

UNIVERSIDAD DE CUENCA



FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS Y ADMINISTRATIVAS CARRERA DE CONTABILIDAD Y AUDITORIA

“DISEÑO DE UN MODELO DE CONTABILIDAD DE COSTOS ABC PARA EL SECTOR HOTELERO DE SEGUNDA Y TERCERA CATEGORÍA DE LA CIUDAD DE CUENCA”

Trabajo de Titulación previa a la
obtención del Título de Contador
Público – Auditor.

AUTORAS:

Gabriela Alexandra Hoyos Maruri

Jenny Lissett Mendía Ramón

DIRECTOR:

Ing. Juan Carlos Aguirre Maxi

CUENCA – ECUADOR

2016



RESUMEN

El presente trabajo de titulación propone un método de aplicación de un Sistema de Costos Basado en Actividades ABC, para el sector hotelero de segunda y tercera categoría de la ciudad de Cuenca en las áreas de Hospedaje y Alimentos y Bebidas, ya que no cuentan con un modelo específico, en el cuál no se considera detalladamente la asignación correcta de los costos indirectos de fabricación, teniendo como objetivo presentar un trabajo que sirva como un instrumento útil que permita obtener costos reales.

En el capítulo I, se describe el sector hotelero y el turismo en la ciudad de Cuenca, la descripción de cada categoría, los permisos, leyes y demás normativa que regula al sector hotelero.

En el capítulo II, se procedió a detallar los diversos conceptos presentados por famosos autores de Contabilidad de Costos, y demás temas relacionados con los Costos Hoteleros, así como también se planteó un ejercicio para el correcto entendimiento de los diferentes procedimientos que se emplearon en la aplicación del tema.

En el capítulo III, se desarrolló el tema, en el cuál se inició realizando la recolección de los datos necesarios para la aplicación del método mediante la aplicación de encuestas, formulario de observación y entrevistas, siendo tabulados los valores obtenidos, presentados en tablas y gráficos estadísticos, mediante la determinación de una muestra, y la realización de promedios que sean útiles para ambas categorías, posteriormente se procedió a la aplicación del método.

PALABRAS CLAVES:

Contabilidad, Costos, Sector Hotelero, Categoría, Elementos, Costeo Basado en Actividades, Producto, Recurso, Actividad, Inductor.



ABSTRACT

The present graduation project proposes an application method for a costing system, based on ABC activities for hotels of second and third categories in the city of Cuenca, in the areas of lodging, food, and beverages. These types of hotels do not have a system that takes into account indirect costs which come from manufacturing. The main objective was to create an instrument to obtain real costs.

In the first chapter, hotels and tourism in the city of Cuenca are described. We also describe each category, permits needed, and laws about hotels.

In chapter 2, the main concepts are explained, citing well known authors in the area of accounting, hotels and costs in addition, we offer an exercise for the correct understanding of the procedure used in the application of the system.

In chapter 3, the main topic is developed. The first thing we did was to collect the data necessary for the application of the method. The main instrument was a set of questions, observation form and interviews. The figures obtained were tabulated and presented through tables and statistic graphs. Then we explain how the application of the system took place.

Key words: accounting, costs, hotels, categories, elements, activity -based cost, product, resource, activity, and instruments



ÍNDICE

CAPITULO I..... 17

SITUACIÓN ACTUAL DE LOS HOTELES DE SEGUNDA Y TERCERA CATEGORIA DE CUENCA 17

1. ANTECEDENTES 17

1.1 RESEÑA HISTORICA TURISMO EN CUENCA 17

1.2 CLASIFICACIÓN DE LOS HOTELES..... 18

1.3 DESCRIPCIÓN DE LAS CARACTERÍSTICAS DEL SECTOR HOTELERO DE SEGUNDA CATEGORÍA 26

1.4 DESCRIPCION DE LAS CARACTERISTICAS DEL SECTOR HOTELERO DE TERCERA CATEGORIA 30

1.5 PERMISOS, TASAS, CONTRIBUCIONES Y OTRAS OBLIGACIONES QUE DEBEN CUMPLIR LOS ESTABLECIMIENTOS DE ALOJAMIENTO 33

1.6 LEYES QUE REGULAN EL SECTOR HOTELERO..... 39

1.7 SERVICIOS DEL HOTEL 40

CAPITULO II 47

BASE CONCEPTUAL DE LOS SISTEMAS DE ACUMULACION DE COSTEO ABC 47

2. CONCEPTUALIZACION 47

2.1 CONTABILIDAD DE COSTOS..... 47

2.2 ELEMENTOS DEL COSTO 47

2.3 CLASIFICACIÓN Y TRATAMIENTO DE LOS ELEMENTOS DEL COSTO 49

2.4 EL COSTEO BASADO EN ACTIVIDADES (ABC)..... 51

2.5 OBJETIVOS DEL COSTEO ABC..... 52

2.6 COMPARACION ENTRE EL ABC Y EL COSTEO TRADICIONAL..... 52

2.7 IMPORTANCIA DEL COSTEO ABC 61

2.8 VENTAJAS Y DESVENTAJAS..... 61

CAPITULO III..... 64

3. DISEÑAR UN SISTEMA DE COSTOS ABC APLICABLES A LOS HOTELES DE SEGUNDA Y TERCERA CATEGORIA 64

3.1 UNIVERSO 64

3.2 DETERMINACIÓN DE LA MUESTRA..... 68

3.3 CUESTIONARIO 71

3.4 FORMULARIO DE OBSERVACIÓN 75



3.5	HOJA DE COSTOS.....	84
3.6	PRODUCTO	88
3.7	RECURSOS	90
3.8	ACTIVIDAD	107
3.9	ELEMENTOS DEL COSTO	108
3.10	CONTABILIZACIÓN	123
3.11	ESTADOS INTERMEDIOS.....	125
3.12	ESTADOS FINANCIEROS	128
	CONCLUSIONES.....	139
	RECOMENDACIONES.....	140
	ANEXOS	141
	BIBLIOGRAFIA.....	245
	DISEÑO DE TESIS	247



ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1 CLASIFICACIÓN DE LOS HOTELES	19
Tabla 2 SERVICIOS HOTELEROS POR CATEGORÍAS.....	20
Tabla 3 UBICACIÓN DE LOS HOTELES DE SEGUNDA CATEGORÍA	25
Tabla 4 UBICACIÓN DE LOS HOTELES DE TERCERA CATEGORÍA	26
Tabla 5 REQUISITOS DE LOS HOTELES DE SEGUNDA CATEGORÍA	26
Tabla 6 REQUISITOS DE LOS HOTELES DE TERCERA CATEGORIA	30
Tabla 7 PERMISOS QUE DEBEN CUMPLIR LOS ESTABLECIMIENTOS DE ALOJAMIENTO	33
Tabla 8 OBLIGACIONES QUE DEBEN CUMPLIR LOS ESTABLECIMIENTOS DE ALOJAMIENTO	34
Tabla 9 OBLIGACIONES PATRONALES QUE DEBEN CUMPLIR LOS ESTABLECIMIENTOS DE ALOJAMIENTO.....	35
Tabla 10 OTRAS CONTRIBUCIONES Y OBLIGACIONES QUE DEBEN CUMPLIR LOS ESTABLECIMIENTOS DE ALOJAMIENTO	36
Tabla 11 RESULTADOS DE LAS ENTREVISTAS A LOS HOTELES.....	41
Tabla 12 NIVEL DE VENTAS	52
Tabla 13 COSTOS DIRECTOS DE FABRICACIÓN	53
Tabla 14 COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN	53
Tabla 15 INDUCTORES DE ACTIVIDAD.....	54
Tabla 16 PRODUCCIÓN	55
Tabla 17 NÚMERO DE HORAS HOMBRE (MOD)	55
Tabla 18 NÚMERO DE HORAS HOMBRE	55
Tabla 19 CÁLCULO CIF	56
Tabla 20 CIF UNITARIOS.....	56
Tabla 21 COSTO UNITARIO POR SISTEMA TRADICIONAL	56
Tabla 22 COSTO POR ACTIVIDAD	57
Tabla 23 COSTO INDIRECTOS DE FABRICACIÓN UNITARIO CHAQUETA GRANDE.....	58
Tabla 24 COSTO INDIRECTO DE FABRICACIÓN UNITARIO CHAQUETA MEDIANA.....	58
Tabla 25 COSTO INDIRECTO DE FABRICACIÓN UNITARIO CHAQUETA PEQUEÑA.....	59
Tabla 26 COSTO UNITARIO ABC.....	60
Tabla 27 COMPARACION ENTRE EL COSTEO TRADICIONAL Y EL COSTEO ABC	60
Tabla 28 UNIVERSO DE HOTELES DE SEGUNDA CATEGORIA.....	65
Tabla 29 UNIVERSO DE HOTELES DE TERCERA CATEGORIA.....	67
Tabla 30 CALCULO DE LA MUESTRA ESTADISTICA	68
Tabla 31 HOTELES DE SEGUNDA CATEGORIA	69
Tabla 32 HOTELES DE TERCERA CATEGORIA	70



Tabla 33 HOJA DE COSTOS HABITACION SIMPLE..... 84

Tabla 34 HOJA DE COSTOS HABITACION DOBLE..... 85

Tabla 35 HOJA DE COSTOS HABITACION TRIPLE 86

Tabla 36 HOJA DE COSTOS DESAYUNO AMERICANO..... 87

Tabla 37 PRODUCTOS DE LOS HOTELES DE SEGUNDA Y TERCERA CATEGORIA 89

Tabla 38 SALARIO PROMEDIO DEL PERSONAL TERCERA CATEGORÍA 92

Tabla 39 INGRESO MENSUAL PROMEDIO DE HOTELES POR CATEGORIA 93

Tabla 40 CONSUMO MENSUAL DE ENERGIA ELECTRICA POR CATEGORIAS 94

Tabla 41 CONSUMO MENSUAL DE AGUA POTABLE POR CATEGORÍAS 95

Tabla 42 CONSUMO MENSUAL DE GAS POR CATEGORÍA 95

Tabla 43 CONSUMO MENSUAL DE TV CABLE POR CATEGORIA..... 96

Tabla 44 CONSUMO MENSUAL DE INTERNET POR CATEGORIA..... 97

Tabla 45 CONSUMO MENSUAL DE TELÉFONO POR CATEGORÍA..... 98

Tabla 46 CONSUMO MENSUAL DE INSUMOS DE LIMPIEZA POR CATEGORIA 99

Tabla 47 NUMERO DE HUESPEDES A LA SEMANA POR CATEGORIA 100

Tabla 48 NÚMERO PROMEDIO DE HABITACIONES POR CATEGORIA..... 101

Tabla 49 VALOR PROMEDIO DE EDIFICIO POR CATEGORIA..... 102

Tabla 50 VALOR PROMEDIO DE MUEBLES Y ENSERES POR CATEGORIA 102

Tabla 51 VALOR PROMEDIO DE SEGUROS POR CATEGORIA..... 103

Tabla 52 DEPRECIACION DE EDIFICIO POR CATEGORIA 106

Tabla 53 DEPRECIACION DE MUEBLES Y ENSERES POR CATEGORIA 106

Tabla 54 ACTIVIDADES DE LOS HOTELES 107

Tabla 55 MATERIA PRIMA DIRECTA HOSPEDAJE 108

Tabla 56 MATERIA PRIMA DIRECTO ALIMENTOS Y BEBIDAS 109

Tabla 57 MANO DE OBRA DIRECTA HABITACIONES 110

Tabla 58 MANO DE OBRA DIRECTA ALIMENTOS Y BEBIDAS..... 110

Tabla 59 DISTRIBUCION DE HABITACIONES AL MES 110

Tabla 60 COSTO PRIMO HABITACIONES 111

Tabla 61 SUELDO CAMARERAS 111

Tabla 62 DISTRIBUCION DEL SUELDO DE CAMARERA POR HABITACION ... 112

Tabla 63 SUELDO AUXILIAR DE COCINA Y MESERO..... 112

Tabla 64 DISTRIBUCION DE SUELDO POR DESAYUNO..... 112

Tabla 65 DEPRECIACIONES..... 113

Tabla 66 COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION MENSUAL HABITACIONES 114

Tabla 67 INDUCTORES DE ACTIVIDAD 115

Tabla 68 DISTIRIBUCION PORCENTUAL DE CIF 119

Tabla 69 DISTRIBUCION DE CIF 120

Tabla 70 APLICACIÓN CIF 121

Tabla 71 DETALLE CONTABILIZACION 121

Tabla 72 DETALLE RECEPCION 121



Tabla 73 DETALLE LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE HABITACION	122
Tabla 74 DETALLE LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO RESTAURANTE	122
Tabla 75 CONTABILIZACION HABITACIONES - ALIMENTOS Y BEBIDAS	123
Tabla 76 CONCILIACION DE CAJA	125
Tabla 77 CONCILIACION BANCARIA.....	126
Tabla 78 BALANCE DE COMPROBACION	127
Tabla 79 ESTADO DE SITUACION FINANCIERA.....	128
Tabla 80 ESTADO DE RESULTADOS	132
Tabla 81 CAMBIOS EN EL PATRIMONIO	133
Tabla 82 ESTADO DE FLUJO DE EFECTIVO.....	135



ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1 SALARIO PROMEDIO DEL PERSONAL POR CATEGORIA	92
Ilustración 2 INGRESO PROMEDIO MENSUAL POR CATEGORIA	93
Ilustración 3 CONSUMO DE ENERGIA ELECTRICA MENSUAL.....	94
Ilustración 4 CONSUMO MENSUAL DE AGUA POTABLE POR CATEGORÍAS	95
Ilustración 5 CONSUMO MENSUAL DE GAS POR CATEGORIA	96
Ilustración 6 CONSUMO MENSUAL DE TV CABLE POR CATEGORIA.....	97
Ilustración 7 CONSUMO MENSUAL DE INTERNET POR CATEGORIA.....	98
ILUSTRACIÓN 8 CONSUMO MENSUAL DE TELÉFONO POR CATEGORÍA	99
Ilustración 9 COSTO MENSUAL DE INSUMOS DE LIMPIEZA POR CATEGORIA	100
Ilustración 10 NUMERO DE HUESPEDES A LA SEMANA POR CATEGORIA	101
Ilustración 11 NÚMERO PROMEDIO DE HABITACIONES POR CATEGORIA....	101
Ilustración 12 VALOR PROMEDIO DE EDIFICIO POR CATEGORIA.....	102
Ilustración 13 VALOR PROMEDIO DE MUEBLES Y ENSERES POR CATEGORIA	103
Ilustración 14 VALOR PROMEDIO DE SEGUROS POR CATEGORIA.....	104



Universidad de Cuenca

Cláusula de Propiedad Intelectual

Gabriela Alexandra Hoyos Maruri, autora del Trabajo de Titulación “Diseño de un Modelo de Contabilidad de Costos ABC para el Sector Hotelero de Segunda y Tercera Categoría de la ciudad de Cuenca”, certifico que todas las ideas, opiniones, contenidos expuestos en la presente investigación son de exclusiva responsabilidad de su autora.

Cuenca, Noviembre 2016.

Gabriela Alexandra Hoyos Maruri

C.I. 0105822019



Universidad de Cuenca

Cláusula de Derechos de Autor

Gabriela Alexandra Hoyos Maruri, autora del Trabajo de Titulación “Diseño de un Modelo de Contabilidad de Costos ABC para el Sector Hotelero de Segunda y Tercera Categoría de la ciudad de 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 un requisito para la obtención de mi título de Contador Público Auditor, el uso que la Universidad de Cuenca hiciere de este trabajo, no implicará afección alguna de mis derechos morales o patrimoniales como autora.

Cuenca, Noviembre 2016.

Gabriela Alexandra Hoyos Maruri

C.I. 0105822019



Universidad de Cuenca

Cláusula de Derechos de Autor

Jenny Lissett Mendía Ramón, autora del Trabajo de Titulación “Diseño de un Modelo de Contabilidad de Costos ABC para el Sector Hotelero de Segunda y Tercera Categoría de la ciudad de 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 un requisito para la obtención de mi título de Contador Público Auditor, el uso que la Universidad de Cuenca hiciera de este trabajo, no implicará afección alguna de mis derechos morales o patrimoniales como autora.

Cuenca, Noviembre 2016.

Jenny Lissett Mendía Ramón

C.I. 1900578913



Universidad de Cuenca
Cláusula de Propiedad Intelectual

Jenny Lissett Mendía Ramón, autora del Trabajo de Titulación “Diseño de un Modelo de Contabilidad de Costos ABC para el Sector Hotelero de Segunda y Tercera Categoría de la ciudad de Cuenca”, certifico que todas las ideas, opiniones, contenidos expuestos en la presente investigación son de exclusiva responsabilidad de su autora.

Cuenca, Noviembre 2016.

Jenny Lissett Mendía Ramón

C.I. 1900578913



AGRADECIMIENTO

En el presente trabajo quiero extender mi gratitud a Dios por permitirme realizar este sueño, a los docentes de la Universidad de Cuenca, por guiarme todos estos años de estudio, de manera especial al Ing. Juan Aguirre por su tiempo, conocimiento y apoyo, que han sido fundamental para mi formación como profesional.

Gabriela Hoyos M.

Agradezco a los instructores de la Universidad de Cuenca, por guiarme e impartir cada año sus conocimientos y experiencias a lo largo de mi formación profesional.

Agradezco al Ing. Juan Aguirre quien fue nuestro Director de tesis, brindándonos su tiempo y ayuda para despejar nuestras inquietudes y culminar con éxito una etapa más de mi vida.

Jenny Mendía R.



DEDICATORIA

Dedico este trabajo principalmente a Dios, ya que con su bendición he podido culminar con éxito mi carrera, a mis padres Lucy, Carmen y Alejandro, quienes con su esfuerzo, dedicación, amor y ejemplo me han apoyado en cada momento de mi vida, y me han ayudado a cumplir cada una de mis metas, a mi hermano e hijo Ian y Matías quienes son mi fuente de motivación que me impulsa para querer superarme en cada etapa de mi vida.

Gabriela Hoyos M.

A Dios por haberme dado salud y vida para lograr mis objetivos. A mi esposo por su apoyo y comprensión incondicional para hacer realidad este sueño más en mi vida. A mi hijo quien es mi inspiración y mi fortaleza para crecer profesionalmente. A mi madre quien con su amor y su apoyo me incentivo a cumplir esta meta. A mis suegros quienes me brindaron su apoyo leal y poder culminar mis estudios.

Jenny Mendía R.



INTRODUCCIÓN

En la actualidad se puede observar el crecimiento turístico que se ha presentado en la ciudad de Cuenca, en los últimos años, por lo que se ha incrementado significativamente el universo hotelero de diversas categorías, esto provoca que se busque un adecuado control de costos, debiendo ser estos reales y que beneficien tanto al empresario hotelero, como al consumidor, optimizando de manera eficiente los diversos recursos que intervienen en la prestación de este servicio.

En el caso estudiado de los sectores de segunda y tercera categoría, de acuerdo a datos reales levantados mediante la aplicación de encuestas a una muestra de cada sector, se pudo observar que la carencia de conocimientos en la determinación y aplicación de los costos indirectos que intervienen tanto en el área de Hospedaje, así como también en el área de Alimentos y Bebidas, provocan valores inexactos, lo que ha generado inexactitud al momento de establecer adecuadamente sus tarifas.

Esto ha motivado a que se proponga un modelo de Costos Basado en Actividades, el cual permite una adecuada distribución de los costos indirectos, obteniendo así información eficiente y eficaz, que permita al empresario hotelero tomar decisiones adecuadas y certeras de su negocio, brindando un modelo contable aplicable a cualquier hotel de estos sectores, ya que en su realización se consideró valores promedios entre ambas categorías.

- **CAPITULO I:** Situación Actual de los Hoteles de Segunda y Tercera Categoría de Cuenca.
- **CAPITULO II:** Base Conceptual de los Sistemas de Acumulación de Costeo ABC.
- **CAPITULO III:** Diseñar un Sistema de Costos ABC Aplicables a los Hoteles de Segunda y Tercera Categoría.



CAPITULO I

SITUACIÓN ACTUAL DE LOS HOTELES DE SEGUNDA Y TERCERA CATEGORIA DE CUENCA

1. ANTECEDENTES

1.1 RESEÑA HISTORICA TURISMO EN CUENCA

Cuenca se encuentra situado a 2.538 metros sobre el nivel del mar, con un aproximado de 580.000 habitantes. Siendo uno de los destinos turísticos más acogedores del país, su gente, su cultura y sus tradiciones reflejan la belleza de la ciudad, es por ello que miles de turistas tanto nacionales como internacionales, la prefieren para vacacionar, esto ha ocasionado que se abran diversos tipos de alojamientos, tales como hoteles, hostales, hosterías, etc.

Considerando esto nos lleva a remontarnos en la primera casa de alojamiento existente en la ciudad, la misma que abrió sus puertas a partir del año 1780, cuyo nombre corresponde a “Casa de las Posadas”, la misma que fue llamada así porque en ella se hospedaban la gente que venía de otras ciudades, principalmente comerciantes de la costa y de Perú.

Las posadas o casas de hospedaje se consideraban como paradores, es por ello que, en el censo de 1868, se otorga la *licencia de parador*. La “Casa de las Posadas” deja de funcionar en el siglo XX.

Se realizó una restauración en el año 2006, y actualmente en ella funciona una biblioteca cuyos archivos se basan fundamentalmente en la historia y cultura tanto de la ciudad como del país, también cuenta con un auditorio y una galería.



En la actualidad muchos turistas intentan ahorrar sus gastos, es por eso que, los hoteles de segunda y tercera categoría son una de sus opciones de alojamiento, es por esto que se busca mejorar los servicios que los mismos prestan para poder brindar un servicio adecuado y de calidad, incrementando la demanda hotelera; optimando de esta manera sus beneficios y a la vez generando una potencial fuente de empleo.

1.2 CLASIFICACIÓN DE LOS HOTELES

La ciudad de Cuenca cuenta con servicio de alojamiento al público tanto nacionales como extranjeros, de tal manera que las habitaciones (Simples, Dobles y Triples) se diferencian por su tipo y precio, además ofrece servicio de comidas y bebidas.

Según el Reglamento de Actividades turísticas es necesario también que los hoteles de distintas categorías cuenten con lo siguiente:

- a) Puede instalarse en parte o en la totalidad de un edificio, debiendo ser este independiente, y sus dependencias tengan uniformidad, disponer de entradas, escaleras y ascensores de uso exclusivo;
- b) Brindar al público 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." (BEJARANO, 2011)



Tabla 1 CLASIFICACIÓN DE LOS HOTELES

DE LUJO	CINCO ESTRELLAS
DE PRIMERA CATEGORIA	CUATRO ESTRELLAS
DE SEGUNDA CATEGORIA	TRES ESTRELLAS
DE TERCERA CATEGORIA	DOS ESTRELLAS
DE CUARTA CATEGORIA	UNA ESTRELLA

Fuente: (AHOTEC, REGLAMENTO DE ALOJAMIENTO TURISTICO , 2015)

1.1.1 SERVICIOS HOTELEROS POR CATEGORIAS



Tabla 2 SERVICIOS HOTELEROS POR CATEGORÍAS

SERVICIOS		CATEGORIA				
		LUJO	PRIMERA	SEGUNDA	TERCERA	CUARTA
El departamento de Recepción y Conserjería debe ser atendido permanentemente, por personal capacitado, el mismo que deberá hablar dos idiomas aparte del español, en cada uno de estos servicios;	Dos idiomas además del español, de los cuales uno es el Ingles	Jefe de Recepción y Primer Conserje				
	Ingles además del español	Demás Recepcionistas y Conserjes	Jefe de Recepción y Capitán de Botones	Jefe de Recepción		
	Conocimientos Básicos de algún idioma extranjero			Demás Recepcionistas y Capitán de Botones		



UNIVERSIDAD DE CUENCA

	Dependerán de la Conserjería	El portero del exterior, los ascensoristas, los mozos de equipajes, botones y mensajeros				
	Dependerán de la Recepción		El Capitán de Botones, ascensoristas, mozos de equipajes, botones y mensajeros	El Capitán de Botones, ascensoristas, mozos de equipajes, botones y mensajeros	Los Botones y mensajeros	Los Botones y mensajeros
De Pisos para el mantenimiento de las habitaciones Ama de Llaves, auxiliada por las	El número de las camareras será como mínimo una camarera por cada:	Doce habitaciones	Catorce habitaciones	Diez y seis habitaciones	Diez y ocho habitaciones	Diez y ocho habitaciones



UNIVERSIDAD DE CUENCA

camareras del piso.						
Habitaciones que debe tener personal encarado de atender los pedidos de los huéspedes de comidas y bebidas de manera permanente	Deberá ser atendido por:	Mayordomo, auxiliado por los camareros y ayudantes necesarios	Mayordomo, auxiliado por los camareros y ayudantes necesarios			
	Conocer el idioma:	Ingles además del español	Ingles además del español			
Comedor que estará atendido por el "Maitre" o Jefe de Comedor	Deberá ser atendido por:	"Maitre" o Jefe de Comedor y Asistido por personal necesario según la	"Maitre" o Jefe de Comedor y Asistido por personal necesario	"Maitre" o Jefe de Comedor y Asistido por personal necesario	Personal necesario según la capacidad del establecimiento.	Personal necesario según la capacidad del establecim



UNIVERSIDAD DE CUENCA

		capacidad de alojamiento.	según la capacidad de alojamiento.	según la capacidad de alojamiento.		iento.
	Conocer el idioma:	Español además del Ingles	Español además conocimientos básicos del idioma Ingles	Español además conocimientos básicos del idioma Ingles		
Teléfono atendido permanentemente por personal experto y existirá una central variación en la central de líneas por categorías.	Líneas	10 Líneas	5 Líneas	2 Líneas	2 Líneas	1 Líneas
	Conocer el idioma:	Español además del Ingles	Español además del Ingles	Español además conocimientos básicos del idioma Ingles		



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Lavandería y planchado	Servicio para:	Huéspedes y la lencería del alojamiento	Huéspedes y la lencería del alojamiento	Huéspedes y la lencería del alojamiento	Huéspedes y la lencería del alojamiento	
Medico	Atendido por:	Un médico y un enfermero	Un médico y un enfermero			
Botiquín				Botiquín de primeros auxilios	Botiquín de primeros auxilios	Botiquín de primeros auxilios

Fuente: Reglamento General de Actividades Turísticas

Elaborado por: Autora



1.1.2 UBICACIÓN DE LOS HOTELES EN LA CIUDAD DE CUENCA

Tabla 3 UBICACIÓN DE LOS HOTELES DE SEGUNDA CATEGORÍA

NOMBRE	DIRECCIÓN	TELEFONO
LAS AMERICAS	Mariano cueva 13-59	2831160
ATENAS	Luis cordero 11 89	2827016
EL CISNE	Av. de las Américas y amazonas	2834222
EMPERADOR	Eloy Alfaro 1-43 y Huayna Cápac	2864522
ESPAÑA	Sangurima 1-17	2834208
EUROPA	Gaspar Sangurima 2-55 Tomas Ordoñez	2821030
LOS LIBERTADORES	Av. España 1-29	2831487
LLORESA	Gaspar Sangurima 6-22 y Hermano Miguel	2837998
PORTAL ESPAÑOL	Gaspar Sangurima 2-42 y Manuel vega	2842015
PRADO INN	José Joaquín de Olmedo	2809466
EL QUIJOTE	Hno. miguel 9-58 y gran Colombia	2822171
RIOS DEL VALLE	Mariano cueva 7-21 y Presidente Córdova	2826895
SAN CARLOS	Madrid 1-44 y España	2862158
SANTA ANA	Presidente Córdova 11-49 y Tarqui	2848138
BEST PLAZA	ELOY ALFARO 1-43	2870402
TOMBAMBA	Bolívar 11-19	2823797

Fuente: (MINISTERIO DEL TURISMO CUENCA)

Elaborado por: Autoras



Tabla 4 UBICACIÓN DE LOS HOTELES DE TERCERA CATEGORÍA

NOMBRE	DIRECCIÓN	TELEFONO
CHECK INN	General Torres 8-82 y Bolívar	2831711
GRAN HOTEL	Gral. torres 9-70	2831984
NORTE	Mariano Cueva 11-63 y Sangurima	2828516
PICHINCHA	Gral. torres 8-82	2832868
SAN JOSE INN	Calle del Chorro s/n y gil Ramírez Dávalos	2868488
TITO	Sangurima 1-49 y Manuel vega	2829734

Fuente: (MINISTERIO DEL TURISMO CUENCA)

Elaborado por: Autoras

1.3 DESCRIPCIÓN DE LAS CARACTERÍSTICAS DEL SECTOR HOTELERO DE SEGUNDA CATEGORÍA

Se puede detallar las siguientes características del sector hotelero de segunda categoría:

Tabla 5 REQUISITOS DE LOS HOTELES DE SEGUNDA CATEGORÍA

REQUISITOS	SEGUNDA CATEGORÍA
El hotel debe brindar un servicio de parqueadero para sus huéspedes.	No importará si es propio, o contratado y si está dentro o fuera de la institución, siempre que cubra el 10% de la capacidad total de huéspedes.
El hotel de segunda categoría debe tener un Generador de emergencia.	El generador debe cubrir áreas como ascensores, salidas de emergencia, pasillos, áreas comunes.
Agua caliente en lavados de cuartos de baño y aseo en áreas comunes.	Centralizada



Contar con piscina	Dependiendo de la ubicación del hotel. (En la ciudad de Cuenca, los hoteles en el centro histórico, no cuentan con piscina.)
Asegurar aire acondicionado en espacios comunes.	Aire frío o caliente ya sea artificial y/o natural.
El personal debe tener espacios para su uso exclusivo.	Cuartos de baño y aseo Sitio para el almacenamiento de sus artículos personales (casilleros). comedor
Ascensor(es), no es necesario para los hoteles ya existentes, menos aún si son patrimoniales.	Aplicable cuando posea tres pisos en adelante, incluido planta baja.
Área de vestíbulo	Incluye recepción (con mobiliario), conserjería y salas.
Dentro del hotel debe existir un restaurante, y/o cafetería.	Con menú en español e inglés
Servicio de bar dentro del establecimiento.	-----
Habitaciones para personas con discapacidad, de preferencia en la planta baja del hotel.	Del total de habitaciones se considerará el 2% para este ítem.
Habitaciones con cuarto de baño y aseo privado.	-----
Aire acondicionado en cada habitación.	Aire frío o caliente ya sea artificial y/o natural.
Habitaciones insonorizadas, para los nuevos establecimientos.	-----



Casilleros de seguridad o caja fuerte en recepción.	-----
Cerradura para puerta de acceso a la habitación.	-----
Almohada extra a petición del huésped.	-----
Portamaletas.	-----
Clóset y/o armario.	-----
Silla, sillón o sofá.	-----
Funda de lavandería.	-----
Luz de velador o cabecera por plaza.	-----
Cortinas, persianas o puerta interior de la ventana.	-----
Televisión ubicada en mueble o soporte.	Con acceso a canales nacionales.
Teléfono en habitación	-----
Servicio telefónico en cada habitación.	Marcado directo (local, nacional e internacional)
Ducha con agua caliente.	Agua caliente Centralizada Las 24 horas
Iluminación independiente sobre el lavamanos.	-----
Espejo de medio cuerpo sobre el lavamanos.	-----
Juego de toallas por huésped	Cuerpo Manos
Toalla de piso para salida de tina y/o ducha.	-----



Artículos de limpieza y cuidado personal, de cortesía para el huésped.	Champú Jabón Papel higiénico de repuesto
Servicio de despertador desde la recepción hacia la habitación	-----
Servicio de lavandería propio o contratado.	-----
Servicio de planchado	Servicio propio o contratado y/o plancha a disposición del huésped.
Servicio de alimentos y bebidas a la habitación	Por 12 horas
El personal debe ser profesional o certificado en competencias laborales, en las áreas operativas y administrativas del hotel.	Al menos el 10% del personal que labora.
Personal que hable al menos un idioma extranjero, en las áreas de contacto y relacionamiento directo con el huésped.	Al menos el 10% del personal que labora.
Todos los establecimientos ubicados en zonas donde no exista red pública de alcantarillado, deberán contar con:	Al menos pozo séptico
Diversas formas de pago.	Incluida tarjeta de crédito y/o débito, voucher.
Servicio adicional a petición del huésped.	Cama extra
Una entrada principal de clientes al área de recepción y otra de servicio.	En hoteles existentes la entrada puede ser común.
Secador de cabello.	A solicitud del huésped

Fuente: (AHOTEC, REGLAMENTO DE ALOJAMIENTO TURISTICO , 2015)



1.4 DESCRIPCION DE LAS CARACTERISTICAS DEL SECTOR HOTELERO DE TERCERA CATEGORIA

Los hoteles deben contar con requisitos, los mismos que les permita prestar un servicio de calidad y con calidez al huésped.

En base al Reglamento de Alojamiento Turístico, se puede detallar las siguientes características del sector hotelero de tercera categoría:

Tabla 6 REQUISITOS DE LOS HOTELES DE TERCERA CATEGORIA

REQUISITOS	HOTEL TERCERA CATEGORIA
Estacionamiento propio o contratado, dentro o fuera de las instalaciones del establecimiento	Los hoteles deben disponer de parqueadero para los huéspedes.
Generador de emergencia Sistema de Iluminación de Emergencia	El establecimiento debe contar con generadores de emergencia tales como: ascensor, extintores, pasillos, salidas de emergencia, áreas de seguridad, etc.
Acondicionamiento térmico en áreas de uso común: enfriamiento o calefacción artificial y/o natural.	-----
Contar con áreas de uso exclusivo para el personal:	Tanto en los cuartos de baño y aseo
Área de vestíbulo	Recepción (con mobiliario), conserjería y salas.
Contar con habitaciones para personas con discapacidad, según las especificaciones de la Autoridad competente, ubicadas de preferencia en la planta baja del establecimiento	Los hoteles deben disponer al menos una habitación para personas con capacidades especiales, el mismo que debe tener cuarto de baño exclusivo para personas discapacitadas.



Cuarto de baño y aseo privado en las habitaciones.	Las habitaciones de los huéspedes deben contar con un cuarto de baño y aseo privado
Acondicionamiento térmico en cada habitación, mediante: Sistema de enfriamiento o ventilación mecánica y/o natural o calefacción mecánica y/o natural	-----
Casilleros de seguridad o caja fuerte en recepción.	-----
Cerradura para puerta de acceso a la habitación.	El ingreso a las habitaciones debe tener exclusividad para la persona que usa, y a su vez brindar seguridad al ingresar.
Clóset y/o armario.	-----
Silla, sillón o sofá.	-----
Luz de velador o cabecera por plaza.	-----
Cortinas o persianas. Pueden ser sustituidos por puerta interior de la ventana.	-----
Televisión ubicada en mueble o soporte	Con acceso a canales nacionales e internacionales.
Sistema de Comunicación	-----
Servicio telefónico	Servicio nacional e internacional desde la recepción. Nota: Ref. Acdo. No. 20150101 de 14.10.2015
Agua caliente disponible en ducha de cuartos de baño y aseo privado.	Agua caliente
Espejo sobre el lavamanos	-----
Juego de toallas por huésped	Deben disponer juegos de toallas tanto para el cuerpo como para manos, esto por cada huésped.



Toalla de piso para salida de tina y/o ducha.	-----
Artículos de limpieza	Deben disponer de: Champú, Jabón, Papel higiénico de repuesto.
Servicio de planchado	Los hoteles de tercera categoría ofrecen una plancha si es que el huésped lo requiere para planchar su ropa.
Contar (al menos) con personal profesional o certificado en competencias laborales, en las áreas operativas y administrativas del establecimiento	Los hoteles de tercera categoría deben tener al menos 1 persona con certificado laboral tanto en áreas operativas y administrativas del mismo.
Contar (al menos) con personal que hable al menos un idioma extranjero, en las áreas de contacto y relacionamiento directo con el huésped.	Los hoteles de tercera categoría deben tener al menos 1 persona que hable un idioma extranjero en las áreas de contacto y en relacionamiento directo con el huésped
Todos los establecimientos ubicados en zonas donde no exista red pública de alcantarillado, deberán contar con:	Al menos pozo séptico

Fuente: Reglamento de Alojamiento Turístico.

