



UNIVERSIDAD DE CUENCA

FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS Y ADMINISTRATIVAS

CARRERA DE CONTABILIDAD Y AUDITORÍA

“PROPUESTA DE UN SISTEMA DE COSTOS ABC Y ANÁLISIS DE SUS BENEFICIOS EN LAS EMPRESAS DEL SECTOR TURÍSTICO DE LA PROVINCIA DEL AZUAY, PERIODO 2015.”

CASO PRÁCTICO: EMPRESA PARQUE ACUÁTICO AZULPLANET CÍA. LTDA. DEL CANTÓN GUALACEO

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

AUTORAS: TANIA JANNETH PATIÑO AVILA

C.I.:0104457239

MIRIAM SUSANA ZUÑA ROJAS

C.I.:0106419427

DIRECTORA: CPA. María Elena Chuisaca Álvarez

C.I.:0102682952

Cuenca – Ecuador

2017



RESUMEN

Muchas empresas pasan por alto la importancia de la Contabilidad de Costos para la administración y desarrollo de sus negocios, lo que repercute evidentemente en los resultados, limitando su capacidad de evolucionar y crecer con mayor celeridad acorde a las expectativas planteadas en la visión de cada empresa. El Sistema de Costeo ABC (Costeo Basado en Actividades), más que una estructura de Costos, es una valiosa herramienta de gestión que permite a los negocios controlar efectivamente sus costos, evitar los desperdicios, optimizar sus recursos y determinar el costo de un producto o servicio más cercano a lo real. Es por ello que el presente trabajo investigativo consiste en la propuesta de un Sistema de Costeo ABC para la empresa Parque Acuático “AzulPlanet Cía. Ltda.”, diseñado en base a las necesidades de la empresa y de las que ofertan servicios similares dentro de la Provincia del Azuay, que puede ser implementado en Planeta Azul y a nivel del sector.

El turismo es una actividad económica que el gobierno ha potencializado en los últimos años mediante beneficios de tipo tributario, legal, obra pública y campañas nacionales e internacionales. Sin embargo, si las empresas no disponen de las herramientas operativas y administrativas adecuadas, no podrán experimentar el crecimiento que facultan dichos cambios en las políticas estatales, es así que nuestro trabajo de titulación sirve como un referente para la administración y gestión de los costos. Para la investigación se ha empleado el método Inductivo y la misma consta de cuatro capítulos. Partimos de un diagnóstico del sector turístico que se logró a través de la aplicación de varias técnicas: entrevistas, encuestas, investigación documental, observación, confirmación, en cada negocio del sector; luego se analizaron aspectos particulares de la empresa Planeta Azul, se elaboró la propuesta del sistema de costeo ABC que condujo a conclusiones y recomendaciones de tipo general.

PALABRAS CLAVE: Contabilidad de Costos, Sistema de Costeo ABC, Actividad Turística, Sector Turístico, Políticas de Gobierno sobre Turismo, Gestión de Costos, Control, Optimización, Efectividad, Técnicas de Investigación.



ABSTRACT

Many companies overlook the importance of Cost Accounting for management and development of their businesses, which affects obviously the results, limiting their ability to evolve and grow more quickly in line with expectations raised in the vision of each company. System Costing ABC (Activity Based Costing), rather than a cost structure is a valuable management tool that enables companies to effectively control their costs, avoid waste, optimize resources and determine the cost of a product or closer to the real service. That is why this research work is the proposal of a costing system for the company ABC Parque Acuático "Azulplanet Cía. Ltda", designed based on the needs of the company and that offer similar services within the province of Azuay, which can be implemented in Planeta Azul and at the sector level.

Tourism is an economic activity that the government has potentiated in recent years through profits tax rate, legal, investment in infrastructure, roads and national and international campaigns. However, if companies do not have adequate operational and administrative tools cannot experience the growth that authorize such changes in state policies, so that our thesis serves as a reference for the administration and management costs. For research we used the inductive method and it consists of four chapters. We start from a diagnosis of the tourism sector was achieved through the application of various techniques: interviews, surveys, desk research, observation, confirmation, in each business sector; then particular aspects of the company Planeta Azul analyzed, the proposal ABC costing system that led to conclusions and general recommendations was developed.

KEYWORDS: Cost Accounting, Costing System ABC, Tourism, Tourism Sector, Government Policies on Tourism, Cost Management, Control, Optimization, Effectiveness, Research Techniques



ÍNDICE DE CONTENIDOS

INTRODUCCIÓN	24
CAPÍTULO I. “ANTECEDENTES GENERALES”	26
1.1. ANTECEDENTES DEL SECTOR TURÍSTICO EN EL ECUADOR	26
1.1.1. Cifras y Estadísticas sobre Turismo en el Ecuador	29
1.1.2. Ley de Turismo vigente y su Reglamento	32
1.1.3. Políticas de gobierno que impulsan el turismo en el Ecuador	32
1.1.4. Organización del turismo a Nivel Nacional.....	36
1.1.5. De las Actividades Turísticas y su ejercicio	36
1.2. SITUACIÓN ACTUAL DEL SECTOR TURÍSTICO A NIVEL DE LA PROVINCIA DEL AZUAY	38
1.2.1. Antecedentes de la actividad turística en el Azuay	38
1.2.2. Inventario de establecimientos de alojamiento, alimentación y bebidas existentes en el Azuay	39
1.2.3. Diagnóstico de la situación actual de las principales empresas de turismo inventariadas.....	52
1.3. ANTECEDENTES DE LA EMPRESA PARQUE ACUÁTICO “AZUL PLANET CÍA. LTDA.”	71
1.3.1. La Actividad Turística en Gualaceo	71
1.3.2. Reseña Histórica del Parque Acuático “AzulPlanet Cía. Ltda.”	74
1.4. SITUACIÓN ACTUAL DE LA EMPRESA PARQUE ACUÁTICO “AZULPLANET CÍA. LTDA.”	77
1.4.1. Datos Generales de la empresa	77
1.4.2. Organigrama de la empresa	79
1.4.3. Descripción de las funciones de cada área.....	80
1.4.4. Políticas generales de la entidad	81
1.4.5. Descripción detallada de los servicios y productos que ofrece	82
1.4.6. Misión, Visión y Objetivos empresariales.....	91
1.4.7. Relaciones Institucionales	92
1.4.8. Análisis FODA de Planeta Azul.	92
CAPÍTULO II. “MARCO TEÓRICO DEL SISTEMA DE COSTOS BASADO EN ACTIVIDADES (ABC)”	94
2.1. ANTECEDENTES	94



2.2. CONCEPTUALIZACIÓN	94
2.3. CARACTERÍSTICAS.....	96
2.4. OBJETIVOS	96
2.5. IMPORTANCIA	97
2.6. DIFERENCIAS ENTRE EL COSTEO TRADICIONAL Y EL COSTEO ABC..	99
2.7. REQUISITOS DE APLICACIÓN.....	100
2.8. CONCEPTOS BÁSICOS PARA ENTENDER EL COSTEO ABC	101
2.9. CLASIFICACIÓN DE LOS ELEMENTOS DEL COSTO.....	103
2.10. PASOS PARA LA IMPLEMENTACIÓN DEL ABC	106
CAPÍTULO III. “PROPUESTA DEL SISTEMA DE COSTOS BASADO EN ACTIVIDADES ABC-CASO PRÁCTICO “AZULPLANET CÍA. LTDA.”	108
3.1. ANÁLISIS DEL SISTEMA DE COSTEO ACTUAL POR CENTRO DE COSTO	108
3.2. PROPUESTA DEL SISTEMA DE COSTOS ABC A AZULPLANET CIA. LTDA. APLICABLE EN CADA ÁREA	116
Paso 1: Identificación de los Centros de Costos	116
Paso 2: Identificación y clasificación de los Recursos.....	116
Paso 3: Distribución de Recursos hacia Centros de Costos o Áreas de Responsabilidad	119
Paso 4: Análisis de las actividades en conjuntos homogéneos de los centros de costo Patio de Comidas, Acqua Restaurant y Parque Acuático	151
Paso 5: Definir los cost drivers de recursos para asignarlos a las actividades.	169
Paso 6: Relación de los costos de los recursos con las actividades.	170
Paso 7: Asignación de los Costos de los Recursos a las Actividades	174
Paso 8: Identificación de los Objetos de Costos	181
Paso 9: Seleccionar inductores de costo de las actividades que se vinculan con los objetos de costo.	182
Paso 10: Asignación de los costos de las actividades hacia los objetos de costos.	186
3.3. COMPARACIÓN ENTRE EL SISTEMA DE COSTOS VIGENTE EN LA EMPRESA Y EL SISTEMA PROPUESTO.	188



3.3.1. COMPARACIÓN ENTRE EL SISTEMA DE COSTOS VIGENTE EN LA EMPRESA Y EL SISTEMA PROPUESTO - CENTRO DE COSTO 1. PATIO DE COMIDAS.....	188
3.3.2. COMPARACIÓN ENTRE EL SISTEMA DE COSTOS VIGENTE EN LA EMPRESA Y EL SISTEMA PROPUESTO CENTRO DE COSTO 2 ACQUA RESTAURANT	191
3.3.3. COMPARACIÓN ENTRE EL SISTEMA DE COSTOS VIGENTE EN LA EMPRESA Y EL SISTEMA PROPUESTO CENTRO DE COSTO 3 PARQUE ÁCUATICO.....	193
3.4. ANÁLISIS DE LOS BENEFICIOS QUE OTORGARÍA EL SISTEMA ABC A LA EMPRESA Y AL SECTOR.....	198
CAPÍTULO IV. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....	201
4.1. CONCLUSIONES.....	201
CONCLUSIONES DEL SECTOR:	201
CONCLUSIONES DE LA EMPRESA:.....	203
4.2. RECOMENDACIONES	206
ANEXOS	208
Bibliografía.....	296

ÍNDICE DE GRÁFICOS

GRÁFICO N° 1 NÚMERO DE TURISTAS EXTRANJEROS QUE HAN INGRESADO AL ECUADOR ENTRE LOS AÑOS 2009 – 2016.....	30
GRÁFICO N° 2 BALANZA TURÍSTICA DEL ECUADOR EN LOS ÚLTIMOS DOS AÑOS	31
GRÁFICO N° 3 <i>IMAGEN DE LA MARCA PAÍS: ECUADOR, AMA LA VIDA</i>	34
GRÁFICO N° 4 IMAGEN DEL LOGO DEL PROYECTO: ECUADOR, POTENCIA TURÍSTICA.....	34
GRÁFICO N° 5 IMAGEN DEL LOGO DE LA CAMPAÑA “ALL YOU NEED IS ECUADOR”	35
GRÁFICO N° 6 IMAGEN DEL LOGO DE LA CAMPAÑA “VIAJA PRIMERO ECUADOR”	36
GRÁFICO N° 7 PRESENCIA DE ESTABLECIMIENTOS TURÍSTICOS EN EL AZUAY	51
GRÁFICO N° 8 MAPA DE UBICACIÓN DE LAS 20 PRINCIPALES EMPRESAS QUE OFERTAN SERVICIOS DE ALOJAMIENTO, ALIMENTACIÓN, BEBIDAS, BALNEARIOS Y PARQUE ACUÁTICO EN AZUAY.....	53
GRÁFICO N° 9 MAPA DE VÍAS PARA LLEGAR A GUALACEO	71
GRÁFICO N° 10 <i>IMAGEN AÉREA DEL PARQUE ACUÁTICO AZULPLANET</i>	76
GRÁFICO N° 11 ORGANIGRAMA DE LA EMPRESA	79
GRÁFICO N° 12 BARCA PIRATA AZULPLANET CÍA. LTDA.	82
GRÁFICO N° 13 TOBOGÁN CASTILLO AZULPLANET CÍA. LTDA.	83
GRÁFICO N° 14 TOBOGÁN DINOSARIO AZULPLANET CÍA. LTDA	83
GRÁFICO N° 15 TOBOGÁN DINOSARIO AZULPLANET CÍA. LTDA	84
GRÁFICO N° 16 JUEGO TORBELLINO.....	84
GRÁFICO N° 17 KAMIKAZE AZULPLANET CÍA. LTDA.	85
GRÁFICO N° 18 RACER.....	85
GRÁFICO N° 19 KAMIKAZE AZULPLANET CÍA. LTDA.	86
GRÁFICO N° 20 BARRIL AZUL PLANET CIA TLDA	86
GRÁFICO N° 21 WILD RIVER AZULPLANET CÍA. LTDA	87
GRÁFICO N° 22 ACQUA RESTAURANTE.....	87
GRÁFICO N° 23 PATIO DE COMIDAS	88
GRÁFICO N° 24 BAR OHLALA	88
GRÁFICO N° 25 SALÓN DE EVENTOS Y CONVECCIONES SAN CARLOS	89
GRÁFICO N° 26 DORMITORIOS	90
GRÁFICO N° 27 OFICINAS ADMINISTRACIÓN AZUL PLANET CIA LTDA.....	91
GRÁFICO N° 28 ETAPAS DEL SISTEMA DE COSTEO BASADO EN ACTIVIDADES.....	95
GRÁFICO N° 29 DIAGRAMA DE COSTOS ABC.....	105
GRÁFICO N° 30 DETERMINACIÓN DEL COSTO DE ALIMENTOS EN EL CENTRO DE COSTO “ACQUA RESTAURANT	109



GRÁFICO N° 31 “DETERMINACIÓN DEL COSTO DE ALIMENTOS EN EL CENTRO DE COSTO “PATIO DE COMIDAS” Y DETERMINACIÓN DEL COSTO DE BEBIDAS EN EL CENTRO DE COSTO “BAR OHLALA”	111
GRÁFICO N° 32 CONSUMO DE RECURSOS POR CENTRO DE COSTO AZUL PLANET CÍA LTDA.....	148
GRÁFICO N° 33 FLUJOGRAMA DE ACTIVIDADES CENTRO DE COSTO 1 PATIO DE COMIDAS	153
GRÁFICO N° 34 FLUJOGRAMA DE ACTIVIDADES CENTRO DE COSTO 2 ACQUA RESTAURANT.....	158
GRÁFICO N° 35 FLUJOGRAMA DE ACTIVIDADES CENTRO DE COSTO 3 PARQUE ACUÁTICO	163
GRÁFICO N° 36 COMPARACIÓN DE LOS COSTOS UNITARIOS CENTRO DE COSTO 1 PATIO DE COMIDAS.....	189
GRÁFICO N° 37 COMPARACIÓN Y DETERMINACIÓN DE LOS COSTOS UNITARIOS CENTRO DE COSTO 2 ACQUA RESTAURANT	192
GRÁFICO N° 38 COMPARACIÓN DEL COSTO DEL BOLETO DE ENTRADA AL PARQUE ACUÁTICO	195
GRÁFICO N° 39 COSTO DE UN BUFFET MAS ENTRADA.....	196

ÍNDICE DE TABLAS

TABLA N° 1 NÚMERO DE TURISTAS EXTRANJEROS QUE INGRESARON A ECUADOR EN LO ÚLTIMOS AÑOS	30
TABLA N° 2 POSICIÓN DEL TURISMO EN LA ECONOMÍA DEL PAÍS, DENTRO DE LOS INGRESOS NO PETROLEROS	31
TABLA N° 3 NOMENCLATURA DE LAS CATEGORÍAS DE ESTABLECIMIENTOS DE ALOJAMIENTO	44
TABLA N° 4 CUADRO DE EMPRESAS DEDICADAS A OFERTAR SERVICIOS DE ALOJAMIENTO, ALIMENTACIÓN Y BEBIDAS EN EL AZUAY.	44
TABLA N° 5: DEL NÚMERO DE ESTABLECIMIENTOS TURÍSTICOS EXISTENTES EN CADA CANTÓN DEL AZUAY	50
TABLA N° 6 LISTADO DE LAS 20 EMPRESAS MÁS REPRESENTATIVAS DEL SECTOR	52
TABLA N° 7: FIGURAS LEGALES DE LAS EMPRESAS ENCUESTADAS	54
TABLA N° 8: <i>AÑOS QUE LLEVAN ATENDIENDO AL PÚBLICO LAS EMPRESAS DE TURISMO</i>	55
TABLA N° 9 NIVELES SOCIO-ECONÓMICOS A LOS QUE DIRIGEN SU OFERTA LAS EMPRESAS TURÍSTICAS.....	56
TABLA N° 10 <i>AMPLIACIÓN, CONSERVACIÓN Y REDUCCIÓN DE LAS LÍNEAS DE PRODUCCIÓN Y SERVICIOS QUE OFERTAN LAS EMPRESAS TURÍSTICAS</i>	56



TABLA N° 11: ORGANISMOS PÚBLICOS Y PRIVADOS CON LOS QUE ESTÁN VINCULADAS LAS EMPRESAS	57
TABLA N° 12: EMPRESAS QUE SE BENEFICIAN DE LA EXONERACIÓN DEL PAGO DEL IMPUESTO DEL UNO POR MIL SOBRE ACTIVOS FIJOS.....	58
TABLA N° 13: EXISTENCIA DE ÁREAS ADMINISTRATIVAS EN LAS EMPRESAS	58
TABLA N° 14: TIPOS DE CONTABILIDAD QUE LLEVAN LAS EMPRESAS	59
TABLA N° 15: DISPOSICIÓN DE SISTEMAS INFORMÁTICOS ADAPTADOS A LAS NECESIDADES DE LAS EMPRESAS.	60
TABLA N° 16: DISPOSICIÓN DE UN SISTEMA DE COSTEO FORMAL EN LAS EMPRESAS.....	60
TABLA N° 17: SISTEMAS DE COSTEO DE LOS QUE DISPONEN LAS EMPRESAS.....	61
TABLA N° 18 FORMAS DE CARGAR LOS CIF A LOS PRODUCTOS Y SERVICIOS.....	62
TABLA N° 19: EXISTENCIA DE UNA DEPENDENCIA QUE MANEJE Y CONTROLE LOS COSTOS.....	62
TABLA N° 20 ELABORACIÓN DE HOJAS DE COSTOS	63
TABLA N° 21 DECISIONES SE TOMAN EN SU EMPRESA EN FUNCIÓN DE LA INFORMACIÓN PROVENIENTE DE LOS COSTOS.....	64
TABLA N° 22 CALIDAD DE DECISIONES TOMADAS EN FUNCIÓN DE LA INFORMACIÓN QUE ARROJAN LOS COSTOS.....	65
TABLA N° 23 SIGNIFICATIVIDAD DE LOS CIF EN LAS EMPRESAS	65
TABLA N° 24 DETERMINACIÓN DE LOS COSTOS UNITARIOS.....	66
TABLA N° 25: CONOCIMIENTO DEL SISTEMA DE COSTEO ABC	67
TABLA N° 26: UTILIDAD DE LA DETERMINACIÓN DEL COSTO EN BASE A LAS ACTIVIDADES.....	68
TABLA N° 27 OBSTÁCULOS QUE SE PRESENTAN AL IMPLEMENTAR EL SISTEMA DE COSTEO ABC.....	68
TABLA N° 28: BENEFICIOS QUE TRAE CONSIGO EL ABC PARA LAS EMPRESAS.....	69
TABLA N° 29 DISPOSICIÓN DE LAS EMPRESAS PARA HACER USO DE LA PRESENTE PROPUESTA	70
TABLA N° 30 VIGENTE DE APOORTE DE LOS SOCIOS DEL CAPITAL SUSCRITO	78
TABLA N° 31 ACTIVIDAD ECONÓMICA.....	79
TABLA N° 32 BENEFICIOS Y LIMITACIONES DEL COSTEO ABC.....	98
TABLA N° 33 BUFFET ACQUA RESTAURANT	110
TABLA N° 34 COSTO DE UN BUFFET	110
TABLA N° 35 HOJA DE COSTEO DE RECETA ESTÁNDAR PRODUCTO: ALITAS CÓSMICAS	112



TABLA N° 36 HOJA DE COSTEO DE RECETA ÉSTANDAR PRODUCTO SALCHIPAPA	112
TABLA N° 37 HOJA DE COSTEO DE RECETA ÉSTÁNDAR PRODUCTO: HAMBURGUESA.....	113
TABLA N° 38 COSTO POR PERSONA AL INGRESAR AL PARQUE ACUÁTICO	114
TABLA N° 39 CLASIFICACIÓN DE RECURSOS SEGÚN EL ESTADO DE RESULTADOS PERIODO: DICIEMBRE 2016.....	117
TABLA N° 40 DISTRIBUCIÓN DE LOS COSTOS CONSUMIDOS EN CADA CENTRO DE COSTO	120
TABLA N° 41 DISTRIBUCIÓN DEL RECURSO SERVICIO DE TV DIGITAL A CENTROS DE COSTO.....	120
TABLA N° 42 DISTRIBUCIÓN DEL COSTO DE LOS ALIMENTOS, BEBIDAS CON ALCOHOL Y SIN ALCOHOL	121
TABLA N° 43 PERSONAL QUE LABORA DE ACUERDO A ROL PAGOS DICIEMBRE 2015.....	122
TABLA N° 44 DISTRIBUCIÓN DEL PERSONAL A CADA CENTRO DE COSTO	122
TABLA N° 45 DISTRIBUCIÓN DE HORAS EFECTIVAS HACIA LOS CENTROS DE COSTOS	123
TABLA N° 46 DISTRIBUCIÓN DE SUELDOS HACIA LOS CENTROS DE COSTOS	123
TABLA N° 47 DISTRIBUCIÓN DE APOORTE PATRONAL HACIA LOS CENTROS DE COSTOS	124
TABLA N° 48 DISTRIBUCIÓN DE XIII SUELDO HACIA LOS CENTROS DE COSTOS	124
TABLA N° 49 DISTRIBUCIÓN DE XIV SUELDO HACIA LOS CENTROS DE COSTOS	124
TABLA N° 50 DISTRIBUCIÓN DE FONDOS DE RESERVA HACIA LOS CENTROS DE COSTOS	125
TABLA N° 51 DISTRIBUCIÓN DE HORAS EXTRAS HACIA LOS CENTROS DE COSTOS	125
TABLA N° 52 DISTRIBUCIÓN DE HORAS EFECTIVAS HACIA LOS CENTROS DE COSTOS	126
TABLA N° 53 DISTRIBUCIÓN DE SUELDOS HACIA LOS CENTROS DE COSTOS	126
TABLA N° 54 DISTRIBUCIÓN DE APOORTE PATRONAL HACIA LOS CENTROS DE COSTOS	126
TABLA N° 55 DISTRIBUCIÓN DE DÉCIMO TERCER SUELDO HACIA LOS CENTROS DE COSTOS	127
TABLA N° 56 DISTRIBUCIÓN DE DÉCIMO CUARTO SUELDO HACIA LOS CENTROS DE COSTOS	127



TABLA N° 57 DISTRIBUCIÓN DE FONDOS DE RESERVA HACIA LOS CENTROS DE COSTOS	127
TABLA N° 58 DISTRIBUCIÓN DE HORAS EXTRAS HACIA LOS CENTROS DE COSTOS	128
TABLA N° 59 DISTRIBUCIÓN DE HORAS EFECTIVAS HACIA LOS CENTROS DE COSTOS	128
TABLA N° 60 DISTRIBUCIÓN DE SUELDOS HACIA CENTRO DE COSTO	129
TABLA N° 61 DISTRIBUCIÓN DE APOORTE PATRONAL HACIA CENTRO DE COSTO.....	129
TABLA N° 62 DISTRIBUCIÓN DE XIII SUELDO HACIA CENTRO DE COSTO ..	129
TABLA N° 63 DISTRIBUCIÓN DE XIV SUELDO HACIA CENTRO DE COSTO..	130
TABLA N° 64 DISTRIBUCIÓN DE FONDOS DE RESERVA SUELDO HACIA CENTRO DE COSTO.....	130
TABLA N° 65 DISTRIBUCIÓN DE HORAS EXTRAS HACIA CENTRO DE COSTO	130
TABLA N° 66 DISTRIBUCIÓN DE HORAS EFECTIVAS HACIA LOS CENTROS DE COSTOS	131
TABLA N° 67 DISTRIBUCIÓN DE SUELDOS HACIA LOS CENTROS DE COSTOS	132
TABLA N° 68 DISTRIBUCIÓN DE DÉCIMO TERCER SUELDO HACIA LOS CENTROS DE COSTOS	132
TABLA N° 69 DISTRIBUCIÓN DE DÉCIMO CUARTO SUELDO HACIA LOS CENTROS DE COSTOS	132
TABLA N° 70 DISTRIBUCIÓN DE APOORTE PATRONAL HACIA LOS CENTROS DE COSTOS	133
TABLA N° 71 DISTRIBUCIÓN DE FONDOS DE RESERVA HACIA LOS CENTROS DE COSTOS	133
TABLA N° 72 DISTRIBUCIÓN DE DEPRECIACIÓN DE PARQUE ACUÁTICO ..	134
TABLA N° 73 DISTRIBUCIÓN DE DEPRECIACIÓN BARES Y RESTAURANTES	134
TABLA N° 74 DISTRIBUCIÓN DE DEPRECIACIÓN SALÓN DE EVENTOS Y CONVENCIONES SAN CARLOS.....	135
TABLA N° 75 DISTRIBUCIÓN DE DEPRECIACIÓN ADMINISTRACIÓN.....	135
TABLA N° 76 DISTRIBUCIÓN DEL RECURSO MANTENIMIENTO Y REPARACIONES PISCINAS.....	136
TABLA N° 77 DISTRIBUCIÓN DEL RECURSO MANTENIMIENTO Y REPARACIONES	136
TABLA N° 78 DISTRIBUCIÓN DEL RECURSO MANTENIMIENTO VEHICULO .	137
TABLA N° 79 DISTRIBUCIÓN DEL RECURSO SUMINISTROS, MATERIALES Y REPUESTOS A CENTROS DE COSTOS	137
TABLA N° 80 PORCENTAJE ASIGNADO POR LA EMPRESA.....	138
TABLA N° 81 DISTRIBUCIÓN DEL RECURSO TELEFONIA CELULAR.....	138



