

UNIVERSIDAD DE CUENCA



**FACULTAD DE CIENCIAS ECONOMICAS Y  
ADMINISTRATIVAS**

**CARRERA DE CONTABILIDAD Y AUDITORÍA**

**“ANÁLISIS DE LA IMPLEMENTACION DE LOS SISTEMAS DE COSTOS EN  
EL SECTOR HOTELERO DE LA CIUDAD DE CUENCA: CASO PRACTICO  
HOTEL CUENCA.”**

**Tesis Previa a la Obtención del  
Título de Contadora Pública y Auditora**

**AUTORES:**

ELIANA NATALY LOZANO CORONEL  
YESSENIA KATHERINE MOLINA NOBLECILLA

**DIRECTOR:**

ECO. DIEGO FELIPE LARA LEON

**CUENCA-ECUADOR  
2015**



## RESUMEN

La tesis está diseñada para un sistema de costos aplicado al sector hotelero, permitiéndonos de esta manera obtener datos confiables, el trabajo está basado en las necesidades de la empresa ya que no cuenta con un sistema de costos. Con la investigación realizada pretendemos obtener los costos reales de cada área del hotel como son alojamiento y restaurante, se determinará la situación en la que se encuentra la empresa, también aportaremos criterios favorables que permitan mejorar el desempeño en cada área.

**El Capítulo I**, trata sobre: Generalidades del Sector Hotelero, donde se detalla los aspectos generales del sector hotelero, concepto, evolución, establecimientos y su respectiva clasificación así como las características de la industria hotelera.

**En el Capítulo II**, nos referimos al Marco Teórico y Referencial de los sistemas de costos, donde se da a conocer en concepto de Contabilidad de Costos, su objetivo, los elementos del costo el ciclo de cada uno de ellos y su clasificación. La medición de inventarios y el ciclo que se debe cumplir.

**En el Capítulo III** nos referimos a la Estructura Organizativa de la Empresa: Hotel Cuenca, damos a conocer la reseña histórica, instalaciones y servicio con los que cuenta así como las características de cada una de ellas.

**En el Capítulo IV** se desarrolla la Implementación del Sistema de Costos Estándar en el Hotel Cuenca, damos a conocer el Diagnóstico Contable de cada una de las áreas del hotel.

**PALABRAS CLAVE:** Alojamientos, Costos Estándar, Materia Prima, Mano de Obra, Costos Indirectos de Fabricación.



## ABSTRACT

This thesis is designed for system costs applied to the hotel sector, thus allowing us to obtain reliable data, the work is based on the needs of the company and do not have a system cost. With research conducted intend to obtain the actual costs of each area of the hotel as they are lodging and restaurant, the situation where the company is located is determined, also will bring favorable criteria to improve performance in each area.

Chapter I deals: Overview of Hotel Sector, where the general aspects of the hospitality industry, concept, evolution, establishments and their relative rankings as well as features of the hotel industry is detailed.

In Chapter II, we refer to the Theoretical Framework and referential systems costs, which is disclosed in Cost Accounting concept, its objective, the cost elements cycle each and ranking. The measurement of inventories and cycle that must be met.

In Chapter III we refer to the Organizational Structure of the Company: Hotel Cuenca, we present a historical overview, facilities and service are there and the characteristics of each.

Chapter IV Implementation of Standard Costing System in Cuenca Hotel is developed, we present the Accounting Diagnosis of each of the areas of the hotel.

**KEYWORDS :** Accommodation , Costs Standard , Raw Materials, Labor , Indirect Production Costs .



# CONTENIDO

<b>CAPITULO I .....</b>	<b>13</b>
<b>1. GENERALIDADES DEL SECTOR HOTELERO .....</b>	<b>13</b>
<b>1.1 ASPECTOS GENERALES DEL SECTOR HOTELERO .....</b>	<b>13</b>
<b>1.1.1 CONCEPTO DE TURISMO .....</b>	<b>13</b>
<b>1.1.2 EVOLUCION DEL TURISMO.....</b>	<b>14</b>
<b>1.2 ESTABLECIMIENTOS HOTELEROS .....</b>	<b>15</b>
<b>1.2.1 ALOJAMIENTOS .....</b>	<b>15</b>
<b>1.3 CLASIFICACIÓN DE LOS ALOJAMIENTOS HOTELEROS .....</b>	<b>16</b>
<b>1.3.1 CARACTERÍSTICAS DE LA INDUSTRIA HOTELERA.....</b>	<b>20</b>
<b>1.4 TIPOS DE HOTELES .....</b>	<b>22</b>
<b>1.5 LEYES QUE REGULAN AL SECTOR HOTELERO.....</b>	<b>27</b>
<b>CAPITULO II .....</b>	<b>28</b>
<b>2. MARCO TEORICO Y REFERENCIAL DE LOS SISTEMAS DE COSTOS.....</b>	<b>28</b>
<b>2.1 CONTABILIDAD DE COSTOS .....</b>	<b>28</b>
<b>2.2 ELEMENTOS DEL COSTO.....</b>	<b>30</b>
<b>2.2.1 MATERIALES O MATERIA PRIMA .....</b>	<b>31</b>
<b>2.2.2 MANO DE OBRA .....</b>	<b>32</b>
<b>2.2.3 COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN .....</b>	<b>33</b>
<b>2.3 CLASIFICACION DE LOS COSTOS.....</b>	<b>36</b>
<b>2.4 TIPO DE SISTEMA DE COSTOS .....</b>	<b>38</b>
<b>2.4.1 COSTOS ABC .....</b>	<b>38</b>
<b>2.4.2 POR ORDENES DE PRODUCCION .....</b>	<b>41</b>
<b>2.4.3 POR PROCESO .....</b>	<b>43</b>
<b>2.4.4 COSTO ESTANDAR .....</b>	<b>45</b>
<b>2.5 COSTOS POR AREAS BASICAS HOTELERAS .....</b>	<b>50</b>
<b>2.6 GASTOS DE AREAS QUE NO SE OBTIENEN INGRESOS .....</b>	<b>54</b>
<b>2.7 DIFERENCIA ENTRE COSTO Y GASTO .....</b>	<b>54</b>
<b>CAPITULO III .....</b>	<b>55</b>
<b>3. ESTRUCTURA ORGANIZATIVA DE LA EMPRESA: HOTEL CUENCA .....</b>	<b>55</b>
<b>3.1 RESEÑA HISTÓRICA DE HOTEL CUENCA.....</b>	<b>55</b>



<b>3.2 FILOSOFÍA EMPRESARIAL</b> .....	62
<b>3.2.1 MISIÓN, VISIÓN, VALORES Y OBJETIVOS</b> .....	62
<b>3.3 ESTRUCTURA ORGÁNICA DEL HOTEL</b> .....	63
<b>3.4 EL PLAN DE CUENTAS</b> .....	65
<b>3.5 FUNCIONES</b> .....	75
<b>3.5.1 GERENTE</b> .....	75
<b>3.5.2 DEPARTAMENTO DE OPERACIONES:</b> .....	75
<b>3.5.2.1 RECEPCIÓN</b> .....	75
<b>3.5.2.2 RESERVAS:</b> .....	76
<b>3.5.2.3 VENTAS:</b> .....	79
<b>3.5.2.4 PRODUCCIÓN</b> .....	79
<b>3.5.2.5 COMPRAS</b> .....	80
<b>3.5.2.5.1 PROCEDIMIENTO PARA LA ADQUISICIÓN Y SOLICITUD DE PEDIDO</b> .....	80
<b>3.5.2.5.2 PROCEDIMIENTO PARA LA RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE LA MATERIA PRIMA</b> .....	81
<b>3.5.2.5.3 PROCEDIMIENTO PARA LA SALIDA DE MATERIA PRIMA</b> .....	82
<b>3.5.2.6 SUPERVISOR DE LIMPIEZA:</b> .....	82
<b>3.5.3 DEPARTAMENTO CONTABLE:</b> .....	83
<b>3.5.3.1 CONTADOR:</b> .....	83
<b>3.5.3.2 AUXILIAR CONTABLE:</b> .....	83
<b>3.5.3.3 CREDITOS Y COBRANZAS:</b> .....	84
<b>3.5.4 DEPARTAMENTO DE RECURSOS HUMANOS:</b> .....	84
<b>3.5.4.1 COORDINACIÓN:</b> .....	84
<b>3.6 ANÁLISIS FODA</b> .....	85
<b>CAPITULO IV</b> .....	<b>87</b>
<b>4. IMPLEMENTACION DEL SISTEMA DE COSTOS ESTÁNDAR EN EL HOTEL CUENCA</b> .....	<b>87</b>
<b>4.1 DIAGNÓSTICO SITUACIÓN CONTABLE</b> .....	87
<b>4.1.1 AREA DE ALOJAMIENTO</b> .....	87
<b>4.1.2 AREA DE RESTAURANTE</b> .....	88
<b>4.2 IMPLEMENTACION Y APLICACIÓN DEL SISTEMA DE COSTOS ESTANDAR</b> .....	88
<b>4.2.1 TIPO DE INVESTIGACION</b> .....	89
<b>4.2.2 POBLACION Y MUESTRA</b> .....	89
<b>4.2.3 DETERMINACION DE LA MUESTRA</b> .....	90



<b>4.2.4 PROCESAMIENTO Y ANÁLISIS</b> .....	90
<b>4.2.5 VERIFICACIÓN EN EL CAMPO DE LA APLICACIÓN DEL COSTEO ESTÁNDAR</b> .....	91
<b>4.3 IDENTIFICACIÓN DEL CENTRO DE COSTOS</b> .....	98
<b>4.3.1 ÁREA DE RESTAURANTE:</b> .....	104
<b>4.3.2 ÁREA DE ALOJAMIENTO</b> .....	115
<b>4.4 COSTO REAL</b> .....	119
<b>4.5 VARIACIONES O DESVIACIONES</b> .....	123
<b>4.5.1 AREA DE RESTAURANTE</b> .....	124
<b>4.5.2 ÁREA DE ALOJAMIENTO</b> .....	131
<b>CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES</b> .....	145
<b>BIBLIOGRAFIA</b> .....	135
<b>ANEXOS</b> .....	149



**Universidad de Cuenca**  
**Cláusula de Derechos de Autor**

**Eliana Nataly Lozano Coronel**, autora de la tesis “**Análisis de la Implementación de los Sistemas de Costos en el sector Hotelero de la Ciudad de Cuenca: Caso Practico Hotel Cuenca.**”, reconozco y acepto el derecho de la Universidad de Cuenca, en base al Art. 5 literal c) de su Reglamento de Propiedad Intelectual, de publicar este trabajo por cualquier medio conocido o por conocer, al ser este requisito para la obtención de mi título de **CONTADORA PUBLICA Y AUDITORA**. El uso que la Universidad de Cuenca hiciere de este trabajo, no implicará afección alguna de mis derechos morales o patrimoniales como autora

Cuenca, 24 de Noviembre de 2015

***Eliana Nataly Lozano Coronel***

c.i: 010582132-6



**Universidad de Cuenca**  
**Cláusula de Derechos de Autor**

**Yessenia Katherine Molina Noblecilla**, autora de la tesis “**Análisis de la Implementación de los Sistemas de Costos en el sector Hotelero de la Ciudad de Cuenca: Caso Practico Hotel Cuenca.**”, reconozco y acepto el derecho de la Universidad de Cuenca, en base al Art. 5 literal c) de su Reglamento de Propiedad Intelectual, de publicar este trabajo por cualquier medio conocido o por conocer, al ser este requisito para la obtención de mi título de **CONTADORA PUBLICA Y AUDITORA**. El uso que la Universidad de Cuenca hiciere de este trabajo, no implicará afección alguna de mis derechos morales o patrimoniales como autora

Cuenca, 24 de Noviembre de 2015

**Yessenia Katherine Molina Noblecilla**

c.i: 070458063-8





**Universidad de Cuenca**  
**Cláusula de Propiedad Intelectual**

**Eliana Nataly Lozano Coronel**, autora de la tesis “**Análisis de la Implementación de los sistemas de Costos en el sector Hotelero de la Ciudad de Cuenca: Caso Practico Hotel Cuenca.**”, certifico que todas las ideas, opiniones y contenidos expuestos en la presente investigación son de exclusiva responsabilidad de su autora.

Cuenca, 24 de Noviembre de 2015

***Eliana Nataly Lozano Coronel***

c.i: 010582132-6



**Universidad de Cuenca**  
**Cláusula de Propiedad Intelectual**

**Yessenia Katherine Molina Noblecilla**, autora de la tesis “**Análisis de la Implementación de los sistemas de Costos en el Sector Hotelero de la Ciudad de Cuenca: Caso Practico Hotel Cuenca.**”, certifico que todas las ideas, opiniones y contenidos expuestos en la presente investigación son de exclusiva responsabilidad de su autora.

Cuenca, 24 de Noviembre de 2015

**Yessenia Katherine Molina Noblecilla**

c.i: 070458063-8



**DEDICATORIA:**

La presente tesis dedicamos primero a Dios ya que Él nos ha dado la sabiduría e inteligencia necesaria para desarrollarla, también a nuestros Padres quienes han sido el apoyo incondicional en el cumplimiento de nuestras metas y objetivos.

A nuestros hermanos porque siempre tuvieron una palabra de apoyo y fueron de mucha motivación en el momento adecuado.

No nos queda más que agradecer por tanto apoyo recibido.

Eliana Nataly Lozano Coronel

Yessenia Katherine Molina Noblecilla



## **AGRADECIMIENTO:**

Agradecemos a nuestros Padres ya que ellos con su sacrificio nos han dado todas las herramientas necesarias para realizar nuestro sueño de ser profesionales.

También de manera muy especial al Ing. Diego Lara León quien ha sido un apoyo importante en la realización de nuestra tesis y un guía excelente para la culminación de la misma.

Toda nuestra gratitud al hotel cuenca por abrirnos sus puertas, y facilitarnos la información necesaria para la realización de nuestra tesis.

Eliana Nataly Lozano Coronel

Yessenia Katherine Molina Noblecilla



## CAPITULO I

### 1. GENERALIDADES DEL SECTOR HOTELERO

#### 1.1 ASPECTOS GENERALES DEL SECTOR HOTELERO

La Hotelería es una industria que ha ido evolucionando a lo largo de la historia, sobrellevando cambios económicos y adaptándose dentro del proceso de globalización que vive el mundo moderno.

El turismo constituye un sector económico de mayor importancia ya sea por los ingresos que aportan como también el volumen de empleo tanto directo como indirecto, beneficiando a la cultura y a la sociedad de nuestro país.

#### **El sector Turístico comprende:**

- ❖ Necesidades y motivaciones de los Turistas.
- ❖ El viajar fuera del hogar
- ❖ Las interacciones en el mercado entre los turistas y los oferentes de productos para satisfacer las necesidades de estos.
- ❖ El impacto sobre los turistas, la economía y el medio ambiente del país receptor.

**Fuente Tomada de:** (Rodríguez Casas Montserrat 201)

#### 1.1.1 CONCEPTO DE TURISMO

**Walter Hunziker- Kurt Krapf, 1942** dicen que *“El turismo es el conjunto de relaciones y fenómenos producidos por el desplazamiento y permanencia de personas fuera de su domicilio , en tanto que dichos desplazamientos y permanencia no están motivados por una actividad lucrativa ”*

**Fuente tomada de:** (Incidencia de la Gestion del Gobierno Autonomo Descentralizado de Manta en el Desarrollo del Turismo Comunitario Sostenible de la Parroquia San Lorenzo.docx (D13107519))

**Art. 2.-** Turismo es el ejercicio de todas las actividades asociadas con el desplazamiento de personas hacia lugares distintos al de su residencia habitual, sin ánimo de radicarse permanentemente en ellos.”

**Fuente:** (Ley de Turismo, ley 97 Registro suplemento 733 , 27-dic-2002)



*“El turismo es un fenómeno social, cultural y económico relacionado con el movimiento de las personas a lugares que se encuentran fuera de su lugar de residencia por motivos personales o de negocios/profesionales. Estas personas se denominan visitantes (que pueden ser turistas o excursionistas; residentes o no residentes) y el turismo tiene que ver con sus actividades, de las cuales algunas implican un gasto turístico”*

**Fuente:** (Organización Mundial del Turismo)

### 1.1.2 EVOLUCION DEL TURISMO

El Turismo ha estado presente desde que comenzó la historia de la humanidad. Cuando hablamos de los seres nómadas o sedentarios, hablamos de los primeros turistas.

El Turismo ha ido cambiando junto con el hombre, de acuerdo a sus necesidades y características, y es esto lo que provoca que el turismo incremente cada vez más su importancia mundial, a lo largo de la historia se encuentran diferentes etapas del turismo.

La evolución del Turismo está dividida en épocas, cada una con motivos y características del turismo que las hacen sobresalir.

Estas son:

- **ÉPOCA GRIEGA:** Caracterizada por los deportes y fiestas religiosas cuyos principales destinos eran Atenas, Delfos y Olimpia.
- **ÉPOCA DE IMPERIO ROMANO:** Motivada principalmente por el deseo de expandirse territorial y religiosamente, por salud (aguas termales), por descanso exclusivamente para los emperadores y también para celebrar las fiestas dedicadas a sus dioses. Esta época se caracteriza porque los romanos contaban ya con itinerarios de viaje, sistemas de comunicación vial adecuados, prosperidad y paz en el interior de su imperio y además las personas de alta jerarquía contaban con tiempo de ocio para realizar los viajes.
- **ÉPOCA DE LA EDAD MEDIA:** Caracterizada por las cruzadas y las peregrinaciones cuyo propósito era evangelizar. Para este momento de la historia ya se reconoce al encargado del viaje como “guía contratado”.



- **SIGLO XVI:** Se inicia la incursión en los inventos y se caracteriza por la educación abierta a todos, lo cual genera centros vacacionales exclusivos para los estudiantes además de los viajes juveniles conocidos como “Grand Tour” que cuentan con nombres específicos para cada destino.
- **SIGLO XVII:** Viajes principalmente por salud donde se implementan los centros turísticos termales que ofrecen hospedaje.
- **SIGLO XVIII:** Caracterizado por viajes a las playas donde se realizaban baños de mar, lo cual motiva el nacimiento de los pioneros de la hotelería y el turismo.
- **SIGLO XIX:** Se aprovechan al máximo tanto las vacaciones de estudiantes como de trabajadores y gracias a la revolución industrial se llega a nuevos destinos, por lo cual crece el desarrollo de la hotelería por categoría (hoteles, alojamiento, posadas, etc.) y también nacen las agencias de turismo conocidas entonces con el nombre de intermediarios.
- **SIGLO XX:** Los viajes son motivados por la necesidad humana de recreación y esparcimiento, salud, religión, negocios, estudios, acontecimientos programados festivos, olimpiadas y, como nuevos motivos la aventura en busca de experiencias diferentes y la ecología, buscando lugares naturales alejados de las ciudades contaminadas.
- **SIGLO XX EN ADELANTE:** Se viaja por trabajo, estudio, exploraciones, eventos programados, comercio y por experimentar lo desconocido o lugares totalmente diferentes al entorno cotidiano.

**Fuente tomada de** (<http://es.slideshare.net/luzmadeleine/el-turismo-28325029?related=4>, s.f.)

## 1.2 ESTABLECIMIENTOS HOTELEROS

### 1.2.1 ALOJAMIENTOS

Según el Reglamento General de Actividades Turísticas Decreta:



**Art. 1, Alojamientos.-** Son establecimientos de alojamiento los dedicados de modo habitual, mediante precio, a proporcionar a las personas alojamiento, con o sin otros servicios complementarios.

*“Se entiende por alojamiento turístico, el conjunto de bienes destinados por la persona natural o jurídica a prestar el servicio de hospedaje no permanente, con o sin alimentación y servicios básicos y/o complementarios, mediante contrato de hospedaje”*

**Fuente tomada de** (Ley de Turismo, Ley 97 (Registro Oficial, Suplemento 733, 27-dic-2002)

### 1.3 CLASIFICACIÓN DE LOS ALOJAMIENTOS HOTELEROS

La clasificación se establece de acuerdo a sus instalaciones, servicios y otras características concretas.

**Art. 3.-** Los alojamientos se clasifican en los siguientes grupos

**Grupo 1.-** Alojamientos Hoteleros

➤ **Subgrupo 1.1** Hoteles

- Hotel
- Hotel Residencia
- Hotel Apartamento o Apart-hotel.

➤ **Subgrupo 1.2** Hostales y Pensiones

- Hostales
- Hostales Residencias
- Pensiones

➤ **Subgrupo 1.3** Hosterías, Moteles, Refugios y Cabañas.

- Hosterías
- Moteles
- Refugios
- Cabañas

**Grupo 2.-** Alojamientos Extra hoteleros

➤ **Subgrupo 2.1** Complejos Vacacionales

➤ **Subgrupo 2.2** Campamentos

➤ **Subgrupo 2.3** Apartamentos

### GRUPO 1. ALOJAMIENTOS HOTELEROS





## SUBGRUPO 1.1 HOTELES

- **Hotel.-** Es hotel todo establecimiento que de modo habitual, mediante precio, preste al público en general servicios de alojamiento, comidas y bebidas y que reúna, además de las condiciones necesarias para la categoría que le corresponde, las siguientes:
  - a) Ocupar la totalidad de un edificio o parte del mismo, siempre que ésta sea completamente independiente, debiendo constituir sus dependencias un todo homogéneo, con entradas, escaleras y ascensores de uso exclusivo;
  - b) Facilitar al público tanto el servicio de alojamiento como de comidas, a excepción de los hoteles residencias y hoteles apartamentos; y,
  - c) Disponer de un mínimo de treinta habitaciones.
- **Hotel Residencia.-** Es hotel residencia todo establecimiento hotelero que, mediante precio, preste al público en general servicios de alojamiento, debiendo ofrecer adicionalmente el servicio de desayuno, para cuyo efecto podrá disponer de servicio de cafetería. No podrá ofrecer servicios de comedor y tendrá un mínimo de treinta habitaciones.
- **Hotel Apartamento o Apart-hotel.-** Todo establecimiento hotelero que, mediante precio, preste al público en general alojamiento en apartamentos con todos los servicios de un hotel, exceptuando los de comedor. Dispondrá de un mínimo de treinta apartamentos y de muebles, enseres, útiles de cocina, vajilla, cristalería, mantelería, lencería, etc. para ser utilizados por los clientes sin costo adicional alguno. Podrá disponer además de cafetería.

Los hoteles apartamento, además de reunir las mismas condiciones exigidas para los hoteles de su categoría, deberán sujetarse a las siguientes disposiciones:

- a) Funcionar en edificios instalados para prestar esta clase de servicios;
- b) Cobrar la tarifa por alojamiento por meses, semanas o días; y,



- c) Incluir en la tarifa por alojamiento la limpieza, una vez al día del apartamento, sus instalaciones y enseres, excluidos los de cocina.

### **SUBGRUPO 1.2 HOSTALES Y PENSIONES**

- **Hostal.-**Es hostal todo establecimiento hotelero que, mediante precio, preste al público en general servicios de alojamiento y alimentación y cuya capacidad no sea mayor de 29 ni menor de 12 habitaciones.
- **Hostal Residencia.-** Es hostal residencia todo establecimiento que, mediante precio, preste al público en general servicios de alojamiento, debiendo ofrecer adicionalmente servicio de desayuno, para cuyo efecto podrá disponer de servicio de cafetería. No podrá ofrecer los servicios de comedor y tendrá un máximo de 29 habitaciones y un mínimo de 12.
- **Pensiones.-** Es pensión todo establecimiento hotelero que, mediante precio, preste al público en general servicios de alojamiento y alimentación y cuya capacidad no sea mayor de 11 habitaciones ni menor de 6.

### **SUBGRUPO 1.3 HOSTERÍAS, MOTELES, REFUGIOS Y CABAÑAS**

- **Hosterías.-** Es todo establecimiento hotelero, situado fuera de los núcleos urbanos, preferentemente en las proximidades de las carreteras, que esté dotado de jardines, zonas de recreación y deportes y en el que, mediante precio, se preste servicios de alojamiento y alimentación al público en general, con una capacidad no menor de 6 habitaciones.
- **Refugio.-** Es todo establecimiento hotelero, situado en zonas de alta montaña, en el que mediante precio, se preste servicios de alojamiento y alimentación al público en general. Su capacidad no podrá ser menor a 6 piezas y podrán prestar sus servicios a través de habitaciones individuales con su correspondiente cuarto de baño, o dormitorios comunes, diferenciados para hombres y mujeres, que pueden contar con literas



- **Motel.-** Es todo establecimiento hotelero situado fuera de los núcleos urbanos y próximos a las carreteras, en el que mediante precio, se preste servicios de alojamiento en departamentos con entradas y garajes independientes desde el exterior, con una capacidad no menor de 6 departamentos. Deberá prestar servicio de cafetería las veinticuatro horas del día. En los moteles, los precios por concepto de alojamiento serán facturados por día y persona, según la capacidad en plazas de cada departamento, y serán abonados en el momento de la admisión de los huéspedes, salvo convenio con el cliente.
- **Cabañas.-** Son los establecimientos hoteleros situados fuera de los núcleos urbanos, preferentemente en centros vacacionales, en los que mediante precio, se preste servicios de alojamiento y alimentación al público en general, en edificaciones individuales que por su construcción y elementos decorativos están acordes con la zona de su ubicación y cuya capacidad no sea menor de 6 cabañas

## **GRUPO 2. ALOJAMIENTOS EXTRA HOTELEROS**

### **SUBGRUPO 2.1 COMPLEJOS VACACIONALES**

Son complejos vacacionales todos los alojamientos ubicados fuera de los núcleos urbanos, cuya situación, instalaciones y servicios permitan a los clientes el disfrute de sus vacaciones en contacto directo con la naturaleza, facilitando hospedaje en régimen de pensión completa, junto con la posibilidad de practicar deportes y participar en diversiones colectivas por un precio especial.

### **SUBGRUPO 2.2 CAMPAMENTOS**

Son campamentos de turismo aquellos terrenos debidamente delimitados y acondicionados para facilitar la vida al aire libre, en los que se pernocta bajo tienda de campaña o remolque habitable, mediante precio.

### **SUBGRUPO 2.3 APARTAMENTOS**

Son apartamentos todos los establecimientos turísticos que de modo habitual presten el servicio de alojamiento mediante precio. Se entiende que el alojamiento conlleva el uso y disfrute del apartamento, con su correspondiente



mobiliario, equipo, instalaciones y servicios, sin que se presten los servicios de un hotel.

**Fuente tomada de:** (Decreto 3400 (Registro Oficial 726,) reglamento General de Actividades Turísticas, Título 1, Capítulo 1, sección 1, 2002)

### **1.3.1 CARACTERÍSTICAS DE LA INDUSTRIA HOTELERA**

Las actividades realizadas en los hoteles son de naturaleza heterogénea. La industria hotelera se caracteriza por prestar servicios de alojamiento y restaurante y cada uno de estos generan rentabilidad a la empresa.

Los servicios de hotelería se dividen según la empresa que esté dedicada de forma habitual al alojamiento de personas con o sin otro servicio complementario. Esta industria se diferencia de las otras ya que se dedica a brindar un servicio específico que es la venta de alojamiento o de habitaciones según el tamaño del hotel, los clientes, los servicios que ofrece o la temporada en la que se encuentre.

La industria hotelera tiene características específicas, el conocimiento de ellas es un paso muy importante para la gestión que se necesita en la empresa y de esta manera cumplir con los objetivos requeridos.

En nuestra ciudad la industria está categorizada en de lujo y primera, la misma que está conformada por hoteles que cumplen con las siguientes características.

**Fuente tomada de** (<http://www.turismo.gob.ec/author/turismo/>, s.f.)

#### **CARACTERÍSTICAS DE HOTELES DE LUJO.**

1. Ofrece la mejor atención y la más amplia gama de servicios.
2. Tienen un espacio para las comidas y veladas con música en vivo.
3. Las habitaciones son las más cómodas de todas las que puedas encontrar, con espacios muy amplios y todas las comodidades que van desde Tv por cable hasta servicio de limpieza y atención personalizada las 24 horas.



4. Ofrece ubicaciones inmejorables con vistas increíbles.
5. Suelen incluir un servicio de cóctel gratuito y entradas con descuentos especiales para los eventos de la región.
6. En estos hoteles suelen organizarse congresos y reuniones especiales dadas su amplia capacidad y la cantidad de servicios que ofrece.
7. Proporciona una completa información del lugar, contactos y servicios de la zona y alternativas para los acompañantes.

**Fuente tomada de:** (<http://www.viajeros.com/articulos/903-clasificacion-de-hoteles-de-una-a-cinco-estrellas>, s.f.)

### **CARACTERISTICAS DE HOTELES DE PRIMERA.**

1. Son lujosos, son comodidades amplias como habitaciones grandes y lujosamente decoradas, que incluyen accesorios tales como secador de pelos, gel de baño y Tv por cable.
2. Ofrecen una serie de facilidades como: tienda del estilo duty free, servicio de lavandería, centro de reuniones de negocios y empresariales y centros de ocio, como mesas de billar o cartas.
3. Es ideal para el turismo de negocio debido a sus muchos salones de reunión y conferencia.
4. Cuentan con personal altamente capacitado que incluye chefs, botones y parqueaderos plurilingües y hasta guías que ofrecen recorridos y visitas por la región.
5. Siempre poseen servicio de bar y comidas que se pueden recibir directamente en la habitación, e incluso algunos tienen su parte de restaurante abierta al público.

**Fuente tomada de** (<http://www.viajeros.com/articulos/903-clasificacion-de-hoteles-de-una-a-cinco-estrellas>., s.f.)



## 1.4 TIPOS DE HOTELES

La Organización Mundial de Turismo es la encargada de determinar y unificar los criterios en cuanto a los Tipos de Hoteles, actualmente cada país decide las bases que debe cumplir los hoteles para alcanzar las estrellas que se pueden ver en casi todas las entradas de los hoteles.

Para saber qué servicios tiene cada hotel está determinada por la cantidad de estrellas que tengan. Las estrellas pueden ir de una a cinco, generalmente los hoteles de una y dos estrellas no muestran su clasificación pero se sabe que son los más económicos y los que menos comodidades tienen.

### ➤ Hoteles de Una Estrella

Estos hoteles son los más económicos y los que menos servicios tienen, estos hoteles son generalmente espacios pequeños, son estrictamente funcionales. Gran parte de los hoteles de esta categoría están situados en residencias o pequeños edificios y no tienen una gran estructura para el ocio.

#### **Deberán contar con los siguientes servicios:**

- De recepción, permanentemente atendido, dentro de lo posible, por personal capacitado.
- De pisos para el mantenimiento de las habitaciones, así como para su limpieza, que será atendido por camareras, cuyo número dependerá de la capacidad del establecimiento.
- De comedor, atendido por el personal necesario según la capacidad del establecimiento.  
El menú del hotel deberá permitir al cliente la elección entre por lo menos una especialidad dentro de cada grupo de platos. El servicio de comidas y bebidas en las habitaciones será atendido por el personal de comedor;
- Teléfono público; y,
- Botiquín de primeros auxilios.



### ➤ Hoteles de Dos Estrellas

Estos hoteles de mediana categoría ofrecen baño privado y un espacio habitacional más amplio con algún tipo de mobiliario extra, están ubicados casi siempre en la zona céntrica de la ciudad, estos hoteles siguen siendo hoteles funcionales para viajeros de paso.

#### **Deberán contar con los siguientes servicios:**

- De recepción, permanentemente atendido por personal capacitado.
- De pisos para el mantenimiento de las habitaciones así como para su limpieza, que será atendido por camareras.
- De comedor, que estará atendido por el personal necesario según la capacidad del establecimiento, con estaciones de diez mesas como máximo.
- El menú del hotel deberá permitir al cliente la elección entre por lo menos dos especialidades dentro de cada grupo de platos. El servicio de comidas y bebidas a las habitaciones será atendido por el personal de comedor;
- Telefónico, existirá una central atendida permanentemente por recepción;
- De lavandería y planchado para la ropa de los huéspedes y la lencería del alojamiento. Este servicio podrá ser propio del alojamiento o contratado.
- Botiquín de primeros auxilios.

### ➤ Hoteles de Tres Estrellas

Estos hoteles tienen un costo medio, cuentan con amplios espacios en cada habitación y un mobiliario completo, siempre están bien ubicados ya sea en la zona céntrica de la ciudad o porque se encuentran en lugares turísticos cerca de grandes atracciones.

#### **Deberán contar con los siguientes servicios:**



- De recepción y conserjería, permanentemente atendido por personal experto. El jefe de Recepción conocerá los idiomas español e inglés. Los demás recepcionistas y el Capitán de Botones deberán tener conocimientos básicos de algún idioma extranjero. El Capitán de Botones, los ascensoristas, los mensajeros, dependerán de la recepción;
- De pisos, para mantenimiento de las habitaciones así como para su limpieza y preparación; estará a cargo de un Ama de Llaves ayudada por las camareras de pisos.
- De comedor, que estará atendido por el Jefe de Comedor y asistido por el personal necesario, el menú del hotel permitirá al cliente la elección entre tres o más especialidades dentro de cada grupo de platos. El servicio de comidas y bebidas en las habitaciones será atendido por el personal destinado a tal efecto.
- Telefónico, existirá una central con por lo menos dos líneas, atendida permanentemente por personal experto y suficiente para facilitar un servicio rápido y eficaz. Los encargados de este servicio deberán hablar el español y tener, además, conocimientos de inglés;
- De lavandería y planchado para atender el lavado y planchado de la ropa de los huéspedes y de la lencería del alojamiento. Este servicio podrá ser propio del alojamiento o contratado; y,
- Botiquín de primeros auxilios.

### ➤ **Hoteles de Cuatro Estrellas**

Estos hoteles están considerados de primera clase, son lujosos con comodidades amplias cuentan con habitaciones amplias y muy bien decoradas, cada habitación cuenta con accesorios como secador de cabello, gel de baño, servicio de TV cable, también ofrecen una serie de facilidades.

Cuentan con personal altamente capacitado, siempre poseen servicio de bar y comidas que se pueden recibir directamente en la habitación, e incluso algunos tienen su propio restaurante abierto para atención al público. Suele tener salas de conferencias para eventos empresariales o de cualquier otro tipo. Ideal para disfrutar tanto fuera como dentro del hotel para el viajero que busca descansar pero también realizar actividades de todo tipo mientras se encuentra allí.





**Deberán contar con los siguientes servicios:**

- De recepción y conserjería, permanentemente atendidos por personal experto. El Jefe de Recepción y el Capitán de Botones conocerán, además del idioma español, otro idioma, preferentemente el inglés. El Capitán de Botones, así como los mensajeros, dependerán de la recepción;
- De pisos para el mantenimiento de las habitaciones así como para su limpieza y preparación, que estará a cargo de una Ama de Llaves, auxiliada por las camareras de pisos.
- De habitaciones, para atender los pedidos de comidas y bebidas a las habitaciones de manera permanente. Este servicio deberá estar atendido por personas especializadas bajo las órdenes del Jefe del Servicio de Habitaciones.
- De comedor que estará atendido por un Jefe de Comedor y asistido por el personal necesario, según la capacidad del establecimiento. Se ofrecerá una carta con variedad de platos de cocina internacional y otros típicos de cocina ecuatoriana. La carta de vinos será amplia y contendrá marcas de reconocido prestigio.  
En todo caso, el menú del hotel deberá permitir al cliente la elección entre cuatro o más especialidades dentro de cada grupo de platos;
- Telefónico, existirá una central con por lo menos cinco líneas atendida permanentemente por personal experto y eficiente para facilitar un servicio rápido y eficaz.
- De lavandería y planchado para la ropa de los huéspedes y la lencería del establecimiento. Esta dependencia deberá tener una batería de lavado con una capacidad mínima de una libra por habitación.

➤ **Hoteles de Cinco Estrellas**

Estos hoteles de lujo se caracterizan por ofrecerle la mejor atención y las amplia gama de servicios, que van desde espacio para piscinas. Tiene un espacio para las comidas y veladas con música en vivo, además de una carta desarrollada por varios chefs especializados en la gastronomía.



Las habitaciones son las más cómodas de todas las que puedan encontrar, con espacios muy amplios y todas las comodidades que van desde TV por cable hasta servicio de limpieza y atención personalizada las 24 horas, suelen incluir un servicio de coctel gratuito.

**Deberán cumplir con lo siguiente:**

- Contar con un Asistente de Gerencia para atender los reclamos de los clientes;
- Ofrecer a los huéspedes dos o más variedades de desayunos;
- Deberán existir en estos establecimientos cajas fuertes individuales a disposición de los clientes que deseen utilizarlas. De los efectos introducidos en dichas cajas fuertes, no será responsable el alojamiento salvo que hubiere dolo por parte de éste o de sus empleados;
- Poseer instalaciones y maquinaria propias para el lavado y secado de ropa; y,
- Cambiar ropa de cama y toallas diariamente y revisar las habitaciones a última hora de la tarde a fin de que estén listas para la noche.