Diseño: Autoras



1.5 PERMISOS, TASAS, CONTRIBUCIONES Y OTRAS OBLIGACIONES QUE DEBEN CUMPLIR LOS ESTABLECIMIENTOS DE ALOJAMIENTO

Tabla 7 PERMISOS QUE DEBEN CUMPLIR LOS ESTABLECIMIENTOS DE ALOJAMIENTO

PERMISOS	A quién se le debe pagar y/o cumplir la obligación	Frecuencia de pago y/o cumplimiento	Quién debe pagar y/o cumplir.
Ministro de Actividad turística	Ministerio de Turismo	Sólo 1 vez	Naturales y Jurídicas
Licencia Funcionamiento Turismo	Ministerio de Turismo/ Municipios	Anual	Naturales y Jurídicas
Permiso Sanitario	Ministerio de Salud	Anual	Naturales y Jurídicas
Certificado de Salud Empleados	Ministerio de Salud	Anual	Naturales y Jurídicas
Patente	Municipio	Anual	Naturales y Jurídicas
Rótulos y Publicidad Exterior	Municipio	Anual	Naturales y Jurídicas
Bomberos	Cuerpo de Bomberos	Anual	Naturales y Jurídicas
Licencia Ambiental (Quito)	Municipio	Anual	Naturales y Jurídicas

Fuente: (AHOTEC, HOTELESECUADOR.COM, 2016)



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Tabla 8 OBLIGACIONES QUE DEBEN CUMPLIR LOS ESTABLECIMIENTOS DE ALOJAMIENTO

OBLIGACIONES TRIBUTARIAS	A quién se le debe pagar y/o cumplir la obligación	Frecuencia de pago y/o cumplimiento	Quién debe pagar y/o cumplir.
Declaración Impuesto a la Renta	Servicios de Rentas Internas	Anual	P. Naturales y Jurídicas
Anexo Imp. Renta (Rel. Dependencia)	Servicios de Rentas Internas	Anual	P. Jurídicas
Anticipo Impuesto a la Renta	Servicios de Rentas Internas	Julio/septiembre	P. Naturales y Jurídicas
Retenciones en la Fuente – Renta	Servicios de Rentas Internas	Mensual	P. Naturales y Jurídicas
Impuesto al Valor Agregado – IVA	Servicios de Rentas Internas	Mensual	P. Naturales y Jurídicas
Impuesto Consumos Especiales	Servicios de Rentas Internas	Mensual	P. Naturales y Jurídicas
Anexos transaccionales (IVA-ICE- IR)	Servicios de Rentas Internas	Mensual	P. Naturales y Jurídicas
Declaración Patrimonial	Servicios de Rentas Internas	Anual	P. Naturales



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Fuente: (AHOTEC, HOTELESECUADOR.COM, 2016)

Tabla 9 OBLIGACIONES PATRONALES QUE DEBEN CUMPLIR LOS ESTABLECIMIENTOS DE ALOJAMIENTO

OBLIGACIONES PATRONALES	A quién se le debe pagar y/o cumplir la obligación	Frecuencia de pago y/o cumplimiento	Quién debe pagar y/o cumplir.
Décimo Cuarto Sueldo	Empleados	Anual	P. Naturales y Jurídicas
Presentar planilla de pago 14to. Sueldo	Ministerio de Trabajo	Anual	P. Naturales y Jurídicas
Décimo Tercer Sueldo	Empleados	Anual	P. Naturales y Jurídicas
Presentar Planilla de Pago de 13er. Sueldo	Ministerio de Trabajo	Anual	P. Naturales y Jurídicas
Fondos de Reserva	IESS	Anual	P. Naturales y Jurídicas
Pago 15% utilidades a empleados	Empleados	Anual	P. Naturales y Jurídicas
Presentar planilla 15% utilidades a empleados	Ministerio de Trabajo	Anual	P. Naturales y Jurídicas
Uniformes para el Personal	Empleados	Anual	P. Naturales y Jurídicas



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Remuneraciones a empleados	Empleados	Mensual	P. Naturales y Jurídicas
Aportes Seguro Social Empleados	IESS	Mensual	P. Naturales y Jurídicas
Repartir 10% por Servicio	Empleados	Mensual	Hoteles y Rest. 5 y 4'
Presentar planilla de pago 10% por Servicio	Inspectorías de Trabajo	13er./14to/Utili.	Hoteles y Rest. 5 y 4*
Aplicar % de Discapacitados en nómina	Ministerio de Trabajo	Permanente	P. Naturales y Jurídicas
Tener dispensador de Preservativos	Ministerio de Salud	Permanente	P. Naturales y Jurídicas

Fuente: (AHOTEC, HOTELESECUADOR.COM, 2016)

Tabla 10 OTRAS CONTRIBUCIONES Y OBLIGACIONES QUE DEBEN CUMPLIR LOS ESTABLECIMIENTOS DE ALOJAMIENTO



UNIVERSIDAD DE CUENCA

OTRAS CONTRIBUCIONES Y OBLIGACIONES	A quién se le debe pagar y/o cumplir la obligación	Frecuencia de pago y/o cumplimiento	Quién debe pagar y/o cumplir.
Contribución 1 x mil Activos Fijos	Ministerio de Turismo	Anual	P. Naturales y Jurídicas
Contribución 1 /mil Activos Reales	Superintendencia de Compañías	Anual	P. Jurídicas
Presentar Balances	Superintendencia de Compañías	Anual	P. Jurídicas
Impuesto Activos Totales (1.5/mil)	Municipios	Anual	P. Naturales y Jurídicas
Impuesto Predial	Municipios	Anual	P. Naturales y Jurídicas
Matriculación de Vehículos	Jefatura de Tránsito	Anual	P. Naturales y Jurídicas
Revisión Técnica Vehicular (Quito)	Municipio-CORPAIRE	Anual	P. Naturales y Jurídicas
Contratar SOAT para Vehículos	Aseguradoras Calificadas	Anual	P. Naturales y Jurídicas
Derechos Autores y Compositores	SAYCE	Anual	P. Naturales y Jurídicas
Derechos Productores	SOPROFON	Anual	P. Naturales y Jurídicas



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Fonogramas			
Teléfono	Empresa Telefónica	Mensual	P. Naturales y Jurídicas
Agua Potable	Empresa de Agua Potable	Mensual	P. Naturales y Jurídicas
Energía Eléctrica	Empresa Eléctrica	Mensual	P. Naturales y Jurídicas
Reportes Estadísticos	Ministerio de Turismo	Mensual	P. Naturales y Jurídicas
Reportes de Huéspedes	Varias Instituciones	Diario	P. Naturales y Jurídicas
Impuesto a Espectáculos Públicos	Municipios	Ocasional	P. Naturales y Jurídicas
Tasa Servicios Turísticos	Municipio de Quito	Mensual	P. Naturales y Jurídicas

Fuente: (AHOTEC, HOTELESECUADOR.COM, 2016)



1.6 LEYES QUE REGULAN EL SECTOR HOTELERO

- Estatuto AHOTEC
- Ley de turismo
- Reglamento de Aplicación a la ley de Turismo
- Reglamento General de Actividades Turísticas
- Reglamento de Alojamiento Turístico

Fuente: (AHOTEC, HOTELESECUADOR.COM, 2016)

ESTATUTO AHOTEC

La AHOTEC es la Federación Hotelera del Ecuador, está integrada por asociaciones provinciales de los hoteles del país. En su reglamento se encuentran planteados los objetivos, miembros, obligaciones y derechos, su forma de organización, su dirección, etc. (AHOTEC, ESTATUTO AHOTEC, 2000)

LEY DE TURISMO

En la presente se encuentra el marco legal al que se regirá para impulsar, desarrollar y regular el sector turístico del Ecuador. Detalla las diferentes actividades turísticas, quienes la ejercen, sus categorías, áreas protegidas, entre otros. (Congreso Nacional, 2002)

REGLAMENTO GENERAL DE APLICACIÓN A LA LEY DE TURISMO

Contiene las normas y procedimientos necesarios para la correcta aplicación de la Ley. (Gutiérrez, 2003)

REGLAMENTO GENERAL DE ACTIVIDADES TURÍSTICAS



Contiene las normas que se aplicarán para reglamentar la actividad turística de manera unificada. (BEJARANO, 2011)

REGLAMENTO DE ALOJAMIENTO TURÍSTICO

Tiene por finalidad normalizar la actividad turística de alojamiento. Aquí se encuentran ciertas definiciones útiles para el sector de alojamiento, derechos y obligaciones de los huéspedes y de los establecimientos de alojamiento, los procedimientos que deben seguir estas instituciones, la clasificación y caracterización, y anexos útiles para las diversas categorías. (AHOTEC, REGLAMENTO DE ALOJAMIENTO TURISTICO , 2015)

1.7SERVICIOS DEL HOTEL

Introducción

En la ciudad de Cuenca, con fecha 6 de junio del presente año se realizó una entrevista a los propietarios de los hoteles (Hotel Tomebamba y Hotel Quijote), la misma que estaba compuesta de 13 tipos de servicios necesarios para los hoteles con la finalidad de obtener información acerca de los servicios que brindan los hoteles, los mismos que nos atendieron con amabilidad sin presentar ningún tipo de dificultades al momento de brindar información del hotel.

Los resultados de las entrevistas fueron exitosos, puesto que se obtuvo toda la información necesaria, permitiéndonos analizar de mejor manera los servicios que brindan los hoteles de segunda y de tercera categoría.

Finalmente nos informaron acerca de la situación actual de los hoteles que se está atravesando, y la competencia desleal que está evadiendo impuestos y prestando servicios similares, disminuyendo clientes y beneficios al sector hotelero.



Tabla 11 RESULTADOS DE LAS ENTREVISTAS A LOS HOTELES

DESCRIPCIÓN		HOTEL TOMBAMBA	HOTEL QUIJOTE
HABITACIONES	CAPACIDAD	32 habitaciones	30 habitaciones
	TIPOS	<ul style="list-style-type: none"> • Individuales • Dobles • Triples • Cuádruples • Matrimoniales • Familiares. 	<ul style="list-style-type: none"> • Sencillas, • Dobles • Triples
	TARIFAS	Las sencillas \$35, La doble en \$45 y La triple a \$60	Las sencillas \$40, La doble en \$56 y La triple a \$75.
	SERVICIOS	<ul style="list-style-type: none"> • Baño privado • Teléfono • Wifi • Televisión por cable 	<ul style="list-style-type: none"> • Baño privado • Teléfono • Wifi • Televisión por cable



UNIVERSIDAD DE CUENCA

PISCINA	DESCRIPCIÓN	No cuenta con piscina debido a que se encuentra en el centro histórico.	No cuenta con piscina debido a que se encuentra en el centro histórico.
RESTAURANTE	DESAYUNO	Cuenta con cafetería ya que incluye desayuno en su tarifa (Para todo tipo de habitación),	Cuenta con cafetería ya que incluye desayuno americano (Para todo tipo de habitación),
	ABIERTO AL PÚBLICO	el servicio de restaurante solo es bajo pedido	el servicio de restaurante solo es bajo pedido
BAR	DESCRIPCIÓN	No posee bar	Un bar-restaurant.
PARQUEADERO	CAPACIDAD	Socio-estratégico con 6 espacios en la JEP	De acuerdo al número de plazas y el hotel absorbe la tarifa de parqueo.
SALONES PARA EVENTOS	DESCRIPCIÓN	Pequeños salones y para eventos se emplea el mismo restaurante	Si un pequeño y tiene un costo adicional. El salón como tal tiene un precio el cual disminuye dependiendo del número de personas.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

			La capacidad máxima es de 50 personas, y si desean solo salón tiene un precio que es de \$100
	SERVICIOS	Como internet, proyector, amplificación. Coffee break por un costo adicional.	Coffee break o menús entre otros. Incluye papelografo y pizarrón de tinta no permanente. Servicio de la proyección y lo que es amplificación.
RECEPCIÓN	DESCRIPCIÓN	Abierta las 24 horas todos los días	Abierta las 24 horas todos los días
TRANSPORTE	DESCRIPCIÓN	No, en caso que lo requiera el cliente utilizan el servicio de taxis.	Tenemos convenios con las cooperativas de taxis solo cuando les contratamos.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

<p>CONVENIOS CON AGENCIAS TURÍSTICAS</p>	<p>DESCRIPCIÓN</p>	<p>Ocasional. Con agencias de la capital.</p>	<p>No.</p>
<p>DEPARTAMENTOS O ÁREAS DEL HOTEL</p>	<p>DESCRIPCIÓN</p>	<p>Debido a que se trata de un hotel pequeño se cuenta con el área de Gerencia y Administración. El Gerente junto con la contadora son quienes se encargan de las actividades de compras, y también en ocasiones se recurre a la ayuda de las recepcionistas.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Recepción, • Camarería, • Sistemas, • Cocina y • Restaurante.
<p>PROBLEMAS EN EL SECTOR HOTELERO</p>	<p>DESCRIPCIÓN</p>	<p>Entre las principales nos supo nombrar la crisis mundial, debido a esto han bajado los viajes de los turistas hacia el Ecuador, porque es un destino caro, prefieren países con moneda nacional como Colombia y Perú. Transporte. - Aeropuerto debido a un problema suscitado semanas atrás, se han</p>	<p>Uno de los principales es la competencia desleal, existen muchas casas que están brindando este tipo de hospedaje sin ninguna garantía que ofrece los hoteles, a más de no ofrecer garantía al huésped</p>



UNIVERSIDAD DE CUENCA

		<p>suspendido vuelos, disminución de las busetas que prestan servicios a los turistas para trasladarlos de una ciudad a otra.</p> <p>Trabajos del tranvía lo que provoca que los taxis no quieren entrar al centro histórico lo que causa molestias al huésped.</p> <p>Terremoto.</p>	<p>tampoco están pagando los impuestos y otros tipos de tarifas por energía eléctrica, agua, teléfono, así mismo a los trabajadores no les pagan lo que les corresponde.</p> <p>Otro problema sería la crisis que nos afecta a todos en Cuenca tal parece que la ciudad está dividida por el tranvía, los taxistas no entran con carreras al centro porque dificulta el tráfico demasiado.</p>
PUBLICIDAD	DESCRIPCIÓN	<p>Online considera que en la actualidad es la mejor y la más rápida. Entre ellas la red social Facebook y también una página web del hotel, Prensa y Radio</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Internet, Página web y Los buscadores que son propios para turismo como son: Booking, Despegar.com,



UNIVERSIDAD DE CUENCA

			Expedia.
LAVADO Y PLANCHADO	DESCRIPCIÓN	Si disponemos del servicio de lavado y planchado si el huésped lo requiere.	Si disponemos del servicio de lavado y planchado si el huésped lo requiere.

Fuente: (León, 2016) (Montero, 2016)

Elaborado por: Autoras



CAPITULO II

BASE CONCEPTUAL DE LOS SISTEMAS DE ACUMULACION DE COSTEO ABC

2. CONCEPTUALIZACION

2.1 CONTABILIDAD DE COSTOS

Es la técnica contable utilizada por una gran cantidad de entidades, que brinda información adecuada para definir los costos empleados al momento de la elaboración de proyectos, actividades, procesos o servicios. (Sánchez, 2007)

2.2 ELEMENTOS DEL COSTO

Para la fabricación de un producto o una parte de éste se requieren tres elementos: materiales, mano de obra, costos indirectos de fabricación.

Materiales

Se refiere a los artículos que luego de pasar por un proceso de transformación se convierten en bienes útiles para el consumo.

Mano de obra

Es el trabajo que realizan las personas con o sin ayuda de elementos mecánicos, puede ser físico o intelectual, y se emplea para la modificación de los materiales para la creación del producto final deseado.

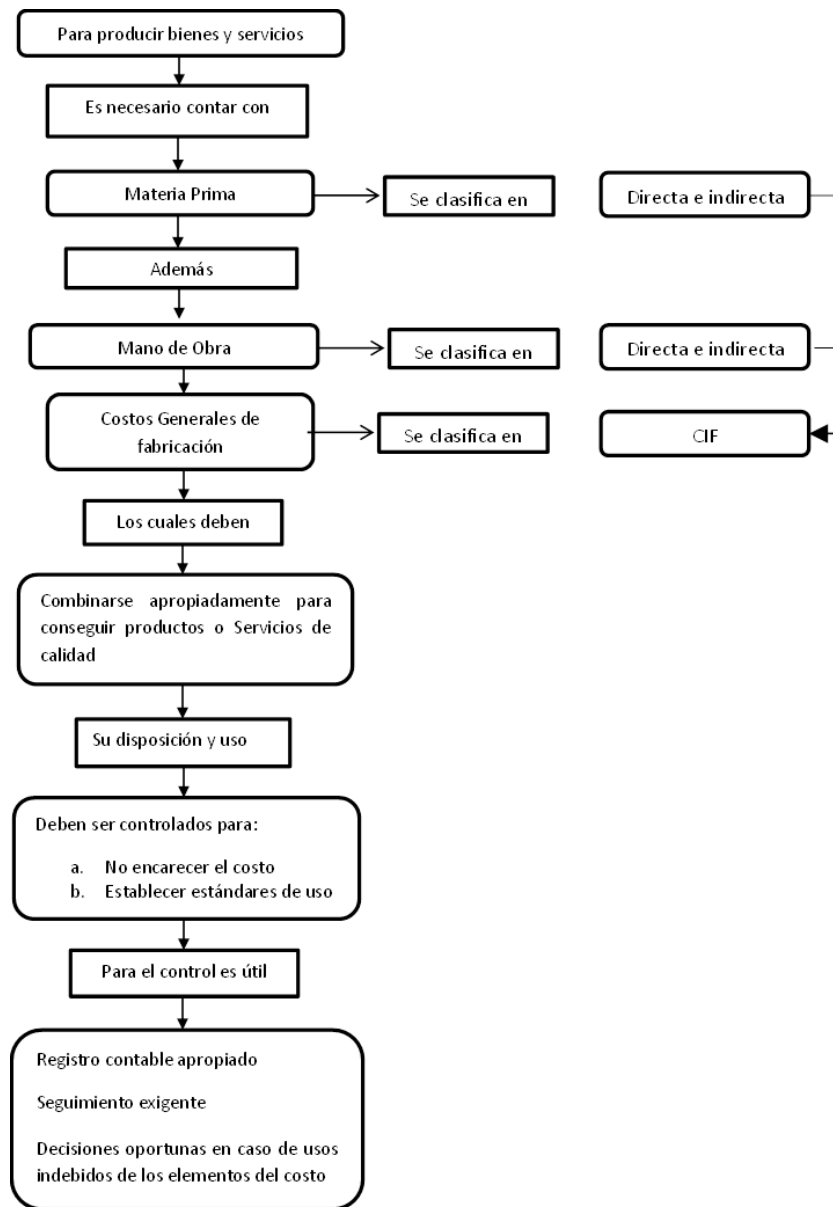


Costos indirectos de fabricación

Son aquellos bienes o servicios que no intervienen de manera directa al momento de la elaboración del bien pero que son igualmente para que el producto final sea elaborado y terminado correctamente. (CarlosCuevas, 2001)

2.3 CLASIFICACIÓN Y TRATAMIENTO DE LOS ELEMENTOS DEL COSTO

Figura 1 MAPA CONCEPTUAL DE LOS ELEMENTOS DEL COSTO



Fuente: (PedroZapataSanchez, 2007)



2.3.1 Por el alcance

- **Totales.** Se refiere a la suma general que se hace de todos y cada uno de los costos incurridos para la elaboración del producto final.
- **Unitarios.** División entre los costos totales para la cantidad de unidades elaboradas.

2.3.2 Por la identidad

Aquí se clasifican dependiendo de la vinculación que se tenga al momento de elaborar el producto o servicio.

Directos. Son aquellos que se puede identificar claramente, debido a su grado de intervención en la elaboración del producto o servicio y su costo se asigna visiblemente al precio.

Indirectos. Son aquellos que son empleados para la elaboración del producto, pero no son fáciles de identificar porque su participación en la producción del bien o servicio no es directa.

2.3.3 Por su relación con el nivel de producción

Fijos. Son aquellos costos que se incurren constante y necesariamente. Estos no cambian en un periodo de tiempo, dependiendo de la cantidad de producción.

Mixtos. Son los que incluyen para la producción costos fijos y costos variables.

2.3.4 POR EL MOMENTO EN EL QUE SE DETERMINAN

- **Valores históricos o reales.** Se emplea documentos con información útil en cuánto a precios utilizados, en base a eso se obtiene valores más exactos, ayudándonos así a determinar cuánto costará producir.
- **Valores predeterminados.** Son valores obtenidos de manera anticipada, que recurre a aproximaciones no tan precisas, exceptuando los costos estándar que deben ser exactos.



2.3.5 Por el sistema de acumulación

- **Sistema de acumulación por órdenes de producción**, Se emplea cuando la producción es bajo pedido o en lotes.
- **Sistema de acumulación por procesos**, Se emplea cuando la producción es en serie y a gran escala.

2.3.6 Por el método

- **Por el método de absorción**. Para determinar cuánto costará producir se consideran los elementos fijos y variables.
- **Por el método variable**. Para determinar cuánto costará producir se consideran únicamente los componentes variables, independientemente de los costos fijos.

2.3.7 Por el grado de control

- **Costos controlables**. Son aquellos que pueden ser modificados, por el operador.
- **Costos incontrolables**. Son aquellos que no pueden modificarse debido a que generalmente se trata de costos fijos. (PedroZapataSanchez, 2007)

2.4 EL COSTEO BASADO EN ACTIVIDADES (ABC)

El Costo Basado en Actividades (Activity Based Costing), se refiere a que en toda producción de un bien o servicio, se requiere el empleo de actividades, las mismas que usan recursos y se conectan mediante inductores para la elaboración del producto deseado, es por ello que para poder asignar de manera adecuada y exacta los costos reales incurridos se debe considerar todos estos costos empleados, tanto los directos como los indirectos, y es precisamente la adecuada asignación que se da a los costos indirectos lo que diferencia a este método.

Por lo tanto, se podría decir que el costo ABC, acumula todos los costos directos y asigna todos los costos indirectos incurridos para la elaboración del producto, y



los integra, para de esta manera tener el dato real sobre costos totales.
(PedroZapataSanchez, 2007)

2.5 OBJETIVOS DEL COSTEO ABC

Los objetivos fundamentales son:

- Determinar de manera adecuada las actividades empleadas en la empresa, precisando el uso de los recursos.
- Mejorar el desempeño en las actividades operativas y administrativas.
- Otorgar adecuada información para la toma de decisiones, la determinación de utilidades, y para conocer si se puede reducir y controlar los costos. (PedroZapataSanchez, 2007)

2.6 COMPARACION ENTRE EL ABC Y EL COSTEO TRADICIONAL

Tabla 12 NIVEL DE VENTAS

NIVEL DE VENTAS	
TIPO DE CHAQUETAS	UNIDADES
Grande	8000
Mediana	12000
Pequeña	18000

Elaborado por: Autoras

Tabla 13 COSTOS DIRECTOS DE FABRICACIÓN

COSTOS DIRECTOS DE FABRICACIÓN			
CONCEPTOS	GRANDE	MEDIANA	PEQUEÑA
Costo de Mat. por Unidad (\$)	20	25	15
Consumo de Mat. por Unidad (unidades)	6	4	4
Mano de Obra Directa por Hora Hombre (\$)	10	8	6
Consumo de Horas Hombre por unidad(horas)	3	2	2

Elaborado por: Autoras _____

- Los Costos Indirectos de Fabricación del año alcanzaron los \$ 1 095 000 y se cargaron a las actividades, mediante los inductores de Recursos, de la siguiente manera:

Tabla 14 COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN

COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN	
DESCRIPCIÓN	COSTOS (\$)
Recepción y verificación de Materiales (Cuero)	100000
Restauración de Maquinarias	500000
Control de Calidad	30000
Unir las partes de las chaquetas	350000
Supervisar el producto terminado	115000
TOTAL	1095000

Elaborado por: Autoras _____

- Los Inductores de Actividad, de cada tipo de chaqueta, son los siguientes:

Tabla 15 INDUCTORES DE ACTIVIDAD

INDUCTORES DE ACTIVIDAD				
CONCEPTOS	GRANDE	MEDIANA	PEQUEÑA	TOTAL
Número de guías de ingreso de cuero	15	40	200	255
Número de Horas Máquina por chaqueta	1	3	1	5
Número de Pruebas de Calidad	3	6	15	24
Número de Ordenes de Producción	20	30	25	75
Número de Entregas de chaquetas terminadas	15	5	25	45

Elaborado por: Autoras

El Gerente necesita la siguiente información:

- Determinar los Costos Indirectos de Fabricación unitarios de cada producto.
- Determinar el Costo Unitario de cada producto, empleando el Método de Costeo Tradicional.
- Determinar el Costo Unitario de cada producto, empleando el Método de Costeo ABC.
- Comparar las modalidades señaladas anteriormente, determinando el beneficio o pérdidas para la toma de decisiones.

2.6.1 COSTEO TRADICIONAL



Tabla 16 PRODUCCIÓN

PRODUCCIÓN			
CONCEPTO	GRANDE	MEDIANA	PEQUEÑA
Unidades a Vender	8000	12000	18000
(+) Inventario Final (15%)	1200	1800	2700
Inventario Inicial	0	0	0
Producción	9200	13800	20700

Elaborado por: Autoras

Tabla 17 NÚMERO DE HORAS HOMBRE (MOD)

NUMERO DE HORAS HOMBRE (MOD)			
PRODUCTOS	UNIDADES A PRODUCIR	HORAS HOMBRE POR UNIDAD	TOTAL DE HORAS HOMBRE (MOD)
GRANDE	12000	2	24000
MEDIANA	18000	3	54000
PEQUEÑA	24000	2	48000
TOTAL			126000

Elaborado por: Autoras

Tabla 18 NÚMERO DE HORAS HOMBRE

NUMERO DE HORAS HOMBRE (MOD)			
PRODUCTOS	UNIDADES A PRODUCIR	HORAS HOMBRE POR UNIDAD	TOTAL DE HORAS HOMBRE (MOD)
GRANDE	9200	3	27600
MEDIANA	13800	2	27600
PEQUEÑA	20700	2	41400
TOTAL			96600

Elaborado por: Autoras



Tabla 19 CÁLCULO CIF

TASA CIF =	TOTAL CIF \$	
	HORAS HOMBRE	
TASA CIF =	1095000	11,34
	96600	

Elaborado por: Autoras

Tabla 20 CIF UNITARIOS

CIF UNITARIOS			
CONCEPTOS	GRANDE	MEDIANA	PEQUEÑA
Tasa CIF	11,34	11,34	11,34
Consumo de Horas Hombre por Unidad	3	2	2
CIF Unitario	34,01	22,67	22,67

Elaborado por: Autoras

Tabla 21 COSTO UNITARIO POR SISTEMA TRADICIONAL

COSTO UNITARIO POR SISTEMA TRADICIONAL			
CONCEPTOS	GRANDE	MEDIANA	PEQUEÑA
Materiales Directos	120	100	60
MOD	30	16	12
CIF	34,01	22,67	22,67
Costo Unitario	184,01	138,67	94,67

Elaborado por: Autoras

2.6.2 COSTEO ABC



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Tabla 22 COSTO POR ACTIVIDAD

DESCRIPCIÓN	INDUCTORES	COSTO TOTAL DE LA ACTIVIDAD	Nº DE INDUCTORES	COSTO DE LA ACTIVIDAD
Recepción y verificación de Materiales (Cuero)	Número de guías de ingreso de cuero	100000	255	392,16
Restauración de Maquinarias	Número de Horas Máquina por chaqueta	500000	5	100000,00
Control de Calidad	Número de Pruebas de Calidad	30000	24	1250,00
Unir las partes de las chaquetas	Número de Ordenes de Producción	350000	75	4666,67
Supervisar el producto terminado	Número de Entregas de chaquetas terminadas	115000	45	2555,56
TOTAL		1095000		

Elaborado por: Autoras

Elabo



Tabla 23 COSTO INDIRECTOS DE FABRICACIÓN UNITARIO CHAQUETA GRANDE

CIF UNITARIO CHAQUETA GRANDE			
DESCRIPCIÓN	Nº DE INDUCTORES	COSTO POR INDUCTOR	TOTAL
Recepción y verificación de Materiales (Cuero)	15	392,16	5882,35
Restauración de Maquinarias	1	100000,00	100000,00
Control de Calidad	3	1250,00	3750,00
Unir las partes de las chaquetas	20	4666,67	93333,33
Supervisar el producto terminado	15	2555,56	38333,33
TOTAL CIF			241299,02
Nº UNIDADES			9200,00
CIF UNITARIO			26,23

Elaborado por: Autoras

Tabla 24 COSTO INDIRECTO DE FABRICACIÓN UNITARIO CHAQUETA MEDIANA

CIF UNITARIO CHAQUETA MEDIANA			
ACTIVIDADES	Nº DE INDUCTORES	COSTO POR INDUCTOR	TOTAL
Recepción y verificación de Materiales (Cuero)	40	392,16	15686,27
Restauración de Maquinarias	3	100000,00	300000,00



Control de Calidad	6	1250,00	7500,00
Unir las partes de las chaquetas	30	4666,67	140000,00
Supervisar el producto terminado	5	2555,56	12777,78
TOTAL CIF			475964,05
N° UNIDADES			13800,00
CIF UNITARIO			34,49

Elaborado por: Autoras

Tabla 25 COSTO INDIRECTO DE FABRICACIÓN UNITARIO CHAQUETA PEQUEÑA

CIF UNITARIO CHAQUETA PEQUEÑA			
ACTIVIDADES	N° DE INDUCTORES	COSTO POR INDUCTOR	TOTAL
Recepción y verificación de Materiales(Cuero)	200	392,16	78431,37
Restauración de Maquinarias	1	100000,00	100000,00
Control de Calidad	15	1250,00	18750,00
Unir las partes de las chaquetas	25	4666,67	116666,67
Supervisar el producto terminado	25	2555,56	63888,89
TOTAL CIF			377736,93
N° UNIDADES			20700,00
CIF UNITARIO			18,25

Elaborado por: Autoras



Tabla 26 COSTO UNITARIO ABC

COSTO UNITARIO ABC			
CONCEPTO	CHAQUETA GRANDE \$	CHAQUETA MEDIANA \$	CHAQUETA PEQUEÑA \$
Materiales	120	100	60
Mano de obra directa	30	16	12
Costos indirectos de fabricación (cif)	26,23	34,49	18,25
Costo unitario de producto terminado	176,23	150,49	90,25

Elaborado por: Autoras

Tabla 27 COMPARACION ENTRE EL COSTEO TRADICIONAL Y EL COSTEO ABC

COMPARACION ENTRE EL COSTEO TRADICIONAL Y EL COSTEO ABC				
PRODUCTO	COSTEO TRADIC.	COSTEO ABC	BENEFICIO O PÉRDIDAS OCULTOS UNITARIOS	BENEFICIOS O PERDIDAS OCULTOS TOTALES
Chaqueta grande	184,01	176,23	7,78	71558,12
Chaqueta mediana	138,67	150,49	-11,82	-163106,91
Chaqueta pequeña	94,67	90,25	4,42	91548,79

Elaborado por: Autoras



2.7 IMPORTANCIA DEL COSTEO ABC

“El Costeo ABC manifiesta para cada producto u objeto financiero a costear también de los costos directos, necesarios para progreso del mismo. Debe absorber los costos y gastos causados por los procesos operativos y comerciales administrativos, por cuanto sus actividades constituyen una serie interaccionada de tareas o labores que permiten convertir tales recursos básicos en resultados.” (PedroZapataSanchez, 2007)

- “Es un modelo gerencial y no un modelo contable.
- Los recursos son consumidos por las actividades y estos a su vez son consumidos por los objetos de costos(resultados).
- Considera todos los costos y gastos como recursos.
- Muestra la empresa como conjunto de actividades y/o procesos más que como una jerarquía departamental.
- Es una metodología que asigna costos a los productos o servicios con base en el consumo de actividades?”. (Hernandez)

2.8 VENTAJAS Y DESVENTAJAS

VENTAJAS

- Nos ayuda a optimizar tiempo, actividades y recursos de la institución.
- Podemos identificar el valor de una determinada actividad dentro de la empresa.
- Proporciona el acceso de los administradores a la información acerca de los principales costos.
- Nos brinda conocimiento acerca de cómo actúan los costos dentro de la entidad, permitiendo hacer proyecciones de tipo financiero,



puesto que nos informa sobre el incremento o disminución en los niveles de actividad.

- Permite el análisis de rentabilidad por producto, servicio, cliente, etc.
- Facilita la eliminación de actividades que no generan valor.
- Ayuda a la toma de decisiones gerenciales, cuando se conoce cuanto representa en términos de costos y rentabilidad cada bien o servicio producido.
- Es fácil y sencillo porque se basa en hechos reales y es totalmente subjetivo de tal manera que no puede ser manipulado dado que está basado en las actividades.
- Proporciona medidas más precisas acerca de los inductores de costo.
- Determina bienes o servicios que generan mayor contribución al negocio.
- Facilita el mejor control y administración de los Costos Indirectos de Fabricación.
- Mide el desempeño de los empleados y departamentos, asimismo identifica el personal requerido por la empresa.

DESVENTAJAS

- Algunos costos identificados con productos específicos son omitidos del análisis.
- Un sistema ABC es muy caro de desarrollar e implementar, y consume mucho tiempo de trabajo.
- Requiere mayor esfuerzo y capacitación para lograr una implementación adecuada.
- La elección de los inductores del costo queda a elección de quienes lo implementan.
- Consume gran parte de los recursos en las fases de diseño e implementación.



- Lo que dificulta la implantación del ABC es la determinación del perímetro de actuación y el nivel de detalle en la definición de la actividad.
- A pesar de ser el sistema de costos más preciso nunca se logra obtener el costo exacto de los productos o servicios porque existen gastos a última hora que no pueden dividirse adecuadamente”.
(Espinoza)



CAPITULO III

3. DISEÑAR UN SISTEMA DE COSTOS ABC APLICABLES A LOS HOTELES DE SEGUNDA Y TERCERA CATEGORIA

En este capítulo se procede a realizar la parte práctica del trabajo, en la que se aplica el método ABC a una muestra de los hoteles de segunda y tercera categoría.

Para ello se ha realizado encuestas a 7 hoteles de segunda categoría y 6 hoteles tercera categoría de la ciudad de Cuenca, además de un formulario de observación, realizados a los hoteles: El Quijote y Gran Hotel.

3.1 UNIVERSO

El universo de hoteles de segunda y tercera categoría observado es el siguiente:

**SEGUNDA CATEGORÍA****Tabla 28 UNIVERSO DE HOTELES DE SEGUNDA CATEGORIA**

N	NOMBRE	RUC DEL ESTABLEC.	PROPIETARIO	DIRECCIÓN	TELEFONO
1	LAS AMERICAS	0190088545001	Telmo Cordero	Mariano cueva 13-59	2831160
2	ATENAS	0100438746001	Leonor Jerves	Luis cordero 11 89	2827016
3	EL CISNE	0102286309001	Julio Murillo	Av. de las Américas y amazonas	2834222
4	EMPERADOR	0190166406001	Novotel Cía. Ltda.	Eloy Alfaro 1-43 y Huayna Cápac	2864522
5	ESPAÑA	0102093085001	Janeth Ochoa	Sangurima 1-17	2834208
6	EUROPA	0100505296001	Miguel Ulloa	Gaspar Sangurima 2-55 Tomas Ordoñez	2821030
7	LOS LIBERTADORES	0103500234001	María Elena Flores	Av. España 1-29	2831487
8	LLORESA	0107204182001	Víctor Llore Serrano	Gaspar Sangurima 6-22 y Hermano miguel	2837998
9	PORTAL ESPAÑOL	0102706066001	Reina Espinoza	Gaspar Sangurima 2-42 y Manuel vega	2842015
10	PRADO INN	0101035475001	Jorge Abril	José Joaquín de Olmedo	2809466



UNIVERSIDAD DE CUENCA

11	EL QUIJOTE	0101035848001	John Montero	Hno. miguel 9-58 y gran Colombia	2822171
12	RIOS DEL VALLE	0102297512001	Carlos Ulloa	Mariano cueva 7-21 y presidente Córdova	2826895
13	SAN CARLOS	0102875960001	Juan Carlos Chacha	Madrid 1-44 y España	2862158
14	SANTA ANA	0102655172001	Esteban Pinos	Presidente Córdova 11-49 y Tarqui	2848138
15	TOMBAMBAMBA	0101292704001	Edgar León	Bolívar 11-19	2823797

Fuente: (MINISTERIO DEL TURISMO DE CUENCA)

Elaborado por: Autoras

**TERCERA CATEGORÍA****Tabla 29 UNIVERSO DE HOTELES DE TERCERA CATEGORIA**

N	NOMBRE	RUC DEL ESTABLEC.	PROPIETARIO	DIRECCIÓN	TELEFONO
1	CHECK INN	0104478151001	Francisco Flores	General Torres 8-82 y Bolívar	2831711
2	GRAN HOTEL	0100824853001	Leonardo Duran	Gral. torres 9-70	2831984
3	NORTE	0100654425001	Rigoberto Vintimilla	Mariano Cueva 11-63 y Sangurima	2828516
4	PICHINCHA	0190086771001	Enma Muñoz	Gral. torres 8-82	2832868
5	SAN JOSE INN	0104773973001	Jonathan Vázquez	Calle del Chorro s/n y gil Ramírez Dávalos	2868488
6	TITO	0100954783001	Zoila Orellana	Sangurima 1-49 y Manuel vega	2829734

Fuente: (MINISTERIO DEL TURISMO CUENCA)

Elaborado por: Autoras

**3.2 DETERMINACIÓN DE LA MUESTRA**

$$n = \frac{z^2(p * q)(N)}{e^2(N - 1) + z^2(p * q)}$$

$$n = \frac{(1,65)^2(0,89 * 0,11)(22)}{(0,1)^2(22 - 1) + (1,96)^2(0,89 * 0,11)}$$

$$n = 13$$

TAMAÑO DE LA MUESTRA**Tabla 30 CALCULO DE LA MUESTRA ESTADISTICA**

Porcentaje de error aceptable	10%	Es el monto de error que usted puede tolerar. Una manera de verlo es pensar en las encuestas de opinión, este porcentaje se refiere al margen de error que el resultado que obtenga debería tener, mientras más bajo por cierto es mejor y más exacto.
Nivel de confianza	90%	El nivel de confianza es el monto de incertidumbre que usted está dispuesto a tolerar. Por lo tanto mientras mayor sea el nivel de certeza más alto deberá ser este número, por ejemplo 99%, y por tanto más alta será la muestra requerida
Tamaño de la población	22	¿Cuál es la población a la que desea testear? El tamaño de la muestra no se altera significativamente para poblaciones mayores de 20,000.
Distribución de las respuestas	11%	Este es un término estadístico un poco más sofisticado, si no lo conoce use siempre 50% que es el que provee una muestra más exacta.



Muestra recomendada	13	Este es el monto mínimo de personas a testear para obtener una muestra con el nivel de confianza deseada y el nivel de error deseado. Abajo se entregan escenarios alternativos para su comparación
---------------------	----	---

Fuente: (UNNE)

Los hoteles seleccionados como muestra son los siguientes:

HOTELES DE SEGUNDA CATEGORÍA

Tabla 31 HOTELES DE SEGUNDA CATEGORIA

N	NOMBRE	DIRECCIÓN	TELÉFONO
1	LAS AMERICAS	MARIANO CUEVA 13-59	2827016
2	ATENAS	LUIS CORDERO 11 89	2827016
3	EL CISNE	AV. DE LAS AMERICAS Y AMAZONAS	2834222
4	ESPAÑA	SANGURIMA 1 17	2834208
5	EL QUIJOTE	HNO. MIGUEL 9-58 Y GRAN COLOMBIA	2822171
6	SANTA ANA	PRESIDENTE CORDOVA 11-49 Y TARQUI	2848138
7	TOMEBAMBA	BOLIVAR 11 19	2823797

Fuente: (MINISTERIO DEL TURISMO CUENCA)

Elaborado por: Autoras

**HOTELES DE TERCERA CATEGORÍA****Tabla 32 HOTELES DE TERCERA CATEGORIA**

	NOMBRE	DIRECCIÓN	TELÈFONO
1	CHECK INN	GENERAL TORRES 8-82 Y BOLIVAR	2831711
2	GRAN HOTEL	GRAL. TORRES 9 -70	2831984
3	NORTE	MARIANO CUEVA 11-63 Y SANGURIMA	2828516
4	PICHINCHA	GRAL TORRES 8 82	2832868
5	SAN JOSE INN	CALLE DEL CHORRO S/N Y GIL RAMIREZ DAVALOS	2868488
6	TITO	SANGURIMA 1-49 Y MANUEL VEGA	2829734

Fuente: (MINISTERIO DEL TURISMO CUENCA)

Elaborado por: Autoras



3.3 CUESTIONARIO

El formato de encuesta empleado para el levantamiento de datos es el siguiente:

ENCUESTA

Introducción: La siguiente encuesta tiene por objeto recaudar información sobre los costos hoteleros, la misma que nos será de utilidad para la realización de nuestra tesis, que lleva por nombre: Diseño de un modelo de Contabilidad de Costos ABC para el sector hotelero de segunda y tercera categoría en la ciudad de Cuenca.

NOMBRE:	CARGO:	HOTEL:
DIRECCIÓN:	TELÉFONO:	HORA:

HABITACION

1. ¿Cuánto personal emplea en su hotel?

PERSONAL	CANTIDAD	SALARIO	ACTIVIDADES QUE REALIZA
Gerente General			Principales: _____ Secundarias: _____
Contador/a			Principales: _____ Secundarias: _____
Recepcionista			Principales: _____ Secundarias: _____
Camareras			Principales: _____ Secundarias: _____
Ama de llaves			Principales: _____ Secundarias: _____
Chef			Principales: _____ Secundarias: _____
Auxiliar de cocina			Principales: _____ Secundarias: _____



Meseros			Principales: _____ Secundarias: _____
Otros			Principales: _____ Secundarias: _____
			Principales: _____ Secundarias: _____

2. ¿El hotel cuenta con un registro de ventas, inventarios y compras?

SI		NO	
----	--	----	--

¿Qué tipo de registro?

3. ¿El hotel cuenta con un auxiliar en el registro de ventas, inventarios y compras?

SI		NO	
----	--	----	--

Tipo de registros auxiliares:

Informáticos	
Manual	
Otros	

4. ¿Cuál es el ingreso promedio que el Hotel percibe por mes?

5. ¿Cuál es el número de huéspedes a la semana?

1-5	
6 -10	
11- 15	
16- 20	
21 o más	

6. ¿Qué política utiliza para depreciar los diferentes elementos de Propiedad, Planta y Equipo?

7. ¿Cada que tiempo se deprecia los activos?