TABLA N° 82 DISTRIBUCIÓN DEL RECURSO SERVICIOS TELEFÓNICOS	139
TABLA N° 83 DISTRIBUCIÓN DEL RECURSO SERVICIOS ARTÍSTICOS, ANIMACIÓN EVENTOS DJ	139
TABLA N° 84 DISTRIBUCIÓN DEL RECURSO SERVICIOS PERSONALES Y PROFESIONALES EVENTOS.....	140
TABLA N° 85 DISTRIBUCIÓN DEL RECURSO SERVICIOS VARIOS PARQUE ACUÁTICO	140
TABLA N° 86 DISTRIBUCIÓN DE TRANSPORTE POR CONCEPTO DE COMBUSTIBLE Y CLORO	141
TABLA N° 87 DISTRIBUCIÓN DE PUBLICIDAD HACIA LOS CENTROS DE COSTO.....	141
TABLA N° 88 DISTRIBUCIÓN DEL RECURSO COMBUSTIBLES	142
TABLA N° 89 DISTRIBUCIÓN DEL TRANSPORTE (FLETE CANCELADO A CARSNACK)	142
TABLA N° 90 CONSUMO DE AGUA APROXIMADO POR ACTIVIDAD EN LA CIUDAD DE CUENCA.....	143
TABLA N° 91 DISTRIBUCIÓN DEL RECURSO AGUA EN EL CENTRO DE COSTO 1 PATIO DE COMIDAS	144
TABLA N° 92 DISTRIBUCIÓN DEL RECURSO AGUA EN EL CENTRO DE COSTO 2 ACQUA RESTAURANT	144
TABLA N° 93 DISTRIBUCIÓN DEL RECURSO AGUA EN EL CENTRO DE COSTO 3 PARQUE ACUÁTICO	145
TABLA N° 94 PISCINAS PARQUE ACUÁTICO AZUL PLANET CIA LTDA	145
TABLA N° 95 DISTRIBUCIÓN DEL RECURSO DEPRECIACIÓN EDIFICIO HACIA LOS CENTROS DE COSTO.....	146
TABLA N° 96 DISTRIBUCIÓN DE RECURSOS A CADA CENTRO DE COSTO.	147
TABLA N° 97 ELEMENTOS DEL COSTO - CENTRO DE COSTO 1 PATIO DE COMIDAS.....	149
TABLA N° 98 ELEMENTOS DEL COSTO - CENTRO DE COSTO 2 ACQUA RESTAURANT	150
TABLA N° 99 ELEMENTOS DEL COSTO - CENTRO DE COSTO 3 PARQUE ACUÁTICO.....	150
TABLA N° 100 ANÁLISIS DE LAS ACTIVIDADES CENTRO DE COSTO 1 PATIO DE COMIDAS.....	164
TABLA N° 101 ANÁLISIS DE LAS ACTIVIDADES CENTRO DE COSTO 2 ACQUA RESTAURANT	165
TABLA N° 102 ANÁLISIS DE LAS ACTIVIDADES CENTRO DE COSTO 3 PARQUE ACUÁTICO	166
TABLA N° 103 ANÁLISIS DE LAS ACTIVIDADES CENTRO DE COSTO 1 PATIO DE COMIDAS.....	167
TABLA N° 104 ANÁLISIS DE LAS ACTIVIDADES CENTRO DE COSTO 2 ACQUA RESTAURANT	167



TABLA N° 105 ANÁLISIS DE LAS ACTIVIDADES CENTRO DE COSTO 3 PARQUE ACUÁTICO	168
TABLA N° 106 COST DRIVERS DE RECURSOS CENTRO DE COSTO 1 PATIO DE COMIDAS.....	169
TABLA N° 107 COST DRIVERS DE RECURSOS CENTRO DE COSTO 2 ACQUA RESTAURANT	169
TABLA N° 108 COST DRIVERS DE RECURSOS CENTRO DE COSTO 3 PARQUE ACUÁTICO	170
TABLA N° 109 RELACIÓN DE LOS COSTOS DE LOS RECURSOS CON LAS ACTIVIDADES CENTRO DE COSTO 1 PATIO DE COMIDAS.....	171
TABLA N° 110 RELACIÓN DE LOS COSTOS DE LOS RECURSOS CON LAS ACTIVIDADES CENTRO DE COSTO 2 ACQUA RESTAURANT.....	172
TABLA N° 111 RELACIÓN DE LOS COSTOS DE LOS RECURSOS CON LAS ACTIVIDADES CENTRO DE COSTO 3 PARQUE ACUÁTICO	173
TABLA N° 112 COST DRIVERS DE LOS RECURSOS CENTRO DE COSTO 1 PATIO DE COMIDAS	174
TABLA N° 113 COST DRIVERS DE LOS RECURSOS CENTRO DE COSTO 2 ACQUA RESTAURANT.....	175
TABLA N° 114 COST DRIVERS DE LOS RECURSOS CENTRO DE COSTO 3 PARQUE ACUÁTICO	176
TABLA N° 115 COSTO DE LAS ACTIVIDADES CENTRO DE COSTO 1 PATIO DE COMIDAS.....	177
TABLA N° 116 COSTO DE LAS ACTIVIDADES CENTRO DE COSTO 2 ACQUA RESTAURANT	178
TABLA N° 117 COSTO DE LAS ACTIVIDADES CENTRO DE COSTO 3 PARQUE ACUÁTICO.....	179
TABLA N° 118 NRO DE ENTRADAS VENDIDAS EN EL MES DE DICIEMBRE	181
TABLA N° 119 COST DRIVER DE LAS ACTIVIDADES CENTRO DE COSTO 1 PATIO DE COMIDAS	182
TABLA N° 120 COST DRIVER DE LAS ACTIVIDADES CENTRO DE COSTO 2 ACQUA RESTAURANT.....	183
TABLA N° 121 COST DRIVER DE LAS ACTIVIDADES CENTRO DE COSTO 3 PARQUE	185
TABLA N° 122 COSTO TOTAL DE LOS OBJETOS DE COSTOS SEGÚN COSTEO ABC CENTRO DE COSTO 1 PATIO DE COMIDAS.....	187
TABLA N° 123 COSTO TOTAL DE UN BUFFET PARA 20 PERSONAS.....	187
TABLA N° 124 COSTO TOTAL DE UNA ENTRADA AL PARQUE	188
TABLA N° 125 COMPARACIÓN Y DETERMINACIÓN DE UTILIDAD UNITARIA CENTRO DE COSTO 1 PATIO DE COMIDAS	188
TABLA N° 126 COMPARACIÓN COSTO ABC VS COSTO EMPRESA	189
TABLA N° 127 COMPARACIÓN Y DETERMINACIÓN DE UTILIDAD UNITARIA CASO ADULTO	191



TABLA N° 128 COMPARACIÓN Y DETERMINACIÓN DE UTILIDAD UNITARIA CASO NIÑO	191
TABLA N° 129 COMPARACIÓN COSTOS ABC VS COSTO EMPRESA CENTRO DE COSTO 2 ACQUA RESTAURANT	192
TABLA N° 130 COMPARACIÓN Y DETERMINACIÓN DE UTILIDAD UNITARIA CENTRO DE COSTO 3 PARQUE ACUÁTICO (ADULTO)	194
TABLA N° 131 COMPARACIÓN Y DETERMINACIÓN DE UTILIDAD UNITARIA CENTRO DE COSTO 3 PARQUE ACUÁTICO (NIÑO).....	194
TABLA N° 132 COMPARACIÓN Y DETERMINACIÓN DE UTILIDAD UNITARIA CENTRO DE COSTO 3 PARQUE ACUÁTICO (PERSONAS CON DISCAPACIDADES ESPECIALES).....	194
TABLA N° 133 COSTO TOTAL DE UNA ENTRADA + BUFFET AL PARQUE CENTRO DE COSTO 3 PARQUE ACUÁTICO.....	196
TABLA N° 134 COSTO TOTAL DE BUFFET MAS ENTRADA AZUL PLANET PVP ADULTO.....	197
TABLA N° 135 COSTO TOTAL DE BUFFET MAS ENTRADA PLANET PVP NIÑO	197



ÍNDICE DE ANEXOS

ANEXO N° 1 ENCUESTA.....	209
ANEXO N° 2 REPORTE DE VENTAS ACQUA RESTAURANT.....	216
ANEXO N° 3 RECETAS ESTÁNDAR DE LOS PLATOS QUE CONFORMAN EL BUFFET.	217
ANEXO N° 4 REPORTE DE VENTAS CENTRO DE COSTO PATIO DE COMIDAS	223
ANEXO N° 5 ESTADO DE RESULTADOS –PERIODO DICIEMBRE 2015	224
ANEXO N° 6 KILOVATIOS CONSUMIDOS EN LOS CENTROS DE COSTOS... ..	227
ANEXO N° 7 PROPIEDAD PLANTA Y EQUIPO PARQUE ACUÁTICO	230
ANEXO N° 8 PROPIEDAD PLANTA Y EQUIPO, BAR OHLALA Y ACQUA RESTAURANT	235
ANEXO N° 9 PROPIEDAD PLANTA Y EQUIPO SALÓN DE EVENTOS Y CONVENCIONES SAN CARLOS	237
ANEXO N° 10 PROPIEDAD PLANTA Y EQUIPO ADMINISTRACIÓN	238
ANEXO N° 11 DISTRIBUCIÓN DEL AGUA EN LAS ÁREAS DE EVENTOS Y ADMINISTRACIÓN.....	239
ANEXO N° 12 DISTRIBUCIÓN DEL RECURSO PERSONAL ADMINISTRATIVO HACIA LOS CENTROS DE COSTO.....	239
ANEXO N° 13 DISTRIBUCIÓN DEL RECURSO DE PERSONAL MANO DE OBRA INDIRECTA HACIA LOS CENTROS DE COSTOS	241
ANEXO N° 14 PORCENTAJE DE ASIGNACIÓN DE RECURSOS HACIA LAS ACTIVIDADES.....	248
ANEXO N° 15 ASIGNACIÓN DE LOS COSTOS DE LOS RECURSOS HACIA LAS ACTIVIDADES.....	251
ANEXO N° 16 ASIGNACIÓN DE LOS COSTOS DE LAS ACTIVIDADES HACIA LOS OBJETOS DE COSTO	254
ANEXO N° 17 MANO DE OBRA DIRECTA CONSUMIDA POR LOS OBJETOS DE COSTOS	260
ANEXO N° 18 RECÁLCULO DE COSTO POR PERSONA AL INGRESAR AL PARQUE ACUÁTICO	261
ANEXO N° 19 BALANCE GENERAL DICIEMBRE 2015	262
ANEXO N° 20 DISEÑO DE TRABAJO DE TITULACIÓN.....	265



RECONOCIMIENTO DE LOS DERECHOS DE AUTOR DE LA UNIVERSIDAD DE CUENCA

Tania Janneth Patiño Avila, autora del Trabajo de Titulación "Propuesta de un Sistema de Costos ABC y Análisis de sus Beneficios en las empresas del sector turístico de la Provincia del Azuay, período 2015 - Caso Práctico: Empresa Parque Acuático AzulPlanet Cía. Ltda. del Cantón Gualaceo", reconozco y acepto el derecho de la Universidad de Cuenca, en base al Art. 5 literal c) de su Reglamento de Propiedad Intelectual, de publicar este trabajo por cualquier medio conocido o por conocer, al ser este requisito para la obtención de mi título de 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, 27 de enero de 2017.

Tania Janneth Patiño Avila

C.I.: 0104457239



UNIVERSIDAD DE CUENCA

**RECONOCIMIENTO DE LOS DERECHOS DE AUTOR DE LA UNIVERSIDAD DE CUENCA**

Miriam Susana Zuña Rojas, autora del Trabajo de Titulación "Propuesta de un Sistema de Costos ABC y Análisis de sus Beneficios en las empresas del sector turístico de la Provincia del Azuay, período 2015 - Caso Práctico: Empresa Parque Acuático AzulPlanet Cía. Ltda. del Cantón Gualaceo", reconozco y acepto el derecho de la Universidad de Cuenca, en base al Art. 5 literal c) de su Reglamento de Propiedad Intelectual, de publicar este trabajo por cualquier medio conocido o por conocer, al ser este requisito para la obtención de mi título de 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, 27 de enero de 2017

Miriam Susana Zuña Rojas

C.I.: 0106419427



DECLARACIÓN DE RESPONSABILIDAD

Tania Janneth Patiño Ávila, autora del Trabajo de Titulación "Propuesta de un Sistema de Costos ABC y Análisis de sus Beneficios en las empresas del sector turístico de la Provincia del Azuay, período 2015 - Caso Práctico: Empresa Parque Acuático AzulPlanet Cía. Ltda. del Cantón Gualaceo", certifico que todas las ideas, opiniones y contenidos expuestos en la presente investigación son de exclusiva responsabilidad de su autora.

Cuenca, 27 de enero de 2017

Tania Janneth Patiño Ávila

C.I.: 0104457239



DECLARACIÓN DE RESPONSABILIDAD

Miriam Susana Zuña Rojas, autora del Trabajo de Titulación "Propuesta de un Sistema de Costos ABC y Análisis de sus Beneficios en las empresas del sector turístico de la Provincia del Azuay, período 2015 - Caso Práctico: Empresa Parque Acuático AzulPlanet Cía. Ltda. del Cantón Gualaceo", certifico que todas las ideas, opiniones y contenidos expuestos en la presente investigación son de exclusiva responsabilidad de su autora.

Cuenca, 27 de enero de 2017

Miriam Susana Zuña Rojas

C.I.: 0106419427



AGRADECIMIENTO

Expreso mi agradecimiento a la Ingeniera María Elena, nuestra Directora de tesis, por la paciencia que nos ha tenido y por compartir sus conocimientos con nosotras. A Janneth Patiño por no perder la esperanza conmigo y por ser mi compañera hasta el final, así como a los empresarios del sector, al personal de Planeta Azul y a todos quienes colaboraron con su tiempo, experiencia e información para este trabajo investigativo.

Y desde luego, agradezco en demasía a Dios por el regalo más grande que pudo haberme concedido: mi familia. Empezando por mis padres que son mi principio y mi fin; mis sobrinos, la causa de mi alegría; mis abuelos, mi fuente de sabiduría; mis hermanas, mi fortaleza y mis mejores amigas. Agradezco el consejo, el amor, la tolerancia, la compañía, el ser los pilares en la construcción de este logro. Los amo y así será mientras viva, pues es este el primero de muchos triunfos que alcanzaré, con sencillez y humildad... mil gracias.

Miriam



DEDICATORIA

Dedico este trabajo a mis padres: Jaime y Magdalena, porque verlos juntos, cerca de mí, corrigiéndome, alentándome, me permite entender que no existe ni existirá un amor más sublime. Tenerlos es un privilegio y una real muestra de lo bueno que ha sido Dios conmigo. A los dos les dedico no solo este trabajo, sino mi vida entera.

Miriam



AGRADECIMIENTO

Inmensamente a mi Dios todo Poderoso que ha sido el pilar en mi vida.

A nuestra directora María Elena por su gran ayuda y colaboración en cada momento de consulta y soporte que nos ha permitido culminar con éxito este trabajo de titulación.

A los directivos, empleados que conforman Azul Planet Cía. Ltda. Por su valiosa colaboración y ayuda con nosotras.

A mi mamita y hermana que me han apoyado e impulsado a terminar esta etapa estudiantil y hago presente mi gran afecto hacia ustedes mi hermosa familia las amo

Janneth



DEDICATORIA

Dedico este trabajo de titulación a Papito Dios quien supo guiarme, darme fuerza para seguir adelante y no desmayar ya que gracias a él he logrado culminar con éxito mi carrera.

A mi angelito papito Oswaldo y a mi madre Roció por el gran apoyo incondicional y el amor brindado en todo momento.

A mi hermanita Ximena por ser mi soporte y estar conmigo siempre.

.

Janneth

INTRODUCCIÓN

La empresa Parque Acuático “AzulPlanet Cía. Ltda.”, es un referente del turismo a nivel de la provincia y del país. El acceder y hacer uso de sus instalaciones se convierte en una aventura inmejorable, al combinar un cálido y acogedor paisaje con una infraestructura única y de primera, comparable con los más reconocidos parques acuáticos anglosajones.

La marca Planeta Azul incluye productos y servicios que alcanzan los más altos estándares de calidad en diferentes líneas, con el objetivo de otorgar al cliente todas las facilidades para que se sienta satisfecho y feliz. Al disponer de áreas muy diversas, la empresa durante el giro de su actividad genera rubros significativos de costos, tanto directos como indirectos; se ejecutan una serie de actividades y tareas en cada departamento, muchas de las cuales no generan valor. Sin embargo, su sistema actual de costeo no arroja la información que se requiere para responder en forma acertada y oportuna a las necesidades de gestión y administración de los costos.

Por ello, nuestro trabajo de titulación va orientado a proporcionar a la empresa Planeta Azul una herramienta de manejo y análisis de los costos efectiva, a través del diseño de una propuesta de Sistema de Costeo ABC que si es implementada permitirá a la empresa distribuir los costos de la manera menos arbitraria posible, vinculándose con la construcción de la cadena de valor del negocio, obteniendo beneficios como: el incremento de la productividad, menores desperdicios, la reducción de costos y la eliminación de actividades que no generen valor.

Sobre todo, la administración podrá tener un argumento en los costos sobre el cual tomar decisiones estratégicas respecto a precios de venta, la apertura o cierre de líneas de producto o servicio, personal o áreas reductibles, etc.

El presente trabajo se divide en cuatro capítulos. El **CAPÍTULO I**, comprende una breve descripción de los antecedentes del turismo, la influencia de esta actividad en la economía, un análisis de las empresas dedicadas a actividades turísticas de hospedaje, parques temáticos, balnearios, alimentación y bebidas, sobre todo de las que ofertan servicios y productos similares a Planeta Azul, así como toda la



información pertinente a la empresa en la que hemos centrado nuestra investigación.

El **CAPÍTULO II**, lo constituye toda la información que fundamenta teóricamente esta investigación. Comprende conceptos sobre Contabilidad de Costos, específicamente de los diferentes términos relativos el Sistema de Costeo ABC, el proceso que sigue y en base al cual hemos diseñado nuestra propuesta.

El **CAPÍTULO III**, es el diseño en sí de nuestra propuesta de Sistema de Costeo ABC para la empresa Planeta Azul, que podrá ser implementada por la misma y por las empresas del sector. Este capítulo es el desarrollo práctico de cada uno de los pasos que determina el proceso del Sistema de Costeo ABC mencionado en el marco teórico, partiendo de un análisis del sistema actual que maneja la empresa, cuyas falencias podrían ser cubiertas con nuestra propuesta. Las áreas consideradas como centros de costos, son: Patio de Comidas, Acqua Restaurant y Parque Acuático.

Para finalizar, el **CAPÍTULO IV** recoge las conclusiones a las que se llegó en cada etapa de la investigación y una vez elaborada la propuesta. De igual forma contiene las recomendaciones sobre ciertos aspectos particulares que, tanto Planeta Azul como cada negocio que adopte la propuesta, deberán tomar en cuenta para mejorar continuamente.

Las conclusiones nos dan pautas sobre los resultados obtenidos a lo largo de la investigación, en cambio las recomendaciones elaboradas a partir de lo concluido, se enfocarán en que quienes tomen la propuesta diseñada reduzcan errores, tomen medidas anticipadas para facilitar la implementación del Sistema de Costeo ABC y se vean beneficiados de esta útil herramienta que ha sido el objetivo en el que hemos centrado nuestro esfuerzo.



CAPÍTULO I. “ANTECEDENTES GENERALES”

1.1. ANTECEDENTES DEL SECTOR TURÍSTICO EN EL ECUADOR

El turismo siempre ha sido comprendido como viajar, salir de la zona o país donde se encuentre para trasladarse a otro lugar. Pero para la Organización Mundial de Turismo (OMT), *“El turismo es un fenómeno social, cultural y económico relacionado con el movimiento de las personas a lugares que se encuentran fuera de su lugar de residencia habitual por motivos personales o de negocios/profesionales. Estas personas se denominan visitantes (que pueden ser turistas o excursionistas; residentes o no residentes) y el turismo tiene que ver con sus actividades, de las cuales algunas implican un gasto turístico.”* (OMT, 2008, s/n)

Se entiende que la actividad humana, desde su origen, no solo consistía en actos de supervivencia, sino también en el permanente descubrimiento de lo que el mundo ofrecía; los hombres primitivos buscaban el contacto con la naturaleza, el aire libre, sentirse vivos y ser parte de la Tierra que les dio la vida, es decir, no se dedicaban únicamente a trabajar. El tiempo dedicado desde siempre al ocio, como principio fundamental del turismo, confirma el hecho de que esta es una de las actividades más antiguas practicadas por el hombre, presente en todas las etapas de su evolución.

En las diferentes fases de nuestra Historia se reconocen diferentes modalidades y motivaciones de viaje, dados por aspectos de índole cultural, económica, salud, recreacional, vivienda o simplemente supervivencia, pero se debe recalcar que esas motivaciones podrían ser consideradas y comparadas con actividades de ocio en los tiempos modernos. (Caiza & Edison, 2012)

Así mismo, no siempre existieron atractivos turísticos, productos turísticos, empresas dedicadas a la actividad turística o una infraestructura a disposición del turista como hoy en día. Apenas en el siglo XVIII surgen en Europa las primeras empresas de turismo en hotelería cerca del mar: hoteles y casas de huéspedes. Poco después, durante el siglo XIX, la Revolución Industrial permite a los turistas llegar a nuevos destinos gracias a la evolución de los medios de transporte tanto aéreos, como terrestres y marítimos. La actividad turística, al igual que toda



actividad económica, ha ido sofisticando sus medios, su infraestructura, productos y servicios, lo que ha producido un evidente crecimiento del sector y la consecución de óptimos resultados. Dentro de ese proceso de sofisticación es donde se incluyen los temas relativos a la administración, la contabilidad general y la de costos.

En todo el mundo, la actividad turística se ha ido posicionando en las economías de diversos países, convirtiéndose en un eje del desarrollo de muchos de ellos, sobre todo, de los que al igual que Ecuador, gozan de condiciones que favorecen a la industria del turismo, como: su diversidad, el clima, ubicación geográfica, moneda, políticas internas, contexto social, político, etc.

En Ecuador, al ubicarnos en la Era Republicana, donde los gobiernos tenían ya la facultad para tomar decisiones estratégicas a nivel del país respecto al turismo y de crear políticas internas y externas que impulsaran la actividad, no se evidenció ese apoyo y atención que el turismo requería, puesto que no era considerado un negocio rentable.. Nadie apostaba entonces por defender la mayor riqueza que el nuestro país posee, su biodiversidad.

El verdadero interés por desarrollar esta actividad en el país empezó a partir del año 1930 en el gobierno del Isidro Ayora, con la creación de un reglamento que facilitaba el ingreso de viajeros al país, además se estableció que a través de las delegaciones diplomáticas se realizará promoción e información turísticas en las embajadas y consulados. A la par del desarrollo turístico surgieron los primeros esfuerzos de conservación de las áreas protegidas en el Ecuador, se iniciaron en las Islas Galápagos, entre 1934 y 1936, cuando el Gobierno decretó algunas especies de flora, fauna y áreas del archipiélago como protegidas. (Caiza & Edison, 2012)

Posterior a esas primeras acciones gubernamentales respecto al turismo, se promovieron las declaratorias de reservas y áreas protegidas de varias zonas naturales del país, los viajes aéreos empezaron a tener auge con la intervención de líneas aéreas extranjeras y durante el gobierno de General Alberto Enríquez Gallo (octubre 1937-agosto 1938) se creó la ley exterior denominada la Ley de Turismo, que consistía en la entrega de una cédula al turista, además que se crearon beneficios como exoneraciones tributarias a aquellas personas interesadas en la implementación de hoteles y posadas. En 1957 se crea la Ecuatoriana de Aviación,



años después surgieron los Ministerios y Direcciones, que velarían por el desarrollo de esta industria. Pero en general, los gobiernos de turno no solían crear expectativas sobre el sector turístico, puesto que siempre han destinado recursos y esfuerzos sobre los productos que generan ingresos de forma rápida, por ejemplo, la explotación petrolera.

Para el año 2008, el Gobierno de Ecuador declara al Turismo como Política de estado, dando prioridad al desarrollo de proyectos que beneficien la actividad. La meta que se ha impuesto la SENPLADES (Secretaría Nacional de Planificación y Desarrollo) para el año 2017 según consta en el Plan Nacional del Buen Vivir 2013-2017, es de incrementar al 64% los ingresos por turismo sobre las exportaciones de servicios totales; lo que indica que todas las acciones que el Ecuador realice a través del MINTUR (Ministerio de Turismo) deben estar direccionadas a contribuir con el cumplimiento de esta meta, tomando en cuenta que para ello se requiere de un turismo de mayor gasto y menor impacto. (Turismo, 2015)

Ecuador tiene ventajas sobre los demás países ya que posee cuatro regiones que van desde la diversidad topográfica de la Amazonía, a volcanes y nevados de los Andes; amplias playas en la Costa y las Islas Galápagos. En el país existen 49 Áreas naturales Protegidas por el Estado, y tanto las Islas Galápagos como el Parque Nacional Sangay fueron declaradas Patrimonio Natural de la Humanidad por la UNESCO. Ecuador cuenta con 27 ciudades declaradas como Patrimonio Cultural de la Nación y 2 ciudades, Quito y Cuenca, declaradas como Patrimonio Cultural de la Humanidad. Así mismo, la UNESCO declaró a la Cultura de los Záparas en la Amazonía como Patrimonio oral e inmaterial de la Humanidad, y a los sombreros de paja toquilla como una forma de Patrimonio inmaterial de la Humanidad. (Instituto de Promoción de Exportaciones e Inversiones, 2012)

Finalmente, en los últimos años el Ecuador ha ganado una relevancia sin precedentes, sobre todo bajo la lupa de importantes publicaciones y organizaciones internacionales como CNN, The New York Times, USA Today, Lonely Planet, Rainforest Alliance, World Travel Awards, entre otros. (Ministerio de Turismo, 2014)

1.1.1. Cifras y Estadísticas sobre Turismo en el Ecuador

El desarrollo del turismo en el país, se puede evidenciar en el siguiente análisis breve de las cifras y estadísticas que se muestran alentadoras para la economía:

- Por cada dólar que se genera en turismo, se genera uno adicional para la economía del Ecuador.
- Un 40% de ecuatorianos viaja anualmente dentro del país (alrededor de 6 millones de personas), actividad que genera cerca de USD 500 millones y más 400 mil plazas (directas e indirectas) de trabajo.
- Solo en el 2015 el turismo interno registró 12 millones de viajes. (CÁMARA DE TURISMO DEL AZUAY, 2016)
- El 5,7% de empleados de la economía del país trabaja en el sector turístico.
- En el 2015, la llegada de extranjeros al país alcanzaría el 1.560.429.
- Los turistas extranjeros que más visitan el país provienen de Colombia 23,64%, Estados Unidos 16,66% y Perú 11,27%, entre otros.
- El promedio de gasto de los turistas extranjeros se estima alrededor de USD. 1.200 por persona.
- En el año 2015 se registró un saldo positivo en la balanza turística estimado en USD 650 millones, a diferencia del 2007 que mantenía un déficit de balanza turística de USD 106,7 millones.
- Los ingresos económicos por turismo han pasado de 492.2 millones de dólares en 2007 a un estimado de 1.691,2 millones de dólares en 2015, lo que representaría un crecimiento promedio anual del 13%.
- Más de 36 premios y reconocimientos internacionales a nivel turístico.
- De cada 10 ecuatorianos que salen del país, ingresan 14 extranjeros.
- Desde la implementación de las políticas de Estado en favor del sector turístico en el 2008, para el año 2015 se duplicó la cantidad de turistas que ingresaron al país.