**Deberán contar con los siguientes servicios:**

- De recepción y conserjería que estarán atendidos por personal experto y distinto para cada uno de estos servicios. El Jefe de Recepción conocerán, además del español, dos idiomas de los cuales uno deberá ser el inglés.
- De pisos, para el mantenimiento de las habitaciones así como su limpieza y preparación, que estará a cargo de una Ama de Llaves, auxiliada por la camareras de piso.
- De habitaciones que deberá tener personal encargado de atender los pedidos de los huéspedes durante las veinticuatro horas del día, tanto de comidas como de bebidas.
- De comedor, que estará atendido por el Jefe de Comedor y asistido por el personal necesario según la capacidad del alojamiento, se ofrecerá una carta con variedad de platos de cocina internacional y otros típicos



de cocina ecuatoriana. La carta de vinos será amplia y contendrá marcas de reconocido prestigio.

En todo caso, el menú del hotel deberá permitir al cliente la elección entre cinco o más especialidades dentro de cada grupo de platos;

- Telefónico, atendidas permanentemente por personal experto y suficiente para facilitar un servicio rápido y eficaz; los encargados de este servicio deberán conocer, además del español, el idioma inglés;
- De lavandería y planchado para la ropa de los huéspedes y la lencería del alojamiento. Esta dependencia deberá contar con lavadoras automáticas con capacidad mínima de una libra por habitación.

**Fuente:** (Reglamento General de Actividades Turísticas, Op. Cit)

## **1.5 LEYES QUE REGULAN AL SECTOR HOTELERO**

- Ley de Turismo
- Federación Hotelera del Ecuador – AHOTEC
- Código Ético Mundial del Turismo ( C.E.M.T )
- Ministerio de Turismo



## CAPITULO II

### MARCO TEÓRICO Y REFERENCIAL DE LOS SISTEMAS DE COSTOS

#### 2.1 CONTABILIDAD DE COSTOS

La Contabilidad de Costos tuvo origen formal en la llamada revolución industrial, 1778, se integró a la contabilidad financiera para atender el crecimiento de los negocios de manufactura y, por ende de sus aspectos tanto contables y financieros.

Los resultados de los sistemas de costos no solo alentaron nuevas técnicas en este campo sino que extendieron con éxito a todo tipo de actividad tanto comercial como de servicios, actualmente toda empresa aplica con éxito los diferentes tipos de costos que se han desarrollado, demostrando con ello la dinámica de los costos, con énfasis en el control y la toma de decisiones.

La Contabilidad de Costos tiene por objetivo conocer lo que cuesta producir un artículo o una parte específica de tal artículo o prestar un servicio, y alcanzar el control más efectivo de la producción.

Debemos hacer una distinción entre:

- **Costos del producto:** material directo, mano de obra y costos generales aplicados a la producción.
- **Gastos del Periodo:** gastos de venta y de administración.

Para ello se vale de los grandes Sistemas de Acumulación que existen: Costos por Ordenes y Costos por Procesos, según las necesidades de la empresa, siendo aplicable lo primero a empresas en su etapa inicial del desarrollo, y la segunda a grandes y bien organizadas fábricas.

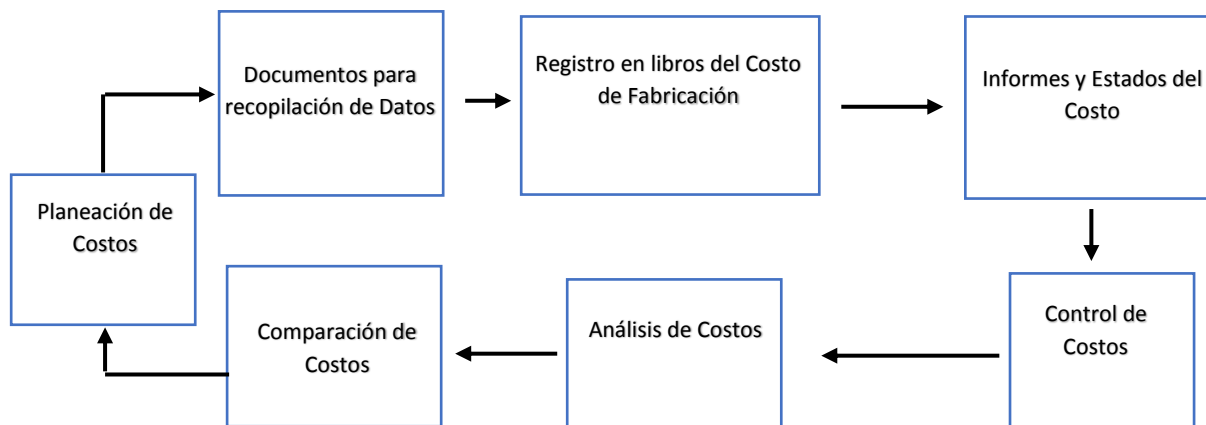
**Fuente tomada de:** (SANCHEZ, Contabilidad de Costos, 1998,1991,1982)

En resumen la “**Contabilidad de Costos**”, es el nombre que se da a un procedimiento ordenado de uso de los principios de la Contabilidad General, la contabilidad de costos nos proporciona una información más detallada respecto de los gastos, inventarios, costo de ventas, costo de distribución, ventas y utilidades correspondientes a cada una de las diversas clases de productos, facilita también una información más detallada sobre los desembolsos como

por ejemplo el importe de cada uno de los gastos realizados por cada departamento de la empresa.

## CICLO DE LA CONTABILIDAD DE COSTOS

La Contabilidad de Costos actúa en un ámbito que comprende varias etapas, estas etapas constituyen el ciclo de la contabilidad de Costos:



### Explicación:

- a) Documentos que sirven para la recopilación de los costos directos e indirectos.
- b) Registro en libros de los costos de fabricación ( costos financieros + costos o gastos generales de fabricación )
- c) Estado de costos de productos terminados, los cuales son remitidos a la gerencia y al departamento de contabilidad general.
- d) Control de costos para precisar la normalidad del proceso de producción.
- e) Análisis de costos, que se deriva de su control, esto permitirá eliminar costos excesivos y corregir anomalías en la producción.
- f) Comparación de costos con el costo de productos similares, con miras a mejorar el proceso productivo.
- g) Planeación de costos, estudiando las necesidades y posibilidades que plantea el proyecto.

**Fuente tomada de:** (ABC de la Contabilidad de Costos)



## OBJETIVOS DE LA CONTABILIDAD DE COSTOS

- Determinar el costo de los inventarios de productos terminados, tanto unitarios como globales.
- Determinar el costo de los productos vendidos, a fin de poder calcular la utilidad o pérdida en el periodo respectivo.
- Proporcionar a los directivos de la empresa de una herramienta útil para planificar y controlar los costos de producción.
- Servir de guía para la toma de decisiones, especialmente para fines de inversión.
- producción en proceso, productos en proceso y materias primas.
- Controlar costos, eliminando los innecesarios y optimizando las utilidades, permitiendo a la gerencia tomar decisiones correctas
- Identificar las causas y efectos del incremento de precios, debido a costos no deseados.

**Fuente:** (SANCHEZ, 1998,1991,1982)

## FUNCIONES QUE DESEMPEÑA LA CONTABILIDAD DE COSTOS

- Permite llegar a precisar con exactitud el costo de cada artículo, lote o clase de los productos manufacturados.
- Permite conocer el costo de operación individual de cada división o departamento de la empresa.
- Hacer comparaciones de los costos reales con los costos tipos.
- Proporciona un sistema de verificación interna que ofrece ventajas para lograr una auditoría justa y exacta.
- Mejor control sobre las actividades fabriles.
- Control adecuado de las ventas, proporcionando a la empresa una herramienta efectiva que le permita operar con un alto margen de seguridad.

**Fuente:** (LAWRENCE)

## 2.2 ELEMENTOS DEL COSTO

Para que un artículo sea producido o transformado debe contener los tres elementos del costo que son:



## 2.2.1 MATERIALES O MATERIA PRIMA

Constituyen todos los bienes, ya sea que se encuentren en estado natural o sobre quienes haya operado algún tipo de transformación, requeridos para la producción de un bien que será algo o muy diferente al de la materia prima utilizada. Ejemplos: harina, huevos, especias, agua y leche para hacer pan.

### CICLO DE LOS MATERIALES

A través de siete fases se desarrolla el ciclo de este elemento fundamental en la producción de bienes o en la generación de servicios:

- 1. Detección de necesidades:** Es la fase que activa las demás, consiste en dar aviso a los responsables para que inicie el proceso de compras, le corresponde al bodeguero dar este aviso según las existencias que vayan quedando en los distintos ítems, o en función de las ordenes de trabajo que se hayan expedido y del plan de adquisiciones que debe prepararse periódicamente.
- 2. Cotización y selección del proveedor:** Esta fase debe ser segura, a cargo de una comisión o de un departamento específico, el cual se encarga de esta labor compleja y delicada; es compleja ya que se deben buscar las mejores alternativas del mercado, los mejores productos a los mejores precios y bajo condiciones de pago que satisfagan las expectativas de la empresa; es delicada porque en la negociación debe buscarse beneficios institucionales de la empresa y del proveedor y no de quién está encargado de la función. Es conveniente efectuar la calificación de proveedores que reúnan condiciones como: seriedad, cumplimiento, innovación y tolerancia. Se deben buscar proveedores que sean productores, mayoristas o distribuidores autorizados al fin de garantizar precio, calidad y buena atención.
- 3. Emisión de la Orden de Compra:** Mediante una orden escrita se asegura que la cantidad, tipo de bien, condiciones de pago y otros requisitos queden perfectamente entendidos por los proveedores; sólo así se evitarán las devoluciones que no convienen, esta actividad debe estar a cargo del departamento de compras, el cual debe coordinar debidamente lo relacionado con transporte, aseguramiento y puntualidad en la entrega.
- 4. Recepción y Verificación del pedido:** Proceso fundamental que consiste en recibir a satisfacción los bienes comprados. Está a cargo del bodeguero, con la asistencia de los encargados de compras. Es



necesario verificar el contenido y conciliar con la orden de pedido y la factura. Este proceso da lugar al registro contable que más adelante se hace a través de la factura.

- 5. Acondicionamiento y despacho:** Tan pronto se han recibido los materiales se deben acomodar en lugares apropiados y bajo condiciones técnicas de seguridad y conservación. Como registro de control se deben realizar tarjetas kardex. El despacho es la tarea clave dentro del ciclo que estamos describiendo puesto que da la precisión de envío de materiales, de esto dependerá que el proceso productivo avance.

### **CLASIFICACION DE LOS MATERIALES.**

En el sistema por órdenes de producción los materiales se clasifican en directos e indirectos por lo que tienen un tratamiento diferente.

- **Materiales Directos (MPD):** Son los productos naturales o previamente procesados que servirán para elaborar otros bienes con características diferentes. Los materiales directos o materia prima directa tienen las siguientes características:
  - Son de fácil identificación con el producto o con la orden de producción.
  - Cantidad representativa, respecto a otros materiales complementarios, se identifican por su presencia en los bienes
  - Precio significativo, es decir que el costo de estos debe ser representativo respecto a otros de menor cuantía.
  
- **Materiales Indirectos (MPI):** Conocidos como los costos indirectos, son aquellos que sirven para completar la elaboración de los artículos terminados. Se identifican cuando una o varias de las condiciones asignadas a la MPD no se cumplen.

#### **2.2.2 MANO DE OBRA**

Es el esfuerzo físico e intelectual que realiza la persona en transformar la materia prima o materiales en un producto o artículo terminado que estarán listos para la respectiva venta, utiliza su destreza, experiencia y conocimiento para realizar la labor indicada, también utiliza máquinas y herramientas para lograr el objetivo deseado.

**Se clasifica:**





- **Mano de Obra Directa:** Es la fuerza de trabajo y esfuerzo humano incorporado en el producto, sea su trabajo manual o tecnificado en las máquinas que hace posible la transformación de la materia prima en Producto terminado, además el valor por pago de salarios se puede fácilmente determinar en dicho producto,

**Ejemplo:**

- Nómina de pagos de los trabajadores utilizada en la elaboración de un plato.
  - Horas trabajadas utilizadas en las máquinas en la fabricación de vestidos.
- **Mano de Obra Indirecta:** considera a los trabajadores que laboran en actividades diferentes a las de la producción, es decir intervienen en forma indirecta en la elaboración del producto o artículo; y que por su naturaleza no se puede cuantificar con exactitud su costo por unidad producida, su clasificación y contabilización se considera dentro de los costos indirectos de fabricación,

**Ejemplo:**

- Sueldos y beneficios sociales.

**Fuente:** (SANCHEZ, Contabilidad de Costos, 1998,1991,1982)

### 2.2.3 COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN

Son los elementos que ayudan al trabajo de los obreros para transformar la materia prima en un producto terminado. Son todos los rubros que no han sido considerados dentro de los costos directos.

Comprende el precio de los productos naturales, semielaborados o elaborados, servicios personales, servicios públicos y demás aportes indispensables que ayudan a la terminación adecuada del producto final.

#### OBJETIVOS DEL CONTROL DE LOS COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION

1. Evitar el desperdicio de los materiales indirectos.
2. Evitar el exceso de la mano de obra indirecta.
3. Procurar el mejor aprovechamiento de los servicios que se emplean (agua, luz, seguros, energía)



4. Facilitar la elaboración y el control de los presupuestos de la fábrica.
5. Procurar la correcta aplicación de los costos indirectos a la producción efectuada.
6. Buscar la reducción de los costos excesivos mediante el análisis sistemático y permanente.

### **FUNCIONES DEL CONTROL DE LOS COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION**

1. Acumulación de los Costos Indirectos.
2. Establecimiento de la cuota de distribución
3. Aplicación de los costos reales a los productos.
4. Cálculo y aplicación de las cuotas normales o estimadas.
5. Cierre de las Variaciones.

**Fuente tomada de:** (<http://www.clubensayos.com/ciencia/costos-Indirectos-De-Fabricacion/2269766.htm>, s.f.)

### **OTROS COSTOS INDIRECTOS**

Comprenden aquellos servicios o bienes que no han sido incluidos en los conceptos anteriores, por ejemplo:

- Depreciaciones de maquinaria, equipo, edificios y otros activos fijos utilizados en la producción.
- Servicios básicos consumidos en el sector productivo.
- Mantenimiento de maquinaria y otros activos fijos.
- Arriendos de equipos y edificios de fábrica.

### **CLASIFICACION DE LOS COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION SEGÚN SU COMPORTAMIENTO**

Es muy importante determinar en la forma más exacta posible los CIF fijos y variables para poder decir, en un momento dado, si cualquier aumento o disminución en el costo unitario se debe a un aumento o disminución en el costo fijo por unidad, o la falta de un adecuado control de los costos variables.

Por tanto, resulta muy práctico establecer la diferencia entre los costos indirectos fijos y variables para optimizar el control.

Los costos indirectos de fábrica se clasifican en tres importantes renglones: fijos, variables y semivARIABLES.



**1.- COSTOS INDIRECTOS FIJOS** Son aquellos que permanecen constantes por un periodo relativamente corto, generalmente el ciclo contable de la empresa. Se cataloga como fijos los siguientes:

- Impuestos
- Seguros
- Depreciación (línea recta )
- Amortizaciones
- Sueldos y salarios indirectos
- Arriendos.

**2. COSTOS INDIRECTOS VARIABLES** Son aquellos que varían en forma proporcional al volumen de producción es decir si estos aumentan, los costos también aumentarían en la misma proporción, y si por el contrario, la actividad disminuye, los costos disminuirían en el mismo porcentaje.

Los CIF variables entre otros son:

- Materiales indirectos
- Seguros de accidentes
- Mantenimientos y reparaciones
- Combustibles y lubricantes
- Energía y fuerza motriz
- Repuestos y accesorios

**3. COSTOS SEMIVARIABLES** Dentro de esta denominación entran algunos conceptos que no pueden catalogarse en formas definitivas como fijas y variables, puesto que aun dentro de un ciclo contable encierran elementos fijos y variables.

Pueden definirse los costos indirectos semivARIABLES como aquellos que aumentan o disminuyen con los cambios de producción pero no en una forma proporcional al volumen de actividad, **por ejemplo:**

- Energía eléctrica
- Servicios de comunicación
- Servicio de agua potable.

**Fuente:** (SANCHEZ, Contabilidad de Costos, 1998,1991,1982)



## 2.3 CLASIFICACION DE LOS COSTOS

Los Costos tienen diferentes clasificaciones de acuerdo con el enfoque y la utilización que se les dé:

### ➤ POR EL ALCANCE

- **TOTALES:** Es la inversión realizada en materiales, fuerza laboral y otros servicios e insumos para producir un grupo de bienes o prestar un servicio.
- **UNITARIOS:** Se obtienen al dividir los costos totales entre el número de unidades fabricadas.

### ➤ POR LA IDENTIDAD Permite identificar los elementos según el grado de relación o vinculación que tienen con el producto o servicio

- **DIRECTO:** Aquellos que pueden identificarse fácilmente con el producto, servicio, proceso o departamento.

**Sus características:** Presencia evidente en el producto; su precio es importante en el bien y la cantidad asignada es representativa.

- **INDIRECTO:** Son aquellos que tiene cierto grado de dificultad para asignarlos con precisión , para su asignación se requiere una base de asignación ( metros cuadrados, número de personas)

### ➤ POR SU RELACION CON EL NIVEL DE PRODUCCION O POR EL COMPORTAMIENTO

- **FIJOS:** Son aquellos costos que permaneces constantes durante un periodo de tiempo determinado.

#### Por ejemplo:

- Sueldos
- Amortización
- Tributos municipales
- Seguros
- Honorarios
- Gastos Financieros



- **VARIABLES:** Son aquellos costos que crecen o decrecen de inmediato y en forma proporcional conforme suba o baje el nivel de producción.

**Por ejemplo:**

- Alquileres
  - Material de limpieza
  - Servicio de energía
  - Servicio de teléfono
  - Agua
  - Impresiones
- **MIXTOS:** Son los elementos que tiene un componente fijo y también variable.

➤ **POR EL MOMENTO EN EL QUE SE DETERMINAN**

- **VALORES HISTORICOS O RELAES** De esta forma se obtienen costos más precisos, a medida que se produce los bienes se determina cuánto cuesta, con base en documentos y tablas en los que constan los precios de los elementos requeridos.
- **VALORES PREDETERMINADOS** De esta forma tendremos costos algo razonables, que se calculan por anticipado, permitiendo hacer aproximaciones que generan costos precisos.

➤ **POR EL SISTEMA DE ACUMULACION** Relaciona la forma de producción con el procedimiento de acumular los costos.

- **POR ORDENES DE PRODUCCION** Utilizado por las empresas que fabrican a pedido o en lotes.
- **POR PROCESOS** Utilizado por las empresas que producen en serie y por ende a gran escala.

➤ **POR EL METODO** Permite identificar las formas de calcular los costos.

- **DE ABSORCION:** En la determinación del costo de producción se consideran todos los elementos, tanto fijos como variables.



- **DIRECTO O VARIABLE:** En la determinación del costo de producción se consideran exclusivamente los elementos variables y directos, dejando los costos fijos en un sector independiente.

➤ **POR EL GRADO DE CONTROL**

- **COSTOS CONTROLABLES:** Son costos sobre los cuales la dirección de la organización tiene autoridad para que se generen o no, por tanto pueden ser mejorados, corregidos a fin de buscar mejorar su aporte e incidencia de uso.
- **COSTOS INCONTROLABLES:** Son aquellos que no son manejados por los responsables, puesto que su uso ya está definido y dependen de ciertas reglas invariables o su incidencia es de difícil predicción.

**Fuente:** (SANCHEZ, Contabilidad de Costos Herramienta para la Toma de Decisiones, 2007)

**Fuente:** (Adalid Ma. Teresa Martí, 1998)

**Fuente:** (Sarmiento, 2005)

## 2.4 TIPO DE SISTEMA DE COSTOS

Se definen como el registro sistemático de todas las transacciones financieras, expresadas en su relación con los factores funcionales de la producción, distribución y administración, e interpretadas en forma adecuada para determinar el costo de llevar a cabo una función dada. En dicho registro se constituye factores primordiales a los documentos originales, los diarios, los mayores o auxiliares, los estados de operación y las clasificaciones de cuentas, todos ellos necesarios para presentar a los directores responsables detalles adecuados sobre los gastos de fábrica de venta y de administración.

Las formas y registros que se utilicen en un sistema de costo deben adaptarse a las necesidades de la empresa.

**Fuente:** (LAWRENCE)

### 2.4.1 COSTOS ABC

El sistema de costos ABC mide el alcance, costo y desempeño de recursos, actividades y objetos de costo. Los recursos son asignados a las actividades y



luego estas son asignadas a los objetos de costo según su uso. Los recursos no cuestan, cuestan las actividades que se hacen con ellas.

### **Beneficios y Usos de este Sistema son:**

Costos más exactos de productos y/o servicios que permiten decisiones estratégicas relacionadas con:

- La determinación del precio del producto o servicio.
- Productos y servicios más rentables.
- Rentabilidad de clientes.
- Costo de invertir en nuevos productos y/o servicios.

### **Mayor visión sobre las actividades realizadas permitiendo:**

- Concentrarse más en la administración de las actividades, mejorando la eficiencia de las actividades de cada proceso
- Identificar y reducir las actividades que no proporcionan valor agregado y castigan las utilidades de los productos o servicios
- Reconoce la existencia de distintos niveles de costos y actividades.
- Agrupa los costos en categorías diferenciadas.
- Usa múltiples inductores de costo para imputar el costo a los distintos productos y servicios
- Se centra en la imputación de costos basándose en las actividades usadas para producir, desarrollar y distribuir los mismos.

**Fuente tomada de** (<http://www.costosabc.com/>, 2014)

### **PROPOSITO:**

- Este sistema se crea como instrumento de control y de gestión de los costos, con el fin de conocer el nivel de excelencia empresarial alcanzado.
- Obtener productos competitivos minimizar costos de producción y responder oportunamente a las necesidades del cliente.

## MÉTODO ABC

- El ABC imputa en primer lugar los **COSTOS** a las actividades, trasladándose después a los productos en función del uso que cada producto hace de las mismas.
- Razonamiento subyacente: los productos consumen actividades, las actividades consumen recursos.

Atención centrada en las actividades como objetos de costo fundamentales

El sistema ABC sigue un proceso de dos etapas para la asignación de **COSTOS** indirectos a los productos:

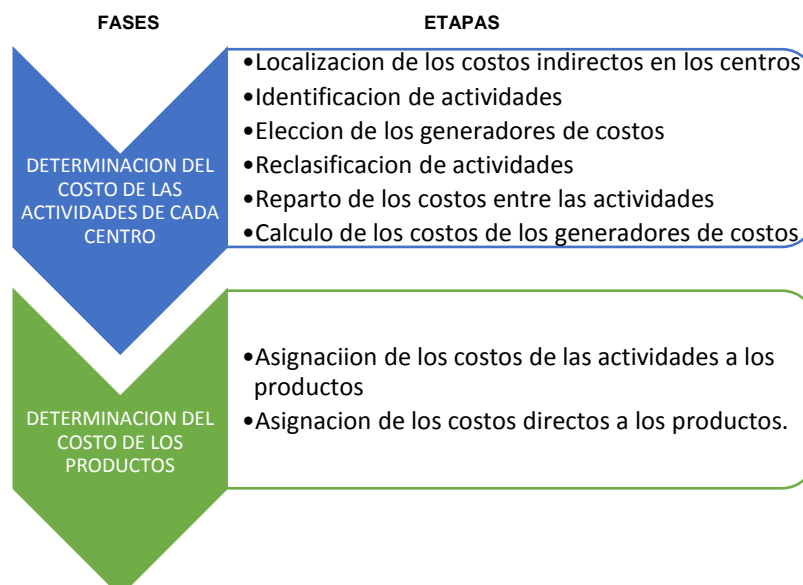
### 1. PRIMERA ETAPA

Identificar actividades relevantes y asignar los **COSTOS** indirectos a cada actividad en proporción al empleo de los recursos.

### 2. SEGUNDA ETAPA

Identificar inductores de costo apropiados para cada actividad e imputar los **COSTOS** indirectos a los productos

## FASES Y ETAPAS DEL MODELO ABC





## VENTAJAS Y DESVENTAJAS

### VENTAJAS

- Proporciona información más precisa sobre los costos de los productos.
- Proporciona medidas más precisas acerca de los inductores del costo.
- Facilita el acceso de los gestores a la información sobre costos más relevante

### DESVENTAJAS

- Algunos costos probablemente requieran su localización en departamentos o pedidos.
- Algunos costos identificados con productos específicos son omitidos del análisis.
- Un sistema ABC es muy caro de desarrollar e implementar consume mucho tiempo de trabajo.

## CLASIFICACION DE LAS ACTIVIDADES

Clasificación de las actividades con relación a los siguientes aspectos:

- Su actuación con respecto al producto o servicio.
- La frecuencia en su ejecución
- Su capacidad para agregar valor al producto o servicio.

**Tomado de** (<http://es.slideshare.net/jcfdezmx2/sistema-de-costos-abc-presentation>, s.f.)

### 2.4.2 POR ORDENES DE PRODUCCION

En un sistema de Costos por Ordenes de Producción,

- Es un método de acumulación y distribución de costos utilizados, se presenta cuando la producción tiene carácter lotificado, que responde a instrucciones específicas de producir uno o varios artículos o un conjunto similar de los mismos.
- Las operaciones comienzan con la emisión de una Orden de Producción.
- En este procedimiento cada persona produce a través de órdenes y generalmente se realiza por lotes, lo que hace que la identificación de los costos y gastos sea más específica.
- Este sistema es el más indicado para pequeñas empresas industriales que fabrican con base en especificaciones de los clientes



## INDUSTRIAS EN QUE SE APLICA

- Juguetería
- Mueblería
- Maquinaria
- Químico farmacéutica
- Equipos de oficina
- Artículos electrónicos
- Imprentas, etc

### Fuente tomada de:

([http://www.ingenieria.unam.mx/~materiafc/costos\\_sistcostos.html](http://www.ingenieria.unam.mx/~materiafc/costos_sistcostos.html))

## CARACTERÍSTICAS DE LOS COSTOS POR ORDENES DE PRODUCCION

Los costos se calculan para cada lote separado, además de los costos para cada departamento de fábrica. Es indispensable que se fabrique en lotes separados; es decir debe haber una diferencia en cantidad, clase, tamaño o calidad.

### CARACTERÍSTICAS:

- Se concede mayor énfasis a la distinción entre costos directos e indirectos.
- Se llevan costos de cada lote de producción, estas órdenes están controladas por la cuenta Productos en Proceso y se refiere a los costos directos y a los costos indirectos.
- la cuenta de Productos en Proceso se usa para registrar el costo del Producto Fabricado y el inventario de Productos no Terminados.
- Los costos directos se cargan a la cuenta “Costos Indirectos de Fabricación” y no aparecen en la cuenta de “Productos en Proceso” ni en las “Hojas de Costos”.
- Se emplea un método para estimar el valor de los costos indirectos que han de ser aplicados a cada orden de producción.
- Se comparan las cifras de costos indirectos, con las cantidades aplicadas a la producción, la diferencia es motivo de ajuste contable.

**Fuente:** (MOLINA, 2002)



### 2.4.3 POR PROCESO

Conocidos también como costos continuos, es otro de los sistemas de contabilidad de costos industriales que, adaptándose a las formas físicas de elaborar uno o varios productos, procura obtener el costo unitario más exacto posible, acumulando los valores por materia prima, mano de obra y costos generales de fabricación a través de procesos o etapas de fabricación durante un período contable, que generalmente es de un mes.

Este sistema se aplica cuando no es posible la identificación de lotes de productos porque se trata de una producción continua en serie.

#### **CARACTERÍSTICAS:**

- Se aplica a los procesos de producción continua o en serie
- El control de la producción se realiza en forma periódica
- El costo de producción se determina al finalizar el período económico, el mismo que puede ser: diario, semanal, trimestral o anual. Se determina en base al tiempo.
- El costo total de fabricación es igual al monto de los costos incurridos en el período
- El costo unitario de fabricación es igual al costo total del período dividido para el número de unidades producidas en ese mismo período, en la suposición de que todos los productos son iguales
- Es el sistema de más fácil aplicación en las industrias, tiene mucho parecido con la contabilidad general
- Es difícil la determinación precisa de los inventarios de producción en proceso, por lo que se recurre al cálculo de este inventario mediante la aplicación de unidades equivalentes
- En este sistema no es necesario establecer diferencias entre elementos directos o indirectos del costo. Estos se clasifican en: materia prima o material, mano de obra y costos indirectos de fabricación.
- Este sistema emplea los costos reales o históricos, de preferencia y solamente en casos excepcionales aplica los procedimientos de los costos predeterminados.

## UTILIZACION DE ESTE SISTEMA EN DIVERSOS TIPOS DE EMPRESAS

Los costos por procesos pueden usarse en cualquier departamento de producción de una fábrica en el que los procesos se desarrollan en forma continua y en donde no haya mucha variación en el tipo de productos que se fabriquen. Se aplican a las industrias de producción en masa, en las que se obtienen permanentemente artículos idénticos. Este sistema se adopta en las siguientes industrias, entre otras:

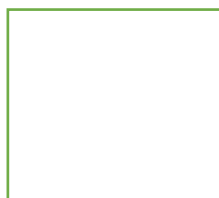
- Textiles
- Refinerías de azúcar
- Panaderías
- Petroleras
- Químicas
- De cemento
- Harineras

## LOS COSTOS Y LOS PROCESOS PRODUCTIVOS

La acumulación de los costos de producción está íntimamente relacionada con los procesos de transformación de las materias primas, de este modo, los productos finales que se obtienen son el resultado de extracciones, mezclas, ensambles de partes, etc. Tenemos las formas de producción que se indican:

1. **PRODUCCION POR PROCESO SIMPLE:** las materias primas pasan por diferentes departamentos a través de una sola línea. Pudiendo tratarse también de la producción de un solo departamento, ejemplo: la fabricación de azúcar.

*MATERIA PRIMA  
EN LINEA*



*PRODUCTO FINAL*

ACUMULACION UNICA DE COSTOS

*PROCESO UNICO O*

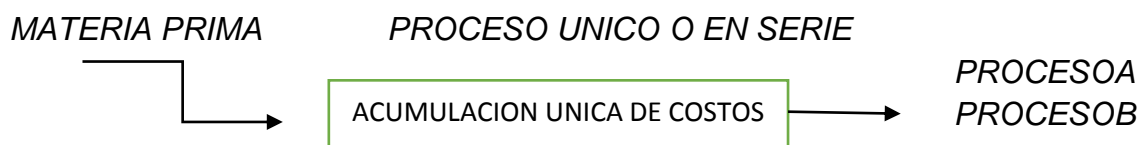


En este caso de producción el costo unitario del proceso será igual al monto de los costos efectuados en el periodo dividido para el número de unidades del producto terminado.

- 2. PRODUCCION POR PROCESOS MULTIPLES:** en este caso, diferentes materias primas básicas se elaboran a través de procesos separados para que finalmente se unan en sección de armado. Ejemplo: fabricación de refrigeradoras, cocinas, etc.

En esta forma de producción el costo unitario será igual a la suma de los costos unitarios de cada proceso más lo que incurra en cada uno de ellos.

- 3. PRODUCCION MULTIPLE PROCEDENTE DE UNA SOLA MATERIA PRIMA:** aquí una sola materia básica da origen a una diversidad de productos. Ejemplo: petróleo, leche, trigo, etc.



En esta forma de producción el monto total de los costos del periodo se distribuyen entre todos los productos terminados

**Fuente:** (MOLINA, 2002)

#### 2.4.4 COSTO ESTANDAR

La contabilidad de Costos Estándar no es un nuevo sistema de costo. Es más bien una técnica aplicada a las dos clases de costo que son: por órdenes de producción y proceso de producción.

Según el método para calcular costos se clasifican en:

1. Reales o históricos
2. Predeterminados o calculados:
  - Estimados
  - Estándar.

1. **COSTOS REALES O HISTORICOS:** son aquellos costos que se acumulan conforme aparecen los cargos a la producción; es la



historia de los egresos realizados para obtener el artículo o servicio.

**2. COSTOS PREDETERMINADOS:** son aquellos establecidos antes de que inicie la producción; están calculados en forma previa y son considerados con los que deberían estar en el proceso efectivo de fabricación, estos se dividen en dos:

- **Costos Estimados:** son los que la empresa utiliza para hacer cotizaciones de sus precios de venta utilizando procedimientos informales. Esta manera de calcular los costos toma de referencia los periodos o experiencias anteriores.
- **Costos Estándar:** son elaborados en base de estudios cuidadosos. Es el modelo de costos que deben ser si las operaciones se realizan eficientemente.

El costo estándar de un producto es la suma de su costo estándar por materiales directos, su costos estándar por mano de obra directa y su costo estándar por costos indirectos de fabricación. Cada uno de estos costos es productos de dos estándares, uno de cantidad y otro de precio.

Las especificaciones en los estándares deben ser: las condiciones de trabajo, el equipo, las manipulaciones, los controles internos, los materiales en los almacenes, en los procesos y en los artículos terminados.

Las condiciones de estandarización deben reflejarse en informaciones contables que demuestren la normalidad o anormalidad de los procesos de producción.

### **APLICACIÓN DE LOS COSTOS ESTÁNDAR.**

Tienen su aplicación mediante los siguientes pasos:

1. Proporcionar la información adecuada sobre el empleo, utilización y consumo de los elementos materiales, humanos y servicios para medir la eficiencia de la producción, sobre la base de un presupuesto estándar.
2. Ubicar y destacar las diferencias positivas o negativas de los rendimientos anormales de la producción, con respecto al programa previsto.



3. Analizar las causas de las diferencias
4. Informar a las personas responsables para que adopten las medidas pertinentes
5. Modificar paulatinamente, por medio de la investigación los presupuestos erróneos.
6. Servir de base para la formulación de normas de dirección, que operen solo en función de las excepciones o quebrantamiento de las reglas.

**Fuente tomada de:**

(<http://cesarsalazar.wikispaces.com/file/view/modulocostosII.docx>, s.f.)

**VENTAJAS DE LOS COSTOS ESTÁNDAR:**

- Sirven de base para fijar precios de venta
- Son el elemento determinante para la elección de los métodos de fabricación
- Son útiles para la toma de decisiones ya que permiten a la empresa planear asignando responsabilidades
- Sirven como sistema de evaluación para inventarios.
- Las variaciones conducen a la empresa a implementar programas de reducción de costos, concentrando la atención en las áreas que están fuera de control
- Sirven como ayuda para evaluar al personal en todos los aspectos de las operaciones
- Da origen a presupuestos más realistas.

**DESVENTAJAS DEL COSTOS ESTÁNDAR:**

- Los costos no pueden calcularse con precisión
- La inflación obliga a cambiarlos constantemente.

**ESTABLECIMIENTO DE LOS ESTÁNDARES:**

Las técnicas de los costos estándar tienen su origen en los estudios de tiempo y movimientos, a través de los cuales un proceso de fabricación es dividido en operaciones, son analizados por separado con el fin de buscar el mejor método que se adapte a cada caso.



El estándar que se fije a cada operación debe determinarse mediante el análisis de los elementos que conforman el costo. Se debe recordar que el costo es el resultado de los factores: cantidad y precio.

- La diferencia entre el costo real y costos estándar se llama variación
- Las variaciones pueden agruparse por departamento, por costo o por elemento de costo

## **ESTÁNDARES DE MATERIAS PRIMAS**

Se dividen en:

### ➤ **Estándar de Cantidad**

El estándar de cantidad de materiales que debe utilizarse en un producto debe fijar el departamento técnico de la empresa haciendo la elección de clase, cantidad y calidad que deberá integrar un producto, también debe tener presente las mermas que se presentan como evaporación o desperdicio, etc.

### ➤ **Estándar de Precio**

Participa directamente el departamento de compra, dando como prioridad a los aspectos de calidad, prontitud de entrega, descuentos, transporte, etc. Los precios de los materiales tienden a estar sujetos a constantes cambios, por lo tanto deben prevenir dichos cambios en los precios, buscando un promedio racional para el período respectivo y modificarlo con la frecuencia necesaria.

## **ESTÁNDARES DE MANO DE OBRA**

Se clasifican en:

### ➤ **Estándar de Tarifa**

Está dado por el tiempo normal que demoran los trabajadores para realizar las labores de producción, se fija por medio de un estudio de tiempo y movimiento, teniendo en cuenta aquellas interrupciones o demoras que se presentan en la producción.

### ➤ **Estándar de Eficiencia**

Se fija de acuerdo con los salarios que serán devengados por los trabajadores, son difíciles de establecer cuando existe la posibilidad de alza decretada por el gobierno. En este caso debe prevenirse mediante la aplicación de porcentajes





adicionales. Cuando existen acuerdos previamente pactados, son aquellos salarios los que deben considerarse como precios estándar.

### ESTÁNDAR DE LOS COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN.

Es indispensable utilizar el presupuesto de los costos generales de fabricación y dividirlo por la capacidad de producción determinada. Su aplicación es igual a la conocida como tasa predeterminada que se emplea en los costos por órdenes de producción.

$$\text{Tasa Estándar} = \frac{\text{Costos generales de fabricación}}{\text{nivel de producción estándar}}$$

### VARIACIÓN DE LOS ESTANDARES

Se conoce como variaciones a las diferencias detectadas entre los costos reales y costos estándar, la importancia radica en su propio análisis como un elemento de control administrativo, especialmente de costos.