Línea Blanca	
Muebles y encerres	
Edificio	
Vehículos	
Equipos de computo	

8. ¿Cuáles son los costos incurridos de Mano de obra directa por hora hombre (\$) en habitaciones?

Descripción	MOD POR HORA HOMBRE
2-4 dólares por hora	
5-9 dólares por hora	
10 en adelante	

9. ¿Cuáles son los costos incurridos de Mano de obra directa por hora hombre (\$) en restaurante?

2-4 dólares por hora	
5-9 dólares por hora	
10 en adelante	



UNIVERSIDAD DE CUENCA
14. ¿Cuál es el costo de insumos de limpieza semanal?

10. ¿Qué valor se estima por agua mensualmente?

60-70 dólares	
71- 80 dólares	
81-90 dólares	
200 en adelante	

5-10 dólares	
10-15 dólares	
15-20 dólares	
Otro	

11. ¿Qué valor se estima por energía eléctrica mensualmente?

60-80 dólares	
81- 100 dólares	
101-200 dólares	
201 en adelante	

15. ¿Cada que tiempo cambia los insumos de lencería de las habitaciones? y estos ¿Se cargan en gastos o se deprecian en los activos?

Semestral	
Anual	
Cada 18 meses	
Cada 24 meses	
Otro	

12. ¿Qué valor paga mensualmente por el consumo de internet-televisión por cable?

INTERNET	
20-30 dólares	
31-50 dólares	
51-90 dólares	
Otro	

16. ¿Qué tipo de proveedor le brinda el servicio al hotel?

HABITACION	
Internet	
Televisión por cable	
Transfer	
Insumos de lencería de habitación	
Insumos de baño	
Insumos de Limpieza	
Muebles y Enceres	
Otros	

TV POR CABLE	
20-30 dólares	
31-50 dólares	
51-90 dólares	
Otro	

17. ¿Qué valor se estima por teléfono mensualmente?

30-60 dólares	
61- 70 dólares	
71-80 dólares	
otro	

13. ¿Cada que tiempo realizan la adquisición de insumos de limpieza?

Semanalmente	
Mensualmente	
Trimestralmente	
Semestralmente	

18. ¿Cuál es el valor de su Edificio?

19. ¿Cuál es el valor en muebles y enseres?



20. ¿Cuál es el valor estimado de seguro de Edificio?

Desayuno Americano	
Desayuno Continental	
Otros	

RESTAURANTE

21. ¿Cada que tiempo cambia los insumos de lencería del restaurante?

Mensual	
Semestral	
Anual	
Cada 18 meses	
Cada 24 meses	
O mas	

22. ¿Número de personal que se requiere en el área de cocina?

1-3 personas	
4- 6 personas	
7 en adelante	
Otros	

23. ¿Cuál es el costo del desayuno por persona?

1-2 dólares	
2,50-3 dólares	
3,50 en adelante	

24. ¿Cuáles son los tipos de desayunos que el hotel ofrece a sus huéspedes?

Desayuno Americano	
Desayuno Continental	
Otros	

25. ¿Qué tipo de desayuno incluye en el servicio de hospedaje?

26. ¿Cada que tiempo realiza mantenimiento a las habitaciones?

Cambio de pintura	
Plomería	
Readecuaciones de habitaciones	
Otros	

27. ¿Qué Tipo de servicios y/o Productos, brinda sus diferentes proveedores al hotel?

RESTAURANTE	Proveedores
Insumos de cocina	
Alimentos	
Bebidas	
Insumos de lencería de cocina	
Servicio de gas	
Línea Blanca	
Insumos de Limpieza	
Muebles y Enceres	

28. ¿Qué tipo de platos a la carta brinda el hotel como servicio de restaurant a sus clientes?

Plato	Costo
Filete Mignon	
Churrasco	
Arroz con camarón	

29. ¿Qué valor se estima por gas mensualmente?

3-6 dólares	
7- 10 dólares	
11-13 dólares	
14 en adelante	

Fecha:
Nombre de Encuestador/a:
Nombre y firma del Encuestado:



3.4 FORMULARIO DE OBSERVACIÓN

FORMULARIO DE OBSERVACIÓN HABITACIONES														
NOMBRE DEL HOTEL:								DIRECCIÓN:						
DESCRIPCIÓN	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	HABITACIÓN SIMPLE				HABITACIÓN DOBLE				HABITACIÓN TRIPLE			
			CANTIDAD	MINUTOS	VALOR	# PERS.	CANTIDAD	MINUTOS	VALOR	# PERS.	CANTIDAD	TIEMPO	VALOR	# PERS.
Consumo de insumos de limpieza														
	Desinfectante													
	jabón													
	Ambiental													
Insumos necesarios para la limpieza														
	Escoba													
	Trapeador													
	Desinfectante													
	Ambiental													
	Jabón													
	Franela													
	Guantes													
	Aspiradora													
	Mascarilla													
Limpieza de Habitación														
	Cama(s)													
	Pisos													
	Muebles													



tiempo en limpiar la habitación														
FORMULARIO DE OBSERVACIÓN HABITACIONES														
DESCRIPCIÓN	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	HABITACIÓN SIMPLE				HABITACIÓN DOBLE				HABITACIÓN TRIPLE			
			CANTIDAD	MINUTOS	VALOR	# PERS.	CANTIDAD	MINUTOS	VALOR	# PERS.	CANTIDAD	TIEMPO	VALOR	# PERS.
Limpieza del baño														
	Pisos													
	Inodoro-Lavamanos													
	Ducha-Tina													
	Tacho de basura													
	Cambio de papel higiénico													
	Cambio de toallas													
total tiempo empleado en limpiar baños														
tiempo total en limpiar una habitación														
Lavado y limpieza de lencería del hotel														
	Sábanas													
	Fundas de almohada													
	Toallas													
	Cortinas													
	Alfombras													



UNIVERSIDAD DE CUENCA

	Colchas													
	Edredones													
FORMULARIO DE OBSERVACIÓN HABITACIONES														
DESCRIPCIÓN	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	HABITACIÓN SIMPLE				HABITACIÓN DOBLE				HABITACIÓN TRIPLE			
			CANTIDAD	MINUTOS	VALOR	# PERS.	CANTIDAD	MINUTOS	VALOR	# PERS.	CANTIDAD	TIEMPO	VALOR	# PERS.
Utensilios de aseo personal para el huésped														
	Shampoo													
	Enjuague													
	Jabón de tocador													
Número de facturas de materia prima mensual														
Número de órdenes de pedidos a la semana														
Número de facturas emitidas a los clientes a la semana														



FORMULARIO DE OBSERVACIÓN RESTAURANTE

NOMBRE DEL HOTEL:						DIRECCION:										
DETALLE	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	RESTAURANTE			COCINA				BAR			BODEGA			
			CANT	MINUTOS	VALOR	CANT	MINUTOS	VALOR	PERS	CANT	MINUTOS	VALOR	CANT	MINUTOS	VALOR	
Consumo de insumos de limpieza.																
	Desinfectante															
	Ambiental															
	Lavaplatos															
	Guantes															
	Gorros															
	Fundas de basura															
Insumos necesarios para la limpieza																
	Escoba															
	Trapeador															
	Desinfectante															
	Ambiental															
	Detergente															
	Limpiones															



FORMULARIO DE OBSERVACIÓN RESTAURANTE														
DETALLE	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	RESTAURANTE			COCINA				BAR			BODEGA	
			CANT	MINUTOS	VALOR	CANT	MINUTOS	VALOR	PERS	CANT	MINUTOS	VALOR	CANT	MINUTOS
	Guantes													
	Mascarilla													
	Gorro													
	Fundas de basura													
Limpieza														
	Platos													
	Utensilios de cocina													
	Línea blanca													
	Mesas y mesones													
	Mantelería													
TIEMPO EN LIMPIAR														



FORMULARIO DE OBSERVACIÓN RESTAURANTE															
DETALLE	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	RESTAURANTE			COCINA				BAR			BODEGA		
			CANT	MINUTOS	VALOR	CANT	MINUTOS	VALOR	PERS	CANT	MINUTOS	VALOR	CANT	MINUTOS	VALOR
Limpieza del baño															
	Pisos														
	Inodoro- lavamanos														
	Tacho de basura														
	Cambio de papel higiénico														
	Cambio de jabón														
PLATOS															
Churrasco	arroz														
PVP	huevo														
Costo Directos + indirectos	papas														
	lomo														
	aguacate														
	cebolla														
	tomate														
	lechuga														
	ajo														
	sal														
pimienta															



FORMULARIO DE OBSERVACIÓN RESTAURANTE																
DETALLE	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	RESTAURANTE			COCINA				BAR			BODEGA			
			CANT	MINUTOS	VALOR	CANT	MINUTOS	VALOR	PERS	CANT	MINUTOS	VALOR	CANT	MINUTOS	VALOR	
Arroz con camarones																
	arroz															
	camarones															
	cebolla															
	ajo															
	pimiento															
	sal, pimienta															
	aceite															
	salsa de soya															
Filete Mignon																
	filete de res															
	champiñones															
	vino tinto															
	tocino															
	harina															
	perejil															
	crema de leche															
	aceite															
	sal															



UNIVERSIDAD DE CUENCA

FORMULARIO DE OBSERVACIÓN RESTAURANTE															
DETALLE	DESCRIPCION	UNIDAD MEDIDA	RESTAURANTE			COCINA				BAR			BODEGA		
			CANT	MINUTOS	VALOR	CANT	MINUTOS	VALOR	PERS	CANT	MINUTOS	VALOR	CANT	MINUTOS	VALOR
DESAYUNOS															
Americano															
	Café														
	té- leche														
	Jugo														
	Fruta														
	huevos														
	pan- tostada														
	mermelada														
	Azúcar														
	tocino o jamón														
tiempo en preparar el desayuno															
Continental															
	Café														
	té- leche														
	jugo														
	azúcar														
	fruta														
	pan- tostada														
	mermelada														
tiempo en preparar el desayuno															



FORMULARIO DE OBSERVACIÓN RESTAURANTE

DETALLE	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	RESTAURANTE			COCINA				BAR			BODEGA		
			CANT	MINUTOS	VALOR	CANT	MINUTOS	VALOR	PERS	CANT	MINUTOS	VALOR	CANT	MINUTOS	VALOR
Tiempo de servicio del plato a la mesa															
	Desayuno Americano														
	Desayuno continental														
	Desayuno buffet														
	Churrasco														
	Arroz con camarón														
	Filete Mignon														
	Tiempo en obtener los productos necesarios para la elaboración del plato														
	Tiempo en preparación de la mesa del cliente														
	Número de facturas de materia prima														
	Número de órdenes de pedidos														
	Número de facturas emitidas a los clientes														

Elaborado por: Autoras



3.5 HOJA DE COSTOS

Tabla 33 HOJA DE COSTOS HABITACION SIMPLE

HOSPEDAJE				
ARTÍCULO	HABITACION SIMPLE			
CANTIDAD	7			
MATERIA PRIMA DIRECTA				
PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	COSTO UNITARIO	TOTAL
Shampoo	10	miligramos	0,25	1,75
Enjuague	10	miligramos	0,25	1,75
Jabón de tocador	20	gramos	0,3	2,1
papel higiénico	1	unidad	0,3	2,1
Desinfectante	187,5	mililitros	0,375	2,625
Ambiental	3	mililitros	0,033	0,231
TOTAL MATERIA PRIMA			1,51	10,56
MANO DE OBRA DIRECTA				
Salario de Camareras	7	habitaciones	0,40	2,78
TOTAL MANO DE OBRA			0,40	2,78
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN				
Luz	7	habitaciones	0,266	1,86
Agua	7	habitaciones	0,296	2,07
Internet	7	habitaciones	0,115	0,80
Televisión por cable	7	habitaciones	0,244	1,71
Gas	7	habitaciones	0,135	0,95
Teléfono	7	habitaciones	0,150	1,05
Insumos de limpieza	7	habitaciones	0,049	0,34
Dep. edificio	7	habitaciones	0,633	4,43
Dep. muebles y enseres	7	habitaciones	0,024	0,17
Seguro mensual	7	habitaciones	0,289	2,02
TOTAL COSTOS INDIRECTOS			2,20	15,41
COSTO TOTAL				28,75
COSTO UNITARIO				4,11

Elaborado por: Autoras



Tabla 34 HOJA DE COSTOS HABITACION DOBLE

HOSPEDAJE				
ARTÍCULO	HABITACION DOBLE			
CANTIDAD	17			
MATERIA PRIMA DIRECTA				
PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	COSTO UNITARIO	TOTAL
Shampoo	20	miligramos	0,5	8,5
Enjuague	20	miligramos	0,5	8,5
Jabón de tocador	40	gramos	0,6	10,2
papel higiénico	1	unidad	0,3	5,1
Desinfectante	187,5	mililitros	0,375	6,375
Ambiental	3	mililitros	0,033	0,561
TOTAL MATERIA PRIMA			2,31	39,24
MANO DE OBRA DIRECTA				
Salario de Camareras	17	habitaciones	0,51	8,59
TOTAL MANO DE OBRA			0,51	8,59
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN				
Luz	17	habitaciones	0,266	4,52
Agua	17	habitaciones	0,296	5,03
Internet	17	habitaciones	0,115	1,95
Televisión por cable	17	habitaciones	0,244	4,15
Gas	17	habitaciones	0,135	2,30
Teléfono	17	habitaciones	0,150	2,56
Insumos de limpieza	17	habitaciones	0,049	0,83
Depreciación edificio	17	habitaciones	0,633	10,77
Depreciación muebles y enseres	17	habitaciones	0,024	0,41
Seguro mensual	17	habitaciones	0,289	4,91
TOTAL COSTOS INDIRECTOS			2,20	37,43
COSTO TOTAL				85,27
COSTO UNITARIO				5,02

Elaborado por: Autoras



Tabla 35 HOJA DE COSTOS HABITACION TRIPLE

HOSPEDAJE				
ARTÍCULO	HABITACION TRIPLE			
CANTIDAD	10			
MATERIA PRIMA DIRECTA				
PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	COSTO UNITARIO	TOTAL
Shampoo	30	miligramos	0,75	7,5
Enjuague	30	miligramos	0,75	7,5
Jabón de tocador	60	gramos	0,9	9
papel higiénico	1	unidad	0,3	3
Desinfectante	187,5	mililitros	0,375	3,75
Ambiental	3	mililitros	0,033	0,33
TOTAL MATERIA PRIMA			3,11	31,08
MANO DE OBRA DIRECTA				
Salario de Camareras	10	habitaciones	0,58	5,78
TOTAL MANO DE OBRA			0,58	5,78
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN				
Luz	10	habitaciones	0,266	2,66
Agua	10	habitaciones	0,296	2,96
Internet	10	habitaciones	0,115	1,15
Televisión por cable	10	habitaciones	0,244	2,44
Gas	10	habitaciones	0,135	1,35
Teléfono	10	habitaciones	0,150	1,50
Insumos de limpieza	10	habitaciones	0,049	0,49
Depreciación edificio	10	habitaciones	0,633	6,33
Depreciación muebles y enseres	10	habitaciones	0,024	0,24
Seguro mensual	10	habitaciones	0,289	2,89
TOTAL COSTOS INDIRECTOS			2,20	22,02
COSTO TOTAL				58,88
COSTO UNITARIO				5,89

Elaborado por: Autoras



Tabla 36 HOJA DE COSTOS DESAYUNO AMERICANO

DESAYUNO AMERICANO				
ARTÍCULO	DESAYUNO AMERICANO			
CANTIDAD	10 PORCIONES			
MATERIA PRIMA DIRECTA				
PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	COSTO UNITARIO	TOTAL
Café	70	gramos	0,08	0,8
té- leche	60	gramos	0,066	0,66
fruta	90	gramos	0,1	1
huevos	2	unidades	0,15	1,5
sal	0,06	gramos	0,0009	0,009
aceite	40	gramos	0,006	0,06
pan- tostada	100	gramos	0,05	0,5
mermelada	18	gramos	0,07	0,7
mantequilla	18	gramos	0,09	0,9
azúcar	25	gramos	0,033	0,33
tocino o jamón	50	gramos	0,2	2,00
TOTAL MATERIA PRIMA			0,845	8,459
MANO DE OBRA DIRECTA				
AUX. DE COCINA Y MESEROS	10	desayunos	0,31	3,11
TOTAL DE MANO DE OBRA DIRECTA				3,11
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN				
	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	COSTO UNITARIO	TOTAL
LUZ	10	desayunos	0,251	2,51
AGUA	10	desayunos	0,280	2,80
GAS	10	desayunos	0,015	0,15
TOTAL COSTOS INDIRECTOS			0,55	5,46
COSTO TOTAL				17,02
COSTO UNITARIO				1,70

Elaborado por: Autoras



La siguiente investigación tiene por objeto recaudar información sobre los costos hoteleros, la misma que se realizó en base a parámetros cuantitativos y cualitativos, siendo de utilidad para la realización del presente trabajo de titulación.

Se recolectó datos sobre los costos tanto directos como indirectos a los que los hoteles incurren en la ejecución de su actividad económica, y de esta manera poder identificar las actividades, recursos, inductores y demás parámetros de asignación empleados en el método ABC.

3.6 PRODUCTO

Los productos observados de los hoteles de segunda y tercera categoría son los siguientes:



Tabla 37 PRODUCTOS DE LOS HOTELES DE SEGUNDA Y TERCERA CATEGORIA

HOTEL	HABITACION			RESTAURANTE							SERVICIOS								SERVICIOS ADICIONALES		
	SIMPLE	DOBLE	TRIPLE	CAFET.	BAR	RESTAURANTE	DESAY. AMERIC	DESAY CONTINENT	DESAY CUENCANO	WI FI	TELEF.	BAÑO PRIV.	AGUA CALIENT	TV CABLE	ACCESO HABIL.	TRANSP.	GARAGE 24 H	PARQ. PRIV	SALA DE RECEPCIONES	LAVAND.	FAX
SEGUNDA CATEGORIA	Américas	\$35,00	\$60,00	\$85,00	X		X	X			X	X	X	X	X		X		X		
	Atenas	\$19,00	\$31,00	\$39,00	X	X	X			X	X	X	X	X	X		X				
	El Cisne	\$18,00	\$30,00	\$40,00		X				X	X	X	X	X	X		X				
	España		\$48,00	\$72,00		X	X	X		X	X	X	X	X	X		X				X
	El Quijote	\$42,00	\$61,00	\$71,00				X		X	X	X	X	X	X		X				
	Santa Ana	\$32,00	\$45,00	\$65,00		X	X	X		X	X	X	X	X	X		X		X		
	Tomebamba	\$32,00	\$45,00	\$65,00		X	X	X		X	X	X	X	X	X		X		X		
TERCERA CATEGORIA	Check-Inn	\$7,99	\$16,00	\$23,99				X		X						X					
	Gran Hotel	\$30,00	\$45,00	\$60,00			X	X		X				X		X		X			
	Norte	\$7,00	\$10,00	\$30,00						X				X							
	Pichincha	\$12,00								X				X							
	San Jose Inn	\$16,00	\$28,00	\$35,00						X				X							
	Tito	\$31,92	\$47,88	\$68,40			X	X		X				X		X					

Fuente: Encuestas
Elaborado por: Autoras



3.7 RECURSOS

Los datos recolectados se presentan en las tablas y gráficos, para facilitar el entendimiento de los procedimientos relacionados con los costos de los hoteles, contribuyendo a la toma de decisiones.

- Sueldos / Salarios
- Ingresos mensuales
- Electricidad
- Agua
- Gas
- Tv cable
- Internet
- teléfono
- Insumos de limpieza
- Número de huéspedes semanal
- Número de habitaciones
- Monto del Edificio
- Monto de muebles y enseres
- Seguros
- Depreciaciones

**TABLA SECTORIAL**

CARGO / ACTIVIDAD	COMENTARIOS / DETALLES DEL CARGO O ACTIVIDAD	SALARIO MINIMO SECTORIAL PROMEDIO
Salario del Gerente	INCLUYE: GERENTE (Establecimientos categoría Segunda y Tercera); HOTELEROS Y NO HOTELEROS	372,52
Salario del Contador	INCLUYE: CAJERO PAGADOR, CAJERO BILINGÜE (Establecimientos categoría Segunda y Tercera); HOTELEROS Y NO HOTELEROS	369,96
Salario de Recepcionista	INCLUYE RECEPCIONISTA BILINGÜE, TELEFONISTA Y TELEFONISTA BILINGÜE (Establecimientos categoría Segunda y Tercera); HOTELEROS Y NO HOTELEROS	369,59
Salario de Camareras	HOTELEROS Y NO HOTELEROS	369,59
Salario de Ama de llaves	HOTELEROS Y NO HOTELEROS	372,15
Salario de Chef	HOTELEROS Y NO HOTELEROS	370,69
Salario de Auxiliar de cocina	HOTELEROS Y NO HOTELEROS	369,95
Salario de Meseros	HOTELEROS Y NO HOTELEROS	369,59
Salario de Lavandería	HOTELEROS Y NO HOTELEROS	369,59

Fuente:

(<http://www.eltelegrafo.com.ec/images/cms/DocumentosPDF/2016/Tablas-Salarios-minimos-sectoriales-2016-.pdf>)



SALARIO PROMEDIO DEL PERSONAL DE LOS HOTELES DE SEGUNDA Y TERCERA CATEGORÍA

Tabla 38 SALARIO PROMEDIO DEL PERSONAL TERCERA CATEGORÍA

DESCRIPCIÓN	Segunda Categoría	Tercera Categoría	Promedio
Salario del Gerente	\$ 443	\$ 605	\$ 524
Salario del Contador	\$ 274	\$ 181	\$ 228
Salario de Recepcionista	\$ 385	\$ 333	\$ 359
Salario de Camareras	\$ 262	\$ 258	\$ 260
Salario de Chef	\$ 52	\$ 83	\$ 68
Salario de Auxiliar de cocina	\$ 105	\$ 67	\$ 86
Salario de Meseros	\$ 105	\$ 67	\$ 86
Salario de Lavandería	\$ 52	\$ 0	\$ 26

Fuente: Encuestas

Elaborado por: Autoras

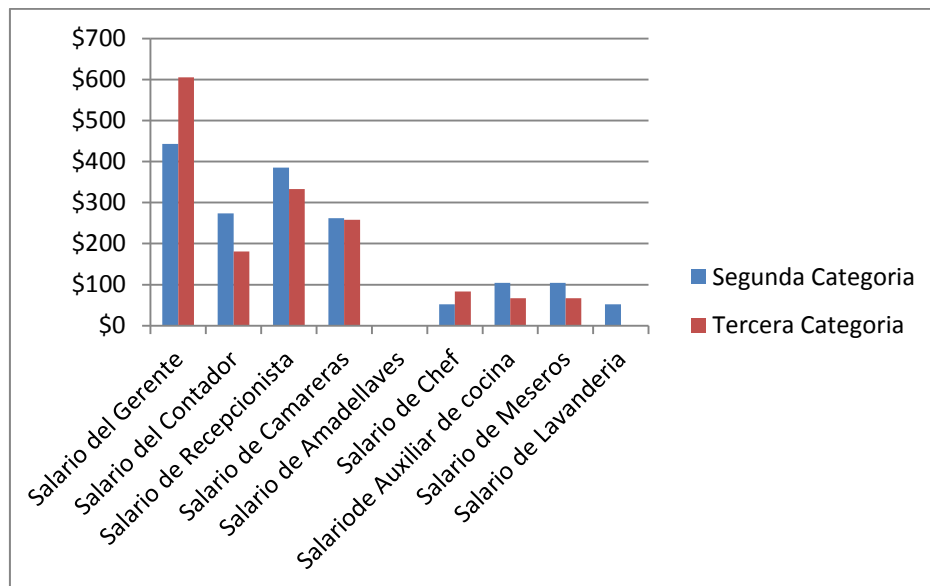


Ilustración 1 SALARIO PROMEDIO DEL PERSONAL POR CATEGORIA

Elaborado por: Autoras



En el gráfico presentado podemos observar que la diferencia entre los salarios del personal de los hoteles de segunda categoría con los salarios de los hoteles de tercera categoría no representan una diferencia muy significativa, sin embargo en ciertos cargos como el de Gerente, el de tercera categoría es mayor, esto debido a que muchos de los hoteles de esta categoría son de propiedad de familias, lo que puede provocar que el cálculo de este cargo no este adecuadamente calculado, lo que puede afectar los costos reales y por lo tanto las utilidades netas del negocio.

Tabla 39 INGRESO MENSUAL PROMEDIO DE HOTELES POR CATEGORIA

	Segunda Categoría	Tercera Categoría
Ingreso mensual promedio	\$3.743	\$4.457

Elaborado por: Autoras

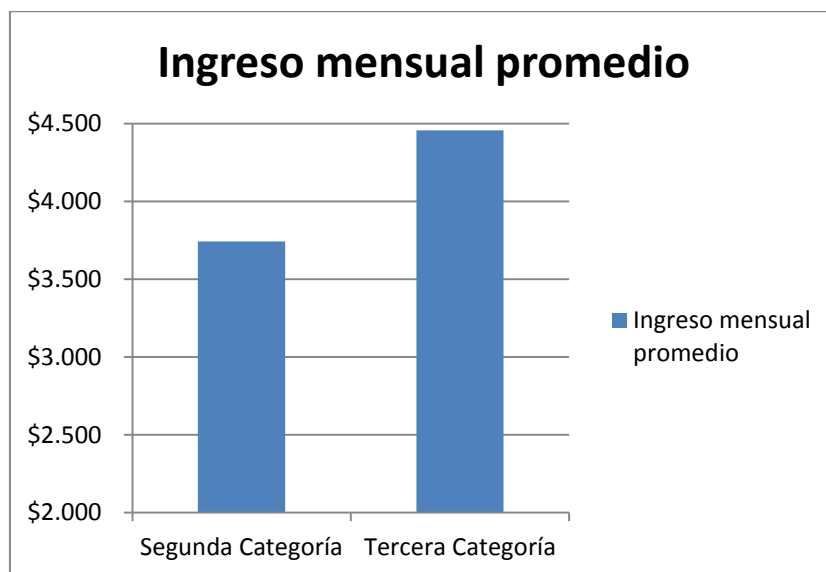


Ilustración 2 INGRESO PROMEDIO MENSUAL POR CATEGORIA

Elaborado por: Autoras

El ingreso mensual promedio de los hoteles de segunda y tercera categoría, nos muestra que existe una diferente del 8% entre ambas categorías, presentando mayor ingreso los hoteles de tercera categoría, de acuerdo a la información



recolectada y analizada esto se debe a que algunos de hoteles de tercera categoría tienen clientes fijos, debido a que su tarifa es menor.

Tabla 40 CONSUMO MENSUAL DE ENERGIA ELECTRICA POR CATEGORIAS

	Segunda Categoría	Tercera Categoría
Energía eléctrica mensual	\$361,43	\$241,67

Elaborado por: Autoras

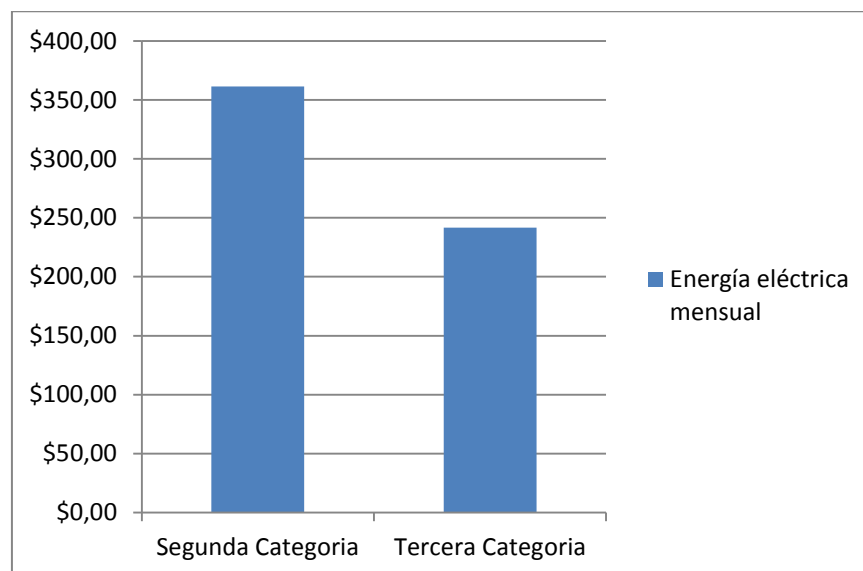


Ilustración 3 CONSUMO DE ENERGIA ELECTRICA MENSUAL

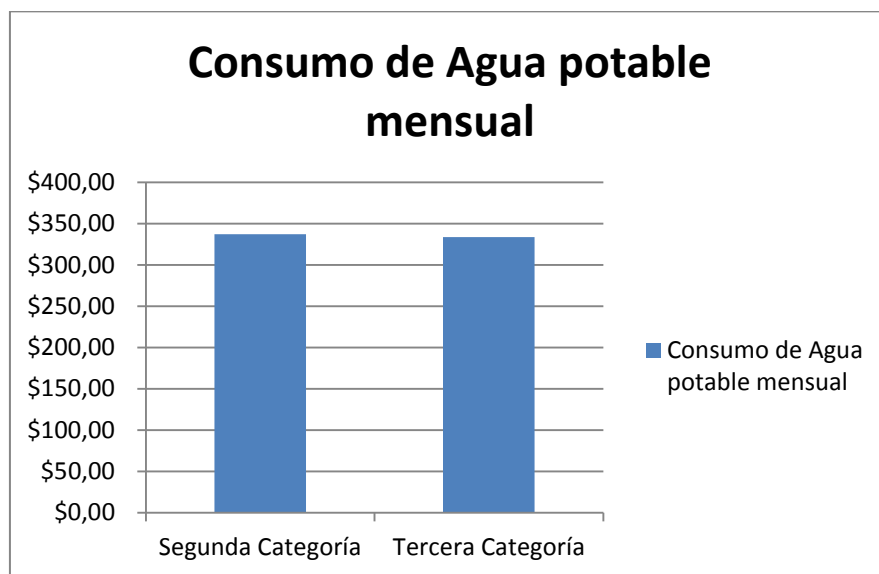
Elaborado por: Autoras

En el gráfico presentado podemos observar que los hoteles de segunda categoría gastan un valor más grande en energía eléctrica que los hoteles de tercera categoría, una de las razones por las cuáles se puede presentar esto es debido a que los hoteles de esta categoría prestan algunos servicios adicionales con relación a los hoteles de tercera categoría.

**Tabla 41 CONSUMO MENSUAL DE AGUA POTABLE POR CATEGORÍAS**

	Segunda Categoría	Tercera Categoría
Consumo de Agua potable mensual	\$337,14	\$333,83

Elaborado por: Autoras

**Ilustración 4 CONSUMO MENSUAL DE AGUA POTABLE POR CATEGORÍAS**

Elaborado por: Autoras

En el grafico podemos visualizar que la diferencia entre el consumo de agua potable de los hoteles de segunda categoría en comparación con los hoteles de tercera categoría no es muy significativa, ya que es un costo cuyo consumo entre ambas categorías es similar, esto es de utilidad para este trabajo ya que al momento de aplicar el método ABC se puede establecer un promedio general entre ambas categorías.

Tabla 42 CONSUMO MENSUAL DE GAS POR CATEGORÍA

	Segunda Categoría	Tercera Categoría
Consumo Mensual de Gas	\$147,71	\$159,00

Elaborado por: Autoras

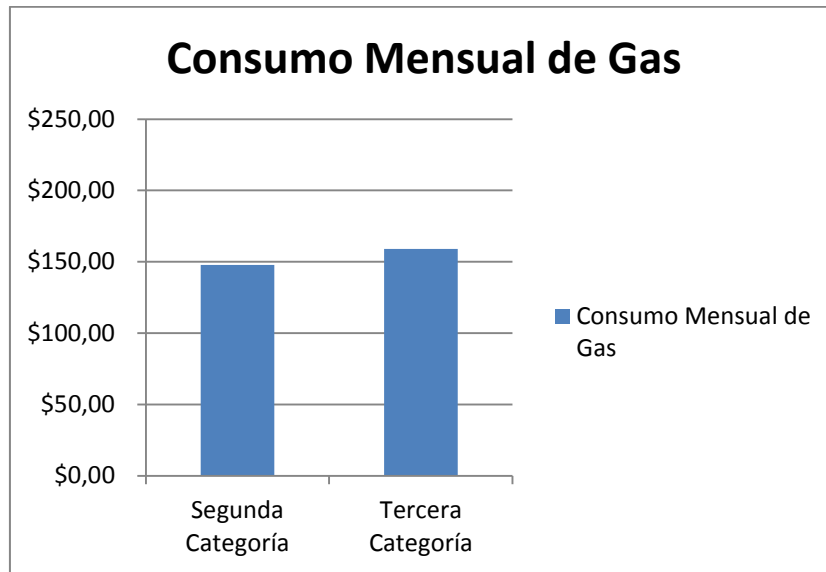


Ilustración 5 CONSUMO MENSUAL DE GAS POR CATEGORIA
 Elaborado por: Autoras

El gráfico presentado nos demuestra que la diferencia entre el consumo de gas de los hoteles de segunda categoría en comparación con los hoteles de tercera categoría es de un 4%, al ser esta una diferencia no muy notable se puede concluir que este es otro costo que puede ser promediado para las dos categorías al momento de la aplicación de método propuesto.

Tabla 43 CONSUMO MENSUAL DE TV CABLE POR CATEGORIA

	Segunda Categoría	Tercera Categoría
Consumo Mensual de TV Cable	\$290,00	\$207,83

Elaborado por: Autoras

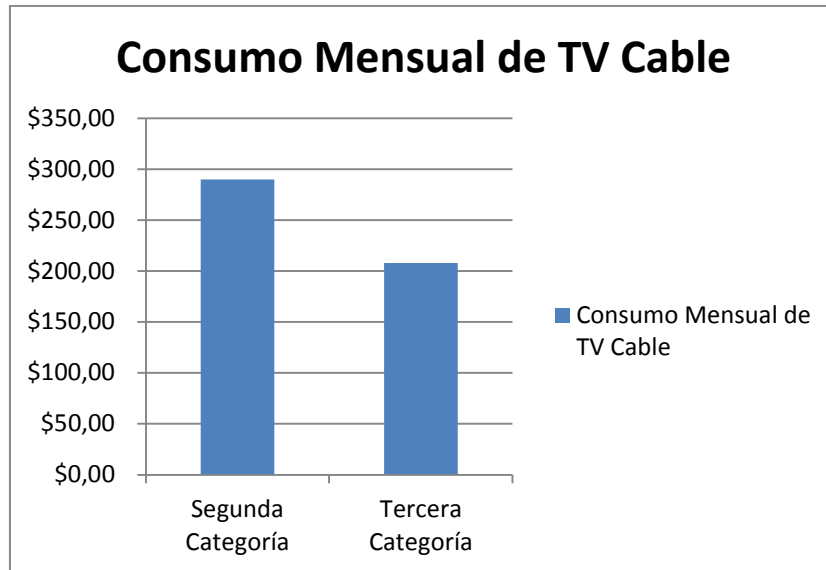


Ilustración 6 CONSUMO MENSUAL DE TV CABLE POR CATEGORIA

Elaborado por: Autoras

En el gráfico podemos observar el consumo promedio mensual de TV Cable de los hoteles de segunda y tercera categoría, en donde el consumo del mismo es mayor en los hoteles de segunda categoría, representando mayores gastos para el hotel.

Tabla 44 CONSUMO MENSUAL DE INTERNET POR CATEGORIA

	Segunda Categoría	Tercera Categoría
Consumo Mensual de Internet	\$81,14	\$153,17

Elaborado por: Autoras

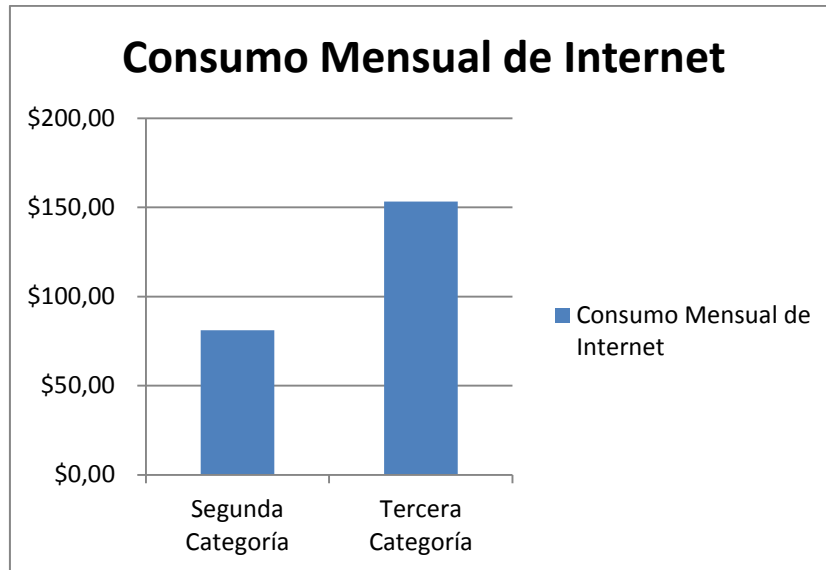


Ilustración 7 CONSUMO MENSUAL DE INTERNET POR CATEGORIA
 Elaborado por: Autoras

Como se puede observar los hoteles de tercera categoría gastan un valor más alto al momento de contratar los servicios de internet.

Tabla 45 CONSUMO MENSUAL DE TELÉFONO POR CATEGORÍA

	Segunda Categoría	Tercera Categoría	PROMEDIO
Teléfono	\$ 66,43	\$ 61,67	\$ 64,05

Elaborado por: Autoras

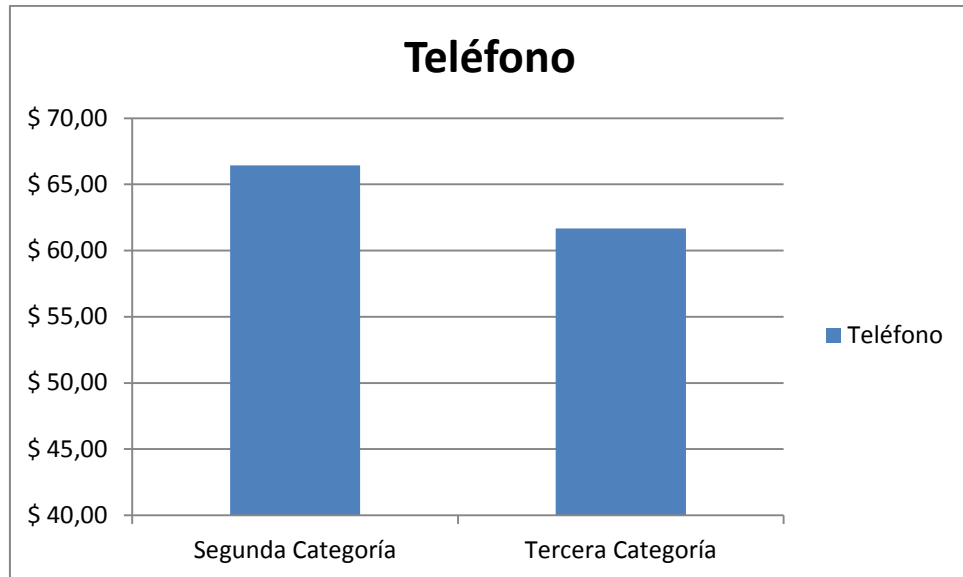


ILUSTRACIÓN 8 CONSUMO MENSUAL DE TELÉFONO POR CATEGORÍA
 Elaborado por: Autoras

Los valores mensuales presentados como gastos en teléfono son similares en ambas categorías, lo que cuál bueno para este trabajo ya que representa un valor que puede ser promediado.