(Ministerio de Turismo, 2015)

El sector turístico, integrado por diversos negocios, ha experimentado un notable crecimiento en nuestro país en los últimos años. Las estadísticas lo demuestran y razonan aún más la elaboración del presente trabajo investigativo sobre

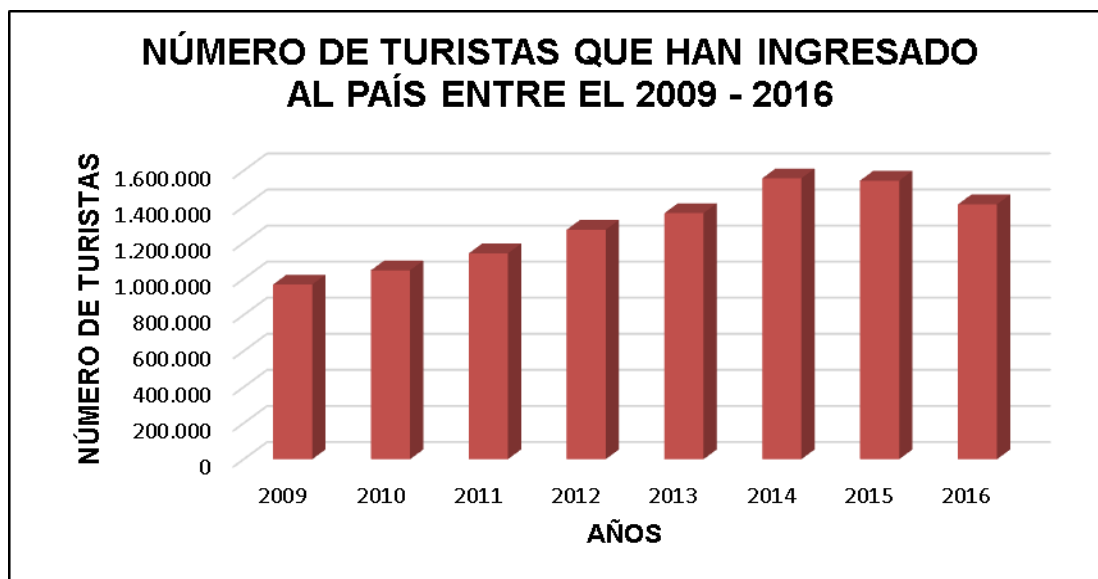
costos, pues la propuesta elaborada les servirá como una herramienta que contribuirá a la mejora continua en los procesos y actividades de estas empresas. A continuación, se exponen tablas y gráficos que respaldan este estudio:

TABLA N° 1 NÚMERO DE TURISTAS EXTRANJEROS QUE INGRESARON A ECUADOR EN LO ÚLTIMOS AÑOS

NÚMERO DE TURISTAS QUE INGRESARON EN ECUADOR EN LOS ÚLTIMOS AÑOS	
AÑOS	NÚMERO DE TURISTAS
2009	968.499
2010	1.047.098
2011	1.141.037
2012	1.271.901
2013	1.364.057
2014	1.556.991
2015	1.544.463
2016	1.412.718

Fuente: (Ministerio de Turismo, 2015)
Elaborado por las autoras

GRÁFICO N° 1 NÚMERO DE TURISTAS EXTRANJEROS QUE HAN INGRESADO AL ECUADOR ENTRE LOS AÑOS 2009 – 2016.



Fuente: Ministerio de Turismo

Elaborado por: las Autoras

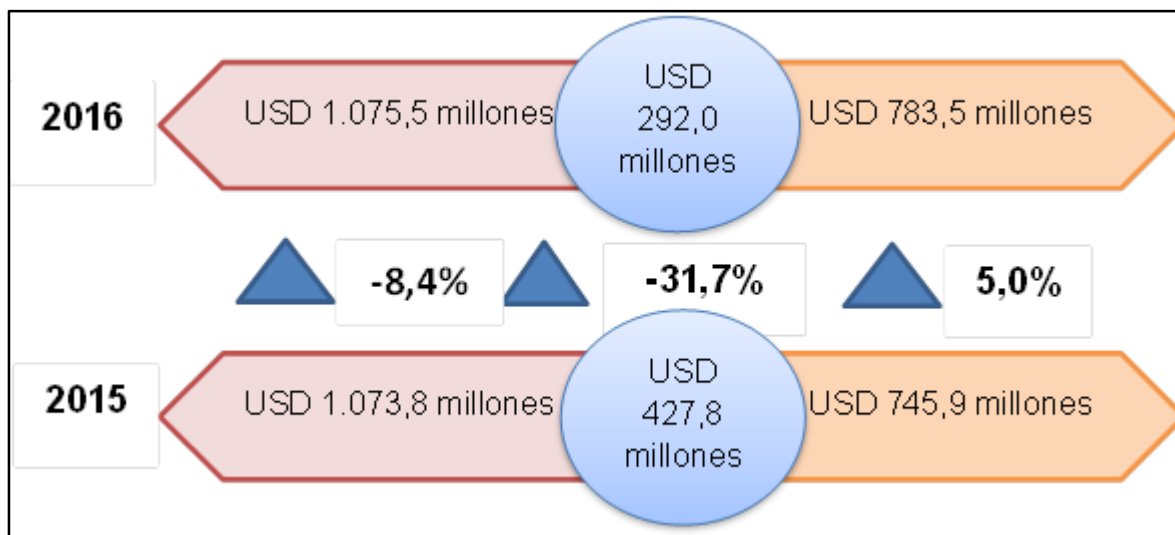


TABLA N° 2 POSICIÓN DEL TURISMO EN LA ECONOMÍA DEL PAÍS, DENTRO DE LOS INGRESOS NO PETROLEROS

UBICACIÓN	PRODUCTO NO PETROLERO	INGRESOS EN MILLONES DE USD 2015	INGRESOS EN MILLONES DE USD 2016
1	Banano y plátano	2.128,1	2.039,0
2	Camarón	1.688,6	1.886,9
3	Turismo	1.173,8	1.075,5
4	Otros elaborados productos de mar	743,0	690,9
5	Flores	643,3	619,3
6	Cacao	463,0	389,0

Elaborado por: Las autoras
Fuente: (Ministerio de Turismo, 2015).

GRÁFICO N° 2 BALANZA TURÍSTICA DEL ECUADOR EN LOS ÚLTIMOS DOS AÑOS



Fuente: Ministerio de Turismo -<http://servicios.turismo.gob.ec/index.php/portfolio/turismo-cifras/19-inteligencia-de-mercados/boletin-mensual/95>.
Elaborado por: Las Autoras.



1.1.2. Ley de Turismo vigente y su Reglamento

- **Ley de Turismo**

La Ley de Turismo vigente, sufrió su última actualización el 29 de diciembre de 2014, estableciendo incentivos y beneficios para las empresas que presenten proyectos de turismo aprobados por el Ministerio, tales como:

- Exoneración total de los derechos de impuestos que gravan los actos societarios de aumento de capital, transformación, escisión y fusión.
- Exoneración total de los tributos que gravan a la transferencia de dominio de bienes inmuebles que aporten al turismo.
- Acceso al crédito en las instituciones financieras del país.
- Más aquellos que establezcan los municipios y gobiernos provinciales.

A razón del desplome de la actividad turística en la zona costera, en las provincias de Esmeraldas y Manabí, desde el ejecutivo se plantearon reformas importantes a leyes vigentes, así como la creación de la denominada Ley Orgánica de Solidaridad y Corresponsabilidad por el terremoto del 16 de abril de 2016, para reactivar y dinamizar la economía en los territorios más afectados. Desde luego, muchas de esas medidas, trascienden y benefician al sector a nivel nacional.

- **Reglamento a la Ley de Turismo**

Publicado en el Registro Oficial N° 465 el 24 de marzo del año 2015, en su contenido regula la actividad turística de alojamiento en el país, misma que puede ser desarrollada por personas naturales o jurídicas y que consiste en la prestación remunerada del servicio de hospedaje no permanente, a huéspedes nacionales o extranjeros para lo cual se consideran los requisitos correspondientes a su clasificación y categoría, determinados en el mismo Reglamento.

1.1.3. Políticas de gobierno que impulsan el turismo en el Ecuador

En los últimos años el turismo en el Ecuador ha evolucionado notablemente. El sector turismo, tal y como se contempla en la CST, es el conjunto de unidades de producción en diferentes industrias que producen bienes y servicios de consumo demandados por los visitantes. Estas industrias se denominan “industrias turísticas”



debido a que la adquisición por parte de visitantes representa una porción tan significativa de su oferta que, en ausencia de éstos, dicha producción se vería reducida de manera significativa. (Organización Mundial del Turismo, 2008)

El conjunto de actividades que integran la industria del turismo: alojamiento, alimentación y bebidas, transporte, en el pasado fueron rezagadas por considerarse poco viables y lucrativas para la economía del país. Sin embargo, los cambios efectuados a las políticas de Estado en los últimos años, dan luz verde para el desarrollo del Turismo, que hoy en día se considera un sector prioritario que recibe los beneficios determinados en el COPCI, incorporados en la Ley de Régimen Tributario Interno a través de la DISPOSICION REFORMATORIA 2.2 DEL COPCI (Código Orgánico de la Producción, Comercio e Inversiones).

Por ejemplo, el Ministerio de Turismo decidió, para el 2016, fijar en tarifa cero el valor de la contribución del Uno por Mil, para todos los establecimientos turísticos del país registrados. La medida adoptada mediante Acuerdo Ministerial No. 20160007, está encaminada a conservar el empleo en el sector turístico, motivar la inversión para la mejora de los establecimientos turísticos; y, optimizar la calidad en la prestación del servicio para atraer más turistas al país. (CÁMARA DE TURISMO DEL AZUAY, 2016)

1.1.3.1. Campañas de difusión turística.

El Ministerio de Turismo, como ente rector de esta industria, se encuentra desarrollando diversas campañas a nivel nacional e internacional a través de las cuales promociona las bondades de las que goza nuestro pequeño, pero mega diverso país.

a) Marca País: “Ecuador, ama la vida”:

Priorizando la promoción nacional e internacional, razón por la cual se da un cambio en la marca país y a partir de octubre del 2010 se crea “*Ecuador, ama la vida*”, la cual al principio tuvo rechazo por la gran mayoría del sector turismo, hasta la actualidad la marca país aún causa controversia, pero los resultados han sido alentadores en los últimos dos años la marca ha tenido un impacto y un posicionamiento a nivel internacional, el uso y aplicabilidad de la marca ha permitido

que esta sea de fácil recordación y que se la relacione con casi inmediatamente con el país. (Caiza & Edison, 2012)

GRÁFICO N° 3 IMAGEN DE LA MARCA PAÍS: ECUADOR, AMA LA VIDA.



Fuente: Página web de MINTUR

a) Ecuador, Potencia Turística:

Es hoy por hoy el proyecto más importante sobre turismo que se encuentra desarrollando el MINTUR en nuestro país, mismo que involucra a diversos actores con un elevado costo de 205.395.000,00 y que se ejecutará durante los años 2015, 2016 y 2017.

GRÁFICO N° 4 IMAGEN DEL LOGO DEL PROYECTO: ECUADOR, POTENCIA TURÍSTICA



Fuente: Página web de Ecuahoteles.com

Esta campaña consta de 3 componentes principales:

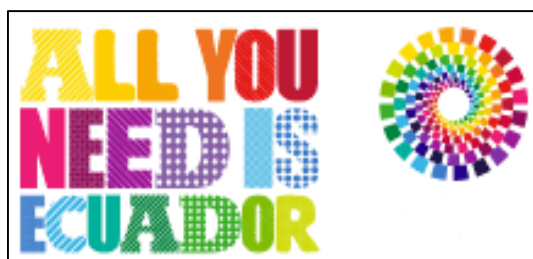
- **Agente Turístico.-** Destinada a los oferentes del servicio o producto turístico a educarse en valores y a brindar un trato adecuado al turista.

- **Playas Limpias.-** Busca conservar las playas libres de desechos sólidos y con un buen aspecto.
- **Baños Limpios.-** Dirigida a los funcionarios de las estaciones de servicio del país para que mantengan limpios y en óptimo estado sus baños, las 24 horas.

b) All you need is Ecuador:

Es una campaña de promoción turística arrancó el 28 de febrero de 2014, y días después, el 1 de abril se activó simultáneamente en 19 ciudades del mundo, 7 de ellas de Ecuador, con miras a posicionar al país como destino turístico de clase mundial. La campaña está construida para invitar a los viajeros del mundo a visitar Ecuador, para descubrir nuevos lugares, sentirse libres, entrar en sincronía con la naturaleza, escapar de la rutina, compartir el tiempo con otros, volver a creer, parar sus acelerados ritmos de vida y dar tiempo a cosas importantes, más allá del trabajo. (Ministerio de Turismo, 2014)

GRÁFICO N° 5 IMAGEN DEL LOGO DE LA CAMPAÑA “ALL YOU NEED IS ECUADOR”



Fuente: Página web del Ministerio de Turismo

a) Viaja Primero Ecuador:

La campaña “Viaja Primero Ecuador” cuenta con varias estrategias, entre ellas la exposición de los destinos y paquetes turísticos al turista nacional y a la industria turística, a través de los periodistas nacionales de televisión, prensa escrita y revistas especializadas, quienes transmitirán sus experiencias de recorrer Ecuador.

La mayoría de prestadores de servicios turísticos entre los que se encuentran aerolíneas, agencias de viajes, hoteles, operadores turísticos terrestres y demás, están vinculados a la Campaña “Viaja Primero Ecuador” y se encuentran inmersos

en los paquetes turísticos enfocados hacia las provincias de Guayas, Santa Elena, Azuay, Cañar, Galápagos, Manabí, entre otras. (Ministerio de Turismo, 2014)

GRÁFICO N° 6 IMAGEN DEL LOGO DE LA CAMPAÑA “VIAJA PRIMERO ECUADOR”



Fuente: Página web del Ministerio de Turismo

1.1.3.2. Ley de Feriados

El proyecto de reformas al Código de Trabajo y a la Ley de Servicio Público entró en vigencia una vez que fue publicado en el Registro Oficial el martes 20 de diciembre de 2016. A través de esta ley se regularán los feriados en el Ecuador. A los 9 días de descanso que tenían los ecuatorianos, se sumarán otros adicionales.

Serán 11 días de descanso correspondientes a los feriados nacionales y uno más de las fiestas cívicas locales, es decir, 12 cada año. Adicionalmente, los dos días de carnaval ya no serán recuperables. La reforma se aplica para los sectores público y privado. (TELEAMAZONAS, 2016)

1.1.4. Organización del turismo a Nivel Nacional

El turismo en el Ecuador es una actividad liderada, en primera instancia, por el Ministerio de Turismo, como ente rector a nivel nacional. Los organismos no gubernamentales que se han integrado con el fin de contribuir al logro común de una óptima gestión del turismo en nuestro país, son: la FENACAPTUR (Federación Nacional de Cámaras Provinciales de Turismo) y la OPTUR (Asociación de Operadoras de Turismo) que trabajan en coordinación con el Ministerio.

1.1.5. De las Actividades Turísticas y su ejercicio

El turismo involucra una amplia gama de actividades que pueden ser ejercidas por los diversos actores sociales, principalmente, por la empresa privada. En el artículo

5 de la Ley de Turismo, se establece lo siguiente: “Se consideran actividades turísticas las desarrolladas por personas naturales o jurídicas que se dediquen a la prestación remunerada de modo habitual a una o más de las siguientes actividades:

- a) Alojamiento;
- b) Servicio de alimentos y bebidas;
- c) Transportación, cuando se dedica principalmente al turismo; inclusive el transporte aéreo, marítimo, fluvial, terrestre y el alquiler de vehículos para este propósito;
- d) Operación, cuando las agencias de viajes provean su propio transporte, esa actividad se considerará parte del agenciamiento;
- e) La de intermediación, agencia de servicios turísticos y organizadoras de eventos congresos y convenciones; y,
- f) Casinos, salas de juego (bingo-mecánicos) hipódromos y parques de atracciones estables.” (Ministerio de Turismo, 2008)

Para nuestro estudio, se requiere conocer así mismo, lo establecido en el Reglamento a la Ley de Turismo respecto a las definiciones de actividades de alojamiento, alimentación y bebidas, en su artículo 43, como sigue:

- a) **Alojamiento.-** Se entiende por alojamiento turístico, el conjunto de bienes destinados por la persona natural o jurídica a prestar el servicio de hospedaje no permanente, con o sin alimentación y servicios básicos y/o complementarios, mediante contrato de hospedaje;
- b) **Servicio de alimentos y bebidas.-** Se entiende por servicio de alimentos y bebidas a las actividades de prestación de servicios gastronómicos, bares y similares, de propietarios cuya actividad económica esté relacionada con la producción, servicio y venta de alimentos y/o bebidas para consumo. Además, podrán prestar otros servicios complementarios como **diversión, animación y entretenimiento.**

(Ministerio de Turismo, 2015)

El artículo 8 de la misma Ley, expresa en cambio la primera obligación de las empresas dedicadas al ejercicio de una o más de las actividades mencionadas

anteriormente: *“Para el ejercicio de actividades turísticas se requiere obtener el registro de turismo y la licencia anual de funcionamiento, que acredite idoneidad del servicio que ofrece y se sujeten a las normas técnicas y de calidad vigentes”*. (Ministerio de Turismo, 2008)

1.2. SITUACIÓN ACTUAL DEL SECTOR TURÍSTICO A NIVEL DE LA PROVINCIA DEL AZUAY

La metodología empleada para determinar cuál es la situación actual del sector turístico en el Ecuador, particularmente, la de las empresas que ofertan servicios de alojamiento, alimentación, bebidas, además de los balnearios y parques temáticos, ha sido la investigación de campo, aplicando las técnicas de observación y de verificación de información.

Es importante destacar que nuestro estudio inició con el análisis de las empresas del sector turístico que ofertan servicios de alojamiento, alimentación, bebidas, balneario y parques temáticos, es decir, las que son similares a Parque Acuático “AzulPlanet Cía. Ltda.”, en base a la que hemos elaborado nuestro trabajo de titulación, con el objetivo de que nuestra propuesta pueda ser tomada por otras empresas y servir como referente de un sistema para la gestión de costos y que su aplicación sirva como mecanismo para el desarrollo y crecimiento del sector en general.

1.2.1. Antecedentes de la actividad turística en el Azuay

La provincia del Azuay es un lugar privilegiado en Ecuador. Es considerada una de las provincias que más atractivos turísticos tiene a nivel nacional. Azuay está localizada al sur del país, atravesada por la Cordillera de los Andes; su capital es la ciudad de Cuenca, en donde las plazas, parques, iglesias, museos, restaurantes, la mezcla de cultura pre-inca y colonial en sus edificaciones, al convierten en un destino ideal para el turista. No obstante, el turismo es una actividad que se desarrolla ampliamente a lo largo y ancho de toda la provincia, no únicamente en la ciudad de Cuenca, es decir, el más de un centenar de sitios turísticos que existen en el Azuay, están distribuidos entre los 15 cantones: Cuenca, Paute, Gualaceo, Santa



Isabel, Girón, San Fernando, Guachapala, Sevilla de Oro, El Pan, Chordeleg, Sigsig, Camilo Ponce Enríquez, Pucará y Oña.

Los atractivos turísticos que sobresalen en la provincia son, principalmente los naturales: el Parque Nacional “El Cajas” en Cuenca, los ríos, áreas protegidas, bosques, lagunas y los proyectos hidroeléctricos; así como también: la cultura, el folclore, la comida, las tradiciones, costumbres y fiestas populares, que son parte de la cosmovisión de cada cantón y que promueven el turismo, lo difunden y lo han convertido en una actividad económica rentable para los gran mayoría de los habitantes azuayos que han invertido en el turismo.

Los establecimientos de alojamiento, alimentación y bebidas, no se encuentran en toda la provincia del Azuay, sino particularmente en algunos cantones en donde las condiciones geográficas y climatológicas son idóneas para que este tipo de negocios tenga el éxito esperado y sea visitado en forma masiva por los turistas nacionales y extranjeros.

Todos estos antecedentes argumentan el incremento del 10% en las visitas de turistas a la provincia del Azuay en el año 2015 con respecto al 2014, según datos revelados por el Ministerio de Turismo.

1.2.2. Inventario de establecimientos de alojamiento, alimentación y bebidas existentes en el Azuay.

Las Provincia del Azuay es nuestro campo de estudio, donde pretendemos aplicar nuestra propuesta de un Sistema de Costeo ABC para todas aquellas empresas dedicadas a ofertar servicios de alojamiento, alimentación y bebidas, es decir, las que ofrecen al público productos y servicios turísticos similares al Parque Acuático “AzulPlanet Cía. Ltda.”, entendiéndose que estas actividades son las que la Ley y el Reglamento a la Ley de Turismo reconocen.

En la Ley de Turismo vigente y en su Reglamento no existe una categoría específica en la que podamos agregar el servicio más importante que oferta Planeta Azul, que es el Parque Acuático temático, inferimos que esto se debe a la existencia de muy pocas empresas de este tipo a nivel nacional, lo cual se convirtió en el primer inconveniente para analizar la situación del sector. Al categorizar al Parque Acuático

“AzulPlanet Cía. Ltda.” como una empresa de alojamiento, alimentación y bebidas, probablemente generalizamos su oferta, pero debido a la amplia gama de productos y servicios de los que Planeta Azul dispone en su paquete, todas las empresas turísticas similares que existen en la provincia cuentan con al menos uno de estos servicios o productos y pueden relacionarse con nuestra empresa base de la investigación.

Entre las atribuciones del Ministerio de Turismo que constan en el Art. 10 de la Ley de Turismo, el inciso 4 establece lo siguiente, “*Elaborar el inventario de áreas o sitios de interés turístico y mantener actualizada la información.*” (Ministerio de Turismo, 2008) Dicho inventario corresponde al Catastro que actividades turísticas.

El Catastro de actividades turísticas, es el producto final del proceso de recopilación de los insumos utilizados, se torna en una herramienta referencial y de relevante importancia dentro de los procesos para el registro y actualización de datos de los establecimientos legalmente registrados en el Ministerio de Turismo. (Ministerio de Turismo, 2015)

Así es como surge el segundo inconveniente de la parte inicial de la investigación, pues al acudir a la página web del Ministerio de Turismo para obtener el Catastro Nacional de Actividades Turísticas que definiría la población de nuestro estudio, la búsqueda determinó que no se disponía de una matriz actualizada sino hasta marzo del año 2016 gracias al registro obligatorio a través del programa virtual SIETE. Antes de esa fecha, se podía acceder a una matriz de diciembre de 2013 donde se hallaban registrados únicamente tres establecimientos dentro de la actividad de alojamiento. El formato de la matriz actual arroja datos muy generales de las empresas que integran los cinco sectores de la industria del turismo: hospedaje, alimentos y bebidas, en operación turística, transporte turístico y otros servicios turísticos como revistas y páginas webs de turismo. Al ser una base de datos nacional, no proporciona la información específica que nuestra investigación requiere y no distribuye adecuadamente a las empresas por su localidad, sino más bien por el servicio que prima en su oferta turística, convirtiéndose en una herramienta poco práctica para su uso. Por ello, nuestra investigación de campo inició con el levantamiento de la información sobre el número de establecimientos

turísticos que existen en toda la provincia del Azuay dedicados a las actividades de alojamiento, alimentación y bebidas, balnearios y parques temáticos, lo que involucró la aplicación de técnicas de campo como: la observación, la entrevista y la aplicación de cuestionarios estructurados. La base de datos nacional nos sirvió como guía para incluir en el análisis solo a empresas que son formalmente reconocidas por el MINTUR.

Acudimos a los departamentos de turismo de los Municipios de algunos de los cantones de la provincia para que nos entregaran información sobre dichas empresas, pero los encargados supieron manifestar que tampoco existen bases de datos disponibles en estas entidades; lo que estas personas nos sugerían eran nombres de los propietarios y de las empresas a las que podíamos acudir para levantar información. Por experiencias personales surgidas de haber visitado en alguna ocasión las diferentes hosterías, parques y balnearios, más las sugerencias de los funcionarios municipales, fuimos integrando a nuestro inventario a todas las empresas existentes en el Azuay.

La técnica de observación, se empleó al acudir a cada establecimiento para obtener información básica que permitió diagnosticar al sector. También nos fue de mucha utilidad la información colgada en los sitios web de algunas empresas, misma que tuvo que ser verificada a través de entrevistas y de la encuesta aplicada.

El resultado de esta primera parte de nuestra investigación, dio como resultado la existencia de 36 establecimientos turísticos en el Azuay que ofertan servicios de alojamiento, alimentación y bebidas, entre los cuales tenemos: hosterías, lodges, resorts, haciendas turísticas, balnearios y parques temáticos.

Para clasificar los diferentes establecimientos, debemos tener clara la definición de cada una de las categorías de empresas turísticas de Alojamiento: hosterías, haciendas turísticas, lodges y resorts, que consta en el Reglamento de Alojamiento Turístico, en el artículo N°12, literales c), y, d), vigente desde marzo del 2015:

c) Hostería – Hacienda Turística – Lodge:

c.1.) Hostería.- Establecimiento de alojamiento turístico que cuenta con instalaciones para ofrecer el servicio de hospedaje en habitaciones o cabañas privadas, con cuarto de baño y aseo privado, que pueden formar bloques independientes, ocupando la totalidad de un inmueble o parte independiente del mismo; presta el servicio de alimentos y bebidas, sin perjuicio de proporcionar otros servicios complementarios. Cuenta con jardines, áreas verdes, zonas de recreación y deportes. Deberá contar con un mínimo de 5 habitaciones.

c.2.) Hacienda Turística.- Establecimiento de alojamiento turístico que cuenta con instalaciones para ofrecer el servicio de hospedaje en habitaciones privadas con cuarto de baño y aseo privado, localizadas dentro de parajes naturales o áreas cercanas a centros poblados. Su construcción puede tener valores patrimoniales, históricos, culturales y mantiene actividades propias del campo como siembra, huerto orgánico, cabalgatas, actividades culturales patrimoniales, vinculación con la comunidad local, entre otras; permite el disfrute en contacto directo con la naturaleza y presta servicio de alimentos y bebidas, sin perjuicio de proporcionar otros servicios complementarios. Deberá contar con un mínimo de 5 habitaciones.

c.3.) Lodge.- Establecimiento de alojamiento turístico que cuenta con instalaciones para ofrecer el servicio de hospedaje en habitaciones o cabañas privadas, con cuarto de baño y aseo privado y/o compartido conforme a su categoría. Ubicado en entornos naturales en los que se privilegia el paisaje. Utiliza materiales locales y diseños propios de la arquitectura vernácula de la zona en la que se encuentre y mantiene la armonización con el ambiente. Sirve de enclave para realizar excursiones organizadas, tales como: observación de flora y fauna, culturas locales, caminatas por senderos, entre otros. Presta servicio de alimentos y bebidas, sin perjuicio de proporcionar otros servicios complementarios. Deberá contar con un mínimo de 5 habitaciones.



a) **Resort.-** Es un complejo turístico que cuenta con instalaciones para ofrecer el servicio de hospedaje en habitaciones privadas con cuarto de baño y aseo privado, que tiene como propósito ofrecer actividades de recreación, diversión deportivas y/o de descanso, en el que se privilegia el entorno natural, posee diversas instalaciones, equipamiento y variedad de servicios complementarios, ocupando la totalidad de un inmueble. Presta el servicio de alimentos y bebidas en diferentes espacios adecuados para el efecto. Puede estar ubicado en áreas vacacionales o espacios naturales como: montañas, playas, bosques, lagunas, entre otros. Deberá contar con un mínimo de 5 habitaciones. (Ministerio de Turismo, 2015)

Así también, es importante definir qué es un parque acuático y un balneario, para diferenciar a un establecimiento de otro similar.