Las variaciones de los estándares se producen por diferentes motivos:

Para valuar las variaciones es importante determinar si son favorables o desfavorables para el negocio, cuando el valor real de un insumo utilizado en la producción es mayor que el valor estándar, se genera una variación desfavorable, cuando el valor real de un insumo utilizado en la producción es menor que su valor estándar, se genera una variación favorable para el negocio,

$$\text{Variación Favorable} = \text{Valor Estándar} > \text{Valor Real}$$

$$\text{Variación Desfavorable} = \text{Valor Estándar} < \text{Valor Real}$$

### CAUSAS DE LAS VARIACIONES DE LOS ESTÁNDARES

MATERIA PRIMA	MANO DE OBRA	GASTOS INDIRECTOS
<b>PRECIOS:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Cambios de precios</li></ul>	<b>PRECIOS</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Cambios en los salarios</li></ul>	<b>PRECIOS</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Errores en la planificación</li></ul>



<ul style="list-style-type: none"><li>• Escasez de suministros</li><li>• Procedimientos de compras deficientes</li><li>• Errores en los registros</li><li>• Costos excesivos</li></ul> <p><b>CANTIDAD:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Cambio en el diseño del producto</li><li>▪ Diferentes maquinas o herramientas</li><li>▪ Mal mantenimiento de la maquinaria</li><li>▪ Cambios en los métodos de procesos</li><li>▪ Cambios en la calidad de materiales</li><li>▪ Pérdida o deterioro de materiales.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Cambios en los sistemas de remuneraciones</li><li>• Cambios imprevistos de personal especializado</li><li>• Errores en los registros</li></ul> <p><b>CANTIDAD:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Inadecuada selección del personal</li><li>▪ Cambios constante del personal</li><li>▪ Mal condición del ambiente laboral</li><li>▪ Cambios en los horarios de trabajo</li><li>▪ Mantenimiento de maquinaria</li><li>▪ Cambio en el diseño del producto</li><li>▪ Falta de control de producción</li><li>▪ Errores en los registros.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Errores en las estimaciones de los servicios</li><li>• Omisión de días de descanso</li><li>• Aumento en las tarifas de los servicios</li></ul> <p><b>CANTIDAD:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Desperdicio de materiales</li><li>▪ Desperdicio de servicios</li><li>▪ Tiempo ocioso no calculado</li><li>▪ Falta de instrucciones de trabajo</li><li>▪ Falta de herramientas</li><li>▪ Errores en los cálculos de la capacidad productiva y mayor incidencia de los costos fijos</li><li>▪ Supervisión excesiva</li></ul>
---	---	---

**Fuente:** (Sarmiento, 2005)

**Fuente tomada de:**

(  
<http://www.gestiopolis.com/recursos/documentos/fulldocs/fin/siscontcostemprho t.htm>, s.f.)

**Fuente tomada de:**

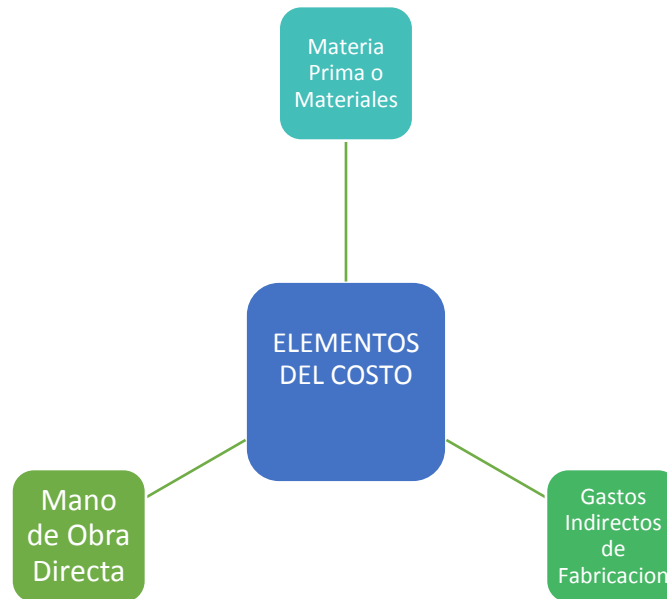
([sisbib.unmsm.edu.pe/bibvirtual/tesis/empre/carrión\\_n\\_j/capi\\_1.htm](http://sisbib.unmsm.edu.pe/bibvirtual/tesis/empre/carrión_n_j/capi_1.htm), s.f.)

## 2.5 COSTOS POR AREAS BASICAS HOTELERAS

Los ingresos que se obtengan en cada área del hotel deben compararse con los costos y gastos que hayan propiciado o permitido la generación de dichos ingresos, con el propósito de precisar la utilidad o pérdida de cada área.

El costo representa el importe de los elementos involucrados de manera directa en la fabricación de un producto.

Se desarrolla un proceso sobre la materia prima para convertirla en un artículo terminado solo en el caso de los Alimentos y Bebidas, por lo que tendrían un Costo Directo.



### HABITACIONES

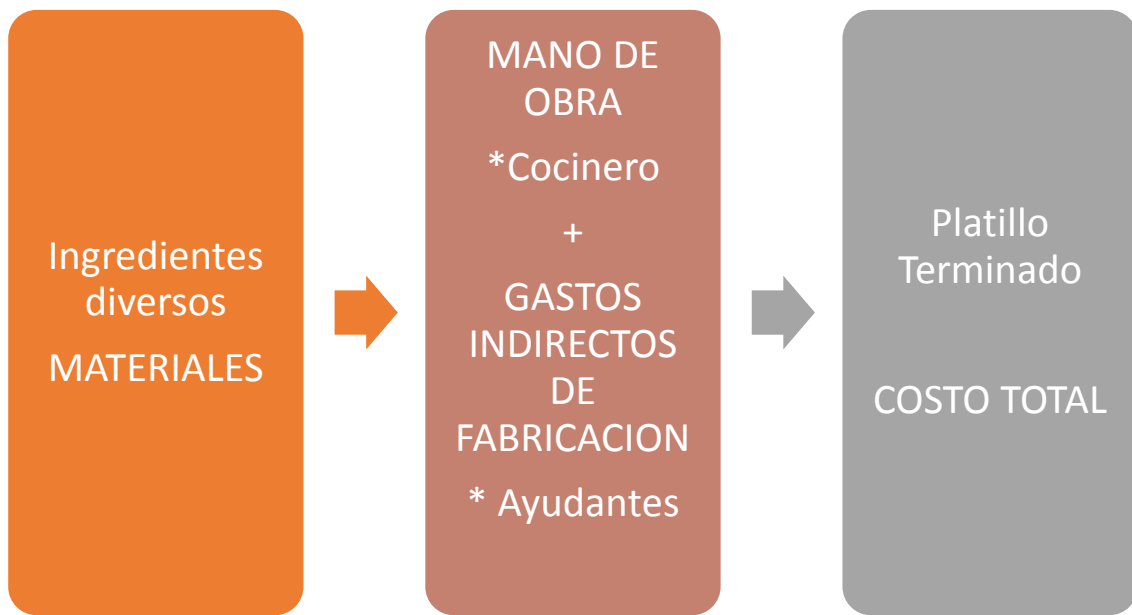
No existe un costo directo del servicio.

Se consideran GASTOS del departamento todos los que se necesitan para prestar el servicio:

- Sueldos
- Decoraciones
- Suministros a Huéspedes, etc.

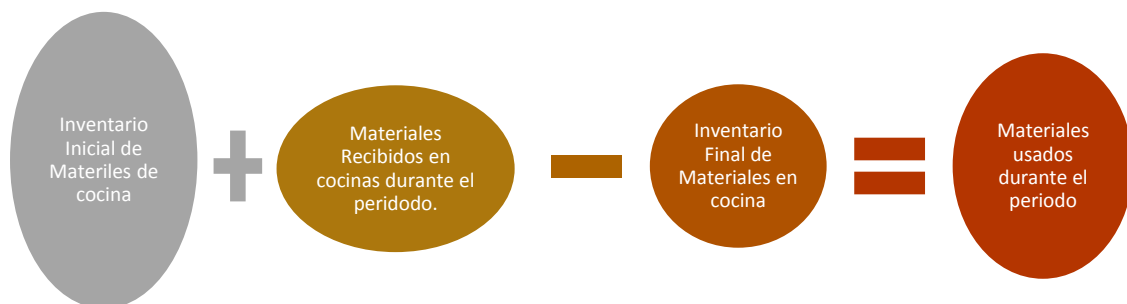
**Mensualmente se determina:**

$$\boxed{\text{Ingresos por Habitaciones}} - \boxed{\text{Gastos del Departamento de Habitaciones}} = \boxed{\text{Utilidad o Perdida del Área de Habitaciones}}$$

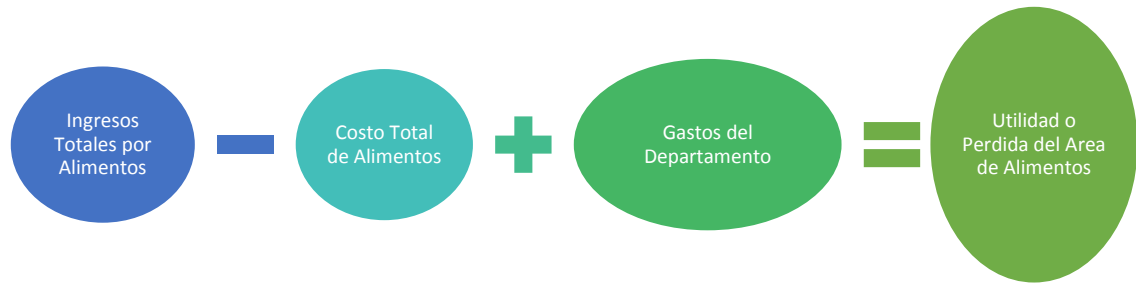


Así, el costo realizado por cada platillo permite verificar que los precios de los mismos sean adecuados.

**Los Materiales usados en el proceso se determinan de la siguiente manera:**

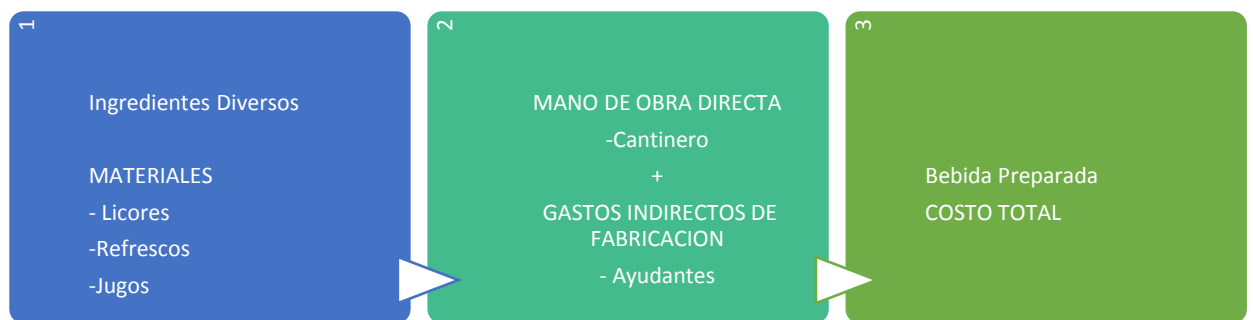


### Y el resultado del Departamento:



### BEBIDAS

El proceso de costeo es muy parecido al de los Alimentos.



Las recetas costeadas con cifras actualizadas ofrecen al ejecutivo Hotelero información suficiente para revisar los precios de ventas

### LAVANDERIA Y TINTORERIA

El costo corresponderá exclusivamente al importe que facture la compañía contratada para proporcionar el servicio a huéspedes.





Se consideran Gastos del departamento de Lavandería y Tintorería todos los demás que se necesitan para prestar el servicio:

- Encargados
- Suministros a Huéspedes
- Papelería

**Mensualmente se determina:**



## 2.6 GASTOS DE AREAS QUE NO SE OBTIENEN INGRESOS

Las áreas que no generan ingresos tampoco tienen costo de Ventas. Los departamentos de Mantenimiento, Ventas o Administración tienen gastos de operación al igual que el Departamento de Habitaciones:

- Honorarios
- Papelería
- Sueldos

Mensualmente se debe disponer de un reporte detallado de gastos de acuerdo con el Catalogo de Subcuentas del Hotel.

**Fuente:** (H.A. FINNEY)

## 2.7 DIFERENCIA ENTRE COSTO Y GASTO

Para diferenciar entre Costo y Gasto, es necesario explicar el significado de cada uno de ellos:

- **COSTO:** Es una inversión, que se hace directamente en el departamento de producción, en consecuencia es un valor recuperable e inventariable.
- **GASTO:** está relacionado directamente con los departamentos de administración, ventas y con los servicios financieros, por lo tanto es un valor no recuperable ni inventariable.

**Fuente:** (Sarmiento, 2005)

Entonces podemos decir que el Costo es una inversión recuperable, considerada como un bien, mientras que el Gasto no se puede recuperar.

## CAPITULO III

### ESTRUCTURA ORGANIZATIVA DE LA EMPRESA: HOTEL CUENCA

#### 3.1 RESEÑA HISTÓRICA DE HOTEL CUENCA



Fuente Tomada de: [www.hotelcuenca.com.ec](http://www.hotelcuenca.com.ec)

Una tradición desde 1950... Construido a finales de la década de los 40, este antiguo edificio de anchas paredes, altos y amplios tumbados, forma parte de la historia y tradición de la ciudad de Cuenca, ha sido decorado en cada rincón por las hábiles manos de aristas y artesanos cuencanos, orgullosamente la empresa hotelera con más historia en la ciudad de cuenca, actualmente nos encontramos con servicios e instalaciones modernas y vanguardistas.



## SUS INSTALACIONES:

- ✓ 27 confortables y completamente equipadas habitaciones.
- ✓ **Restaurante & Bar “EL CARBON”**.- Con atención de 7:00 a 24:00, especialidad en comida nacional, dentro de su sencilla decoración resalta los viejos ladrillos, altas, amplias columnas y arcos de su antigua y original construcción.
- ✓ **Salón de eventos “LA GRAZIA”**.- Elegante salón ideal para cualquier tipo de evento social o corporativo.
- ✓ **Business Center**.- Es el lugar ideal para conectarse a internet alta velocidad, mantener una reunión de trabajo o revisar nuestra amplia y útil información turística.
- ✓ **Información Turística y Tours**.- Para disfrutar y no perderse ningún detalle de Cuenca, permítanos asesorarle y entregarle material turístico sobre la provincia y ciudad, si usted lo requiere contamos con personal y transporte para realizar tours dentro y fuera de la ciudad.

## SERVICIOS:

Es importante dar a conocer los servicios a los huéspedes con el objetivo de que los utilicen y disfruten de ellos, permitiendo brindar estadías más confortables.

Los servicios son exclusivamente para huéspedes del Hotel.

- Parqueo Nocturno (proximidades del Hotel) \*
- Transfer IN y OUT (previa anticipación)\*
- Business Center:
  - **Ubicación:** planta baja
  - **Horarios:** hasta las 23:00
  - **Acceso:** huéspedes que requieran trabajar, imprimir, tener reuniones, entrevistas.
  - **Políticas:** No es un sitio de relaciones sociales, es un sitio expreso de trabajo, se trata de restringir la entrada de menores, el servicio de impresión no tiene costo, salvo de personas que excedan o caigan en la grosería.





- **Mantenimiento:** se encarga personal de recepción y auditor nocturno, ellos mismos responden por este lugar y parte del mantenimiento involucra contar y disponer de los materiales requeridos para este servicio.

➤ Sala de Gimnasio y masajes:

- **Ubicación:** Antigua habitación 210
- **Horarios:** 6:00 – 21:00
- **Acceso:** Huéspedes.
- **Políticas:** Uso para mayores de edad, el auditor nocturno es quien abrirá el servicio a la hora señalada verificando que todo esté bien, el mismo se encargara de cerrar.
- **Mantenimiento:** Departamento de Pisos en triple horario 7:00 am, medio día y el momento antes en que se retire la última persona de este departamento.

➤ Salón de juegos:

- **Ubicación:** Antiguo restaurante la Gracia
- **Horarios:** 10:00-22:00
- **Acceso:** Huéspedes.
- **Políticas:** Villar para mayores de 16 años, está permitido encender la chimenea, el personal de recepción debe estar siempre atento a este lugar con el propósito de enviar servicio de Bar y mantenimiento las veces que fuesen necesarias.
- **Mantenimiento:** Personal de recepción en sus turnos, auditor nocturno limpieza profunda, saloneros cuando hay servicios de bar o cafetería.

➤ Bodega de Equipaje:

- **Ubicación:** Planta Baja
- **Acceso:** Huéspedes que se retiran, o huéspedes con requerimiento de este servicio.
- **Políticas:** Entregar el comprobante de encargo y anotar en la bitácora de bodega de equipaje.
- **Mantenimiento:** Personal de recepción y Auditor nocturno.



- Mesa permanente de café y licores
- Sour venir Shoop:

Presenta una selección de finas artesanías y souvenirs típicas de nuestra localidad y país, tales como:

- **SOMBREROS DE PAJA TOQUILLA ARTESANALES:** cada uno de ellos confeccionados por las hábiles manos de artesanos locales.
  - **CERÀMICA ARTESANAL:** proveniente de los mejores talleres de la ciudad, del reconocido artista cuencano Eduardo Vega (cerámico vega), como también finas piezas del taller “el alfarero”
  - **LICORES:** selección exclusiva de licores tipo aguardientes, típicos de nuestra zona: aguardiente tótem, canuto aguardiente Premium y mistelas artesanales.
- Chimenea
  - Mini bar
  - Romm service
  - Servicio de Lavandería, lavado en seco, y reparación de prendas.
  - Los principales diarios locales y nacionales diariamente los podrá encontrar en el lobby del hotel.

### **SERVICIOS CORPORATIVOS:**

- Aplica a empresas y personas naturales con promedio de estadías constantes, convenio no aplica para feriados.
- Crédito corporativo :
  - Solicitud de crédito
  - Copia de RUC
  - Nombramiento del representante legal
  - Cedula de identidad.

## HABITACIONES:



Fuente Tomada de: [www.hotelcuenca.com.ec](http://www.hotelcuenca.com.ec)



Fuente Tomada de: [www.hotelcuenca.com.ec](http://www.hotelcuenca.com.ec)

Modernas cómodas y amplias habitaciones, completamente equipadas para una estancia completamente placentera.

## CARACTERISTICAS DE LAS HABITACIONES:

- Televisión LCD y servicio de cable satelital.
- Mesa de trabajo
- Televisión con Cable



- Agua Caliente
- Teléfono discado directo nacional e internacional.
- Cerraduras de proximidad
- Caja de seguridad
- Servicio de internet inalámbrico gratuito.
- Completo kit de amenidades de baño.
- Botellas de agua cortesía del hotel.

## TARIFARIO

HABITACIONES	BAR	CORPORATIVO	RACK
<b>Sencilla</b>	\$53,75	\$47,95	\$65
<b>Doble</b>	\$79	\$72	\$94
<b>Triple</b>	\$96	-	\$122

Hotel cuenca, maneja 3 diferentes tarifa según que la detallaremos a continuación:

**TARIFA BAR:** Es diaria, habitual para realizar ventas en el día a día, a través de cualquier medio.

**TARIFA CORPORATIVA:** Es establecida para clientes frecuentes y cuentas empresariales, aplica todo el año excepto feriados, únicamente pago en efectivo

**TARIFA RACK:** Es la mejor tarifa disponible, es la tarifa más alta con la cual se trabaja, sobre esta hay descuentos promocionales y especiales como en temporada alta y todos los feriados. Aplica a empresas y personas naturales con promedio de estadías constantes.

El carisma de los cuencanos , característica principal de cada uno de nuestros colaboradores , que saben cómo hacer que nuestros huéspedes se sientan como en casa , por eso trabajamos diariamente motivados y esmerados para satisfacer cada una de los requerimientos de nuestros clientes.

Privilegiadamente ubicado, en el emblemático Centro Histórico de la ciudad de Cuenca, a solo 2 cuadras de la catedral de la Inmaculada, rodeado de las principales entidades públicas, comerciales y financieras, cualquier hora será oportuna para visitar o dar una caminata por las principales iglesias y atractivos turísticos de Cuenca.



Fuente: Tomada de [www.googlemaps.com](http://www.googlemaps.com)

### CARBON RESTAURANTE



Fuente Tomada de: [www.hotelcuenca.com.ec](http://www.hotelcuenca.com.ec)



### Restaurante & Bar “EL CARBON

Fuente Tomada de: [www.hotelcuenca.com.ec](http://www.hotelcuenca.com.ec)

En el corazón de Cuenca a solo dos cuadras del parque Abdón Calderón, “Carbón Restaurante” es una nueva y deliciosa opción gastronómica, constituye una de las fortalezas del Hotel nuestra decoración se inspira en la sencillez de la arquitectura, con los viejos ladrillos de una auténtica construcción cuencana, mezclada con pequeños detalles que convierten a “Carbón Restaurante” en un espacio completamente cálido y acogedor para todos nuestros huéspedes y personas en general.

Nuestra propuesta gastronómica se inspira en preparaciones tradicionales fusionados con el toque particular del carbón, con ingredientes y recetas típicas de nuestra provincia y país; ofertando así una amplia gama de platos y sabores a su elección.

Fuente tomada de: (<http://www.ubicacuenca.com/restaurantelcarbon>, s.f.)

## 3.2 FILOSOFÍA EMPRESARIAL

### 3.2.1 MISIÓN, VISIÓN, VALORES Y OBJETIVOS

**Misión:** Somos un Hotel con historia y tradición, los procesos de mejora continua, renovación e innovación nos permiten ser una de las mejores opciones en servicios de Hospitalidad de la ciudad, sumando un gran equipo humano que trabaja eficientemente buscando hacer cada estadía y servicio excelente.



**Visión:** Brindar los mejores servicios de Hospitalidad de la ciudad, mediante una infraestructura competitiva, variados servicios y un personal completamente profesional.

**Objetivos:** Simplemente nos esforzamos por superar la expectativa de nuestros clientes, mediante arduo y constante trabajo.

**Valores:** Trabajamos todos los días cumpliendo y respetando los valores fundamentales de la empresa Respeto, Honorabilidad, Honradez, Humildad y Responsabilidad cada uno de ellos dirigido hacia: Clientes, Compañeros.

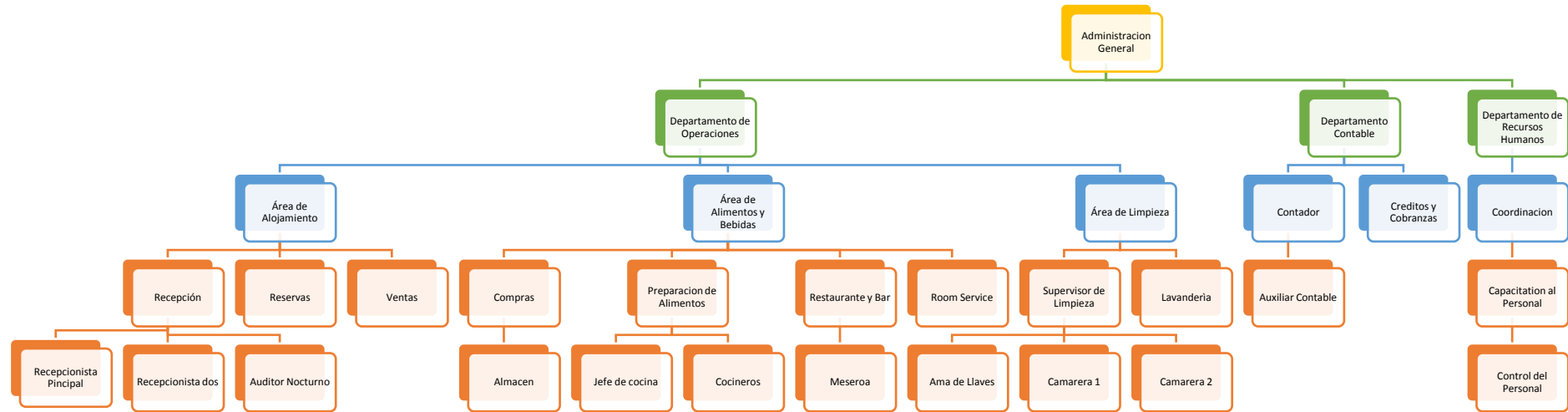
Los valores de la empresa y hacia la empresa, son todas las acciones y pensamientos presentes en cada actividad que realizamos sin importar la presencia de compañeros, jefes o clientes.

Cada cliente es único y especial, cada uno de ellos recibe el mismo, esmerado y cordial trato, sin importar su procedencia o apariencia, cada uno de ellos es el invitado más importante del día.

**Fuente:** (www.hotelcuenca.com.ec, s.f.)

### **3.3 ESTRUCTURA ORGÁNICA DEL HOTEL**

Hotel Cuenca posee un pequeño organigrama en el cual cada departamento es muy importante, ya que existe sincronización y control que permite que cada departamento tenga funciones concretas y específicas dentro de la organización del Hotel.



## ORGANIGRAMA

**AUTORAS:** ELIANA NATALY LOZANO CORONEL  
YESSENIA KATHERINE MOLINA NOBLECILLA





### 3.4 EL PLAN DE CUENTAS

HOTEL CUENCA	
PLAN DE CUENTAS	
Código	Descripción
1 1	<b>ACTIVOS</b>
4 1.01	ACTIVO CORRIENTE
7 1.01.01	EFFECTIVO Y EQUIVALENTES AL EFFECTIVO
10 1.01.01.01	<b>CAJA</b>
13 1.01.01.01.01	CAJA GENERAL
10 1.01.01.02	<b>FONDO ROTATIVO</b>
13 1.01.01.02.01	CAJA CHICA
10 1.01.01.03	<b>BANCOS</b>
13 1.01.01.03.01	BANCO DE GUAYAQUIL CTA CTE #002520258-9
13 1.01.01.03.02	BANCO FOMENTO CTA.CTE. #3001-03711-5
7 1.01.02	ACTIVOS FINANCIEROS
10 1.01.02.03	<b>ACTIVOS FINANCIEROS MANT. HASTA EL VENCIMIENTO</b>
13 1.01.02.03.01	INVERSIONES EN BANCOS
10 1.01.02.04	<b>(-) PROVISIONES POR DETERIORO</b>
10 1.01.02.05	<b>DOCTOS. Y CUENTAS X COBRAR CLIENTES NO RELACIONADOS</b>
13 1.01.02.05.01	DOCTOS. Y CTAS. X COBRAR CLIENTES
13 1.01.02.05.02	CHEQUES RECIBIDOS X COBRAR CLIENTES
13 1.01.02.05.03	CUENTAS X COBRAR TARJETAS DE CRÉDITO
13 1.01.02.05.04	DOCUMENTOS POR RECIBIR TARJETAS DE CREDITO
13 1.01.02.05.05	CHEQUES PROTESTADOS
10 1.01.02.06	<b>DOCTOS. Y CUENTAS X COBRAR CLIENTES RELACIONADOS</b>
13 1.01.02.06.01	DOCTOS. Y CTAS. X COBRAR CLIENTES
13 1.01.02.06.03	CUENTAS X COBRAR TARJETAS DE CRÉDITO
10 1.01.02.07	<b>OTRAS CUENTAS X COBRAR RELACIONADOS</b>
13 1.01.02.07.01	SR. ANDRES DURAN
13 1.01.02.07.02	SR. DAVID DURAN
13 1.01.02.07.05	SEHOPARQ CIA LTDA
10 1.01.02.08	<b>OTRAS CUENTAS POR COBRAR</b>
13 1.01.02.08.01	PRESTAMOS A EMPLEADOS
13 1.01.02.08.02	DIFERENCIA DE CAJA
13 1.01.02.08.03	CONSUMOS EMPLEADOS
10 1.01.02.09	<b>(-) PROVISION CUENTAS INCOBRABLES</b>
13 1.01.02.09.01	(-) PROVISION CUENTAS INCOBRABLES
7 1.01.03	INVENTARIOS
10 1.01.03.01	<b>INVENTARIOS DE MATERIA PRIMA</b>
13 1.01.03.01.01	INVENTARIOS DE MATERIA PRIMA



13	1.01.03.01.02	INVENTARIOS BOUTIQUE
7	1.01.04	SERVICIOS Y OTROS PAGOS ANTICIPADOS
10	<b>1.01.04.01</b>	<b>SEGUROS PAGADOS POR ANTICIPADOS</b>
13	1.01.04.01.01	SEGUROS PAGADOS POR ANTICIPADOS
10	<b>1.01.04.02</b>	<b>ANTICIPOS A PROVEEDORES</b>
13	1.01.04.02.01	ANTICIPOS A PROVEEDORES
10	<b>1.01.04.03</b>	<b>OTROS ANTICIPOS ENTREGADOS</b>
13	1.01.04.03.01	ANTICIPOS A EMPLEADOS
7	1.01.05	ACTIVOS POR IMPUESTOS CORRIENTES
10	<b>1.01.05.01</b>	<b>CREDITO TRIBUTARIO A FAVOR DE LA EMP. (IVA)</b>
13	1.01.05.01.01	CREDITO TRIBUTARIO IVA
13	1.01.05.01.02	I.V.A COMPRAS 12% BIEN/SERV
13	1.01.05.01.03	I.V.A COMPRAS 12% ACTIVOS FIJOS
13	1.01.05.01.04	RETENCION IVA 30% EN VENTAS
13	1.01.05.01.05	RETENCIÓN IVA 70% EN VENTAS
13	1.01.05.01.06	RETENCIÓN IVA 100% EN VENTAS
10	<b>1.01.05.02</b>	<b>CREDITO TRIBUTARIO IMPUESTO A LA RENTA</b>
13	1.01.05.02.01	CREDITO TRIBUTARIO I.R. AÑO 2013
13	1.01.05.02.02	CREDITO TRIBUTARIO I.R. AÑO ACTUAL
10	<b>1.01.05.03</b>	<b>ANTICIPO DE IMPUESTO A LA RENTA</b>
13	1.01.05.03.01	IMPUESTO A LA RENTA ANTICIPADA
13	1.01.05.03.02	RETENCIONES RECIBIDAS EN VENTAS DEL I.R 1%
13	1.01.05.03.03	RETENCIONES RECIBIDAS EN VENTAS DEL I.R 2%
4	1.02	ACTIVO NO CORRIENTE
7	1.02.01	PROPIEDAD PLANTA Y EQUIPO
10	<b>1.02.01.01</b>	<b>PROPIEDAD PLANTA Y EQUIPO</b>
13	1.02.01.01.01	EDIFICIOS
13	1.02.01.01.02	CONSTRUCCIONES EN CURSO
13	1.02.01.01.03	INSTALACIONES Y REDES
13	1.02.01.01.04	MUEBLES Y ENSERES
13	1.02.01.01.05	MAQUINARIA Y EQUIPO
13	1.02.01.01.06	EQUIPO DE COMPUTACIÓN
13	1.02.01.01.07	VEHICULOS, EQUIPOS DE TRANSPORTE Y EQUIPO CAMINERO MOVIL
10	<b>1.02.01.02</b>	<b>OTRAS PROPIEDADES, PLANTA Y EQUIPO</b>
13	1.02.01.02.01	REPUESTOS Y HERRAMIENTAS
13	1.02.01.02.02	MENAJE HOTEL
13	1.02.01.02.03	MENAJE RESTAURANTE
10	<b>1.02.01.12</b>	<b>(-) DEPRECIACION ACUMULADA PROPIEDADES , PLANTA Y EQUIPO</b>
13	1.02.01.12.01	(-) DEPRECIACION ACUM. EDIFICIOS
13	1.02.01.12.02	(-) DEPRECIACION ACUM. INSTALACIONES
13	1.02.01.12.03	(-) DEPRECIACION ACUM. MUEBLES Y ENSERES
13	1.02.01.12.04	(-) DEPRECIACION ACUM. MAQUINARIA Y EQUIPO



13	1.02.01.12.05	(-) DEPRECIACION ACUM. EQUIPO DE COMPUTACIÓN
13	1.02.01.12.06	(-) DEPRECIACION ACUM. VEHICULOS, EQ. DE TRANSP. Y EQ. CAMINERO MOVIL
10	<b>1.02.01.13</b>	<b>(-) DEPRECIACION ACUM. OTROS PROPIEDADES, PLANTA Y EQUIPO</b>
13	1.02.01.13.01	(-) DEPRECIACION ACUM. REPUESTOS Y HERRAMIENTAS
13	1.02.01.13.02	(-) DEPRECIACION ACUM. MENAJE HOTEL
13	1.02.01.13.03	(-) DEPRECIACION ACUM. MENAJE RESTAURANTE
10	<b>1.02.01.14</b>	<b>AMORTIZACION SERVICIOS BASICOS</b>
13	1.02.01.14.01	AMORTIZACION SERVICIOS BASICOS
7	1.02.02	ACTIVO INTANGIBLE
10	<b>1.02.02.01</b>	<b>MARCAS, PATENTES, DERECHOS DE LLAVE , CUOTAS PATRIMONIALES Y OTROS SIMILARES</b>
13	1.02.02.01.02	MARCAS, PATENTES, DERECHOS DE LLAVE , CUOTAS PATRIMONIALES Y OTROS SIMILARES
10	<b>1.02.02.02</b>	<b>SOFTWARE CONTABLE</b>
13	1.02.02.02.01	SOFTWARE CONTABLE
10	<b>1.02.02.03</b>	<b>OTROS INTANGIBLES</b>
1	<b>2</b>	<b>PASIVO</b>
4	2.01	PASIVO CORRIENTE
7	2.01.01	CUENTAS Y DOCUMENTOS POR PAGAR
10	<b>2.01.01.01</b>	<b>CUENTAS Y DTOS. POR PAGAR LOCALES</b>
13	2.01.01.01.01	CUENTAS Y DTOS. X PAGAR PROVEEDORES NO RELAC. LOCALES
13	2.01.01.01.02	CUENTAS Y DTOS. X PAGAR PROV. RELACIONADOS LOCALES
13	2.01.01.01.03	OBLIGACIONES POR PAGAR NO RELACIONADOS LOCALES
13	2.01.01.01.04	CUENTAS X PAGAR SERVICIOS BASICOS
13	2.01.01.01.05	CHEQUES GIRADOS Y NO COBRADOS
13	2.01.01.01.06	CUENTAS X PAGAR N.C CLIENTES
7	2.01.02	OBLIGACIONES CON INSTITUCIONES FINANCIERAS
10	<b>2.01.02.01</b>	<b>OBLIGACIONES CON INST. FINANCIERAS LOCALES</b>
13	2.01.02.01.01	OBLIGACIONES CON BANCOS LOCALES
13	2.01.02.01.02	PRESTAMOS BANCARIOS
13	2.01.02.01.03	INTERESES BANCARIOS X PAGAR
7	2.01.05	PROVISIONES
10	<b>2.01.05.01</b>	<b>PROVISIONES LOCALES</b>
13	2.01.05.01.01	PROVISIONES SERVICIOS BASICOS
7	2.01.07	OTRAS OBLIGACIONES CORRIENTES
10	<b>2.01.07.01</b>	<b>OBLIGACIONES CON LA ADMINISTRACIÓN TRIBUTARIA</b>
13	2.01.07.01.01	RETENCION 1% I.R X PAGAR
13	2.01.07.01.02	RETENCION 2% IR X PAGAR
13	2.01.07.01.03	RETENCION 8% IR X PAGAR
13	2.01.07.01.04	RETENCION 10% IR X PAGAR
13	2.01.07.01.05	RETENCIONES 30% I.V.A X COMP. BIENES X PAGAR
13	2.01.07.01.06	RETENCIONES 70% I.V.A X PREST. SERV. X PAGAR