Tabla 46 CONSUMO MENSUAL DE INSUMOS DE LIMPIEZA POR CATEGORIA

	Segunda Categoría	Tercera Categoría
Costo mensual de insumos de limpieza	\$55,25	\$55,50

Elaborado por: Autoras

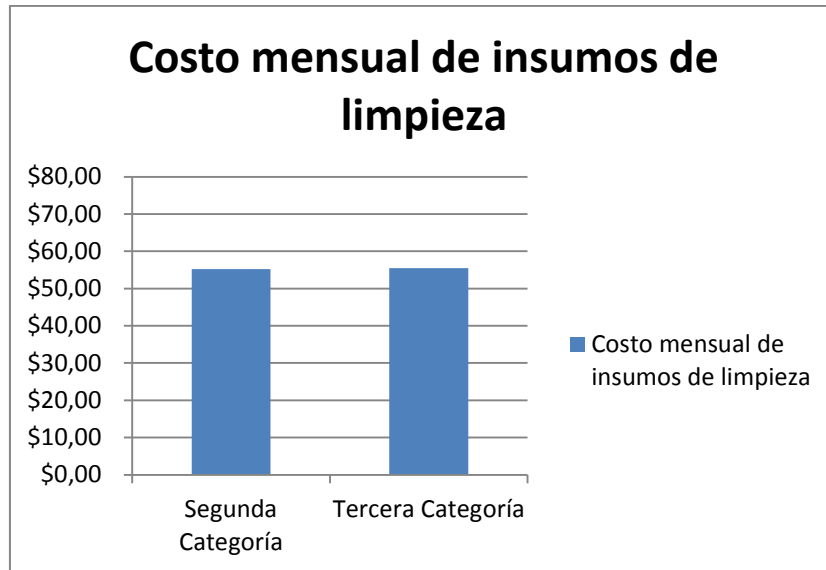


Ilustración 9 COSTO MENSUAL DE INSUMOS DE LIMPIEZA POR CATEGORIA

Elaborado por: Autoras

En el gráfico podemos observar que el nivel de consumo de insumos de limpieza de los hoteles de las dos categorías, son muy similares, lo que nos permite promediar los valores.

Tabla 47 NUMERO DE HUESPEDES A LA SEMANA POR CATEGORIA

	Segunda Categoría	Tercera Categoría
Número de huéspedes semanal	26	33

Elaborado por: Autoras

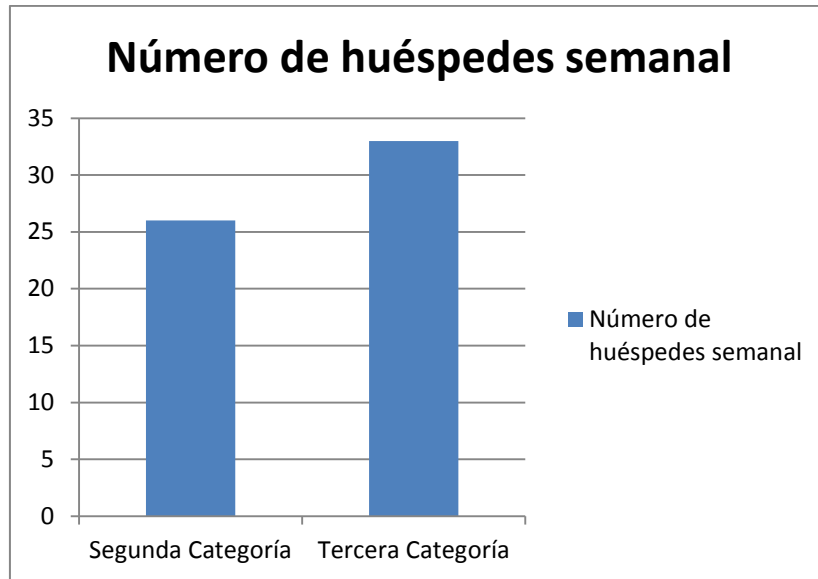


Ilustración 10 NUMERO DE HUESPEDES A LA SEMANA POR CATEGORIA
Elaborado por: Autoras

De acuerdo a la información levantada se ha podido observar que los hoteles de tercera categoría tienen mayor número de huéspedes a la semana, una de las razones probables puede ser el precio de las habitaciones que en algunos casos son mucho menores que los precios de habitaciones de hoteles de segunda categoría.

Tabla 48 NÚMERO PROMEDIO DE HABITACIONES POR CATEGORIA

	Segunda Categoría	Tercera Categoría
Número de habitaciones	37	30

Elaborado por: Autoras

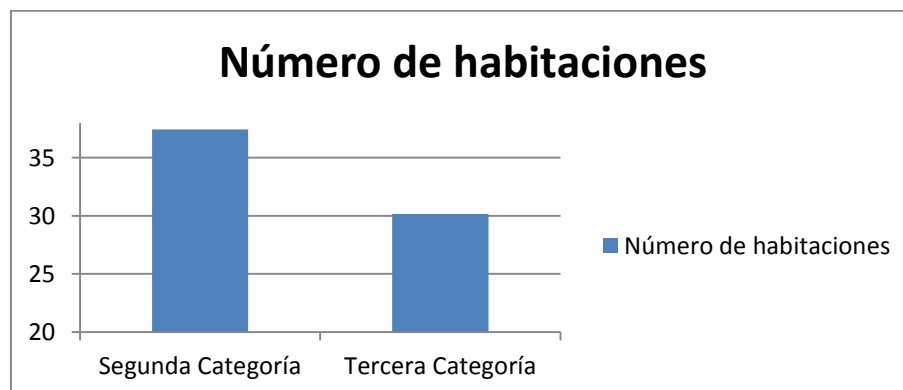


Ilustración 11 NÚMERO PROMEDIO DE HABITACIONES POR CATEGORIA
Elaborado por: Autoras

Como se puede observar los hoteles de segunda categoría suelen ser más grandes por lo que tienen mayor capacidad de alojamiento.

Tabla 49 VALOR PROMEDIO DE EDIFICIO POR CATEGORIA

	Segunda Categoría	Tercera Categoría
MONTO EDIFICIO	\$ 478.571	\$ 350.000,00

Elaborado por: Autoras

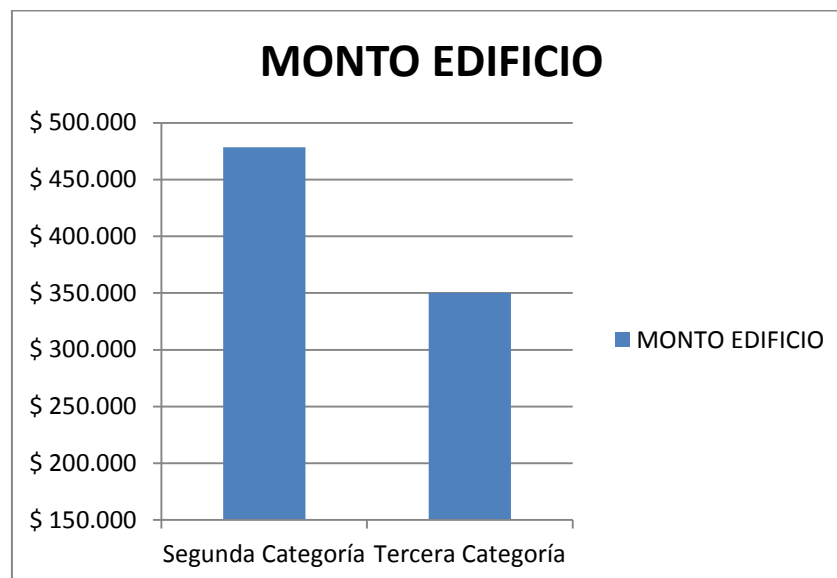


Ilustración 12 VALOR PROMEDIO DE EDIFICIO POR CATEGORIA

Elaborado por: Autoras

El valor de avalúo de los hoteles de segunda categoría es más alto que los hoteles de tercera categoría, debido a que muchos de estos son más grandes, y están ubicados en zonas más populares que los hoteles de tercera categoría.

Tabla 50 VALOR PROMEDIO DE MUEBLES Y ENSERES POR CATEGORIA

	Segunda Categoría	Tercera Categoría
Muebles y Enseres	\$ 20.000,00	\$ 16.666,67

Elaborado por: Autoras

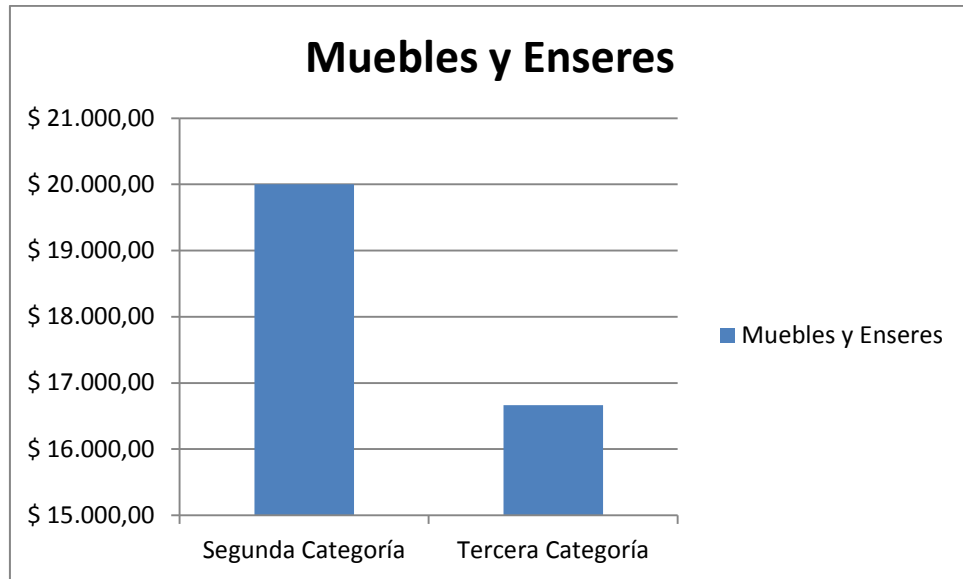


Ilustración 13 VALOR PROMEDIO DE MUEBLES Y ENSERES POR CATEGORIA

Elaborado por: Autoras

Como se puede observar la inversión realizada por los hoteles de segunda categoría es mucho mayor que la presentada por los hoteles de tercera categoría, ocasionando mayor valor en sus precios.

Tabla 51 VALOR PROMEDIO DE SEGUROS POR CATEGORIA

	Segunda Categoría	Tercera Categoría	PROMEDIO ANUAL	PROMEDIO MENSUAL
SEGURO	\$ 4.857,14	\$ 3.000,00	\$ 3.928,57	\$ 327,38

Fuente: Encuestas

Elaborado por: Autoras

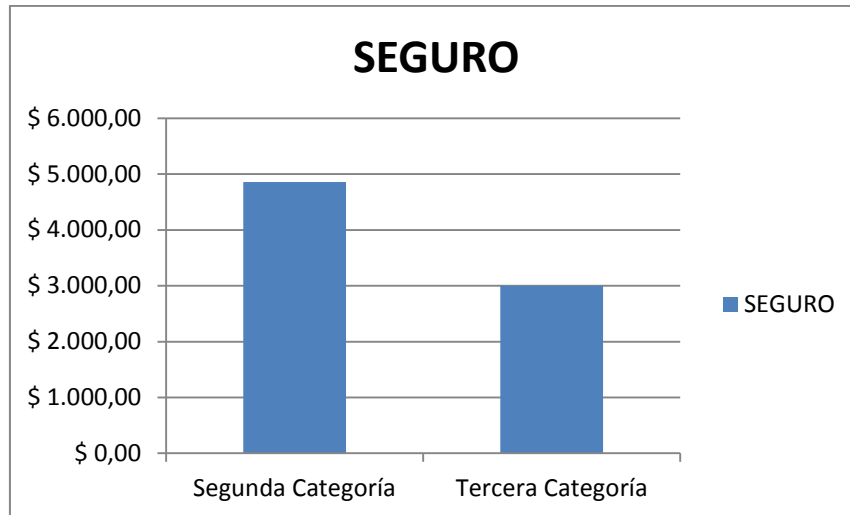


Ilustración 14 VALOR PROMEDIO DE SEGUROS POR CATEGORIA
Elaborado por: Autoras

Debido a la diferencia en diversos valores tales como muebles y enseres, el valor de la prima de seguros para los hoteles de segunda categoría es mucho más elevado que para los hoteles de tercera categoría.



RESUMEN DE PROMEDIOS ENTRE AMBAS CATEGORÍAS	
DETALLE	PROMEDIO
Número de Habitaciones Simple	7
Número de Habitaciones Doble	17
Número de Habitaciones Triple	10
Número de desayunos	10
Número de Camareras	2
Número de Auxiliar de cocina	1
Número de meseros	1
Sueldo promedio de Camarera	\$ 260
Sueldo promedio de Auxiliar de Cocina	\$ 86
Sueldo promedio de Mesero	\$ 86

Elaborado por: Autoras



UNIVERSIDAD DE CUENCA
DEPRECIACIONES

Tabla 52 DEPRECIACION DE EDIFICIO POR CATEGORIA

DEPRECIACION EDIFICIO POR CATEGORIAS							
DESCRIPCION	MONTO	VALOR RESIDUAL	VALOR A DEPRECIAR	VIDA UTIL EN AÑOS	VALOR A DEPRECIAR ANUAL	MESES	VALOR A DEPRECIAR MENSUAL
Segunda categoría	\$ 478.571,43	\$ 47.857,14	\$ 430.714,29	50	\$ 8.614,29	12	\$ 717,86
Tercera categoría	\$ 350.000,00	\$ 35.000,00	\$ 315.000,00	50	\$ 6.300,00	12	\$ 525,00

Elaborado por: Autoras

Tabla 53 DEPRECIACION DE MUEBLES Y ENSERES POR CATEGORIA

DEPRECIACION MUEBLES Y ENSERES POR CATEGORIAS							
DESCRIPCION	MONTO	VALOR RESIDUAL	VALOR A DEPRECIAR	VIDA UTIL EN AÑOS	VALOR A DEPRECIAR ANUAL	MESES	VALOR A DEPRECIAR MENSUAL
Segunda categoría	\$ 20.000,00	\$ 2.000,00	\$ 18.000,00	50	\$ 360,00	12	\$ 30,00
Tercera categoría	\$ 16.666,67	\$ 1.666,67	\$ 15.000,00	50	\$ 300,00	12	\$ 25,00

Elaborado por: Autoras



3.8 ACTIVIDAD

Las actividades distinguidas en los hoteles estudiados son las siguientes:

Tabla 54 ACTIVIDADES DE LOS HOTELES

ACTIVIDAD	INDUCTOR
Contabilización	Tiempo en emitir de facturas al mes.
Recepción	Tiempo en realizar el registro de los huéspedes.
Limpieza y mantenimiento de habitación	Tiempo empleado en tender la cama.
	Tiempo empleado en limpiar el piso de la habitación.
	Tiempo empleado en limpiar muebles.
	Tiempo empleado en limpieza del baño.
limpieza y mantenimiento de restaurante y preparación de desayuno	Tiempo empleado en limpiar la cocina.
	Tiempo empleado en preparar el desayuno.

Elaborado por: Autoras



3.9 ELEMENTOS DEL COSTO

El presente trabajo al ser realizado en el sector hotelero, se puede reconocer los siguientes centros de costos.

CENTRO DE COSTOS
Hospedaje
Alimentos y Bebidas

Elaborado por: Autoras

HOSPEDAJE

3.9.1 MATERIA PRIMA DIRECTA

Tabla 55 MATERIA PRIMA DIRECTA HOSPEDAJE

MATERIA PRIMA DIRECTA									
PRODUCTO	H. SIMPLE			H. DOBLE			H. TRIPLE		
	COSTO UNIT.	N HABIT.	TOTAL	COSTO UNIT.	N HABIT.	TOTAL	COSTO UNIT.	N HABIT.	TOTAL
Shampoo	0,25	7	1,75	0,5	17	8,5	0,75	10	7,5
Enjuague	0,25	7	1,75	0,5	17	8,5	0,75	10	7,5
Jabón de tocador	0,3	7	2,1	0,6	17	10,2	0,9	10	9
papel higiénico	0,3	7	2,1	0,3	17	5,1	0,3	10	3
Desinfectante	0,38	7	2,63	0,38	17	6,38	0,38	10	3,75
Ambiental	0,03	7	0,23	0,03	17	0,56	0,03	10	0,33
TOTAL MATERIA PRIMA	1,51	7	10,56	2,31	17	39,24	3,11	10	31,08

Elaborado por: Autoras

Tabla 56 MATERIA PRIMA DIRECTO ALIMENTOS Y BEBIDAS

MATERIA PRIMA			
PRODUCTO	CANT.	COSTO UNITARIO	TOTAL
Café	10	0,08	0,8
té- leche	10	0,07	0,66
fruta	10	0,1	1
huevos	10	0,15	1,5
sal	10	0	0,01
aceite	10	0,01	0,06
pan- tostada	10	0,05	0,5
mermelada	10	0,07	0,7
mantequilla	10	0,09	0,9
azúcar	10	0,03	0,33
tocino o jamón	10	0,2	2
TOTAL MATERIA PRIMA		0,85	8,46

Elaborado por: Autoras

3. 9.2 MANO DE OBRA DIRECTA

Para la determinación de este rubro, se consideró el sueldo promedio entre ambas categorías de dos camareras y para Alimentos y Bebidas del Auxiliar de Cocina y mesero, estos cálculos se detallan más adelante, en la sección de costo primo.

Tabla 57 MANO DE OBRA DIRECTA HABITACIONES

MANO DE OBRA DIRECTA									
DETALLE	H. SIMPLE			H. DOBLE			H. TRIPLE		
	sueldo diario en minutos	N. habit.	total	sueldo diario en minutos	N. habit.	total	sueldo diario en minutos	N. habit.	total
Salario de Camareras	0,4	7	2,8	0,51	17	8,59	0,58	10	5,78
TOTAL MANO DE OBRA	0,4	7	2,78	0,51	17	8,59	0,58	10	5,78

Elaborado por: Autoras

Tabla 58 MANO DE OBRA DIRECTA ALIMENTOS Y BEBIDAS

MANO DE OBRA DIRECTA			
DETALLE	COSTO UNIT.	CANT. DESAYUNOS	COSTO TOTAL
AUX. DE COCINA Y MESEROS	0,31	10	3,11
TOTAL MANO DE OBRA	0,31	10	3,11

Elaborado por: Autoras

Tabla 59 DISTRIBUCION DE HABITACIONES AL MES

DISTRIBUCIÓN DE HABITACIONES			CONSUMO DE HABITACIONES AL MES	
Promedio total de habitaciones	34	100,00%	Promedio de huéspedes al mes	TOTAL
SIMPLE	7	20,00%	118	24
DOBLE	17	50,00%		59
TRIPLE	10	30,00%		35

Elaborado por: Autoras



Los promedios obtenidos de los hoteles de segunda categoría como de los hoteles de tercera categoría, respecto al número de habitaciones es de 7 simples, 17 dobles, y 10 triples, de los cuales se procedió a sacar un porcentaje, el cual se empleó para determinar cuántos huéspedes usaron cada tipo de habitación de manera mensual.

El promedio de huéspedes al mes se obtuvo al sacar un promedio de las dos categorías el mismo que dio un resultado de 29.5 semanal y se multiplicó por 4 para obtener el valor mensual, dando como resultado 118 huéspedes al mes.

3.9.3 COSTO PRIMO

Tabla 60 COSTO PRIMO HABITACIONES

COSTO UNITARIO	HABIT. SIMPLE	HABIT. DOBLE	HABIT. TRIPLE	ALIMENTOS Y BEBIDAS
Materia prima directa	10,56	39,24	31,08	8,459
Mano de obra directa	2,78	39,24	31,08	3,11
TOTAL COSTO PRIMO	13,34	78,47	62,16	11,56

Elaborado por: Autoras

La materia prima de cada habitación se obtuvo de la hoja de costos de acuerdo a los datos recolectados en el formulario de observación.

El cálculo de la mano de obra se obtuvo de la siguiente manera:

Tabla 61 SUELDO CAMARERAS

CAMARERAS						
SUELDO MENSUAL	DÍAS TRABAJADOS	HORAS TRABAJADAS	MINUTOS TRABAJADOS	SUELDO POR DÍA	SUELDO POR HORA	SUELDO POR MINUTO
520	30	8	480	17,33	2,17	0,0361

Elaborado por: Autoras



Tabla 62 DISTRIBUCION DEL SUELDO DE CAMARERA POR HABITACION

DISTRIBUCION DE SUELDO DIARIO POR HABITACION			
PROMEDIO EN LIMPIAR UNA HABITACION EN MINUTOS	SIMPLE	DOBLE	TRIPLE
TIEMPO EN LIMPIAR	11	14	16
EQUIVALENTE EN DOLARES	0,40	0,51	0,58
TOTAL DE HABITACIONES	7	17	10
EQUIVALENTE EN DÓLARES DIARIOS	\$ 2,78	\$ 8,59	\$ 5,78

Elaborado por: Autoras

Tabla 63 SUELDO AUXILIAR DE COCINA Y MESERO

AUXILIAR DE COCINA Y MESERO						
SUELDO MENSUAL	DÍAS	HORAS	MINUTOS TRABAJADO S	SUELDO POR DÍA	SUELDO POR HORA	SUELDO POR MINUTO
172	30	4	240	5,73	1,43	0,0239

Elaborado por: Autoras

Tabla 64 DISTRIBUCION DE SUELDO POR DESAYUNO

DISTRIBUCION DE SUELDO DIARIO POR DESAYUNO			
PROMEDIO EN PREPARACIÓN DE DESAYUNO EN MINUTOS	AMERICANO	CONTINENTAL	OTROS
Minutos en preparación	13	8	180
Equivalente en dólares	0,31	0,19	4,30
TOTAL DE DESAYUNOS PREPARADOS	4	1	1
EQUIVALENTE EN DÓLARES DIARIOS	\$ 1,24	\$ 0,19	\$ 4,30

Elaborado por: Autoras

**3.9.4 DETERMINACIÓN DE COSTOS INDIRECTOS****DEPRECIACIONES**

Tabla 65 DEPRECIACIONES

DESCRIPCION	VALOR DEL ACTIVO	VALOR RESIDUAL	VALOR A DEPRECIAR	VIDA ÚTIL	VALOR A DEPRECIAR ANUAL	MESES	VALOR A DEPRECIAR MENSUAL
Depreciación edificio	414285,71	41428,57	372857,14	50	7457,14	12	621,43
Depreciación de muebles y enceres	18333,335	1833,3335	16500,0015	50	330,00003	12	27,50
TOTAL	432619,045	43261,9035	389357,1415		14657,14		648,93

Elaborado por: Autoras



**Tabla 66 COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION MENSUAL
HABITACIONES**

COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN MENSUAL			
DESCRIPCIÓN	COSTOS SEGUNDA CATEGORÍA (\$)	COSTOS TERCERA CATEGORÍA (\$)	PROMEDIO
Luz	\$ 361,43	\$ 241,67	\$ 301,55
Agua	\$ 337,14	\$ 333,83	\$ 335,49
Internet	\$ 81,14	\$ 153,17	\$ 117,16
Televisión por cable	\$ 290,00	\$ 207,83	\$ 248,92
Gas	\$ 147,71	\$ 159,00	\$ 153,36
Teléfono	\$ 66,43	\$ 61,67	\$ 64,05
Insumos de limpieza	\$ 55,25	\$ 55,50	\$ 55,38
Depreciación edificio	\$ 717,86	\$ 525,00	\$ 621,43
Depreciación muebles y enseres	\$ 30,00	\$ 25,00	\$ 27,50
Seguro mensual	\$ 404,76	\$ 250,00	\$ 327,38
TOTAL	1272,67	1151	\$ 2.252,19

Elaborado por: Autoras



UNIVERSIDAD DE CUENCA
Tabla 67 INDUCTORES DE ACTIVIDAD

CENTROS DE COSTOS	ACTIVIDAD	INDUCTOR	UNIDAD DE MEDIDA	CATEGORIA		PROMEDIO	PORCENTAJE	PROM. GENER.	PORCENTAJE GENERAL
				SEGUNDA	TERCERA				
HABITACIONES	Contabilización	Tiempo en emitir facturas al mes	minutos	720	560	640	4%	640	4%
		Recepción	Tiempo en realizar el registro a huéspedes	minutos	312	396	354	2%	354
	Limpieza y mantenimiento de habitación	Tiempo empleado en tender la cama	minutos	2963,7	2097	2530,35	15%	13252,35	78%
		Tiempo empleado en limpiar el piso de la habitación	minutos	2220	1800	2010	12%		
		Tiempo empleado en limpiar muebles	minutos	1110	900	1005	6%		



UNIVERSIDAD DE CUENCA

		Tiempo empleado en limpieza del baño	minutos	8214	7200	7707	45%		
ALIMENTOS Y BEBIDAS	limpieza y mantenimiento de restaurante	tiempo empleado en limpiar la cocina	minutos	1740	1350	1545	9%	2815	16%
		Tiempo empleado en preparar el desayuno	minutos	1352	1188	1270	7%		
		TOTAL						17061,35	100%

Elaborado por: Autoras



Los cálculos se realizaron de la siguiente manera:

Contabilización: Se multiplicó el número de facturas emitidas semanalmente por cuatro para obtener el número de facturas al mes y esto por el tiempo que se demora en realizar la factura, que de acuerdo a la observación es de dos minutos, debido a que se trata de dos sectores se procedió a sacar un promedio.

Recepción: Se procedió a multiplicar el número de huéspedes que ingresan semanalmente el mismo que es de 26 de segunda y 33 de tercera categoría, por cuatro para obtener el valor mensual, y este por el tiempo en minutos que se demora la recepcionista el registro de cada huésped, de acuerdo a la observación es de 3 minutos.

Para determinar el tiempo que se demora la camarera en:

Tender la cama: El tiempo promedio empleado para esta actividad es de 2,67 minutos (segunda categoría) y 2,33 minutos (tercera categoría), esto se multiplicó por el número de habitaciones, 37 de segunda y 30 de tercera categoría, el valor obtenido se multiplicó por 30 para obtener el tiempo en minutos al mes. Y se sacó un promedio para las dos categorías.

Limpieza de piso: El tiempo promedio para esta actividad es de 2 minutos, se multiplicó por el número de habitaciones, el valor obtenido se multiplicó por 30 para obtener el tiempo en minutos al mes. Y se sacó un promedio para las dos categorías.

Limpieza de muebles: El tiempo promedio para esta actividad es de 1 minuto se multiplicó por el número de habitaciones, el valor obtenido se multiplicó por 30 para obtener el tiempo en minutos al mes. Y se sacó un promedio para las dos categorías.

Limpieza de baño: El tiempo promedio para esta actividad es de 7,4 minutos (segunda) y 8 minutos (tercera) por el número de habitaciones, el valor obtenido se multiplicó por 30 para obtener el tiempo en minutos al mes. Y se sacó un promedio para las dos categorías.

Para la limpieza y mantenimiento de restaurante: Se procedió a sacar el tiempo empleado en limpiar la cocina, en los hoteles de segunda categoría es de



58 minutos y de tercera categoría 45 minutos, por 30 para obtener el tiempo en minutos al mes.

Y para obtener el valor en minutos que se demora en preparar el desayuno se multiplicó el número de huéspedes (26 segunda categoría) (33 tercera categoría) multiplicado por 13 y 9 minutos respectivamente y este valor por cuatro para obtener el valor mensual.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Tabla 68 DISTRIBUCION PORCENTUAL DE CIF

CIF	HABITACIONES			ALIMENTOS	TOTAL
	Contabilización	Recepción	Limpieza- Mantenimiento Habitación	Limpieza- Mantenimiento de Alimentos	
Luz	8%	3%	79%	10%	13,39%
Agua	5%	2%	83%	10%	14,90%
Internet	20%	80%	0%	0%	5,20%
Televisión por cable	0%	100%	0%	0%	11,05%
Gas	0%	0%	90%	10%	6,81%
Insumos de limpieza	1%	1%	88%	10%	2,84%
teléfono	35%	65%	0%	0%	2,46%
Depreciación edificio	3%	2%	95%	0%	27,59%
Depreciación de muebles y enceres	1%	2%	97%	0%	1,22%
Seguros	5%	10%	85%	0%	14,54%
TOTAL					100,00%

Elaborado por: Autoras



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Tabla 69 DISTRIBUCION DE CIF

CIF	Contabilización	Recepción	Limpieza- Mantenimiento Habitación	Limpieza- Mantenimiento Restaurante	TOTAL
Luz	\$ 24,12	\$ 9,05	\$ 238,22	\$ 30,16	\$ 301,55
Agua potable	\$ 16,77	\$ 6,71	\$ 278,45	\$ 33,55	\$ 335,49
Internet	\$ 23,43	\$ 93,72	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 117,16
Televisión por cable	\$ 0,00	\$ 248,92	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 248,92
Gas	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 138,02	\$ 15,34	\$ 153,36
insumos de limpieza	\$ 0,64	\$ 0,94	\$ 56,36	\$ 6,10	\$ 64,05
Teléfono	\$ 19,38	\$ 35,99	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 55,38
Depreciación edificio	\$ 18,64	\$ 12,43	\$ 590,36	\$ 0,00	\$ 621,43
Depreciación de muebles y enceres	\$ 0,28	\$ 0,55	\$ 26,68	\$ 0,00	\$ 27,50
Seguros	\$ 16,37	\$ 32,74	\$ 278,27	\$ 0,00	\$ 327,38
TOTAL	\$ 119,64	\$ 441,05	\$ 1.606,36	\$ 85,14	\$ 2.252,19
TOTAL DIARIO	\$ 3,99	\$ 14,70	\$ 53,55	\$ 2,84	\$ 75,07

Elaborado por: Autoras



Tabla 70 APLICACIÓN CIF

DESCRIPCION	CIF	CANTIDAD	BASE	CIF UNITARIO
Contabilización	\$ 119,64	640	Minutos	\$ 0,19
Recepción	\$ 441,05	354	Minutos	\$ 1,25
Limpieza y mantenimiento de habitación	\$ 1.606,36	13252,35	Minutos	\$ 0,12
Limpieza y mantenimiento de restaurante	\$ 85,14	2815	Minutos	\$ 0,03

Elaborado por: Autoras

Tabla 71 DETALLE CONTABILIZACION

CONTABILIZACION				
DESCRIPCIÓN	MINUTOS	CIF	UNIDADES PRODUCIDAS	CIF TOTAL
Tiempo en emitir facturas al mes	640	119,64	80	1,50

Elaborado por: Autoras

Tabla 72 DETALLE RECEPCION

RECEPCIÓN				
DESCRIPCIÓN	MINUTOS	CIF	UNIDADES PRODUCIDAS	CIF TOTAL
Tiempo en realizar el registro a huéspedes	354	441,05	118	3,74

Elaborado por: Autoras



Tabla 73 DETALLE LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE HABITACION

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE HABITACIÓN				
DESCRIPCIÓN	MINUTOS	CIF	UNIDADES PRODUCIDAS	CIF TOTAL
Tiempo empleado en tender la cama	2530,35	305,21	1020	0,30
Tiempo empleado en limpiar el piso de la habitación	2010	240,95	1020	0,24
Tiempo empleado en limpiar muebles	1005	128,51	1020	0,13
Tiempo empleado en limpieza del baño	7707	931,69	1020	0,91
TOTAL	13252,35	1606,36		

Elaborado por: Autoras

Tabla 74 DETALLE LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO RESTAURANTE

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE RESTAURANTE				
DESCRIPCIÓN	MINUTOS	CIF	UNIDADES PRODUCIDAS	CIF TOTAL
Tiempo empleado en limpiar la cocina	1545	46,83	30	1,56
Tiempo empleado en preparar el desayuno	1270	38,31	120	0,32
TOTAL	2815	85,14		

Elaborado por: Autoras

**3.10 CONTABILIZACIÓN****Tabla 75 CONTABILIZACION HABITACIONES - ALIMENTOS Y BEBIDAS**

DETALLE	AUXILIAR	DEBE	HABER
1			
Materia Prima Hospedaje		80,87	
Habitación Simple	10,56		
Habitación Doble	39,24		
Habitación Triple	31,08		
Bancos			80,87
p/r materia prima hospedaje			
2			
Mano de Obra Hospedaje		73,10	
Habitación Simple	2,78		
Habitación Doble	39,24		
Habitación Triple	31,08		
Bancos			73,10
p/r mano de obra Hospedaje			
3			
Hospedaje		153,97	
Materia Prima Hospedaje			80,87
Mano de Obra Hospedaje			73,10
p/r costo primo Hospedaje			
4			
Materia Prima Alimentos y Bebidas		8,46	
Bancos			8,46
p/r materia prima Alimentos y Bebidas			
5			
Mano de Obra Alimentos y Bebidas		3,11	
Bancos			3,11
p/r mano de obra Alimentos y Bebidas			
6			
Alimentos y Bebidas		11,56	
Materia Prima Alimentos y Bebidas (desayuno)			8,46
Mano de Obra Alimentos y Bebidas (desayuno)			3,11
p/r costo primo alimentos y bebidas			



DETALLE	AUXILIAR	DEBE	HABER
7			
Costos Indirectos		2252,1921	
Luz	301,55		
Agua	335,49		
Internet	117,16		
Televisión por cable	248,92		
Gas	153,36		
Teléfono	64,05		
Insumos de limpieza	55,38		
Depreciación edificio	621,43		
Depreciación muebles y enseres	27,50		
Seguro mensual	327,38		
Bancos			2252,19
p/r costos indirectos hospedaje y Alimentos			
8			
Contabilización		\$ 119,64	
Recepción		441,05	
Limpieza y mantenimiento de habitación		1606,36	
Limpieza y mantenimiento de restaurante		85,14	
Costos indirectos			2252,19
p/r costos indirectos			
9			
Hospedaje		2167,05	
Alimentos y Bebidas		85,14	
Contabilización			119,64
Recepción			441,05
Limpieza y mantenimiento de habitación			1606,36
Limpieza y mantenimiento de restaurante (desayuno)			85,14
p/r cierre de costos indirectos			

Elaborado por: Autoras



Debido a que los hoteles tanto de segunda y tercera categoría no son obligados a llevar contabilidad ya que están registrados como persona natural, fue difícil acceder a los estados tanto intermedios como financieros de los mismos, por lo que nos hemos visto obligadas a presentar estos puntos únicamente como formatos.