- **Parque acuático.-** Recinto cuyo objetivo principal es el uso de diversas atracciones recreativas, cuya utilización conlleva al contacto de los usuarios con el agua. Es un centro desarrollado integralmente, en el cual se encuentran diversas atracciones acuáticas y de aventura que buscan el aprovechamiento de cada rincón para lograr una satisfacción plena y placentera y que, por lo general, aprovecha la cercanía de grandes ciudades para ofrecer una opción de recreación, convivencia familiar y descanso. (Flores, 2007)
- **Balneario.-** Establecimiento dotado de instalaciones apropiadas para tomar baños medicinales y curativos y en el cual suele darse hospedaje. (OXFORD DICTIONARIES, 2016)

Una vez establecida claramente la diferencia entre las distintas categorías de empresas turísticas que hemos localizado en el Azuay, dedicadas a actividades de alojamiento, alimentación y bebidas, a más de los parques acuáticos, spa y balnearios, podemos enlistar a continuación a los 36 establecimientos. En el cuadro detallamos el cantón al que pertenece, la categoría y nombre de la empresa, su dirección y servicios que ofrece.

La categorización se ha efectuado en base a la siguiente nomenclatura:



TABLA N° 3 NOMENCLATURA DE LAS CATEGORÍAS DE ESTABLECIMIENTOS DE ALOJAMIENTO

NOMENCLATURA DE LOS ESTABLECIMIENTOS TURÍSTICOS INVENTARIADOS	
Hostería	HT
Hacienda Turística	HA
Lodge	L
Resort	RS
Balneario	B
Parque Acuático	PA
Spa	S

Elaborado por las autoras

Fuente: Reglamento de Alojamiento Turístico

TABLA N° 4 CUADRO DE EMPRESAS DEDICADAS A OFERTAR SERVICIOS DE ALOJAMIENTO, ALIMENTACIÓN Y BEBIDAS EN EL AZUAY.

CANTÓN AZUAYO	TIPO		NOMBRE DE LA EMPRESA	DIRECCIÓN	SERVICIOS QUE OFRECE
Cuenca	1	HT	Hostería Durán	Av. Ricardo Durán – Sector Baños	Alojamiento, piscinas con toboganes, baños de Vapor, Spa Termal Novaqua, Restaurante “El Tucumán”, Bar Karaoke “Yacu, Salón de Eventos “Amancay”, canchas de ráquet, tenis, mini-fútbol, sala de ejercicios, sala de juegos, tours y cabalgatas.
	2	HT	Hostería Rodas	Calle 1 de Septiembre (Carretera a Misicata) y Av. Ricardo Durán - Baños.	Piscinas, Turcos, Termas, Parqueadero Privado, Cafetería, Restaurante, Salones de Eventos y Conferencias, Sala de Masajes.



	3	HT	Hostería Agapantos	Calle 1 de Septiembre (Carretera a Misicata) y Av. Ricardo Durán - Baños.	Hospedaje, Restaurante, Spa, Salón de Eventos y Convenciones, Piscinas Termales, Baños de Vapor Termal: turco y Baños de Cajón.
	4	S	Fuente Termal y Spa Piedra de Agua	Paseo de la Guadalupana 1-26, cantón Cuenca, parroquia Baños.	Spa, tratamientos faciales, Piscinas termales y de lodo con propiedades, centro de Convenciones, Restaurante "La Libélula" y caminerías.
	5	HA	Hostería Caballo Campana	Vía a Misicata – Baños Km 04	Hospedaje, restaurante, parqueadero privado, cuatro salones para eventos, club hípico, amplia área de esparcimiento, cancha de indoor, cancha de vóley ball, juegos infantiles, toboganes y sala de juegos.
	6	HT	Hostería Dos Chorreras	Km 21 Vía al Cajas, Cuenca.	Hospedaje, cocina rústica gourmet, parqueadero exclusivo para clientes, centro de convenciones, amplia área de esparcimiento, bar – cafetería.
	7	HT	Hostería Cabañas de Narancay	A 1,5 Km de Cuenca, valle de Narancay	Hospedaje, áreas verdes de esparcimiento, cafetería – restaurante, parqueadero exclusivo,
	8	HT	Hostería Baguanchi	Vía Monay – Paccha km. 4,5	Salones para eventos (tres), capilla, alojamiento y canchas deportivas, amplias áreas verdes.
	9	B	Portón del Guabo Hostería & SPA	Sidcay – El Guabo, a 20 minutos del parque industrial	Hospedaje, eventos y recepciones, piscina, restaurante, sauna y baños de cajón, áreas recreacionales, cancha de uso múltiple, juegos infantiles.
Chordeleg	10	HT	Hostería "Chorro de	Vía a Chordeleg -	Alojamiento, bar – restaurante, piscinas temperadas, hidromasaje,



			Oro”	Sigsig Km 4,5	baño turco, tobogán, canchas deportivas, cabalgatas, juegos infantiles, áreas verdes recreativas.
Girón	11	HA	Hostería Lago de Cristal	A 13 Km de Girón, Vía a San Fernando.	Piscinas, estacionamiento para clientes, restaurante, alojamiento, salón de eventos, canchas de tenis, fútbol, voleibol, botes para pedalear y remar, la tarabita sobre el lago, caballos de paso, columpios, resbaladera seca de 30 metros, y una infinidad de diversiones.
	12	HT	Hostería “Bohemia Drinks”	Sector Léntag, Vía Girón – Pasaje Km 59.	Piscinas templadas, Juegos de toboganes, parque temático, sauna, hidromasaje, baño turco, salón de baile, canchas de uso múltiple, bar – restaurante, tienda de accesorios, patio de comidas, mesas de billar y hospedaje.
	13	HA	Hostería Los Faiques de Caledonia	Km 47 Vía Girón - Pasaje	Alojamiento, piscinas, bar – restaurante, cava, discoteca-bar, minigolf, mesas de billar, microtenis, fútbolín, sala de cine, museo, salón de recepciones, áreas verdes y cabalgatas.
	14	HT	Hostería Quinta Victoria	Panamericana Sur km 52 Vía Girón –Lentag, Yunguilla, Girón - Azuay	Alojamiento, Centro de Convenciones, Restaurante, Áreas Verdes amplias.
Guachapala	15	PA	Parque Acuático Guachapala	Ubicado a dos cuadras de parque central, junto al mercado municipal.	Piscinas templadas, de olas, parque temático, toboganes, gimnasio, péndulo, baños de cajón, sauna, hidromasaje, tienda de accesorios y pared para escalar.
Gualaceo	16	HT	Hostería “Santa Bárbara”	Av Loja y Av Sucre, Av Loja, Gualaceo	Piscina, hidromasaje, sauna, turco, restaurante, parqueadero privado,



					hospedaje, áreas verdes, salón de recepciones, sala de conferencias, mesa de billar, mesa de ping pong, cancha de tenis, de básquet, cabalgatas y paseos en polaris.
	17	RS	Arhaná Hostería Resort	Vía Descanso Gualaceo Km 13 1/2	Piscina, hidromasaje, sauna, turco, restaurante, parqueadero privado, hospedaje, áreas verdes y un delicatessen.
	18	HT	Hostería Casa Grande	Sector Bulcay, Vía Descanso Gualaceo Km 13	Alojamiento, piscinas en terrazas, hidromasaje, parqueadero exclusivo para clientes, salón de recepciones.
	19	HT	Hostería El Peñón de Cuzay	Sector Bulcay, Vía Cuenca – Gualaceo Km 12.	Piscinas, toboganes, hidromasaje, sauna, bar-restaurante, tienda de accesorios, hospedaje.
	20	B	Balneario El Gran Chaparral	Sector Cértag, a 100 metros de la vía principal.	Piscinas, toboganes, snack bar, salón de baile, minigolf.
	21	HT	Estancia “El Ángel”	Sector Bulcay, Vía Cuenca – Gualaceo Km 11.	Piscinas, hidromasaje, juegos infantiles, fútbolín, alojamiento, áreas verdes, parqueadero exclusivo para clientes, restaurante.
	22	PA	Parque Acuático “Planeta Azul”	Sector Bulcay, Vía Cuenca – Gualaceo Km 11.	Parque temático, juegos y toboganes, piscinas, hidromasaje, bar, patio de comidas, restaurante, centro de convenciones, souvenirs, organización de eventos, hospedaje y parqueadero exclusivo para clientes.
Paute	23	HA	Hostería Uzhupud	Parroquia Chicán. A 100 metros la Unidad Educativa “Agronómico	Alojamiento, piscinas, sauna, hidromasaje, turco, sala de masajes, sala de conferencias, salón de recepciones, gimnasio, espacio para juegos infantiles y para adultos, karaoke, sala



				Salesiano”.	de baile, huerto medicinal, huerto orgánico, la Molienda, canchas de tenis, fútbol, volleyball, mesas de ping pong, juego de Badmington, botes a pedal y paseos a caballo.
	24	B	Balneario La Cascada	Av. Luis Enrique Vásquez, junto al Estadio.	Piscinas, sauna, hidromasaje, baño turco, salón de eventos, snack – bar.
	25	B	Balneario Las Huacas	Sector Zhumir Alto, a 300 metros de la Vía Principal.	Piscinas de aguas termales, áreas verdes.
	26	HA	Hacienda San Juan Pamba	Ubicada en La Av. Interoceánica, a 3 minutos del centro de Paute, sector Zhumir	Centro de Convenciones “El Melandro”, restaurante y alojamiento.
Santa Isabel	27	PA	Hostería “Sol y Agua”	Vía Girón - Pasaje Km 72	Parque temático, juegos y toboganes, piscinas, sauna, hidromasaje, turco, snack-bar, áreas verdes, canchas deportivas, hospedaje, restaurante, parqueadero privado, salón de eventos y sala de conferencias.
	28	HT	Hostería Primavera	Sector La Unión, Calle Velasco Ibarra.	Hospedaje, piscina, juegos recreativos: billar, fútbolín, ping – pong, canchas deportivas, pesca deportiva, tarabita, restaurante, bar, salón de recepciones, sauna, turno y cabalgatas.
	29	HT	Hostería “La Molienda”	Vía Girón Pasaje Km 61 Valle de Yunguilla	Piscinas, sauna, hidromasaje, snack – bar.
	30	HT	Hostería “Jardín del Valle”	A 75 km al sur de Cuenca, por la vía Girón-Pasaje,	Piscinas templadas, hidromasaje, sauna, mini Gimnasio, cancha (fútbol, básquet y volley), snack-bar,



				en Yunguilla	sala de juegos, arqueadero exclusivo para clientes, salón de eventos y recepciones y bar – restaurante.
	31	HT	Hostería “Sol del Valle”	Vía Girón – Pasaje, a 200 metros antes del parque extremo	Cabañas para hospedaje, piscinas, hidromasaje, turco, restaurante, canchas deportivas y áreas verdes.
	32	HT	Hostería Vista del Valle	Calle 9 de Octubre, Barrio Narváez	Piscinas, hidromasaje, salón de recepciones, organización de eventos, restaurante, bar – licorería.
	33	HT	Hostería “Los Cisnes”	Parroquia Abdón Calderón, sector Portovelo Bajo, a 500 metros después de la Y de la Unión	Cuenta con cuatro cabañas para hospedaje, restaurant, snack bar, canchas deportivas, espacios verdes, salón de eventos, karaoke, nintendo wii, sala de proyecciones para películas, y dos piscinas.
	34	HT	Hostería “El Jazmín”	Yunguillapamba, Vía Girón – Pasaje, Yunguilla	Piscinas, hidromasaje, restaurante, bar – licorería, canchas y parqueadero privado.
	35	HT	Canaán Hotel & Relax	La Unión, a 3,8 km de Santa Isabel	Hospedaje, piscinas, bar – restaurante, salón de recepciones, organización de eventos.
Sigsig	36	L	Hostería “El Barranco” Eco Lodge	Sector, Puente de Jerusalén – Playas de Zhingate	Piscinas, cabañas para hospedaje, bar – restaurante.
El Pan	No hay registro de empresas turísticas en el cantón.				
Nabón	No hay registro de empresas turísticas en el cantón.				
Oña	No hay registro de empresas turísticas en el cantón.				
Camilo Ponce Enriquez	No hay registro de empresas turísticas en el cantón.				
Pucará	No hay registro de empresas turísticas en el cantón.				



San Fernando	No hay registro de empresas turísticas en el cantón.
Sevilla de Oro	No hay registro de empresas turísticas en el cantón.

Elaborado por las autoras

Fuente: Reglamento de Alojamiento Turístico

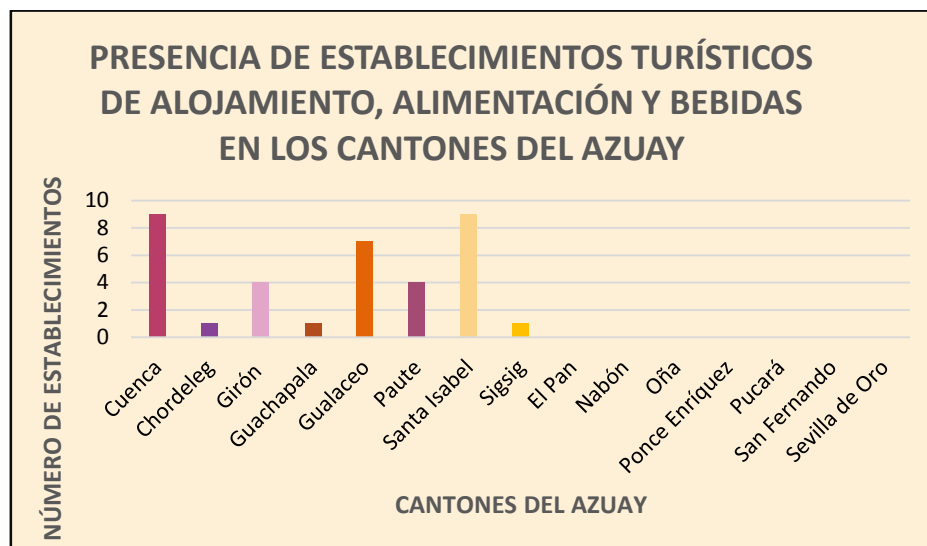
TABLA N° 5: DEL NÚMERO DE ESTABLECIMIENTOS TURÍSTICOS EXISTENTES EN CADA CANTÓN DEL AZUAY

PRESENCIA DE ESTABLECIMIENTOS TURÍSTICOS DE ALOJAMIENTO, ALIMENTACIÓN Y BEBIDAS EN EL AZUAY	
Cuenca	9
Chordeleg	1
Girón	4
Guachapala	1
Gualaceo	7
Paute	4
Santa Isabel	9
Sigsig	1
El Pan	0
Nabón	0
Oña	0
Ponce Enríquez	0
Pucará	0
San Fernando	0
Sevilla de Oro	0
TOTAL	36

Fuente: Investigación de campo

Elaborado por las autoras

GRÁFICO N° 7 PRESENCIA DE ESTABLECIMIENTOS TURÍSTICOS EN EL AZUAY



Elaborado por las autoras
Fuente: Investigación de campo

El gráfico permite concluir que la mayoría de establecimientos turísticos de alojamiento, alimentación, bebidas, balnearios y parques acuáticos se encuentran en el cantón Cuenca, Santa Isabel y en Guacaleo. Existen siete cantones de la provincia que no disponen de establecimientos de este tipo, probablemente porque las condiciones geográficas y climatológicas no se prestan para la oferta de turismo receptivo, habiendo centrado su economía en otras actividades. Cuenca, al ser la ciudad capital de la provincia, cuenta con 9 establecimientos, sobre todo los que podemos localizar en la zona de Baños, que por sus aguas termales condiciona favorablemente al turismo. Santa Isabel, y en particular Yunguilla, es una zona altamente calurosa, que acompañada de la riqueza de la flora existente, convierten a este hermoso valle en el preferido de los turistas, por esa razón, mucha gente se ha dedicado a la actividad turística y ha emprendido negocios de hospedaje y de recreación. Guacaleo también es una zona de agradable clima, por lo que se registra la existencia de 7 establecimientos que reactivan su economía. Le siguen Girón y Paute, con 4 establecimientos cada uno. Mientras que Sigsig, Chordeleg y Guachapala, cuentan en su inventario con apenas un establecimiento turístico.

1.2.3. Diagnóstico de la situación actual de las principales empresas de turismo inventariadas.

Después de haber efectuado la investigación de campo determinamos que existen en la provincia del Azuay 36 establecimientos que desarrollan actividades turísticas formalmente y que se dedican a ofertar servicios de alojamiento, alimentación, bebidas, así como balnearios y parques acuáticos. Para llegar a diagnosticar la situación de este bloque de empresas, tomamos a las 20 empresas más importantes del total existente, incluida en este grupo la empresa Parque Acuático “AzulPlanet Cía. Ltda.”

Para integrar la muestra más representativa del sector, consideramos a las empresas bajo los siguientes argumentos:

- a) Son las de mayor prestigio en cada cantón. Donde se ha evidenciado una mayor afluencia de turistas.
- b) Son empresas que ofertan servicios y productos similares a los de Planeta Azul, es decir, cuentan al menos con tres de las líneas de negocio de las seis que dispone nuestra empresa, caso de estudio.
- c) Constan en el último estudio de mercado desarrollado por Planeta Azul en el año 2013, como su principal competencia.

TABLA N° 6 LISTADO DE LAS 20 EMPRESAS MÁS REPRESENTATIVAS DEL SECTOR

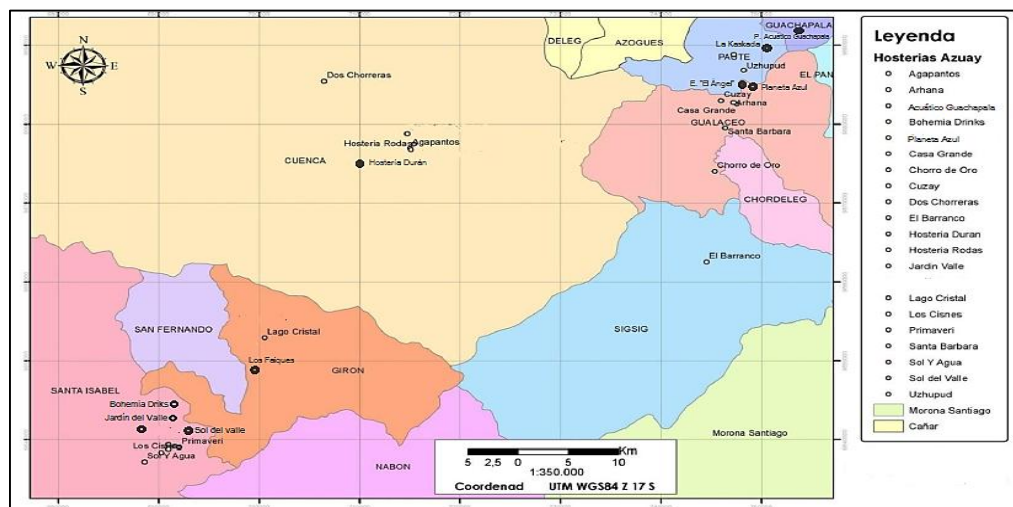
CANTÓN AZUAYO	TIPO		NOMBRE DE LA EMPRESA	GERENTE / ADMINISTRADOR
Cuenca	1	HT	Hostería Durán	Sr. Ricardo Durán
	2	HT	Hostería Rodas	Sr. Milton Rodas
	3	HT	Hostería Agapantos	Sr. Christian Proaño
	4	HT	Hostería Dos Chorreras	Sr. Massimo Pinelli
Chordeleg	5	HT	Hostería “Chorro de Oro”	Sr. Ramiro López
Girón	6	HA	Hostería Lago de Cristal	Arq. Claudio Ullauri
	7	HT	Hostería “Bohemia Drinks”	Sr. Vicente Ramos
Guachapala	8	PA	Parque Acuático Guachapala	GAD Municipal de Guachapala



Gualaceo	9	HT	Hostería "Santa Bárbara"	Sr. Genaro Coellar
	10	RS	Arhaná Hostería Resort	Ing. Diana Molina
	11	HT	Hostería Casa Grande	Sr. Mateo Vasconez
	12	HT	Hostería "El Peñón de Cuzay"	Sr. Juan Pablo Pérez
	13	PA	Parque Acuático "Planeta Azul"	Sr. Charles Pérez
Paute	14	HA	Hostería Uzhupud	Ing. Fernando Castro
	15	B	Balneario "La Cascada"	Sr. Patricio Zhirzhán
Santa Isabel	16	PA	Hostería "Sol y Agua"	Eco. Jorge Larrea
	17	HT	Hostería Primavera	Sra. Fernanda Cedillo
	18	HT	Hostería "Jardín del Valle"	Sr. Lucas Córdova
	19	HT	Hostería "Sol del Valle"	Sra. Julia Pérez
Sigsig	20	L	Hostería "El Barranco" Eco Lodge	Sr. Luis Alberto Arcentales

Elaborado por las autoras
Fuente: Investigación de campo

GRÁFICO N° 8 MAPA DE UBICACIÓN DE LAS 20 PRINCIPALES EMPRESAS QUE OFERTAN SERVICIOS DE ALOJAMIENTO, ALIMENTACIÓN, BEBIDAS, BALNEARIOS Y PARQUE ACUÁTICO EN AZUAY



Fuente: Trabajo de graduación, recuperada el 30 de marzo de 2016
<http://dSPACE.uazuay.edu.ec/bitstream/datos/4038/1/10637.pdf>

1.2.3.1. Resultados de la Encuesta

A las 20 empresas más representativas del sector turístico de la Provincia del Azuay, se les aplicó una encuesta de 23 preguntas de base estructurada. Así, las primeras 9 preguntas cuestionaban sobre información general de las empresas, como su figura legal, administración, áreas de funcionamiento, organización, etc., lo que nos permitió llegar a importantes conclusiones sobre la situación actual del sector; y las siguientes 14 preguntas, acerca del manejo y control de costos que realiza cada una, de manera que este trabajo de investigación se oriente a dar cobertura a las falencias y debilidades identificadas en lo que respecta a los Costos de los negocios. A continuación, revelamos la información obtenida a través de las encuestas:

Pregunta 1: ¿Qué figura legal tiene su empresa?

TABLA N° 7: FIGURAS LEGALES DE LAS EMPRESAS ENCUESTADAS

FIGURA LEGAL	Nº DE EMPRESAS	PORCENTAJE
SOC. SIN FINES DE LUCRO (GAD)	1	5%
SOC. ANÓNIMA	2	10%
CÍA. LTDA.	4	20%
PERSONA NATURAL NO OBLIGADA A LLEVAR CONTABILIDAD	6	30%
PERSONA NATURAL OBLIGADA A LLEVAR CONTABILIDAD	7	35%
TOTAL	20	100%

Elaborada por las autoras

Fuente: Encuesta aplicada a los principales 20 establecimientos turísticos del Azuay.

En la tabla podemos observar que, al menos el 65% de establecimientos turísticos existentes en el Azuay, no se han constituido como personas jurídicas, sino que son personas naturales tanto obligadas como no obligadas a llevar contabilidad; esto debido a que la gran mayoría de estas empresas nacen de una iniciativa individual o familiar que aunque se encuentren fuera del marco de la informalidad, no requieren

asociarse legalmente porque les resulta más complejo y costoso administrativamente. Las pocas empresas que han adquirido la figura legal de sociedades anónimas o de compañías limitadas son las más grandes y de mayor inversión.

Pregunta 2: ¿Desde hace cuánto tiempo atiende su negocio al público?

TABLA N° 8: AÑOS QUE LLEVAN ATENDIENDO AL PÚBLICO LAS EMPRESAS DE TURISMO

AÑOS QUE LLEVAN BRINDANDO ATENCIÓN AL PÚBLICO	Nº DE AÑOS	PORCENTAJE
Más de 20 años	1	5%
Entre 16 y 20 años	1	5%
Entre 11 y 15 años	3	15%
Entre 6 y 10 años	7	35%
Los últimos 5 años	8	40%
TOTAL	20	100%

Elaborado por las autoras

Fuente: Encuesta aplicada a los principales 20 establecimientos turísticos del Azuay

Entre un 75% de empresas de la industria del turismo del sector analizado son relativamente nuevas; negocios jóvenes que se han constituido en la última década, motivados por el auge que ha experimentado el turismo como una fuente prometedora de ingresos. Además, las medidas adoptadas por el gobierno en lo que respecta al marco legal, política fiscal, campañas publicitarias, inversión pública, etc. consolidan el crecimiento de los emprendimientos en el sector, orientados a promover y a difundir los potenciales turísticos de cada localidad. Por lo tanto, se asume que se tiene una elevada expectativa en esta industria y que la tendencia apunta a un mayor crecimiento.

Pregunta 3: ¿A qué mercado direcciona sus productos y servicios?

TABLA N° 9 NIVELES SOCIO-ECONÓMICOS A LOS QUE DIRIGEN SU OFERTA LAS EMPRESAS TURÍSTICAS

NIVELES SOCIO-ECONÓMICOS	Nº DE EMPRESAS	PORCENTAJE
<i>Nivel Bajo</i>	0	0%
<i>Nivel Medio</i>	2	10%
<i>Nivel Medio – alto</i>	5	25%
<i>Nivel Alto</i>	0	0%
<i>Accesible a todos los niveles</i>	13	65%
TOTAL	20	100%

Fuente: Encuesta aplicada a los principales 20 establecimientos turísticos del Azuay.
Elaborado por las autoras

En la tabla se evidencia que, de acuerdo a lo expuesto por los empresarios, ningún negocio vende servicios o productos exclusivos para los estratos altos o bajos; más bien, la mayoría asegura que su oferta es accesible para las personas de todo nivel económico. Lo cual supone que los productos y servicios de las distintas empresas son sustitutos, y que entre ellas compiten por un segmento de la demanda permanentemente.

Pregunta 4: Desde su apertura, ¿ha reducido, ha ampliado o ha conservado sus líneas de producción o sus servicios?

TABLA N° 10 AMPLIACIÓN, CONSERVACIÓN Y REDUCCIÓN DE LAS LÍNEAS DE PRODUCCIÓN Y SERVICIOS QUE OFERTAN LAS EMPRESAS TURÍSTICAS

OPCIONES	Nº DE EMPRESAS	PORCENTAJE
AMPLIADO LÍNEAS	13	65%
CONSERVADO LÍNEAS	4	20%
REDUCIDO LÍNEAS	3	15%
TOTAL	20	100%

Elaborado por las autoras

Fuente: Encuesta aplicada a los principales 20 establecimientos turísticos del Azuay.

La mayor parte de encuestados, afirma que desde la apertura de sus negocios han ampliado sus líneas de productos y servicios, es decir, han mejorado y complementado su oferta para que el cliente puede sentirse cómodo y satisfecho al

encontrar todo en el mismo lugar. Muy pocos han reducido su oferta, lo cual implica que los empresarios apuestan por sus negocios y siguen invirtiendo en ellos, que su visión de crecimiento es positiva.