13	2.01.07.01.07	RETENCIONES 100% I.V.A X PAGAR
13	2.01.07.01.08	I.V.A VENTAS 12%
13	2.01.07.01.09	CUENTA X PAGAR S.R.I
13	2.01.07.01.10	RETENCION IMP. RENTA EMPLEADOS
10	<b>2.01.07.02</b>	<b>IMPUESTO A LA RENTA POR PAGAR DEL EJERCICIO</b>
13	2.01.07.02.01	IMPUESTO A LA RENTA POR PAGAR DEL EJERCICIO
10	<b>2.01.07.03</b>	<b>OBLIGACIONES CON EL IESS</b>
13	2.01.07.03.01	APORTE INDIVIDUAL 9.45% POR PAGAR
13	2.01.07.03.02	APORTE PATRONAL 12.15% POR PAGAR
13	2.01.07.03.03	FONDOS DE RESERVA POR PAGAR
13	2.01.07.03.04	PRESTAMOS QUIROGRAFARIOS POR PAGAR
13	2.01.07.03.05	PRESTAMOS HIPOTECARIOS POR PAGAR
10	<b>2.01.07.04</b>	<b>OBLIGACIONES POR BENEFICIOS DE LEY A EMPLEADOS</b>
13	2.01.07.04.01	SUELDOS POR PAGAR
13	2.01.07.04.02	DECIMOTERCER SUELDO POR PAGAR
13	2.01.07.04.03	DECIMOCUARTO SUELDO POR PAGAR
13	2.01.07.04.04	VACACIONES POR PAGAR
13	2.01.07.04.05	LIQUIDACIONES POR PAGAR
10	<b>2.01.07.05</b>	<b>PARTICIPACIÓN TRABAJADORES POR PAGAR DEL EJERCICIO</b>
13	2.01.07.05.01	PARTICIPACIÓN TRABAJADORES POR PAGAR DEL EJERCICIO
7	2.01.09	OTROS PASIVOS FINANCIEROS
10	<b>2.01.09.01</b>	<b>OTROS PASIVOS FINANCIEROS</b>
7	2.01.10	ANTICIPOS DE CLIENTES CORRIENTES
10	<b>2.01.10.01</b>	<b>ANTICIPOS DE CLIENTES CORRIENTES</b>
13	2.01.10.01.02	ANTICIPOS DE CLIENTES PORCION CORRIENTE DE PROVISIONES POR BENEFICIOS A EMPLEADOS
7	2.01.12	
10	<b>2.01.12.01</b>	<b>JUBILACION PATRONAL</b>
13	2.01.12.01.01	JUBILACION PATRONAL
10	<b>2.01.12.02</b>	<b>OTROS BENEFICIOS A LARGO PLAZO PARA LOS EMPLEADOS</b>
13	2.01.12.02.01	OTROS BENEFICIOS A LARGO PLAZO PARA LOS EMPLEADOS
7	2.01.13	OTROS PASIVOS CORRIENTES
10	<b>2.01.13.01</b>	<b>OTROS PASIVOS CORRIENTES</b>
4	2.02	PASIVO NO CORRIENTE
7	2.02.01	CUENTAS Y DOCUMENTOS POR PAGAR NO CORRIENTES
10	<b>2.02.01.01</b>	<b>CUENTAS Y DCTOS POR PAGAR NO CORRIENTES LOCALES</b>
13	2.02.01.01.01	CUENTAS Y DCTOS X PAGAR NO CORRTE. RELACION. LOCALES
13	2.02.01.01.02	CUENTAS Y DCTOS X PAGAR NO CORRTE. NO RELAC. LOCALES
7	2.02.02	OBLIGACIONES CON INSTITUCIONES FINANCIERAS NO CORRIENTES
10	<b>2.02.02.01</b>	<b>OBLIGACIONES CON INST. FINANC. LOCALES NO CORRIENTES</b>
13	2.02.02.01.01	OBLIGACIONES CON INST. FINANC. LOCALES NO CORRIENTES
13	2.02.02.01.02	PRESTAMOS BANCARIOS A L/P
7	2.02.03	CUENTAS POR PAGAR DIVERSAS/RELACIONADAS
10	<b>2.02.03.01</b>	<b>CUENTAS POR PAGAR DIVERSAS/RELACIONADAS LOCALES</b>



13	2.02.03.01.01	CUENTAS POR PAGAR M.E
13	2.02.03.01.02	CUENTAS POR PAGAR REEMBOLSO A.D
13	2.02.03.01.03	CUENTAS POR PAGAR LEONARDO DURAN
7	2.02.04	OBLIGACIONES EMITIDAS
7	2.02.05	PROVISIONES POR BENEFICIOS A EMPLEADOS
10	<b>2.02.05.01</b>	<b>JUBILACION PATRONAL</b>
13	2.02.05.01.01	JUBILACION PATRONAL
7	2.02.10	OTROS PASIVOS NO CORRIENTES
1	<b>3</b>	<b>PATRIMONIO NETO</b>
4	3.01	CAPITAL
7	3.01.01	CAPITAL
10	<b>3.01.01.01</b>	<b>CAPITAL</b>
13	3.01.01.01.01	CAPITAL
4	3.02	RESULTADOS ACUMULADOS
7	3.02.01	GANANCIAS ACUMULADAS
10	<b>3.02.01.01</b>	<b>GANANCIAS ACUMULADAS</b>
13	3.02.01.01.01	GANANCIAS ACUMULADAS
7	3.02.02	(-) PÉRDIDAS ACUMULADAS
10	<b>3.02.02.01</b>	<b>(-) PÉRDIDAS ACUMULADAS</b>
13	3.02.02.01.01	(-) RESULTADO EJERCICIO 2012
13	3.02.02.01.02	(-) RESULTADO EJERCICIO 2013
4	3.03	RESULTADOS DEL EJERCICIO
7	3.03.01	GANANCIA NETA DEL PERIODO
10	<b>3.03.01.01</b>	<b>GANANCIA NETA DEL PERIODO</b>
13	3.03.01.01.01	UTILIDAD DEL EJERCICIO ACTUAL
7	3.03.02	(-) PÉRDIDA NETA DEL PERIODO
10	<b>3.03.02.01</b>	<b>(-) PÉRDIDA NETA DEL PERIODO</b>
13	3.03.02.01.01	(-) PÉRDIDA DEL EJERCICIO
13	3.03.02.01.02	(-) PÉRDIDA AÑO EN CURSO
1	<b>4</b>	<b>INGRESOS</b>
4	4.01	INGRESOS DE ACTIVIDADES ORDINARIAS
7	4.01.01	VENTAS
10	<b>4.01.01.01</b>	<b>VENTAS HOTEL</b>
13	4.01.01.01.01	VENTAS HABITACIONES
13	4.01.01.01.02	VENTAS LAVANDERÍA
13	4.01.01.01.03	VENTAS CONSUMO TELEFONO
13	4.01.01.01.04	VENTAS SERVICIOS ADICIONALES
13	4.01.01.01.05	VENTAS BOUTIQUE
10	<b>4.01.01.02</b>	<b>VENTAS RESTAURANTE</b>
13	4.01.01.02.01	VENTAS RESTAURANTE
13	4.01.01.02.02	VENTAS ALIMENTOS Y BEBIDAS
13	4.01.01.02.03	VENTAS EVENTOS



13	4.01.01.02.04	VENTAS BAR
7	4.01.08	OTROS INGRESOS DE ACTIVIDADES ORDINARIAS
10	<b>4.01.08.01</b>	<b>OTROS INGRESOS DE ACTIVIDADES ORDINARIAS</b>
13	4.01.08.01.01	OTROS INGRESOS DE ACTIVIDADES ORDINARIAS
7	4.01.09	(-) DESCUENTO EN VENTAS
10	<b>4.01.09.01</b>	<b>(-) DESCUENTO EN VENTAS</b>
13	4.01.09.01.01	(-) DESCUENTO EN VENTAS RESTAURANTE
13	4.01.09.01.02	(-) DESCUENTO EN VENTAS HOTEL
7	4.01.10	(-) DEVOLUCIONES EN VENTAS
10	<b>4.01.10.01</b>	<b>(-) DEVOLUCIONES EN VENTAS</b>
13	4.01.10.01.01	(-) DEVOLUCIONES EN VENTAS RESTAURANTE
13	4.01.10.01.02	(-) DEVOLUCIONES EN VENTAS HOTEL
3	<b>4.2</b>	<b>GANANCIA BRUTA</b>
3	<b>4.3</b>	<b>OTROS INGRESOS</b>
6	4.3.01	OTROS INGRESOS
9	4.3.01.01	OTROS INGRESOS
12	4.3.01.01.01	OTROS INGRESOS
12	4.3.01.01.02	UTILIDAD POR VENTA DE ACTIVOS FIJOS
12	4.3.01.01.03	INGRESO X REEMBOLSO
12	4.3.01.01.04	SOBRANTES DE CAJA
12	4.3.01.01.05	RENDIMIENTOS FINANCIEROS
6	4.3.02	INTERESES FINANCIEROS
6	4.3.05	OTRAS RENTAS
1	<b>5</b>	<b>COSTOS Y GASTOS</b>
4	5.01	COSTO DE VENTAS Y PRODUCCIÓN
7	5.01.01	MATERIALES UTILIZADOS O PRODUCTOS VENDIDOS
10	<b>5.01.01.01</b>	<b>COSTO DE VENTAS Y PRODUCCIÓN</b>
13	5.01.01.01.01	COSTO/COMPRAS DE ALIMENTOS
13	5.01.01.01.05	COSTO/COMPRAS DE LICORES
13	5.01.01.01.06	COSTOS DE LOGISTICA TRASLADOS Y OTROS
13	5.01.01.01.07	COSTOS DE SUMINISTROS COCINA
7	5.01.02	MANO DE OBRA DIRECTA
10	<b>5.01.02.01</b>	<b>SUELDOS, SALARIOS MANO DE OBRA DIRECTA</b>
13	5.01.02.01.01	SUELDOS M.O.D
13	5.01.02.01.02	HORAS EXTRAS 50% M.O.D
13	5.01.02.01.03	HORAS EXTRAS 100% M.O.D
13	5.01.02.01.04	BONIFICACIONES M.O.D
13	5.01.02.01.05	HORAS EXTRAS 25% M.O.D
10	<b>5.01.02.02</b>	<b>BENEFICIOS SOCIALES E INDEMNIZACIONES</b>
13	5.01.02.02.01	DECIMO TERCER SUELDO M.O.D
13	5.01.02.02.02	DECIMO CUARTO SUELDO M.O.D
13	5.01.02.02.03	DESPIDO INTEMPESTIVO M.O.D
13	5.01.02.02.04	DESAHUCIO M.O.D



13	5.01.02.02.05	VACACIONES M.O.D
13	5.01.02.02.06	FONDOS DE RESERVA M.O.D
10	<b>5.01.02.03</b>	<b>APORTES A LA SEG. SOCIAL M.O.D</b>
13	5.01.02.03.01	APORTE PATRONAL M.O.D
13	5.01.02.03.02	1% IECE SETEC M.O.D
7	5.01.03	MANO DE OBRA INDIRECTA
7	5.01.04	OTROS COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION
10	<b>5.01.04.01</b>	<b>DEPRECIACIÓN PROP. PLANTA Y EQUIPO EN C.I.F</b>
13	5.01.04.01.01	DEPRECIACION ACUM. EDIFICIOS C.I.F
13	5.01.04.01.02	DEPRECIACION ACUM. INSTALACIONES C.I.F
13	5.01.04.01.03	DEPRECIACION ACUM. MUEBLES Y ENSERES C.I.F
13	5.01.04.01.04	DEPRECIACION ACUM. MAQUINARIA Y EQUIPO C.I.F
13	5.01.04.01.05	DEPRECIACION ACUM. EQUIPO DE COMPUTACIÓN C.I.F
13	5.01.04.01.06	DEPREC. ACUM. VEH., EQ. DE TRANSP. Y EQ. CAM. MOVI LC.I.F
10	<b>5.01.04.02</b>	<b>DEPREC. ACUM. OTROS PROPIEDADES, PLANTA Y EQUIPO COST. VENT Y PROD.</b>
13	5.01.04.02.01	DEPREC. ACUM. REPUESTOS Y HERRAMIENTAS C.I.F
13	5.01.04.02.02	DEPREC. ACUM. MENAJE RESTAURANTE C.I.F
10	<b>5.01.04.03</b>	<b>MANTENIMIENTO Y REPARACIONES EN C.I.F</b>
13	5.01.04.03.01	MANTENIMIENTO Y REPARACIONES EN C.I.F
10	<b>5.01.04.04</b>	<b>SUMINISTROS MATERIALES Y REPUESTOS PRODUCCION</b>
13	5.01.04.04.01	MATERIALES DE LIMPIEZA PARA LA PRODUCCION
13	5.01.04.04.02	SUMINISTROS MATERIALES PARA LA PRODUCCION
13	5.01.04.04.03	REPUESTOS PARA LA PRODUCCION
10	<b>5.01.04.05</b>	<b>OTROS COSTOS DE PRODUCCIÓN</b>
13	5.01.04.05.01	UNIFORMES
13	5.01.04.05.02	CAPACITACION PERSONAL
13	5.01.04.05.03	OTROS SERVICIOS RESTAURANTE
13	5.01.04.05.04	OTROS BIENES RESTAURANTE
4	5.02	GASTOS
7	5.02.01	GASTOS DE VENTA
10	<b>5.02.01.01</b>	<b>SUELDOS, SALARIOS EN VENTAS</b>
13	5.02.01.01.01	SUELDOS DE VENTAS
13	5.02.01.01.03	HORAS EXTRAS 50% DE VENTAS
13	5.02.01.01.04	HORAS EXTRAS 100% DE VENTAS
13	5.02.01.01.05	BONIFICACIONES DE VENTAS
13	5.02.01.01.06	HORAS EXTRAS 25% DE VENTAS
10	<b>5.02.01.02</b>	<b>BENEFICIOS SOCIALES E INDEM. DE VENTAS</b>
13	5.02.01.02.01	DECIMO TERCER SUELDO DE VENTAS
13	5.02.01.02.02	DECIMO CUARTO SUELDO DE VENTAS
13	5.02.01.02.04	DESPIDO INTEMPESTIVO DE VENTAS
13	5.02.01.02.05	DESAHUCIO DE VENTAS
13	5.02.01.02.06	VACACIONES DE VENTAS
13	5.02.01.02.07	FONDOS DE RESERVA EN VENTAS



10	<b>5.02.01.03</b>	<b>APORTES A LA SEG. SOCIAL DE VENTAS</b>
13	5.02.01.03.01	APORTE PATRONAL DE VENTAS
13	5.02.01.03.02	1% IECE SETEC
10	<b>5.02.01.04</b>	<b>GASTO OPERATIVOS DE VENTAS</b>
13	5.02.01.04.01	HONORARIOS, COM. Y DIETAS A PERS. NAT. EN VENTAS
13	5.02.01.04.02	COMISIONES A PERSONAS NATURALES VENTAS
13	5.02.01.04.03	MANTENIMIENTO Y REPARACIONES EN VENTAS
13	5.02.01.04.04	COMISIONES EN VENTAS
13	5.02.01.04.05	PROMOCIÓN Y PUBLICIDAD EN VENTAS
13	5.02.01.04.06	TRANSPORTE EN VENTAS
13	5.02.01.04.07	TRAMITES LEGALES
13	5.02.01.04.08	SUMINISTROS Y MATERIALES EN VENTAS
13	5.02.01.04.09	OTROS SERVICIOS EN VENTAS
13	5.02.01.04.10	OTROS SERVICIOS DE HOSPEDAJE EN VENTAS
13	5.02.01.04.11	PERIODICOS Y REVISTAS EN VENTAS
13	5.02.01.04.12	MATERIALES DE LIMPIEZA EN VENTAS
13	5.02.01.04.13	SERVICIO DE COURIER EN VENTAS
13	5.02.01.04.14	OTROS BIENES HOTEL
10	<b>5.02.01.05</b>	<b>COMBUSTIBLES Y LUBRICANTES EN VENTAS</b>
13	5.02.01.05.01	COMBUSTIBLES EN VENTAS
13	5.02.01.05.02	LUBRICANTES EN VENTAS
10	<b>5.02.01.06</b>	<b>SUMINISTROS Y MATERIAS RECEPCION</b>
13	5.02.01.06.01	SUMINISTRO DE LIMPIEZA
13	5.02.01.06.02	MATERIALES DE IMPRENTA
10	<b>5.02.01.07</b>	<b>GASTOS DE GESTIÓN EN VENTAS</b>
13	5.02.01.07.01	PASAJE AEREO
13	5.02.01.07.02	HOSPEDAJE
13	5.02.01.07.03	ALIMENTACION
13	5.02.01.07.04	MOVILIZACION
10	<b>5.02.01.08</b>	<b>OTROS GASTOS EN VENTAS</b>
13	5.02.01.08.01	UNIFORMES
13	5.02.01.08.02	CAPACITACION
13	5.02.01.08.03	GASTO PROVISION CUENTAS INCOBRABLES
10	<b>5.02.01.09</b>	<b>SERVICIOS BASICOS EN VENTAS</b>
13	5.02.01.09.01	AGUA
13	5.02.01.09.02	TELEFONO
13	5.02.01.09.03	CELULAR
13	5.02.01.09.04	ENERGIA ELECTRICA
13	5.02.01.09.05	SERVICIO CABLE
13	5.02.01.09.06	SERVICIO INTERNET
13	5.02.01.09.07	SERVICIO DATAFAST
10	<b>5.02.01.10</b>	<b>DEPRECIACIONES: G. VENTAS</b>
13	5.02.01.10.01	DEPRECIACION ACUM. EDIFICIOS EN VENTAS
13	5.02.01.10.02	DEPRECIACION ACUM. INSTALACIONES EN VENTAS





13	5.02.01.10.03	DEPRECIACION ACUM. MUEBLES Y ENSERES EN VENTAS
13	5.02.01.10.04	DEPRECIACION ACUM. MAQUINARIA Y EQUIPO EN VENTAS
13	5.02.01.10.05	DEPRECIACION ACUM. EQUIPOS DE COMPUTACION EN VENTAS
13	5.02.01.10.06	DEPRECIACION ACUM. VEHICULOS EQUIP DE TRANS. Y EQUI. CAMIONERO MOVIL EN VENTAS
10	<b>5.02.01.11</b>	<b>DEPRECIACION ACUM OTROS PRO, PLANTA Y EQUIPO</b>
13	5.02.01.11.01	DEPRECIACION ACUM. REPUESTOS Y HERRAMIENTAS EN VENTAS
13	5.02.01.11.02	DEPRECIACION ACUM. MENAJE HOTEL EN VENTAS
7	5.02.02	GASTOS ADMINISTRATIVOS
10	<b>5.02.02.01</b>	<b>SUELDOS, SALARIOS EN ADMINISTRATIVOS</b>
13	5.02.02.01.01	SUELDOS DE ADMINISTRATIVOS
13	5.02.02.01.02	HORAS EXTRAS 50% DE ADMINISTRATIVOS
13	5.02.02.01.03	HORAS EXTRAS 100% DE ADMINISTRATIVOS
13	5.02.02.01.04	BONIFICACIONES DE ADMINISTRATIVOS
10	<b>5.02.02.02</b>	<b>BENEFICIOS SOCIALES E INDEM. DE ADMINISTRATIVOS</b>
13	5.02.02.02.01	DECIMO TERCER SUELDO DE ADMINISTRATIVOS
13	5.02.02.02.02	DECIMO CUARTO SUELDO DE ADMINISTRATIVOS
13	5.02.02.02.03	DESPIDO INTEMPESTIVO DE ADMINISTRATIVOS
13	5.02.02.02.04	DESAHUCIO DE ADMINISTRATIVOS
13	5.02.02.02.05	VACACIONES DE ADMINISTRATIVOS
13	5.02.02.02.06	FONDOS DE RESERVA DE ADMINISTRATIVOS
10	<b>5.02.02.03</b>	<b>APORTES A LA SEG. SOCIAL DE ADMINISTRATIVOS</b>
13	5.02.02.03.01	APORTE PATRONAL DE ADMINISTRATIVOS
13	5.02.02.03.02	1% IECE SETEC DE ADMINISTRATIVOS
10	<b>5.02.02.04</b>	<b>GASTOS OPERATIVOS ADMINISTRACION</b>
13	5.02.02.04.01	HONORARIOS A PERSONAS NATURALES EN G.A
13	5.02.02.04.02	COMISIONES A PERSONAS NATURALES EN G.A
13	5.02.02.04.03	MANTENIMIENTO Y REPARACIONES EQUIPOS
13	5.02.02.04.04	COMISIONES EN G. A
13	5.02.02.04.05	PROMOCIÓN Y PUBLICIDAD EN G. A
13	5.02.02.04.06	TRANSPORTE EN G. A
13	5.02.02.04.07	TRAMITES LEGALES EN G. A
13	5.02.02.04.08	NOTARIOS Y REGIST. DE LA PROPIEDAD O MERCANTILES EN G. A
10	<b>5.02.02.05</b>	<b>COMBUSTIBLES Y LUBRICANTES EN G. A</b>
13	5.02.02.05.01	COMBUSTIBLES EN G. A
13	5.02.02.05.02	LUBRICANTES EN G. A
10	<b>5.02.02.06</b>	<b>SEGUROS Y REASEGUROS EN G. A</b>
13	5.02.02.06.01	SEGUROS Y REASEGUROS EN G.A
10	<b>5.02.02.07</b>	<b>SUMINISTROS Y MATERIALES DE OFICINA</b>
13	5.02.02.07.01	SUMINISTROS DE OFICINA
13	5.02.02.07.02	SUMINISTROS DE COMPUTACION
13	5.02.02.07.03	MATERIALES DE OFICINA
13	5.02.02.07.04	SUMINISTROS DE LIMPIEZA
13	5.02.02.07.05	MATERIALES DE IMPRENTA
13	5.02.02.07.06	SERVICIOS GRAFICOS Y COPIAS



10	<b>5.02.02.08</b>	<b>GASTOS DE GESTIÓN EN G.A</b>
13	5.02.02.08.01	PASAJE AEREO EN G.A
13	5.02.02.08.02	HOSPEDAJE EN G.A
13	5.02.02.08.03	ALIMENTACION EN G.A
13	5.02.02.08.04	MOVILIZACION EN G.A
13	5.02.02.08.05	CORREO Y FLETES EN G.A
10	<b>5.02.02.09</b>	<b>IMPUESTOS, CONTRIBUCIONES Y OTROS EN G.A</b>
13	5.02.02.09.01	IMPUESTOS, Y TASAS
13	5.02.02.09.02	PATENTE MUNICIPAL EN G.A
13	5.02.02.09.03	MATRICULA VEHICULOS EN G.A
13	5.02.02.09.04	CONTRIBUCIONES SOCIETARIAS EN G.A
13	5.02.02.09.05	IMPUESTO MUNICIPAL 1.5*1000 EN G.A
13	5.02.02.09.06	PERMISO BOMBEROS EN G.A
13	5.02.02.09.07	PERMISO M.S.P EN G.A
13	5.02.02.09.08	PERMISO REGULACION, CONTROL Y VIGILANCIA SANITARIA EN G.A
10	<b>5.02.02.10</b>	<b>DEPRECIACIONES: EN G. ADMINISTRATIVOS</b>
13	5.02.02.10.01	DEPRECIACION ACUM. EDIFICIOS EN G.A
13	5.02.02.10.02	DEPRECIACION ACUM. INSTALACIONES EN G.A
13	5.02.02.10.03	DEPRECIACION ACUM. MUEBLES Y ENSERES EN G.A
13	5.02.02.10.04	DEPRECIACION ACUM. MAQUINARIA Y EQUIPO EN G.A
13	5.02.02.10.05	DEPRECIACION ACUM. EQUIPO DE COMPUTACIÓN EN G.A
13	5.02.02.10.06	DEPREC. ACUM. VEH., EQ. DE TRANSP. Y EQ. CAMI. MOVIL EN G.A
10	<b>5.02.02.11</b>	<b>DEPRECIACION EN PROPIEDADES PLANTA Y EQUIPO EN G.A</b>
13	5.02.02.11.01	DEPRECIACION ACUM. REPUESTOS Y HERRAMIENTAS EN G.A
13	5.02.02.11.02	DEPRECIACION ACUM. MENAJE HOTEL EN G.A
10	<b>5.02.02.12</b>	<b>OTROS GASTOS EN ADMINISTRATIVOS</b>
13	5.02.02.12.01	UNIFORMES EN G.A
13	5.02.02.12.02	CAPACITACION EN G.A
13	5.02.02.12.03	OBSEQUIOS Y DONACIONES EN G.A
10	<b>5.02.02.13</b>	<b>AMORTIZACIONES: EN G.A</b>
13	5.02.02.13.01	INTANGIBLES EN G.A
7	5.02.03	GASTOS FINANCIEROS
10	<b>5.02.03.01</b>	<b>GASTO EN INTERESES</b>
13	5.02.03.01.01	INTERESES
13	5.02.03.01.02	INTERESES BANCARIOS
10	<b>5.02.03.02</b>	<b>GASTO EN COMISIONES BANCARIAS</b>
13	5.02.03.02.01	COMISIONES BANCARIAS
10	<b>5.02.03.04</b>	<b>DIFERENCIA EN CAMBIO</b>
13	5.02.03.04.01	DIFERENCIA EN CAMBIO
10	<b>5.02.03.05</b>	<b>OTROS GASTOS FINANCIEROS</b>
7	5.02.04	OTROS GASTOS
10	<b>5.02.04.01</b>	<b>GASTO X REEMBOLSO</b>
10	<b>5.02.04.02</b>	<b>DIFERENCIA POR REDONDEO</b>
10	<b>5.02.04.03</b>	<b>GASTO X BANCARIOS</b>



7	5.02.05	GASTO NO DEDUCIBLE
10	5.02.05.01	MULTAS Y SANCIONES
10	5.02.05.02	GASTO NO DEDUCIBLE
7	5.02.06	PERDIDA EN VENTA ACTIVO FIJO
10	5.02.06.01	PERDIDA EN VENTA ACTIVO FIJO
1	6	GANANCIA OPERACIONAL
		GANANCIA (PÉRDIDA) ANTES DE PARTICIPACIÓN TRABAJADORES E IMPUESTO A LA RENTA DE OPERACIONES CONTINUA
3	6.0	
3	6.1	PARTICIPACIÓN TRABAJADORES
3	6.2	GANANCIA (PÉRDIDA) ANTES DE IMPUESTOS
3	6.3	IMPUESTO A LA RENTA
3	6.4	GANANCIA (PÉRDIDA) DE OPERACIONES CONTINUADAS
1	7	RESULTADOS
3	7.1	INGRESOS POR OPERACIONES DISCONTINUADAS
3	7.2	GASTOS POR OPERACIONES DISCONTINUADAS
3	7.3	GANANCIA (PÉRDIDA) ANTES DE PARTICIPACIÓN TRABAJADORES E IMPUESTO A LA RENTA DE OPERACIONES DISCONTI
3	7.4	PARTICIPACIÓN TRABAJADORES
3	7.5	GANANCIA (PÉRDIDA) ANTES DE IMPUESTOS DE OPERACIONES DISCONTINUADAS
3	7.6	IMPUESTO A LA RENTA
3	7.7	GANANCIA (PÉRDIDA) DE OPERACIONES DISCONTINUADAS
3	7.9	GANANCIA (PÉRDIDA) NETA DEL PERIODO

Fuente Tomada de: Sistema contable Hotel Cuenca

### 3.5 FUNCIONES

#### 3.5.1 GERENTE

Es el encargado de lograr los objetivos y políticas establecidas, de acuerdo con la organización que ha dispuesto, dentro de sus principales funciones están:

- Supervisar el perfecto funcionamiento de todos los departamentos, coordinar sus diversas actividades y delegar oportunamente en los jefes departamentales.
- Establecer la política a seguir en las relaciones del hotel con los empleados.

#### 3.5.2 DEPARTAMENTO DE OPERACIONES:

##### 3.5.2.1 RECEPCIÓN

Detalle global de los procesos que cumplimos diariamente en el desarrollo de nuestras actividades, las reglas del juego nos permiten



hacer de forma ordenada y organizada nuestro trabajo, garantizando que nuestros servicios y productos puedan ser capaces de superar las expectativas de nuestros clientes y así lograr un buen ambiente laboral.

<b>RECEPCIÓN 1</b>	<b>RECEPCIÓN 2</b>	<b>AUDITOR NOCTURNO</b>
<i>Facturación a crédito</i>	Mantenimiento Profundo	Mantenimiento Profundo
<i>Elaboración de reportes físicos</i>	Libro de reservas, planificación y control	Responsabilidades Generales
<i>Responsable absoluto de baja chica</i>	Responsabilidad de Información Turística	Control y Auditoría de habitaciones y consumos
	Cuentas corporativas	Realizar reportes diarios
	Servicio al Cliente personalizado	Control del reporte del personal: ingresos, salidas, reportes y novedades.
		Organización de reservas

**Fuente:** Autoras

### 3.5.2.2 RESERVAS:

Se maneja varios tipos y políticas de reserva tales como:

#### **Internet, sistemas de reserva de BOOKING Y VENERE:**

Reservas en línea, garantizadas mediante la información de la tarjeta de crédito. Si el cliente cancela con más de 24 horas la reserva no tiene penalizaciones, si el cliente cancela en las últimas 24 horas la reserva se cobra la primera noche de penalización.

En cambios de fechas y cancelaciones, el cliente tiene la obligación de realizar directamente en la página que reservó.

#### **Reservas Telefónicas:**

- Responsabilidad de los recepcionistas
- Verificación de disponibilidad
- Información completa del huésped y la reserva en el libro general



- Verificación de que el huésped este registrado en la base de datos
- Se envía la reserva al correo [info@hotelcuenca.com.ec](mailto:info@hotelcuenca.com.ec)
- Se envía mediante correo electrónico una carta de confirmación al huésped con el formato proporcionado
- Verificación en las próximas 24 horas como máximo la reserva este en el sistema
- Todo el proceso de reserva es responsabilidad del recepcionista, incluyendo la verificación de la misma en el sistema
- En temporada baja la reserva no requiere de garantía
- En temporada alta la reserva requiere de garantía
- La comunicación con el cliente que realizo la reserva es directamente con el recepcionista que la tomo: vía mail, y todo lo que tenga que ver con esa reserva.

#### **POLÍTICAS DE RESERVA:**

- Reserva con garantía no importa la hora de llegada
- Reserva sin garantía pierde validez a las 18H00, salvo que el cliente indique que llegara a determinada hora pero antes de las 9H00 pm
- En caso de clientes frecuentes, se confiará hasta la hora en que indique

#### **CONFIRMACIÓN DE RESERVAS:**


Proceso Diurno 10:00 am el recepcionista se ve en la obligación de ordenar las habitaciones del día, reservas y llegadas, la cual se confirmara telefónicamente o vía correo la hora de llegada.

#### **CANCELACION DE RESERVAS:**

Proceso en el cual el recepcionista cancela la reserva tanto en el libro de reservas como en el sistema, después de haber conversado con el cliente



PRE CHEK IN:

	<b>HOTEL CUENCA</b> <i>más que una tradición</i>	<b>REGISTRO DE INGRESO</b> <b>REGISTRATION CARD</b> <b>Nº 0001801</b>		
CUENCA, _____				
APELLIDOS / NOMBRES (full complete last and first name) _____		TELÉFONO (Telephone) _____		
CÉDULA (Passport #) _____		MOVIL (Cellphone) _____		
DIRECCIÓN (Address) _____		CORREO ELECTRÓNICO (e-mail) _____		
PAÍS (Country) _____	MOTIVO (reason of your visit)			
CIUDAD (City) _____	Turismo (tourism) _____			
	Negocios (business) _____			
	Otros (other) _____			
<b>INFORMACIÓN EMPRESARIAL</b>				
NOMBRE EMPRESA _____		R.U.C. _____		
DIRECCIÓN _____		TELÉFONO _____		
<b>INFORMACIÓN PARA USO INTERNO DEL HOTEL</b>				
TIPO _____	PAX _____	HABITACIÓN _____	TARIFA _____	RESERVA _____
_____	_____	_____	_____	HORA CHECK IN _____
_____	_____	_____	_____	FECHA CHECK OUT _____
_____	_____	_____	_____	NOCHES _____
VALOR TOTAL ESTADIA _____				FACTURA. PERSONA <input type="checkbox"/>
				EMPRESA <input type="checkbox"/>
OBSERVACIONES:				PAGO. EFECTIVO <input type="checkbox"/>
				TARJETA <input type="checkbox"/>
				CRÉDITO <input type="checkbox"/>
				CORPORATIVO <input type="checkbox"/>
_____ RECEPCIONISTA		_____ HUÉSPED		
<small>El hotel no se responsabiliza por objetos de valor que no sean entregados en recepción, o en custodia a "caja de seguridad". El servicio de parqueadero del hotel es de 8 p.m. a 8 a.m. El hotel no se responsabiliza de su vehículo, de daños o de objetos que se encuentren en el mismo. Su estadía empieza a las 11 a.m. y termina a las 12 p.m.</small>				

Fuente: Documentos Hotel Cuenca

1. Preparación de la hoja con todos los datos personales y de estancia para que el cliente firme a su llegada



2. De acuerdo a la hora de llegada se procede con la preparación especial de la habitación.
3. Todo cliente que realiza el chek in deberá presentar el documentos de identidad el mismo que será chequeado
4. Se procede a llenar la información por parte del recepcionista
5. El cliente procede a llenar la información requerida por el hotel
6. Se procede con el cobro
7. Preparación de botones
8. Preparación de llaves
9. Se indica los servicios de hotel y políticas generales
10. Si el cliente es o pinta de dudosa procedencia se procede a solicitar garantía de tarjeta de crédito abierta y el cobro de las noches de alojamiento
11. Se procede a entregar la tarjeta, la bienvenida y se procede con la entrega de la habitación.

#### **CHEK OUT:**

1. Verificación de consumos para proceder con el cobro
2. El recepcionista deberá coordinar con el departamento de pisos la salida o la entrega de la habitación por parte del cliente

#### **3.5.2.3 VENTAS:**

Se encarga de producir los mayores ingresos con la venta de servicios del hotel y lograr su máxima ocupación, de convencer a los clientes potenciales de la calidad y precio de los servicios, y de lograr que los adquiera, entre sus principales funciones están:

- Planear la promoción y venta de los servicios.
- Elaborar el presupuesto de ventas
- Conocer los productos y servicios que ofrece el establecimiento.
- Indicar los pronósticos de ventas
- Saber las tarifas de habitaciones, alimentos y bebidas.

#### **3.5.2.4 PRODUCCIÓN**

Entre sus principales funciones están:

- verificar que las requisiciones estén debidamente autorizadas



- revisar porciones y preparación de platillos, así como insumos utilizados para su elaboración
- verificar que toda salida de alimentos y bebidas este amparada por un formato
- revisar las cortesías
- realizar los inventarios físicos en los almacenes
- elaborar la conciliación de alimentos y bebidas

### **3.5.2.5 COMPRAS:**

Encargado de auxiliar al gerente de compras en lo que respecta a alimentos y bebidas, entre sus funciones se encuentran las siguientes.

- Realizar cotizaciones de mercancía, atender a proveedores, estar al día en cambios de precios.
- Realizar pedidos una vez que han sido autorizados por la gerencia de compras
- Revisar ordenes de compras
- Rectificar la llegada de los pedidos

#### **3.5.2.5.1 PROCEDIMIENTO PARA LA ADQUISICIÓN Y SOLICITUD DE PEDIDO**

Cada elemento para la elaboración de un producto tiene distintas características y precios que varían según el tipo de proveedor. Por lo tanto el departamento de compras elige el más conveniente tomando en cuenta calidad, y precio.

Esto es realizado por el jefe del departamento de compras, el pedido se hace a través de una lista de productos necesarios ya sea para el área de restaurant o alojamiento. Se tiene la necesidad de adquirir materiales para reposición y compra de un nuevo producto.

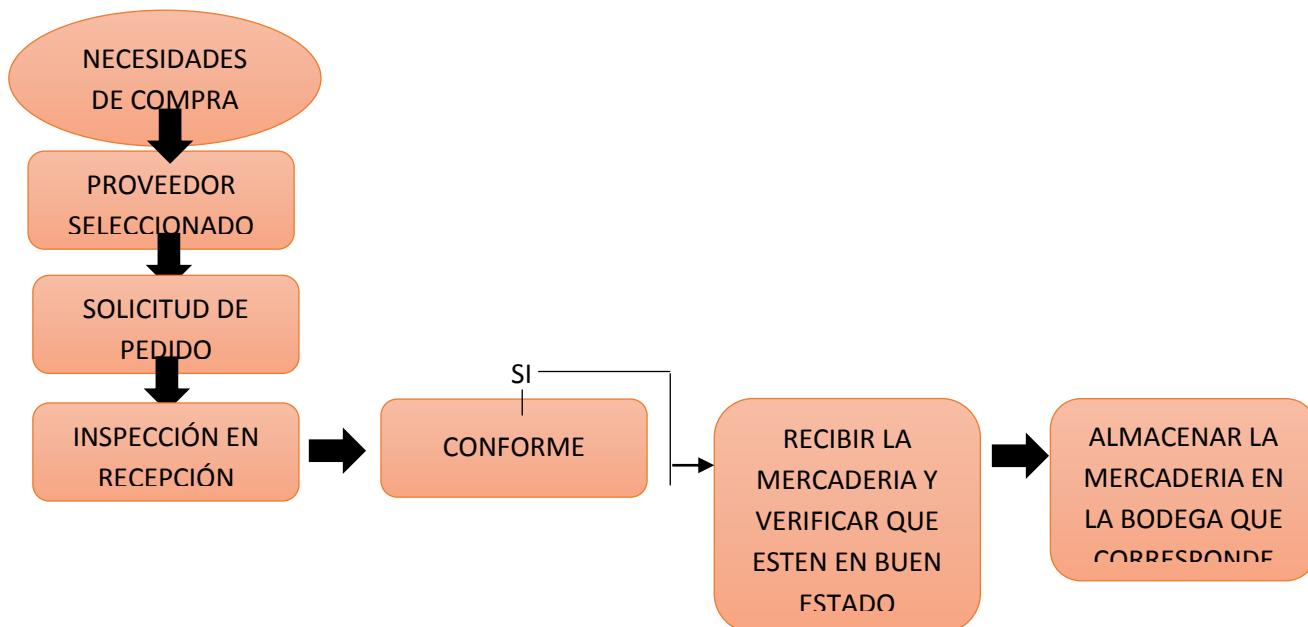
#### **Adquisición de Materias Primas:**

- Se entrega un listado de cada bodega por la persona encargada
- Se verifica las existencias y salidas con el fin de saber que producto se va adquirir
- Se distribuye la materia prima de manera ordenada.