3.11 ESTADOS INTERMEDIOS

3.13. 1 CONCILIACION DE CAJA

Tabla 76 CONCILIACION DE CAJA

NOMBRE DE LA EMPRESA:		
RUC DE LA EMPRESA:		TELÉFONO:
DIRECCIÓN DE LA EMPRESA:		
ACTA DE ARQUEO CAJA		
NOMBRE RESPONSABLE:	XXXXXXXX	
FECHA Y HORA DE REALIZACIÓN:	DIA/MES/AÑO	
SALDO SEGÚN LIBRO DE CAJA:	\$0.000.000,00	
EFFECTIVO	\$	
	UNIDADES	TOTAL
BILLETES DE \$50.000	1	0
BILLETES DE \$20.000	1	0
BILLETES DE \$10.000	1	0
BILLETES DE \$5.000	1	0
BILLETES DE \$2.000	1	0
BILLETES DE \$1.000	1	0
MONEDAS DE \$1.000	1	0
MONEDAS DE \$0,50	1	0
MONEDAS DE \$0,25	1	0



MONEDAS DE \$0,10	1	0
MONEDAS DE \$0,05	1	0
OTROS FONDOS	0	
VALES	0	
FACTURAS	0	
ANTICIPOS	0	
OTROS FONDOS	0	
TOTAL SALDO CAJA	0	
CERTIFICO: Que el efectivo y justificantes de caja mencionados, fueron verificados en mi presencia y devueltos. No existiendo otros fondos, valores o documentos en poder que no haya sido mostrados en el arqueo.		
OBSERVACIONES:		

Fuente: (facilcontabilidad.com)

3.13.2 CONCILIACION BANCARIA

Tabla 77 CONCILIACION BANCARIA

Empresa:	
RUC:	
Banco donde se posee la cuenta	
Oficina	
Ciudad	
Tipo de cuenta	
Corriente	
De Ahorros	
Fondo Común o Fiduciario	
Número de la cuenta	
Fecha de Corte	
efectúa la conciliación	

Fuente: (Facilcontabilidad.com)

**HOTEL XXX****Conciliación Bancaria****Del: 01 de Enero al 31 de Enero Año 2015**

Saldo en el Libro Mayor de Bancos al 31/01/2015	\$ 0,00
(+) Notas de Crédito	\$ 0,00
(-) Notas de Débito	(\$ 10,00)
(=) Saldo a Conciliar	<u>\$ xxx</u>
Saldo en el Estado de Cuenta Bancario al 31/01/2015	\$ 0,00
(+) Depósitos en Tránsito	\$ 0,00
(-) Cheques Girados y No Cobrados	(\$ 100,00)
(=) Saldo a Conciliar	<u>\$ 0,00</u>

Fuente: (Facilcontabilidad.com)

3.13.3 BALANCE DE COMPROBACION

Tabla 78 BALANCE DE COMPROBACION

CODIGO	CUENTAS	SUMAS		SALDOS	
		DEBE	HABER	DEUDOR	ACREEDOR
xxx	CAJA	xxx	xxx	xxx	
xxx	BANCOS	xxx	xxx		xxx
xxx	CLIENTES	xxx	xxx	xxx	
xxx	PROVEEDORES	xxx	xxx	xxx	
xxx	CTAS. CORRIENTES	xxx	xxx		xxx
xxx	ACREEDORES VARIOS	xxx	xxx	xxx	
	SUMAN IGUALES			xxx	xxx

Fuente: (enciclopedia financiera)

**3.12 ESTADOS FINANCIEROS****3.14.1 ESTADO DE SITUACION FINANCIERA**

Tabla 79 ESTADO DE SITUACION FINANCIERA

ESTADO DE SITUACION FINANCIERA
ACTIVOS
ACTIVOS CORRIENTES
Efectivo y Equivalentes al efectivo
Otros activos financieros corrientes
Otros Activos No Financieros, Corriente
Deudores comerciales y otras cuentas por cobrar corrientes
Cuentas por Cobrar a Entidades Relacionadas, Corriente
Inventarios
Activos Biológicos corrientes
Activos por impuestos corrientes
TOTAL DE ACTIVOS CORRIENTES
ACTIVOS NO CORRIENTES
Otros activos financieros no corrientes
Otros activos no financieros no corrientes
Derechos por cobrar no corrientes
Cuentas por Cobrar a Entidades Relacionadas, No Corriente
Inversiones contabilizadas utilizando el método de la participación
Activos intangibles distintos de la plusvalía
Plusvalía
Propiedades, Planta y Equipo
Activos biológicos, no corrientes
Propiedad de inversión
Activos por impuestos diferidos



TOTAL DE ACTIVOS NO CORRIENTES
ACTIVOS ASEGURADORA
Efectivo y equivalentes al efectivo
Operaciones con liquidación en curso
Instrumentos para negociación
Contratos de retro compra y préstamos de valores
Contratos de derivados financieros
Adeudado por bancos
Créditos y cuentas por cobrar a clientes
Instrumentos de inversión disponibles para la venta
Instrumentos de inversión hasta el vencimiento
Inversiones en sociedades
Intangibles
Activo fijo
Impuestos corrientes
Impuestos diferidos
Otros activos
Activos Aseguradora, Total
TOTAL DE ACTIVOS
PATRIMONIO Y PASIVOS
PASIVO
PASIVOS CORRIENTES
Otros pasivos financieros corrientes
Cuentas por pagar comerciales y otras cuentas por pagar
Cuentas por Pagar a Entidades Relacionadas, Corriente
Otras provisiones a corto plazo
Pasivos por Impuestos corrientes
Provisiones corrientes por beneficios a los empleados
Otros pasivos no financieros corrientes



Total de pasivos corrientes distintos de los pasivos incluidos en grupos de activos para su disposición clasificados como mantenidos para la venta
Pasivos incluidos en grupos de activos para su disposición clasificados como mantenidos para la venta
PASIVOS CORRIENTES TOTALES
PASIVOS NO CORRIENTES
Otros pasivos financieros no corrientes
Pasivos no corrientes
Cuentas por Pagar a Entidades Relacionadas, no corriente
Otras provisiones a largo plazo
Pasivo por impuestos diferidos
Provisiones no corrientes por beneficios a los empleados
Otros pasivos no financieros no corrientes
Total de pasivos no corrientes
PASIVOS ASEGURADORA
Depósitos y otras obligaciones a la vista
Operaciones con liquidación en curso
Contratos de retro compra y préstamos de valores
Depósitos y otras captaciones a plazo
Contratos de derivados financieros
Obligaciones con bancos
Instrumentos de deuda emitidos
Otras obligaciones financieras
Impuestos corrientes
Impuestos diferidos
Provisiones
Otros pasivos
Pasivos Aseguradora, Total
TOTAL PASIVOS



PATRIMONIO
Capital emitido
Ganancias (pérdidas) acumuladas
Primas de emisión
Acciones propias en cartera
Otras participaciones en el patrimonio
Otras reservas
PATRIMONIO TOTAL
TOTAL DE PASIVO Y PATRIMONIO

Fuente: (SIEMEL)



3.14.2 ESTADO DE RESULTADOS

Tabla 80 ESTADO DE RESULTADOS

ESTADO DE RESULTADOS

CONCEPTO

INGRESOS

INGRESOS HABITACIONES	5612,30
INGRESOS ALIMENTOS Y BEBIDAS	413
TOTAL DE INGRESOS	6025,30

COSTOS Y GASTOS

HABITACIONES	601,28
ALIMENTOS Y BEBIDAS	200,88
TOTAL DE COSTOS Y GASTOS	802,16

COSTOS INDIRECTOS

Contabilización	119,64
Recepción	441,05
Limpieza y mantenimiento de habitación	1606,36
Limpieza y mantenimiento de restaurante	85,14
TOTAL INDIRECTOS	2252,19

TOTAL COSTOS Y GASTOS **5223,15**

UTILIDAD/PERDIDA **2970,95**

Fuente: (SIEMEL)



3.14. 3 CAMBIOS EN EL PATRIMONIO

Tabla 81 CAMBIOS EN EL PATRIMONIO

	CAPITAL EMITIDO	PRIMAS DE EMISIÓN	ACCIONES PROPIAS EN CARTERA	OTRAS PARTICIPACIONES EN EL PATRIMONIO	SUPERÁVIT DE REVALUACIÓN	RESERVAS POR DIFERENCIAS DE CAMBIO POR CONVERSIÓN	RESERVAS DE COBERTURAS DE FLUJO DE CAJA	RESERVAS DE GANANCIAS Y PÉRDIDAS POR PLANES DE BENEFICIOS DEFINIDOS	RESERVAS DE GANANCIAS O PÉRDIDAS EN LA REMEDICIÓN DE ACTIVOS FINANCIEROS DISPONIBLES PARA LA VENTA	OTRAS RESERVAS	GANANCIAS (PÉRDIDAS) ACUMULADAS	PATRIMONIO ATRIBUIBLE A LOS PROPIETARIOS DE LA CONTROLADORA	PARTICIPACIONES CONTROLADORAS NO	PATRIMONIO TOTAL
Saldo Inicial Período Actual														
Incremento (disminución) por cambios en políticas contables														
Incremento (disminución) por correcciones de errores														
Saldo Inicial Reexpresado														
Cambios en patrimonio														
Resultado Integral														
Ganancia (pérdida)														
Otro resultado integral														
Resultado integral														
Emisión de patrimonio														
Dividendos														
Incremento (disminución) por otras aportaciones de los propietarios														
Disminución (incremento) por otras														



UNIVERSIDAD DE CUENCA

distribuciones a los propietarios														
Incremento (disminución) por transferencias y otros cambios														
Incremento (disminución) por transacciones de acciones en cartera														
Incremento (disminución) por cambios en la participación de subsidiarias que no impliquen pérdida de control														
TOTAL DE CAMBIOS EN PATRIMONIO														
Saldo Final Período Actual														

Fuente: (SIEMEL)

**3.14. 4 ESTADO DE FLUJO DE EFECTIVO (DIRECTO)**

Tabla 82 ESTADO DE FLUJO DE EFECTIVO

ESTADO DE FLUJOS DE EFECTIVO
Flujos de efectivo procedentes de (utilizados en) actividades de operación
Clases de cobros por actividades de operación
Cobros procedentes de las ventas de bienes y prestación de servicios
Cobros procedentes de regalías, cuotas, comisiones y otros ingresos de actividades ordinarias
Cobros procedentes de contratos mantenidos con propósitos de intermediación o para negociar
Cobros procedentes de primas y prestaciones, anualidades y otros beneficios de pólizas suscritas
Otros cobros por actividades de operación
Clases de pagos
Pagos a proveedores por el suministro de bienes y servicios
Pagos procedentes de contratos mantenidos para intermediación o para negociar
Pagos a y por cuenta de los empleados
Pagos por primas y prestaciones, anualidades y otras obligaciones derivadas de las pólizas suscritas
Otros pagos por actividades de operación
Dividendos pagados
Dividendos recibidos
Intereses pagados
Intereses recibidos
Impuestos a las ganancias reembolsados (pagados)
Otras entradas (salidas) de efectivo
Flujos de Efectivo por Operaciones Aseguradora
Utilidad consolidada del periodo
Cargos (abonos) a resultados que no significan movimientos de efectivo
Depreciaciones y amortizaciones
Provisiones por riesgo de crédito
Valor razonable de instrumentos para negociación
(Utilidad) perdida por inversión en sociedades
(Utilidad) pérdida neta en venta de activos recibidos en pago
(Utilidad) perdida en venta de activos fijos
Castigos de activos recibidos en pago
Corrección monetaria
Otros cargos (abonos) que no significan movimiento de efectivo
Variación neta de intereses, reajustes y comisiones devengadas sobre activos y pasivos



Provisión obligación subordinada
Otros
Flujos de efectivo netos procedentes de (utilizados en) actividades de operación
Flujos de efectivo procedentes de (utilizados en) actividades de inversión
Flujos de efectivo procedentes de la pérdida de control de subsidiarias u otros negocios
Flujos de efectivo utilizados para obtener el control de subsidiarias u otros negocios
Flujos de efectivo utilizados en la compra de participaciones no controladoras
Otros cobros por la venta de patrimonio o instrumentos de deuda de otras entidades
Otros pagos para adquirir patrimonio o instrumentos de deuda de otras entidades
Otros cobros por la venta de participaciones en negocios conjuntos
Otros pagos para adquirir participaciones en negocios conjuntos
Préstamos a entidades relacionadas
Importes procedentes de la venta de propiedades, planta y equipo
Compras de propiedades, planta y equipo
Importes procedentes de ventas de activos intangibles
Compras de activos intangibles
Importes procedentes de otros activos a largo plazo
Compras de otros activos a largo plazo
Importes procedentes de subvenciones del gobierno
Anticipos de efectivo y préstamos concedidos a terceros
Cobros procedentes del reembolso de anticipos y préstamos concedidos a terceros
Pagos derivados de contratos de futuro, a término, de opciones y de permuta financiera
Cobros procedentes de contratos de futuro, a término, de opciones y de permuta financiera
Cobros a entidades relacionadas
Dividendos recibidos
Intereses recibidos
Impuestos a las ganancias reembolsados (pagados)
Otras entradas (salidas) de efectivo
Flujos de Efectivo netos de Actividades de Inversión Aseguradora
(Aumento) disminución neto en créditos y cuentas por cobrar clientes
(Aumento) disminución neta de inversiones financieras
Compras de activos fijos
Ventas de activos fijos
Inversiones en sociedades
Dividendos recibidos de inversiones en sociedades



Venta de bienes recibidos en pago o adjudicados
(Aumento) disminución neto de otros activos y pasivos
Otros egresos relacionados con actividades de inversión
Flujos de efectivo netos procedentes de (utilizados en) actividades de inversión
Flujos de efectivo procedentes de (utilizados en) actividades de financiación
Importes procedentes de la emisión de acciones
Importes procedentes de la emisión de otros instrumentos de patrimonio
Pagos por adquirir o rescatar las acciones de la entidad
Pagos por otras participaciones en el patrimonio
Importes procedentes de préstamos de largo plazo
Importes procedentes de préstamos de corto plazo
Total importes procedentes de préstamos
Préstamos de entidades relacionadas
Pagos de préstamos
Pagos de pasivos por arrendamientos financieros
Pagos de préstamos a entidades relacionadas
Importes procedentes de subvenciones del gobierno
Dividendos pagados
Intereses pagados
Impuestos a las ganancias reembolsados (pagados)
Otras entradas (salidas) de efectivo
Flujos de Efectivo netos de Actividades de Financiación Aseguradora
Aumento (disminución) de acreedores en cuentas corrientes
Aumento (disminución) de depósitos y captaciones
Aumento (disminución) de otras obligaciones a la vista o a plazo
Aumento (disminución) de obligaciones por intermediación de documentos
Aumento (disminución) por préstamos del exterior corto plazo
Emisión de letras de crédito
Rescate de letras de crédito
Aumento (disminución) de otros pasivos de corto plazo
Prestamos obtenidos del banco central de chile (largo plazo)
Pago prestamos obtenidos del banco central de chile (largo plazo)
Emisión de bonos
Pago de bonos
Prestamos obtenidos del exterior a largo plazo
Pago de préstamos obtenidos del exterior a largo plazo
Otros prestamos obtenidos a largo plazo
Pago de otros prestamos obtenidos a largo plazo
Pago obligación subordinada con el banco central de chile
Emisión de acciones de pago
Dividendos pagados
Otros egresos relacionados con actividades de financiamiento



Flujos de efectivo netos procedentes de (utilizados en) actividades de financiación
Incremento neto (disminución) en el efectivo y equivalentes al efectivo, antes del efecto de los cambios en la tasa de cambio
Efectos de la variación en la tasa de cambio sobre el efectivo y equivalentes al efectivo
Efectos de la variación en la tasa de cambio sobre el efectivo y equivalentes al efectivo
Incremento (disminución) neto de efectivo y equivalentes al efectivo
Efectivo y equivalentes al efectivo al principio del periodo
Efectivo y equivalentes al efectivo al final del periodo

Fuente: (SIEMEL)



CONCLUSIONES

Con el análisis que se realizó a las leyes, reglamentos, y demás normas que se aplican al sector hotelero, así como también a los diferentes elementos que intervienen en los costos hoteleros, se ha podido establecer las siguientes conclusiones:

En cuanto a la situación actual del sector se ha observado que no están adecuadamente regularizados por los entes pertinentes, dando como resultado que no todos cumplan con las normas, leyes y políticas hoteleras del Ecuador, tales como la contratación del personal establecido para cada categoría, así como el establecimiento de sus salarios de acuerdo a la tabla salarial fijados para el año 2016.

Debido a la disminución del turismo en la ciudad, muchos de los hoteles entrevistados han revelado que han tenido que cambiar sus tarifas, de manera independiente sin acatarse a ningún tipo de techo presupuestario, reflejando esto la enorme diferencia que existe entre los precios establecidos de un hotel a otro, siendo esto muy perjudicial para el sector, ya que no existe una adecuada competencia, así como también en algunos casos con esta medida no se recuperan de manera adecuada los costos a los que se incurren.

La toma de decisiones no siempre es la adecuada debido a que varios de los hoteles observados no poseen un sistema contable apropiado, ya que no recurren a la ayuda del contador al momento realizar los diferentes procesos contables empleados por lo que no siempre realizan una toma de decisiones adecuada, una de las causas por las que esta situación se presenta es porque muchos de ellos son negocios familiares, principalmente los de tercera categoría.



RECOMENDACIONES

Con los datos analizados mediante el uso del método ABC, hemos podido determinar las siguientes recomendaciones.

Con este trabajo se puede determinar que mediante la aplicación del costo ABC, se puede obtener una utilidad adecuada y conveniente para los hoteles, ya que si bien se puede observar un porcentaje de ganancia alto, respecto al costo de habitación con el precio de venta, se debe considerar que los hoteles se rigen de acuerdo a temporadas de ventas altas y bajas, así como también el hecho de que el hotel muy pocas veces se llena, por lo que debe existir una provisión para los meses de ventas bajas, ya que se debe pagar al personal de manera mensual, independientemente del número de huéspedes.

Debido a que las actividades prestadas por los hoteles, se fundamente en los servicios que se brindan al huésped, el mejor método a nuestro parecer es la aplicación del costeo ABC, ya que con éste se puede determinar los valores reales de acuerdo con la determinación de tiempos empleados en cada actividad, así como la asignación de los diferentes costos indirectos que intervienen en el servicio hotelero.

Para la aplicación del sistema basado en actividades se aconseja contratar los servicios de un profesional con conocimientos claros del Costeo ABC. El mismo que no debe pertenecer a la empresa y ayudar en la toma de decisiones para incrementar el beneficio de las empresas y permita seguir brindando un servicio de calidad a los clientes.



ANEXOS

ANEXO 1. TRANSCRIPCIÓN DE ENTREVISTAS

Esta entrevista se identificó por las iniciales de los nombres (JM = John Montero), (G = Gabriela Hoyos) y (J = Jenny Mendía), la inicial utilizada en la entrevista se lista a continuación.

JM = JHON MONTERO

G = GABRIELA

J = JENNY

Entrevista # 1.

Nombre del entrevistado: JOHN MONTERO TORAL

Fecha de Nacimiento: 25 de marzo de 1954

Edad: 62 años

Ocupación: Gerente del Hotel El Quijote

Lugar: Hotel El Quijote

J. Buenos días,

JM. Buenos días, tenga la bondad pasen por favor.

G. Buenos días Ing. Somos estudiantes de la universidad de Cuenca y estamos realizando la tesis acerca de los costos ABC aplicado al sector hotelero, para ello necesitamos saber acerca de los servicios que brinda su hotel.



JM. Ya, sigan no más

J. De cuantas habitaciones dispone su hotel

JM. 30 habitaciones con capacidad para 65 personas

J. Tipos de habitaciones

JM. Tenemos habitaciones sencillas, dobles y triples.

G. En cuanto a las tarifas

JM. Bueno ahora nos bajamos estamos: las sencillas en \$40, la doble en \$56 y la triple a \$75.

J. Existe alguna tarifa base para los hoteles

JM. No es de acuerdo a la oferta y la demanda, claro que nos podemos bajar, pero de ahí digamos no nos podemos subir una vez que ya hemos dado las tarifas al Ministerio, por ejemplo, yo me estoy bajando en un 20% de lo que yo había dado en un principio del año.

G. Estas tarifas se presentan anualmente

JM. Si esto se presenta al año.

J. Las variaciones de los precios de las habitaciones se incrementan en algunos meses o no

JM. En mi caso no porque Cuenca no tiene temporadas altas y bajas más o menos se mantiene lo mismo.

J. Su hotel cuenta con salón de eventos

JM. Si, contamos con un pequeño salón de eventos

J. Los mismos son gratuitos para los huéspedes o tiene un costo adicional

JM. Si, tiene un costo adicional.

G. Que servicios presta es decir el mismo incluye internet, proyector, etc.



JM. El salón como tal tiene un precio el cual disminuye dependiendo del número de personas. La capacidad máxima es de 50 personas y si es que piden servicio adicional como son: coffee break o menús entre otros, a partir de treinta personas les hacemos un descuento y si desea solo salón tiene un precio que es de \$100, en esto incluye papelografo y pizarrón de tinta no permanente adicional les cobramos servicio de la proyección y lo que es amplificación cuando es necesario para ellos.

G. Con respecto al restaurante el uso es exclusivo para los huéspedes o para el público en general,

JM. No tenemos también atención al público si nos requiere en los servicios,

J. Y la tarifa que ustedes incluyen para las habitaciones incluyen desayuno, almuerzo o nada,

JM. Si solamente el desayuno americano incluye para todas las habitaciones.

G. Cuentan con un bar,

JM. Si es más o menos tipo bar-restaurant,

J. Sobre el parqueadero la capacidad es por habitación,

JM. Tenemos arrendado el parqueadero, pero con exclusividad para el hotel, entonces de acuerdo al número de plazas estaría acorde.

J. Esto es un servicio adicional o es gratuito

JM. No en la misma tarifa nosotros absorbemos la tarifa de parqueo,

G. En lo que se refiere a publicidad del hotel con que elementos se maneja

JM. En este momento más con el internet página web y los buscadores que son propios para turismo como son: Booking, Despear.com, Expedia, entonces ellos nos cobran una tarifa mensual para hacer publicidad en las páginas de ellos y a su vez, de igual manera se hace en las painas de ellos las reservaciones.



J. Hoy en día los hoteles cuentan con internet, el mismo es para todas las habitaciones o no,

JM. Si tenemos WIFI para todas las habitaciones durante las veinte y cuatro horas y gratuito,

J. Y en canales de televisión

JM. Tenemos CNT tanto canales nacionales como internacionales,

G. Cuentan con servicio de tintorería, lavado y planchado

JM. Solo de lavado y planchado no de tintorería el mismo que es un costo adicional,

J. La oficina de recepción está abierta las veinte y cuatro horas,

JM. Si todo el día,

J. Trabajan con alguna agencia de turismo que beneficia a su hotel,

JM. Bueno los trabajos son esporádicos es decir eso si es por temporadas, no tenemos convenios para todo el año,

J. Cuando disponen de más huéspedes en el hotel,

JM. En los meses de julio, agosto y septiembre.

J. En transporte brinda servicio del terminal terrestre al hotel o del aéreo puerto al hotel o viceversa,

JM. Tenemos convenios con las cooperativas de taxis.

G. Su hotel cubre con la demanda que se presenta en Cuenca,

JM. Si ahora que tenemos mucha oferta,

J. En qué se diferencia los servicios que brinda su hotel con los de su competencia,



JM. La calidez del servicio es más personalizada, los ambientes son más acogedores, no es un edificio ni tan moderno ni tan viejo es un hotel al gusto del cliente especialmente al extranjero,

G. Sabemos que el sector hotelero está pasando una situación problemática en el mercado, cual sería los principales problemas que usted consideraría

JM. Uno de los principales es la competencia desleal, existen muchas casas que están brindando este tipo de hospedaje sin ninguna garantía que ofrece los hoteles, a más de no ofrecer garantía al huésped tampoco están pagando los impuestos y otros tipos de tarifas por energía eléctrica, agua, teléfono, así mismo a los trabajadores no les pagan lo que les corresponde,

G. Considerando esto cree que debería haber mayor regulación por parte del estado

JM. Eso es lo que pedimos a nivel del Azuay y de todo el país mismo porque estamos sufriendo desde un principio eran pocos estas clases que prestaban estos tipos de servicios. Los más controlados en comparación con la competencia desleal somos nosotros los hoteles tanto por el Sri, Municipio, bomberos, etc. Otro problema sería la crisis que nos afecta a todos en Cuenca tal parece que la ciudad está dividida por el tranvía, los taxistas no entran con carreras al centro porque dificulta el trafico demasiado.

G. El turismo ha bajado en Cuenca como en el Ecuador cree usted que el Ministerio de Turismo podría gestionar más a nivel internacional,

JM. El Ministerio si ha promocionado al país, pero está promocionando para venir a vivir mas no como un destino turístico, entonces ha habido mucha migración de otros países hacia nuestro país, pero ya no buscan los lugares caros sino buscan lo económico.

G. Usted cree que el sector hotelero en Cuenca está en ventaja o desventaja con el resto del país,



JM. Cuenca en este momento está en desventaja por ejemplo el problema del aéreo puerto estamos aislados del resto del mundo tanto por aire y por tierra, había un beneficio para nosotros cuando las personas se quedaban del vuelo para el siguiente día entonces las busetas nos mandaban a ellos para brindarles atención personalizada.

J. Los departamentos que cuenta su hotel que nos puede decir,

JM. Tenemos el departamento de recepción, camarería, sistemas, cocina y restaurante.

G. Para finalizar cree que el sector hotelero sigue siendo rentable o no,

JM. Cómo va el asunto no es una labor rentable en este momento por ejemplo existe demasiada oferta aquí en Cuenca y no tiene regulación, el día de mañana no ay una inducción para el empresario de ponerse un hotel, yo pienso que el Ministerio de Turismo o el Municipio debería haber un departamento que induzca y que les indique a las personas los pros y los contras de ponerse un hotel. Existe un montón de hoteles que están de venta otros que están rentando, pero no como hoteles sino como vivienda.

J. Muchas gracias, eso es todo.

G. Muchas gracias Ingeniero.

JM. De nada estoy para servirles cuando deseen



Entrevista # 2.

Esta entrevista se identificó por las iniciales de los nombres (EL =Edgar León), (G = Gabriela Hoyos) y (J = Jenny Mendía), la inicial utilizada en la entrevista se lista a continuación.

EL= Ing. Edgar León

G = GABRIELA

J = JENNY

Nombre del entrevistado: Ing. Edgar León

Fecha de Nacimiento: -----

Edad: 59 años

Ocupación: Gerente del Hotel Tomebamba

Lugar: Hotel Tomebamba

G. Buenos Días

EL. Buenos Días. ¿De qué trata la tesis?

G. La tesis se trata de los costos ABC, que básicamente se centra en los costos indirectos.

Nos gustaría hacerle unas preguntas sobre los servicios.

EL: ¿no números?

G. No, solo servicios.

EL: A ver niñas en lo que les pueda ayudar.

J. Nuestra tesis está dirigida hacia los costos ABC los mismos que se centran en los costos indirectos y repartirlos en diversos centros de costos y estos



distribuirlos en las actividades que realizan, es por eso que nos gustaría hacerle unas preguntas en cuanto a los servicios que se prestan en su hotel.

EL. Perfecto.

G. Entre los servicios que brinda su hotel ¿cuáles cree que son los que acaparan mayor atención por parte de los clientes? Como por ejemplo en las habitaciones.

EL. No entiendo la pregunta, explíqueme.

G. Entre todos sus servicios, ¿cuál cree que le caracteriza o por qué los turistas preferirían su hotel?

EL. Por la calidad, calidad -precio, damos buena calidad por un precio accesible.

G. En cuanto a las habitaciones nos puede hablar de la capacidad y características.

EL. Yo tengo 32 habitaciones con capacidad para 75 personas, las habitaciones son con baño privado, agua caliente, tv cable, teléfono, servicio de wifi.

G. ¿Tipos?

EL. Yo tengo habitaciones individuales, matrimoniales, dobles, triples, cuádruples, y familiares.

G. ¿Todas las habitaciones tienen WIFI?

EL. Sí, todas tienen WIFI y tv cable ahora sin eso ya realmente vienen chicos como ustedes y sin WIFI prefieren darse un tiro sin un hotel con WIFI.

J. En cuanto a la piscina. ¿Tiene una piscina?

EL. No creo, aquí en el centro de la ciudad ninguno, creo, solo el oro verde tiene piscina.

G. Y en restaurante ¿Qué nos podría decir?



EL. En restaurante yo lo que más doy brindo servicio de cafetería, ósea porque en la tarifa está incluido desayuno, nosotros servimos el desayuno a nuestros huéspedes, y restaurante solo bajo pedido, por decir llega una delegación de estudiantes necesitamos el almuerzo la cena o que nos preparen para un cumpleaños

J. ¿Ósea el restáurate está abierto para el público y huéspedes?

EL. Para público y huéspedes.

G. ¿En su tarifa solo incluye el desayuno?

EL. Así es, incluye en la tarifa el desayuno.

J. El parqueadero, la capacidad de parqueo ¿Es por habitación o es limitada?

EL. No, no tengo un parqueo socio estratégico, que tengo 6 espacios para los huéspedes del hotel, es el parqueadero de la JEP.

G. ¿También los alquila al público?

EL. No, solo para huéspedes.

J: En cuanto al hotel ¿Consta también con salón de eventos?

EL. Sí, Pequeños salones para conferencia y eventos se hacen en el restaurante.

G. ¿Tiene alguna promoción en los salones, incluye lunch o algo así?

EL. No, según para lo que necesiten.

J. ¿Es gratuito?

EL. No. Por ejemplo, usted tiene un seminario de economía, ustedes me contratan el salón y ahí vemos si es con coffee break, con almuerzo, con cena.

G. ¿Pero si incluye internet?

EL. Sí claro, los servicios, proyector, amplificación



G. ¿Tiene discoteca o algún bar?

EL: No

G. ¿La recepción está abierta las 24 horas?

EL. 24 horas

G. Algunos hoteles prestan servicios de transporte.

EL. No presto ese servicio

G. ¿Tiene algún convenio con alguna agencia de viaje?

EL. Sí, convenios, sobre todo Quito, es puerto principal del país el 90% de extranjeros llegan a Quito, nosotros tenemos contacto con agencias de la capital

J. En cuanto a los métodos de costo, ¿Qué método de costo se emplea en su hotel?

EL. Eso tiene que hablar con la contadora, no tengo idea, si hay, pero no sé si habrá algún método científico o técnico, debe haber algún método que fijamos.

G. ¿Cuáles serían los departamentos en los que está dividido su hotel?

EL. Claro administración lo que es gerencia, contabilidad lo que es compras que hace el gerente mismo porque el hotel no es tan grande, a veces nos delegamos con la contadora.

G. ¿Básicamente está el gerente y contadora?

EL. Sí, gerente y contadora y con respaldo de las chicas recepcionistas. Ellas por decir algo si necesitan papel higiénico llaman al proveedor para que nos entregue.

G. Y de acuerdo con su experiencia ¿Cuáles cree que serían los principales problemas que se están presentando en el sector?



EL. La crisis económica mundial. Para el verano q tenemos en julio y agosto que es el verano del norte de Estados Unidos y Europa han bajado drásticamente las reservaciones, la gente ya no viaja como antes a América latina y particularmente al Ecuador, uno porque nuestro destino es caro por el dólar, por ejemplo, los europeos que tiene depreciado el euro no les conviene venir acá, ellos prefieren Colombia y Perú que tienen monedas nacionales sujetas a devaluación. Colombia devaluó el 60% del peso, la moneda extranjera se hace fuerte, mientras que el dólar subió, y antes hace un año el euro estaba en un dólar cuarenta ahora está en un dólar diez, un dólar ocho, entonces para ellos baja el poder adquisitivo. Entonces la crisis mundial.

Y obviamente repercute en la interna, la cuestión del aeropuerto desde que sucedió el percance se han suspendido, me parece 240 vuelos, hay hoteles en mi caso menos, pero en otros hoteles que tiene sus huéspedes que generalmente vienen en avión, al suspender los vuelos, oí de un colega que le afecto con 810 reservaciones por la cuestión del avión.

La cuestión del transporte terrestre, la informalidad, las busetas que van a Guayaquil, entonces el agente de tránsito les detiene porque la mayoría son informales, y la gente prefiere viajar en esos medios de transporte porque son cómodos rápidos, bueno no tan económicos, pero les da un mejor servicio, entonces la gente no viaja a cuenca porque no hay furgonetas.

Los trabajos del tranvía, que afectan, ustedes habrán leído que la ciudad está dividida en dos partes de la gran Colombia hacia el norte y otra hacia el sur.

Los taxis no quieren entrar al centro histórico, nosotros llamamos a nuestras empresas contactadas: señor un taxi, no al centro histórico no, es un problema, el huésped se fastidia, que porque no hay taxis en cuenca. Hasta darles una explicación, no hay explicación que valga. Imagínese usted está en Guayaquil en Ambato usted que le digan no hay taxis dice en que ciudad estamos que no vayan al aeropuerto imagínese.



Ese cumulo de cosas, el terremoto que nos afectó, la gente no viaja, gente de Manabí, de esmeraldas que viajen seria lo último que harían.

Entonces es compleja la situación, la economía, las obras, el terremoto, no hay dinero, si no hay trabajo no hay dinero.

J. ¿Y existen variaciones en cuanto a los precios en vacaciones en agosto se incrementa el número de huéspedes y el precio?

EL. Nosotros trabajamos con la tarifa rack pero según las circunstancias estas bajan, es el tope de la tarifa que tenemos, pero por ejemplo yo el mes de mayo, para el feriado de 24 de mayo, hice una promoción del 25% de descuento. Igual no hay plata, si usted no tiene plata así ponga el 80% de descuento. No va. Yo le decía a una señora periodista que ella decía que si doy promoción la gente debería venir, no debe, es que no solo es el gasto del hotel es la alimentación, es el transporte. Todo es dinero si no hay en el bolsillo ponga la promoción que ponga no hay dinero.

Entonces las tarifas hay el rack y se hacen ofertas según las circunstancias del mercado.

J. ¿Las promociones hacen vía online?

EL. Online, ahora lo práctico es online. Recién estaba buscando una aplicación con los restaurantes de cuenca que atiende a domicilio. Yo no he sabido, como hotelero debería saber. Entonces todo es online.... Las promociones de abril lo hicimos por Facebook llegue a casi 40000 visitas la de mayo bajo drásticamente a 22000, pero eso es pagado se paga a Facebook para que haga esa promoción..., porque Facebook es una empresa comercial, uno paga y se escoge en donde quiere que publiquen, a mí me interesa Guayaquil, Quito, Loja, Machala, que edad quiero que vaya, una serie de variables, uno escoge. Esa es la mejor.

G: ¿Es su único medio?



EL. No es el único, pero es el más utilizado.

G. ¿Qué otro medio utiliza?

EL. La prensa la radio, pero ya poco.

J. ¿En qué se diferencia los servicios que brinda su hotel con la competencia?

EL. Uno la ubicación, mi hotel está en el centro histórico está cerca de todo, después la calidad que yo brindo tengo personal calificado, trato de actualizarme siempre, por ejemplo, hoy estoy instalando un wifi poderosísimo que se llama el rompe paredes, entonces en cualquier rincón de hotel yo puedo conectarme, ahora tengo dificultades porque a veces no llega a algunas habitaciones, cuando 20 personas usan el wifi ya no entra. Entonces hay que innovar.

G. Bueno eso sería todo, muchas gracias.

EL. Señoritas un gusto que les vaya de lo mejor.

**ANEXO 2****ENCUESTA**

Introducción: La siguiente encuesta tiene por objeto recaudar información sobre los costos hoteleros, la misma que nos será de utilidad para la realización de nuestra tesis, que lleva por nombre: Diseño de un modelo de Contabilidad de Costos ABC para el sector hotelero de segunda y tercera categoría en la ciudad de Cuenca.

NOMBRE: BREMILDA URREA	CARGO: Administrador- Recepcionista	HOTEL: LAS AMERICAS
DIRECCIÓN: Mariano Cueva 13-59	TELÉFONO: 2833850	HORA: 1:30

HABITACION

1. ¿Cuánto personal emplea en su hotel?

PERSONAL	CANTIDAD	SALARIO	ACTIVIDADES QUE REALIZA
Gerente General	1	366	Principales: _____
Contador/a	1	366	Principales: _____
Recepcionista	3	366	Principales: Recepcionista Secundarias: Camareros, auxiliar de cocina, meseros, administradores.
Camareras	1	366	Principales: _____
Ama de llaves	-----	-----	Principales: _____
Chef	-----	-----	Principales: _____
Auxiliar de cocina	1	366	Principales: _____
Meseros	-----	-----	Principales: _____
LAVANDERIA	1	366	Principales: _____



2. ¿El hotel cuenta con un registro de ventas, inventarios y compras?

SI	X	NO	
----	---	----	--

¿Qué tipo de registro?

Básico

3. ¿El hotel cuenta con un auxiliar en el registro de ventas, inventarios y compras?

SI		NO	X
----	--	----	---

Tipo de registros auxiliares:

Informáticos	
Manual	X
Otros	

4. ¿Cuál es el ingreso promedio que el Hotel percibe por mes?

\$5000 dólares

5. ¿Cuál es el número de huéspedes a la semana?

1-5	
6-10	

11- 15	
16- 20	
21 o más	40

6. ¿Qué política utiliza para depreciar los diferentes elementos de Propiedad, Planta y Equipo?

Desconoce

7. ¿Cada que tiempo se deprecia los activos?

Línea Blanca	Cada dos años
Muebles y enceres	2 a 3 años
Edificio	Anual reparación
Vehículos	No dispone
Equipos de computo	No dispone

8. ¿Cuáles son los costos incurridos de Mano de obra directa por hora hombre (\$) en habitaciones?

Descripción	MOD POR HORA HOMBRE
2-4 dólares por hora	
5-9 dólares por hora	



10	en	18,30
adelante		

--	--

9. ¿Cuáles son los costos incurridos de Mano de obra directa por hora hombre (\$) en restaurante?

2-4 dólares por hora	
5-9 dólares por hora	
10 en adelante	

(No posee restaurante)

10. ¿Qué valor se estima por agua mensualmente?

60-70 dólares	
71- 80 dólares	
81-90 dólares	
200 en adelante	
	\$ 160

11. ¿Qué valor se estima por energía eléctrica mensualmente?

60-80 dólares	
81- 100 dólares	
101-200 dólares	\$180
201 en adelante	

12. ¿Qué valor paga mensualmente por el consumo de internet-televisión por cable?

INTERNET	
20-30 dólares	
31-50 dólares	\$50
51-90 dólares	
Otro	

TV POR CABLE	
20-30 dólares	
31-50 dólares	\$ 50
51-90 dólares	
Otro	

13. ¿Cada que tiempo realizan la adquisición de insumos de limpieza?

Semanalmente	
Mensualmente	x
Trimestralmente	
Semestralmente	



14. ¿Cuál es el costo de insumos de limpieza semanal?

5-10 dólares	
10-15 dólares	
15-20 dólares	
Otro	\$ 28,75

15. ¿Cada que tiempo cambia los insumos de lencería de las habitaciones? y estos ¿Se cargan en gastos o se deprecian en los activos?

Semestral	
Anual	X
Cada 18 meses	
Cada 24 meses	
O mas	30 AÑOS

16. ¿Qué tipo de proveedor le brinda el servicio al hotel?

HABITACION	
Internet	ETAPA
Televisión por cable	CNT
Transfer	-----
Insumos de lencería de habitación	CORAL CENTRO
Insumos de baño	COMERCIAL

	PACHECO
Insumos de Limpieza	ARTESANOS
Muebles y Enceres	-----
Otros	-----

17. ¿Qué valor se estima por teléfono mensualmente?

30-60 dólares	
61- 70 dólares	\$ 70
71-80 dólares	
otro	

18. ¿Cuál es el valor de su Edificio?

\$ 400000

19. ¿Cuál es el valor en muebles y enseres?

\$ 25000

20. ¿Cuál es el valor estimado de seguro de Edificio?

\$ 5000

RESTAURANTE

21. ¿Cada que tiempo cambia los insumos de lencería del restaurante?



Mensual	
Semestral	
Anual	
Cada 18 meses	
Cada 24 meses	
O mas	

22. ¿Número de personal que se requiere en el área de cocina?

1-3 personas	1 persona
4- 6 personas	
7 en adelante	
Otros	

23. ¿Cuál es el costo del desayuno por persona?

1-2 dólares	\$2,50
2,50-3 dólares	
3,50 en adelante	

24. ¿Cuáles son los tipos de desayunos que el hotel ofrece a sus huéspedes?

Desayuno Americano	
--------------------	--

Desayuno Continental	
Desayuno Cuencano	X

25. ¿Qué tipo de desayuno incluye en el servicio de hospedaje?

Desayuno Americano	
Desayuno Continental	
Desayuno Cuencano	X

26. ¿Cada que tiempo realiza mantenimiento a las habitaciones?

Cambio de pintura	anual
Plomería	anual
Readecuaciones de habitaciones	anual
Otros	

27. ¿Qué Tipo de servicios y/o Productos, brinda sus diferentes proveedores al hotel?

RESTAURANTE	Proveedores
Insumos de cocina	
Alimentos	MERCADO



Bebidas	CERVECERIA NACIONAL- COCA COLA
Insumos de lencería de cocina	
Servicio de gas	DISTRIBUIDOR PARTICULAR

Línea Blanca	MERCADO
Insumos de Limpieza	COMERC. PACHECO
Muebles y Enceres	ARTESANOS
Otros	

28. ¿Qué tipo de platos a la carta brinda el hotel como servicio de restaurant a sus clientes?

Plato	Costo
Filete Mignon	
Churrasco	
Arroz con camarón	
Otros	

29. ¿Qué valor se estima por gas mensualmente?

3-6 dólares	
7- 10 dólares	
11-13 dólares	
14 en adelante	\$ 30

Fecha: 12 JULIO DEL 2016

Nombre de Encuestador/a: GABRIELA HOYOS / JENNY MENDIA

Nombre y firma del Encuestado: **BREMILDA URREA**

**ENCUESTA**

Introducción: La siguiente encuesta tiene por objeto recaudar información sobre los costos hoteleros, la misma que nos será de utilidad para la realización de nuestra tesis, que lleva por nombre: Diseño de un modelo de Contabilidad de Costos ABC para el sector hotelero de segunda y tercera categoría en la ciudad de Cuenca.

NOMBRE: FLORES ENCALADA ALBERTO	CARGO: GERENTE GENERAL	HOTEL: ATENAS
DIRECCIÓN: LUIS CORDERO 11-89 Y SANGURIMA	TELÉFONO: 2827016	HORA: 17-H00

1. ¿Cuánto personal emplea en su hotel?**HABITACION**

PERSONAL	CANTIDAD	SALARIO	ACTIVIDADES QUE REALIZA
Gerente General	1	366	Principales: _____
Contador/a	1	366	Principales: _____
Recepcionista	2	366	Principales: Recepcionista
Camareras	1	366	Principales: _____
Ama de llaves	-----	-----	Principales: _____
Chef	1	366	Principales: _____
Auxiliar de cocina	-----	-----	Principales: _____
Meseros	-----	-----	Principales: _____
Otros	-----	-----	Principales: _____



2. ¿El hotel cuenta con un registro de ventas, inventarios y compras?

SI	X	NO	
----	---	----	--

¿Qué tipo de registro?

Básico

3. ¿El hotel cuenta con un auxiliar en el registro de ventas, inventarios y compras?

SI		NO	X
----	--	----	---

Tipo de registros auxiliares:

Informáticos	
Manual	X
Otros	

4. ¿Cuál es el ingreso promedio que el Hotel percibe por mes?

2600 dólares

5. ¿Cuál es el número de huéspedes a la semana?

1-5	
-----	--

6 -10	
11- 15	
16- 20	18
21 o más	

6. ¿Qué política utiliza para depreciar los diferentes elementos de Propiedad, Planta y Equipo?

Año 10%

7. ¿Cada que tiempo se deprecia los activos?

Línea Blanca	2 años
Muebles y enceres	5 años
Edificio	año
Vehículos	No dispone
Equipos de computo	2 años

8. ¿Cuáles son los costos incurridos de Mano de obra directa por hora hombre (\$) en habitaciones?