Pregunta 5: ¿Pertenece a alguna gremio, cámara de turismo o a alguna asociación? (El encuestado/a podía seleccionar más de una alternativa)

TABLA N° 11: ORGANISMOS PÚBLICOS Y PRIVADOS CON LOS QUE ESTÁN VINCULADAS LAS EMPRESAS

ORGANISMOS PÚBLICOS Y PRIVADOS RELATIVOS AL TURISMO	EMPRESAS QUE SE HAN ASOCIADO O REGISTRADO	PORCENTAJE
MINISTERIO DE TURISMO	14 de 20 están registradas	70%
CÁMARA DE TURISMO DEL AZUAY	12 de 20 están registradas	60%
CÁMARA DE COMERCIO DE CUENCA	2 de 20 están registradas	10%
OTRAS ASOCIACIONES TURÍSTICAS	5 de 20 están registradas	25%
NINGUNO	2 de 20 están registradas	10%

Elaborado por las autoras

Fuente: Encuesta aplicada a los principales 20 establecimientos turísticos del Azuay.

De las 20 empresas analizadas, cada una puede estar asociada a alguna de estas instituciones u organismos, a todos o a ninguno. Al interpretar la información, podemos afirmar que un 70% de los establecimientos encuestados están registrados y vinculados con el MINTUR, como órgano rector del turismo en Ecuador. Así mismo, un 60%, están asociados a la Cámara de Turismo del Azuay y en menor porcentaje, también hay empresas que forman parte de otros gremios que apoyan su actividad y la fortalecen, a través de capacitaciones, incentivos tributarios, campañas de difusión y un control sobre la competencia desleal.

Pregunta 6: ¿Se beneficia de la exoneración del impuesto del Uno por mil sobre el valor de los activos fijos, establecido por Acuerdo Ministerial N°20160007?

TABLA N° 12: EMPRESAS QUE SE BENEFICIAN DE LA EXONERACIÓN DEL PAGO DEL IMPUESTO DEL UNO POR MIL SOBRE ACTIVOS FIJOS.

OPCIONES	NÚMERO DE EMPRESAS	PORCENTAJE
SÍ SE BENEFICIA	14	70%
NO SE BENEFICIA	6	30%
TOTAL DE EMPRESAS	20	100%

Elaborado por las autoras

Fuente: Encuesta aplicada a los principales 20 establecimientos turísticos del Azuay.

En virtud de lo que muestra la tabla, concluimos que un 70% de empresas del sector turístico del Azuay se benefician de la exoneración del pago del impuesto del Uno por mil sobre los activos fijos, para el 2016, establecida mediante acuerdo por el Ministerio de Turismo; este porcentaje coincide con el número de empresas que están registradas en dicho organismo. El porcentaje de empresas restante, no se encuentran registradas en el Ministerio, por lo cual no pueden acceder a este y otros incentivos, de tipo tributario.

Pregunta 7: ¿Cuenta con áreas administrativas en su empresa?

TABLA N° 13: EXISTENCIA DE ÁREAS ADMINISTRATIVAS EN LAS EMPRESAS

OPCIONES	NÚMERO DE EMPRESAS	PORCENTAJE
SI DISPONE DE ÁREAS ADMINISTRATIVAS	11	55%
NO DISPONE DE AREAS ADMINISTRATIVAS	9	45%
TOTAL	20	100%

Elaborado por las autoras

Fuente: Encuesta aplicada a los principales 20 establecimientos turísticos del Azuay.

La tabla destaca la existencia de áreas administrativas en el 55% de las empresas estudiadas, lo cual implica que en dichas empresas existe división de funciones y que el trabajo administrativo y contable está siendo desarrollado por personal específico, más no centrado en una sola persona, como es el caso del 45% de empresas restantes. Los negocios en los cuales no existen áreas para la ejecución de la administración, con los más pequeños en infraestructura e inversión, los que

nacen de un emprendimiento familiar poco ambicioso, en las cuales el propietario o alguno de los socios se encarga de desempeñar un rol multifuncional dentro de la empresa. Para efectos de la entrega de esta investigación sobre costos, la no existencia de áreas bien definidas en una empresa, podría entorpecer el proceso de implementación de la presente propuesta.

Pregunta 8: ¿Qué tipo de Contabilidad lleva en su empresa?

TABLA N° 14: TIPOS DE CONTABILIDAD QUE LLEVAN LAS EMPRESAS

TIPOS DE CONTABILIDAD	Nº DE EMPRESAS	PORCENTAJE
SOLO CONTABILIDAD GENERAL	7	35%
CONTABILIDAD GENERAL Y DE COSTOS	6	30%
CONTABILIDAD GUBERNAMENTAL	1	5%
NO LLEVA CONTABILIDAD	6	30%
TOTAL	20	100%

Elaborado por las autoras

Fuente: Encuesta aplicada a los principales 20 establecimientos turísticos del Azuay.

Existe un 35% de empresas que llevan únicamente Contabilidad General, y otro 30% que desarrollan la Contabilidad General y de Costos. Esto depende mucho de la figura legal de cada empresa, de la disposición de áreas administrativas y de personal exclusivo para el ejercicio de esta actividad. La única empresa que se rige a una Contabilidad de tipo Gubernamental, es el Parque Acuático Guachapala.

El 30% que no lleva contabilidad, concuerda con el mismo porcentaje que figura dentro de las personas naturales no obligadas a llevar contabilidad de la pregunta 1. Para este grupo de empresas, la Contabilidad de Costos, al igual que en cualquier sector de la economía, no es considerada como prioritaria para la administración, lo cual representa un limitante para nuestra propuesta de Costeo ABC, porque esto implica que no disponen de una plataforma de Costos, o al menos de una base de datos donde se distingan claramente los tres elementos del costo, que son requisitos indispensables para implementar el Costeo ABC en una empresa.

Pregunta 9: ¿Cuenta su empresa con una herramienta de software (un sistema informático) adaptado a sus necesidades?

TABLA N° 15: DISPOSICIÓN DE SISTEMAS INFORMÁTICOS ADAPTADOS A LAS NECESIDADES DE LAS EMPRESAS.

OPCIONES	Nº DE EMPRESAS	PORCENTAJE
DISPONE DE UN SISTEMA INFORMÁTICO	9	45%
NO DISPONE DE UN SISTEMA INFORMÁTICO	11	55%
TOTAL	20	100%

Elaborado por las autoras

Fuente: Encuesta aplicada a los principales 20 establecimientos turísticos del Azuay.

Un 45% de las empresas encuestadas dispone de un sistema informático que sirve como herramienta para la gestión administrativa. El porcentaje restante, un 55%, no cuenta con un sistema informático. El software adaptado a las necesidades de una empresa, puede ser relativamente costoso, y no todas las empresas consideran esencial para su funcionamiento adquirir uno, puesto que sus transacciones, el volumen de operaciones, los procesos, obligaciones con organismos de control, son menores comparados con los de otras empresas del sector.

Para hacer uso de la presente propuesta, la existencia de un sistema informático puede agilizar el proceso, sin embargo, no es un requisito indispensable para la implementación de un sistema de Costeo ABC.

Pregunta 10: ¿Dispone su empresa de un sistema de costeo formalmente establecido?

TABLA N° 16: DISPOSICIÓN DE UN SISTEMA DE COSTEO FORMAL EN LAS EMPRESAS

OPCIONES	Nº DE EMPRESAS	%
¹ DISPONE DE UN SISTEMA DE COSTEO FORMAL	6	30%
NO DISPONE DE UN SISTEMA DE COSTEO FORMAL	14	70%
TOTAL	20	100%

Elaborado por las autoras

Fuente: Encuesta aplicada a los principales 20 establecimientos turísticos del Azuay.

El 70% de las empresas no dispone de un sistema de costeo formalmente¹ establecido, tanto los costos como los gastos se calculan empíricamente. Aunque

¹ Costeo formal.- Hace referencia a los sistemas de costeo que pueden ser: Costeo por Órdenes de Producción, Costeo por Procesos, Costeo Estándar, Costeo ABC ;

cuentan con áreas administrativas, algunas empresas no han centrado su atención en el trabajo contable o en los costos. Sin embargo, existen 6 empresas que tienen un sistema de costeo para facilitar el registro y control de operaciones en las áreas generadoras de costos, así como tomar decisiones acertadas sobre precios. En dichos negocios, si su sistema de costeo es uno diferente al ABC, el disponer de una plataforma de costos facilita el uso e implementación de esta propuesta de Sistema de Costeo, desarrollada a lo largo de este trabajo investigativo.

Las siguientes preguntas fueron aplicadas exclusivamente para las empresas que disponen de un Sistema de Costeo formalmente establecido, en este caso, a las 6 empresas de las 20 que tomamos como muestra.

Pregunta 11: Si dispone en su empresa de un Sistema de Costeo formal ¿Qué Sistema de costeo utiliza en su negocio o cuál está en proceso de implementación?

TABLA N° 17: SISTEMAS DE COSTEO DE LOS QUE DISPONEN LAS EMPRESAS

Sistemas de Costeo	Nº de Empresas
Por órdenes de producción	1
Por procesos	2
Costeo estándar	3
Costeo ABC	1
Trúput	0
TOTAL	6

Elaborado por las autoras

Fuente: Encuesta aplicada a los principales 20 establecimientos turísticos del Azuay.

La tabla muestra que 3 de las 6 empresas encuestadas que disponen de un Sistema de costeo formalmente implementado y en funcionamiento, ha optado por el Costeo Estándar, así como otras dos cuentan con un Sistema por procesos; una de las 6 hace uso del Sistema de Costeo por órdenes de producción. En lo que respecta al Costeo ABC, tan solo una hace uso de ese sistema, lo cual significa que nuestra propuesta es oportuna como una alternativa que, por la naturaleza del negocio y el tipo de actividades, arroja mejores resultados que los sistemas de costo vigentes en las demás empresas.

Pregunta 12: De acuerdo al sistema de Costos que usted emplea en su negocio, ¿Cómo se cargan los Costos Indirectos de Fabricación (CIF) a los productos y/o servicios?

TABLA N° 18 FORMAS DE CARGAR LOS CIF A LOS PRODUCTOS Y SERVICIOS

FORMAS DE CARGAR LOS CIF	Nº empresas	Porcentaje
De forma real	1	16,67%
De forma estimada	5	83,33%
TOTAL	6	100,00%

Elaborado por las autoras

Fuente: Encuesta aplicada a los principales 20 establecimientos turísticos del Azuay.

De las 6 empresas que cuentan con un Sistema de Costeo, el 83,33% carga los Costos Indirectos de Fabricación al Costo de los productos y servicios de forma estimada y, apenas el 16,67%, lo hace de manera real. Este resultado tiene mucha relación con el tipo de sistema de costeo que emplean las empresas, puesto que tan solo una de ellas emplea el Sistema de Costeo ABC y es la única que carga de forma real los CIF.

Pregunta 13: En su negocio, ¿Existe una dependencia con personal que se encargue exclusivamente del manejo de costos?

TABLA N° 19: EXISTENCIA DE UNA DEPENDENCIA QUE MANEJE Y CONTROLE LOS COSTOS.

OPCIONES	Nº DE EMPRESAS	PORCENTAJES
Existe una dependencia y personal de Costos	2	33,33%
No existe una dependencia y personal de Costos	4	66,67%
TOTAL	6	100,00%

Elaborado por las autoras

Fuente: Encuesta aplicada a los principales 20 establecimientos turísticos del Azuay.

Un 67% de las empresas que cuentan con un Sistema de Costeo, no disponen de una dependencia y personal que trabaje exclusivamente en el área de Costos, mientras que el 33% restante posee una dependencia y personal exclusivos para Costos, lo cual posibilita la aplicación de nuestra propuesta de Costeo ABC en estas empresas. Sin embargo, es evidente que los propietarios o administradores de los

establecimientos, no están preocupados en la gestión de los costos, y no los perciben como una herramienta para mejorar la productividad, competitividad y el proceso de toma de decisiones.

Pregunta 14: ¿Elabora en su negocio fichas técnicas u Hojas de Costos para cargar los mismos al producto o servicio?

TABLA N° 20 ELABORACIÓN DE HOJAS DE COSTOS

OPCIONES	N° DE EMPRESAS
Elabora Hojas de Costos	3
No elabora Hojas de Costos	3
TOTAL	6

Elaborado por las autoras

Fuente: Encuesta aplicada a los principales 20 establecimientos turísticos del Azuay.

Del total de 6 empresas que tienen un Sistema de Costeo funcionando, 3 de ellas elaboran Hojas de Costos y las otras 3 no lo hacen. Esto implica que el sistema del que dispone el 50% de las empresas, cualquiera que éste sea, tiene falencias si no exige la elaboración de las Hojas de Costos, puesto que son fundamentales para un control oportuno de la materia prima, mano de obra y de los CIF.

Pregunta 15: ¿Qué decisiones se toman en su empresa en función de la información proveniente de los Costos? (El encuestado/a podía seleccionar más de una alternativa)

TABLA N° 21 DECISIONES SE TOMAN EN SU EMPRESA EN FUNCIÓN DE LA INFORMACIÓN PROVENIENTE DE LOS COSTOS

DECISIONES	Nº DE EMPRESAS
El costo de productos o servicios	4 de 6
Fijar precios	4 de 6
Controlar Costos	4 de 6
Abrir o cerrar una línea de producción	4 de 6
Capacidad de operación	2 de 6
Eficiencia del personal	1 de 6
Sobre ahorros y desperdicios	4 de 6
Otras decisiones	0 de 6

Elaborado por las autoras

Fuente: Encuesta aplicada a los principales 20 establecimientos turísticos del Azuay.

Para 4 de las 6 empresas que disponen de un Sistema de Costeo, el controlar los Costos, fijar los precios y el costo mismo de productos y servicios, son las decisiones fundamentales que toman a partir de la información que proporcionan los Costos. También 4 de ellos toman decisiones sobre ahorros y desperdicios, sobre la apertura o cierre de una línea de producción considerando los costos. Las decisiones sobre eficiencia del personal y la capacidad de operación solo se toman en una y en dos empresas, respectivamente. Al no ser sus sistemas de costeo vigentes basados en costos reales, difícilmente los propietarios o administradores se fían de la información de dichos sistemas para tomar sus decisiones, y optan por medidas alternativas.

Pregunta 16: ¿Considera usted que el Sistema empleado actualmente para costear los productos y/o servicios le ha permitido tomar decisiones óptimas?

TABLA N° 22 CALIDAD DE DECISIONES TOMADAS EN FUNCIÓN DE LA INFORMACIÓN QUE ARROJAN LOS COSTOS

OPCIONES	Nº DE EMPRESAS	PORCENTAJE
SÍ	1	16,67%
NO	5	83,33%
TOTAL	6	100,00%

Elaborado por las autoras

Fuente: Encuesta aplicada a los principales 20 establecimientos turísticos del Azuay.

El 83,33% de las empresas que cuentan con un sistema de Costeo formalmente establecido afirma que el mismo no les ha permitido tomar decisiones más óptimas, mientras que el 16,67%, manifiesta que dicho sistema le ha sido útil para tomar las mejores decisiones. Un sistema de costeo, por tanto, no solo debe tener un fin en su existencia, sino en la calidad de decisiones que permita tomar a la administración en función de la información que arroja. El Sistema de costeo ABC, es una valiosa herramienta de gestión, porque permite que las decisiones mencionadas en la pregunta anterior, sobre precios, ahorros, apertura o cierre de líneas de producción, etc., se tomen de manera confiada a partir de los costos, y en este objetivo se centra nuestra propuesta para el sector.

Las preguntas siguientes fueron respondidas por el total de empresas que integran la muestra, es decir, los 20 establecimientos, dispongan o no de un sistema de costeo:

Pregunta 17: ¿Son significativos los Costos Indirectos de Fabricación (CIF) en los procesos productivos desarrollados en su negocio?

TABLA N° 23 SIGNIFICATIVIDAD DE LOS CIF EN LAS EMPRESAS

CIF EN LAS EMPRESAS (anual)	Nº DE EMPRESAS	Porcentaje
Más de 80.000	2	10%
Entre 50.000 y 80.000	3	15%
Entre 20.000 y 49.999	2	10%
Entre 10.000 y 19.999	5	25%
Menos de 10.000	1	5%
No aplica por desconocimiento	7	35%
TOTAL	20	100%

Elaborado por las autoras

Fuente: Encuesta aplicada a los principales 20 establecimientos turísticos del Azuay.

De acuerdo a los rubros establecidos en la escala, un 35% de los encuestados manifiesta desconocer qué tan significativos sean los CIF en sus empresas, de acuerdo al monto anual que manejan. Esto, por dejar como un aspecto secundario el control de los costos y no priorizar la implementación de un sistema de costos formal. Por otra parte, para las empresas que disponen de un sistema formal de costeo, para un 10% de estas, los CIF son altamente significativos al alcanzar montos superiores a los 80.000 anuales; para un 15%, lo son medianamente; un 10%, tiene CIF significativos; para un 25% los CIF son poco significativos; y, finalmente, para un 5% de estas empresas los costos indirectos de fabricación no son significativos al no superar los 10.000 al año. Esta interrogante es clave para determinar qué empresas pueden requerir el ABC como su sistema de Costeo, pues mientras más significativos sean sus CIF, más complejo resulta su control y correcta asignación a los productos y servicios, requiriendo de un sistema que permita obtener el costo total ajustado a la realidad.

Pregunta 18: ¿Cómo determina el costo unitario de sus productos y/o servicios?

TABLA N° 24 DETERMINACIÓN DE LOS COSTOS UNITARIOS

OPCIONES	Nº DE EMPRESAS	PORCENTAJE
Total de Costo / N° de unidades producidas	14	70%
Utiliza unidades equivalentes	1	5%
Utiliza inductores para cada actividad	1	5%
Determina el Costo por área	4	20%
TOTAL	20	100%

Elaborado por las autoras

Fuente: Encuesta aplicada a los principales 20 establecimientos turísticos del Azuay.

Respecto a la determinación de los costos unitarios de productos y servicios, en el 70% de empresas de las 20 encuestadas, se calculan dividiendo el total del costo para el número de unidades producidas. Un 20% determina este costo unitario por el área donde se genera el bien; existe un 5% y calcula el costo por unidad usando inductores para cada actividad, y otro 5%, lo hace por unidades equivalentes. Al asignar los elementos del costo a un producto o servicio, haciendo la división del total del costo para el número de unidades, se sobreestiman o subestiman con facilidad los costos, y esto puede desencadenar en la toma de decisiones erróneas

que no son compatibles con los objetivos de crecimiento y mejora continua de las empresas.

Pregunta 19: ¿Conoce usted el Sistema de Costeo por actividad o ABC?

TABLA N° 25: CONOCIMIENTO DEL SISTEMA DE COSTEO ABC

OPCIONES	N° DE EMPRESAS	PORCENTAJE
Conoce el Costeo ABC	6	30%
No conoce el Costeo ABC	14	70%
TOTAL	20	100%

Elaborado por las autoras

Fuente: Encuesta aplicada a los principales 20 establecimientos turísticos del Azuay.

Apenas un 30% de los encuestados conocen el Sistema de Costeo ABC, en tanto que el 70% restante no tiene conocimiento sobre el mismo. Este resultado tiene relación con el hecho de que muchas de las empresas no hacen uso de la contabilidad de costos y de sus sistemas, así como no disponen de personal que se haya especializado en costos o que se actualice frecuentemente en temas relacionados. Si la parte administrativa o los propietarios desconocen lo que es un ABC, no pueden valorar sus beneficios, ni encontrar sentido en su implementación. Esto representa un reto para la actual propuesta, pues debemos persuadir a las empresas del sector, para que consideren al costeo ABC como una oportunidad para crecer y desempeñarse mejor en procesos internos y frente a la competencia.

Pregunta 20: En su opinión, ¿Es útil determinar los costos en base a las actividades para la toma de decisiones en función de unos ajustados a la realidad?

TABLA N° 26: UTILIDAD DE LA DETERMINACIÓN DEL COSTO EN BASE A LAS ACTIVIDADES

OPCIONES	N° DE EMPRESAS	PORCENTAJE
SÍ, ES ÚTIL	9	45%
NO ES ÚTIL	11	55%
TOTAL	20	100%

Elaborado por las autoras

Fuente: Encuesta aplicada a los principales 20 establecimientos turísticos del Azuay.

De las 20 empresas encuestadas, un 45% consideran útil determinar los costos en base a las actividades que consumen recursos y no a partir de meras estimaciones. Por otro lado, un 55% manifiesta que no hay utilidad en reconocer los costos de las actividades que consumen recursos para, finalmente, asignarlas o cargarlas a un producto o servicio. Muchas de las personas que respondieron la encuesta, no conocen el proceso de asignación por actividades, por lo cual desconocen también su utilidad.

Pregunta 21: De las siguientes opciones, ¿Cuáles piensa que serían los principales obstáculos para lograr la implementación de un nuevo sistema de costeo en su negocio, en este caso, el costeo ABC?

TABLA N° 27 OBSTÁCULOS QUE SE PRESENTAN AL IMPLEMENTAR EL SISTEMA DE COSTEO ABC

OBSTÁCULOS AL IMPLEMENTAR EL COSTEO ABC	N° DE EMPRESAS
Recolección de información	15 de 20
Costos adicionales por software	18 de 20
Cantidad de procesos manuales por centro de Costo	9 de 20
Necesidad de personal técnico capacitado en el sistema	18 de 20
Capacitación necesaria para la gerencia y administración	8 de 20

Elaborado por las autoras

Fuente: Encuesta aplicada a los principales 20 establecimientos turísticos del Azuay.

Al pedirles a los encuestados que consideren si pueden existir obstáculos al momento de implementar el Sistema de Costeo ABC en sus negocios, 18 de 20 respondieron que los principales obstáculos serían los costos adicionales por la adquisición de un nuevo software y la necesidad de personal técnico capacitado en el sistema; mientras que para 15 de ellos, la recolección de información que serviría como base para el sistema sería otro inconveniente. Así mismo, en la tabla podemos visualizar, que se presentarán problemas en menos establecimientos por la cantidad de procesos manuales por centro de Costo y por la falta de capacitación en lo que respecta a Costos para la gerencia y administración.

Pregunta 22: De las siguientes opciones, ¿Cuáles piensa que serían los principales beneficios de implementar un nuevo sistema de costeo en su negocio, en este caso, el costeo ABC?

TABLA N° 28: BENEFICIOS QUE TRAE CONSIGO EL ABC PARA LAS EMPRESAS

BENEFICIOS DEL ABC	N° DE EMPRESAS
Costos de productos y servicios reales y precisos	18 de 20
Supresión de actividades que no generan valor	10 de 20
Información de costos oportuna	13 de 20
Rediseño de procesos	8 de 20
Uso adecuado del capital de trabajo	11 de 20
Apoyo a la planeación estratégica	8 de 20

Elaborado por las autoras

Fuente: Encuesta aplicada a los principales 20 establecimientos turísticos del Azuay.

El principal beneficio que puede aportar un Sistema de Costeo ABC a un negocio es el cálculo de costos de productos y servicios reales y precisos, es decir, ajustados al real consumo de recursos en cada actividad ejecutada para lograr un objeto de costo; así lo han manifestado 18 de los 20 encuestados. El segundo potencial beneficio, es la disposición de información oportuna, considerado por 13 de 20

empresas. Le sigue, el uso adecuado del capital de trabajo, con 11 selecciones. También, 10 empresas ven en la supresión de actividades que no generan valor, otro de los beneficios del costeo ABC. Y en sí, los administrativos o propietarios de 8 empresas, perfilan al rediseño de procesos y al apoyo a la planeación estratégica, como consecuencias positivas de implementar un ABC en sus negocios.

Pregunta 23: ¿Consideraría el Sistema de Costeo ABC para implementarlo en su empresa como fuente de información de Costos y como herramienta de Gestión?

TABLA N° 29 DISPOSICIÓN DE LAS EMPRESAS PARA HACER USO DE LA PRESENTE PROPUESTA

OPCIONES	N° DE EMPRESAS	PORCENTAJE
SÍ	10	50%
NO	10	50%
TOTAL	20	100%

Elaborado por las autoras

Fuente: Encuesta aplicada a los principales 20 establecimientos turísticos del Azuay.

En la pregunta final aplicada a todas las empresas que integraron la muestra, un 50% de administradores o propietarios de las empresas, muestran su predisposición para hacer uso del Sistema de Costeo Basado en Actividades (ABC) que proponemos, por los diferentes beneficios que otorga el mismo a sus negocios y por la importancia de los CIF en sus productos y servicios. Así mismo, el otro 50% de encuestado manifiesta no tener interés en implementar dicho sistema, debido al desconocimiento en la materia de costos o a la limitación en sus recursos para implementarlo.

Se puede concluir a partir de las respuestas a esta interrogante, que los costos no son considerados como un componente fundamental dentro de los establecimientos, sino que su manejo y control está dado por enfoques tradicionales y por el empirismo, en su mayoría, de los propietarios. Además, no todos los negocios son de la misma envergadura, por tanto, no invierten en la división por áreas, y no se diga, en la separación de la gestión de costos como un elemento independiente para ser tratado, analizado y para tomar decisiones en función de los mismos. Sin

embargo, existen empresarios dispuestos a acoger la presente propuesta, y en función de esta iniciativa, hemos trabajado en el diseño de este Sistema de Costeo ABC para Azul Planet Cía. Ltda., que podrá replicarse en cualquier negocio del sector que oferte productos y servicios similares.

1.3. ANTECEDENTES DE LA EMPRESA PARQUE ACUÁTICO “AZUL PLANET CÍA. LTDA.”

1.3.1. La Actividad Turística en Gualaceo

El Parque Acuático “AzulPlanet Cía. Ltda.”, se encuentra en la provincia del Azuay, cantón Gualaceo. Al encontrarse nuestra empresa base de la investigación inmersa en un determinado contexto afectado por la realidad social, económica, cultural y política de dicho cantón, analizaremos brevemente cuál es el estado actual del turismo en el cantón Gualaceo.

Conocido como el “Jardín Azuayo”, se encuentra localizado en la zona centro-oriental de la provincia del Azuay, en la subcuenca del río Santa Bárbara, perteneciente a la cuenca hidrográfica del río Paute. (Municipalidad de Gualaceo)

GRÁFICO N° 9 MAPA DE VÍAS PARA LLEGAR A GUALACEO



Fuente: Página Web de Viajandox.com



Fue declarada como **Ciudad Patrimonio Cultural del Ecuador** el 31 de Diciembre del 2002 por el Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC) en base al valor histórico de sus edificaciones y su conservación. El espacio incluido en esta declaratoria consta de una superficie de 46,4 hectáreas dentro del casco urbano. (Alcaldía de Gualaceo, 2012)

Entre las fuentes hidrográficas que posee Gualaceo están: el río Santa Bárbara que nace en la laguna del mismo nombre, el río San Francisco y pequeños riachuelos que atraviesan la ciudad con caudal solo en época de lluvia. Se encuentra también la laguna de Maylas que se localiza al este de la cabecera cantonal, es un lugar ideal para la pesca deportiva. Además está rodeado por los montes Sonillana, Gushin, Achupallas, Cordillera de Ayllón, entre otros.

Respecto a la economía, en la zona céntrica del cantón sus habitantes en su gran mayoría se dedican al comercio y a la actividad artesanal, en especial a la elaboración de calzado, profesión que actualmente es uno de los pilares de la economía gualaceña; mientras que en el área rural la población se dedica a la agricultura y a la ganadería, con una producción rica en calidad y cantidad.