A continuación se detalla el proceso que sigue la empresa al momento de adquirir materia prima.

### REPORTE DE ADQUISICIÓN.



#### 3.5.2.5.2 PROCEDIMIENTO PARA LA RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE LA MATERIA PRIMA

El personal de cocina y pisos juntos con el jefe de compras son los encargados de llevar un adecuado manejo de materia prima, el mismo que mediante la factura realiza la verificación de que los productos estén en buenas condiciones, la factura será entregada al departamento de contabilidad para fines pertinentes.

El siguiente paso es el almacenamiento realizado por la persona encargada de bodega quien deberá tener un control mensual de inventarios, los mismos que serán tomados por el personal de cocina y pisos. Mediante este adecuado manejo se evitará robos, pérdidas y desperdicios.

#### INGRESOS DE MATERIA PRIMA:

- Recepción de productos vía facturas
- Ingreso a bodega por parte del personal, en porciones con fecha y peso
- Control del peso y unidades porcionadas por el personal encargado.





### **3.5.2.7 LAVANDERIA:**

Es el encargado de vigilar, supervisar y rendir un reporte de los servicios prestados en el lavado de ropa, además realiza las siguientes funciones.

- Conocer el manejo del equipo de lavandería
- Seleccionar los suministros utilizados
- Elaborar el resumen de los cargos del día
- Supervisar la entrada y salida de ropa según los controles establecidos.

### **3.5.3 DEPARTAMENTO CONTABLE:**

#### **3.5.3.1 CONTADOR:**

Es el encargado de llevar la contabilidad del hotel y de hacer todos los pagos de impuestos a los que está sujeto este así como proporcionar la información contable y financiera, sus funciones son:

- Llevar al día los libros auxiliares con todos los registros contables
- Preparar los diversos estados financieros dentro de las fechas previstas y determinar los resultados de operación
- Estar al tanto de todas las leyes para el oportuno pago de impuestos
- Calcular al fin del ejercicio contable las utilidades que se deberá repartir a los empleados.

#### **3.5.3.2 AUXILIAR CONTABLE:**

Es el encargado de auxiliar al contador general en todos los trabajos que le sean encomendados por este, entre las funciones que realiza se encuentran:

- Verificar las operaciones y los comprobantes correspondientes de ingresos y egresos



- Llevar al día el registro de los diversos pagos a efectuar, preparando los cheques respectivos de acuerdo con la programación de estos
- Controlar las tarjetas auxiliares de los activos fijos para aplicar su respectiva depreciación.
- Realizar conciliaciones Bancarias

**Fuente tomada de:** (<http://administracion.reslmexico.info/2013/10/funciones-contralor.html>, s.f.)

### **3.5.3.3 CREDITOS Y COBRANZAS:**

Algunas de sus funciones son las siguientes.

- Supervisar cobros a clientes
- Custodiar cuentas y documentos por cobrar
- Enviar correspondencia de cobro a clientes
- Controlar tarjetas de crédito
- Supervisar archivos
- Encargado del envío de Courier
- Comprobar mensualmente si la relación de documentos y cuentas por cobrar coincide con el saldo que figura en los registros de crédito.

### **3.5.4 DEPARTAMENTO DE RECURSOS HUMANOS:**

#### **3.5.4.1 COORDINACIÓN:**

Es la persona a quien, a menudo se le encomienda, tareas de supervisión, dirección y organización de actividades, todo ello a parte de sus funciones específicas que son.

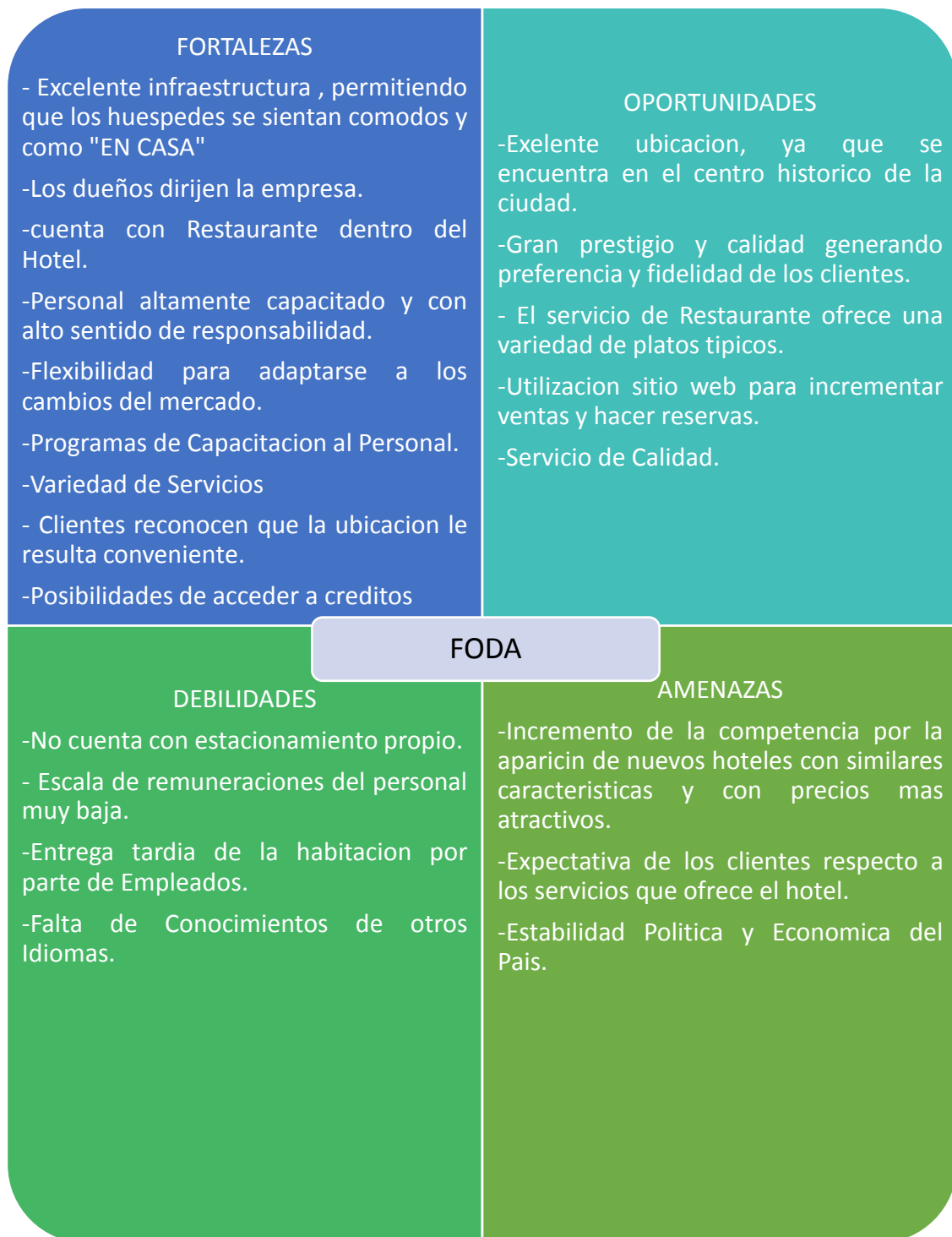
- Recibir y clasificar las solicitudes de empleo por departamentos y puestos
- Presentar aspirantes a la solicitud de los jefes de departamento, para cubrir vacantes con previa selección
- Controlar faltas, retardos, castigos, etc
- Tener actualizadas las leyes y reglamentos relativos al trabajo
- Vigilar el cumplimiento del reglamento interno del trabajo.



**Fuente:** (LUCKIE GARCIA, 2007)

### **3.6 ANÁLISIS FODA.**

Hemos realizado el Análisis FODA examinado tanto su entorno interno como externo:



Fuente: Autoras



## CAPITULO IV

### IMPLEMENTACION DEL SISTEMA DE COSTOS ESTÁNDAR EN EL HOTEL CUENCA.

#### 4.1 DIAGNÓSTICO SITUACIÓN CONTABLE.

##### JUSTIFICACION

La Contabilidad de Costos es una importante herramienta para la administración de una empresa ya que ayuda a la organización, planificación, dirección y control para de esta manera lograr una mejor toma de decisiones. La contabilidad de costos proporciona una información necesaria para conocer los desembolsos necesarios que tiene la empresa para la producción de un producto o prestación de un servicio.

La finalidad de llevar contabilidad de costos es obtener una producción o prestación de servicios de calidad con un mínimo de dificultades para de esta manera brindar precios bajos y poder competir en el mercado donde la empresa se desempeña.

La importancia de la Implementación de un Sistema de Costos radica en que las empresas Hoteleras hoy en día necesitan que sus empresas pongan en práctica el análisis y control de costos en sus diferentes áreas, permitiendo llevar a cabo el adecuado manejo de los mismos.

La implementación de un Sistema de Costos en el Hotel Cuenca, permitirá a sus propietarios tener una visión más clara sobre el funcionamiento de su actividad, permitiendo basarse en información de costos oportuna y de alta calidad, para alcanzar y mantener ventajas competitivas que cubran sus requerimientos.

Empezaremos con cada área del hotel: alojamiento y restaurant. Cada uno ha tenido un importante desarrollo en el ciclo normal de la empresa, por lo tanto se dará a conocer su manejo.

##### 4.1.1 AREA DE ALOJAMIENTO

El servicio de alojamiento, es la esencia del negocio de la hotelería. Este servicio genera el 70% de los ingresos totales aproximadamente Para generar dicho ingreso cabe recalcar que el hotel incurre en una serie de costos para cumplir con las expectativas del cliente, y de esta manera hacer su estadía agradable. Estos costos son los siguientes:



#### 4.1.2 AREA DE RESTAURANTE

En esta área no ha existido un manejo adecuado de materia prima por lo que se ha dado desperdicio y pérdida de tiempo en lo que compete a mano de obra, también se verificó que se utiliza el método de valoración de inventarios PEPS, este tipo de inventarios permite manejar con claridad cada uno de sus productos en Kardex individuales, consiste en darle salida de inventarios a aquellos productos que se adquirieron primero, por lo que quedarán aquellos productos comprados más recientemente.

(García2008) Dice: “El sistema de inventarios permanente o también llamado perpetuo, permite un control constante de los inventarios, al llevar el registro de cada unidad que ingresa y sale del inventario. Este control se lleva mediante tarjetas kardex, en donde se lleva el registro de cada unidad, su valor de compra, la fecha de adquisición, el valor de la salida de cada unidad y la fecha en que se retira del inventario. De esta forma, en todo momento se puede conocer el saldo exacto de los inventarios y el valor del costo de ventas”

#### 4.2 IMPLEMENTACION Y APLICACIÓN DEL SISTEMA DE COSTOS ESTANDAR

La Contabilidad de Costos se relaciona con la información de costos para uso interno de la gerencia y ayuda de manera considerable a la gerencia en la formulación de objetivos y programas de operación en la comparación del desempeño real con lo esperado y en la presentación de informes.

Los ingresos de la empresa se han visto afectados por la competitividad que existe hoy en día en el mercado hotelero, la gerencia desea incrementar su beneficio por lo que puede actuar de dos formas; aumentando sus ingresos y reduciendo costos, el primer camino es muy difícil de controlar por lo que la reducción de costos es el camino más viable, se hace necesario implementar un sistema de costos que le permita desenvolverse de forma eficiente y eficaz dentro del ámbito empresarial.

La falta de un sistema de costos en el hotel se refleja en el momento de la toma de decisión ya que no se tiene ningún instrumento informativo contable acerca del costo de las actividades.

Se decide hacer un estudio de mercado mediante una encuesta para lo cual se utilizó una muestra que fue representativa de las empresas que desarrollan la misma actividad del Hotel Cuenca.





#### 4.2.1 TIPO DE INVESTIGACION

**ENCUESTA:** La encuesta es una técnica basada en entrevistas a un número considerable de personas, utilizando cuestionarios que mediante preguntas efectuadas en forma personal, telefónica, o correo, permiten indagar las características, opiniones, situación ocupacional, etcétera, dentro de una comunidad determinada.

**INSTRUMENTO UTILIZADO:** Se diseñó un formato de encuesta dirigido a los gerentes y administrados de los hoteles que se encuentran en la misma categoría del Hotel Cuenca, las preguntas abarcan temas contables y de costos.

#### 4.2.2 POBLACION Y MUESTRA

HOTEL	PROPIETARIO	DIRECCION	PROVINCIA
EL CONQUISTADOR	JOSE OCHOA GARCIA	GRAN COLOMBIA 6-65	AZUAY
CRESPO	HOTEL CRESPO C.A.	CALLE LARGA 7-93 Y LUIS CORDERO	AZUAY
CUENCA	LEONARDO DURAN ANDRADE	BORRERO 10-69 Y LAMAR	AZUAY
ITALIA	INES OCHOA GARCIA	AV. ESPAÑA Y HUAYNA CAPAC	AZUAY
PINAR DEL LAGO	MARCELO VINTIMILLA BORRERO	AV. ORDOÑEZ LASO S/N	AZUAY
PRESIDENTE	SERVICIOS ALDESANI S.A	GRAN COLOMBIA 6-59	AZUAY
PRINCIPE	RAUL RODRIGO CELLERI RIVERA	J.JARAMILLO 7-82 Y LUIS CORDERO	AZUAY
TOMEBAMBA	LEON MISNAZA EDGAR ARMANDO	BOLIVAR 11-19	AZUAY
AMERICAS	TELMO CORDERO	MARIANO CUEVA 13-59	AZUAY
EL CISNE	JULIO MILTON MURILLO TORAL	AV. DE LAS AMERICAS Y AMAZONAS	AZUAY
EMPERADOR	HOTEL EMPERADOR NOVOTEL CIA.LDA	ELOY ALFARO 1-43 Y HUAYNA CAPAC	AZUAY
ESPAÑA	JANETH OCHOA GARCIA	SANGURIMA 1-17	AZUAY
PRADO	JORGE ORLANDO ABRIL DELGADO	ROCAFUERTE 3- 45 Y AV.HUAYNACAPAC	AZUAY

**Fuente:** Tomado de Ministerio de Turismo

#### ✓ POBLACION

El proceso de investigación se realizó a los propietarios de los Hoteles de la ciudad de Cuenca, en base a la información obtenida en las oficinas del Ministerio de Turismo de la Ciudad de Cuenca, la cual nos indicó que en la Ciudad de Cuenca existen aproximadamente 13 hoteles en la misma categoría de HOTEL CUENCA, según archivos de dicha entidad, lo cual nos servirá como población para sustentar el estudio a realizarse.



### ✓ MUESTRA

Para la determinación de la muestra se tomó como base los establecimientos hoteleros que se encuentran en la misma categoría en la que se encuentra HOTEL CUENCA.

#### 4.2.3 DETERMINACION DE LA MUESTRA

Para obtener una muestra representativa, se utilizó la siguiente fórmula matemática para obtener el tamaño de la muestra, considerando un margen de error de 1%.

$$n = \frac{N\sigma^2 Z^2}{(N-1)e^2 + \sigma^2 Z^2}$$

**Donde:**

**n** = Tamaño de la muestra

**N** = Tamaño o Población

**e** = Margen de Error 0,01

**$\sigma$**  = Desviación Estándar 0,05

**Z** = Nivel de Confianza 1,96

$$n = \frac{13 * (0,05)^2 (1,96)^2}{(N-1)(0,01)^2 + (0,05)^2 (1,96)^2}$$

$$n = \frac{0,124852}{0,010804}$$

$$n = 12 \text{ Hoteles}$$

#### 4.2.4 PROCESAMIENTO Y ANÁLISIS

- ✓ Revisión de cuestionario de preguntas
- ✓ Tabulación atreves de una matriz para representar los datos informativos
- ✓ Elaboración de cuadros estadísticos traducidos en porcentaje.
- ✓ Se utilizaran gráficos para representar los cuadros estadísticos
- ✓ Se analizaran las diferentes respuestas, para obtener conclusiones de interés respecto al sector que se está analizando.

A continuación se presenta los resultados de las principales preguntas:

#### 4.2.5 VERIFICACIÓN EN EL CAMPO DE LA APLICACIÓN DEL COSTEO ESTÁNDAR

##### 1) ¿CUENTA EL HOTEL CON UN SISTEMA DE COSTOS?

CUENTA EL HOTEL CON UN SISTEMA DE COSTOS		
<b>Si</b>	7	58,3%
<b>No</b>	5	41,7%
<b>Totales</b>	12	100,0%

Tabla Nº1

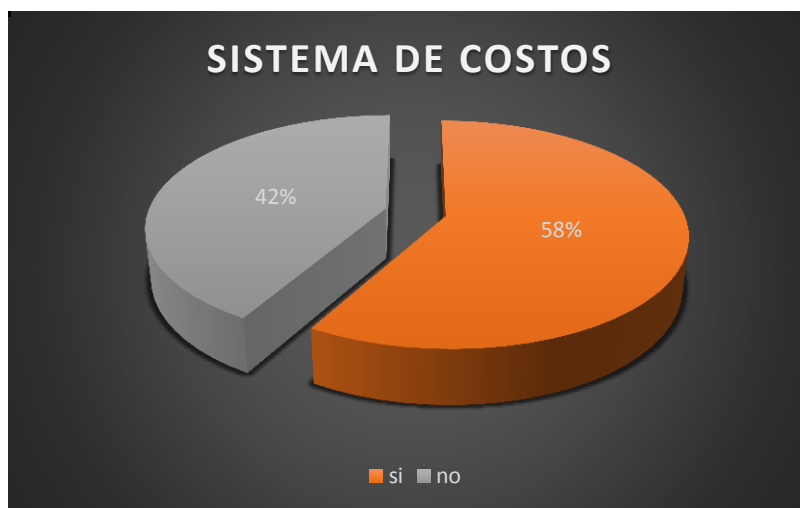


GRAFICO Nº 1

**INTERPRETACION:** El resultado de la encuesta muestra que el 58 % de las empresas si cuenta con un sistema de costos, mientras que el 42% no maneja un sistema de costos debido a su desconocimiento en su aplicación.

##### 2. ¿QUÉ SISTEMAS DE COSTOS UTILIZA?

QUÉ SISTEMAS DE COSTOS UTILIZA		
<b>S. C Estándar</b>	7	58,3%
<b>Otro</b>	5	41,7%
<b>Totales</b>	12	100,0%

Tabla Nº2



**GRAFICO Nº 2**

**INTERPRETACION:** El 58% de los encuestados aseguran utilizar el Sistema de Costos Estándar, mientras que el 42 % no manejan ningún tipo de costos.

### 3. ¿LE HA SIDO ÚTIL LA UTILIZACIÓN DE UN SISTEMA DE COSTOS?

ÚTIL LA UTILIZACIÓN DE UN SISTEMA DE COSTOS		
<b>Si</b>	7	58,3%
<b>No</b>	5	41,7%
<b>Totales</b>	12	100,0%

**Tabla Nº3**



**GRAFICO Nº 3**

**INTERPRETACION:** EL 58 % de los Hoteles afirma que le ha sido útil la utilización de un sistema de costos ya que les ha servido para lograr un buen nivel de eficiencia, razón por la cual se hace necesario contar con un adecuado sistema de costos, mientras que el 42% no utilizan ningún tipo de costos.

**4. ¿COMO RESULTADO DE LA APLICACIÓN DE UN SISTEMA DE COSTOS HA OBTENIDO LA EFICIENCIA DESEADA EN EL DESARROLLO DE LA MISMA?**

EFICIENCIA DESEADA EN EL DESARROLLO DEL SISTEMA		
Si	7	58,3%
No	5	41,7%
<b>Totales</b>	12	100,0%

Tabla nº4



GRAFICO Nº 4

**INTERPRETACION:** El 58 % de los encuestados consideran que la utilización de un sistema de costos es uno de los pilares básicos de las empresas ya que dan respuesta a las necesidades planteadas en cada una de ellas, así como también permite optimizar la eficiencia en la utilización de los recursos y conseguir que sean cada vez más competitivas.

**5. ¿SE HA LLEGADO AL OBJETIVO FUTURO ECONÓMICO DE LA EMPRESA?**

OBJETIVO FUTURO ECONÓMICO DE LA EMPRESA		
<b>Si</b>	7	58,3%
<b>No</b>	5	41,7%
<b>Totales</b>	12	100,0%

Tabla N°5

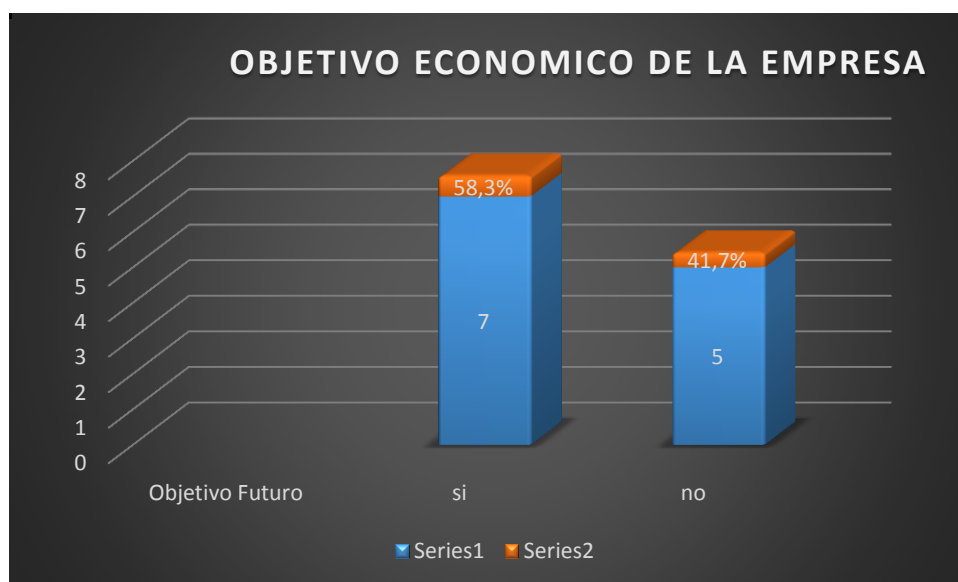


GRAFICO N° 5

**INTERPRETACION:** El 58,3 % de los Hoteles consideran que al haber implementado un sistema de costos estándar ha ayudado de manera favorable a la empresa, consiguiendo así los objetivos deseados.

**6. ¿EL SISTEMA DE COSTOS QUE USTED MANEJA EN SU EMPRESA HA SIDO RELEVANTE PARA LA TOMA DE DECISIONES DE CARÁCTER INTERNO COMO EXTERNO?**

RELEVANTE PARA LA TOMA DE DECISIONES		
<b>Si</b>	7	58,3%
<b>No</b>	5	41,7%
<b>Totales</b>	12	100,0%

Tabla N°6

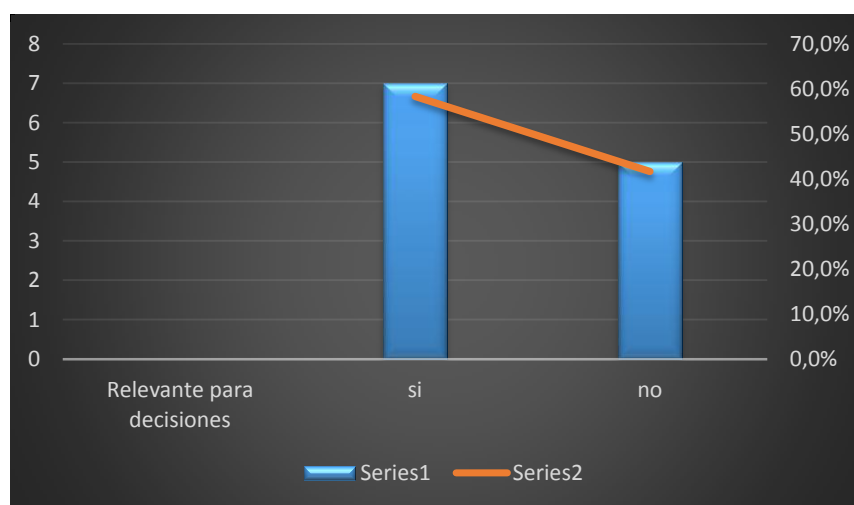


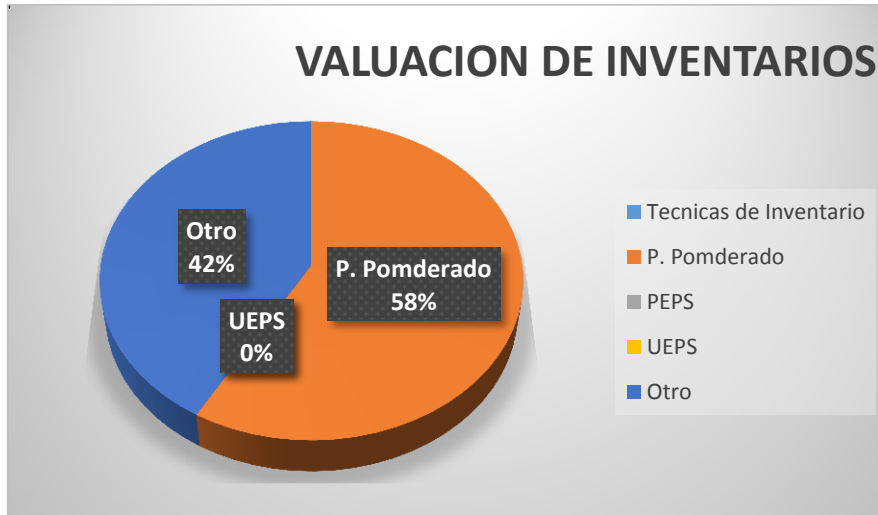
GRAFICO N° 6

**INTERPRETACION:** El 58% de los encuestados afirma que la utilización de un sistema de costos se ha convertido en un sistema de información muy importante para la toma de decisiones gerenciales, pero a la vez para preparar sus informes contables.

**7. ¿CUÁLES SON LAS TÉCNICAS DE VALUACIÓN DE INVENTARIOS UTILIZADO POR SU EMPRESA?**

TÉCNICAS DE VALUACIÓN DE INVENTARIOS		
P. Ponderado	7	58,3%
Otro	5	41,7%
<b>Totales</b>	12	100,0%

**Tabla N°7**



**GRAFICO N° 7**

**INTERPRETACION:** El 45% de los encuestados utilizan el método promedio ponderado para la valuación de inventarios cuando entran unidades o cuando salen unidades del inventario, mientras que el otro 42% utilizan kardex para el control de la mercadería.

**8. ¿EN QUE GRADO CONSIDERA UD QUE LA IMPLEMENTACION DE UN SISTEMA DE COSTOS, Y LA INFORMACION QUE ESTE GENERARIA LOGRARIA OPTIMIZAR EL USO DE LOS RECURSOS, MEJORAR LOS RENDIMIENTOS, CUMPLE LOS OBJETIVOS Y METAS, MEJORAR LA EFICIENCIA EN LA GESTION ADMINISTRATIVA?**

**Tabla N° 8**

GRADO DE IMPLEMENTACION DE UN SISTEMA DE COSTOS		
Alto	12	100,0%
Medio	0	0,00%
Bajo	0	0,00
<b>Totales</b>	<b>12</b>	<b>100,0%</b>



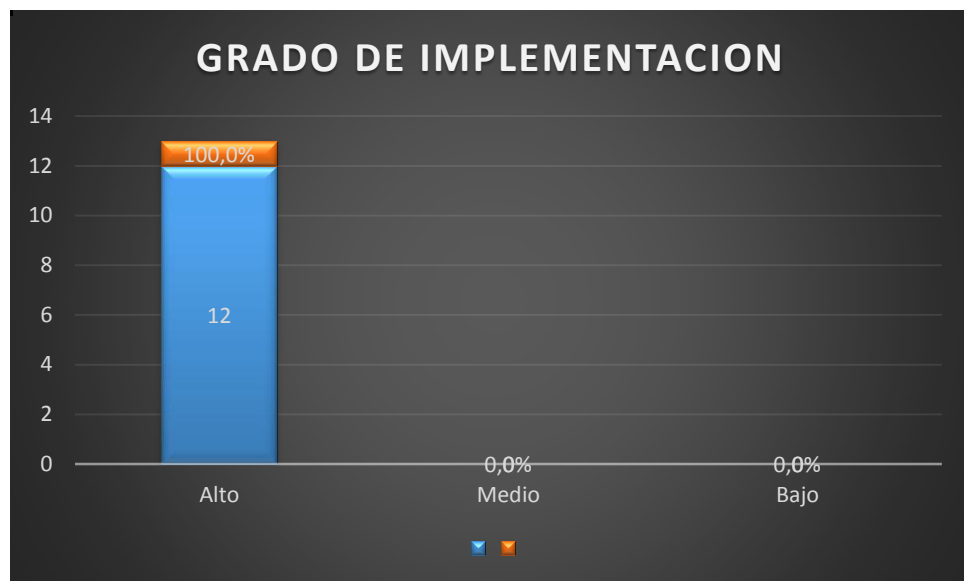


GRAFICO Nº 8

**INTERPRETACION:** El 100% de los encuestados consideran que la implementación de un sistema de costo, brinda información muy relevante ya que cuenta con una mayor planificación, organización y control de cada uno de los elementos del costo, siendo este muy considerado a utilizar en la empresa.

En la Actualidad, en la mayor parte de los Hoteles de la Ciudad de Cuenca, no cuentan con un sistema de costos, que permita tener datos concretos de la rentabilidad que generan este tipo de empresas.

De acuerdo a la información obtenida se concluye que el 58% de los establecimientos hoteleros cuenta con un sistema de costos, considerando que el tipo de sistema que utilizan es el Sistema de Costos Estándar.

### JUSTIFICACION

Para la implementación del Sistema de Costos, nos hemos basado en el resultado obtenido en las encuestas realizadas a los 12 hoteles que se encuentran en la misma categoría del Hotel Cuenca, en donde el 58% de los hoteles utilizan el Costo Estándar, en este tipo de negocio.

La necesidad inmediata de implementar un sistema de costos en el hotel cuenca, hace que se implemente el Sistema de Costo Estándar, ya que este tipo de sistema es el más viable para la empresa, permitiendo:

- ✓ Medir el costo de cada uno de los productos



- ✓ Integrar la información dentro de la contabilidad que son de fácil entendimiento tanto para el departamento contable, administrativo y de producción,

La Implementación tendrá dos evidentes impactos:

1. Tiene relación con el mejoramiento de las decisiones administrativas
2. Está vinculada con el incremento del rendimiento por efecto de control en cada una de las áreas.

Por la complejidad, el costo y el tiempo de implementación no es recomendable el Sistema de Costos ABC, se ha discutido que a futuro se puede analizar mucho más a fondo los costos de producción, implementando un sistema de costo más técnico teniendo en cuenta su Costo y tiempo.

### **4.3 COSTO ESTANDAR**

#### **IDENTIFICACIÓN DE LOS CENTROS DE COSTOS**

Se define el área de la empresa responsable de costos y gastos en los que se incurre, los cuales serán distribuidos mediante el COSTO ESTANDAR.

Se identifica como centro de costos el área de alojamiento y el área de restaurante.

A continuación detallaremos los recursos consumidos en cada una de las áreas del hotel.



### RECURSOS COMSUMIDOS

Cabe mencionar que por Cambio de Administración y Jefatura Contable los

AREA DE RESTAURANTE	AREA DE ALOJAMIENTO
<b>COSTOS DIRECTOS</b>	<b>COSTOS DIRECTOS</b>
MATERIA PRIMA	MANO DE OBRA
MANO DE OBRA	
<b>COSTOS INDIRECTOS</b>	<b>COSTOS INDIRECTOS</b>
MANO DE OBRA INDIRECTA	MANO DE OBRA INDIRECTA
DEPRECIACION DE ACTIVOS FIJOS	DEPRECIACION DE ACTIVOS FIJOS
ARRIENDO	ARRIENDO
AGUA POTABLE	AGUA POTABLE
ENERGIA ELECTRICA	ENERGIA ELECTRICA
GAS	TELEFONO
	GAS
OTROS SERVICIOS	
MANTENIMIENTO Y REPARACIONES	OTROS SERVICIOS
SUMINISTRO Y MATERIALES	MANTENIMIENTO Y REPARACIONES
	SUMINISTRO Y MATERIALES

activos fijos fueron puestos en libros como adquiridos en el año 2010.

En el cuadro ilustrado a continuación, describen el costo de los activos que puede contener una Habitación.

AREA DE ALOJAMIENTO					
MUEBLES Y ENSERES					
01/07/2010	COLCHONES	31/12/2014	155,00	10%	15,50
01/07/2010	CAMAS	31/12/2014	55,00	10%	5,50
01/07/2010	VELADORES	31/12/2014	55,00	10%	5,50
01/07/2010	INODORO	31/12/2014	250,00	10%	25,00
01/07/2010	LAVABO	31/12/2014	175,00	10%	17,50
			<b>690,00</b>		<b>69,00</b>
EQUIPOS ELLECTRICOS					
01/07/2010	TELEVISION	31/12/2014	500,00	20%	100,00
			500,00		100,00
<b>TOTAL</b>			<b>1.190,00</b>	<b>-</b>	<b>169,00</b>



**HOTEL CUENCA**  
**DEPRECIACIÓN DE ACTIVOS FIJOS**  
**PERÍODO 2014**

FECHA DE ADQUISICIÓN	ARTICULO	MES DE CALCULO	VALOR DE ADQUISICIÓN	%	VALOR DEPRECIACION
<b>AREA DE RESTAURANTE</b>					
<b>MUEBLES Y ENSERES</b>					
01/07/2010	MESAS BAR	31/12/2014	55,00	10%	5,50
01/07/2010	MESAS BAR	31/12/2014	55,00	10%	5,50
01/07/2010	BUTACA BAR	31/12/2014	55,00	10%	5,50
01/07/2010	TABURETE BAR	31/12/2014	48,00	10%	4,80
01/07/2010	BANCO TAPIZADO	31/12/2014	67,00	10%	6,70
			<b>280,00</b>		<b>28,00</b>
<b>MAQUINARIA Y EQUIPO</b>					
01/07/2010	COCINA INDUSTRIAL	31/12/2014	995,60	10%	99,56
01/07/2010	REFRIGERADORA	31/12/2014	1.008,93	10%	100,89
01/07/2010	CONGELADOR COCINA	31/12/2014	265,00	10%	26,50
01/07/2010	LAVADORA DE VAJILLA	31/12/2014	630,21	10%	63,02
01/07/2010	HORNO	31/12/2014	670,48	10%	67,05
			<b>3.570,22</b>		<b>357,02</b>
<b>TOTAL</b>			<b>3.850,22</b>	-	<b>385,02</b>

**SERVICIOS:** la política de estimación de la Empresa establece que para aquellos valores, que sean cancelados de forma total como (Agua- Energía Eléctrica, TV Cable, gas, mantenimiento y reparaciones, suministros y materiales) en el área de Restaurante y Alojamiento para su prorrateo será el 40% para Restaurante y 60% para Alojamiento.

**HOTEL CUENCA**

**AGUA POTABLE:** El hotel cuenta con dos medidores de agua potable, se estima que se utiliza el 40% para el Área de Restaurante y el 60% corresponde al Área de Alojamiento, para de esta manera obtener el costo mensual de cada Área.



**CONSUMO DE AGUA POTABLE PARA EL CENTRO DE COSTOS  
PERÍODO 2014**

MEDIDORES		VALOR	% CONSUMO		CONSUMO RESTAURANTE	CONSUMO HOTEL	TOTAL CONSUMO
31303120	31303100		ÁREA RESTAURANTE	ÁREA HOTEL			
285,12	391,88	677,00	40%	60%	270,80	406,20	677,00
<b>TOTAL</b>					<b>270,80</b>	<b>406,20</b>	<b>677,00</b>

**HOTEL CUENCA  
CONSUMO DE ENERGÍA ELÉCTRICA DEL CENTRO DE COSTOS  
PERÍODO 2014**

MEDIDOR	CONSUMO KWH.	COSTO UNITARIO	VALOR	AREA	
				RESTAURANTE 40%	ALOJAMIENTO 60%
127738	1387	0,17	229,34	91,74	137,60
127746	2772	0,18	504,83	201,93	302,90
1924968	867	0,17	146,32	58,53	87,79
<b>TOTAL</b>	<b>5026</b>		<b>880,49</b>	<b>352,20</b>	<b>528,29</b>

**ENERGÍA ELÉCTRICA:** El hotel cuenta con tres medidores de energía eléctrica, para lo cual describimos los KWH consumidos en el mes de Diciembre, con su costo unitario y costo total. El 40% es para el área de restaurante y el 60% para el área de alojamiento.

El costo por KWH tiene un promedio de 0,17 ctvs. En base a planillas canceladas en el mes de Diciembre.



**TELÉFONO:** El hotel cuenta con una sola línea telefónica con N° 2833711, el cual según políticas internas tiene el recargo del 100% para el Área de Alojamiento.

**HOTEL CUENCA**  
**CONSUMO TELEFONICO PARA DEL CENTRO DE COSTOS**  
**AREA DE ALOJAMIENTO**  
**PERÍODO 2014**

MES	VALOR	HOTEL
DICIEMBRE	149	149
<b>TOTAL</b>	<b>149</b>	<b>149</b>

**GAS:** Para determinar el costo del número de cilindros adquiridos durante el mes de Diciembre damos a conocer el peso en Kilogramos y el valor de cada uno, por política de la empresa se considera que se utiliza el 40% para el Área de restaurante y el 60% para el Área de alojamiento.