Descripción	MOD POR HORA HOMBRE
2-4 dólares por	



hora	
5-9 dólares por hora	\$6
10 en adelante	

9. ¿Cuáles son los costos incurridos de Mano de obra directa por hora hombre (\$) en restaurante?

2-4 dólares por hora	
5-9 dólares por hora	
10 en adelante	

10. ¿Qué valor se estima por agua mensualmente?

60-70 dólares	
71- 80 dólares	
81-90 dólares	
200 en adelante	\$ 300

11. ¿Qué valor se estima por energía eléctrica mensualmente?

60-80 dólares	
81- 100 dólares	
101-200 dólares	\$ 200
201 en adelante	

12. ¿Qué valor paga mensualmente por el consumo de internet-televisión por cable?

INTERNET	
20-30 dólares	
31-50 dólares	
51-90 dólares	\$80
Otro	

TV POR CABLE	
20-30 dólares	
31-50 dólares	
51-90 dólares	
Otro	\$ 200

13. ¿Cada que tiempo realizan la adquisición de insumos de limpieza?

Semanalmente	
Mensualmente	x
Trimestralmente	
Semestralmente	

14. ¿Cuál es el costo de insumos de limpieza semanal?

5-10 dólares	
10-15 dólares	



15-20 dólares	
Otro	\$ 25

15. ¿Cada que tiempo cambia los insumos de lencería de las habitaciones? y estos ¿Se cargan en gastos o se deprecian en los activos?

Semestral	X
Anual	
Cada 18 meses	
Cada 24 meses	
O mas	

 Gastos

16. ¿Qué tipo de proveedor le brinda el servicio al hotel?

HABITACION	
Internet	ETAPA
Televisión por cable	DIRECTV
Transfer	-----
Insumos de lencería de habitación	EDEN
Insumos de baño	MEGALIMPIO
Insumos de Limpieza	MEGALIMPIO
Muebles y Enceres	ARTESANOS
Otros	-----

17. ¿Qué valor se estima por teléfono mensualmente?

30-60 dólares	\$ 50
61- 70 dólares	
71-80 dólares	
otro	

18. ¿Cuál es el valor de su Edificio?

\$ 550000

19. ¿Cuál es el valor en muebles y enseres?

\$ 15000

20. ¿Cuál es el valor estimado de seguro de Edificio?

\$ 4500

RESTAURANTE

21. ¿Cada que tiempo cambia los insumos de lencería del restaurante?

Mensual	
Semestral	X
Anual	
Cada 18 meses	
Cada 24 meses	



O mas	
-------	--

22. ¿Número de personal que se requiere en el área de cocina?

1-3 personas	1 persona
4- 6 personas	
7 en adelante	
Otros	

23. ¿Cuál es el costo del desayuno por persona?

1-2 dólares	\$2,00
2,50-3 dólares	
3,50 en adelante	

24. ¿Cuáles son los tipos de desayunos que el hotel ofrece a sus huéspedes?

Desayuno Americano	X
Desayuno Continental	
Otros	

25. ¿Qué tipo de desayuno incluye en el servicio de hospedaje?

Desayuno Americano	x
Desayuno Continental	
Otros	

26. ¿Cada que tiempo realiza mantenimiento a las habitaciones?

Cambio de pintura	Semestral
Plomería	Semestral
Readecuaciones de habitaciones	Anual

27. ¿Qué Tipo de servicios y/o Productos, brinda sus diferentes proveedores al hotel?

RESTAURANTE	Proveedores
Insumos de cocina	Mercado 10 de Agosto
Alimentos	Italiana
Bebidas	Coca cola
Insumos de lencería de cocina	Coral Centro
Servicio de gas	Distribuidor particular



Línea Blanca		Indurama
Insumos de Limpieza		Megalimpio
Muebles y Enceres		Artesanos

29. ¿Qué valor se estima por gas mensualmente?

3-6 dólares	
7- 10 dólares	
11-13 dólares	
14 en adelante	\$ 100

28. ¿Qué tipo de platos a la carta brinda el hotel como servicio de restaurant a sus clientes?

Plato	Costo
Filete Mignon	
Churrasco	
Arroz con camarón	
Menús ejecutivos	

Fecha: 9 JULIO DEL 2016

Nombre de Encuestador/a: GABRIELA HOYOS / JENNY MENDIA

Nombre y firma del Encuestado:

REYES ENCALADA ALBERTO

**ENCUESTA**

Introducción: La siguiente encuesta tiene por objeto recaudar información sobre los costos hoteleros, la misma que nos será de utilidad para la realización de nuestra tesis, que lleva por nombre: Diseño de un modelo de Contabilidad de Costos ABC para el sector hotelero de segunda y tercera categoría en la ciudad de Cuenca.

NOMBRE: Angélica Ulloa	CARGO: Administrador- Recepcionista	HOTEL: EL CISNE
DIRECCIÓN: AV. AMERICAS Y AMAZONAS	TELÉFONO: 2881655	HORA: 12:30

HABITACION**1. ¿Cuánto personal emplea en su hotel?**

PERSONAL	CANTIDAD	SALARIO	ACTIVIDADES QUE REALIZA
Gerente General	1	366	Principales: _____
Contador/a	1	366	Principales: llevar la contabilidad del hotel
Recepcionista	3	366	Principales: Recepcionista
Camareras	2	366	Principales: _____
Ama de llaves	-----	-----	Principales: _____
Chef	-----	-----	Principales: _____
Auxiliar de cocina	-----	-----	Principales: _____
Meseros	-----	-----	Principales: _____
Otros	-----	-----	Principales: _____



2. ¿El hotel cuenta con un registro de ventas, inventarios y compras?

SI	X	NO	
----	---	----	--

¿Qué tipo de registro?

Básico

3. ¿El hotel cuenta con un auxiliar en el registro de ventas, inventarios y compras?

SI		NO	X
----	--	----	---

Tipo de registros auxiliares:

Informáticos	
Manual	X
Otros	

4. ¿Cuál es el ingreso promedio que el Hotel percibe por mes?

3000 dólares

5. ¿Cuál es el número de huéspedes a la semana?

1-5	
6 -10	
11- 15	15

16- 20	
21 o más	

6. ¿Qué política utiliza para depreciar los diferentes elementos de Propiedad, Planta y Equipo?

Cuando sea necesario

7. ¿Cada que tiempo se deprecia los activos?

Línea Blanca	9 AÑOS
Muebles y encerres	ANUAL
Edificio	6 MESES
Vehículos	No dispone
Equipos de computo	2 AÑOS

8. ¿Cuáles son los costos incurridos de Mano de obra directa por hora hombre (\$) en habitaciones?

Descripción	MOD POR HORA HOMBRE
2-4 dólares por hora	
5-9 dólares por hora	\$5



10 en adelante	
----------------	--

9. ¿Cuáles son los costos incurridos de Mano de obra directa por hora hombre (\$) en restaurante?

2-4 dólares por hora	
5-9 dólares por hora	
10 en adelante	

(No posee restaurante)

10. ¿Qué valor se estima por agua mensualmente?

60-70 dólares	
71- 80 dólares	
81-90 dólares	
200 en adelante	\$400

11. ¿Qué valor se estima por energía eléctrica mensualmente?

60-80 dólares	
81- 100 dólares	
101-200 dólares	
201 en adelante	\$250

12. ¿Qué valor paga mensualmente por el consumo de internet- televisión por cable?

INTERNET	
20-30 dólares	
31-50 dólares	\$40
51-90 dólares	
Otro	
TV POR CABLE	
20-30 dólares	
31-50 dólares	
51-90 dólares	
Otro	\$200

13. ¿Cada que tiempo realizan la adquisición de insumos de limpieza?

Semanalmente	
Mensualmente	X
Trimestralmente	
Semestralmente	

14. ¿Cuál es el costo de insumos de limpieza semanal?

5-10 dólares	
10-15 dólares	
15-20 dólares	



Otro	\$60
------	------

15. ¿Cada que tiempo cambia los insumos de lencería de las habitaciones? y estos ¿Se cargan en gastos o se deprecian en los activos?

Semestral	
Anual	
Cada 18 meses	
Cada 24 meses	
O mas	3 MESES

16. ¿Qué tipo de proveedor le brinda el servicio al hotel?

HABITACION	
Internet	ETAPA
Televisión por cable	DIRECTV
Transfer	-----
Insumos de lencería de habitación	EDEN
Insumos de baño	MEGALIMPIO
Insumos de Limpieza	MEGALIMPIO
Muebles y Enceres	ALMAC. LOLITA
Otros	-----

17. ¿Qué valor se estima por teléfono mensualmente?

30-60 dólares	\$ 60
61- 70 dólares	
71-80 dólares	
otro	

18. ¿Cuál es el valor de su Edificio?

\$ 400000

19. ¿Cuál es el valor en muebles y enseres?

\$ 10000

20. ¿Cuál es el valor estimado de seguro de Edificio?

\$ 4500

RESTAURANTE

21. ¿Cada que tiempo cambia los insumos de lencería del restaurante?

Mensual	
Semestral	
Anual	
Cada 18 meses	
Cada 24 meses	



O mas	
-------	--

Desayuno Americano	
Desayuno Continental	
Otros	

22. ¿Número de personal que se requiere en el área de cocina?

26. ¿Cada que tiempo realiza mantenimiento a las habitaciones?

1-3 personas	
4- 6 personas	
7 en adelante	
Otros	

Cambio de pintura	2 MESES
Plomería	SEMANAL
Readecuaciones de habitaciones	2 MESES
Otros	

23. ¿Cuál es el costo del desayuno por persona?

27. ¿Qué Tipo de servicios y/o Productos, brinda sus diferentes proveedores al hotel?

1-2 dólares	
2,50-3 dólares	
3,50 en adelante	

(NO INCLUYE)

24. ¿Cuáles son los tipos de desayunos que el hotel ofrece a sus huéspedes?

RESTAURANTE	Proveedores
Insumos de cocina	
Alimentos	
Bebidas	
Insumos de lencería de cocina	
Servicio de gas	
Línea Blanca	
Insumos de Limpieza	
Muebles y	

Desayuno Americano	
Desayuno Continental	
Otros	

25. ¿Qué tipo de desayuno incluye en el servicio de hospedaje?



Enceres	
Otros	

28. ¿Qué tipo de platos a la carta brinda el hotel como servicio de restaurant a sus clientes?

Plato	Costo
Filete Mignon	
Churrasco	
Arroz con camarón	
Menús ejecutivos	
Otros	

29. ¿Qué valor se estima por gas mensualmente?

3-6 dólares	
7- 10 dólares	
11-13 dólares	
14 en adelante	
	1200

Fecha: 11 JULIO DEL 2016
Nombre de Encuestador/a: GABRIELA HOYOS / JENNY MENDIA
Nombre y firma del Encuestado: ANGELICA ULLOA

**ENCUESTA**

Introducción: La siguiente encuesta tiene por objeto recaudar información sobre los costos hoteleros, la misma que nos será de utilidad para la realización de nuestra tesis, que lleva por nombre: Diseño de un modelo de Contabilidad de Costos ABC para el sector hotelero de segunda y tercera categoría en la ciudad de Cuenca.

NOMBRE: MARIA MAYANCELA	CARGO: GERENTE GENERAL	HOTEL: ESPAÑA
DIRECCIÓN: GASPAR SANGURIMA 1-17	TELÉFONO: 4114886	HORA: 12:30

HABITACION**1. ¿Cuánto personal emplea en su hotel?**

PERSONAL	CANT.	SALARIO	ACTIVIDADES QUE REALIZA
Gerente General	1	500	Principales: _____ Secundarias: Recepcionista, camarera
Contador/a	1	120	Principales: llevar la contabilidad del hotel
Recepcionista	3	366	Principales: Recepcionista
Camareras	2	366	Principales: _____
Ama de llaves	-----	-----	Principales: _____ _____
Chef	-----	-----	Principales: _____
Auxiliar de cocina	-----	-----	Principales: _____
Meseros	1	366	Principales: _____
Otros	-----	-----	Principales: _____



2. ¿El hotel cuenta con un registro de ventas, inventarios y compras?

SI	X	NO	
----	---	----	--

¿Qué tipo de registro?

Básico

3. ¿El hotel cuenta con un auxiliar en el registro de ventas, inventarios y compras?

SI		NO	X
----	--	----	---

Tipo de registros auxiliares:

Informáticos	X
Manual	
Otros	

4. ¿Cuál es el ingreso promedio que el Hotel percibe por mes?

\$5000 dólares

5. ¿Cuál es el número de huéspedes a la semana?

1-5	
6 -10	

11- 15	
16- 20	
21 o más	30

6. ¿Qué política utiliza para depreciar los diferentes elementos de Propiedad, Planta y Equipo?

Cuando sea necesario

7. ¿Cada que tiempo se deprecia los activos?

Línea Blanca	5 AÑOS
Muebles y encerres	10 AÑOS
Edificio	ANUAL
Vehículos	SEMESTRAL
Equipos de computo	2 AÑOS

8. ¿Cuáles son los costos incurridos de Mano de obra directa por hora hombre (\$) en habitaciones?

Descripción	MOD POR HORA HOMBRE
2-4 dólares por hora	



5-9 dólares por hora	
10 en adelante	

9. ¿Cuáles son los costos incurridos de Mano de obra directa por hora hombre (\$) en restaurante?

2-4 dólares por hora	
5-9 dólares por hora	
10 en adelante	

(No posee restaurante)

10. ¿Qué valor se estima por agua mensualmente?

60-70 dólares	
71- 80 dólares	
81-90 dólares	
200 en adelante	\$300

11. ¿Qué valor se estima por energía eléctrica mensualmente?

60-80 dólares	
81- 100 dólares	
101-200 dólares	
201 en adelante	\$300

12. ¿Qué valor paga mensualmente por el consumo de internet-televisión por cable?

INTERNET	
20-30 dólares	
31-50 dólares	
51-90 dólares	
Otro	\$120

TV POR CABLE	
20-30 dólares	
31-50 dólares	
51-90 dólares	
Otro	\$450

13. ¿Cada que tiempo realizan la adquisición de insumos de limpieza?

Semanalmente	
Mensualmente	X
Trimestralmente	
Semestralmente	

14. ¿Cuál es el costo de insumos de limpieza semanal?

5-10 dólares	
--------------	--



10-15 dólares	
15-20 dólares	
Otro	

Otros	-----
-------	-------

17. ¿Qué valor se estima por teléfono mensualmente?

30-60 dólares	
61- 70 dólares	\$ 80
71-80 dólares	
otro	

15. ¿Cada que tiempo cambia los insumos de lencería de las habitaciones? y estos ¿Se cargan en gastos o se deprecian en los activos?

Semestral	
Anual	
Cada 18 meses	
Cada 24 meses	X
O mas	

18. ¿Cuál es el valor de su Edificio?

\$ 650000

19. ¿Cuál es el valor en muebles y enseres?

\$ 30000

20. ¿Cuál es el valor estimado de seguro de Edificio?

\$ 5000

GASTOS

16. ¿Qué tipo de proveedor le

RESTAURANTE

HABITACION	
Internet	ETAPA
Televisión por cable	TV CABLE
Transfer	-----
Insumos de lencería de habitación	SR. PEDRO JAYA
Insumos de baño	MEGALIMPIO
Insumos de Limpieza	MEGALIMPIO
Muebles y Enceres	ARTESANOS

21. ¿Cada que tiempo cambia los insumos de lencería del restaurante?

Mensual	
Semestral	
Anual	
Cada 18 meses	
Cada 24 meses	
O mas	3 AÑOS



22. ¿Número de personal que se requiere en el área de cocina?

1-3 personas	2 PERSONAS
4- 6 personas	
7 en adelante	
Otros	

23. ¿Cuál es el costo del desayuno por persona?

1-2 dólares	
2,50-3 dólares	\$2,80
3,50 en adelante	

(NO INCLUYE)

24. ¿Cuáles son los tipos de desayunos que el hotel ofrece a sus huéspedes?

Desayuno Americano	X
Desayuno Continental	X
Otros	

25. ¿Qué tipo de desayuno incluye en el servicio de hospedaje?

Desayuno Americano	X
Desayuno Continental	
Otros	

26. ¿Cada que tiempo realiza mantenimiento a las habitaciones?

Cambio de pintura	Anual
Plomería	Mensual
Readecuaciones de habitaciones	5 Años
Otros	

27. ¿Qué Tipo de servicios y/o Productos, brinda sus diferentes proveedores al hotel?

RESTAURANTE	Proveedores
Insumos de cocina	Supermaxi, Mercados
Alimentos	Mercados
Bebidas	Dasani, Coca Cola, Cervecería
Insumos de lencería de cocina	LH
Servicio de gas	Nancy Saquinagua
Línea Blanca	-----



Insumos de Limpieza	Megalimpio
Muebles y Enceres	Artisanos
Otros	

28. ¿Qué tipo de platos a la carta brinda el hotel como servicio de restaurant a sus clientes?

Plato	Costo
Filete Mignon	\$5,90
Churrasco	\$5,10
Arroz con camarón	\$5,50
Menús ejecutivos	\$5,90
Otros	

29. ¿Qué valor se estima por gas mensualmente?

3-6 dólares	
7- 10 dólares	
11-13 dólares	
14 en adelante	
	1200

Fecha: 14 JULIO DEL 2016

Nombre de Encuestador/a: GABRIELA HOYOS / JENNY MENDIA

Nombre y firma del Encuestado:

MARIA MAYANCELA

**ENCUESTA**

Introducción: La siguiente encuesta tiene por objeto recaudar información sobre los costos hoteleros, la misma que nos será de utilidad para la realización de nuestra tesis, que lleva por nombre: Diseño de un modelo de Contabilidad de Costos ABC para el sector hotelero de segunda y tercera categoría en la ciudad de Cuenca.

NOMBRE: ING. JHON MONTERO	CARGO: GERENTE GENERAL	HOTEL: EL QUIJOTE
DIRECCIÓN: HERMANO MIGUEL 9-58 Y GRAN COLOMBIA	TELÉFONO: 2822171	HORA: 11:38

HABITACION**1. ¿Cuánto personal emplea en su hotel?**

PERSONAL	CANT.	SALARIO	ACTIVIDADES QUE REALIZA
Gerente General	1	500	Principales: Administrador Secundarias: Recepcionista
Contador/a	1	500	Principales: llevar la contabilidad del hotel
Recepcionista	3	366	Principales: Recepcionista
Camareras	-----	-----	Principales: _____
Ama de llaves	-----	-----	Principales: _____
Chef	-----	-----	Principales: _____
Auxiliar de cocina	2	366	Principales: _____
Meseros	2	366	Principales: _ _____
Otros	-----	-----	Principales: _____



2. ¿El hotel cuenta con un registro de ventas, inventarios y compras?

SI	X	NO	
----	---	----	--

¿Qué tipo de registro?

Básico

3. ¿El hotel cuenta con un auxiliar en el registro de ventas, inventarios y compras?

SI		NO	X
----	--	----	---

Tipo de registros auxiliares:

Informáticos	
Manual	X
Otros	

4. ¿Cuál es el ingreso promedio que el Hotel percibe por mes?

\$4600 dólares

5. ¿Cuál es el número de huéspedes a la semana?

1-5	
6 -10	
11- 15	
16- 20	20
21 o más	

6. ¿Qué política utiliza para depreciar los diferentes elementos de Propiedad, Planta y Equipo?

POLITICAS CONTABLES

7. ¿Cada que tiempo se deprecia los activos?

Línea Blanca	2 años
Muebles y encerres	5 años
Edificio	permanente
Vehículos	Mensual
Equipos de computo	permanente

8. ¿Cuáles son los costos incurridos de Mano de obra directa por hora hombre (\$) en habitaciones?

Descripción	MOD POR HORA HOMBRE
2-4 dólares por hora	
5-9 dólares por hora	
10 en adelante	\$ 15



9. ¿Cuáles son los costos incurridos de Mano de obra directa por hora hombre (\$) en restaurante?

2-4 dólares por hora	
5-9 dólares por hora	
10 en adelante	

10. ¿Qué valor se estima por agua mensualmente?

60-70 dólares	
71- 80 dólares	
81-90 dólares	
200 en adelante	
	\$400

11. ¿Qué valor se estima por energía eléctrica mensualmente?

60-80 dólares	
81- 100 dólares	
101-200 dólares	
201 en adelante	
	\$ 1000

12. ¿Qué valor paga mensualmente por el consumo de internet-televisión por cable?

INTERNET	
20-30 dólares	
31-50 dólares	
51-90 dólares	
Otro	\$ 128

TV POR CABLE	
20-30 dólares	
31-50 dólares	
51-90 dólares	
Otro	\$ 500

13. ¿Cada que tiempo realizan la adquisición de insumos de limpieza?

Semanalmente	X
Mensualmente	
Trimestralmente	
Semestralmente	

14. ¿Cuál es el costo de insumos de limpieza semanal?

5-10 dólares	
10-15 dólares	
15-20 dólares	



Otro	\$ 200
------	--------

Otros	-----
-------	-------

15. ¿Cada que tiempo cambia los insumos de lencería de las habitaciones? y estos ¿Se cargan en gastos o se deprecian en los activos?

Semestral	
Anual	X
Cada 18 meses	
Cada 24 meses	
O mas	

17. ¿Qué valor se estima por teléfono mensualmente?

30-60 dólares	
61- 70 dólares	
71-80 dólares	\$75
otro	

18. ¿Cuál es el valor de su Edificio?

\$ 500000

_____ GASTOS _____

16. ¿Qué tipo de proveedor le brinda el servicio al hotel?

HABITACION	
Internet	ETAPA
Televisión por cable	CNT
Transfer	-----
Insumos de lencería de habitación	EDEN
Insumos de baño	MEGALIMPIO
Insumos de Limpieza	MEGALIMPIO
Muebles y Enceres	ARTESANOS

19. ¿Cuál es el valor en muebles y enseres?

\$ 25000

20. ¿Cuál es el valor estimado de seguro de Edificio?

\$ 5000

RESTAURANTE

21. ¿Cada que tiempo cambia los insumos de lencería del restaurante?

Mensual	
Semestral	



Anual	
Cada 18 meses	
Cada 24 meses	
O mas	

(No tiene restaurante)

22. ¿Número de personal que se requiere en el área de cocina?

1-3 personas	3 personas
4- 6 personas	
7 en adelante	
Otros	

23. ¿Cuál es el costo del desayuno por persona?

1-2 dólares	
2,50-3 dólares	\$3,25
3,50 en adelante	

(NO INCLUYE)

24. ¿Cuáles son los tipos de desayunos que el hotel ofrece a sus huéspedes?

Desayuno Americano	X
Desayuno Continental	X
Desayuno El Quijote	

25. ¿Qué tipo de desayuno incluye en el servicio de hospedaje?

Desayuno Americano	X
Desayuno Continental	
Otros	

26. ¿Cada que tiempo realiza mantenimiento a las habitaciones?

Cambio de pintura	6 meses
Plomería	6 meses
Readecuaciones de habitaciones	5 Años
Otros	

27. ¿Qué Tipo de servicios y/o Productos, brinda sus diferentes proveedores al hotel?

RESTAURANTE	Proveedores
Insumos de cocina	Pigguis, Pronaca
Alimentos	Mercado, Gran Sol
Bebidas	Coral Centro
Insumos de	Coral Centro



lencería de cocina	
Servicio de gas	Austro Gas
Línea Blanca	Equintec
Insumos de Limpieza	Megalimpio
Muebles y Enceres	Artesanos
Otros	

29. ¿Qué valor se estima por gas mensualmente?

3-6 dólares	
7- 10 dólares	
11-13 dólares	
14 en adelante	
	\$ 500

28. ¿Qué tipo de platos a la carta brinda el hotel como servicio de restaurant a sus clientes?

Plato	Costo
Filete Mignon	\$7,50
Churrasco	\$7,00
Arroz con camarón	\$6,50
Menús ejecutivos	
Otros	

Fecha: 12 JULIO DEL 2016
Nombre de Encuestador/a: GABRIELA HOYOS / JENNY MENDIA
Nombre y firma del Encuestado: ING. JHON MONTERO

**ENCUESTA**

Introducción: La siguiente encuesta tiene por objeto recaudar información sobre los costos hoteleros, la misma que nos será de utilidad para la realización de nuestra tesis, que lleva por nombre: Diseño de un modelo de Contabilidad de Costos ABC para el sector hotelero de segunda y tercera categoría en la ciudad de Cuenca.

NOMBRE: ANDREA CALDERON	CARGO: ADMINISTRADOR	HOTEL: SANTA ANA
DIRECCIÓN: PRESIDENTE CORDOVA 11-49 Y TARQUI	TELÉFONO: 2848138	HORA: 15:10

HABITACION**1. ¿Cuánto personal emplea en su hotel?**

PERSONAL	CANT.	SALARIO	ACTIVIDADES QUE REALIZA
Gerente General	1	500	Principales: Administrador Secundarias: _____
Contador/a	-----	-----	Principales: llevar la contabilidad del hotel
Recepcionista	2	500	Principales: Recepcionista
Camareras	1	366	Principales: _____
Ama de llaves	-----	-----	Principales: _____
Chef	-----	-----	Principales: _____
Auxiliar de cocina	-----	-----	Principales: _____
Meseros	-----	-----	Principales: _____
Otros	-----	-----	Principales: _____



2. ¿El hotel cuenta con un registro de ventas, inventarios y compras?

SI	X	NO	
----	---	----	--

¿Qué tipo de registro?

Básico - Facturas

3. ¿El hotel cuenta con un auxiliar en el registro de ventas, inventarios y compras?

SI		NO	X
----	--	----	---

Tipo de registros auxiliares:

Informáticos	X
Manual	
Otros	

4. ¿Cuál es el ingreso promedio que el Hotel percibe por mes?

\$2000 dólares

5. ¿Cuál es el número de huéspedes a la semana?

1-5	
6 -10	
11- 15	15

16- 20	
21 o más	

6. ¿Qué política utiliza para depreciar los diferentes elementos de Propiedad, Planta y Equipo?

Cuando sea necesario

7. ¿Cada que tiempo se deprecia los activos?

Línea Blanca	2 meses
Muebles y enceres	6 meses
Edificio	Anual
Vehículos	No posee
Equipos de computo	Revisión mensual

8. ¿Cuáles son los costos incurridos de Mano de obra directa por hora hombre (\$) en habitaciones?

Descripción	MOD POR HORA HOMBRE
2-4 dólares por hora	\$ 2
5-9 dólares por hora	
10 en adelante	



9. ¿Cuáles son los costos incurridos de Mano de obra directa por hora hombre (\$) en restaurante?

2-4 dólares por hora	
5-9 dólares por hora	
10 en adelante	

(No posee restaurante)

10. ¿Qué valor se estima por agua mensualmente?

60-70 dólares	
71- 80 dólares	
81-90 dólares	
200 en adelante	\$400

11. ¿Qué valor se estima por energía eléctrica mensualmente?

60-80 dólares	
81- 100 dólares	
101-200 dólares	
201 en adelante	\$ 400

12. ¿Qué valor paga mensualmente por el consumo de internet-televisión por cable?

INTERNET	
20-30 dólares	
31-50 dólares	
51-90 dólares	
Otro	\$ 100

TV POR CABLE	
20-30 dólares	
31-50 dólares	
51-90 dólares	
Otro	\$ 330

13. ¿Cada que tiempo realizan la adquisición de insumos de limpieza?

Semanalmente	
Mensualmente	
Trimestralmente	X
Semestralmente	

14. ¿Cuál es el costo de insumos de limpieza semanal?

5-10 dólares	
10-15 dólares	
15-20 dólares	
Otro	\$ 28



15. ¿Cada que tiempo cambia los insumos de lencería de las habitaciones? y estos ¿Se cargan en gastos o se deprecian en los activos?

Semestral	
Anual	
Cada 18 meses	
Cada 24 meses	
O mas	2 MESES

GASTOS

16. ¿Qué tipo de proveedor le brinda el servicio al hotel?

HABITACION	
Internet	ETAPA
Televisión por cable	CLARO TV
Transfer	-----
Insumos de lencería de habitación	-----
Insumos de baño	MEGALIMPIO
Insumos de Limpieza	MEGALIMPIO
Muebles y Enceres	ARTESANOS
Otros	-----

17. ¿Qué valor se estima por teléfono mensualmente?

30-60 dólares	\$ 55
61- 70 dólares	
71-80 dólares	
otro	

18. ¿Cuál es el valor de su Edificio?
\$ 450000

19. ¿Cuál es el valor en muebles y enseres?
\$ 15000

20. ¿Cuál es el valor estimado de seguro de Edificio?
\$ 5000

RESTAURANTE

21. ¿Cada que tiempo cambia los insumos de lencería del restaurante?

Mensual	
Semestral	
Anual	
Cada 18 meses	



Cada 24 meses	
O mas	

(No tiene restaurante)

22. ¿Número de personal que se requiere en el área de cocina?

1-3 personas	2 personas
4- 6 personas	
7 en adelante	
Otros	

23. ¿Cuál es el costo del desayuno por persona?

1-2 dólares	
2,50-3 dólares	\$ 2,50
3,50 en adelante	

(NO INCLUYE)

24. ¿Cuáles son los tipos de desayunos que el hotel ofrece a sus huéspedes?

Desayuno Americano	X
Desayuno Continental	
Otros	

25. ¿Qué tipo de desayuno incluye en el servicio de hospedaje?

Desayuno Americano	X
Desayuno Continental	
Otros	

26. ¿Cada que tiempo realiza mantenimiento a las habitaciones?

Cambio de pintura	Anual
Plomería	Semestralmente
Readecuaciones de habitaciones	Anual
Otros	

27. ¿Qué Tipo de servicios y/o Productos, brinda sus diferentes proveedores al hotel?

RESTAURANTE	Proveedores
Insumos de cocina	Pronaca
Alimentos	Coral Centro
Bebidas	Coral Centro
Insumos de lencería de cocina	-----
Servicio de gas	Distribuidor
Línea Blanca	-----
Insumos de	Megalimpio



Limpieza	
Muebles y Enceres	-----
Otros	

29. ¿Qué valor se estima por gas mensualmente?

3-6 dólares	
7- 10 dólares	
11-13 dólares	
14 en adelante	\$ 100

28. ¿Qué tipo de platos a la carta brinda el hotel como servicio de restaurant a sus clientes?

Plato	Costo
Filete Mignon	
Churrasco	
Arroz con camarón	
Menús ejecutivos	
Otros	

Fecha: 14 JULIO DEL 2016
Nombre de Encuestador/a: GABRIELA HOYOS / JENNY MENDIA
Nombre y firma del Encuestado: ANDREA CALDERON

**ENCUESTA**

Introducción: La siguiente encuesta tiene por objeto recaudar información sobre los costos hoteleros, la misma que nos será de utilidad para la realización de nuestra tesis, que lleva por nombre: Diseño de un modelo de Contabilidad de Costos ABC para el sector hotelero de segunda y tercera categoría en la ciudad de Cuenca.

NOMBRE: EDGAR LEON	CARGO: GERENTE GENERAL	HOTEL: TOMBAMBA
DIRECCIÓN: BOLIVAR 11-19 Y GENERAL TORRES	TELÉFONO: 2823797	HORA: 11:00

HABITACION**1. ¿Cuánto personal emplea en su hotel?**

PERSONAL	CANT.	SALARIO	ACTIVIDADES QUE REALIZA
Gerente General	1	500	Principales: Administrador Secundarias
Contador/a	1	200	Principales: llevar la contabilidad del hotel
Recepcionista	1	368	Principales: Recepcionista
Camareras	1	368	Principales: _____
Ama de llaves	-----	-----	Principales: _____
Chef	-----	-----	Principales: _____
Auxiliar de cocina	-----	-----	Principales: _____
Meseros	-----	-----	Principales: _____
Otros	-----	-----	Principales: _____



2. ¿El hotel cuenta con un registro de ventas, inventarios y compras?

SI	X	NO	
----	---	----	--

¿Qué tipo de registro?

Básico - Facturas

3. ¿El hotel cuenta con un auxiliar en el registro de ventas, inventarios y compras?

SI		NO	X
----	--	----	---

Tipo de registros auxiliares:

Informáticos	X
Manual	
Otros	

4. ¿Cuál es el ingreso promedio que el Hotel percibe por mes?

\$4000 dólares

5. ¿Cuál es el número de huéspedes a la semana?

1-5	
6 -10	
11- 15	
16- 20	
21 o más	45

6. ¿Qué política utiliza para depreciar los diferentes elementos de Propiedad, Planta y Equipo?

Cuando sea necesario

7. ¿Cada que tiempo se deprecia los activos?

Línea Blanca	2 años
Muebles y encerres	10 años
Edificio	Anual
Vehículos	No posee
Equipos de computo	anual

8. ¿Cuáles son los costos incurridos de Mano de obra directa por hora hombre (\$) en habitaciones?

Descripción	MOD POR HORA HOMBRE
2-4 dólares	



por hora	
5-9 dólares por hora	
10 en adelante	

101-200 dólares	\$200
201 en adelante	

12. ¿Qué valor paga mensualmente por el consumo de internet-televisión por cable?

9. ¿Cuáles son los costos incurridos de Mano de obra directa por hora hombre (\$) en restaurante?

INTERNET	
20-30 dólares	
31-50 dólares	\$50
51-90 dólares	
Otro	

2-4 dólares por hora	
5-9 dólares por hora	
10 en adelante	

(No posee restaurante)

10. ¿Qué valor se estima por agua mensualmente?

TV POR CABLE	
20-30 dólares	
31-50 dólares	
51-90 dólares	
Otro	\$ 300

60-70 dólares	
71- 80 dólares	
81-90 dólares	
200 en adelante	\$400

13. ¿Cada que tiempo realizan la adquisición de insumos de limpieza?

11. ¿Qué valor se estima por energía eléctrica mensualmente?

Semanalmente	
Mensualmente	
Trimestralmente	
Semestralmente	X

60-80 dólares	
81- 100 dólares	

14. ¿Cuál es el costo de insumos de limpieza semanal?



5-10 dólares	
10-15 dólares	\$15
15-20 dólares	
Otro	

15. ¿Cada que tiempo cambia los insumos de lencería de las habitaciones? y estos ¿Se cargan en gastos o se deprecian en los activos?

Semestral	
Anual	
Cada 18 meses	
Cada 24 meses	
O mas	2 AÑOS

GASTOS

16. ¿Qué tipo de proveedor le brinda el servicio al hotel?

HABITACION	
Internet	ETAPA
Televisión por cable	DIRECTV
Transfer	-----
Insumos de lencería de habitación	CORAL CENTRO
Insumos de	DISTRIBUIDOR

baño	A PACHECO
Insumos de Limpieza	CORAL CENTRO
Muebles y Enceres	ARTESANOS
Otros	-----

17. ¿Qué valor se estima por teléfono mensualmente?

30-60 dólares	
61- 70 dólares	
71-80 dólares	\$ 75
otro	

18. ¿Cuál es el valor de su Edificio?

\$ 400000

19. ¿Cuál es el valor en muebles y enseres?

\$ 20000

20. ¿Cuál es el valor estimado de seguro de Edificio?

\$ 5000

RESTAURANTE



21. ¿Cada que tiempo cambia los insumos de lencería del restaurante?

Mensual	
Semestral	
Anual	
Cada 18 meses	
Cada 24 meses	X
O mas	

22. ¿Número de personal que se requiere en el área de cocina?

1-3 personas	1 persona
4- 6 personas	
7 en adelante	
Otros	

23. ¿Cuál es el costo del desayuno por persona?

1-2 dólares	\$2,00
2,50-3 dólares	
3,50 en adelante	

(NO INCLUYE)

24. ¿Cuáles son los tipos de desayunos que el hotel ofrece a sus huéspedes?

Desayuno Americano	X
Desayuno Continental	
Otros	

25. ¿Qué tipo de desayuno incluye en el servicio de hospedaje?

Desayuno Americano	X
Desayuno Continental	
Otros	

26. ¿Cada que tiempo realiza mantenimiento a las habitaciones?

Cambio de pintura	Trimestral
Plomería	Revisión Semanal
Readecuaciones de habitaciones	Anual
Otros	

27. ¿Qué Tipo de servicios y/o Productos, brinda sus diferentes proveedores al hotel?

RESTAURANTE	Proveedores
-------------	-------------



Insumos de cocina	Mercado 10 de Agosto
Alimentos	Italiana
Bebidas	Coral Centro
Insumos de lencería de cocina	Artesanos
Servicio de gas	Distribuidor Sr. Córdova
Línea Blanca	Sr. Rosas
Insumos de Limpieza	Coral Centro y Ecolimpio
Muebles y Enceres	Artesanos
Otros	

29. ¿Qué valor se estima por gas mensualmente?

3-6 dólares	
7- 10 dólares	
11-13 dólares	
14 en adelante	
	\$ 100

28. ¿Qué tipo de platos a la carta brinda el hotel como servicio de restaurant a sus clientes?

Plato	Costo
Filete Mignon	
Churrasco	
Arroz con camarón	
Menús ejecutivos	
Otros	

Fecha: 10 JULIO DEL 2016
Nombre de Encuestador/a: GABRIELA HOYOS / JENNY MENDIA
Nombre y firma del Encuestado: ING. EDGAR LEON

**ENCUESTA**

Introducción: La siguiente encuesta tiene por objeto recaudar información sobre los costos hoteleros, la misma que nos será de utilidad para la realización de nuestra tesis, que lleva por nombre: Diseño de un modelo de Contabilidad de Costos ABC para el sector hotelero de segunda y tercera categoría en la ciudad de Cuenca.

NOMBRE: Francisco Flores	CARGO: Administrador- Recepcionista	HOTEL: CHECK INN
DIRECCIÓN: Gneral. Torres	TELÉFONO: 2831711	HORA: 9-00 AM

HABITACIÓN**1. ¿Cuánto personal emplea en su hotel?**

PERSONAL	CANT.	SALARIO	ACTIVIDADES QUE REALIZA
Gerente General	-----	-----	Principales: _____
Contador/a	1	120	Principales: _____
Recepcionista	3	450	Principales: Recepcionista Secundarias: Camareros, auxiliar de cocina, meseros, administradores.
Camareras	-----	-----	Principales: _____
Ama de llaves	-----	-----	Principales: _____
Chef	-----	-----	Principales: _____
Auxiliar de cocina	-----	-----	Principales: _____
Meseros	-----	-----	Principales: _____



2. ¿El hotel cuenta con un registro de ventas, inventarios y compras?

SI	X	NO	
----	---	----	--

¿Qué tipo de registro?

Básico

3. ¿El hotel cuenta con un auxiliar en el registro de ventas, inventarios y compras?

SI		NO	X
----	--	----	---

Tipo de registros auxiliares:

Informáticos	X
Manual	
Otros	

4. ¿Cuál es el ingreso promedio que el Hotel percibe por mes?

\$3000 dólares

5. ¿Cuál es el número de huéspedes a la semana?

1-5	
6-10	

11- 15	
16- 20	20 personas
21 o más	

6. ¿Qué política utiliza para depreciar los diferentes elementos de Propiedad, Planta y Equipo?

Normas contables

7. ¿Cada que tiempo se deprecia los activos?

Línea Blanca	cuando sea necesario
Muebles y enceres	cuando sea necesario
Edificio	3 años
Vehículos	No posee
Equipos de computo	2 años

8. ¿Cuáles son los costos incurridos de Mano de obra directa por hora hombre (\$) en habitaciones?