También se dedican a la elaboración de artesanías, como es el caso principalmente de las comunidades de Bullcay y Bullzhun, donde existen talleres que manufacturan la famosas “macanas” con la legendaria técnica del Ikat, tradición que gracias a los habitantes ha sido posible mantenerla.

El Cantón Gualaceo ha contemplado al turismo como una nueva alternativa para el desarrollo económico, por ser un destino donde se puede realizar diferentes actividades turísticas, pues, posee una gran riqueza paisajística natural destacándose los bosques protectores de Aguarongo, Collay y Maylas, lugares que podrían ser una de las motivaciones del turista actual. La gastronomía también ocupa un espacio dentro de esta actividad. Sin olvidar la riqueza cultural y artesanal que existe en la ciudad, elementos que son la identidad de la población gualaceña.

(Alcaldía de Gualaceo, 2012)

1.3.1.1. Oferta Turística del Cantón Gualaceo

La oferta turística según la Organización Mundial del Turismo, OMT citado por Beatriz Díaz es:

El conjunto de productos turísticos y servicios puestos a disposición del usuario turístico en un destino determinado, para su disfrute y consumo, siendo, en un destino turístico, algo más que la simple suma de los productos turísticos que contiene, ya que representa un todo integrado por estos productos, los servicios netamente turísticos y los no turísticos, la imagen general del destino, etc. (43). (Lucero Landi , 2014)

La oferta de un determinado destino turístico está integrada por los elementos que atraen a la demanda y con los cuales se pretende satisfacer sus necesidades, entendiendo que estos no corresponden únicamente a aquellos elementos propiamente turísticos sino también a los que son utilizados por los residentes del lugar (transportes públicos, centros comerciales, parkings, etc.). Todos estos representan las facilidades para que la actividad turística se desarrolle de forma armoniosa y permita al visitante ser parte de ello.

De acuerdo al inventario de recursos turísticos de Gualaceo realizado por el Ministerio de Turismo, MINTUR en el año 2007, último año de actualización, el cantón cuenta con atractivos turísticos de carácter natural y cultural, con lo cual se ha promocionado a nivel nacional y local.

Por lo mencionado anteriormente podemos concluir que, al igual que el Catastro Turístico Provincial, el inventario del cantón Gualaceo también se encuentra desactualizado y se limita a registrar recursos turísticos naturales y culturales, más no a las empresas que prestan servicios turísticos en la localidad. Por lo tanto, es importante mencionar la superestructura turística del cantón conformada por todas aquellas instituciones públicas y privadas que tienen como función principal el desarrollo y fomento del turismo.

Para el efecto, Gualaceo cuenta con la Cámara de Turismo, Departamento de Desarrollo Económico y Turismo y un Centro de Información Turística (I-TUR). Estas instituciones realizan, por lo general, actividades enfocadas a la promoción turística del cantón, el desarrollo y planificación del turismo, información turística, etc.

De manera general, podemos decir que la actividad turística es un mecanismo efectivo para reactivar la economía; en el caso del cantón Gualaceo, las empresas de turismo han logrado posicionarse y atraen a un significativo número de turistas cada año, aproximadamente 1'400.000, que disfrutan de la gastronomía, cultura, arte, tradiciones y de la infraestructura creada para dar cabida al visitante. Entre esas empresas, tenemos a “Azul Planet Cía. Ltda.”, un reconocido parque acuático a nivel nacional e internacional, y nuestro caso práctico de estudio dentro de la presente investigación.

1.3.2. Reseña Histórica del Parque Acuático “AzulPlanet Cía. Ltda.”

Su oferta se centra en el lema: “*Diversión en agua*”. La diversión, es una necesidad propia del ser humano y los parques de entretenimiento fueron creados con el fin de satisfacer dicha necesidad. Los primeros centros de recreación se limitaban a plazas y al festejo de los carnavales. Más tarde, surge la idea de los parques temáticos y de atracciones como lugares creados propiamente para la recreación, con diferentes tipos de juegos que resultaron exitosos desde su aparición. El primer parque de diversiones fue creado en Europa, específicamente en Rusia, en donde se construyeron las primeras montañas mecánicas. Simultáneamente la idea de los parques de atracciones fue abriéndose al resto del mundo, como Estado Unidos y países de Asia, y creándose la idea no solo de juegos mecánicos sino también de juegos acuáticos durante los meses de verano.

Con estos precedentes, la idea de la recreación en parques se difunde en todo el mundo, por lo que actualmente podemos ver variedades de parques de entretenimiento, muy famosos por su tamaño, atracciones o por su ubicación. En el Ecuador, de igual manera, existen parques temáticos acuáticos y mecánicos, públicos y privados para todas las edades. Los parques acuáticos, en su mayoría se encuentran en la región Costa por el clima caluroso de la zona; en la Sierra, existen en menor número, y Planeta Azul ha logrado convertirse en un referente a nivel nacional.

El Parque Acuático “Azupark Cía. Ltda.”, se constituye como tal el 05 de mayo de 2010, fecha en la que inició la construcción del parque acuático en 3 hectáreas de terreno, teniendo como socios al Señor Charles Pérez y a la señora María Isabel

Pérez, un capital suscrito de 2000 y el siguiente objeto social: *“dedicarse a la prestación de servicios dentro del área turística, tales como: organización, promoción y administración de hoteles, cabañas, piscinas y parques acuáticos, centro de recepciones, paraderos, restaurantes, viajes turísticos, clubes, paseos, excursiones terrestres y marítimas, organizar eventos relacionados con deportes.”* (SUPERINTENDENCIA DE COMPAÑÍAS, 2016)

Luego de 2 años, una vez culminada la obra, Planeta Azul abrió sus puertas al público el 1 de julio del año 2012, convirtiéndose en el parque acuático más importante del Ecuador y Latinoamérica, por su calidad de infraestructura, estilo y tamaño.

Esta empresa nació como iniciativa del GRUPO EMPRESARIAL PEREZ, una familia de emprendedores gualaceños que con su amplia experiencia dentro de la inmobiliaria, decidieron aportar al sector turístico con una inversión de esta magnitud a nivel país, concebida como un mega proyecto cuyos miembros son socios, asumiendo los cargos de Presidenta Ejecutiva la Señora María Isabel Pérez y en la Gerencia General, el Señor Charles Pérez.

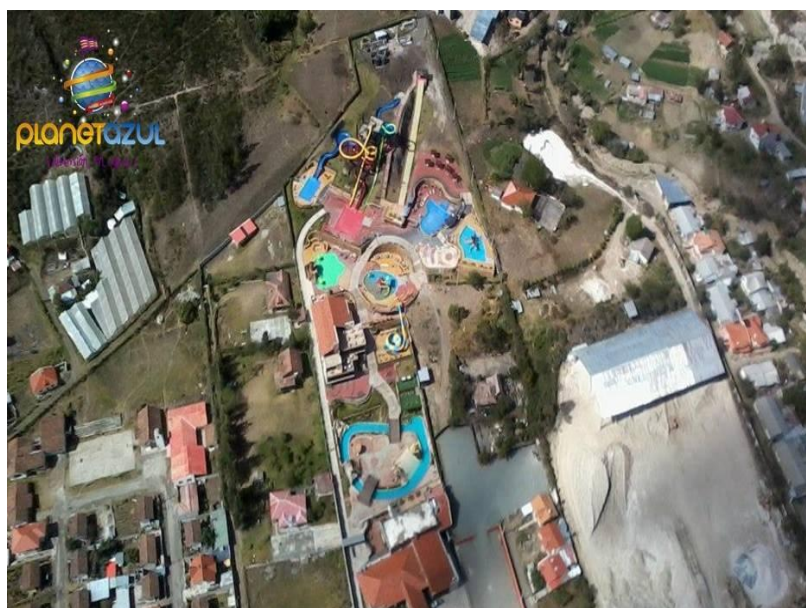
El 27 de mayo de 2015, la empresa Parque Acuático “Azupark Cía. Ltda.” fue absorbida por la empresa “AzulPlanet Cía. Ltda.” De manera que el nombre “Azupark Cía. Ltda.” se canceló en el Registro Mercantil puesto que la empresa sufrió una fusión por absorción, *“El proceso de concentración de empresas en el que una sociedad mercantil, denominada absorbente, adquiere los patrimonios de la o las sociedades absorbidas, las cuales se extinguirán, y aumentará su capital social en la cuantía que proceda.”* (Rúa, 2015). Los socios fundadores de la compañía cancelada continuaron siendo socios de la empresa absorbente y en este cambio aparece la señora Ana Mercedes Lituma Lituma, madre de los señores Charles y Marisabel Pérez, como una nueva integrante de la sociedad, aumentando el capital suscrito de la compañía a \$4100.

Este exclusivo y único lugar está ubicado en el km 11 ½ vía Cuenca-Guacaleo Sector Bullcay, tiene una extensión de tres hectáreas de máxima DIVERSIÓN EN AGUA; cuenta con nueve juegos entre los que se destacan dos toboganes, considerados los más grandes de Sudamérica con 125 metros de recorrido.

Planeta Azul ofrece un patio de comida rápida, bar interno, además de una tienda de ternos de baño y accesorios. Un restaurante con capacidad para 150 personas, donde se sirve comida nacional e internacional. Amplía su círculo del negocio con el centro de convenciones “San Carlos” con una capacidad para 600 personas, el que se puede dividir en dos salones. En enero del año 2016, la empresa inaugura su servicio de hospedaje, contando con 16 habitaciones que complementan su paquete de oferta al turista.

Tiene sus oficinas administrativas dentro del parque acuático, y el estudio que realizaremos implicará un análisis de todas las actividades y operaciones que se realizan como punto de partida para posteriormente costear, en base a nuestra propuesta, los productos y servicios que ofrece Planeta Azul.

GRÁFICO N° 10 IMAGEN AÉREA DEL PARQUE ACUÁTICO AZULPLANET



Fuente: Página de Facebook de la empresa AzulPlanet Cía. Ltda.



1.4. SITUACIÓN ACTUAL DE LA EMPRESA PARQUE ACUÁTICO “AZULPLANET CÍA. LTDA.”

Planeta Azul tiene como meta recibir cada año a más de doscientos mil visitantes nacionales y extranjeros, constituyéndose en uno de los atractivos más importantes del país y Latinoamérica. Es destacable su aporte al turismo como un referente de los lugares para visitar en el Austro y su contribución al desarrollo socio-económico de Gualaceo al crear más de 15 plazas de empleo directo y 60 de indirecto.

1.4.1. Datos Generales de la empresa

- **Fecha de Constitución de la empresa Parque Acuático “Azupark Cía. Ltda.”:** 05 de mayo de 2010
- **Fecha de Apertura al público:** 01 de julio de 2012
- **Tipo de Compañía:** Responsabilidad Limitada
- **Nacionalidad:** Ecuador
- **Fecha de fusión por absorción:** 27 de mayo de 2015
- **Razón social Actual (Compañía Absorbente):** Parque Acuático “AzulPlanet Cía. Ltda.”
- **Fecha de Oficina de Control:** Cuenca
- **Ruc:** 0190406598001
- **Ubicación:** Provincia del Azuay
- **Capital suscrito:** \$4100

(SUPERINTENDENCIA DE COMPAÑÍAS, 2016)

- **Área de construcción:** 3 hectáreas
- **Fechas de temporada alta:**
FERIADO DE NAVIDAD (segunda quincena de diciembre)
FERIADO DE CARNAVAL (mes de febrero)
FERIADO DE SEMANA SANTA (Variable – marzo o abril)



VACACIONES DE LA SIERRA (meses de julio y agosto)

VACACIONES DE LA COSTA (meses de marzo y abril)

- **Horario de atención:** de 10h00 a 18h00

Temporada baja: Funciona desde Miércoles a Domingo

Temporada alta: Funciona desde Miércoles a Domingo, y los lunes y martes de Carnaval.

- **Número de empleados:**

FIJOS: 15

EVENTUALES: Hasta 45

TABLA N° 30 VIGENTE DE APORTE DE LOS SOCIOS DEL CAPITAL SUSCRITO

N°	Identificación	Nombre	Nacionalidad	Tipo Inversión	Capital
1	0101299253	LITUMA LITUMA ANA MERCEDES	ECUADOR	NACIONAL	700.00
2	0103879391	PEREZ CHARLES STEWART	CANADA	NACIONAL	1,700.00
3	0103774030	PEREZ LITUMA FERNANDA MARISABEL	ECUADOR	NACIONAL	1,700.00

Elaborado por las autoras

Fuente: Superintendencia de Compañías, Consultas de empresas

- **Actividad Económica:**

Objeto Social: La actividad empresarial de turismo, comprendiendo las fases de alojamiento, alimentación, recreación, catering, centro de convenciones y atención de recepciones. (SUPERINTENDENCIA DE COMPAÑÍAS, 2016)

TABLA N° 31 ACTIVIDAD ECONÓMICA

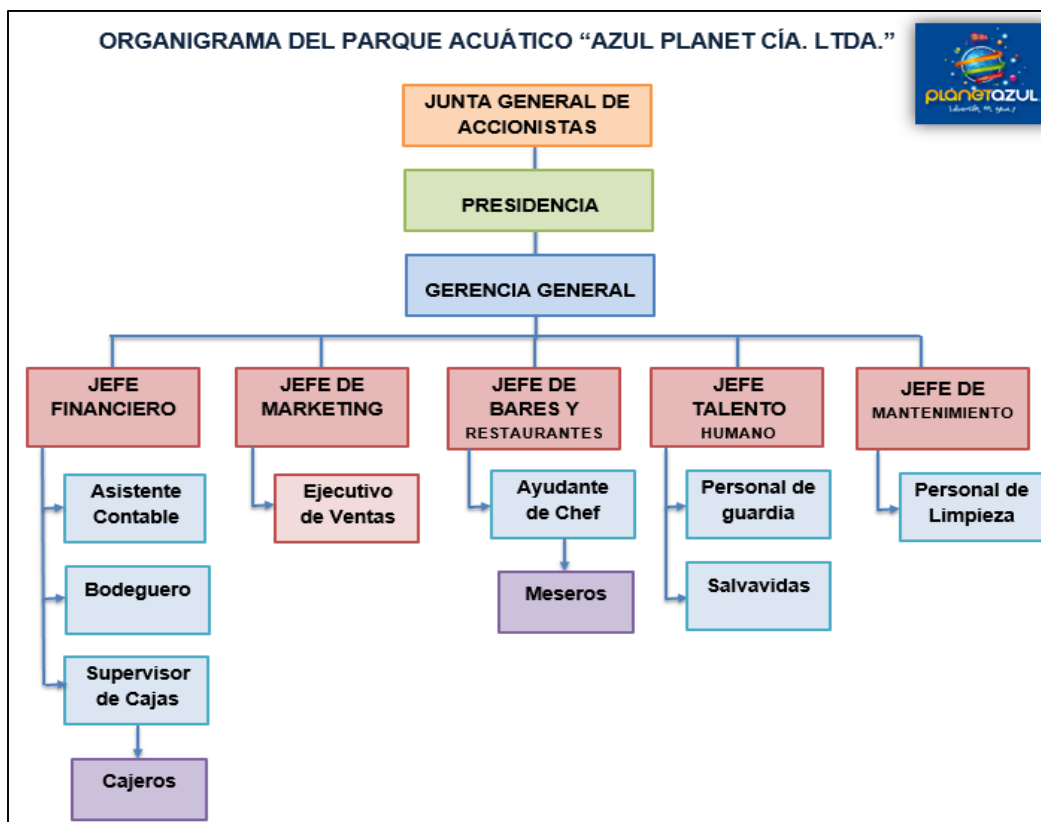
ACTIVIDAD ECONÓMICA	
Ciiu Actividad Nivel 2: I55	Descripción: Actividades de Alojamiento
Ciiu Operación Principal: I5510.09	Descripción: Otros servicios de alojamiento por corto tiempo: casas de huéspedes; cabañas, chalets, cabañas con servicio de mantenimiento y limpieza, hostales juveniles y refugios de montaña.

Elaborado por las autoras

Fuente: Superintendencia de Compañías, Consultas de empresas

1.4.2. Organigrama de la empresa

GRÁFICO N° 11 ORGANIGRAMA DE LA EMPRESA



Elaborado por: Las Autoras



1.4.3. Descripción de las funciones de cada área

✓ PRESIDENCIA

El Presidente, como máxima autoridad de la compañía, representa legalmente a la empresa y es la persona que convocará y dirigirá las reuniones de socios ordinarias y extraordinarias. Controla y dirige el funcionamiento de la entidad, apoya las funciones de la Gerencia y sugiere acciones para la buena marcha del negocio.

✓ GERENCIA

La Gerencia es el área encargada de dar cumplimiento a la estrategia planteada por la empresa, a través del planteamiento y consecución de objetivos de corto y largo plazo. Coordina el trabajo con las otras áreas de la empresa para detectar falencias, crear sinergias y buscar soluciones a los problemas.

✓ ÁREA FINANCIERA

No participan directamente en la actividad del negocio, pero sus funciones aseguran la efectividad operativa de otras áreas. Se encargan de las transacciones económicas de la empresa, de la gestión contable y de costos, de analizar presupuestos, inversiones, el financiamiento, las políticas de dividendos y la declaración de tributos. Además deberán informar oportunamente a la gerencia sobre inconvenientes presentes en el área.

✓ ÁREA DE MARKETING

Son los encargados de promover la marca Planeta Azul y ampliar su demanda, través de la coordinación de estrategias de venta y de publicidad que sean atractivas para el cliente y que resulten en oportunidades para el crecimiento constante del negocio.

✓ ÁREA DE BARES Y RESTAURANTES

Es el área estrella de la empresa, en términos operativos, pues es la que genera las mayores utilidades. Se centra en la labor del Chef, que dirige el proceso de manufactura de los platos bajo ciertos estándares de calidad, cumpliendo con los

costos presupuestados y controlando el trabajo de todas las personas involucradas en el espacio gastronómico.

✓ **ÁREA DE TALENTO HUMANO**

Sus funciones se refieren a cumplir con procesos y actividades necesarias para dirigir al equipo humano de una empresa, contratarlo, inducirlo y mantenerlo en la empresa laborando, dando lo mejor de sí y con una actitud siempre positiva.

✓ **ÁREA DE MANTENIMIENTO**

Es el área responsable de la limpieza del parque y del mantenimiento de todos los juegos e instalaciones, la planta de combustible y la reparación de daños menores. También se incluyen las funciones de jardinería, de arreglo y revisión del vehículo del que dispone la empresa.

1.4.4. Políticas generales de la entidad

- Las personas discapacitadas y de la tercera edad pagan el 50% de la entrada, y para ingresar deben mostrar la cédula y el carnet, respectivamente.
- El descuento para menores de edad, aplica para los niños y niñas que tienen entre los 3 y 12 años.
- Toda persona que ingrese deberá cancelar la entrada, aunque no haga uso de las instalaciones.
- Está prohibido ingresar armas a las instalaciones del parque.
- No se permite ingresar a las personas con alimentos al parque.
- A cualquiera de las piscinas, debe ingresar con traje de baño y debe usar zapatillas.
- El consumo de alimentos deberá ser exclusivamente en el área de Patio de Comidas, en la terraza o en el Restaurante Acqua.
- Planeta Azul es un parque libre de humo, por lo tanto está prohibido fumar dentro de las instalaciones.
- No está permitido el ingreso de bebidas alcohólicas, tampoco el descorche de botellas de los clientes en el Área de Restaurante.
- Se recomienda el uso de chalecos salvavidas para los menores.

- Para acceder a los juegos mecánicos de agua, se pide al cliente que siga las instrucciones y respete las normas de seguridad.

1.4.5. Descripción detallada de los servicios y productos que ofrece

Planeta Azul dispone de un sinnúmero de atractivos que forman parte de la diversión en agua, además de una serie de servicios complementarios al parque, mismos que mencionamos a continuación:

1.4.5.1. Área Acuática

- **Área Acuática para niños:**

- ❖ **BARCO PIRATA.-** Es un juego acuático atractivo para los niños, que los incita a la aventura y en el que se recrea una barca cuyo diseño está alineado a la temática de todo el parque acuático.

GRÁFICO N° 12 BARCA PIRATA AZULPLANET CÍA. LTDA.



Fuente: Plan de Negocios de AzulPlanet Cía. Ltda. 2011

- ❖ **CASTILLO.-** Este mágico castillo permitirá a los niños y niñas deslizarse por tres toboganes hasta caer finalmente en una piscina de menos de un metro de profundidad, con diversión sin límites.

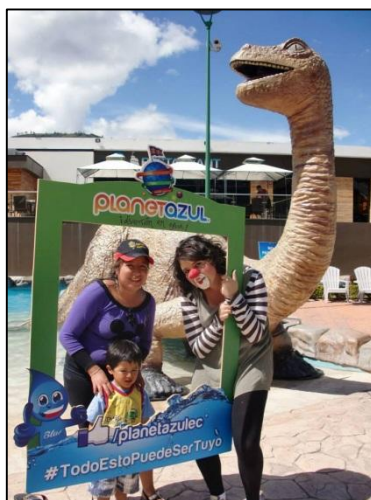
GRÁFICO N° 13 TOBOGÁN CASTILLO AZULPLANET CÍA. LTDA.



Fuente: Plan de Negocios de Azulplanet Cía. Ltda. 2011

- ❖ **TOBOGÁN DINOSAURIO.-** Es uno de los elementos insigne de Planeta Azul, que revela su temática general y que resulta la pieza central de la parte baja de la infraestructura. Se ubica junto al Río Lento.

GRÁFICO N° 14 TOBOGÁN DINOSARIO AZULPLANET CÍA. LTDA



Fuente: Plan de Negocios de Azulplanet Cía. Ltda 2011.

- ❖ **PISCINAS DE NIÑOS.-** En general existen distintos espacios del parque destinados para un público diverso. Para los niños existe una especial atención, por lo que ellos disponen de 3 piscinas en todo el parque con accesorios y colores que les otorga un ambiente adecuado.

GRÁFICO N° 15 TOBOGÁN DINOSARIO AZULPLANET CÍA. LTDA



Fuente: Plan de Negocios de Azulplanet Cía. Ltda.2011

- **Área Acuática para adultos:**

- ❖ **TORBELLINO.-** Túnel de gran velocidad que desemboca en un sistema circular y hermético hasta desembocar en una piscina que se encuentra en la parte inferior.

GRÁFICO N° 16 JUEGO TORBELLINO



Fuente: Plan de Negocios de AzulPlanet Cía. Ltda. 2011

- ❖ **KAMIKAZE.-** Es un gran tobogán de 64 metros, donde la gente puede lanzarse desde una plataforma y caer en una piscina.

GRÁFICO N° 17 KAMIKAZE AZULPLANET CÍA. LTDA.



Fuente: Plan de Negocios de Azulplanet Cía. Ltda.2011

- ❖ **RACER.-** Es un juego que tiene cuatro toboganes, en donde los aventureros y amantes de la adrenalina podrán lanzarse simultáneamente usando colchonetas.

GRÁFICO N° 18RACER



Fuente: Plan de Negocios de Azulplanet Cía. Ltda. 2011

- **Área Acuática para niños y adultos:**

- ❖ **RIO LENTO.-** Espacio abierto, constituido en un área de 120 metros de recorrido sobre boyas, con una leve corriente de agua que llevan a los bañistas hacia un túnel lleno de luces y sonidos especiales. Se encuentra a la entrada del parque.

GRÁFICO N° 19 KAMIKAZE AZULPLANET CÍA. LTDA.



. **Fuente:** Plan de Negocios de AzulPlanet Cía. Ltda.2011

- ❖ **BARRIL.-** Consiste en un gran barril que se llena y lanza agua después, mismo que se localiza en la entrada del parque, en el área del Río Lento.

GRÁFICO N° 20 BARRIL AZUL PLANET CIA TLDA



Fuente: Plan de Negocios de AzulPlanet Cía. Ltda.2011

- ❖ **WILD RIVER.-** Es un juego en donde todos los bañistas podrán hacer un recorrido por el tobogán usando boyas, hasta llegar a una piscina de menos de 1.5 metros de profundidad.

GRÁFICO N° 21 WILD RIVER AZULPLANET CÍA. LTDA

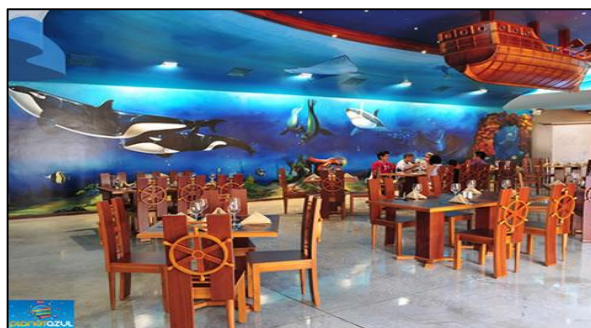


Fuente: Plan de Negocios de AzulPlanet Cía. Ltda.2011

1.4.5.2. Bares y Restaurantes

- ❖ **ACQUA RESTAURANTE.-** Restaurante Internacional con la más selecta Gastronomía y ambiente único, que cuenta con una decoración estilo Piratas, y un Timón Bar donde se dispondrá de una selecta colección de los mejores vinos a nivel internacional, música selecta y servicio personalizado

GRÁFICO N° 22 ACQUA RESTAURANTE

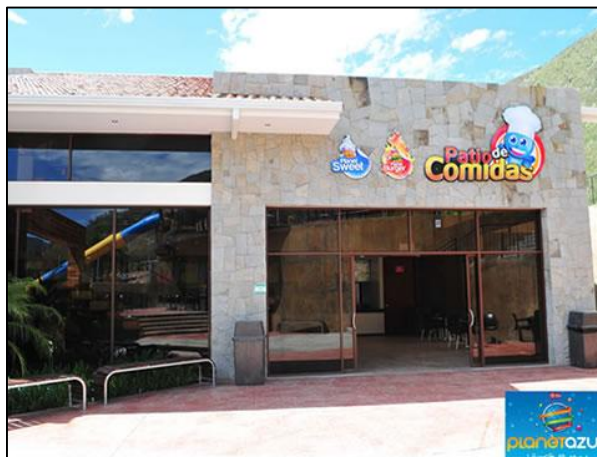


Fuente: Plan de Negocios de AzulPlanet Cía. Ltda.2011

- ❖ **PATIO DE COMIDAS-**. Este lugar es el favorito de los jóvenes, debido a la variedad de alimentos y golosinas que se brindan permanentemente con un lema especial en las preparaciones libres de grasa

Principales productos son: Hamburguesas, Hot-dog, pizzas, sándwiches
Ensaladas, Heladería, Pastelería, Crepes

GRÁFICO N° 23 PATIO DE COMIDAS



Fuente: Plan de Negocios de AzulPlanet Cía. Ltda.2011

- ❖ **BAR OHLALÁ-** Es un singular bar que se encuentra dentro del área de las piscinas, proporcionando la mayor comodidad a los clientes y bañistas para que consuman algún tipo de bebida: gaseosas o cocteles, mientras que continúan disfrutando de las atracciones acuáticas.