**HOTEL CUENCA**  
**CONSUMO DE GAS INDUSTRIAL PARA EL CENTRO DE COSTOS**  
**PERÍODO 2014**

MEDIDA	CANTIDAD DE CILINDROS	COSTO POR CILINDRO	COSTO TOTAL	RESTAURANTE 40%	ALOJAMIENTO 60%
30 KGS	18	17,86	321,48	128,59	192,89
15 KGS	84	2,50	210,00	84,00	126,00
<b>TOTAL</b>	<b>102</b>		<b>531,48</b>	<b>212,59</b>	<b>318,89</b>

**MANTENIMIENTO:** Está referido al mantenimiento de las instalaciones tanto del Área de restaurante como el Área de alojamiento, procedimos a revisar los libros contables del mes de Diciembre, en el cual aplicamos la distribución establecida en la Política de la Empresa.



**HOTEL CUENCA**  
**DISTRIBUCIÓN DE MANTENIMIENTO PARA EL**  
**CENTRO DE COSTOS**

**PERÍODO 2014**

<b>VALOR TOTAL</b>	<b>AREA DE RESTAURANTE 40%</b>	<b>AREA DE ALOJAMIENTO 60%</b>
1.500,00	600,00	900,00

**ARRIENDO:** Para este rubro tomamos como referencia que en el área de restaurante se utiliza el 25% y para el área de alojamiento el 75%.

Por Gasto de Arriendo se paga un valor mensual de \$4000 este valor es sin opción de Compra, por lo que la Administración no se hace cargo de la Depreciación del Edificio.

**HOTEL CUENCA**  
**GASTOS DE ARRIENDOS PARA EL CENTRO DE**  
**COSTOS**

**PERÍODO 2014**

<b>VALOR TOTAL</b>	<b>AREA DE RESTAURANTE 25%</b>	<b>AREA DE ALOJAMIENTO 75%</b>
4.000,00	1.000,00	3.000,00

**SUMINISTROS Y MATERIALES:** Está referido a los Suministros que se utilizan tanto del Área de restaurante como el Área de alojamiento, procedimos a revisar los libros contables del mes de Diciembre, en el cual aplicamos la distribución establecida en la Política de la Empresa.



**HOTEL CUENCA**  
**SUMINISTROS Y MATERIALES PARA EL CENTRO**  
**DE COSTOS**

**PERÍODO 2014**

<b>VALOR TOTAL</b>	<b>AREA DE RESTAURANTE 40%</b>	<b>AREA DE ALOJAMIENTO 60%</b>
800	320,00	480,00

**OTROS SERVICIOS** :Dentro de este rubro se considera el Servicio de TV CABLE, Servicio de Internet considerados como un gasto fijo mensual , por política de la empresa se estima que se utiliza el 40% para el Área de Restaurante y el 60% para el Área de Alojamiento.

**HOTEL CUENCA**  
**SERVICIO DE TV CABLE PARA EL CENTRO DE**  
**COSTOS**

**PERÍODO 2014**

<b>VALOR TOTAL</b>	<b>AREA DE RESTAURANTE 40%</b>	<b>AREA DE ALOJAMIENTO 60%</b>
120	48,00	72,00

**HOTEL CUENCA**  
**SERVICIO DE INTERNET PARA EL CENTRO DE**  
**COSTOS**

**PERÍODO 2014**

<b>VALOR TOTAL</b>	<b>AREA DE RESTAURANTE 40%</b>	<b>AREA DE ALOJAMIENTO 60%</b>
90	36,00	54,00

#### **4.3.1 ÁREA DE RESTAURANTE:**

**MATERIA PRIMA:** En el área de restaurante son los ingredientes que forman parte del costo de cada plato, para el desarrollo de nuestra tesis nos proporcionaron las recetas estándar de los cinco platos considerados los más vendidos, en los cuales se detalla los ingredientes, cantidad en cuanto al peso y los costos de cada uno de los ingredientes.





**MANO DE OBRA DIRECTA:** Para el área de restaurante la mano de obra directa son los sueldos, salarios y beneficios sociales atribuibles a los trabajos que intervienen directamente en la elaboración del plato. En este caso sería el Chef y los ayudantes de cocina.

La Tasa Predeterminada para esta sección no es más que la división del costo de la Mano de Obra total de Restaurante para el total de minutos del tiempo trabajado de esta sección, dándonos como resultado la tasa de cada plato.

$$\text{TASA PREDETERMINADA} = \frac{\text{COSTO MANO DE OBRA DIRECTA}}{\text{TOTAL MINUTOS MANO DE OBRA}}$$

**MANO DE OBRA INDIRECTA:** Se considera el valor de los sueldos, salarios y beneficios sociales de aquellos empleados que no están directamente involucrados con la elaboración del plato, en este caso será el personal administrativo y el personal de servicio encargado del área de alojamiento. **(Ver anexo 1, y 2)**

**BENEFICIOS SOCIALES:** Décimo tercer sueldo, Décimo cuarto sueldo, Fondos de reserva y Aporte patronal.

**DEPRECIACIÓN DE ACTIVOS FIJOS:** Es el desgaste de valor que tienen los activos que se utilizan en el proceso productivo en el paso del tiempo, por lo cual es considerado un costo fijo.

El Hotel Cuenca nos facilitó el listado de activos fijos que cuenta el área de restaurante, se calcula el costo de la depreciación por el método de línea recta. Según Política del Hotel está establecido los siguientes Años de Vida Útil para los Activos Fijos del Hotel.

ACTIVO FIJO	AÑOS
Equipos de Computación	3
Muebles y Enseres	10
Maquinarias y Herramientas	10

En un restaurante, se considera **COSTO VARIABLE** el costo de la materia prima utilizada para la elaboración de plato.

Para determinar estos costos lo primero que se debe realizar es una receta estándar detallando que componen el menú.



**RECETA ESTANDAR** Se trata de la receta completa con todas sus especificaciones para la elaboración de algún plato o bebida, y esta puede hacer uso de recetas complementarias.

**Fuente Tomada de:** (<http://gastronomia-el.espe.edu.ec/wp-content/uploads/file/90711227-Formato-de-Costeo-Estandar-Gastronomia-a-Libreta-Abierta%20%281%29.pdf>, s.f.)

Para determinar los costos lo primero que debe hacerse es realizar la receta estándar de cada uno de los platos y costearla, para eso se debe seguir los siguientes pasos:

### **1. SELECCIONAR CORRECTAMENTE EL PROVEEDOR**

El objetivo principal de seleccionar el proveedor es que al momento de la compra se pueda llegar negociar promociones y descuentos, siempre y cuando este cumpla con todos los requerimientos que se necesita para la elaboración de la receta.

### **2. NO DESPERDICAR EN FORMA DESMEDIDA**

Debe conocerse cuál es el porcentaje de merma para la elaboración de cada uno de los platos, para que de esta manera el desperdicio no se de manera exagerada, respetando siempre el estándar que se debe manejar.

Algunas de las causas por las que no se maneja el porcentaje correcto es:

- Desconocimiento de la receta estándar
- Falta de capacitación al personal
- Mal estado de los productos

### **3. REALIZAR UN CORRECTO ALMACENAMIENTO**

Se debe tener un adecuado orden y cuidado al momento de almacenar los productos, para evitar:

- La mercadería se dañe
- Pase la fecha de vencimiento y no se haya utilizado el producto
- Que se contamine

Además de una adecuada limpieza se debe almacenar mediante el método PEPS sin excepción.

### **4. PORCIONAR DE MANERA ESTANDARIZADA**

Una vez establecida las porciones en la receta estándar, el costo y el precio se calculan a partir de los gramajes, verificando que siempre las porciones sean del mismo tamaño.



Para asegurar la paridad en las porciones es fundamental que el personal esté involucrado.

## 5. REVISAR LO QUE SE DESECHA

Es de suma importancia que exista una persona capacitada para revisar el estado del producto, el cual sea la persona indicada para tomar las decisiones pertinentes. Así se evitara inconvenientes internos.

## 6. PRESUPUESTAR LAS VENTAS

Una de las bases más importantes para evitar el desperdicio es no producir en exceso, de la misma manera producir menos cantidad de la necesaria esto traerá incremento en los costos ya que se debe salir a comprar los faltantes y pagar un monto superior.

## 7. CONTROLAR POSIBLES HURTOS Y ROBOS

Para evitar estos inconvenientes es necesario:

- Establecer un menú para el personal
- Revisar los ingresos y egresos
- Realizar controles unificando la facturación

## 8. FOMENTAR LA VENTA SUGESTIVA

Uno de los mecanismos más eficientes para reducir el COSTO VARIABLE, es vender aquellos productos que dejan más rentabilidad.

Para ello se debe buscar los platos más rentables del negocio, se calculara a partir de la receta estándar, una vez identificados se debe ofrecer estos platos como primera alternativa.

**Fuente tomada de:** (<http://www.menuspararestaurantes.com/control-de-costos-en-tu-restaurantes/>, s.f.)

A continuación detallaremos el Menú que maneja el Restaurante, para proceder a costear los platos más vendidos:

**HOTEL CUENCA  
ALIMENTOS Y BEBIDAS  
VENTAS MESALES POR OBJETO DE COSTO  
PERÍODO 2014**

Nº	PLATO	CANTIDAD	%
----	-------	----------	---



1	CEVICHE DE CAMARON	27	1,83%
2	CAMARON APANADO O ASADO	16	1,08%
3	TALLARIN CRIOLLO	15	1,02%
4	SECO DE POLLO	32	2,17%
5	FRITADA	12	0,81%
<b>6</b>	<b>BABY CHURRASCO</b>	<b>116</b>	<b>7,86%</b>
7	GUATITA CRIOLLA	49	3,32%
8	APANADO DE RES O DE CERDO	39	2,64%
9	MONTADO DE LOMO FINO	30	2,03%
10	MONTADO DE PECHUGA DE POLLO	40	2,71%
11	MONTADO DE LOMO DE CERDO	18	1,22%
<b>12</b>	<b>BABY CUENCANO</b>	<b>115</b>	<b>7,80%</b>
13	MONTADO DE CHULETA DE CERDO	17	1,15%
14	MONTADO DE COSTILLAS DE CERDO	15	1,02%
15	MONTADO DE CHORIZOS	8	0,54%
16	MONTADO VEGETARIANO	12	0,81%
<b>17</b>	<b>MORO ESPECIAL</b>	<b>115</b>	<b>7,80%</b>
18	MENESTRA DE LOMO FINO	24	1,63%
19	MENESTRA DE PECHUGA DE POLLO	21	1,42%
20	MENESTRA DE LOMO DE CERDO	18	1,22%
21	MENESTRA DE CHULETA DE CERDO	99	6,71%
22	MENESTRA DE COSTILLA DE CERDO	34	2,31%
23	MENESTRA DE CHORIZO	26	1,76%
24	MENESTRA VEGETARIANA	71	4,81%
25	MORO DE LOMO FINO	63	4,27%
26	MORO DE PECHUGA DE POLLO	49	3,32%
27	MORO VEGETARIANO	47	3,19%
<b>28</b>	<b>COSTILLAS BBQ</b>	<b>98</b>	<b>6,64%</b>
29	MORO DE LOMO DE CERDO	11	0,75%
30	LASAÑA DE RES	12	0,81%
31	PARRILLADAS SENCILLA	16	1,08%
32	PARRILLADA DOBLE	23	1,56%
33	PARRILLADA PREMIUN	21	1,42%
34	CHURRASCO EL REY	26	1,76%
35	LOMO MALDITO	15	1,02%
36	POLLO AL GRILL	13	0,88%
37	CORVINA CHIFLADA	14	0,95%
38	CAMARONES BRICKY	24	1,63%
39	HAMBURGUESA CARBON	39	2,64%
40	HAMBURGUESA LA TUCA	7	0,47%
41	HAMBURGUESA SENCILLA	9	0,61%
42	SANDUCHE DE LOMO FINO	19	1,29%
	<b>TOTAL</b>	<b>1475</b>	<b>100,00%</b>

**PRODUCTOS MAS VENDIDOS**

BABY CHURRASCO	116	26,13%	7,86%
BABY CUENCANO	115	25,90%	7,80%
MORO ESPECIAL	115	25,90%	7,80%
COSTILLAS BBQ	98	22,07%	515,79%

**MORO ESPECIAL**

<b>TOTAL</b>	<b>444</b>	<b>100,00%</b>	<b>539,25%</b>
--------------	------------	----------------	----------------

CUATRO PLATOS MAS VENDIDOS	<b>30,10%</b>
38 PLATOS	<b>69,90%</b>
<b>TOTAL</b>	<b>100,00%</b>

Los cuatro platos más vendidos representan el 30.10% lo que implica que individualmente representa un 7,5% promedio en cuanto al total de las ventas, el resto de platos representa el 1.84% del total de las ventas en cuanto al menú de la empresa.

- **MATERIA PRIMA:** En la sección de restaurante hemos tomado los 4 platos más vendidos del menú, para cada uno de estos detallamos sus ingredientes y las cantidades que se utilizan para su elaboración.



CANTIDAD	U.MEDIDA	PRODUCTOS	P. UNITARIO	COSTO
170	GR.	POLLO	0,006	1,02
0,119	GR.	PLATANO VERDE	0,2	0,0238
0,142	GR.	ARROZ	0,14	0,01988
0,212	GR.	AGUACATE	0,25	0,053
0,01	GR.	QUESO	0,02	0,0002
0,57	GR.	MOTE	0,02	0,0114
0,06	MLT.	ACEITE	0,06	0,0036
2,5	GR.	FREJOL	0,02	0,05
		CONDIMENTOS		0,02
<b>COSTO TOTAL</b>			<b>SUMA</b>	<b>1,20</b>

**COSTILLAS BBQ**

**BABY CHURRASCO**

CANTIDAD	U.MEDIDA	PRODUCTOS	P. UNITARIO	COSTO
400	GR.	COSTILLAS DE CERDO	0,00435	1,74
0,01	GR.	LECHUGA	0,02	0,0002
1,10	GR.	LOMO DE RES	0,0091	1,00
0,142	GR.	ARROZ	0,14	0,01988
1	U.MEDIDA	HUEVOS	0,12	0,12
0,212	GR.	PAPAS	0,13	0,02756
0,142	GR.	ARROZ	0,14	0,01988
0,01	GR.	QUESO	0,02	0,0002
0,212	GR.	PAPAS	0,13	0,02756
0,57	GR.	CRUTONES	0,02	0,0114
0,01	GR.	LECHUGA	0,02	0,0002
0,02	GR.	PIMIENTO	0,09	0,0018
1	U.MEDIDA	ADEREZO	0,05	0,05
0,06	MLT.	ACEITE	0,06	0,0036
0,02	GR.	CONDIMENTOS	0,01	0,0002
<b>COSTO TOTAL</b>			<b>SUMA</b>	<b>1,87</b>
<b>COSTO TOTAL</b>			<b>SUMA</b>	<b>1,19</b>

**BABY CUENCANO**

CANTIDAD	U.MEDIDA	PRODUCTOS	P. UNITARIO	COSTO
170	GR.	LOMO DE CERDO	0,00511	0,87
1	U.MEDIDA	HUEVOS	0,12	0,12
0,081	GR.	ARROZ	0,14	0,01134
0,212	GR.	PAPAS	0,13	0,02756
0,01	GR.	LECHUGA	0,02	0,0002
0,057	GR.	MOTE	0,02	0,00114
0,06	MLT.	ACEITE	0,06	0,0036
0,02	GR.	CEBOLLA	0,01	0,0002
		CONDIMENTOS		0,02
<b>COSTO TOTAL</b>			<b>SUMA</b>	<b>1,05</b>

- MANO DE OBRA DIRECTA:** la tasa predeterminada para esta sección no es más que la división del costo de la mano de obra total del restaurante para el total de minutos del tiempo trabajado de dicha sección, dándonos como resultado la tasa para cada plato.

$$TASA\ PREDETERMINADA = \frac{COSTO\ DE\ MANO\ DE\ OBRA\ DIRECTA}{TOTAL\ MINUTOS\ MANO\ DE\ OBRA}$$

$$TASA\ PREDETERMINADA = \frac{1761,38}{57600,00} = 0,030579513$$

Del plato fuerte calculamos el tiempo en minutos que toma elaborarlos, el costo de la mano de obra de cada plato es la multiplicación del tiempo por la tasa predeterminada.

MENU	TIEMPO ESTÁNDAR (MINUTOS)	TASA PREDETERMINADA	COSTO ESTÁNDAR
MORO ESPECIAL	15 MINUTOS	0,030579513	0,46
BABY CHURRASCO	15 MINUTOS	0,030579513	0,46



BABY CUENCANO	15 MINUTOS	0,030579513	0,46
COSTILLAS BBQ	15 MINUTOS	0,030579513	0,46

- **COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN:** Para encontrar la tasa predeterminada de los costos indirectos dividimos los mismos para el total de minutos del tiempo trabajado del área de restaurante, encontrando así la tasa para cada plato, luego se multiplica el tiempo que se toma en realizar el plato por la tasa predeterminada dándonos el costo indirecto del plato.

$$TASA\ PREDETERMINADA = \frac{COSTOS\ INDIRECTOS\ DE\ FABRICACIÓN}{TOTAL\ MINUTOS\ MANO\ DE\ OBRA\ INDIRECTA}$$

**HOTEL CUENCA**  
**ÁREA DE RESTAURANTE**  
**COSTOS INDIRECTOS INCURRIDOS**  
**2014**

<b>COSTO</b>	<b>VALOR</b>
MANO DE OBRA INDIRECTA	8367,25
DEPRECIACION DE ACTIVOS	385,02
AGUA POTABLE	270,80
ENERGÍA ELÉCTRICA	352,20
GAS	212,59
MANTENIMIENTO	600,00
ARRIENDOS	1000,00
SUMINISTROS Y MATERIALES	320,00
OTROS SERVICIOS	84,00
<b>TOTAL</b>	<b>11.591,86</b>

$$TASA\ PREDETERMINADA = \frac{11.591,86}{172800} = 0,067082523$$





MENU	TIEMPO ESTÁNDAR (MINUTOS)	TASA PREDETERMINADA	COSTO ESTÁNDAR
MORO ESPECIAL	15 MINUTOS	0,067082523	1,00
BABY CHURRASCO	15 MINUTOS	0,067082523	1,00
BABY CUENCANO	15 MINUTOS	0,067082523	1,00
COSTILLAS BBQ	15 MINUTOS	0,067082523	1,00

➤ **HOJA DE COSTOS:**

<b>HOJA DE COSTOS</b>		
<b>HOTEL CUENCA</b>		
<b>DICIEMBRE DE 2014</b>		
<b>PLATO: MORO ESPECIAL</b>		
MATERIA PRIMA	MANO DE OBRA DIRECTA	GASTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN
1.20	0.46	1.00
ELEMENTOS DEL COSTO		
MATERIA PRIMA		1.20
MANO DE OBRA DIRECTA		0.46
GASTOS INDIRECTOS DE FABRICACION		1.00
<b>COSTO TOTAL</b>		<b>2.66</b>

➤ **HOJA DE COSTOS**

<b>HOJA DE COSTOS</b>		
<b>HOTEL CUENCA</b>		
<b>2014</b>		
<b>PLATO: BABY CHURRASCO</b>		
MATERIA PRIMA	MANO DE OBRA DIRECTA	GASTOS INDIRECTOS DE



		FABRICACIÓN
1.19	0.46	1.00
ELEMENTOS DEL COSTO		
MATERIA PRIMA		1.19
MANO DE OBRA DIRECTA		0.46
GASTOS INDIRECTOS DE FABRICACION		1.00
<b>COSTO TOTAL</b>		<b>2.65</b>

➤ HOJA DE COSTOS

<b>HOJA DE COSTOS</b>		
<b>HOTEL CUENCA</b>		
<b>2014</b>		
<b>PLATO: BABY CUENCANO</b>		
MATERIA PRIMA	MANO DE OBRA DIRECTA	GASTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN
1.05	0.46	1.00
ELEMENTOS DEL COSTO		
MATERIA PRIMA		1.05
MANO DE OBRA DIRECTA		0.46
GASTOS INDIRECTOS DE FABRICACION		1.00
<b>COSTO TOTAL</b>		<b>2.51</b>

➤ HOJA DE COSTOS

<b>HOJA DE COSTOS</b>		
<b>HOTEL CUENCA</b>		
<b>DICIEMBRE DE 2014</b>		
<b>PLATO: COSTILLAS BBQ</b>		
MATERIA PRIMA	MANO DE OBRA DIRECTA	GASTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN
1.87	0.46	1.00
ELEMENTOS DEL COSTO		



MATERIA PRIMA	1.87
MANO DE OBRA DIRECTA	0.46
GASTOS INDIRECTOS DE FABRICACION	1.00
<b>COSTO TOTAL</b>	<b>3.33</b>

#### 4.3.2 ÁREA DE ALOJAMIENTO

Una habitación está considerada como unidad de alojamiento, la cantidad que se paga por cada habitación se lo conoce como precio, por lo tanto el valor de cada habitación multiplicado correspondiente por todas las habitaciones que el hotel cuenta es considerado un ingreso importante.

**VENTAS DE LAS HABITACIONES:** Para obtener un valor de ingreso considerable se desea vender el mayor número de habitaciones por noche ya que esto determina el nivel de ocupación, por lo tanto es necesario para determinar el rendimiento del hotel.

En el área de alojamiento solo intervienen dos elementos del costo que son la mano de obra directa del personal operativo y los Gastos de Fabricación que no son fácilmente identificables por lo tanto estos serán distribuidos según políticas impuestas por el Hotel.

#### CALCULO:

Hemos creído conveniente para el área de alojamiento tomar como base los metros cuadrados correspondientes a 27 habitaciones ya que creemos que es la mejor manera de determinar costos.

<b>TIPO DE HABITACIÓN</b>	<b>PRECIO</b>	<b>NUMERO DE HABITACIONES</b>	<b>METROS CUADRADOS DE CADA HBT.</b>	<b>TOTAL DE METROS CUADRADOS</b>
SENCILLA	\$65.00	21	20,14 m <sup>2</sup>	422,94 m <sup>2</sup>
MATRIMONIAL	\$94.00	3	24,98 m <sup>2</sup>	74,94 m <sup>2</sup>
TRIPLE	\$122.00	3	60,75 m <sup>2</sup>	182,25 m <sup>2</sup>
<b>TOTAL</b>		<b>27</b>		<b>680,13 m<sup>2</sup></b>



**MANO DE OBRA DIRECTA:** Para el área de alojamiento la mano de obra directa son los sueldos, salarios y beneficios sociales atribuibles a los trabajos que intervienen directamente en la limpieza de la habitación. En este caso son los sueldos de las camareras, recepcionistas, jefe de pisos y auxiliar de mantenimiento.

La tasa predeterminada para esta sección no es más que la división del costo de la mano de obra directa para el total de metros cuadrados de las 27 habitaciones, de esta forma se llega a un resultado mensual por lo que para obtener una tasa predeterminada diaria dividimos para 30.

$$TASA\ PREDETERMINADA = \frac{COSTO\ MANO\ DE\ OBRA\ DIRECTA}{TOTAL\ METROS\ CUADRADOS}$$

**GASTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN:** Se considera el total de Gastos de Fabricación Operativos dividido para el total de los metros cuadrados correspondientes a las 27 habitaciones, de esta forma se llega a un resultado mensual por lo que para obtener una tasa predeterminada diaria dividimos para 30.

$$TASA\ PREDETERMINADA = \frac{GASTOS\ INDIRECTOS\ DE\ FABRICACIÓN}{TOTAL\ METROS\ CUADRADOS}$$

- **MANO DE OBRA.**

$$TASA\ PREDETERMINADA = \frac{3224,02}{680,13} = 4,740299649$$

$$TASA\ PREDETERMINADA\ DIARIA = \frac{4.740299649}{30} = 0,158009988$$

Hay tres clases de habitaciones, simples, dobles y triples, para obtener el costo de la mano de obra multiplicamos la tasa predeterminada por el número de metros cuadrados, este valor de costo total dividimos para el número de habitaciones, de esta manera obtendremos el costo unitario por día de mano de obra de cada habitación.

HABITACIÓN	# HAB	M <sup>2</sup> TOTAL	TASA PREDERTMINADA X DIA	COSTO TOTAL	COSTO UNITARIO
SIMPLES	21	422,94	0,158009988	66,83	3,18
DOBLE	3	74,94	0,158009988	11,84	3,95



TRIPLE	3	182,25	0,158009988	28,80	9,60
<b>TOTAL</b>	<b>27</b>	<b>680,13</b>		<b>107,47</b>	<b>16,73</b>

- **GASTOS INDIRECTOS DE FABRICACION:**

**HOTEL CUENCA**  
**ÁREA DE HOSPEDAJE**  
**COSTOS INDIRECTOS INCURRIDOS**  
**2014**

<b>COSTO</b>	<b>VALOR</b>
MANO DE OBRA INDIRECTA	2612,33
DEPRECIACION DE ACTIVOS	169,00
AGUA POTABLE	406,20
ENERGÍA ELÉCTRICA	528,29
TELÉFONO	149,00
GAS	318,89
MANTENIMIENTO	900,00
ARRIENDOS	3000,00
SUMINISTROS Y MATERIALES	480,00
OTROS SERVICIOS	126,00
<b>TOTAL</b>	<b>\$8689,71</b>

$$TASA \text{ PREDETERMINADA MENSUAL} = \frac{\$8689,71}{680,13} = 12,77654272$$

$$TASA \text{ PREDETERMINADA DIARIA} = \frac{12,77654272}{30} = 0,4225884757$$

<b>HABITACIÓN</b>	<b># HAB</b>	<b>M<sup>2</sup> TOTAL</b>	<b>TASA PREDETERMINADA X DIA</b>	<b>COSTO TOTAL</b>	<b>COSTO UNITARIO</b>
SIMPLES	21	422,94	0,4225884757	178,73	8,51
DOBLE	3	74,94	0,4225884757	31,67	10,56
TRIPLE	3	182,25	0,4225884757	77,02	25,67
<b>TOTAL</b>	<b>27</b>	<b>680,13</b>		<b>\$202,57</b>	<b>\$44,74</b>



➤ HOJA DE COSTOS

<b>HOJA DE COSTOS</b>	
<b>HOTEL CUENCA</b>	
<b>2014</b>	
<b>HABITACIÓN: SIMPLE</b>	
MANO DE OBRA	GASTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN
3,18	8,51
<b>ELEMENTOS DEL COSTO</b>	
MANO DE OBRA DIRECTA	3,18
GASTOS INDIRECTOS DE FABRICACION	8,51
<b>COSTO TOTAL</b>	<b>\$11,69</b>

<b>HOJA DE COSTOS</b>	
<b>HOTEL CUENCA</b>	
<b>2014</b>	
<b>HABITACIÓN: DOBLE</b>	
MANO DE OBRA	GASTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN
3,95	10,56
<b>ELEMENTOS DEL COSTO</b>	
MANO DE OBRA DIRECTA	3,95
GASTOS INDIRECTOS DE FABRICACION	10,56
<b>COSTO TOTAL</b>	<b>\$14,51</b>

<b>HOJA DE COSTOS</b>	
<b>HOTEL CUENCA</b>	
<b>2014</b>	
<b>HABITACIÓN: TRIPLE</b>	
MANO DE OBRA	GASTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN
9,60	25,67
<b>ELEMENTOS DEL COSTO</b>	
MANO DE OBRA DIRECTA	9,60
GASTOS INDIRECTOS DE FABRICACION	25,67
<b>COSTO TOTAL</b>	<b>\$35,27</b>



#### 4.4 COSTO REAL

Los costos reales o también conocidos como costo históricos, son todos aquellos costos ya realizados, es decir que se han incurrido en el proceso de producción, en otras palabras el costo real está formado por todos los gastos que se incurren en la fabricación de un producto o prestación de un servicio.

Para que el costo real obtenido de una producción, sea evaluado en cuanto a su eficiencia, debe compararse con cualquier otro costo, histórico, estimado, standard o planificado.

**Fuente Tomada de** ([http://thesmadruga2.blogspot.com/2012/05/costos-reales-y-predeterminados\\_24.html](http://thesmadruga2.blogspot.com/2012/05/costos-reales-y-predeterminados_24.html), s.f.)

A continuación, en el siguiente cuadro se da a conocer los valores depreciados en el mes de Enero de 2015.

**HOTEL CUENCA  
DEPRECIACIÓN DE ACTIVOS FIJOS  
ENERO 2015**

FECHA DE ADQUISICIÓN	ARTICULO	MES DE CALCULO	VALOR DE ADQUISICIÓN	%	VALOR DEPRECIACION
<b>AREA DE RESTAURANTE</b>					
<b>MUEBLES Y ENSERES</b>					
01/07/2010	MESAS BAR	31/01/2015	55,00	10%	5,50
01/07/2010	MESAS BAR	31/01/2015	55,00	10%	5,50
01/07/2010	BUTACA BAR	31/01/2015	55,00	10%	5,50
01/07/2010	TABURETE BAR	31/01/2015	48,00	10%	4,80
01/07/2010	BANCO TAPIZADO	31/01/2015	67,00	10%	6,70
			<b>280,00</b>		<b>28,00</b>
<b>MAQUINARIA Y EQUIPO</b>					
01/07/2010	COCINA INDUSTRIAL	31/01/2015	995,60	10%	99,56
01/07/2010	REFRIGERADORA	31/01/2015	1.008,93	10%	100,89
01/07/2010	CONGELADOR COCINA	31/01/2015	265,00	10%	26,50
01/07/2010	LAVADORA DE VAJILLA	31/01/2015	630,21	10%	63,02
01/07/2010	HORNO	31/01/2015	670,48	10%	67,05
			<b>3.570,22</b>		<b>357,02</b>
<b>TOTAL</b>			<b>3.850,22</b>	-	<b>385,02</b>



Se va a determinar los costos reales en cada uno de los servicios a Enero de

AREA DE ALOJAMIENTO					
<b>MUEBLES Y ENSERES</b>					
01/07/2010	COLCHONES	31/01/2015	155,00	10%	15,50
01/07/2010	CAMAS	31/01/2015	55,00	10%	5,50
01/07/2010	VELADORES	31/01/2015	55,00	10%	5,50
01/07/2010	INODORO	31/01/2015	250,00	10%	25,00
01/07/2010	LAVABO	31/01/2015	175,00	10%	17,50
			<b>690,00</b>		<b>69,00</b>
<b>EQUIPOS ELLECTRICOS</b>					
01/07/2010	TELEVISION	31/01/2015	500,00	20%	100,00
			<b>500,00</b>		<b>100,00</b>
<b>TOTAL</b>			<b>1.190,00</b>	<b>-</b>	<b>169,00</b>

2015.

**AGUA POTABLE:**

**HOTEL CUENCA  
CONSUMO DE AGUA POTABLE PARA EL CENTRO DE COSTOS  
ENERO 2015**

MEDIDORES		VALOR	% CONSUMO		CONSUMO RESTAURANTE	CONSUMO HOTEL	TOTAL CONSUMO
31303120	31303100		ÁREA RESTAURANTE	ÁREA HOTEL			
318,53	395,64	714,17	40%	60%	285,67	428,50	714,17
<b>TOTA</b>					<b>285,67</b>	<b>428,50</b>	<b>714,17</b>





**ENERGÍA ELÉCTRICA:**

**TELÉFONO:**

HOTEL CUENCA  
 CONSUMO TELEFONICO PARA DEL CENTRO DE COSTOS  
 AREA DE ALOJAMIENTO  
 HOTEL CUENCA  
 ENERO 2015  
 CONSUMO DE ENERGÍA ELÉCTRICA DEL CENTRO DE COSTOS  
 NUMERO  
 TELÉFONO ENERO 2015 2833711

MEDIDOR	CONSUMO KWH MES	COSTO UNITARIO	VALOR	AREA			
				RESTAURANTE HOTEL 40%	ALOJAMIENTO 100% 60%		
127738	ENERO 1222	0,16	148,50	199,89	79,96	148,50	119,93
127746	<b>TOTAL</b>		<b>148,50</b>		<b>148,50</b>		349,69
1924968	814	0,17	134,86		53,94		80,92
<b>TOTAL</b>	<b>5373</b>		<b>917,57</b>		<b>367,03</b>		<b>550,54</b>

**GAS:**

HOTEL CUENCA  
 CONSUMO DE GAS INDUSTRIAL PARA EL CENTRO DE COSTOS  
 ENERO 2015



MEDIDA	CANTIDAD DE CILINDROS	COSTO POR CILINDRO	COSTO TOTAL	RESTAURANTE 40%	ALOJAMIENTO 60%
30 KGS	22	17,86	392,92	157,17	235,75
15 KGS	86	2,50	215,00	86,00	129,00
<b>TOTAL</b>	<b>108</b>		<b>607,92</b>	<b>243,17</b>	<b>364,75</b>

**MANTENIMIENTO:**

**HOTEL CUENCA  
DISTRIBUCIÓN DE MANTENIMIENTO PARA EL  
CENTRO DE COSTOS**

**ENERO 2015**

VALOR TOTAL	AREA DE RESTAURANTE 40%	AREA DE ALOJAMIENTO 60%
1.700,00	680,00	1020,00

**ARRIENDO:**

**HOTEL CUENCA  
GASTOS DE ARRIENDOS PARA EL CENTRO DE  
COSTOS**

**ENERO 2015**

VALOR TOTAL	AREA DE RESTAURANTE 25%	AREA DE ALOJAMIENTO 75%
4.000,00	1.000,00	3.000,00

**SUMINISTROS Y MATERIALES:**

**HOTEL CUENCA  
SUMINISTROS Y MATERIALES PARA EL CENTRO  
DE COSTOS**

**ENERO 2015**

---



<b>VALOR TOTAL</b>	<b>AREA DE RESTAURANTE 40%</b>	<b>AREA DE ALOJAMIENTO 60%</b>
950,87	380,35	570,52

**TV CABLE E INTERNET:****HOTEL CUENCA****SERVICIO DE TV CABLE PARA EL CENTRO DE  
COSTOS****ENERO 2015**

<b>VALOR TOTAL</b>	<b>AREA DE RESTAURANTE 40%</b>	<b>AREA DE ALOJAMIENTO 60%</b>
120	48,00	72,00

**SERVICIO DE INTERNET PARA EL CENTRO DE  
COSTOS****ENERO 2015**

<b>VALOR TOTAL</b>	<b>AREA DE RESTAURANTE 40%</b>	<b>AREA DE ALOJAMIENTO 60%</b>
90	36,00	54,00

**4.5 VARIACIONES O DESVIACIONES**

Se parte de que los costos reales deben ser lo más parecidos a los costos esperados por lo que las personas encargadas de que esto se cumpla son los que intervienen directamente con la producción que se realiza.

Las diferencias que surgen al realizar una comparación de los resultados reales con los esperados, con base en estándares, se les conoce como variaciones. Su análisis permite a los administradores detectar las causas de los aumentos o ahorros en costos para tratar de eliminar las causas que originan aumentos de costos, o bien, cuestionar la racionalidad de los estándares.



Es lógico pensar que al aparecer resultados favorables en el análisis de variaciones es conveniente para la empresa, pero si existe una variación continua favorable se indica que los estándares están mal determinados.

Con los datos obtenidos se procede a calcular las respectivas variaciones en cada uno de los elementos del costo.

- **Variación Favorable:** Valor Estándar > Valor Real
- **Variación Desfavorable:** Valor Estándar < Valor Real

#### 4.5.1 AREA DE RESTAURANTE

##### VARIACIÓN EN MATERIA PRIMA

- **MATERIA PRIMA:** Los factores que afectan el costo de la materia prima son precio y cantidad. Ambos pueden contribuir a generar variaciones respecto al estándar, la variación total de materia prima se explicaría por la diferencia entre los costos estándares y reales que pueden desglosarse en la variación de precio de materia prima y la variación en cantidad de materia prima.

**Precio:** Después de haber realizado el debido proceso al momento de adquirir los productos sujetos a transformación se ha llegado a la conclusión de que no existe variación en precio debido a que la situación económica ha sido estable y no ha existido inflación en precios, también el producto adquirido ha sido despachado por los mismos proveedores.

**Cantidad:** El chef tiene un estricto control de utilización de materiales al momento de elaborar cada plato, también no ha existido ningún tipo de cambio en el diseño del producto y calidad de los mismos, por este motivo es que no existe variación.

##### VARIACIÓN EN MANO DE OBRA DIRECTA

- **MANO DE OBRA:** Las variaciones que existen en mano de obra se encuentra en el departamento contable ya que este es el que maneja la nómina de los empleados. Del período 2014 al período 2015 por cambios en los salarios.



**Tarifa:** Luego de la revisión del rol de pagos correspondiente al mes de Enero de 2015 se pudo observar que existió un incremento de sueldo a ciertos empleados cuya remuneración estaba sobre el sueldo básico establecido.