Descripción	MOD POR HORA
-------------	--------------



	HOMBRE
2-4 dólares por hora	\$ 1,80
5-9 dólares por hora	
10 n adelante	

101-200 dólares	\$160
201 en adelante	

12. ¿Qué valor paga mensualmente por el consumo de internet-televisión por cable?

INTERNET	
20-30 dólares	
31-50 dólares	
51-90 dólares	
Otro	\$180

9. ¿Cuáles son los costos incurridos de Mano de obra directa por hora hombre (\$) en restaurante?

2-4 dólares por hora	
5-9 dólares por hora	
10 en adelante	

(No posee restaurante)

10. ¿Qué valor se estima por agua mensualmente?

60-70 dólares	
71- 80 dólares	
81-90 dólares	
200 en adelante	\$ 180

11. ¿Qué valor se estima por energía eléctrica mensualmente?

60-80 dólares	
81- 100 dólares	

TV POR CABLE	
20-30 dólares	
31-50 dólares	\$ 50
51-90 dólares	

13. ¿Cada que tiempo realizan la adquisición de insumos de limpieza?

Semanalmente	
Mensualmente	X
Trimestralmente	
Semestralmente	

14. ¿Cuál es el costo de insumos de limpieza semanal?



5-10 dólares	
10-15 dólares	
15-20 dólares	
Otro	\$ 200

15. ¿Cada que tiempo cambia los insumos de lencería de las habitaciones? y estos ¿Se cargan en gastos o se deprecian en los activos?

Semestral	
Anual	
Cada 18 meses	
Cada 24 meses	X
O mas	

16. ¿Qué tipo de proveedor le brinda el servicio al hotel?

HABITACION	
Internet	ETAPA
Televisión por cable	DIRECTV
Transfer	-----
Insumos de lencería de habitación	EDEN
Insumos de baño	MEGALIMPIO
Insumos de Limpieza	ALQUIMISTA
Muebles y Enceres	-----

17. ¿Qué valor se estima por teléfono mensualmente?

30-60 dólares	
61- 70 dólares	\$ 55
71-80 dólares	
otro	

18. ¿Cuál es el valor de su Edificio?
\$ 350000

19. ¿Cuál es el valor en muebles y enseres?
\$ 10000

20. ¿Cuál es el valor estimado de seguro de Edificio?

RESTAURANTE

\$ 3500

21. ¿Cada que tiempo cambia los insumos de lencería del restaurante?

Mensual	
Semestral	
Anual	
Cada 18 meses	
Cada 24 meses	



O mas	
-------	--

25. ¿Qué tipo de desayuno incluye en el servicio de hospedaje?

Desayuno Americano	X
Desayuno Continental	
Otros	

22. ¿Número de personal que se requiere en el área de cocina?

1-3 personas	2 personas
4- 6 personas	
7 en adelante	

26. ¿Cada que tiempo realiza mantenimiento a las habitaciones?

Cambio de pintura	Anual
Plomería	Cuando sea necesario
Readecuaciones de habitaciones	Anual

23. ¿Cuál es el costo del desayuno por persona?

1-2 dólares	\$ 1,50
2,50-3 dólares	
3,50 en adelante	

27. ¿Qué Tipo de servicios y/o Productos, brinda sus diferentes proveedores al hotel?

24. ¿Cuáles son los tipos de desayunos que el hotel ofrece a sus huéspedes?

Desayuno Americano	X
Desayuno Continental	
Otros	

RESTAURANT	Proveedores
E	
Insumos de cocina	
Alimentos	
Bebidas	
Insumos de lencería de cocina	
Servicio de gas	DISTRIBUIDO



	R
	PARTICULAR
Línea Blanca	
Insumos de Limpieza	MEGALIMPIO
Muebles y Enceres	

28. ¿Qué tipo de platos a la carta brinda el hotel como servicio de restaurant a sus clientes?

Plato	Costo
Filete Mignon	
Churrasco	
Arroz con camarón	

29. ¿Qué valor se estima por gas mensualmente?

3-6 dólares	
7- 10 dólares	
11-13 dólares	
14 en adelante	\$ 60

Fecha: 13- Julio 2016
Nombre de Encuestador/a: GABRIELA HOYOS / JENNY MENDIA
Nombre y firma del Encuestado: Francisco Flores

**ENCUESTA**

Introducción: La siguiente encuesta tiene por objeto recaudar información sobre los costos hoteleros, la misma que nos será de utilidad para la realización de nuestra tesis, que lleva por nombre: Diseño de un modelo de Contabilidad de Costos ABC para el sector hotelero de segunda y tercera categoría en la ciudad de Cuenca.

NOMBRE: Diego Domínguez	CARGO: Administrador	HOTEL: Gran Hotel
DIRECCIÓN: GRAL. TORRES 9 - 70	TELÉFONO: 2831984	HORA: 11-00 am

HABITACIÓN**1. ¿Cuánto personal emplea en su hotel?**

PERSONAL	CANT.	SALARIO	ACTIVIDADES QUE REALIZA
Gerente General	1	1400	Principales: Administrar el hotel
Contador/a	1	250	Principales: llevar la contabilidad del hotel
Recepcionista	2	450	Principales: Recepcionista
Camareras	2	450	Principales: _____
Ama de llaves	-----	-----	Principales: _____
Chef	1	500	Principales: _____
Auxiliar de cocina	1	400	Principales: _____
Meseros	1	400	Principales: _____



2. ¿El hotel cuenta con un registro de ventas, inventarios y compras?

SI	X	NO	
----	---	----	--

¿Qué tipo de registro?

Básico

3. ¿El hotel cuenta con un auxiliar en el registro de ventas, inventarios y compras?

SI	x	NO	
----	---	----	--

Tipo de registros auxiliares:

Informáticos	X
Manual	
Otros	

4. ¿Cuál es el ingreso promedio que el Hotel percibe por mes?

12500 dólares

5. ¿Cuál es el número de huéspedes a la semana?

1-5	
6 -10	

11- 15	
16- 20	70 personas
21 o más	

6. ¿Qué política utiliza para depreciar los diferentes elementos de Propiedad, Planta y Equipo?

Año 10%

7. ¿Cada que tiempo se deprecia los activos?

Línea Blanca	2 años
Muebles y enceres	5 años
Edificio	anual
Vehículos	No posee
Equipos de computo	3 años

8. ¿Cuáles son los costos incurridos de Mano de obra directa por hora hombre (\$) en habitaciones?

Descripción	MOD POR HORA HOMBRE
2-4 dólares por hora	\$4



5-9 dólares por hora	
10 en adelante	

9. ¿Cuáles son los costos incurridos de Mano de obra directa por hora hombre (\$) en restaurante?

2-4 dólares por hora	\$1,30
5-9 dólares por hora	
10 en adelante	

10. ¿Qué valor se estima por agua mensualmente?

60-70 dólares	
71- 80 dólares	
81-90 dólares	
200 en adelante	\$ 300

11. ¿Qué valor se estima por energía eléctrica mensualmente?

60-80 dólares	
81- 100 dólares	
101-200 dólares	
201 en adelante	\$ 240

12. ¿Qué valor paga mensualmente por el consumo de internet-televisión por cable?

INTERNET	
20-30 dólares	
31-50 dólares	
51-90 dólares	
Otro	\$110

TV POR CABLE	
20-30 dólares	
31-50 dólares	
51-90 dólares	
Otro	\$ 390

13. ¿Cada que tiempo realizan la adquisición de insumos de limpieza?

Semanalmente	
Mensualmente	X
Trimestralmente	
Semestralmente	

14. ¿Cuál es el costo de insumos de limpieza semanal?

5-10 dólares	
10-15 dólares	



15-20 dólares	
Otro	\$ 60

15. ¿Cada que tiempo cambia los insumos de lencería de las habitaciones? y estos ¿Se cargan en gastos o se deprecian en los activos?

Semestral	
Anual	X
Cada 18 meses	
Cada 24 meses	
O mas	

16. ¿Qué tipo de proveedor le brinda el servicio al hotel?

HABITACION	
Internet	ETAPA
Televisión por cable	ETAPA
Transfer	-----
Insumos de lencería de habitación	ENIGRAFF
Insumos de baño	ENIGRAFF
Insumos de Limpieza	MEGALIMPIO
Muebles y Enceres	ARTESANOS

17. ¿Qué valor se estima por teléfono mensualmente?

30-60 dólares	
61- 70 dólares	
71-80 dólares	\$75
otro	

18. ¿Cuál es el valor de su Edificio?

\$ 500000

19. ¿Cuál es el valor en muebles y enseres?

\$ 15000

20. ¿Cuál es el valor estimado de seguro de Edificio?

\$ 5000

RESTAURANTE

21. ¿Cada que tiempo cambia los insumos de lencería del restaurante?

Mensual	
Semestral	
Anual	X
Cada 18 meses	
Cada 24 meses	
O mas	



22. ¿Número de personal que se requiere en el área de cocina?

1-3 personas	2 personas
4- 6 personas	
7 en adelante	

23. ¿Cuál es el costo del desayuno por persona?

1-2 dólares	
2,50-3 dólares	\$3
3,50 en adelante	

24. ¿Cuáles son los tipos de desayunos que el hotel ofrece a sus huéspedes?

Desayuno Americano	X
Desayuno Continental	X
Otros	

25. ¿Qué tipo de desayuno incluye en el servicio de hospedaje?

Desayuno Americano	X
Desayuno Continental	

Otros	
-------	--

26. ¿Cada que tiempo realiza mantenimiento a las habitaciones?

Cambio de pintura	Anual
Plomería	Anual
Readecuaciones de habitaciones	5 Años

27. ¿Qué Tipo de servicios y/o Productos, brinda sus diferentes proveedores al hotel?

RESTAURANTE	Proveedores
Insumos de cocina	Pronaca-mercado
Alimentos	Italiana
Bebidas	Coca cola
Insumos de lencería de cocina	Artesanos
Servicio de gas	Proveedor personal
Línea Blanca	Imp. Ochoa
Insumos de Limpieza	Megalimpio
Muebles y Enceres	Artesanos



28. ¿Qué tipo de platos a la carta brinda el hotel como servicio de restaurant a sus clientes?

Plato	Costo
Filete Mignon	
Churrasco	
Arroz con camarón	
Menús ejecutivos	\$ 2,30

29. ¿Qué valor se estima por gas mensualmente?

3-6 dólares	
7- 10 dólares	
11-13 dólares	
14 en adelante	\$ 45

Fecha:13 de julio de 2016
Nombre de Encuestador/a: GABRIELA HOYOS / JENNY MENDIA
Nombre y firma del Encuestado: Diego Domínguez

**ENCUESTA**

Introducción: La siguiente encuesta tiene por objeto recaudar información sobre los costos hoteleros, la misma que nos será de utilidad para la realización de nuestra tesis, que lleva por nombre: Diseño de un modelo de Contabilidad de Costos ABC para el sector hotelero de segunda y tercera categoría en la ciudad de Cuenca.

NOMBRE: Diego Vintimilla	CARGO: Administrador	HOTEL: Norte
DIRECCIÓN: MARIANO CUEVA 11-63 Y SANGURIMA	TELÉFONO: 2827881	HORA: 13-00 pm

HABITACION
1. ¿Cuánto personal emplea en su hotel?

PERSONAL	CANT.	SALARIO	ACTIVIDADES QUE REALIZA
Gerente General	----	-----	Principales: _____
Contador/a	1	50	Principales: llevar la contabilidad del hotel
Recepcionista	1	366	Principales: Recepcionista-Administradora
Camareras	2	366	Principales: camareras
Ama de llaves	-----	-----	Principales: _____
Chef	-----	-----	Principales: _____
Auxiliar de cocina	-----	-----	Principales: _____
Meseros	-----	-----	Principales: _____



2. ¿El hotel cuenta con un registro de ventas, inventarios y compras?

SI	X	NO	
----	---	----	--

¿Qué tipo de registro?

Básico

3. ¿El hotel cuenta con un auxiliar en el registro de ventas, inventarios y compras?

SI		NO	X
----	--	----	---

Tipo de registros auxiliares:

Informáticos	X
Manual	
Otros	

4. ¿Cuál es el ingreso promedio que el Hotel percibe por mes?

\$ 3000 dólares

5. ¿Cuál es el número de huéspedes a la semana?

1-5	
6 -10	10

	personas
11- 15	
16- 20	
21 o más	

6. ¿Qué política utiliza para depreciar los diferentes elementos de Propiedad, Planta y Equipo?

Cuando sea necesario

7. ¿Cada que tiempo se deprecia los activos?

Línea Blanca	Cada 3 años
Muebles y enceres	anual
Edificio	6 años
Vehículos	No posee
Equipos de computo	anual

8. ¿Cuáles son los costos incurridos de Mano de obra directa por hora hombre (\$) en habitaciones?

Descripción	MOD POR
-------------	---------



	HORA HOMBRE
2-4 dólares por hora	\$ 2
5-9 dólares por hora	
10 en adelante	

9. ¿Cuáles son los costos incurridos de Mano de obra directa por hora hombre (\$) en restaurante?

2-4 dólares por hora	
5-9 dólares por hora	
10 en adelante	

(No posee restaurante)

10. ¿Qué valor se estima por agua mensualmente?

60-70 dólares	
71- 80 dólares	
81-90 dólares	\$ 100
200 en adelante	

11. ¿Qué valor se estima por energía eléctrica mensualmente?

60-80 dólares	\$ 80
81- 100 dólares	

101-200 dólares	
201 en adelante	

12. ¿Qué valor paga mensualmente por el consumo de internet-televisión por cable?

INTERNET	
20-30 dólares	\$ 20
31-50 dólares	
51-90 dólares	
Otro	

TV POR CABLE	
20-30 dólares	
31-50 dólares	
51-90 dólares	\$ 60
Otro	

13. ¿Cada que tiempo realizan la adquisición de insumos de limpieza?

Semanalmente	X
Mensualmente	
Trimestralmente	
Semestralmente	



14. ¿Cuál es el costo de insumos de limpieza semanal?

5-10 dólares	\$ 8
10-15 dólares	
15-20 dólares	
Otro	

15. ¿Cada que tiempo cambia los insumos de lencería de las habitaciones? y estos ¿Se cargan en gastos o se deprecian en los activos?

Semestral	
Anual	
Cada 18 meses	
Cada 24 meses	X
O mas	

16. ¿Qué tipo de proveedor le brinda el servicio al hotel?

HABITACION	
Internet	ETAPA
Televisión por cable	CNT
Transfer	----
Insumos de lencería de habitación	CORALCENTRO
Insumos de	CORALCENTRO

baño	
Insumos de Limpieza	CORALCENTRO
Muebles y Enceres	ARTESANOS

17. ¿Qué valor se estima por teléfono mensualmente?

30-60 dólares	\$60
61- 70 dólares	
71-80 dólares	
otro	

18. ¿Cuál es el valor de su Edificio?

\$ 350000

19. ¿Cuál es el valor en muebles y enseres?

\$ 25000

20. ¿Cuál es el valor estimado de seguro de Edificio?

\$ 0

RESTAURANTE



21. ¿Cada que tiempo cambia los insumos de lencería del restaurante?

Mensual	
Semestral	
Anual	
Cada 18 meses	
Cada 24 meses	
O mas	

22. ¿Número de personal que se requiere en el área de cocina?

1-3 personas	
4- 6 personas	
7 en adelante	
Otros	

23. ¿Cuál es el costo del desayuno por persona?

1-2 dólares	
2,50-3 dólares	
3,50 en adelante	

(NO INCLUYE)

24. ¿Cuáles son los tipos de desayunos que el hotel ofrece a sus huéspedes?

Desayuno	
----------	--

Americano	
Desayuno Continental	
Otros	

25. ¿Qué tipo de desayuno incluye en el servicio de hospedaje?

Desayuno Americano	
Desayuno Continental	
Otros	

26. ¿Cada que tiempo realiza mantenimiento a las habitaciones?

Cambio de pintura	Anual
Plomería	Anual
Readecuaciones de habitaciones	Anual

27. ¿Qué Tipo de servicios y/o Productos, brinda sus diferentes proveedores al hotel?

RESTAURANTE	Proveedores
Insumos de cocina	
Alimentos	
Bebidas	



Insumos de lencería de cocina	
Servicio de gas	
Línea Blanca	
Insumos de Limpieza	
Muebles y Enceres	

**29. ¿Qué valor se estima por
gas mensualmente?**

3-6 dólares	
7- 10 dólares	
11-13 dólares	
14 en adelante	
Usa diesel	\$30

**28. ¿Qué tipo de platos a la
carta brinda el hotel como
servicio de restaurant a sus
clientes?**

Plato	Costo
Filete Mignon	
Churrasco	
Arroz con camarón	
Menús ejecutivos	

Fecha: 13 de julio del 2016
Nombre de Encuestador/a: GABRIELA HOYOS / JENNY MENDIA
Nombre y firma del Encuestado: Diego Vintimilla

**ENCUESTA**

Introducción: La siguiente encuesta tiene por objeto recaudar información sobre los costos hoteleros, la misma que nos será de utilidad para la realización de nuestra tesis, que lleva por nombre: Diseño de un modelo de Contabilidad de Costos ABC para el sector hotelero de segunda y tercera categoría en la ciudad de Cuenca.

NOMBRE: María Pesantez	CARGO: Administrador	HOTEL: Pichincha
DIRECCIÓN: GENERAL TORRES 8 - 82	TELÉFONO: 2832868	HORA: 10-00 am

HABITACION**1. ¿Cuánto personal emplea en su hotel?**

PERSONAL	CANT.	SALARIO	ACTIVIDADES QUE REALIZA
Gerente General	1	366	Principales: Administrar el hotel. Secundarias: Recepcionista, camarera
Contador/a	1	120	Principales: llevar la contabilidad del hotel
Recepcionista	-----	-----	Principales: _____
Camарeras	-----	-----	Principales: _____
Ama de llaves	-----	-----	Principales: _____
Chef	-----	-----	Principales: _____
Auxiliar de cocina	-----	-----	Principales: _____
Meseros	-----	-----	Principales: _____



2. ¿El hotel cuenta con un registro de ventas, inventarios y compras?

SI	X	NO	
----	---	----	--

¿Qué tipo de registro?

Básico

3. ¿El hotel cuenta con un auxiliar en el registro de ventas, inventarios y compras?

SI	X	NO	
----	---	----	--

Tipo de registros auxiliares:

Informáticos	X
Manual	
Otros	

4. ¿Cuál es el ingreso promedio que el Hotel percibe por mes?

\$1240 dólares

5. ¿Cuál es el número de huéspedes a la semana?

1-5	5 personas
-----	---------------

6 -10	
11- 15	
16- 20	
21 o más	

6. ¿Qué política utiliza para depreciar los diferentes elementos de Propiedad, Planta y Equipo?

Cuando sea necesario

7. ¿Cada que tiempo se deprecia los activos?

Línea Blanca	Cuando sea necesario
Muebles y enceres	Cuando sea necesario
Edificio	Cuando sea necesario
Vehículos	No posee
Equipos de computo	Cuando sea necesario

8. ¿Cuáles son los costos incurridos de Mano de obra directa por hora hombre (\$) en habitaciones?



Descripción	MOD POR HORA HOMBRE
2-4 dólares por hora	\$ 1,25
5-9 dólares por hora	
10 en adelante	

9. ¿Cuáles son los costos incurridos de Mano de obra directa por hora hombre (\$) en restaurante?

2-4 dólares por hora	
5-9 dólares por hora	
10 en adelante	

(No posee restaurante)

10. ¿Qué valor se estima por agua mensualmente?

60-70 dólares	
71- 80 dólares	
81-90 dólares	\$ 150
200 en adelante	

11. ¿Qué valor se estima por energía eléctrica mensualmente?

60-80 dólares	
81- 100 dólares	\$ 90
101-200 dólares	
201 en adelante	

12. ¿Qué valor paga mensualmente por el consumo de internet-televisión por cable?

INTERNET	
20-30 dólares	
31-50 dólares	\$ 35
51-90 dólares	
Otro	

TV POR CABLE	
20-30 dólares	
31-50 dólares	\$ 50
51-90 dólares	
Otro	

13. ¿Cada que tiempo realizan la adquisición de insumos de limpieza?

Semanalmente	
Mensualmente	
Trimestralmente	X
Semestralmente	



14. ¿Cuál es el costo de insumos de limpieza semanal?

5-10 dólares	
10-15 dólares	\$10
15-20 dólares	
Otro	

15. ¿Cada que tiempo cambia los insumos de lencería de las habitaciones? y estos ¿Se cargan en gastos o se deprecian en los activos?

Semestral	
Anual	
Cada 18 meses	
Cada 24 meses	X
O mas	

16. ¿Qué tipo de proveedor le brinda el servicio al hotel?

HABITACION	
Internet	ETAPA
Televisión por cable	CLARO
Transfer	FURGONETAS

	FABISTOUR
Insumos de lencería de habitación	SEÑORA
Insumos de baño	CORALCENTRO
Insumos de Limpieza	CORALCENTRO
Muebles y Enceres	HORMIHOGAR

17. ¿Qué valor se estima por teléfono mensualmente?

30-60 dólares	\$45
61- 70 dólares	
71-80 dólares	
otro	

18. ¿Cuál es el valor de su Edificio?

\$ 200000

19. ¿Cuál es el valor en muebles y enseres?

\$ 10000

20. ¿Cuál es el valor estimado de seguro de Edificio?

\$ 0



RESTAURANTE

21. ¿Cada que tiempo cambia los insumos de lencería del restaurante?

Mensual	
Semestral	
Anual	
Cada 18 meses	
Cada 24 meses	
O mas	

(No tiene restaurante)

22. ¿Número de personal que se requiere en el área de cocina?

1-3 personas	
4- 6 personas	
7 en adelante	
Otros	

23. ¿Cuál es el costo del desayuno por persona?

1-2 dólares	
2,50-3 dólares	
3,50 en adelante	

(NO INCLUYE)

24. ¿Cuáles son los tipos de desayunos que el hotel ofrece a sus huéspedes?

Desayuno Americano	
Desayuno Continental	
Otros	

25. ¿Qué tipo de desayuno incluye en el servicio de hospedaje?

Desayuno Americano	
Desayuno Continental	
Otros	

26. ¿Cada que tiempo realiza mantenimiento a las habitaciones?

Cambio de pintura	Anual
Plomería	Anual
Readecuaciones de habitaciones	Anual

27. ¿Qué Tipo de servicios y/o Productos, brinda sus diferentes proveedores al hotel?



RESTAURANTE	Proveedores
Insumos de cocina	
Alimentos	
Bebidas	
Insumos de lencería de cocina	
Servicio de gas	
Línea Blanca	
Insumos de Limpieza	
Muebles y Enceres	

29. ¿Qué valor se estima por gas mensualmente?

3-6 dólares	
7- 10 dólares	
11-13 dólares	
14 en adelante	
	\$ 45

28. ¿Qué tipo de platos a la carta brinda el hotel como servicio de restaurant a sus clientes?

Plato	Costo
Filete Mignon	
Churrasco	
Arroz con camarón	

Fecha: 13 de julio del 2016
Nombre de Encuestador/a: GABRIELA HOYOS / JENNY MENDIA
Nombre y firma del Encuestado: Mónica Pesantes

**ENCUESTA**

Introducción: La siguiente encuesta tiene por objeto recaudar información sobre los costos hoteleros, la misma que nos será de utilidad para la realización de nuestra tesis, que lleva por nombre: Diseño de un modelo de Contabilidad de Costos ABC para el sector hotelero de segunda y tercera categoría en la ciudad de Cuenca.

NOMBRE: Liliana Reinoso	CARGO: Administrador- Recepcionista	HOTEL: San José Inn
DIRECCIÓN: CALLE DEL CHORRO S/N Y GIL RAMIREZ DAVALOS	TELÉFONO: 2868488	HORA: 08-40 am

HABITACIÓN**1. ¿Cuánto personal emplea en su hotel?**

PERSONAL	CANT.	SALARIO	ACTIVIDADES QUE REALIZA
Gerente General	1	366	Principales: Administrador Secundarias: Recepcionista
Contador/a	1	366	Principales: llevar la contabilidad del hotel
Recepcionista	3	366	Principales: Recepcionista
Camareras	2	366	Principales: _____
Ama de llaves	-----	-----	Principales: _____
Chef	-----	-----	Principales: _____
Auxiliar de cocina	-----	-----	Principales: _____
Meseros	-----	-----	Principales: _____



2. ¿El hotel cuenta con un registro de ventas, inventarios y compras?

SI	X	NO	
----	---	----	--

¿Qué tipo de registro?

Básico

3. ¿El hotel cuenta con un auxiliar en el registro de ventas, inventarios y compras?

SI		NO	X
----	--	----	---

Tipo de registros auxiliares:

Informáticos	
Manual	X
Otros	

4. ¿Cuál es el ingreso promedio que el Hotel percibe por mes?

\$4000 dólares

5. ¿Cuál es el número de huéspedes a la semana?

1-5	
6 -10	

11- 15	
16- 20	60 personas

6. ¿Qué política utiliza para depreciar los diferentes elementos de Propiedad, Planta y Equipo?

Cuando sea necesario

7. ¿Cada que tiempo se deprecia los activos?

Línea Blanca	5 años
Muebles y encerados	anual
Edificio	Mantenimiento anual
Vehículos	No posee
Equipos de computo	anual

8. ¿Cuáles son los costos incurridos de Mano de obra directa por hora hombre (\$) en habitaciones?

Descripción	MOD POR HORA HOMBRE
2-4 dólares por hora	\$2,50
5-9 dólares por hora	



10 en adelante	
----------------	--

9. ¿Cuáles son los costos incurridos de Mano de obra directa por hora hombre (\$) en restaurante?

2-4 dólares por hora	
5-9 dólares por hora	
10 en adelante	

(No posee restaurante)

10. ¿Qué valor se estima por agua mensualmente?

60-70 dólares	
71- 80 dólares	
81-90 dólares	
200 en adelante	\$800

11. ¿Qué valor se estima por energía eléctrica mensualmente?

60-80 dólares	
81- 100 dólares	
101-200 dólares	
201 en adelante	\$ 500

12. ¿Qué valor paga mensualmente por el

consumo de internet-televisión por cable?

INTERNET	
20-30 dólares	
31-50 dólares	
51-90 dólares	
Otro	\$ 450

TV POR CABLE	
20-30 dólares	
31-50 dólares	
51-90 dólares	
Otro	\$ 350

13. ¿Cada que tiempo realizan la adquisición de insumos de limpieza?

Semanalmente	X
Mensualmente	
Trimestralmente	
Semestralmente	

14. ¿Cuál es el costo de insumos de limpieza semanal?

5-10 dólares	
10-15 dólares	
15-20 dólares	\$25



15. ¿Cada que tiempo cambia los insumos de lencería de las habitaciones? y estos ¿Se cargan en gastos o se deprecian en los activos?

Semestral	
Anual	X
Cada 18 meses	
Cada 24 meses	

16. ¿Qué tipo de proveedor le brinda el servicio al hotel?

HABITACION	
Internet	ETAPA
Televisión por cable	ETAPA
Transfer	-----
Insumos de lencería de habitación	CORALCENTRO
Insumos de baño	Ordoñez el Comercio
Insumos de Limpieza	Ordoñez el Comercio
Muebles y Enceres	ARTESANOS

17. ¿Qué valor se estima por teléfono mensualmente?

30-60 dólares	
61- 70 dólares	\$70
71-80 dólares	
otro	

18. ¿Cuál es el valor de su Edificio?

\$ 400000

19. ¿Cuál es el valor en muebles y enseres?

\$ 25000

20. ¿Cuál es el valor estimado de seguro de Edificio?

RESTAURANTE

\$ 5000

21. ¿Cada que tiempo cambia los insumos de lencería del restaurante?

Mensual	
Semestral	
Anual	
Cada 18 meses	
Cada 24 meses	

(No tiene restaurante)



22. ¿Número de personal que se requiere en el área de cocina?

1-3 personas	
4- 6 personas	
7 en adelante	
Otros	

23. ¿Cuál es el costo del desayuno por persona?

1-2 dólares	
2,50-3 dólares	
3,50 en adelante	

(NO INCLUYE)

24. ¿Cuáles son los tipos de desayunos que el hotel ofrece a sus huéspedes?

Desayuno Americano	
Desayuno Continental	
Otros	

25. ¿Qué tipo de desayuno incluye en el servicio de hospedaje?

Desayuno Americano	
Desayuno Continental	

Otros	
-------	--

26. ¿Cada que tiempo realiza mantenimiento a las habitaciones?

Cambio de pintura	Anual
Plomería	Anual
Readecuaciones de habitaciones	Anual

27. ¿Qué Tipo de servicios y/o Productos, brinda sus diferentes proveedores al hotel?

RESTAURANTE	Proveedores
Insumos de cocina	
Alimentos	
Bebidas	
Insumos de lencería de cocina	
Servicio de gas	
Línea Blanca	
Insumos de Limpieza	
Muebles y Enceres	



28. ¿Qué tipo de platos a la carta brinda el hotel como servicio de restaurant a sus clientes?

Plato	Costo
Filete Mignon	
Churrasco	
Arroz con camarón	

29. ¿Qué valor se estima por gas mensualmente?

3-6 dólares	
7- 10 dólares	
11-13 dólares	
14 en adelante	\$ 90

Fecha: 13 de julio del 2016
Nombre de Encuestador/a: GABRIELA HOYOS / JENNY MENDIA
Nombre y firma del Encuestado: Liliana Reinoso

**ENCUESTA**

Introducción: La siguiente encuesta tiene por objeto recaudar información sobre los costos hoteleros, la misma que nos será de utilidad para la realización de nuestra tesis, que lleva por nombre: Diseño de un modelo de Contabilidad de Costos ABC para el sector hotelero de segunda y tercera categoría en la ciudad de Cuenca.

NOMBRE: Abrahan Yanqui	CARGO: Gerente	HOTEL: Tito
DIRECCIÓN: SANGURIMA 1-49 Y MANUEL VEGA	TELÉFONO: 4115051	HORA: 16-00 pm

HABITACIÓN**1. ¿Cuánto personal emplea en su hotel?**

PERSONAL	CANT.	SALARIO	ACTIVIDADES QUE REALIZA
Gerente General	1	1500	Principales: Administrador del hotel
Contador/a	1	180	Principales: llevar la contabilidad del hotel
Recepcionista	1	366	Principales: Recepcionista
Camareras	2	366	Principales: _____
Ama de llaves	-----	-----	Principales: _____
Chef	-----	-----	Principales: _____
Auxiliar de cocina	-----	-----	Principales: _____
Meseros	-----	-----	Principales: _____



2. ¿El hotel cuenta con un registro de ventas, inventarios y compras?

SI	X	NO	
----	---	----	--

¿Qué tipo de registro?

Básico

3. ¿El hotel cuenta con un auxiliar en el registro de ventas, inventarios y compras?

SI	X	NO	
----	---	----	--

Tipo de registros auxiliares:

Informáticos	
Manual	X
Otros	

4. ¿Cuál es el ingreso promedio que el Hotel percibe por mes?

\$3000 dólares

5. ¿Cuál es el número de huéspedes a la semana?

1-5	
6 -10	
11- 15	

16- 20	
21 o más	35 personas

6. ¿Qué política utiliza para depreciar los diferentes elementos de Propiedad, Planta y Equipo?

Cuando sea necesario

7. ¿Cada que tiempo se deprecia los activos?

Línea Blanca	anual
Muebles y enceres	5 años
Edificio	constante
Vehículos	No posee
Equipos de computo	3 años

8. ¿Cuáles son los costos incurridos de Mano de obra directa por hora hombre (\$) en habitaciones?

Descripción	MOD POR HORA HOMBRE
2-4 dólares	\$ 2



por hora	
5-9 dólares por hora	
10 en adelante	

9. ¿Cuáles son los costos incurridos de Mano de obra directa por hora hombre (\$) en restaurante?

2-4 dólares por hora	
5-9 dólares por hora	
10 en adelante	

(No posee restaurante)

10. ¿Qué valor se estima por agua mensualmente?

60-70 dólares	
71- 80 dólares	
81-90 dólares	
200 en adelante	\$473

11. ¿Qué valor se estima por energía eléctrica mensualmente?

60-80 dólares	
81- 100 dólares	

101-200 dólares	
201 en adelante	\$ 380

12. ¿Qué valor paga mensualmente por el consumo de internet-televisión por cable?

INTERNET	
20-30 dólares	
31-50 dólares	
51-90 dólares	
Otro	\$ 124

TV POR CABLE	
20-30 dólares	
31-50 dólares	
51-90 dólares	
Otro	\$ 347

13. ¿Cada que tiempo realizan la adquisición de insumos de limpieza?

Semanalmente	X
Mensualmente	
Trimestralmente	
Semestralmente	



14. ¿Cuál es el costo de insumos de limpieza semanal?

5-10 dólares	\$30
10-15 dólares	
15-20 dólares	
Otro	

Insumos de lencería habitación	de de	MACNOTEX
Insumos de baño		MEGALIMPIO
Insumos de Limpieza	de	MEGALIMPIO
Muebles y Enceres		ARTESANOS

15. ¿Cada que tiempo cambia los insumos de lencería de las habitaciones? y estos ¿Se cargan en gastos o se deprecian en los activos?

Semestral	
Anual	
Cada 18 meses	
Cada 24 meses	
O mas	5 años

17. ¿Qué valor se estima por teléfono mensualmente?

30-60 dólares	
61- 70 dólares	\$65
71-80 dólares	
otro	

18. ¿Cuál es el valor de su Edificio?

\$ 300000

19. ¿Cuál es el valor en muebles y enseres?

\$ 15000

20. ¿Cuál es el valor estimado de seguro de Edificio?

\$ 4500

16. ¿Qué tipo de proveedor le brinda el servicio al hotel?

HABITACION	
Internet	ETAPA
Televisión por cable	TV CABLE
Transfer	-----

RESTAURANTE



21. ¿Cada que tiempo cambia los insumos de lencería del restaurante?

Mensual	
Semestral	
Anual	
Cada 18 meses	
Cada 24 meses	
O mas	

(No tiene restaurante)

22. ¿Número de personal que se requiere en el área de cocina?

1-3 personas	
4- 6 personas	
7 en adelante	
Otros	

23. ¿Cuál es el costo del desayuno por persona?

1-2 dólares	
2,50-3 dólares	\$ 2,50
3,50 en adelante	

(NO INCLUYE)

24. ¿Cuáles son los tipos de desayunos que el hotel ofrece a sus huéspedes?

Desayuno Americano	X
Desayuno Continental	X
Otros	

25. ¿Qué tipo de desayuno incluye en el servicio de hospedaje?

Desayuno Americano	X
Desayuno Continental	
Otros	

26. ¿Cada que tiempo realiza mantenimiento a las habitaciones?

Cambio de pintura	Anual
Plomería	Anual
Readecuaciones de habitaciones	Anual

27. ¿Qué Tipo de servicios y/o Productos, brinda sus diferentes proveedores al hotel?

RESTAURANTE	Proveedores
Insumos de cocina	



Alimentos	
Bebidas	
Insumos de lencería de cocina	
Servicio de gas	
Línea Blanca	
Insumos de Limpieza	
Muebles y Enceres	

29. ¿Qué valor se estima por gas mensualmente?

3-6 dólares	
7- 10 dólares	
11-13 dólares	
14 en adelante	
	\$ 144

28. ¿Qué tipo de platos a la carta brinda el hotel como servicio de restaurant a sus clientes?