GRÁFICO N° 24 BAR OHLALA



Fuente: Imagen tomada por las autoras

1.4.5.3. Sal3n de Eventos y Recepciones

- ❖ **SALON DE EVENTOS Y RECEPCIONES “SAN CARLOS”**.- Con un 3rea de 900 metros cuadrados y para una capacidad de 600 personas, los salones San Carlos I y San Carlos II se dividen seg3n la necesidad y espacios requeridos por nuestros clientes m3s exigentes. Su gran sal3n dispone de servicio Wi Fi, Servicio Ballet Parking, parqueadero para 500 veh3culos custodiados permanentemente, accesos para personas con discapacitados especiales, servicio de desayunos ejecutivos, corporativos o grupos de turistas, adem3s de coffee breaks, y planes especiales para eventos de tipo social.

GR3FICO N3 25 SAL3N DE EVENTOS Y CONVECCIONES SAN CARLOS



Fuente: Plan de Negocios de AzulPlanet C3a. Ltda.2011

1.4.5.4. Hospedaje

El 3rea de hospedaje es una nueva l3nea de servicio de AzulPlanet, inaugurada en enero del 2016. Se crea considerando que muchos visitantes prefieren adquirir un paquete de TODO INCLUIDO y al no disponer de la infraestructura para hospedar a los turistas, se consideraba al hecho como una debilidad empresarial. Para superarla se construy3 un inmueble de 16 habitaciones confortables, entre triples, dobles y matrimoniales.

GRÁFICO N° 26 DORMITORIOS



Fuente: Cuenta de Facebook de la empresa Azulplanet

Link: <https://www.facebook.com/planetazulec/photos>

1.4.5.5. Otras áreas de recreación, descanso y servicios

- ❖ **Tienda de Accesorios.-** Souvenirs, es un local ubicado junto a las oficinas de administración en la que se comercializan distintos accesorios útiles para los clientes: trajes de baño, zapatillas, boyas, flotadores, etc., así como confitería, de manera que los visitantes no se vean en la necesidad de adquirir estos productos fuera. Además en este espacio los clientes que ingresan al parque reciben las llaves y candados para hacer uso de los casilleros.
- ❖ **Parqueadero.-** Este amplio parqueadero para clientes puede albergar a al menos 300 vehículos, dispone de un servicio de guardia permanente y es exclusivo para las personas que han ingresado al parque acuático.
- ❖ **Cabañas de descanso.-** Estos espacios ubicados cerca de las piscinas del ambiente posterior, son cabañas con muebles para el descanso y relajación de los clientes, para tomar el sol o para servirse algún alimento ligero adquirido dentro del parque acuático.

1.4.5.6. Oficinas de Administración.- Ubicadas dentro del parque Acuático, funcionan los días hábiles, con el personal administrativo, contable, de talento humano y marketing, brindando servicio y atención.

GRÁFICO N° 27 OFICINAS ADMINISTRACIÓN AZUL PLANET CIA LTDA

Fuente: Cuenta de Facebook de la empresa Azulplanet

Link: <https://www.facebook.com/planetazulec/photos>

1.4.6. Misión, Visión y Objetivos empresariales**MISIÓN**

Constituirnos en el parque acuático que proporcione las mejores experiencias de esparcimiento y descanso, que superan las expectativas de nuestros clientes y amigos cuando se disponen a disfrutar del ambiente familiar.

VISIÓN

Ser un destino turístico y recreativo Líder en diversión acuática, reconocido a nivel Nacional, comprometidos con el turismo y el desarrollo Socio-Económico de nuestra gente, generando empleo y bienestar en la Región.

OBJETIVOS EMPRESARIALES

- ❖ Brindar productos y servicios de marca Azulplanet con los más altos estándares de calidad.
- ❖ Ofrecer calidad, seguridad y calidez durante su permanencia, brindándoles una experiencia inolvidable a todos nuestros visitantes



para de esta manera cumplir nuestras metas y ampliar nuestra oferta de sana diversión

- ❖ Lograr ampliar la demanda hacia nuevos mercados.
- ❖ Incremento de las utilidades obtenidas por centro de costo.

1.4.7. Relaciones Institucionales

- **Clientes:** Consumidores finales nacionales e internacionales, **instituciones del sector tanto público como privado.**
- **Organismos de Control:** S.R.I., IESS, Ministerio de Turismo, Ministerio de Relaciones Laborales, Gobierno Autónomo Descentralizado de Gualaceo, Superintendencia de Compañías, Cuerpo de Bomberos de Gualaceo, Ministerio de Salud Pública, Cámara Provincial de Turismo.
- **Proveedores:** Nacionales y Extranjeros

1.4.8. Análisis FODA de Planeta Azul.

FORTALEZAS

- Una de las fortalezas es la ubicación y el emplazamiento que disponen
- El servicio es nuevo e innovador.
- La calidad y garantía ISO en la fabricación del Sistema de Toboganes
- La realización de un Estudio de Factibilidad del Negocio Positivo que impulso a sus emprendedores a poner en marcha el negocio
- La diversión de los juegos que posee la empresa están destinados para todas las edades por lo que se ofrece una alternativa de diversión familiar
- Otra de las fortalezas es la atención de primera que reciben los visitantes debido a la capacitación permanente que recibe el personal en todas las áreas



- Además como servicios complementarios cuentan con parqueadero privado y vigilado para 500 vehículos, accesos para personas discapacitadas por todo el parque, áreas Wi Fi , cabinas telefónicas, cajeros automáticos, casilleros privados y servicio de taxi

OPORTUNIDADES

- El local se encuentra en una área de paisajes exuberantes, donde se elaboran bellas artesanías que atraen a Turistas
- El Corredor Turístico de Santa Bárbara está en pleno desarrollo y es un destino turístico muy atractivo lo que constituye una gran oportunidad para el parque.
- Como Parque Acuático y diversión en agua temperada, se posee de un clima muy agradable la mayor parte del año
- A veinte minutos de la Ciudad de Cuenca se cuenta con una carretera de primer orden

DEBILIDADES

- Dificultades en la selección y contratación de Personal
- Falta de parqueo en caso de exceder el número de visitantes previsto

AMENAZAS

- Una competencia desleal
- Variación constante de precios de insumos
- La inestabilidad política que podría suscitarse
- La falta de impulso al desarrollo turístico recreacional
- Catástrofes naturales

(Azul, 2011)



CAPÍTULO II. “MARCO TEÓRICO DEL SISTEMA DE COSTOS BASADO EN ACTIVIDADES (ABC)”

2.1. ANTECEDENTES

La Contabilidad de Costos surge entre los años de 1485 y 1509 utilizado por familias artesanas, empresas manufactureras e industriales, a lo largo de los años se fueron desarrollando las técnicas de costeo, entre ellas el Activity Based Costing (ABC) que ha que constituido un modelo gerencial fundamental e importante que fue desarrollado a mediados de la década de los 80 sus promotores Robín Cooper y Robert Kaplan afirmaron que el costo de las actividades necesarias para fabricar y vender y el costo de las materias primas forman parte del costo de los productos o servicios.

Debido a los grandes cambios tecnológicos, las necesidades diarias, la variedad de productos y servicios y la competencia que rodea al escenario empresarial surge la necesidad de comprender este nuevo método de costeo.

Actualmente se considera que los Costos Indirectos representan entre el 40% y el 60% del costo total de los productos. La misma evolución comercial hizo que los sistemas de costeo basado en actividades se transformen en un buen método para la determinación de costos. (Reinheimer, González, & Zanitti, s.f, p. 19)

Es decir que resulta indispensable e importante poder aplicar este sistema novedoso, por los altos costos Indirectos que incurre una organización en su proceso productivo y de esta manera gerentes y directivos puedan tomar decisiones asertivas.

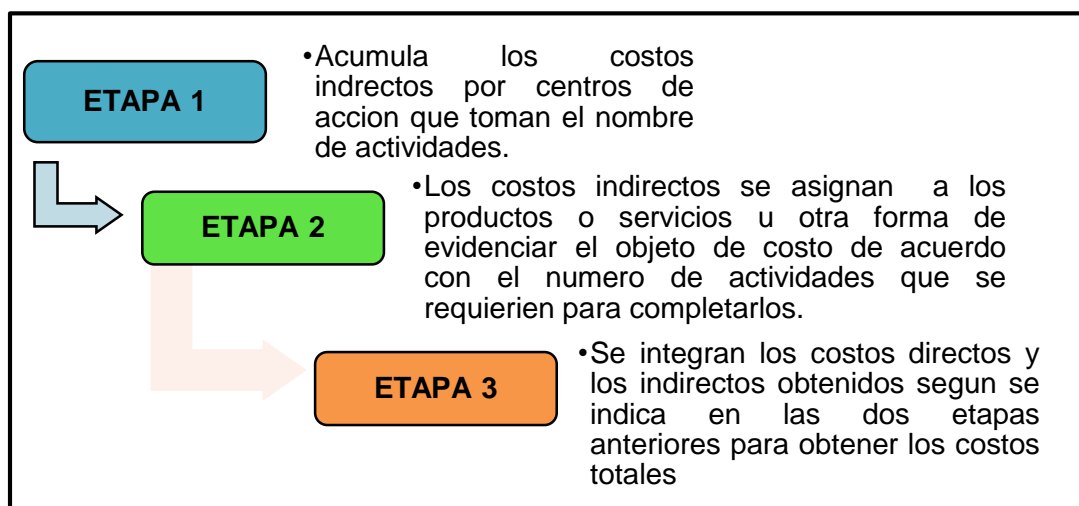
2.2. CONCEPTUALIZACIÓN

Existen varias definiciones de autores acerca de este modelo ABC. Zapata Sánchez, (2007) indica que: “El costeo ABC determina que actividades se realizan en cada organización, cuánto cuesta y que valor agregan. La asignación

de costos indirectos, es decir, costos de producción y los gastos se hacen en tres etapas” (p. 436).

A continuación se muestra cada una de ellas:

GRÁFICO N° 28 ETAPAS DEL SISTEMA DE COSTEO BASADO EN ACTIVIDADES



Fuente: (Zapata Sánchez, 2007)

Elaborado Por las Autoras

Otra de los autores como Cuevas Villegas (2010) afirma: “El costeo basado en Actividades es una metodología que mide el costo y el desempeño de actividades, recursos y objetos de costos. Los recursos se asignan primero a las actividades; después los costos de las actividades se asignan a los objetos de costo según su uso” (p.352).

Por otra parte en su libro Contabilidad de costos: Análisis para la toma de decisiones. Torres Salinas, Escalante de la O y García (2002) afirman:

El Costeo Basado en Actividades es un método que asigna recursos a las actividades para destinar el costo de las actividades a los productos o servicios. Si los administradores de un negocio desean disminuir el consumo de recursos, tendrán que reducir o eliminar algunas actividades aplicadas a los productos. (p.263)

Y como una última definición tenemos que “el Costeo Basado en Actividades asigna los costos a las actividades en función a como esta usan los recursos.

Posteriormente asigna los costos a los objetos de costos en función a como dichos objetos de costos usan las actividades” (Arredondo González, 2013,p.153).

Como se puede observar todos los autores coinciden en que el Costeo ABC se asigna primero los costos de los recursos a las distintas actividades realizadas por el ente económico para posteriormente asignar estos costos a los productos o servicios.

2.3. CARACTERÍSTICAS

- Es un sistema de gestión que apoya a la alta gerencia a tomar decisiones en cuanto al control y optimización de recursos.
- Nos permite conocer el flujo de las actividades de la manera que podamos evaluar cada una por separado y criticar la necesidad de incorporarla o no al proceso sin perder la visión de conjunto.
- El sistema de costos basado en actividades (ABC), considera todas las actividades que intervienen en la transformación del producto, hasta llegar al consumidor final, las cuales generan costos.
- Contribuye a la disminución de desperdicios y actividades o procesos que no agregan valor al producto, consumiendo recursos y generando costos.
- Los productos o servicios no consumen costos, consumen actividades necesarias para su realización o prestación.
- No solo considera a los elementos que intervienen en la producción sino que incorpora a los gastos que participan directamente e indirectamente en el proceso.

(Jimenez Boulanger & Espinoza Gutiérrez , 2007)

2.4. OBJETIVOS

Los objetivos fundamentales del costeo basado en actividades son:

1. Obtener información precisa sobre el costo de actividades y procesos de la empresa optimizando el uso de los recursos y dando a la organización una orientación hacia el mercado.



2. Ser una medida de desempeño que permita mejorar los objetivos de satisfacción y eliminar el desperdicio en actividades operativas y administrativas.
3. Proporcionar información para la planeación del negocio, determinación de utilidades, control y reducción de costos y toma de decisiones estratégicas.
4. Integrar toda la información necesaria para llevar adelante la empresa. Así, las organizaciones pueden extender la administración de costos para que reflejen las actividades como fabricación, ventas finanzas, procesos etc.

(Zapata Sánchez, 2007)

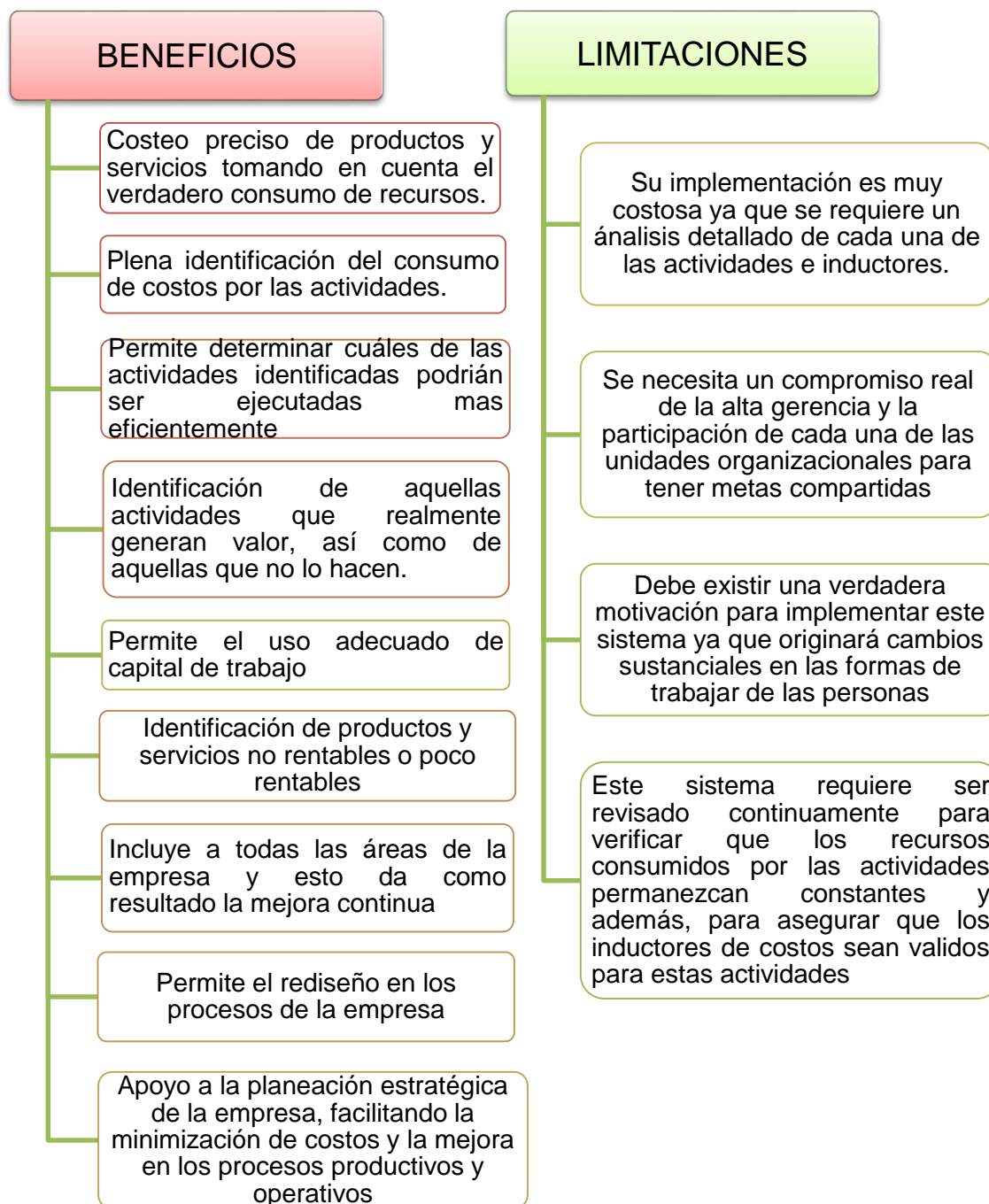
2.5. IMPORTANCIA

La importancia de este sistema radica, en que toma en consideración todas las actividades que intervienen en el proceso de transformación del producto, hasta llegar al artículo terminado, maximizando el uso de los recursos y disminuyendo los desperdicios, actividades innecesarias y horas ociosas, para asignarles un costo, y de esta manera contribuir al aumento de la eficiencia en las operaciones de la empresa, pues el sistema ABC, es una herramienta adecuada en la gestión de costos.

El costeo ABC, muestra a la empresa como conjunto de actividades y procesos perfectamente organizados y delimitados, que tienen un fin común y no como una simple organización administrativa departamental. (José Alejandro RM, 2013)



TABLA N° 32 BENEFICIOS Y LIMITACIONES DEL COSTEO ABC

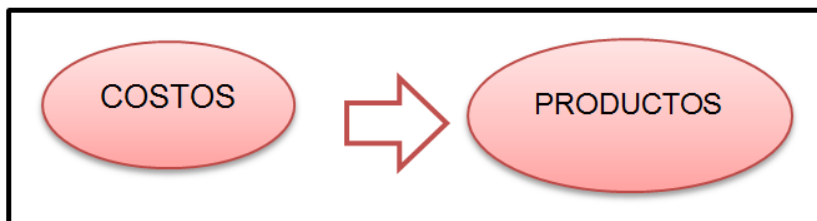


Fuente: (Zapata Sánchez, 2007)

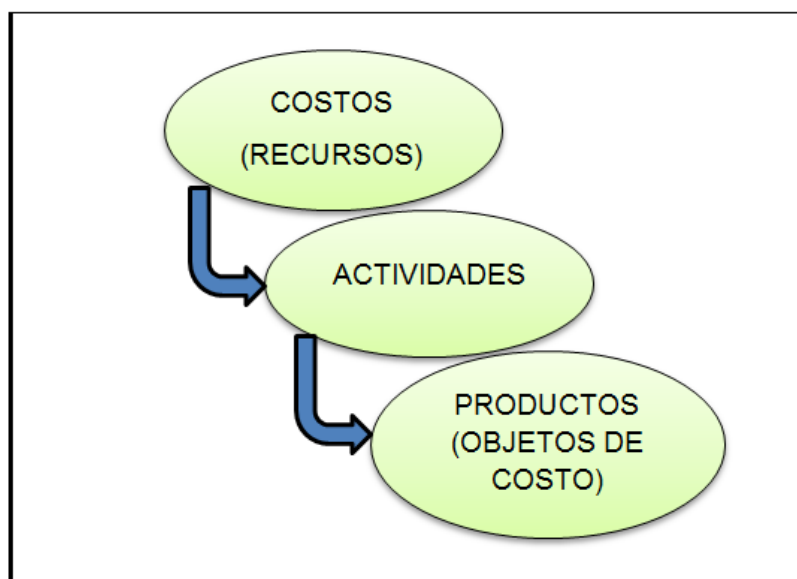
Elaborado: Por las Autoras

2.6. DIFERENCIAS ENTRE EL COSTEO TRADICIONAL Y EL COSTEO ABC

COSTEO TRADICIONAL



COSTEO ABC



Fuente: (Arredondo González, 2013)

Elaborado: Por las Autoras



2.7. REQUISITOS DE APLICACIÓN

Para la aplicación de ABC se debe tomar en cuenta ciertos aspectos para definir si conviene o no la implementación de ABC

- **Ámbito de Acción.-** El costeo ABC es aplicable en cualquier actividad económica, sea comercial, industrial o de servicios; por lo tanto, no existen limitaciones en este aspecto.
- **Alta tecnología informática.** Para que funcione adecuadamente ABC es imprescindible que la empresa cuente con un sistema informático completo, confiable e interrelacionado, capaz de capturar y procesar la información al instante, una limitación que se puede solucionar en el tiempo.
- **Influencia significativa de los costos indirectos.** El importe de los costos de fabricación y de los gastos indirectos debe ser de tal magnitud que induzca a buscar en esta metodología la racionalidad de su distribución por medio de actividades y de aquí a cualquiera de los objetos del costo (procesos, productos, líneas de producción, línea de clientes o de distribuidores, etc.) Esta variable será un factor importante a considerar al momento de tomar la decisión de aplicar o no el costeo ABC.
- **Amplio surtido y diversidad de productos.** Las empresas que se han diversificado o están pensando en diversificar la producción, para cubrir una demanda cada vez mas bien informada y exigente, deben pensar en que ABC solucionara los problemas de información oportuna y precisa sobre los costos; de tal manera que este modelo de costeo no le reportaría mayores beneficios a la empresas mono productoras que, además, no dispongan de una amplia gama de clientes.
- **Fuerte inversión inicial de recursos monetarios y de tiempo.** De hecho poner en vigencia el costeo ABC le va a representar a la empresa una cuantiosa inversión monetaria. El tiempo que demande su puesta en marcha debe analizarse antes de decidir si va o no el proyecto.
- **Rastreabilidad incuestionable del costo directo** Para aplicar ABC es imprescindible que la forma de asignar el costo directo sea adecuada; si el



ente tienen problemas con la lista de materiales o con la asignación precisa del costo de la mano de obra directa , o ciertos gastos directamente relacionados con determinados productos – objeto de costo – no se están asignando a estos, se debe corregir esta situación

(Zapata Sánchez, 2007)

2.8. CONCEPTOS BÁSICOS PARA ENTENDER EL COSTEO ABC

- ✓ **Recursos-** Factores de la producción que permiten la ejecución de una actividad específica. Ejemplo: fuerza laboral, tecnología, maquinaria y equipo etc. Los recursos tienen un costo para asignarlos entre las actividades. (Zapata Sánchez, 2007, p. 438).
- ✓ **Centro de Costos.-** Se definen como un área o departamento dentro de la organización que incluye todos los recursos necesarios para que la actividad pueda ser llevada a cabo.
- ✓ **Actividades.-** Una actividad es un conjunto de tareas elementales, realizadas por un individuo o un grupo, que permite suministrar una salida (Output) a partir de un conjunto de entradas (Inputs), homogéneas desde el punto de vista de su comportamiento de eficiencia. (Sosa Flores & Hernández Pérez , s.f, p. 24)

En el costeo ABC, las actividades pueden clasificarse así:

1. Por la frecuencia

- a) Recurrente: la que hace la organización sobre una base continua, se compone de una entrada, una salida y un producto. Con frecuencia afecta a un solo departamento
- b) Periódica y eventual la que ocurre una vez específicamente para proyectos únicos y con frecuencia afecta a varios departamentos

2. Por la importancia



- a) Primaria contribuye directamente a la misión de un departamento o unidad organizacional. Ejemplo diseñar o rediseñar son dos actividades primarias de un departamento de ingeniería
- b) Secundaria: apoya las actividades primarias de la organización.
(Zapata Sánchez, 2007)
- ✓ **Cadena de Valor** .- Son las actividades necesarias que agregan valor, buscando identificar fuentes de ventaja competitiva la cual se logra cuando la empresa desarrolla e integra las actividades de su cadena de valor de forma menos costosa y mejor diferenciada que sus rivales . (Sosa Flores & Hernández Pérez , pág. 16). Este tramo de valor agregado es reconocido por el cliente vía precios del producto o servicio.
- ✓ **Objeto de Costo**.- Cualquier bien o servicio que la empresa ofrece a los clientes generalmente en venta para el cual deseamos medir, acumular y asignar los costos. Ejemplo: muebles y enseres, servicios odontológicos, etc.
- ✓ **.Cost Driver o Inductor**.- Llamados también Conductores de Costos son los que llevan los costos desde los Centros a las Actividades (Cost Drivers de Recursos) y desde estas a los Objetos de Costos (Cost Drivers de Actividades). Pero además de trasladar los costos, son los motivadores o causantes de los mismos. Esto significa que los Cost Drivers serán los que establezcan relaciones de causa-efecto entre los Objetos de Costos y las Actividades y entre estas los centros de Responsabilidad. (Bendersky, p. 48).

Para que los parámetros e inductores (drivers) sean eficaces, deben reunir tres condiciones básicas

1. **Constantes**, es decir que deben permanecer dentro de un tiempo específico, a fin de poder efectuar comparaciones de costos de un periodo a otro
2. **Oportunos**, es decir que deben responder a las exigencias del momento



3. **Perfectamente medibles**, puesto que a través de ellos se harán las asignaciones entre las actividades desde ellos hasta los productos u objetos del costo

(Zapata Sánchez, 2007)

- ✓ **Costo.-** Es el sacrificio incurrido para adquirir bienes o servicios con el objeto de lograr beneficios presentes o futuros. Al hacer uso de estos beneficios, dichos costos se convierten en gastos.
- ✓ **Gasto.-** Es el costo que nos da ha producido un beneficio en el presente y que ha caducado

En el sistema de Costeo ABC no distingue entre el costo y el gasto; es decir que se consideran los dos para ser asignadas a las actividades.

2.9. CLASIFICACIÓN DE LOS ELEMENTOS DEL COSTO

Materia Prima.- Son toda los materiales físicos que componen un producto este elemento se divide en dos

- ✓ **Materia Prima Indirecta.-** incluye todos los materiales involucrados en la fabricación de un producto que no son fácilmente identificables con el mismo o aquellos que se identifican con facilidad no tienen un valor relevante. Ejemplo: los clavos en los pupitres.
- ✓ **Materia Prima Directa.-** Incluye todos los materiales utilizados en la elaboración de un producto que se pueden identificar fácilmente con el mismo por ejemplo: la madera en los pupitres.

Mano de Obra.- Se define como el costo del tiempo que los trabajadores invierten en el proceso productivo y debe ser cargado a los productos.

- ✓ **Mano de Obra Indirecta.-** Se refiere a todo el tiempo que se invierte para poner en funcionamiento la planta productiva pero que no se relaciona directamente con los productos



- ✓ Mano de Obra Directa.- La cual incluye todo el tiempo de trabajo que directamente se aplica a los productos.