**Plato:** Moro Especial

***Variación en Tarifa de Mano de Obra***

$$= (Tarifa Estandar - Tarifa Real) * Horas Reales Trabajadas$$

$$Tr = Qr \times Pr$$

$$Ts = Qs \times Ps$$

Lo que es lo mismo:

$$Vt = QsPs - QrPr$$

$$Vt = ((15 * 0,12) - (11 * 0,13))$$

$$Vt = ((1,80) - (1,43))$$

$$Vt = 0,37$$

$$Vt = 0,37 * 150 \text{ platos vendidos en el mes}$$

$$Vt = 55,10$$

**Conclusión:** Hemos podido determinar que existe una variación favorable de 55,10 del total de platos vendidos para el periodo 2015.

**Dónde:**

**Ps =** Para el cálculo del Precio estándar se dividió el Total de ingresos mensuales de cada uno de los 4 empleados que están dentro de Mano de Obra Directa para 14400 minutos trabajados.

Total de Ingresos	Minutos Trabajados	Costo Minuto
425,44	14400	0,0295
455,25	14400	0,0316
425,44	14400	0,0295
455,25	14400	0,0316
<b>TOTAL</b>		<b>0,1222</b>



**Pr** = Para el cálculo del Precio real se dividió el Total de ingresos mensuales de cada uno de los 4 empleados que están dentro de Mano de Obra Directa para 14400 minutos trabajados.

Total de Ingresos	Minutos Trabajados	Costo Minuto
472,47	14400	0,0328
455,25	14400	0,0316
425,44	14400	0,0295
455,25	14400	0,0316
<b>TOTAL</b>		<b>0,1255</b>

**Plato:** Baby Churrasco

**Variación en Tarifa de Mano de Obra =**  
*(Tarifa Estandar – Tarifa Real) \* Horas Reales Trabajadas*

$$Vt = QsPs - QrPr$$

$$Vt = ((15 * 0,12) - (12 * 0,13))$$

$$Vt = ((1,80) - (1,56))$$

$$Vt = 0,24$$

$$Vt = 0,24 * 140 \text{ platos vendidos en el mes}$$

$$Vt = 33,60$$

**Conclusión:** Hemos podido determinar que existe una variación favorable de 33,60 del total de platos vendidos para el periodo 2015.

**Plato:** Baby Cuencano

**Variación en Tarifa de Mano de Obra**  
*= (Tarifa Estandar – Tarifa Real) \* Horas Reales Trabajadas*

$$Vt = QsPs - QrPr$$

$$Vt = ((15 * 0,12) - (12 * 0,13))$$

$$Vt = ((1,80) - (1,56))$$

$$Vt = 0,24$$

$$Vt = 0,24 * 138 \text{ platos vendidos en el mes}$$



$$Vt = 33,12$$

**Conclusión:** Hemos podido determinar que existe una variación favorable de 33,12 del total de platos vendidos para el periodo 2015.

**Plato:** Costillas BBQ

$$\begin{aligned} & \textbf{Variacion en Tarifa de Mano de Obra} \\ & = (Tarifa Estandar - Tarifa Real) * Horas Reales Trabajadas \end{aligned}$$

$$Vt = QsPs - QrPr$$

$$Vt = ((15 * 0,12) - (13 * 0,13))$$

$$Vt = ((1,80) - (1,69))$$

$$Vt = 0,11$$

$$Vt = 0,11 * 110 \text{ platos vendidos en el mes}$$

$$Vt = 12,10$$

**Conclusión:** Hemos podido determinar que existe una variación favorable de 12,10 del total de platos vendidos para el periodo 2015.

**Eficiencia:** Existió variaciones en tiempo debido a que el supervisor de la producción ejerce un estricto control sobre el tiempo que en realidad se toman realizar cada plato, en donde:

**Plato:** Moro Especial.

$$\begin{aligned} & \textbf{Variacion Eficiencia de Mano de Obra} \\ & = (Horas Aplicadas - Horas Reales) * Tarifa Estandar \end{aligned}$$

$$Ve = (Ts - Tr)Ps$$

$$Ve = (15 - 11)0,12$$

$$Ve = 0,48 * 150 \text{ platos vendidos en el mes}$$

$$Ve = 72$$

**Conclusión:** Hemos podido determinar que existe una variación favorable de 72 del total de platos vendidos para el periodo 2015.

**Dónde:**



**Ps** = Para el cálculo del Precio estándar se dividido el Total de ingresos mensuales de cada uno de los 4 empleados que están dentro de Mano de Obra Directa para 14400 minutos trabajados.

Total de Ingresos	Minutos Trabajados	Costo Minuto
425,44	14400	0,0295
455,25	14400	0,0316
425,44	14400	0,0295
455,25	14400	0,0316
<b>TOTAL</b>		<b>0,1222</b>

**Plato:** Baby Churrasco

$$\text{Variacion Eficiencia de Mano de Obra} \\ = (\text{Horas Aplicadas} - \text{Horas Reales}) * \text{Tarifa Estandar}$$

$$Ve = (Ts - Tr)Ps$$

$$Ve = (15 - 12)0,12$$

$$Ve = 0,36 * 140 \text{ platos vendidos en el mes}$$

$$Ve = 50,4$$

**Conclusión:** Hemos podido determinar que existe una variación favorable de 50,40 del total de platos vendidos para el periodo 2015.

**Plato:** Baby Cuencano.

#### **Variacion Eficiencia de Mano de Obra**

$$= (\text{Horas Aplicadas} - \text{Horas Reales}) * \text{Tarifa Estandar}$$

$$Ve = (Ts - Tr)Ps$$

$$Ve = (15 - 12)0,12$$

$$Ve = 0,36 * 138 \text{ platos vendidos en el mes}$$

$$Ve = 49,68$$





**Conclusión:** Hemos podido determinar que existe una variación favorable de 49,68 del total de platos vendidos para el periodo 2015.

**Plato:** Costillas BBQ

***Variación Eficiencia de Mano de Obra***

$$= (\text{Horas Aplicadas} - \text{Horas Reales}) * \text{Tarifa Estandar}$$

$$Ve = (Ts - Tr)Ps$$

$$Ve = (15 - 13)0,12$$

$$Ve = 0,24 * 110 \text{ platos vendidos en el mes}$$

$$Ve = 26,40$$

**Conclusión:** Hemos podido determinar que existe una variación favorable de

ESTANDAR 2014	2015
---------------	------

26,40 del total de platos vendidos para el periodo 2015.

**VARIACION EN COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION**

Con respecto a cada uno de los costos indirectos de fabricación se ha podido determinar mediante cada departamentos cuales han sido las variaciones existentes, en el cuadro anterior se puede apreciar los valores cambiantes. Esta variación está dada por aumentos de salarios, cambio de proveedores al momento de adquirir elementos necesarios para el desarrollo de la producción, en lo que respecta a depreciaciones no varía ya que se utiliza el método de línea recta.



<b>COSTO</b>	<b>VALOR</b>	<b>COSTO</b>	<b>VALOR</b>
MANO DE OBRA INDIRECTA	8367,25	MANO DE OBRA INDIRECTA	8520,00
DEPRECIACION DE ACTIVOS	385,02	DEPRECIACION DE ACTIVOS	385,02
AGUA POTABLE	270,80	AGUA POTABLE	285,67
ENERGÍA ELÉCTRICA	352,20	ENERGÍA ELÉCTRICA	367,03
GAS	212,59	GAS	243,17
MANTENIMIENTO	600,00	MANTENIMIENTO	680,00
ARRIENDOS	1000,00	ARRIENDOS	1000,00
SUMINISTROS Y MATERIALES	320,00	SUMINISTROS Y MATERIALES	380,35
OTROS SERVICIOS	84,00	OTROS SERVICIOS	84,00
<b>TOTAL</b>	<b>11.591,86</b>	<b>TOTAL</b>	<b>11945,24</b>

***Variacion Costo Indirecto de Fabricacion***

$$= (\text{Costo Indirecto Aplicado} - \text{Costo Indirecto Real})$$

$$\text{Variacion C I F} = (11591,86 - 11945,24)$$

$$\text{Variacion C I} = -353,38$$

**Conclusión:** Hemos podido determinar que existe una variación desfavorable \$353,38 debido a que se gastó más de lo presupuestado.



#### 4.5.2 ÁREA DE ALOJAMIENTO

**MATERIA PRIMA:** No existe materia prima en área de alojamiento ya que nada está sujeto a transformación.

#### **VARIACIÓN EN MANO DE OBRA DIRECTA**

<b>HOTEL CUENCA</b>	
<b>MANO DE OBRA DIRECTA</b>	
Nómina de Mano de Obra Directa Período 2014 (anexo 4)	\$3224.02
Nómina de Mano de Obra Directa Enero 2015 (anexo 8)	\$3224.02

**TARIFA:** No se ha dado ningún tipo de variación ya que el salario de mano de obra en área de alojamiento superaban el salario básico por lo que no existió aumento, de igual manera se lleva una hoja estricta de tiempo para cada una de las personas que intervienen en la limpieza y arreglo de cada habitación por lo que no existe horas extras, siendo esta una política de la empresa, se trabaja con el mismo personal del periodo 2014 al 2015 ya que la antigüedad del personal sigue siendo la misma, por tanto no existe incremento en el pago de Fondos de Reserva.

**CANTIDAD:** Lo que respecta a cantidad de mano de obra directa no ha existido ningún tipo de cambio de personal por lo que estos ya son fijos en la empresa.

#### **VARIACIÓN EN COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN.**



**Variacion Costo Indirecto de Fabricacion**

$$= (\text{Costo Indirecto Aplicado} - \text{Costo Indirecto Real})$$

ESTANDAR 2014		2015	
COSTO	VALOR	COSTO	VALOR
MANO DE OBRA INDIRECTA	2612.33	MANO DE OBRA INDIRECTA	2682.73
DEPRECIACION DE ACTIVOS	169.00	DEPRECIACION DE ACTIVOS	169.00
AGUA POTABLE	406.20	AGUA POTABLE	428.50
ENERGÍA ELÉCTRICA	528.29	ENERGÍA ELÉCTRICA	550.54
TELÉFONO	149.00	TELÉFONO	148.50
GAS	318.89	GAS	364.75
MANTENIMIENTO	900.00	MANTENIMIENTO	1020.00
ARRIENDOS	3000.00	ARRIENDOS	3000.00
SUMINISTROS Y MATERIALES	480.00	SUMINISTROS Y MATERIALES	570.52
OTROS SERVICIOS	126.00	OTROS SERVICIOS	126.00
<b>TOTAL</b>	<b>8689.71</b>	<b>TOTAL</b>	<b>9060.54</b>

$$\text{Variacion C I F} = (8689,71 - 9060,54)$$

$$\text{Variacion C I F} = -370,83$$

**Conclusión:** Se concluye que en área de alojamiento los costos indirectos de fabricación reales son mayores a los costos indirectos de fabricación estándar, por lo tanto la variación existente es desfavorable para la empresa en un \$370,83



## CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

### CONCLUSIONES:

Es de gran importancia el análisis de las variaciones para determinar en qué cantidad han variado los costos, comparando los valores reales con los estándares propuestos al inicio de la producción.

**MATERIA PRIMA:** El costo de materia prima deberá ser valuada en relación con la cantidad utilizada y la estándar para determinar si ha existido ineficiencia o desperdicio de la materia prima usada, también debe efectuarse el análisis de las variaciones en precio de MP tanto en valor estándar como real para determinar si ha existido un sobre precio.

**MANO DE OBRA:** Debe efectuarse el análisis en cantidad estándar y real para determinar si ha producido con eficiencia o ineficiencia, deberá evaluarse el uso de la mano de obra en relación al precio.

**GATOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN:** Se relaciona con la capacidad presupuestada, lo que se determinara de la comparación de los gastos presupuestados con los realizados, determinando si ha empleado con eficiencia o ha habido un exceso sobre el presupuesto.



## RECOMENDACIONES:

Después de haber diseñado e implementado el sistema de costos Estándar se sugieren las siguientes recomendaciones:

- ✚ En el área de restaurante mantener un planificado control y gestión de costos en ciertos tipos de productos para de esta manera evitar desperdicios innecesarios, con la participación conjunta de todos los miembros.
- ✚ Llevar controles detallados del tiempo de funcionamiento, para así analizar la eficiencia en su operatividad.
- ✚ Mantener buen abastecimiento de materiales mediante un control de inventario realizado por la persona encargada de esta área.
- ✚ En el área de alojamiento debido a que el personal que labora en dicha área tiene horarios fuera del habitual, se recomienda realizar una revisión salarial ya que es considerada baja, de esta manera se obtendrá un mejor rendimiento.
- ✚ Debido a que el hotel tiene una categoría de tres estrellas por el nivel de clientes que frecuentan, se recomienda capacitar constante mente a los empleados, haciendo énfasis en la atención y servicio al cliente.
- ✚ Establecer procedimientos para otras unidades ya que de esta manera se controlará de forma más precisa cada una de las áreas y se tendrá más tiempo para que el producto sea entregado lo más rápido posible.
- ✚ Se recomienda identificar las actividades en el proceso de elaboración de cada uno de los productos en el área de restaurant.
- ✚ Establecer controles efectivos, para minimizar las variaciones en cada una de las áreas del hotel.
- ✚ Los estándares establecidos deben revisarse periódicamente para ajustarlos a las condiciones, expectativas del cliente y a las necesidades del negocio, la periodicidad de la revisión dependerá de la gerencia.



## BIBLIOGRAFIA

- <http://www.gestiopolis.com/recursos/documentos/fulldocs/fin/siscontcostemprhot.htm>. (n.d.).
- <http://www.normasinternacionalesdecontabilidad.es/nic/pdf/nic02.pdf>. (n.d.).
- ABC de la Contabilidad de Costos. (n.d.). Retrieved 11 2014
- Adalid Ma. Teresa Martí, M. 1. (1998). *Contabilidad de Costos*. Primera edición. Retrieved 10 2014
- Decreto 3400 (Registro Oficial 726,) reglamento General de Actividades Turísticas, Título 1, Capítulo 1, seccion1.* (2002, 07 17). Retrieved 10 2014, from <http://www.quito-turismo.gob.ec>
- Garcia2008, G. (n.d.).
- H.A. FINNEY, P. B. (n.d.). *CURSO DE CONTABILIDAD*. Retrieved from <http://www.monografias.com>
- <http://administracion.reslmexico.info/2013/10/funciones-contralor.html>. (n.d.).
- <http://cesarsalazar.wikispaces.com/file/view/modulocostosII.docx>. (n.d.).
- <http://es.slideshare.net/jcfdezmx2/sistema-de-costos-abc-presentation>. (n.d.). Retrieved 01 06, 2015, from <http://es.slideshare.net/jcfdezmx2/sistema-de-costos-abc-presentation>
- <http://es.slideshare.net/luzmadeleine/el-turismo-28325029?related=4>. (n.d.). Retrieved 10 2014
- <http://gastronomia-el.espe.edu.ec/wp-content/uploads/file/90711227-Formato-de-Costeo-Estandar-Gastronomia-a-Libreta-Abierta%20%281%29.pdf>. (n.d.).
- [http://thesmadruga2.blogspot.com/2012/05/costos-reales-y-predeterminados\\_24.html](http://thesmadruga2.blogspot.com/2012/05/costos-reales-y-predeterminados_24.html). (n.d.).
- <http://www.clubensayos.com/ciencia/costos-Indirectos-De-Fabricacion/2269766.htm>. (n.d.).
- <http://www.costosabc.com/>. (2014, 12 05).
- <http://www.ecuadoroutes.com/ecuador-viajes/index.html>. (n.d.). Retrieved 10 2014
- [http://www.ecured.cu/index.php/Los\\_Sistemas\\_de\\_Costos](http://www.ecured.cu/index.php/Los_Sistemas_de_Costos). (2014, 12 1).
- <http://www.fccpv.org/cont3/data/files/NIIF-PYMES-MF13.pdf>. (n.d.).
- <http://www.gerencie.com/sistema-de-inventarios-permanente.html>. (n.d.).
- [http://www.ingenieria.unam.mx/~materia/cfc/costos\\_sistcostos.html](http://www.ingenieria.unam.mx/~materia/cfc/costos_sistcostos.html). (n.d.).
- <http://www.menuspararestaurantes.com/control-de-costos-en-tu-restaurantes/>. (n.d.).
- <http://www.turismo.gob.ec/author/turismo/>. (n.d.). Retrieved 10 2014
- <http://www.ubicacuena.com/restaurantelcarbon>. (n.d.).
- <http://www.viajeros.com/articulos/903-clasificacion-de-hoteles-de-una-a-cinco-estrellas>. (n.d.).
- <http://www.viajeros.com/articulos/903-clasificacion-de-hoteles-de-una-a-cinco-estrellas>. (n.d.). Retrieved 10 2014
- Incidencia de la Gestion del Gobierno Autonomo Descentralizado de Manta en el Desarrollo del Turismo Comunitario Sostenible de la Parroquia San Lorenzo.docx (D13107519)*. (n.d.).
- LAWRENCE, W. (n.d.). *Contabilidad de Costos* (Vol. Tomo I). Mexico: Union Tipografica Editorial Hispano Americana. Retrieved 11 11, 2014
- (27-dic-2002). *Ley de Turismo, ley 97 Registro suplemento 733* . Retrieved 10 2014
- (27-dic-2002). *Ley de Turismo, Ley 97 (Registro Oficial, Suplemento 733*. Retrieved 10 2014
- LUCKIE GARCIA, M. (2007). *CONTANILIDAD HOTELERA*. TRILLAS, S.A De C.V.



- MOLINA, A. (2002). Contabilidad de Costos. In T. Edicion (Ed.). Quito. Retrieved 1 2012  
(n.d.). *Organización Mundial del Turismo*. Retrieved 10 2014  
(n.d.). *Reglamento General de Actividades Turísticas, Op. Cit.* Retrieved 10 2014  
Rodríguez Casas Montserrat 201, A. (n.d.). Retrieved 10 2014  
Ruben, S. (2005). *CONTABILIDAD DE COSTOS*. Primera Edicion.  
SANCHEZ, P. Z. (1998,1991,1982). *Contabilidad de Costos* (Tercera Edicion ed.). (E. A. Herrera, Ed.) Santafe de Bogota, D.C., Colombia: McGRAW-HILL INTERAMERICANA, S.A. Retrieved 11 01, 2014  
SANCHEZ, P. Z. (2007). *Contabilidad de Costos Herramienta para la Toma de Decisiones*. Colombia: MC Graw Hill Interamericana. Retrieved 12 05, 2014  
[sisbib.unmsm.edu.pe/bibvirtual/tesis/empre/carrión\\_n\\_j/capi\\_1.htm](http://sisbib.unmsm.edu.pe/bibvirtual/tesis/empre/carrión_n_j/capi_1.htm). (n.d.). Retrieved 01 25, 2015  
Turísticas, R. G. (2002, 17 07). (D. 3. 726), Ed.) Retrieved 10 2014, from <http://www.quito-turismo.gob.ec>, Titulo 1, Capitulo 1, seccion1  
Turituca, R. G. (n.d.). Retrieved from <http://www.quito-turismo.gob.ec/descargas/lotaipagosto/BASELEGAL/REGLAMENTO%20DE%20ACTIVIDADES%20TURISTICAS.PDF>  
[www.hotelcuenca.com.ec](http://www.hotelcuenca.com.ec). (n.d.).





# ANEXOS



FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS Y ADMINISTRATIVAS

CUESTIONARIO DIRIGIDO A GERENTES O ADMINISTRADORES DE LOS HOTELES DE LA CIUDAD DE CUENCA

INSTRUCCIONES

- ✓ MARQUE CON UNA (X) LA ALTERNATIVA QUE USTED CONSIDERE SE AJUSTA A LA REALIDAD DE LA EMPRESA.

1. ¿CUENTA EL HOTEL CON UN SISTEMA DE COSTOS?

\_\_\_\_ SI  
\_\_\_\_ NO

2. ¿QUÉ SISTEMAS DE COSTOS UTILIZA?

\_\_\_\_ SISTEMA DE COSTOS POR ÓRDENES DE PRODUCCIÓN.

\_\_\_\_ SISTEMA DE COSTOS POR PROCESOS

\_\_\_\_ SISTEMA DE COSTOS ESTÁNDAR

\_\_\_\_ SISTEMA DE COSTOS ABC

\_\_\_\_ OTRO.

ESPECIFIQUE QUE SISTEMA UTILIZA:

---

---

3. ¿LE HA SIDO ÚTIL LA UTILIZACIÓN DE UN SISTEMA DE COSTOS?

---

---

---

4. ¿COMO RESULTADO DE LA APLICACIÓN DE UN SISTEMA DE COSTOS HA OBTENIDO LA EFICIENCIA DESEADA EN EL DESARROLLO DE LA MISMA?

\_\_\_\_ SI



- \_\_\_\_\_ NO
5. ¿SE HA LLEGADO AL OBJETIVO FUTURO ECONÓMICO DE LA EMPRESA?
- \_\_\_\_\_ SI
- \_\_\_\_\_ NO
6. ¿EL SISTEMA DE COSTOS QUE USTED MANEJA EN SU EMPRESA HA SIDO RELEVANTE PARA LA TOMA DE DECISIONES DE CARÁCTER INTERNO COMO EXTERNO?
- \_\_\_\_\_ SI
- \_\_\_\_\_ NO

En caso de que su respuesta sea NO, explique su respuesta:

---

---

7. ¿CUÁLES SON LAS TÉCNICAS DE VALUACIÓN DE INVENTARIOS UTILIZADO POR SU EMPRESA?

- \_\_\_\_\_ PROMEDIO PONDERADO
- \_\_\_\_\_ PRIMERAS ENTRADAS, PRIMERAS SALIDAS (PEPS)
- \_\_\_\_\_ ULTIMAS ENTRADAS, PRIMERAS SALIDAS (UEPS)
- \_\_\_\_\_ OTRO ¿CUÁL? \_\_\_\_\_

8. ¿EN QUE GRADO CONSIDERA UD QUE LA IMPLEMENTACION DE UN SISTEMA DE COSTOS , Y LA INFORMACION QUE ESTE GENERARIA LOGRARIA OPTIMIZAR EL USO DE LOS RECURSOS, MEJORAR LOS RENDIMIENTOS, CUMPLIR LOS OBJETIVOS Y METAS, OBTENER ESTADOS FINANCIEROS RAZONABLES, MEJORAR LA EFICIENCIA EN LA GESTION ADMINISTRATIVA?

---

---

¡GRACIAS POR SU COLABORACIÓN!

## ANEXO 1

HOTEL CUENCA

ROL DE PAGOS PARA EL CENTRO DE COSTOS

AREA DE RESTAURANTE

ESTANDAR 2014



Nº	NOMBRES Y APELLIDOS	CARGO	SUELDO	DIAS TRABAJADOS	TOTAL INGRESOS	HORAS TRAB/MES	VALOR HORA
<b>DICIEMBRE</b>							
<b>MANO DE OBRA DIRECTA</b>							
1	JORGE PATRICIO CRIOLO MEJIA	CHEF DE COCINA	357,65	30	369,65	240	1,49
2	MARCIA CATALINA ARCE	CHEF DE COCINA	357,65	30	362,65	240	1,49
3	SANDRA MARIBEL ARIAS FLORES	AYUDANTE DE COCINA	357,65	30	361,65	240	1,49
4	MARIA DEL CARMEN COCHANCELA NUGRA	AYUDANTE DE COCINA	357,65	30	362,65	240	1,49
<b>MANO DE OBRA INDIRECTA</b>							
5	DAVID FRANCISCO DURAN ARCE	GERENTE GENERAL	1800,00	30	1.800,00	240	7,50
6	SILVIO LEONARDO DURAN ANDRADE	JEFE DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	1500,00	30	1.505,00	240	6,25
7	YESSENIA KATHERINNE MOLINA NOBLECILLA	AUXILIAR CONTABLE	341,02	30	347,52	240	1,42
8	DIEGO XAVIER CISNEROS TIGREROS	SALONERO/MESERO	341,02	30	341,02	240	1,42
9	EDGAR MAURICIO PILLCO	CAPITAN DE SALONEROS	350,00	30	354,00	240	1,46
10	DAYSE LUCIA GOMEZ	POCILLERO	341,02	30	341,02	240	1,42
11	JOSUE FERNANDO REYES FAREZ	SALONERO	341,02	30	350,02	240	1,42
12	JOSE LUIS NIEVES NIEVES	SALONERO/MESERO	341,02	30	341,02	240	1,42
13	DARCY NEIRA FLORES	SALONERO/MESERO	450,00	30	450,00	240	1,88
14	NANCY ELIZABETH MOLINA ENCALADA	RECEPCIONISTA CERTIFICADA	400,00	30	400,00	240	1,67
15	ALBERTO JAVIER DELGADO TORRES	RECEPCIONISTA CERTIFICADA	400,00	30	400,00	240	1,67
16	CESAR AUGUSTO CORDOVA LOPEZ	RECEPCIONISTA CERTIFICADA	400,00	30	400,00	240	1,67
<b>TOTAL ROL</b>			<b>8.435,70</b>		<b>8.486,20</b>		<b>35,15</b>
<b>TOTAL</b>			<b>8.435,70</b>	-	<b>8.486,20</b>	-	<b>35,15</b>



## ANEXO 2

HOTEL CUENCA  
AREA DE RESTAURANTE

ROL DE BENEFICIOS SOCIALES PARA EL CENTRO DE COSTOS  
ESTANDAR 2014

Nº	NOMBRE Y APELLIDOS	CARGO	TOTAL GANADO	DIAS TRAB.	HORAS TRAB.	MINUTOS TRAB.	DECIMO TERCERA REM.	DECIMO CUARTA REM.	FONDOS DE RESERVA	APORTE PATRONAL	TOTAL INGRESOS	APORTE PERSONAL IESS	TOTAL EGRESOS	INGRESO NETO	INGRESO MENSUAL	VALOR POR HORA
<b>MANO DE OBRA DIRECTA</b>																
1	JORGE PATRICIO CRIOLO MEJIA	CHEF DE COCINA	357,65	30	240	14400	29,80	28,33		43,45	459,24	33,80	33,80	425,44	425,44	1,77
2	MARCIA CATALINA ARCE	CHEF DE COCINA	357,65	30	240	14400	29,80	28,33	29,80	43,45	489,05	33,80	33,80	455,25	455,25	1,90
3	SANDRA MARIBEL ARIAS FLORES	AYUDANTE DE COCINA	357,65	30	240	14400	29,80	28,33		43,45	459,24	33,80	33,80	425,44	425,44	1,77
4	MARIA DEL CARMEN COCHANCELA	AYUDANTE DE COCINA	357,65	30	240	14400	29,80	28,33	29,80	43,45	489,05	33,80	33,80	455,25	455,25	1,90
<b>MANO DE OBRA INDIRECTA</b>																
5	DAVID FRANCISCO DURAN ARCE	GERENTE GENERAL	1800,00	30	240	14400	150,00	28,33	150,00	218,70	2.347,03	170,10	170,10	2.176,93	2.176,93	9,07
6	SILVIO LEONARDO DURAN ANDRADE	JEFE DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	1500,00	30	240	14400	125,00	28,33		182,25	1.835,58	141,75	141,75	1.693,83	1.693,83	7,06
7	YESSENIA KATHERINNE MOLINA	AUXILIAR CONTABLE	341,02	30	240	14400	28,42	28,33	28,42	41,43	467,62	32,23	32,23	435,40	435,40	1,81
8	DIEGO XAVIER CISNEROS TIGREROS	SALONERO/MESERO	341,02	30	240	14400	28,42	28,33		41,43	439,21	32,23	32,23	406,98	406,98	1,70
9	EDGAR MAURICIO PILLCO	CAPITAN DE SALONEROS	350,00	30	240	14400	29,17	28,33		42,53	450,03	33,08	33,08	416,95	416,95	1,74
10	DAYSE LUCIA GOMEZ	POCILLERO	341,02	30	240	14400	28,42	28,33		41,43	439,21	32,23	32,23	406,98	406,98	1,70
11	JOSUE FERNANDO REYES FAREZ	SALONERO	341,02	30	240	14400	28,42	28,33		41,43	439,21	32,23	32,23	406,98	406,98	1,70
12	JOSE LUIS NIEVES NIEVES	SALONERO/MESERO	341,02	30	240	14400	28,42	28,33		41,43	439,21	32,23	32,23	406,98	406,98	1,70
13	DARCY NEIRA FLORES	SALONERO/MESERO	450,00	30	240	14400	37,50	28,33	37,50	54,68	608,01	42,53	42,53	565,48	565,48	2,36
14	NANCY ELIZABETH MOLINA ENCALADA	RECEPCIONISTA CERTIFICADA	400,00	30	240	14400	33,33	28,33		48,60	510,27	37,80	37,80	472,47	472,47	1,97
15	ALBERTO JAVIER DELGADO TORRES	RECEPCIONISTA CERTIFICADA	400,00	30	240	14400	33,33	28,33		48,60	510,27	37,80	37,80	472,47	472,47	1,97
16	CESAR AUGUSTO CORDOVA LOPEZ	RECEPCIONISTA CERTIFICADA	400,00	30	240	14400	33,33	28,33	33,33	48,60	543,60	37,80	37,80	505,80	505,80	2,11
<b>TOTAL</b>			<b>8435,70</b>				<b>702,98</b>	<b>453,33</b>	<b>308,86</b>	<b>1.024,94</b>	<b>10.925,81</b>	<b>797,17</b>	<b>797,17</b>	<b>10.128,63</b>	<b>10.128,63</b>	<b>42,20</b>



### ANEXO 3

HOTEL CUENCA  
 ROL DE PAGOS PARA EL CENTRO DE COSTOS  
 AREA DE ALOJAMIENTO  
 ESTANDAR 2014

Nº	NOMBRES Y APELLIDOS	CARGO	SUELDO	DIAS TRAB	TOTAL INGRESOS	HORAS TRAB/MES	VALOR HORA
<b>DICIEMBRE</b>							
<b>MANO DE OBRA DIRECTA</b>							
1	MERCEDES EULALIA MOLINA DAVALOS	JEFE DE PISOS	400,00	30	400,00	240	1,67
2	MARTHA CECILIA CORTEZ	AMA DE LLAVES	360,00	30	360,00	240	1,50
3	IRENE MARIA SUAREZ SUAREZ	CAMARERA	360,00	30	360,00	240	1,50
4	BYRON JOSE ZHUÑO ZHUÑO	AUXILIAR DE MANTENIMIENTO	375,00	30	375,00	240	1,56
5	NANCY ELIZABETH MOLINA ENCALADA	RECEPCIONISTA CERTIFICADA	400,00	30	400,00	240	1,67
6	ALBERTO JAVIER DELGADO TORRES	RECEPCIONISTA CERTIFICADA	400,00	30	400,00	240	1,67
7	CESAR AUGUSTO CORDOVA LOPEZ	RECEPCIONISTA CERTIFICADA	400,00	30	400,00	240	1,67
<b>MANO DE OBRA DIRECTA</b>							
8	DAVID FRANCISCO DURAN ARCE	GERENTE GENERAL	1800,00	30	1.800,00	240	7,50
9	YESSENIA KATHERINNE MOLINA	AUXILIAR CONTABLE	341,02	30	341,02	240	1,42
<b>TOTAL ROL DE DICIEMBRE</b>			<b>4.836,02</b>		<b>2.141,02</b>		<b>8,92</b>
<b>TOTAL</b>			<b>4.836,02</b>	<b>-</b>	<b>2.141,02</b>	<b>-</b>	<b>8,92</b>



## ANEXO 4

HOTEL CUENCA  
 AREA DE ALOJAMIENTO  
 ROL DE BENEFICIOS SOCIALES PARA EL CENTRO DE COSTOS  
 ESTANDAR 2014

Nº	NOMBRE Y APELLIDOS	CARGO	TOTAL GANADO	DIAS TRAB	HORAS TRAB	MINUTOS TRAB	DECIMO TERCERA REM	DECIMO CUARTA REM	FONDOS DE RESERVA	APORTE PATRONAL	TOTAL INGRESOS	APORTE PERSONAL IESS	TOTAL EGRESOS	INGRESO MENSUAL	VALOR POR HORA
<b>MANO DE OBRA DIRECTA</b>															
1	MERCEDES EULALIA MOLINA DAVALOS	JEFE DE PISOS	400,00	30	240	14400	33,33	28,33		48,60	510,27	37,80	37,80	472,47	1,97
2	MARTHA CECILIA CORTEZ	AMA DE LLAVES	360,00	30	240	14400	30,00	28,33		43,74	462,07	34,02	34,02	428,05	1,78
3	IRENE MARIA SUAREZ SUAREZ	CAMARERA	360,00	30	240	14400	30,00	28,33		43,74	462,07	34,02	34,02	428,05	1,78
4	BYRON JOSE ZHUÑO ZHUÑO	AUXILIAR DE MANTENIMIENTO	375,00	30	240	14400	31,25	28,33		45,56	480,15	35,44	35,44	444,71	1,85
5	NANCY ELIZABETH MOLINA ENCALADA	RECEPCIONISTA CERTIFICADA	400,00	30	240	14400	33,33	28,33		48,60	510,27	37,80	37,80	472,47	1,97
6	ALBERTO JAVIER DELGADO TORRES	RECEPCIONISTA CERTIFICADA	400,00	30	240	14400	33,33	28,33		48,60	510,27	37,80	37,80	472,47	1,97
7	CESAR AUGUSTO CORDOVA LOPEZ	RECEPCIONISTA CERTIFICADA	400,00	30	240	14400	33,33	28,33	33,33	48,60	543,60	37,80	37,80	505,80	2,11
<b>MANO DE OBRA INDIRECTA</b>															
8	DAVID FRANCISCO DURAN ARCE	GERENTE GENERAL	1800,00	30	240	14400	150,00	28,33	150,00	218,70	2.347,03	170,10	170,10	2.176,93	9,07
9	YESSENIA KATHERINNE MOLINA	AUXILIAR CONTABLE	341,02	30	240	14400	28,42	28,33	28,42	41,43	467,62	32,23	32,23	435,40	1,81
<b>TOTAL</b>			<b>4836,02</b>				<b>403,00</b>	<b>255,00</b>	<b>211,75</b>	<b>587,58</b>	<b>6.293,35</b>	<b>457,00</b>	<b>457,00</b>	<b>5.836,35</b>	<b>24,32</b>



**ANEXO 5**

**HOTEL CUENCA**

**ROL DE PAGOS PARA EL CENTRO DE COSTOS**

**AREA DE RESTAURANTE**

**ENERO 2015**

Nº	NOMBRES Y APELLIDOS	CARGO	SUELDO	DIAS TRABAJADOS	TOTAL INGRESOS	HORAS TRAB/MES	VALOR HORA
<b>ENERO</b>							
<b>MANO DE OBRA DIRECTA</b>							
1	JORGE PATRICIO CRIOLO MEJIA	CHEF DE COCINA	400,00	30	400,00	240	1,67
2	MARCIA CATALINA ARCE	CHEF DE COCINA	357,65	30	362,65	240	1,49
3	SANDRA MARIBEL ARIAS FLORES	AYUDANTE DE COCINA	357,65	30	361,65	240	1,49
4	MARIA DEL CARMEN COCHANCELA NUGRA	AYUDANTE DE COCINA	357,65	30	362,65	240	1,49
<b>MANO DE OBRA INDIRECTA</b>							
5	DAVID FRANCISCO DURAN ARCE	GERENTE GENERAL	1800,00	30	1.800,00	240	7,50
6	SILVIO LEONARDO DURAN ANDRADE	JEFE DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	1500,00	30	1.505,00	240	6,25
7	YESSENIA KATHERINNE MOLINA NOBLECILLA	AUXILIAR CONTABLE	400,00	30	347,52	240	1,67
8	DIEGO XAVIER CISNEROS TIGREROS	SALONERO/MESERO	357,65	30	341,02	240	1,49
9	EDGAR MAURICIO PILLCO	CAPITAN DE SALONEROS	357,65	30	354,00	240	1,49
10	DAYSE LUCIA GOMEZ	POCILLERO	357,65	30	341,02	240	1,49
11	JOSUE FERNANDO REYES FAREZ	SALONERO	357,65	30	350,02	240	1,49
12	JOSE LUIS NIEVES NIEVES	SALONERO/MESERO	357,65	30	341,02	240	1,49
13	DARCY NEIRA FLORES	SALONERO/MESERO	450,00	30	450,00	240	1,88
14	NANCY ELIZABETH MOLINA ENCALADA	RECEPCIONISTA CERTIFICADA	400,00	30	400,00	240	1,67
15	ALBERTO JAVIER DELGADO TORRES	RECEPCIONISTA CERTIFICADA	400,00	30	400,00	240	1,67
16	CESAR AUGUSTO CORDOVA LOPEZ	RECEPCIONISTA CERTIFICADA	400,00	30	400,00	240	1,67
<b>TOTAL ROL DE ENERO</b>			<b>8.611,20</b>		<b>8.486,20</b>		<b>35,88</b>
<b>TOTAL</b>			<b>8.611,20</b>	<b>-</b>	<b>8.486,20</b>	<b>-</b>	<b>35,88</b>