Plato	Costo
Filete Mignon	
Churrasco	
Arroz con camarón	
Menús ejecutivos	

Fecha: 13 de julio del 2016
Nombre de Encuestador/a: GABRIELA HOYOS / JENNY MENDIA
Nombre y firma del Encuestado Abrahan Yanqui



ANEXO 3

FORMULARIO DE OBSERVACIÓN HABITACIONES														
NOMBRE DEL HOTEL: QUIJOTE							DIRECCIÓN: HNO. MIGUEL 9-58 Y GRAN COLOMBIA							
DESCRIPCIÓN	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	HABITACIÓN SIMPLE				HABITACIÓN DOBLE				HABITACIÓN TRIPLE			
			CANTIDAD	MINUTOS	VALOR	# PERS.	CANTIDAD	MINUTOS	VALOR	# PERS.	CANTIDAD	TIEMPO	VALOR	# PERS.
Consumo de insumos de limpieza														
	Desinfectante	Litro	1/4		0,38		1/4				1/4			
	Jabón	Litro	1/8		0,29		1/8		0,29		1/8		0,29	
	Ambiental	Mililitro	25		0,15		25		0,15		25		0,15	
Insumos necesarios para la limpieza														



UNIVERSIDAD DE CUENCA

	Escoba	Unidad	2	3			2	3			2	3		
	Trapeador	Unidad	3	3			3	3			3	3		
	Desinfectante	Litro	1/4	2			1/4	2			1/4	2		
	Ambiental	Litro	1/4		0,15		25		0,15		25		0,15	
	Jabón	Mililitro	1/8		0,29		1/8		0,29		1/8		0,29	
	Franela	Unidad	4	1			4	1			4	1		
	Guantes	Pares	2				2				2			
	Aspiradora	Unidad	3	15			3	15			3	15		
	Mascarilla	Unidad	2				2				2			
Limpieza de Habitación														
	Cama(s)	Unidad	1	1		1	2	3		1	3	4		1
	Pisos			2		1	2	2		1	2	2		1
	Muebles			1		1	1	1		1	2	1		1
tiempo en limpiar la habitación	4						6				7			
Limpieza del baño														



UNIVERSIDAD DE CUENCA

	Pisos	Unidad	1	2		1	1	2		1	1	2		1	
	Inodoro- Lavamanos	Unidad	1	1		1	1	1		1	1	1		1	
	Ducha- Tina	Unidad	1	2		1	1	2		1	1	2		1	
	Tacho de basura	Unidad	1	0,5		1	1	0,5		1	1	0,5		1	
	Cambio de papel higiénico	Unidad	1	0,2		1	1	0,2		1	1	0,2		1	
	Cambio de toallas	Unidad	4	1		1	4	2		1	6	2		1	
total tiempo empleado en limpiar baños	6,7					7,7					7,7				
tiempo total en limpiar una habitación	10,7					13,7					14,7				
Lavado y limpieza de lencería del hotel															
	Sábanas	Paquete	1	40		1	2	40		1	3	40		1	



UNIVERSIDAD DE CUENCA

	Fundas de almohada	Unidad	2	40		1	4	40		1	6	40		1
	Toallas	Unidad	2	40		1	4	40		1	6	40		1
	Cortinas													
	Alfombras													
	Colchas	Unidad	3	30		1	2	30		1	3	30		1
	Edredones	Unidad	1	40		1	2	40		1	3	40		1
Utensilios de aseo personal para el huésped														
	Shampoo	Mililitro	50	0,17	0,25	1	100	10	0,5	1	150	0,17	0,75	1
	Enjuague	Mililitro	50	0,17	0,25	1	50	10	0,5	1	50	0,17	0,75	1
	Jabón de tocador	Mililitro	200	0,17	0,35	1	200	5	0,35	1	200	5	0,35	1
Número de facturas de materia prima mensual		Unidad	1											
Número de órdenes de pedidos a la semana		Unidad	30											
Número de facturas emitidas		Unidad	90											



a los clientes a la semana														
----------------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

FORMULARIO DE OBSERVACIÓN HABITACIONES														
NOMBRE DEL HOTEL: GRAN HOTEL								DIRECCIÓN: Gral. torres 9- 70						
HABITACIONES														
DESCRIPCIÓN	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	HABITACIÓN SIMPLE				HABITACIÓN DOBLE				HABITACIÓN TRIPLE			
			CANTIDAD	MINUTOS	VALOR	# PERS.	CANTIDAD	MINUTOS	VALOR	# PERS.	CANTIDAD	TIEMPO	VALOR	# PERS.
Consumo de insumos de limpieza														
	Desinfectante	Litro	1/4		0,38		1/4		0,38		1/4		0,38	
	jabón	Litro	1/8		0,29		1/8		0,29		1/8		0,29	
	Ambiental	Mililitro	25		0,15		25		0,15		25		0,15	
Insumos necesarios para la limpieza														
	Escoba	Unidad	1	2			1	2			1	3		



UNIVERSIDAD DE CUENCA

	Trapeador	Unidad	1	3			1	5			1	5		
	Desinfectante	Litro	1/4		0,38		1/4		0,38		1/4		0,38	
	Ambiental	Litro	1/8		0,29		1/8		0,29		1/8		0,29	
	Jabón	Mililitro	25		0,15		25		0,15		25		0,15	
	Franela	Unidad	1	1			1	4			2	6		
	Guantes	Pares	1				1	4			1			
	Aspiradora	Unidad	1	3			1				1	6		
	Mascarilla	Unidad	1				1				1			
Limpieza de Habitación														
	Cama(s)	Unidad	1	1		1	2	2		1	3	4		1
	Pisos		1	2		1	1	2		1	1	2		1
	Muebles			1		1	1	1		1	1	1		1
TOTAL TIEMPO DE LIMPIEZA	4						5				7			
Limpieza del baño														
	Pisos	Unidad	1	2		1	1	2		1	1	2		1
	Inodoro-Lavamanos	Unidad	1	1		1	1	1		1	1	1		1
	Ducha-Tina	Unidad	1	2		1	1	2		1	1	2		1



UNIVERSIDAD DE CUENCA

	Tacho de basura	Unidad	1	0,5		1	2	0,5		1	2	0,5		1	
	Cambio de papel higiénico	Unidad	1	0,5		1	1	0,5		1	1	0,5		1	
	Cambio de toallas	Unidad	2	1		1	4	2		1	6	3		1	
TOTAL TIEMPO LIMPIEZA BAÑO	7					8					9				
TIEMPO TOTAL EN LIMPIAR	11					13					16				
Lavado y limpieza de lencería del hotel															
	Sábanas	Paquete	1	30		1	2	30		1	3	30		1	
	Fundas de almohada	Unidad	2	30		1	4	30		1	6	30		1	
	Toallas	Unidad	2	30		1	4	30		1	6	30		1	
	Cortinas		1	30			1	30		1	1	30		1	
	Alfombras		2	40		1	3	40		1	4	40		1	
	Colchas	Unidad	1	45		1	2	45		1	3	45		1	



UNIVERSIDAD DE CUENCA

	Edredones	Unidad	1	45		1	2	45		1	3	45		1	
Utensilios de aseo personal para el huésped															
	Shampoo	Mililitro	50	0,5	0,25	1	100	0,83	0,5	1	150	1	0,75	1	
	Enjuague	Mililitro	50	0,5	0,25	1	100	0,83	0,5	1	150	1	0,75	1	
	Jabón de tocador	Mililitro	200	0,17	0,35	1	200	0,17	0,35	1	200	0,17	0,35	1	
Número de facturas de materia prima mensual			3												
Número de órdenes de pedidos a la semana			16												
Número de facturas emitidas a los clientes a la semana			70												

**ANEXO 4****DETERMINACIÓN DE COSTOS INDIRECTOS POR HABITACION**

Descripción	Valor Mensual	Días	Valor Diario	Habitaciones	Valor Habitación
LUZ	271,395	30	9,05	34	0,266

HABITACION	SIMPLE	DOBLE	TRIPLE
	7	17	10
Valor Habitación	0,266	0,266	0,266
Valor diario para cada habitación	1,86	4,52	2,66
Valor mensual	55,88	135,70	79,82

Descripción	Valor Mensual	Días	Valor Diario	Habitaciones	Valor Habitación
AGUA	301,94	30	10,06	34	0,296

HABITACION	SIMPLE	DOBLE	TRIPLE
	7	17	10
Valor Habitación	0,296	0,296	0,296
Valor diario para cada habitación	2,07	5,03	2,96
Valor mensual	62,16	150,97	88,80

Descripción	Valor Mensual	Días	Valor Diario	Habitaciones	Valor Habitación
Internet	117,16	30	3,91	34	0,115



HABITACION	SIMPLE	DOBLE	TRIPLE
	7	17	10
Valor Habitación	0,115	0,115	0,115
Valor diario para cada habitación	0,80	1,95	1,15
Valor mensual	24,12	58,58	34,46

Descripción	Valor Mensual	Días	Valor Diario	Habitaciones	Valor Habitación
Televisión por cable	248,92	30	8,30	34	0,244

HABITACION	SIMPLE	DOBLE	TRIPLE
	7	17	10
Valor Habitación	0,244	0,244	0,244
Valor diario para cada habitación	1,71	4,15	2,44
Valor mensual	51,25	124,46	73,21

Descripción	Valor Mensual	Días	Valor Diario	Habitaciones	Valor Habitación
Gas	138,02	30	4,60	34	0,135

HABITACION	SIMPLE	DOBLE	TRIPLE
	7	17	10
Valor Habitación	0,135	0,135	0,135
Valor diario para cada habitación	0,95	2,30	1,35
Valor mensual	28,42	69,01	40,59



Descripción	Valor Mensual	Días	Valor Diario	Habitaciones	Valor Habitación
Teléfono	153,36	30	5,11	34	0,150

HABITACION	SIMPLE	DOBLE	TRIPLE
	7	17	10
Valor Habitación	0,150	0,150	0,150
Valor diario para cada habitación	1,05	2,56	1,50
Valor mensual	31,57	76,68	45,10

Descripción	Valor Mensual	Días	Valor Diario	Habitaciones	Valor Habitación
Insumos de limpieza	49,84	30	1,66	34	0,049

HABITACION	SIMPLE	DOBLE	TRIPLE
	7	17	10
Valor Habitación	0,049	0,049	0,049
Valor diario para cada habitación	0,34	0,83	0,49
Valor mensual	10,26	24,92	14,66

Descripción	Valor Mensual	Días	Valor Diario	Habitaciones	Valor Habitación
Depreciación edificio	646,07	30	21,54	34	0,633



HABITACION	SIMPLE	DOBLE	TRIPLE
	7	17	10
Valor Habitación	0,633	0,633	0,633
Valor diario para cada habitación	4,43	10,77	6,33
Valor mensual	133,01	323,04	190,02

Descripción	Valor Mensual	Días	Valor Diario	Habitaciones	Valor Habitación
Depreciación muebles y enseres	24,75	30	0,83	34	0,024

HABITACION	SIMPLE	DOBLE	TRIPLE
	7	17	10
Valor Habitación	0,024	0,024	0,024
Valor diario para cada habitación	0,17	0,41	0,24
Valor mensual	5,10	12,38	7,28

Descripción	Valor Mensual	Días	Valor Diario	Habitaciones	Valor Habitación
Seguro mensual	294,64	30	9,82	34	0,289

HABITACION	SIMPLE	DOBLE	TRIPLE
	7	17	10
Valor Habitación	0,289	0,289	0,289
Valor diario para cada habitación	2,02	4,91	2,89
Valor mensual	60,66	147,32	86,66



DETERMINACION DE COSTOS INDIRECTOS ALIMENTOS Y BEBIDAS

Descripción	Valor Mensual	Días Trabajados	Número de huéspedes al mes	Consumo por día	Consumo por desayuno
LUZ	30,155	30	120	1,0052	0,251

Descripción	Valor Mensual	Días trabajados	Número de Huéspedes al mes	Consumo por día	Consumo por desayuno
AGUA	33,55	30	120	1,12	0,2796

Descripción	Valor Mensual	Días trabajados	Número de huéspedes al mes	Consumo por día	Consumo por desayuno
GAS	15,34	30	120	0,51	0,0150



BIBLIOGRAFIA

AHOTEC. (2000). *ESTATUTO AHOTEC*.

AHOTEC. (2015). *REGLAMENTO DE ALOJAMIENTO TURISTICO* .

AHOTEC. (2016). *HOTELESECUADOR.COM*. Obtenido de
<http://www.hotelesecuador.com.ec/disptxt.php?menu=17&submenu1=10&idiom=1>

BEJARANO, G. N. (16 de SEPTIEMBRE de 2011). *REGLAMENTO GENERAL DE ACTIVIDADES TURISTICAS*. Obtenido de
<http://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/2016/04/Reglamento-de-Actividades-Turisticas.pdf>

CarlosCuevas. (2001). *Contabilidad de costos*. Bogota: Pearson Educación

CongresoNacional. (2002). *LEY DE TURISMO*. Quito.

Espinoza, H. E. (s.f.). *SlideShare*. Obtenido de
http://www.slideshare.net/henry_tucto/costos-abc

Gutiérrez, I. L. (2003). *REGLAMENTO GENERAL DE APLICACIÓN A LA LEY DE TURISMO*. Quito.

Hernandez, O. I. (s.f.). *monografias.com*. Obtenido de
<http://www.monografias.com/trabajos31/costeo-abc/costeo-abc.shtml#import>

León, I. E. (6 de junio de 2016). (M. Hoyos, Entrevistador)

MINISTERIO DEL TURISMO CUENCA. (s.f.). MINISTERIO DEL TURISMO CUENCA.

Montero, I. J. (06 de junio de 2016). (M. Hoyos, Entrevistador)



PedroZapataSanchez. (2007). *Contabilidad de Costos*. Bogota: México D.F. [México] : Mc Graw Hill Interamericana Editores.

Sánchez, P. Z. (2007). *Contabilidad de costos*. Bogotá: México D.F. [México] : Mc Graw Hill Interamericana Editores.

UNNE. (s.f.). Recuperado el 02 de AGOSTO de 2016, de
DEPARTAMENTO DE BIBLIOTECA:
<http://med.unne.edu.ar/biblioteca/calculos/calculadora.htm>



DISEÑO DE TESIS



UNIVERSIDAD DE CUENCA
FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS Y ADMINISTRATIVAS
CONTABILIDAD Y AUDITORIA

DISEÑO DE TRABAJO DE TITULACIÓN

AUTORES:

GABRIELA ALEXANDRA HOYOS MARURI
JENNY LISSETT MENDIA RAMÓN

PROFESOR/A:

ING. JUAN CARLOS AGUIRRE

1. SELECCIÓN Y DELIMITACIÓN DEL TEMA DE INVESTIGACIÓN

Debido al crecimiento del turismo en la ciudad de Cuenca, se hace necesario contar con un óptimo servicio hotelero, priorizando un adecuado sistema de contabilidad de costos. Debido a que un adecuado manejo de este sistema permitirá que los hoteles tengan un mejor control interno para brindar un servicio de calidad, buscando la satisfacción del cliente, además de incrementar sus beneficios.



Contenido:

Diseño de un Sistema Contable de Costos ABC.

Campo de Aplicación:

Hoteles de Segunda y Tercera Categoría de la ciudad de Cuenca.

Período del tratamiento del tema:

Año de análisis 2015.

Título:

Diseño de un modelo de Contabilidad de Costos ABC para el sector hotelero de Segunda y Tercera Categoría de la ciudad de Cuenca.

2. JUSTIFICACIÓN DE LA INVESTIGACIÓN

Esta investigación se efectuará en conocimientos académicos, puesto que nos comprometemos a realizar un trabajo eficaz, el mismo que será útil para el sector hotelero de segunda y tercera categoría y que le permita manejar un adecuado sistema contable para asegurar que sus beneficios son óptimos garantizando una mejora competitiva para la empresa, orientando a la organización la toma de mejores decisiones para beneficio de la empresa.

Al tratarse de un estudio hotelero es necesario considerar principios tales como el US AAP, USALI, Sistema de costeo.

La implementación de Los Principios de Contabilidad Generalmente Aceptados (US GAAP), en los hoteles de segunda y tercera categoría en la ciudad de Cuenca,



nos sirve como guía contable para desarrollar criterios con relación a la economía financiera de las organizaciones. Además, establece medidas para la realización de Estados Financieros.

Por otro lado, el USALI (Uniform Sistem of Accounts for the lodging Industry), es un modelo contable uniforme y estándar que ayuda al sector hotelero independientemente de su categoría, “a reducir el efecto de diferentes normas contables, ayuda a tener un informe detallado de ingresos, gastos, costos, etc., potencializando su utilización en la toma de decisiones”. Son algunas de las varias ventajas que ofrece este sistema. (Oriol Amat Salas, Contabilidad, control de gestión y finanzas de hoteles, 2011)

Este estudio ayudará al conocimiento de los métodos aplicados en el sector hotelero, y a crear un diseño estándar que sea útil para segunda y tercera categoría, no solo para la ciudad, sino a nivel nacional.

3. BREVE DESCRIPCIÓN DEL OBJETO DE ESTUDIO

Cuenca se encuentra situado a 2.538 metros sobre el nivel del mar, con un aproximado de 580.000 habitantes. Siendo uno de los destinos turísticos más acogedores del país, su gente, su cultura y sus tradiciones reflejan la belleza de la ciudad, es por ello que miles de turistas tanto nacionales como internacionales, la prefieren para vacacionar, esto ha ocasionado que se abran diversos tipos de alojamientos, tales como hoteles, hostales, hosterías, etc.

Considerando esto nos lleva a remontarnos en la primera casa de alojamiento existente en la ciudad, la misma que abrió sus puertas a partir del año 1780, cuyo nombre corresponde a “Casa de las Posadas”, la misma que fue llamada así porque en ella se hospedaban la gente que venía de otras ciudades, principalmente comerciantes de la costa y de Perú.



Las posadas o casas de hospedaje se consideraban como paradores, es por ello que, en el censo de 1868, se otorga la *licencia de parador*. La “Casa de las Posadas” deja de funcionar en el siglo XX.

Se realizó una restauración en el año 2006, y actualmente en ella funciona una biblioteca cuyos archivos se basan fundamentalmente en la historia y cultura tanto de la ciudad como del país, también cuenta con un auditorio y una galería.

En la actualidad muchos turistas intentan ahorrar sus gastos, es por eso que, los hoteles de segunda y tercera categoría son una de sus opciones de alojamiento, es por esto que se busca mejorar los servicios que los mismos prestan para poder brindar un servicio adecuado y de calidad, incrementando la demanda hotelera; optimando de esta manera sus beneficios y a la vez generando una potencial fuente de empleo.

El sector hotelero en nuestro país, se clasifica en las siguientes categorías:

DE LUJO	CINCO ESTRELLAS
DE PRIMERA	CUATRO ESTRELLAS
DE SEGUNDA	TRES ESTRELLAS
DE TERCERA	DOS ESTRELLAS
DE CUARTA	UNA ESTRELLA

SEGUNDA CATEGORÍA:

- a) 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 mozos de equipajes y los botones o mensajeros, dependerán de la recepción;
- b) De pisos, para mantenimiento de las habitaciones, así como para su limpieza y preparación; estará a cargo de una Ama de Llaves ayudada por las camareras de pisos. El número de camareras dependerá de la capacidad



del establecimiento, debiendo existir al menos una camarera por cada diez y seis habitaciones;

- c) De comedor, que estará atendido por el Maitre o Jefe de Comedor y asistido por el personal necesario, según la capacidad del alojamiento, con estaciones de ocho mesas como máximo. Los jefes de comedor, además de conocer el idioma español, tendrán conocimientos básicos del inglés. El menú del hotel permitirá al cliente la elección entre tres o más especialidades dentro de cada grupo de platos.
- d) El servicio de comidas y bebidas en las habitaciones será atendido, de no existir el personal específicamente destinado a tal efecto, por el del comedor.
- e) 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;
- f) 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,
- g) Botiquín de primeros auxilios. (Bejarano, www.turismo.gob.ec, 2011).

HOTELES DE SEGUNDA CATEGORÍA

	NOMBRE	DIRECCIÓN	TELÉFONO
1	LAS AMERICAS	MARIANO CUEVA 13-59	827016
2	ATENAS	LUIS CORDERO 11 89	2827016
3	EL CISNE	AV. DE LAS AMERICAS Y AMAZONAS	2834222
4	ESPAÑA	SANGURIMA 1 17	2834208
5	EL QUIJOTE	HNO. MIGUEL 9-58 Y GRAN COLOMBIA	072822171



6	SANTA ANA	PRESIDENTE CORDOVA 11-49 Y TARQUI	
7	TOMEBAMB A	BOLIVAR 11 19	2823797

Fuente: (MINISTERIO DEL TURISMO CUENCA)

Elaborado por: Autoras

TERCERA CATEGORÍA:

- a) De recepción, permanentemente atendido por personal capacitado. Los botones o mensajeros dependerán de la recepción;
- b) 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 alojamiento, debiendo existir al menos una camarera por cada diez y ocho habitaciones;
- c) 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;

- d) Telefónico. Existirá una central con por lo menos dos líneas, atendida permanentemente, pudiendo ocuparse de este cometido la recepción;
- e) De lavandería y planchado para la ropa de los huéspedes y la lencería del alojamiento. Este servicio podrá ser propio del alojamiento o contratado;
- y,
- f) Botiquín de primeros auxilios. (Bejarano, www.turismo.gob.ec, 2011).

**HOTELES DE TERCERA CATEGORÍA**

	NOMBRE	DIRECCIÓN	TELÉFONO
1	CHECK INN	GENERAL TORRES 8-82 Y BOLIVAR	72831711
2	GRAN HOTEL	GRAL. TORRES 9 70	2831984
3	NORTE	MKARIANO CUEVA 11-63 Y SANGURIMA	
4	PICHINCHA	GRAL TORRES 8 82	2832868
5	SAN JOSE INN	CALLE DEL CHORRO S/N Y GIL RAMIREZ DAVALOS	
6	TITO	SANGURIMA 1-49 Y MANUEL VEGA	2829734

Fuente: (MINISTERIO DEL TURISMO CUENCA)

Elaborado por: Autoras

4. FORMULACIÓN DEL PROBLEMA

¿Cuentan los hoteles de segunda y tercera categoría de la ciudad de Cuenca con un Sistema Contable adecuado a sus necesidades?

- ✓ Estudiar el control de costos de los hoteles.
- ✓ Conocer la situación actual de los hoteles.
- ✓ Aplicar un Sistema de Costos ABC a los hoteles de segunda y tercera categoría.



5. DETERMINACION DE LOS OBJETIVOS

5.1 OBJETIVO GENERAL

Diseñar un modelo de Contabilidad de Costos ABC, para el sector hotelero de Segunda y Tercera Categoría de la ciudad de Cuenca.

5.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Analizar la situación actual de los hoteles de Segunda y Tercera categoría de la ciudad de Cuenca.
- Estudiar la base conceptual de la acumulación de costeo ABC.
- Diseñar un sistema de costos ABC, aplicables al sector hotelero de Segunda y Tercera Categoría.

6. MARCO TEÓRICO DE REFERENCIA

6.1 MARCO DE ANTECEDENTES

USALI (Uniform System of Accounts for the Lodging Industry), Libros (Contabilidad, control de gestión y finanzas de hoteles) y el Libro de Cuevas Carlos (Contabilidad de Costos, Tercera Edición E-Books Colombia año 2010).

6.2 MARCO TEORICO

HOTELES



"Lugar que proporciona alimentación y hospedaje, un lugar de entretenimiento para el viajero, un edificio público, una institución de servicio doméstico, operado bajo una fase para obtener utilidades". (Barragán, 2005).

CLASIFICACIÓN DEL COSTO

- **“Por su naturaleza.** - se deciden en: costo de la materia prima, costo de la mano de obra y costos indirectos de fabricación
- **Costos por su destino.** - se dividen en: costos de producción, costos de distribución o ventas, costo de administración, costos financieros.
- **Costos por su identificación.** - se clasifican en: costos directos, costos indirectos.
- **Costos por su variabilidad.** - se divide en: costos fijos, costo fijo discrecional, costo fijo comprometido, costos variables, costos mixtos.
- **Los costos fijos son fijos en el total, pero variables por unidad.** Los costos variables son variables en el total, pero fijos por unidad.
- **Costos por el tiempo en que se enfrentan los ingresos.** - su clasificación es: costos del periodo, costos del producto.
- **Costos de subactividad.** - cuando la empresa está produciendo a un nivel menor de su nivel óptimo.
- **Costos de oportunidad.** - es el costo de la mejor alternativa rechazada, es la utilidad que se deja de percibir para hacer otra actividad”. (Hernán, s.f.)



ELEMENTOS DEL COSTO

“Los elementos del costo de producción son los siguientes:

- **Materia prima.** - Son aquellos bienes que forman parte del producto terminado. Se divide en materia prima directa y materia prima indirecta.
- **Mano de obra.** - Es la fuerza laboral que se utiliza para la transformación de los materiales en productos terminados o para la prestación del servicio. Se divide en mano de obra directa y mano de obra indirecta.
- **Costos Indirectos de Fabricación.** - Los costos indirectos de Fabricación son todos los insumos que no están catalogados como materia prima directa ni como mano de obra directa. El problema en los Costos indirectos es la forma de asignación en el costo, por lo que es necesario asignar una base para distribución de dichos costos”. (Hernán, s.f.)

La forma más común de asignación es mediante la tasa predeterminada.

$$Tp = \frac{\text{Costos Indirectos de Fabricación Presupuestados}}{\text{Nivel de Producción Presupuestado}}$$

CLASIFICACIÓN POR GRUPOS

Los alojamientos se clasifican en los siguientes grupos:

Grupo 1.- Alojamientos Hoteleros.

Subgrupo 1.1. Hoteles.

1.1.1. Hotel (de 5 a 1 estrellas doradas).

1.1.2. Hotel Residencia (de 4 a 1 estrellas doradas).

1.1.3. Hotel Apartamento (de 4 a 1 estrellas doradas).



Subgrupo 1.2. Hostales y Pensiones.

1.2.1. Hostales (de 3 a 1 estrellas plateadas).

1.2.2. Hostales Residencias (de 3 a 1 estrellas plateadas).

1.2.3. Pensiones (de 3 a 1 estrellas plateadas).

Subgrupo 1.3. Hosterías, Moteles, Refugios y Cabañas.

1.3.1. Hosterías (de 3 a 1 estrellas plateadas).

1.3.2. Moteles (de 3 a 1 estrellas plateadas).

1.3.3. Refugios (de 3 a 1 estrellas plateadas).

1.3.4. Cabañas (de 3 a 1 estrellas plateadas).

Grupo 2.- Alojamientos Extrahoteleros.

Subgrupo 2.1. Complejos vacacionales (de 3 a 1 estrellas plateadas).

Subgrupo 2.2. Campamentos (de 3 a 1 estrellas plateadas).

Subgrupo 2.3. Apartamentos (de 3 a 1 estrellas plateadas). (Noboa, 2011)

CONTABILIDAD DE COSTOS

La contabilidad de costos ayuda a la administración al momento de la determinación de objetivos, ya que permite basarse en datos reales.



DEFINICIÓN

“La contabilidad de costos es aquella que se destaca en los informes financieros, pues los costos del producto o del servicio tienen una importancia significativa en la determinación del ingreso y en la posición financiera de toda organización. La asignación de los costos es, también, básica en la preparación de los estados financieros. En general, la contabilidad de costos se relaciona con la estimación y la determinación del costo de bienes y servicio” (Cueva, 2001)

OBJETIVOS DE LA CONTABILIDAD DE COSTOS

- ✓ “Entregar información adecuada para poder tomar decisiones.
- ✓ Que la información obtenida sea útil en el momento de la planeación, evaluación y control de las operaciones de la empresa.
- ✓ Con la ayuda de los costos unitarios formular políticas para evaluar y dirigir inventarios.
- ✓ Generar informes para determinar las utilidades, proporcionando el costo de lo vendido y/o servicio prestado.
- ✓ Contribuir a la planeación de utilidades y a la elección de alternativas, proporcionando anticipadamente los costos”.
(<http://es.slideshare.net/Lilibeth8855/objetivos-de-la-contabilidad-de-costos>)

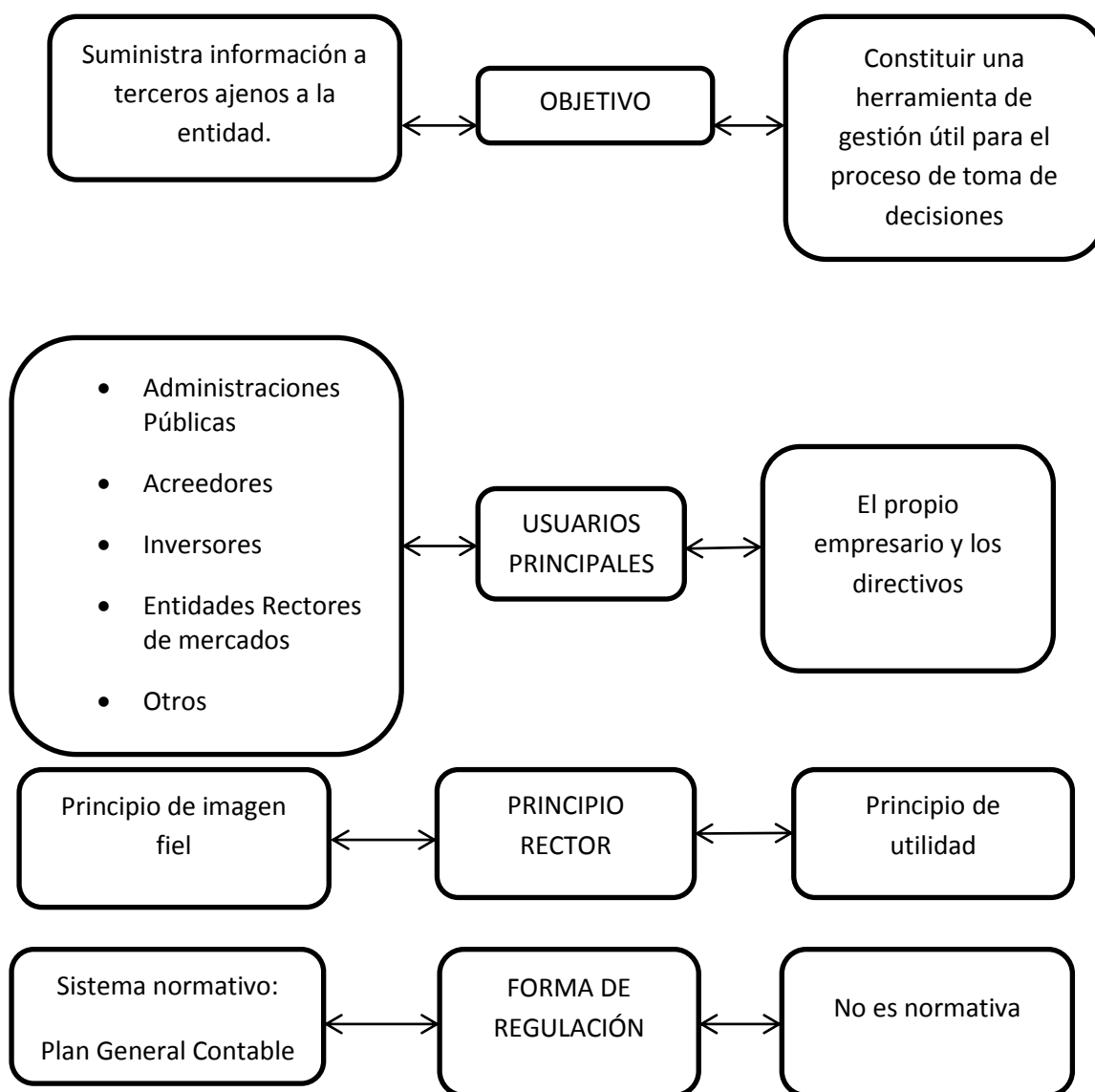
IMPORTANCIA DE LA CONTABILIDAD DE COSTOS

La contabilidad de costos es útil en la actividad empresarial ya que representa una muy importante fuente para la contabilidad financiera, porque entrega información real para determinar la situación financiera de la empresa es decir cuánto beneficio está generando la actividad económica que se desarrolla.



Hemos considerado de vital importancia tener un adecuado manejo de la contabilidad de costos en el sector hotelero ya que de esta manera nos permite conocer datos reales del mercado, para poder establecer precios adecuados al momento de ofrecer el servicio y que sea atractivo al cliente, sin dejar de ofrecer un servicio de calidad, pero que genere una adecuada ganancia a los dueños del hotel.

DELIMITACIÓN ENTRE LOS SISTEMAS DE INFORMACIÓN DE LA CONTABILIDAD FINANCIERA Y LA CONTABILIDAD DE COSTES



Fuente: (Alfredo Rocafort Nicolau, 2008)



TIPOS DE SISTEMA DE COSTEO

- ❖ Costeo ABC
- ❖ Costeo por Procesos
- ❖ Costeo por Órdenes de Trabajo o Producción

COSTOS ABC

“ABC (siglas en inglés de “Activity Based Costing” o “Costeo Basado en Actividades”) se desarrolló como herramienta práctica para resolver un problema que se le presenta a la mayoría de las empresas actuales. Los sistemas de contabilidad de costos tradicionales se desarrollaron principalmente para cumplir la función de valoración de inventarios (para satisfacer las normas de “objetividad, verificabilidad y materialidad”), para incidencias externas tales como acreedores e inversionistas. Sin embargo, estos sistemas tradicionales tienen muchos defectos, especialmente cuando se les utiliza con fines de gestión interna”. (Morales, 2003)

Los beneficios y usos estratégicos de este sistema son:

“Costos más exactos de productos y/o **SERVICIOS** que permiten decisiones estratégicas relacionadas con:

- La determinación del precio del producto ó 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 y/o **SERVICIOS**



Es un sistema ideal para todo tipo de empresas, sean de manufactura, servicios y comerciales.” (Asesores integrales)

COSTOS POR PROCESOS

“Los sistemas de costos de proceso son la transformación de un producto que sufre modificaciones y se debe seguir un sistema para determinar los tiempos y periodos.” (Zapata, 2007)

COSTEO POR ÓRDENES DE TRABAJO

“El sistema de costos por órdenes de trabajo es utilizado para acumular los costos de productos manufacturados de acuerdo con las especificaciones de sus clientes. Por ejemplo: en una editora pueden recibir periodos para imprimir una cantidad “X” de libros de una empresa editorial. Estos periodos están preparados según lo indique la editora difiriendo en contenido y forma del pedido. Los costos que demanda la impresión de los libros se van a acumulando para cada orden de trabajo que hacen los clientes”. (Pág. 18) (Rojas, 2010)

7. PREGUNTAS DE INVESTIGACIÓN

- ¿Los hoteles de la ciudad de Cuenca, conocen y aplican los principios que los rigen?
- ¿Conoce usted los principales tipos de gastos?
- ¿Qué tipo de método eligen los hoteles al momento de realizar el cálculo de sus costos?



HOTELERO	personas	de Actividades
1.7 1.7 SERVICIOS DEL HOTEL	Encuestas	Hoteleras
CAPITULO II		
BASE CONCEPTUAL DE LOS SISTEMAS DE ACUMULACION DE COSTEO ABC		
2. CONCEPTUALIZACION	Resultados	
2.1 CONTABILIDAD DE COSTOS		Libro Contabilidad de
2.2 ELEMENTOS DEL COSTO		Costos por Carlos F.
2.3 CLASIFICACIÓN Y TRATAMIENTO DE LOS ELEMENTOS DEL COSTO		Cueva Villegas.
2.4 EL COSTEO BASADO EN ACTIVIDADES (ABC)		
2.5 OBJETIVOS DEL COSTEO ABC		
2.6 COMPARACION ENTRE EL ABC Y EL COSTEO TRADICIONAL		
2.7 IMPORTANCIA DEL COSTEO ABC		
2.8 VENTAJAS Y DESVENTAJAS		
		Catastro Ministerio de



<p>CAPITULO III. Sistema de Costos ABC aplicables al sector hotelero de Segunda y Tercera Categoría.</p> <p>3.1 Universo</p> <p>3.2 Determinación de la muestra</p> <p>3.3 Cuestionario</p> <p>3.4 Formulario de Observación</p> <p>3.5 Hoja de Costos</p> <p>3.6 Producto</p> <p>3.7 Recursos</p> <p>3.8 Actividad</p> <p>3.9 Elementos del Costos</p> <p>3.10 Contabilización</p> <p>3.11 Estados Intermedio</p> <ul style="list-style-type: none">• Conciliación de Caja• Conciliación Bancaria• Balance de Comprobación <p>3.12 Estados Financieros</p> <ul style="list-style-type: none">• Estado de Situación Financiera• Estado de Resultados• Cambios en el Patrimonio• Estado de Flujo de Efectivo		<p>Turismo</p> <p>Encuestas</p> <p>Entrevistas</p>
---	--	--



Conclusiones		
Recomendaciones		
Bibliografía		

9. DISEÑO METODOLÓGICO

El diseño metodológico consiste en la explicación de las técnicas de organización y clasificación de los datos que se van a utilizar, con base en la problematización.

a) Tipo de investigación

Se trata de investigación exploratoria descriptiva debido a que se levantará datos para estudiar el comportamiento de los hoteles.

b) Método de la investigación

El método de investigación será cualitativo ya que busca de obtener resultados concluyentes, que permitan investigar características y conductas del sector.

La técnica que se utilizará será un muestreo estratificado de los hoteles de segunda y tercera categoría de la ciudad de Cuenca.

c) Método de Recolección de información

Para la recolección de la información utilizaremos fuentes de información primaria dentro de las cuales incluiremos las siguientes técnicas:

- ✓ Entrevistas
- ✓ Encuesta

Los datos de fuente secundaria serán recolectados a través de:

- ✓ Libros
- ✓ Informes académicos previos
- ✓ Sitios Web

**d) Tratamiento de la información**

Tablas y gráficos para resaltar la información cualitativa

Figuras como diagramas y otro tipo de representaciones.

ESQUEMA TENTATIVO DE LA INVESTIGACIÓN

OBJETIVO ESPECIFICO	CAPITULO
<p>Analizar la situación actual de los hoteles de Segunda y Tercera categoría de la ciudad de Cuenca.</p>	<p>CAPITULO I</p> <p>SITUACIÓN ACTUAL DE LOS HOTELES DE SEGUNDA Y TERCERA CATEGORIA DE CUENCA</p> <p>1. ANTECEDENTES</p> <p>1.1 RESEÑA HISTORICA TURISMO EN CUENCA</p> <p>1.2 1.2 CLASIFICACIÓN DE LOS HOTELES</p> <p>1.3 1.3 DESCRIPCIÓN DE LAS CARACTERÍSTICAS DEL SECTOR HOTELERO DE SEGUNDA CATEGORÍA</p> <p>1.4 1.4 DESCRIPCION DE LAS CARACTERISTICAS DEL SECTOR HOTELERO DE TERCERA CATEGORIA</p> <p>1.5 1.5 PERMISOS, TASAS, CONTRIBUCIONES Y OTRAS OBLIGACIONES QUE DEBEN CUMPLIR LOS</p>



	<p>ESTABLECIMIENTOS DE ALOJAMIENTO</p> <p>1.6 1.6 LEYES QUE REGULAN EL SECTOR HOTELERO</p> <p>1.7 SERVICIOS DEL HOTEL</p>
<p>Estudiar la base conceptual de la acumulación de costo ABC.</p>	<p>CAPITULO II</p> <p>BASE CONCEPTUAL DE LOS SISTEMAS DE ACUMULACION DE COSTEO ABC</p> <p>2. CONCEPTUALIZACION</p> <p>2.1 CONTABILIDAD DE COSTOS</p> <p>2.2 ELEMENTOS DEL COSTO</p> <p>2.3 CLASIFICACIÓN Y TRATAMIENTO DE LOS ELEMENTOS DEL COSTO</p> <p>2.4 EL COSTEO BASADO EN ACTIVIDADES (ABC)</p> <p>2.5 OBJETIVOS DEL COSTEO ABC</p> <p>2.6 COMPARACION ENTRE EL ABC Y EL COSTEO TRADICIONAL</p> <p>2.7 IMPORTANCIA DEL COSTEO ABC</p> <p>VENTAJAS Y DESVENTAJAS</p>
<p>Diseñar de un Sistema de Costos ABC.</p>	<p>CAPITULO III. Sistema de Costos ABC aplicables al sector hotelero de Segunda y Tercera Categoría.</p> <p>3.1 Universo</p> <p>3.2 Determinación de la muestra</p> <p>3.3 Cuestionario</p> <p>3.4 Formulación de Observación</p>



	<p>3.5 Hoja de Costos</p> <p>3.6 Producto</p> <p>3.7 Recurso</p> <p>3.8 Actividad</p> <p>3.9 Elementos del Costo</p> <p>3.10 Contabilización</p> <p>3.11 Estados Intermedios</p> <p>3.12 Estados Financieros</p> <ul style="list-style-type: none">• Conciliación de Caja• Conciliación Bancaria• Balance de Comprobación <p>3.13 Estados Financieros</p> <ul style="list-style-type: none">• Estado de Situación Financiera• Estado de Resultados• Cambios en el Patrimonio• Estado de Flujo de Efectivo
	<p>Conclusiones</p> <p>Recomendaciones</p> <p>Bibliografía</p>



10. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES																
ACTIVIDADES	MES I				MES II				MES III				MES IV			
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
Diseño de Tesis																
CAPITULO I. Base conceptual de los sistemas de acumulación de Costos.																
CAPITULO II. Situacion Actual de los Hoteles de segunda y tercera categoria.																
CAPITULO III. Sistema de Costos																
Revisión de Capítulos																

**11. PRESUPUESTO REFERENCIAL**

DETALLE DE GASTOS	MES I	MES II	MES III	MES IV	VALOR TOTAL
Empastado	\$ -	\$ -	\$ -	\$ 300,00	\$ 300,00
Copias blanco y negro	\$ 8,00	\$ 15,00	\$ 30,00	\$ 40,00	\$ 93,00
Elaboración de Encuestas	\$ -	\$ -	\$ 100,00	\$ -	\$ 100,00
Procesamiento de Encuestas	\$ -	\$ -	\$ 35,00	\$ -	\$ 35,00
Copias a Color	\$ -	\$ 15,00	\$ 25,00	\$ 15,00	\$ 55,00
Impresion de los capítulos	\$ -	\$ 30,00	\$ 80,00	\$ 300,00	\$ 410,00
Internet	\$ 25,00	\$ 25,00	\$ 25,00	\$ 25,00	\$ 100,00
Transporte para el levantamiento de información	\$ 20,00	\$ 60,00	\$ 90,00	\$ 40,00	\$ 210,00
TOTAL ESTIMADO	\$ 53,00	\$ 145	\$ 385	\$ 720,00	\$ 1303, 00



13.- BIBLIOGRAFIA

LIBROS

- Contabilidad, control de gestión y finanzas de hoteles.
- Cuevas, Carlos, Contabilidad de Costos, Tercera Edición E-Books Colombia año 2010.
- Contabilidad de costes: Fundamentos y ejercicios resueltos, Alfredo Rocafort Nicolau, Vicent Ferrer Grau

SITIOS WEB

- <http://administracion.realmexico.info/2013/10/conceptos-de-hotel.html>
- http://www.academia.edu/7748234/CONCEPTOS_DE_CONTABILIDAD_DE_COSTOS_SEGUN_ALGUNOS_AUTORES_1
- <http://www.gestiopolis.com/el-sistema-de-costeo-abc/>
- <http://dspace.ucuenca.edu.ec/bitstream/123456789/23366/1/tesis.pdf>
- <http://webcache.googleusercontent.com/search?q=cache:http://www.costosabc.com/>