## ANEXO 6

### HOTEL CUENCA AREA DE RESTAURANTE

#### ROL DE BENEFICIOS SOCIALES PARA EL CENTRO DE COSTOS ENERO 2015

Nº	NOMBRE Y APELLIDOS	CARGO	TOTAL GANADO	DIAS TRAB.	HORAS TRAB.	MINUTOS TRAB.	DECIMO TERCERA REM.	DECIMO CUARTA REM.	FONDOS DE RESERVA	APORTE PATRONAL	TOTAL INGRESOS	APORTE PERSONAL IESS	TOTAL EGRESOS	INGRESO NETO	INGRESO MENSUAL	VALOR POR HORA
<b>MANO DE OBRA DIRECTA</b>																
1	JORGE PATRICIO CRIOLO MEJIA	CHEF DE COCINA	400,00	30	240	14400	33,33	28,33		48,60	510,27	37,80	37,80	472,47	472,47	1,97
2	MARCIA CATALINA ARCE	CHEF DE COCINA	357,65	30	240	14400	29,80	28,33	29,80	43,45	489,05	33,80	33,80	455,25	455,25	1,90
3	SANDRA MARIBEL ARIAS FLORES	AYUDANTE DE COCINA	357,65	30	240	14400	29,80	28,33		43,45	459,24	33,80	33,80	425,44	425,44	1,77
4	MARIA DEL CARMEN COCHANCELA	AYUDANTE DE COCINA	357,65	30	240	14400	29,80	28,33	29,80	43,45	489,05	33,80	33,80	455,25	455,25	1,90
<b>MANO DE OBRA INDIRECTA</b>																
5	DAVID FRANCISCO DURAN ARCE	GERENTE GENERAL	1800,00	30	240	14400	150,00	28,33	150,00	218,70	2.347,03	170,10	170,10	2.176,93	2.176,93	9,07
6	SILVIO LEONARDO DURAN ANDRADE	JEFE DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	1500,00	30	240	14400	125,00	28,33		182,25	1.835,58	141,75	141,75	1.693,83	1.693,83	7,06
7	YESSENIA KATHERINNE MOLINA	AUXILIAR CONTABLE	400,00	30	240	14400	33,32	28,33	33,33	48,60	543,60	37,80	37,80	505,80	505,80	2,11
8	DIEGO XAVIER CISNEROS TIGREROS	SALONERO/MESERO	357,65	30	240	14400	29,80	28,33		43,45	459,24	33,80	33,80	425,44	425,44	1,77
9	EDGAR MAURICIO PILLCO	CAPITAN DE SALONEROS	357,65	30	240	14400	29,80	28,33		43,45	459,24	33,80	33,80	425,44	425,44	1,77
10	DAYSE LUCIA GOMEZ	POCILLERO	357,65	30	240	14400	29,80	28,33		43,45	459,24	33,80	33,80	425,44	425,44	1,77
11	JOSUE FERNANDO REYES FAREZ	SALONERO	357,65	30	240	14400	29,80	28,33		43,45	459,24	33,80	33,80	425,44	425,44	1,77
12	JOSE LUIS NIEVES NIEVES	SALONERO/MESERO	357,65	30	240	14400	29,80	28,33		43,45	459,24	33,80	33,80	425,44	425,44	1,77
13	DARCY NEIRA FLORES	SALONERO/MESERO	450,00	30	240	14400	37,50	28,33	37,50	54,68	608,01	42,53	42,53	565,48	565,48	2,36
14	NANCY ELIZABETH MOLINA ENCALADA	RECEPCIONISTA CERTIFICADA	400,00	30	240	14400	33,33	28,33		48,60	510,27	37,80	37,80	472,47	472,47	1,97
15	ALBERTO JAVIER DELGADO TORRES	RECEPCIONISTA CERTIFICADA	400,00	30	240	14400	33,33	28,33		48,60	510,27	37,80	37,80	472,47	472,47	1,97
16	CESAR AUGUSTO CORDOVA LOPEZ	RECEPCIONISTA CERTIFICADA	400,00	30	240	14400	33,33	28,33	33,33	48,60	543,60	37,80	37,80	505,80	505,80	2,11
	<b>TOTAL</b>		8435,70				717,60	453,33	313,78	1.046,26	11.142,17	813,76	813,76	10.328,41	10.328,41	43,04

**AUTORAS:** ELIANA NATALY LOZANO CORONEL  
YESSENIA KATHERINE MOLINA NOBLECILLA



### ANEXO 7

HOTEL CUENCA  
 ROL DE PAGOS PARA EL CENTRO DE COSTOS  
 AREA DE ALOJAMIENTO  
 ENERO 2015

Nº	NOMBRES Y APELLIDOS	CARGO	SUELDO	DIAS TRAB	TOTAL INGRESOS	HORAS TRAB/MES	VALOR HORA
<b>DICIEMBRE</b>							
<b>MANO DE OBRA DIRECTA</b>							
1	MERCEDES EULALIA MOLINA DAVALOS	JEFE DE PISOS	400,00	30	400,00	240	1,67
2	MARTHA CECILIA CORTEZ	AMA DE LLAVES	360,00	30	360,00	240	1,50
3	IRENE MARIA SUAREZ SUAREZ	CAMARERA	360,00	30	360,00	240	1,50
4	BYRON JOSE ZHUÑO ZHUÑO	AUXILIAR DE MANTENIMIENTO	375,00	30	375,00	240	1,56
5	NANCY ELIZABETH MOLINA ENCALADA	RECEPCIONISTA CERTIFICADA	400,00	30	400,00	240	1,67
6	ALBERTO JAVIER DELGADO TORRES	RECEPCIONISTA CERTIFICADA	400,00	30	400,00	240	1,67
7	CESAR AUGUSTO CORDOVA LOPEZ	RECEPCIONISTA CERTIFICADA	400,00	30	400,00	240	1,67
<b>MANO DE OBRA DIRECTA</b>							
12	DAVID FRANCISCO DURAN ARCE	GERENTE GENERAL	1800,00	30	1.800,00	240	7,50
14	YESSENIA KATHERINNE MOLINA	AUXILIAR CONTABLE	400,00	30	400,00	240	1,67
<b>TOTAL ROL DE ENERO</b>			<b>2200,00</b>		<b>2.200,00</b>		<b>9,17</b>
<b>TOTAL</b>			<b>4.895,00</b>	<b>-</b>	<b>4895.00</b>	<b>-</b>	<b>9,17</b>



### ANEXO 8

HOTEL CUENCA  
 AREA DE ALOJAMIENTO  
 ROL DE BENEFICIOS SOCIALES PARA EL CENTRO DE COSTOS  
 ENERO 2015

Nº	NOMBRE Y APELLIDOS	CARGO	TOTAL GANADO	DIAS TRAB	HORAS TRAB	MINUTOS TRAB	DECIMO TERCERA REM	DECIMO CUARTA REM	FONDOS DE RESERVA	APORTE PATRONAL	TOTAL INGRESOS	APORTE PERSONAL IESS	TOTAL EGRESOS	INGRESO MENSUAL	VALOR POR HORA
<b>MANO DE OBRA DIRECTA</b>															
1	MERCEDES EULALIA MOLINA DAVALOS	JEFE DE PISOS	400,00	30	240	14400	33,33	28,33		48,60	510,27	37,80	37,80	472,47	1,97
2	MARTHA CECILIA CORTEZ	AMA DE LLAVES	360,00	30	240	14400	30,00	28,33		43,74	462,07	34,02	34,02	428,05	1,78
3	IRENE MARIA SUAREZ SUAREZ	CAMARERA	360,00	30	240	14400	30,00	28,33		43,74	462,07	34,02	34,02	428,05	1,78
4	BYRON JOSE ZHUÑO ZHUÑO	AUXILIAR DE MANTENIMIENTO	375,00	30	240	14400	31,25	28,33		45,56	480,15	35,44	35,44	444,71	1,85
5	NANCY ELIZABETH MOLINA ENCALADA	RECEPCIONISTA CERTIFICADA	400,00	30	240	14400	33,33	28,33		48,60	510,27	37,80	37,80	472,47	1,97
6	ALBERTO JAVIER DELGADO TORRES	RECEPCIONISTA CERTIFICADA	400,00	30	240	14400	33,33	28,33		48,60	510,27	37,80	37,80	472,47	1,97
7	CESAR AUGUSTO CORDOVA LOPEZ	RECEPCIONISTA CERTIFICADA	400,00	30	240	14400	33,33	28,33	33,33	48,60	543,60	37,80	37,80	505,80	2,11
<b>MANO DE OBRA INDIRECTA</b>															
8	DAVID FRANCISCO DURAN ARCE	GERENTE GENERAL	1800,00	30	240	14400	150,00	28,33	150,00	218,70	2.347,03	170,10	170,10	2.176,93	9,07
9	YESSENIA KATHERINNE MOLINA	AUXILIAR CONTABLE	400,00	30	240	14400	33,33	28,33	33,33	48,60	543,60	37,80	37,80	505,80	2,11
<b>TOTAL</b>			<b>4895,00</b>				<b>407,92</b>	<b>255,00</b>	<b>216,67</b>	<b>594,74</b>	<b>6.369,33</b>	<b>462,58</b>	<b>462,58</b>	<b>5.906,75</b>	<b>24,61</b>

**AUTORAS:** ELIANA NATALY LOZANO CORONEL  
 YESSENIA KATHERINE MOLINA NOBLECILLA



**ANEXO 9**  
**HOJA DE TIEMPO**

<b>HOJA DE CONTROL DE TIEMPO</b>		
<b>PLATO:</b>		<b>MORO ESPECIAL</b>
<b>COSTO ESTANDAR</b>		<b>COSTO REAL</b>
<b>ACTIVIDADES</b>	<b>TIEMPO EN MINUTOS</b>	<b>TIEMPO EN MINUTOS</b>
PREPARACION DE INGREDIENTES	1	1
PREPARACION DE CARNES	2	2
ASADO DE CARNE	6,5	5
PREPARACION Y PRESENTACION DE PLATO	3,5	2
PROCESAMIENTOS DE VEGETALES	2	1
<b>TOTAL</b>	<b>15</b>	<b>11</b>

<b>HOJA DE CONTROL DE TIEMPO</b>		
<b>PLATO:</b>		<b>BABY CHURRASCO</b>
<b>COSTO ESTANDAR</b>		<b>COSTO REAL</b>
<b>ACTIVIDADES</b>	<b>TIEMPO EN MINUTOS</b>	<b>TIEMPO EN MINUTOS</b>
PREPARACION DE INGREDIENTES	1	1
PREPARACION DE CARNES	2	2
ASADO DE CARNE	6,5	5
PREPARACION Y PRESENTACION DE PLATO	3,5	2
PROCESAMIENTOS DE VEGETALES	2	2
<b>TOTAL</b>	<b>15</b>	<b>12</b>

<b>HOJA DE CONTROL DE TIEMPO</b>		
----------------------------------	--	--



PLATO:		BABY CUENCANO
COSTO ESTANDAR		COSTO REAL
ACTIVIDADES	TIEMPO EN MINUTOS	TIEMPO EN MINUTOS
PREPARACION DE INGREDIENTES	1	1
PREPARACION DE CARNES	2	2
ASADO DE CARNE	6,5	5
PREPARACION Y PRESENTACION DE PLATO	3,5	2
PROCESAMIENTOS DE VEGETALES	2	2
<b>TOTAL</b>	<b>15</b>	<b>12</b>

HOJA DE CONTROL DE TIEMPO		
PLATO:		COSTILLAS BBQ
COSTO ESTANDAR		COSTO REAL
ACTIVIDADES	TIEMPO EN MINUTOS	TIEMPO EN MINUTOS
PREPARACION DE INGREDIENTES	1	2
PREPARACION DE CARNES	2	1,5
ASADO DE CARNE	6,5	6
PREPARACION Y PRESENTACION DE PLATO	3,5	1,5
PROCESAMIENTOS DE VEGETALES	2	2
<b>TOTAL</b>	<b>15</b>	<b>13</b>

**ANEXO 10  
HOTEL CUENCA  
ALIMENTOS Y BEBIDAS  
VENTAS  
PERIODO 2015**



Nº	PLATO ESTRELLA	CANTIDAD
1	BABY CHURRASCO	140
2	BABY CUENCANO	138
3	MORO ESPECIAL	150
4	COSTILLAS BBQ	110

# DISEÑO DE TESIS



**UNIVERSIDAD DE CUENCA**  
**FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS Y ADMINISTRATIVAS**

---

***CARRERA DE CONTABILIDAD Y AUDITORÍA***

**DISEÑO DE TESIS**

***TEMA:***

**ANÁLISIS DE LA IMPLEMENTACIÓN DE LOS SISTEMAS DE COSTOS EN EL SECTOR HOTELERO DE LA CIUDAD DE CUENCA: CASO PRACTICO HOTEL CUENCA.**

***AUTORES:***

**ELIANA NATALY LOZANO CORONEL  
YESSENIA KATHERINE MOLINA NOBLECILLA**

***DIRECTOR:***

**ING. DIEGO LARA LEON**

**CUENCA, OCTUBRE DE 2014**

**1. SELECCIÓN Y DELIMITACIÓN DEL TEMA**



## **1.1 ANTECEDENTES**

### **1.1.1 IMPORTANCIA DEL TEMA**

La Contabilidad de Costos hoy en día es una herramienta de gran ayuda dentro del campo de las Empresas Industriales y de Servicios debido a que ayuda a planear y controlar sus actividades dentro de la empresa.

**“Costos Implica Calcular Lo Que Cuesta Producir Un Artículo O Lo Que Cuesta Venderlo”**

Cuando hablamos de Contabilidad de Costos hace referencia a todos los registros e informes referidos a productos o servicios, con el fin de controlar y contabilizar los movimientos de la mercadería en bodega, verificando así la existencia de los bienes.

### **1.1.2 MOTIVACION**

Como estudiantes hemos adquirido las bases necesarias para realizar este tipo de investigación, asimismo, contar con el apoyo del hotel cuenca nos inspira realizar un tema de este tipo.

### **1.1.3 CONTACTOS INICIALES**

Decidimos realizar el desarrollo de nuestro proyecto en el hotel ya que tenemos total disponibilidad de información para poder desarrollar el tema, donde conversamos con el ing. David Duran, propietario del hotel cuenca, el cual nos dio completa apertura para la realización de esta tesis.

## **1.2 DELIMITACION**

### **1.2.1 CONTENIDO: Costos Estándar.**





**1.2.2 CAMPO DE APLICACIÓN:** Departamento de Recepción, Alimentos y Bebidas, Contabilidad.

**1.2.3 ESPACIO:** Hotel Cuenca

**1.2.4 PERIODO:** 2014

### **1.3 TITULO DE LA TESIS:**

Análisis de la implementación de los Sistemas de Costos en el Sector Hotelero de la Ciudad de Cuenca: **CASO PRACTICO HOTEL CUENCA.**

## **2. JUSTIFICACION DEL TEMA DE TESIS**

El Hotel Cuenca es uno de los hoteles más importantes de la ciudad gracias a los años que se encuentra en el mercado hotelero, a pesar de esto no cuenta con un sistema costos implementados y esto ha traído un problema en cada área que se maneja dentro del hotel que son alojamiento, gastronomía y bar.

Quienes lo conforman han visto la necesidad de que sea implementado el sistema de costos para de esta manera identificar sus debilidades y fortalezas dentro de la empresa. El monto del costo representa la cantidad máxima de dinero que se debe utilizar en materia prima y mano de obra para así producir el ingreso presupuestario.

Se considera vital proveerles de bases que lo ayuden a un mejor desenvolvimiento de sus recursos y que los costos disminuyan con la finalidad de que se mantenga en una estructura lógica adaptada de acuerdo a las expectativas que posee la empresa.

Por eso vemos la importancia de implementar y analizar el sistema de costos que permita al hotel tener mejores resultados en cada una de sus áreas.

### **2.1 FACTIBILIDAD**



Este tema es factible para nosotros ya que la obtención de la información es accesible por que la empresa nos brindará toda la información que se requiera para llevar a cabo el desarrollo y aplicación de nuestro tema, así como también se contará con el apoyo de los catedráticos de la Universidad de Cuenca.

### **3. DESCRIPCION DEL OBJETO DE ESTUDIO**

Cuenca considerada como Patrimonio Cultural de la Humanidad, identificada por ser una ciudad amante de sus tradiciones y costumbres, ofrece a los turistas el privilegio de conocer un mundo nuevo, una cultura, una historia de características especiales, un paisaje único que hacen de ella un destino fascinante; y una buena infraestructura hotelera ya que muchas de las casas de origen colonial han sido restauradas para hoteles y restaurantes. Hotel Cuenca una tradición desde 1950, se encuentra ubicado en el centro histórico de la ciudad, a tan solo 60 metros del parque Calderón y de la Catedral de la Inmaculada, es decir en el corazón financiero y comercial de la urbe. Hotel cuenca, un antiguo edificio que dentro de sus anchas paredes, alto y amplios tumbados guarda la tradición y la historia de la hotelería cuencana, actualmente su infraestructura renovada, servicios de un hotel de primera categoría con cálida y personalizada atención garantizara una estancia completamente confortable.

Actualmente Hotel Cuenta ofrece cómodas y amplias habitaciones, cada una de ellas completamente equipadas. Televisión LCD y servicio de cable, internet inalámbrico gratuito, caja fuerte de seguridad, servicio telefónico discado directo nacional e internacional, completo kit de amenidades de baño, servicio a la habitación, mini bar también cuenta con parqueadero, transfer business, información turística y consejería, lobby, áreas de descanso y lectura, lavandería, restaurant, salón de eventos y conferencias

### **4. FORMULACIÓN DEL PROBLEMA**

La mayoría de empresas dentro del sector hotelero no ven la importancia de tener un sistema de costos adecuado implementado en cada una de ellas, por este motivo es que no existe un buen manejo en cada una de las áreas identificadas en



la empresa, como en el Área de Restaurant existe un desperdicio tanto en materia prima como elaborada, en el Área de Alojamiento afecta directamente a la venta de habitaciones trayendo como consecuencia la baja de ingresos. La situación actual del Hotel Cuenca es que no se encuentra implementado un sistema de costos y existe un desperdicio en cada una de sus áreas a tratar que es lo que principalmente se está deseando evitar, de tal manera se ha decidido implementar un sistema de costos adecuado el cual permita obtener el costo real incurrido en cada uno de sus servicios.

De tal modo la falta de un sistema de costos se ve reflejada en el momento de la toma de decisiones.

## 5. DETERMINACIÓN DE LOS OBJETIVOS

### 5.1 OBJETIVO GENERAL

Analizar la implementación de los sistemas de costos en el sector Hotelero de la ciudad de Cuenca que permita manejar con eficiencia y eficacia los recursos económicos y propios con los que cuentan.

### 5.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Implementar un Sistema de Costos para la sección de Hospedaje y Restaurante en el Hotel Cuenca.
- Implementar mecanismo de control para evitar desperdicios de productos en área de Restaurante.
- Describir e identificar las actividades en el proceso de elaboración de los productos en el área de restaurante.

## 6. ELABORACIÓN DEL MARCO TEÓRICO DE REFERENCIA

**CONTABILIDAD DE COSTOS:** Es un proceso ordenado que usa los principios generales de contabilidad para registrar los costos de operación de un negocio de tal manera que, con datos de producción y ventas, la gerencia pueda usar las cuentas para averiguar los costos de producción y los costos de distribución, ambos por unidad y en total de uno o de todos los productos fabricados o servicios prestados, y los costos de otras funciones diversas de la negociación, con el fin de lograr una operación económica, eficiente y productiva.

**COSTOS DE PRODUCCION:** Es la valoración monetaria de los gastos incurridos y aplicados en la obtención de un bien. Incluye el costo de los materiales, mano de obra y los gastos indirectos de fabricación cargados a los trabajos en su proceso.



Se define como el valor de los insumos que requieren las unidades económicas para realizar su producción de bienes y servicios; se consideran los pagos a los factores de la producción, pagos de sueldos, salarios así como también los bienes y servicios consumidos en el proceso productivo (materias primas, energía eléctrica, servicios, etc.)

**MATERIA PRIMA:** Se define como materia prima todos los elementos que se incluyen en la elaboración de un producto. La materia prima es todo aquel elemento que se transforma e incorpora en un producto final. Un producto terminado tiene incluido una serie de elementos y subproductos, que mediante un proceso de transformación permitieron la confección del producto final.

**MANO DE OBRA:** Se entiende por mano de obra el coste total que representa el montante de trabajadores que tenga la empresa incluyendo los salarios y todo tipo de impuestos que van ligados a cada trabajador.

La mano de obra es un elemento muy importante, por lo tanto su correcta administración y control determinará de forma significativa el costo final del producto o servicio.

### TIPOS DE MANO DE OBRA

- **MANO DE OBRA DIRECTA:** Es la mano de obra consumida en las áreas que tienen una relación directa con la producción o la prestación de algún servicio. Es la generada por los obreros y operarios calificados de la empresa.
- **MANO DE OBRA INDIRECTA:** Es la mano de obra consumida en las áreas administrativas de la empresa que sirven de apoyo a la producción y al comercio.
- **MANO DE OBRA DE GESTIÓN:** Es la mano de obra que corresponde al personal directivo y ejecutivo de la empresa.
- **MANO DE OBRA COMERCIAL:** Es la mano de obra generada por el área comercial de la empresa y la constructora.
- **COSTOS DIRECTOS:** Es aquel que puede identificarse directamente con un proceso, producto, trabajo o servicio.
- **COSTOS INDIRECTOS:** Son todos los costos que no están clasificados como mano de obra directa ni como materiales directos. Aunque los gastos de venta, generales y de administración también se consideran frecuentemente como costos indirectos, no forman parte de los costos indirectos de fabricación, ni son costos del producto.



## **DIFERENCIA ENTRE COSTOS Y GASTOS:**

### **COSTOS:**

- Forma parte del valor de los productos
- Se incorpora al Activo junto con los productos terminados
- Se origina en la fábrica
- Se deriva del proceso de fabricación

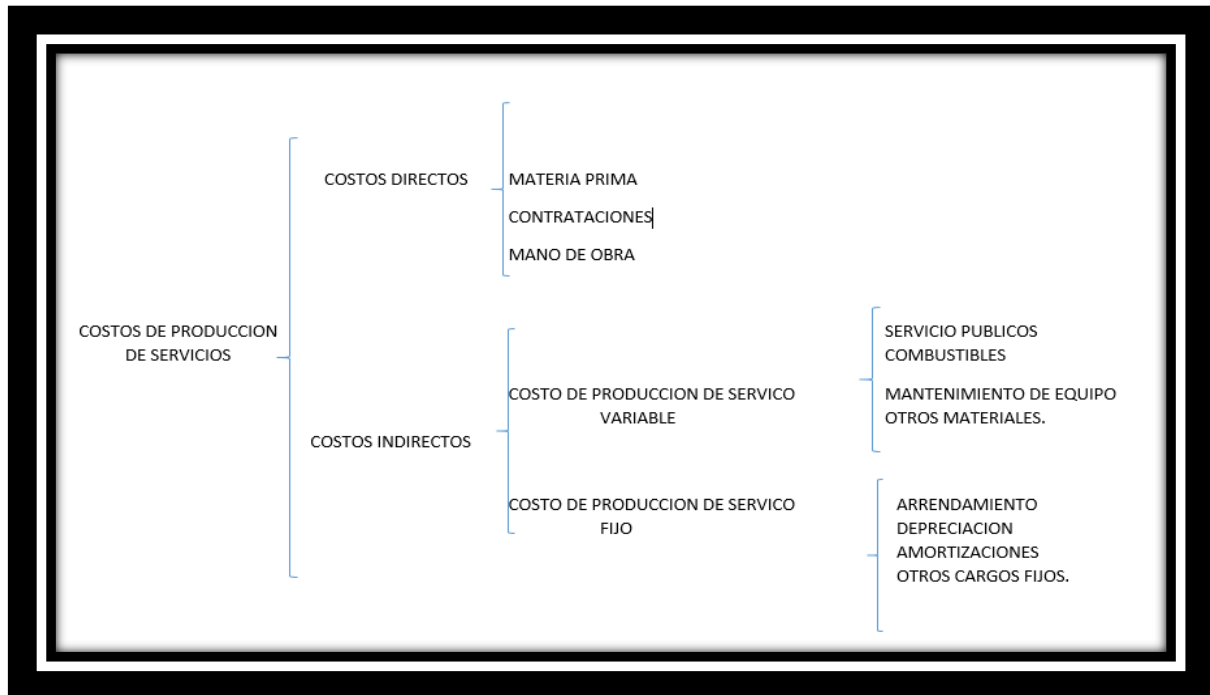
Ej. Las materias primas consumidas en la producción.

### **GASTOS:**

- No forma parte del valor de los productos.
- Se registra directamente como una pérdida en el Estado de Pérdidas y Ganancias.
- Se origina en la administración.
- Relacionado con la comercialización de los productos y la administración y financiación de las operaciones de la empresa.

Ej. Sueldos del personal administrativo.

## **COSTOS DE PRODUCCION DE SERVICIOS:**



- **COSTOS VARIABLES:** “Son aquellos en los que el costo total cambia en proporción directa a los cambios en el volumen”
- **COSTO FIJO:** “Son aquellos en los que el costo fijo total permanece constante dentro de un rango relevante de producción, mientras el costo fijo por unidad varía con la producción
- **COSTOS DE FABRICACION:** Los costos de fabricación, también denominados simplemente "Costos", son aquellos que están asociados directamente con las actividades de fabricación de la organización, e incluyen los materiales directos, la mano de obra directa y los costos indirectos de fabricación.

### MATERIALES DIRECTOS

Comprenden las materias primas o materiales que integran el producto final, por ejemplo la madera para hacer muebles; tela en una fábrica de confecciones.

Otros materiales que también se utilizan en la fabricación del producto, pero de los cuales no pueden determinarse con claridad que cantidad fue destinada a cada producto o cuyo costo por producto no puede determinarse con precisión, sino a través de un sistema de reparto, se clasifican como "Materiales Indirectos" y se incluyen en el grupo de "Costos Indirectos de Fabricación".

### MANO DE OBRA DIRECTA

Es el trabajo relacionado con la fabricación del producto, por ejemplo los salarios de los trabajadores.



El costo de mano de obra, tanto directa como indirecta, comprende todas las remuneraciones pagadas a la mano de obra, incluyendo salarios, bonificaciones y prestaciones sociales.

### **COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN.**

Comprenden todos los costos de fabricación que no sean materiales directos ni mano de obra directa, por ejemplo los materiales indirectos, la mano de obra indirecta, las depreciaciones, alquileres, impuestos, seguros, bonificaciones, impuestos a los salarios y costos de tiempo ocioso.

Los costos indirectos de fabricación recibe distintas denominaciones tales como: "Gastos de Fabricación", "Gastos Generales de Fabricación" o "Carga Fabril".

## **7. CONSTRUCCIÓN DE VARIABLES E INDICADORES**

<b>ESQUEMA TENTATIVO</b>	<b>VARIABLES</b>	<b>INDICADORES</b>
<b>CAPITULO I</b> GENERALIDADES DEL SECTOR HOTELERO	SISTEMA DE COSTOS	ENCUESTAS DOCUMENTOS DE CONTROL



<p><b>CAPITULO II</b></p> <p>MARCO TEÓRICO Y REFERENCIAL DE LOS SISTEMA DE COSTOS</p>	<p>COSTOS</p> <p>ACTIVOS FIJOS</p> <p>INVENTARIOS</p>	<p>CONTROL DE COSTOS</p> <p>HOJAS DE COSTOS</p>
<p><b>CAPITULO III</b></p> <p>ESTRUCTURA ORGANIZATIVA DE LA EMPRESA: HOTEL CUENCA</p>	<p>CONTABILIDAD DE COSTOS</p>	<p>PLAN DE CUENTAS</p>
<p><b>CAPITULO IV</b></p> <p>IMPLEMENTACION DEL SISTEMA DE COSTOS ESTANDAR EN EL HOTEL CUENCA</p>	<p>INGRESOS</p> <p>MANO DE OBRA</p> <p>HOJA DE CONTROL DE TIEMPO</p>	<p>POLITICA DE PRECIOS</p> <p>SUELDOS Y SALARIOS.</p> <p>BODEGA</p>

## 9 DISEÑO METODOLÓGICO

### a) Tipo de Investigación:

- ✓ **Investigación Explicativa:** Se realizara la investigación con el fin de conocer el manejo de los costos y el efecto que se produce al implementarlos, de esta manera se obtendrá mejor información sobre el manejo de cada área.

Mediante este tipo de investigación se dará a conocer el mal control de la materia prima y de su incidencia en la utilidad.

### b) Método de Investigación:





- ✓ **Encuesta:** La encuesta es una técnica basada en entrevistas, a un número considerable de personas, utilizando cuestionarios, que mediante preguntas, efectuadas en forma personal, telefónica, o correo, permiten indagar las características, opiniones, situación ocupacional, etcétera, dentro de una comunidad determinada.

**Aplicación:** este tipo de técnica nos facilitara determinar qué tipo de costos aplican las empresas del sector hotelero. Nuestra investigación se basará en una encuesta abierta.

- ✓ **Flujograma:** es una muestra visual de una línea de pasos de acciones que implican un proceso determinado, es decir el flujograma consiste en representar gráficamente situaciones, hechos, movimientos y relaciones de todo tipo a partir de símbolos.

**Aplicación:** aplicaremos esta técnica para visualizar el proceso que se tiene que seguir en cada uno de los pasos del sistema de costos.

## **10 ESQUEMA TENTATIVO DE LA INVESTIGACIÓN**

### **CAPITULO I GENERALIDADES DEL SECTOR HOTELERO**

#### **1.1 Aspectos Generales del Sector Hotelero**

##### **1.1.1 Concepto de Turismo**

##### **1.1.2 Evolución del Turismo**

#### **1.2 Establecimientos Hoteleros**

##### **1.2.1 Alojamiento**

##### **1.3 Clasificación de los Alojamientos Hoteleros**



- 1.3.1 Características de la Industria Hotelera
- 1.4 Tipos de Hoteles
- 1.5 Leyes que regulan al Sector Hotelero

## **CAPITULO II**

### **MARCO TEORICO Y REFERENCIAL DE LOS SISTEMAS DE COSTOS**

#### **2.1 Contabilidad De Costos**

- 2.1.1 Ciclo de la Contabilidad de Costos
- 2.1.2 Objetivos de la Contabilidad de Costos
- 2.1.3 Funciones que desempeña la Contabilidad de Costos

#### **2.2 Elementos del Costo.**

- 2.2.1 Materiales o Materia Prima
- 2.2.2 Mano de Obra
- 2.2.3 Costos Indirectos de Fabricación

#### **2.3 Clasificación de los Costos**

#### **2.4 Tipo de Sistema de Costos**

- 2.4.1 ABC
- 2.4.2 Por Ordenes de Trabajo
- 2.4.3 Por Procesos
- 2.4.4 Costo Estándar
  - 2.4.4.1 Estándar de Materia Prima
  - 2.4.4.2 Estándar de Mano de Obra
  - 2.4.4.3 Estándar de Costos Indirectos de Fabricación
  - 2.4.4.4 Variación de los estándares

#### **2.5 Costos por Áreas Básicas Hoteleras**

#### **2.6 Gastos de Áreas que no se obtienen Ingresos**

#### **2.7 Diferencia entre Costo y Gasto**

## **CAPITULO III**

### **ESTRUCTURA ORGANIZATIVA DE LA EMPRESA: HOTEL CUENCA**

- 3.1 Reseña Histórica de Hotel Cuenca
- 3.2 Filosofía Empresarial
  - 3.2.1 Misión, Visión ,Valores y Objetivos
- 3.3 Estructura Orgánica del Hotel



### 3.4 El Plan de Cuentas

### 3.5 Funciones

#### 3.5.1 Gerente

#### 3.5.2 Departamento de Operaciones

##### 3.5.2.1 Recepción

##### 3.5.2.2 Reservas

##### 3.5.2.3 Ventas

##### 3.5.2.4 Producción

##### 3.5.2.5 Compras

##### 3.5.2.5.1 Procedimiento para la Adquisición y Solicitud de Pedido.

##### 3.5.2.5.2 Procedimiento para la Recepción y Almacenamiento de la Materia Prima.

##### 3.5.2.5.3 Procedimiento para la Salida de Materia Prima

#### 3.5.3 Departamento Contable

##### 3.5.3.1 Contador

##### 3.5.3.2 Auxiliar Contable

##### 3.5.3.3 Créditos y Cobranzas

##### 3.5.3.4 Departamento de Recursos Humanos

##### 3.5.3.5 Coordinación

### 3.6 Análisis FODA.

## CAPITULO IV

### **IMPLEMENTACION DEL SISTEMA DEL COSTO ESTÁNDAR EN EL HOTEL CUENCA.**

#### **4.1 Diagnóstico de la Situación Contable**

##### 4.1.1 Área de Alojamiento

##### 4.1.2 Área de Restaurante

#### **4.2 Implementación y Aplicación del sistema de costos estándar**

##### 4.2.1 Tipo de Investigación

##### 4.2.2 Población y Muestra

##### 4.2.3 Determinación de la Muestra

##### 4.2.4 Procesamiento y Análisis

##### 4.2.5 Verificación en el campo de la aplicación del costeo estándar

##### 4.2.6 Justificación

#### **4.3 Identificación de los centros de costos**

##### 4.3.1 Área de Restaurante

##### 4.3.2 Área de Alojamiento

#### **4.4 Costo Real**



- 4.4.1 Área de Restaurante
- 4.4.2 Área de Alojamiento
- 4.5 Variaciones o Desviaciones
- 4.5.1 Área de Restaurante
- 4.5.2 Área de Alojamiento

**CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES**

- Bibliografía
- Anexos

**11. CRONOGRAMA DE TRABAJO**

TIEMPO	NOVIEMBRE				DICIEMBRE				ENERO				FEBRERO			
	I	II	III	IV	I	II	III	IV	I	II	III	IV	I	II	III	IV
<b>ACTIVIDADES</b>																
<b>EL PROBLEMA DE INVESTIGACION</b>																
Descubrimiento del Tema de Interés																
Revisión Bibliográfica																
Planteamiento del Problema																
Justificación de la Investigación																
Alcance y Limitaciones																
Redacción de Objetivo General																
Redacción de Objetivos Específicos																
Revisión y Corrección con Tutor																



<p style="text-align: center;"><b>CAPITULO I</b></p> <p style="text-align: center;"><b>GENERALIDADES DEL SECTOR HOTELERO</b></p> <p style="text-align: center;">Revisión Bibliográfica  Recolección y procesamiento de información  Organización de Información  Análisis y propuesta  Revisión del Capitulo  Edición Final  Revisión y Corrección con Tutor</p>															
<p style="text-align: center;"><b>CAPITULO II</b></p> <p style="text-align: center;"><b>MARCO TEORICO Y REFERENCIAL DE LOS SISTEMAS DE COSTOS</b></p> <p style="text-align: center;">Revisión Bibliográfica  Recolección y procesamiento de información  Organización de Información  Análisis y propuesta  Revisión del Capitulo  Edición Final  Revisión y Corrección con Tutor</p>															



**CAPITULO III**

**ESTRUCTURA ORGANIZATIVA  
DE LA EMPRESA : HOTEL  
CUENCA**

Revisión Bibliográfica  
 Recolección y procesamiento de  
 información  
 Organización de Información  
 Análisis y propuesta  
 Revisión del Capitulo  
 Edición Final  
 Revisión y Corrección con Tutor

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

**CAPITULO IV**

**IMPLEMENTACION DE UN SISTEMA  
DE COSTOS ESTANDAR**

Revisión Bibliográfica  
 Recolección y procesamiento de  
 información  
 Organización de Información  
 Análisis y propuesta  
 Revisión del Capitulo  
 Edición Final  
 Revisión y Corrección con Tutor

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--



**CAPITULO VI**

**CONCLUSIONES Y  
RECOMENDACIONES**

Revisión Bibliográfica  
 Recolección y procesamiento de  
 información  
 Organización de Información  
 Análisis y propuesta  
 Revisión del Capitulo  
 Edición Final  
 Revisión y Corrección con Tutor

**12. PRESUPUESTO REFERENCIAL**

<b>DETALLE DE GASTOS</b>	<b>OCTUBRE</b>	<b>NOVIEMBRE</b>	<b>DICIEMBRE</b>	<b>ENERO</b>	<b>FEBRERO</b>	<b>TOTAL</b>
<i>Transporte</i>	10.00	10.00	10.00	15.00	25.00	<b>70</b>
<i>Copias</i>	5.00	5.00	5.00	15.00	15.00	<b>45.00</b>
<i>Copias a color</i>	6.00	6.00	6.00	25.00	25.00	<b>68.00</b>
<i>Internet</i>	4.00	4.00	4.00	15.00	15.00	<b>42.00</b>
<i>Empastad o</i>	-	-	-	-	80.00	<b>80.00</b>
<i>Carpetas</i>	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	<b>15.00</b>
<i>Impresión</i>	5.00	15.00	15.00	20.00	25.00	<b>80.00</b>



<i>de los capítulos</i>						
<i>CD</i>	-	5.00	5.00	5.00	5.00	<b>20.00</b>
<i>Suministros y Materiales</i>	5.00	10.00	10.00	10.00	20.00	<b>55.00</b>
<b><u>TOTAL</u></b>	5.00	5.00	5.00	5.00	150.00	<b>170.00</b>
	<b>43.00</b>	<b>63.00</b>	<b>63.00</b>	<b>113.00</b>	<b>363.00</b>	<b>645.00</b>