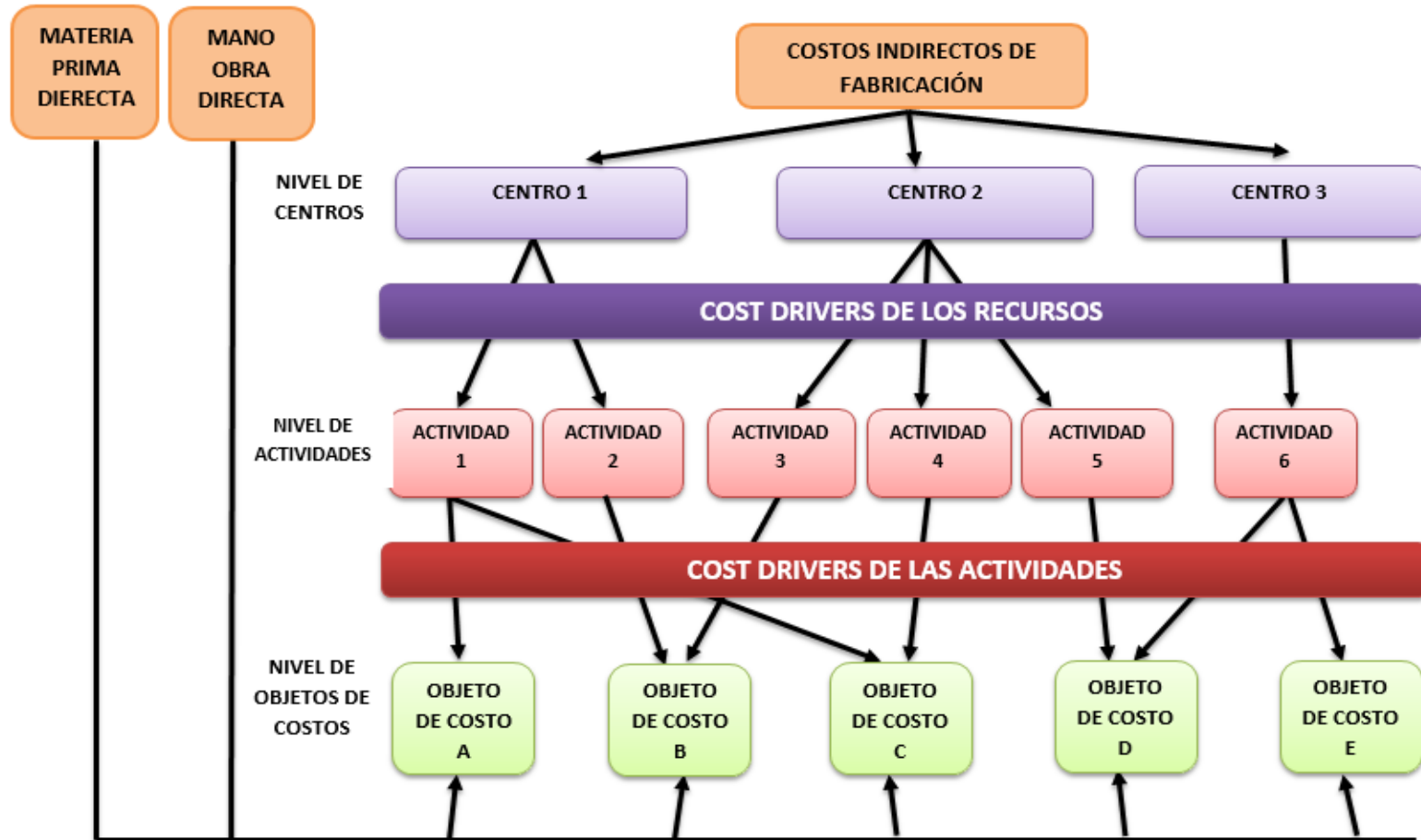
(Torres Salinas , Escalante de la O, & García , 2002)

Costos Indirectos de Fabricación.- Son todos los costos de producción excepto los materiales directos y la mano de obra directa. No pueden ser cuantificados en forma individual en relación con el costo final de los productos.

(Torres Salinas , Escalante de la O, & García , 2002, págs. 22-23)



GRÁFICO N° 29 DIAGRAMA DE COSTOS ABC



Elaborado por: las autoras Fuente: (Bendersky, 2012)



2.10. PASOS PARA LA IMPLEMENTACIÓN DEL ABC

La metodología que propone Bendersky (2012), que sirvió de guía para nuestra propuesta se estableció los siguientes pasos que a continuación detallamos:

Paso 1: Identificación del Centro(s) de Costo(s)

En este paso se identifica que área o áreas de la compañía consume los recursos (costos y gastos) utilizados para el desarrollo de las actividades.

Paso 2. Identificación y Clasificación de los Recursos del Centro(s) de Costo(s)

Se identifica que recursos consume cada centro de costos.

Para esta etapa nos auxiliamos en los estados financieros de la Empresa que muestra los costos directos e indirectos.

Paso 3. Distribución de recursos hacia los centros de costos o áreas de responsabilidad

Cuando existen dos o más áreas o centros es necesaria la asignación de los recursos y para ello se utilizan bases de asignación o los llamados también cost drivers de primera categoría.

Paso 4 Análisis de las actividades en conjuntos homogéneos

El análisis de las actividades es el centro del Sistema ABC puesto que las actividades indican: que se hace en una empresa y en que se invierte el tiempo.

El listado de las actividades que se realizan en una empresa es infinito por lo que en este paso resulta conveniente que fueran analizadas en forma conjunta, ya sea porque existen actividades similares en distintos centros de costos o porque existen dos o más actividades que normalmente están en secuencia que pueden utilizar un único Cost driver.

Es decir es necesario tomar en cuenta las actividades necesarias que agregan valor, actividades necesarias que no agregan valor y las actividades innecesarias que no agregan valor.

**Paso 5: Definir los cost drivers de recursos para asignarlos a las actividades.**

Una vez que se han identificado los costos de los recursos en los centros de costos, es indispensable definir los inductores (criterios) mediante los cuales se asignarán los costos y gastos a las actividades identificadas.

Paso 6: Relación de los costos de los recursos con las actividades.

En este paso se pretende definir que costos de recursos corresponden o son utilizados por las actividades ya identificadas.

Paso 7: Asignación de los costos de los recursos a las actividades

En este paso se distribuye el costo de cada uno de los recursos entre las distintas actividades, obteniendo así el costo incurriendo en cada actividad.

Paso 8: Identificación de los objetos de costos

Identificar el producto o servicio del cual se desea obtener el costo.

Paso 9: Seleccionar inductores de costo de las actividades que se vinculan con los objetos de costo

Una vez que se han obtenido los costos de las distintas actividades, es fundamental definir los inductores (criterios) mediante los cuales se asignarán los costos y gastos a los productos o servicios como resultado de una actividad o cadena de actividades.

Paso: 10 Asignación de los costos de las actividades a los objetos de costos.

En este paso se distribuye el costo de las actividades entre los diferentes objetos de costo utilizando los cost drivers definidos.



CAPÍTULO III. “PROPUESTA DEL SISTEMA DE COSTOS BASADO EN ACTIVIDADES ABC-CASO PRÁCTICO “AZULPLANET CÍA. LTDA.”

3.1. ANÁLISIS DEL SISTEMA DE COSTEO ACTUAL POR CENTRO DE COSTO

Dentro de la empresa “Planeta Azul Cía. Ltda.” se observa actualmente la ausencia de un sistema de costos que permita la determinación y control adecuado de los mismos.

Sin embargo cabe señalar que la empresa en su arranque usó distintas técnicas para la obtención de sus costos estimados o presupuestados, los cuales sirvieron de base para la fijación de precios que a continuación se detallan:

➤ ACQUA RESTAURANT

En el restaurante AQUA el procedimiento utilizado por la empresa para estimar los costos de materia prima de los alimentos son las recetas estándar.

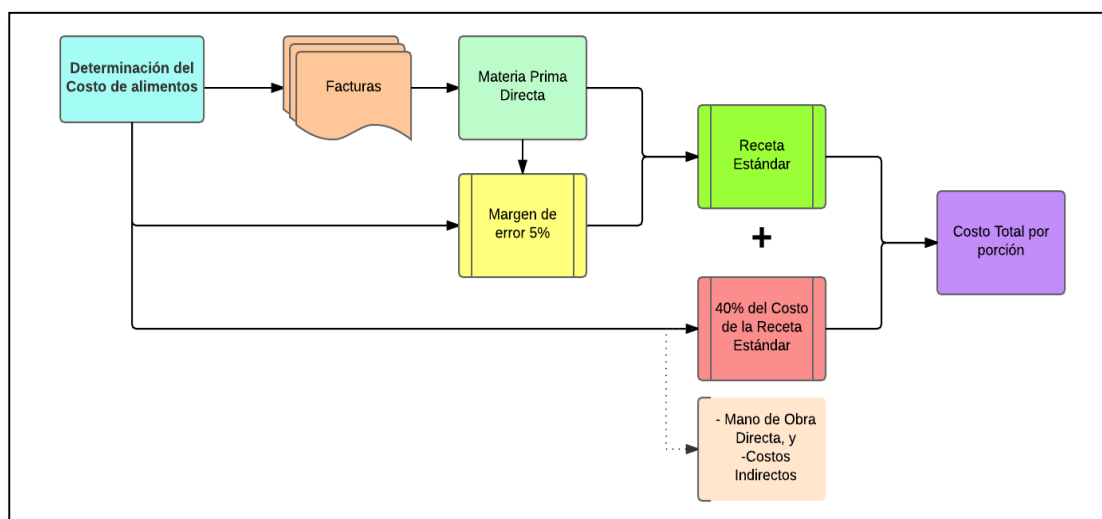
La receta estándar es básicamente un listado de los ingredientes necesarios para la preparación de un plato determinado y adicionalmente contiene los costos unitarios de los ingredientes, las cantidades utilizadas y los costos totales. La empresa por medio de un estudio determinó que se maneje en las recetas estándar del restaurant un margen de error del 5% para proteger a los precios de los productos de futuras fluctuaciones en el mercado y para incluir ingredientes con una baja representación en la receta (sal, condimentos).

Carrión en el libro “Gerencia de Alimentos y Bebidas” afirma con respecto a la Mano de Obra que:

El costo de la mano de obra de los establecimientos de servicio de alimentos suele estar entre un 15% y un 45% en la mayoría de los establecimientos [...]. Estos porcentajes son solo referentes, para obtener los porcentajes reales se requiere de un análisis individualizado de cada caso, área, negocio o empresa de servicios de alimentos y bebidas. (p.69)

En base al análisis efectuado por la empresa se determinó un porcentaje del 40% que corresponde no solamente a la mano de obra sino también a los costos indirectos de fabricación (depreciación, mantenimiento, etc).

GRÁFICO N° 30 DETERMINACIÓN DEL COSTO DE ALIMENTOS EN EL CENTRO DE COSTO "ACQUA RESTAURANT"




Fuente: Reporte Planeta Azul 2015

Elaborado: Por las Autoras

A continuación se adjunta la manera en como la empresa obtuvo los costos de un buffet para 20 personas, siendo este el más vendido en el mes de diciembre de acuerdo al reporte de ventas. **(Ver anexo 2)**



TABLA N° 33 BUFFET ACQUA RESTAURANT

 PARQUE ACUÁTICO AZUL PLANET CIALTDA BUFFET ACQUA RESTAURANT			
	PAX	COSTO TOTAL	COSTO POR PAX
ENSALADAS			
Ensalada de Pollo a la parrilla a la B.B.Q	20	2,95	0,15
Ensalada de granos al estilo de la casa	20	3,20	0,16
Ensalada cesar de camarón	20	3,80	0,19
Ensalada de angelino con atún	20	4,15	0,21
Ensalada paricie	20	3,45	0,17
CEVICHE	20		
Mixto de camarón y pescado	20	19,55	0,98
SOPA	20		
MENESTRONES DE RES	20	14,50	0,72
Pastas italianas	20	6,30	0,31
FUERTES	20		
Costillas búfalo	20	27,18	1,36
Pollo a la naranja	20	17,50	0,88
Seco de carne al estilo tex	20	14,00	0,70
Rollitos de corvina rellenos de camarón	20	10,50	0,53
GUARNICIONES	20		
Arroz risi bisi	20	4,50	0,22
Arroz a la florentina	20	3,00	0,15
Papas rellenas	20	4,00	0,20
Maduros a la mantequilla	20	1,90	0,10
POSTRES	20		
Chesse cake de frutos rojos	20	7,11	0,36
muse de maracuya	20	7,00	0,35
Angel Brownie	20	16,99	0,85
tres leches	20	6,00	0,30
COSTO TOTAL DE MATERIA PRIMA		177,57	8,88

Fuente: Reporte Planeta Azul 2015
 Elaborado por: Las Autoras.

TABLA N° 34 COSTO DE UN BUFFET

COSTO BUFFET		COSTO POR PERSONA
40% Indirecto	71,03	3,55
Costo Total	248,60	12,43
Utilidad Gerencial	12,955%	
PVP sin IVA	285,60	14,28
PVP con IVA	319,88	15,99

Fuente: Reporte Planeta Azul 2015
 Elaborado por: Las Autoras

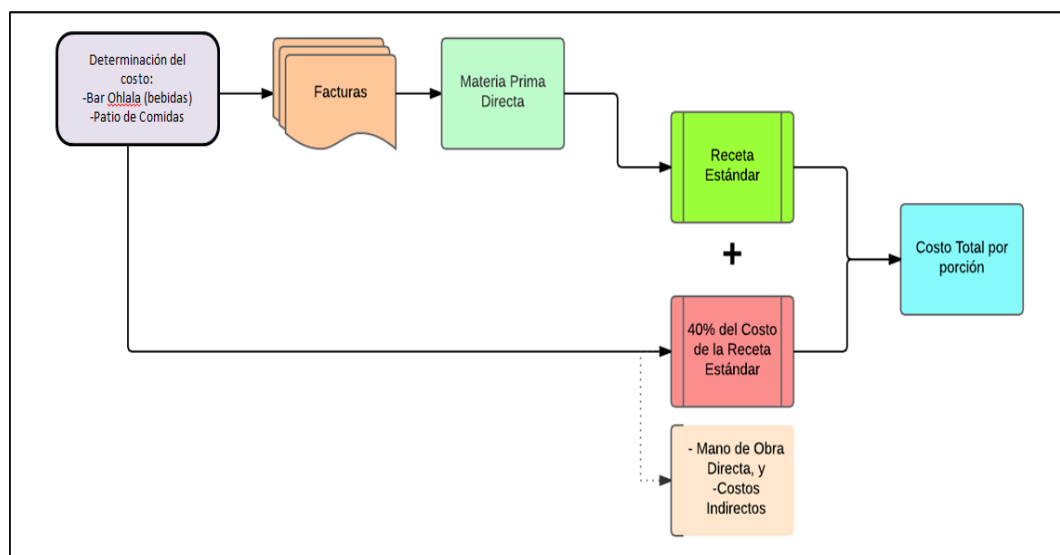
En el **anexo 3** se adjunta las recetas estándar de cada plato que conforma este buffet

➤ **PATIO DE COMIDAS Y BAR OHLALA**

En estas dos áreas también se emplean las recetas estándar con la única diferencia de que no aplican el 5% del margen de error, debido a que estas áreas utilizan ingredientes prefabricados.

De igual manera manejaron al inicio el 40% que incluye la mano de obra directa y costos indirectos de fabricación.

GRÁFICO N° 31 “DETERMINACIÓN DEL COSTO DE ALIMENTOS EN EL CENTRO DE COSTO “PATIO DE COMIDAS” Y DETERMINACIÓN DEL COSTO DE BEBIDAS EN EL CENTRO DE COSTO “BAR OHLALA”



Fuente: Reporte Planeta Azul 2015

Elaborado por: Las Autoras

De acuerdo al reporte de ventas de Diciembre del 2015 (**anexo 4**) los productos que más se vendieron son: Alitas Cósmicas, Hamburguesas y Salchipapas.

A continuación se detalla la forma en que la empresa obtuvo los costos de estos productos y a su vez el precio.



➤ ALITAS CÓSMICAS

TABLA N° 35 HOJA DE COSTEO DE RECETA ESTÁNDAR PRODUCTO: ALITAS CÓSMICAS

HOJA DE COSTEO DE RECETA ESTÁNDAR				
Producto	ALITAS CÓSMICAS		Raciones	1
Ingredientes	Peso	U.M.	costo unitario	costo total
Pollo	6	und.	0,188	\$ 1,13
Papas	250	grs.	0,003	\$ 0,63
Salsa B.B.Q.	90	grs.	0,002	\$ 0,18
Empaque	1	und.	0,030	\$ 0,03
			Costo Total de Materia Prima	\$ 1,96
			40% Indirecto	0,79
			Costo Total	2,75
			Utilidad Gerencial	35,6765%
			Precio de Vta sin IVA	4,2764
			Precio con IVA	4,79

Fuente: Reportes Planeta Azul 2015

Elaborado por: Las Autoras

➤ SALCHIPAPA

TABLA N° 36 HOJA DE COSTEO DE RECETA ESTÁNDAR PRODUCTO SALCHIPAPA

HOJA DE COSTEO DE RECETA ESTÁNDAR				
Producto	SALCHIPAPA		Raciones	1
Ingredientes	Peso	U.M.	costo unitario	costo total
Papas	300	grs	0,003	\$ 0,90
salchicha	0,5	und	0,290	\$ 0,15
Envase	1	und	0,300	\$ 0,30
			Costo Total de Materia Prima	\$ 1,35
			40% Indirecto	0,54
			Costo Total	1,88
			Utilidad Gerencial	29,467%
			PVP sin IVA	2,6697
			PVP con IVA	2,99

Fuente: Reportes Planeta Azul 2015

Elaborado por: Las Autoras



➤ **HAMBURGUESA**

**TABLA N° 37 HOJA DE COSTEO DE RECETA ÉSTÁNDAR PRODUCTO:
HAMBURGUESA**

HOJA DE COSTEO DE RECETA ESTÁNDAR				
Producto	HAMBURGUESA		Raciones	1
Ingredientes	Peso	U. M.	costo unitario	costo total
Pan	1	und.	0,150	\$ 0,15
Tomate	30	grs.	0,001	\$ 0,02
Lechuga	20	grs.	0,003	\$ 0,06
Queso Mozzarella laminado	20	grs.	0,0084	\$ 0,17
Cebolla	15	grs.	0,001	\$ 0,01
Mostaza	10	grs.	0,002	\$ 0,02
Mayonesa	30	grs.	0,003	\$ 0,08
Salsa de Tomate	30	grs.	0,001	\$ 0,04
Carne	100	grs.	0,008	\$ 0,77
Papel, empaque	1	und.	0,010	\$ 0,01
			Costo Total de Materia Prima	\$ 1,32
			40% Indirecto	0,53
			Costo Total	1,85
			Utilidad Gerencial	38,4213%
			PVP sin IVA	3,0074
			PVP con IVA	3,37

Fuente: Reportes Planeta Azul 2015
Elaborado por: Las Autoras

➤ **PARQUE ACUÁTICO**

En este caso la empresa hoy en día utiliza la técnica de proyección en base a resultados de años anteriores para la obtención del costo por persona al ingreso al parque y disfrute de los juegos mecánicos.

TABLA N° 38 COSTO POR PERSONA AL INGRESAR AL PARQUE ACUÁTICO



PARQUE ACUÁTICO AZULPLANET CIA. LTDA.
CÁLCULO DEL INGRESO AL PARQUE

1.- El cálculo del ingreso al parque acuático esta en base a:	
Nro. De pax que ingresan al parque 2015	43.585
Promedio Mensual 2015	3.632
Diesel 2015:	\$ 21.327,28
Promedio Mensual	\$ 1.777,27
Mantenimiento Piscinas 2015:	\$ 11.469,62
Promedio Mensual	\$ 955,80
Energia Electrica 2015:	\$ 39.892,95
Promedio Mensual	\$ 3.324,41
Mano de Obra:	\$ 10.560,00
Promedio Mensual	880
COSTO POR PERSONA INGRESO PARQUE ACUÁTICO:	\$ 1,91

Fuente: Reportes Planeta Azul 2015
 Elaborado por: Departamento Financiero

➤ **CENTRO DE CONVENCIONES SAN CARLOS**

El Centro de convenciones, oferta básicamente los mismos productos que el Acqua Restaurante, con la diferencia de los servicios adicionales que se contratan a proveedores para llevar a cabo una recepción. En una entrevista realizada al Chef, quien funge como Jefe de Cocina, supo explicar detalladamente cómo se alcanza a costear un evento de los que se ofertan en el salón.

Los clientes solicitan una proforma con un tiempo de antelación de tres meses en promedio, en donde se le da a conocer qué oferta Planeta Azul para mayor comodidad del interesado (a) y acorde a su presupuesto, siendo una política de la empresa, que el alquiler del salón incluya, obligatoriamente, el servicio de alimentación. Al momento que el cliente entrega un tanto por ciento del precio total



como anticipo acordado con el organizador, ya sea la presidenta o el Ejecutivo de ventas, se gira una requisición de eventos, donde se le da a conocer al Jefe de Cocina el número de platos que deberá preparar y él, a su vez, deberá emitir una orden de compra para adquirir la materia prima necesaria para dicho número de platos y el personal eventual que se contratará para brindar atención a todos los invitados en la fecha indicada por el cliente. Los servicios de DJ, artistas, juegos infantiles, transporte, decoración y demás, son contratados, es decir, la empresa Azul Planet hace las veces de intermediario, únicamente agrega un porcentaje de ganancia sobre el precio que paga al proveedor; lo mismo sucede con el personal eventual. La requisición ingresada al sistema de la empresa, incluye los costos de los productos y servicios, a los cuales automáticamente se les carga el porcentaje de utilidad y éste valor final se considera como el precio del evento, el cual se le dio a conocer al cliente en la proforma.

Por lo tanto, lo que se requiere costear en esta área son, específicamente, los platos que se ofertan para los eventos, que resultan ser los mismos que integran las recetas de los distintos buffets de fin de semana que se venden en el Restaurante Acqua. Así es como no hemos considerado esta área como un centro de costo para efectos del Costeo ABC propuesto, porque su potencial como generadora de ingresos está centrada en la producción y no en la intermediación, y lo que se produce sigue siendo parte del Restaurante, más no del centro de convenciones.



3.2. PROPUESTA DEL SISTEMA DE COSTOS ABC A AZULPLANET CIA. LTDA. APLICABLE EN CADA ÁREA

En esta etapa aplicaremos la metodología planteada para llevar a cabo la propuesta de un sistema de Costeo ABC para Azul Planet Cía. Ltda.

Paso 1: Identificación de los Centros de Costos

En esta metodología centros de costos hacen referencia a las áreas en los que se ejecuta trabajo y que forman parte de la empresa. Cada área está conformada por actividades que consumen recursos tanto económicos, materiales, humanos, etc.

En el sistema de costeo ABC es importante la identificación de los centros de costo, puesto que a partir de ellos se detallarán las actividades realizadas dentro de cada uno, para después ser asignados a los objetos de costo.

En este paso se identifica que áreas de la compañía consume los recursos (costos y gastos). A continuación se detalla:

CENTROS DE COSTO OPERATIVO.- Planeta Azul cuenta con las 5 áreas operativas siguientes:

- RESTAURANTE AQUA
- PATIO DE COMIDAS
- BAR OHLALA (BEBIDAS)
- PARQUE ACUATICO
- SALÓN DE EVENTOS Y CONVENCIONES SAN CARLOS

CENTRO DE COSTO ADMINISTRATIVO.- El centro de Costo Administrativo acumula los recursos consumidos por Gerencia, Presidencia, Área Financiera.

Paso 2: Identificación y clasificación de los Recursos

Como se mencionó en el marco teórico la base para determinar los recursos consumidos es el Estado de Resultado periodo Diciembre 2015 (**anexo 5**) y en base a la información proporcionada se han identificado los siguientes recursos:



TABLA N° 39 CLASIFICACIÓN DE RECURSOS SEGÚN EL ESTADO DE RESULTADOS PERIODO: DICIEMBRE 2015



**PARQUE ÁCUATICO AZUL PLANET CIA LTDA
CLASIFICACIÓN DE RECURSOS SEGÚN EL ESTADO DE RESULTADOS
PERIODO: DICIEMBRE 2015**

	RECURSO	CUENTA CONTABLE	VALOR
1	ENERGÍA ELÉCTRICA	5.01.01.02.01.03	ENERGIA ELECTRICA PARQUE ACUATICO 3.082,96
		5.02.02.18.03	ENERGIA ELECTRICA ADMINISTRACION 48,98
2	SERVICIO DE TV DIGITAL	5.01.04.08.01.07	SERVICIOS DE TV DIGITAL BARES Y RESTAURANTES 126,55
3	COSTO INSUMOS BARES, RESTAURANTES Y EVENTOS	5.01.01.02.02.01	COSTO ALIMENTOS 7.134,21
		5.01.01.02.02.02	COSTO BEBIDAS SIN ALCOHOL 376,33
		5.01.01.02.02.03	COSTO BEBIDAS CON ALCOHOL 433,80
4	SUELDOS, BENEFICIOS SOCIALES Y DEMÁS REMUNERACIONES PARQUE ACUÁTICO	5.01.02.01.01.01	SUELDOS PARQUE ACUATICO 2.633,99
		5.01.02.01.01.02	APORTE PATRONAL PARQUE ACUATICO 341,35
		5.01.02.01.01.03	DECIMO TERCER SUELDO PARQUE ACUATICO 234,12
		5.01.02.01.01.04	DECIMO CUARTO SUELDO PARQUE ACUATICO 206,50
		5.01.02.01.01.06	FONDOS DE RESERVA PARQUE ACUATICO 202,18
		5.01.02.01.01.07	HORAS EXTRAS 100% PARQUE ACUATICO 175,49
	SUELDOS, BENEFICIOS SOCIALES Y DEMÁS REMUNERACIONES BARES Y RESTAURANTES	5.01.02.01.02.01	SUELDOS BARES Y RESTAURANTES 1.420,00
		5.01.02.01.02.02	APORTE PATRONAL BARES Y RESTAURANTES 184,03
		5.01.02.01.02.03	DECIMO TERCER SUELDO BARES Y RESTAURANTES 126,22
		5.01.02.01.02.04	DECIMO CUARTO SUELDO BARES Y RESTAURANTES 59,00
		5.01.02.01.02.06	FONDOS DE RESERVA BARES Y RESTAURANTES 126,17
		5.01.02.01.02.07	HORAS EXTRAS 100% BARES Y RESTAURANTES 94,67
	SUELDOS, BENEFICIOS SOCIALES Y DEMÁS REMUNERACIONES EVENTOS Y CONVENCIONES	5.01.02.01.03.01	SUELDOS EVENTOS Y CONVENCIONES 650,00
		5.01.02.01.03.02	APORTE PATRONAL EVENTOS Y CONVENCIONES 84,24
		5.01.02.01.03.06	DECIMO TERCER SUELDO EVENTOS Y CONVENCIONES 57,78
		5.01.02.01.03.04	DECIMO CUARTO SUELDO EVENTOS Y CONVENCIONES 29,50
		5.01.02.01.03.03	FONDOS DE RESERVA EVENTOS Y CONVENCIONES 57,75
		5.01.02.01.03.05	HORAS EXTRAS 100% EVENTOS Y CONVENCIONES 43,33
	SUELDOS, BENEFICIOS SOCIALES Y DEMÁS REMUNERACIONES ADMINISTRACIÓN	5.02.02.01.01	SUELDOS ADMINISTRATIVOS 3.230,97
		5.02.02.01.08	APORTE PATRONAL ADMINISTRACION 392,56
5.02.02.01.02		XIII SUELDO ADMINISTRATIVOS 269,25	
5.02.02.01.06		DECIMO CUARTO SUELDO ADMINISTRATIVOS 147,50	
		5.02.02.01.09	FONDOS DE RESERVA ADMINISTRACION 269,14
5	DEPRECIACIONES	5.01.04.01.01	DEPRECIACIONES PARQUE ACUATICO 7.259,65
		5.01.04.01.02	DEPRECIACIONES BARES Y RESTAURANTES 1.600,34
		5.01.04.01.03	DEPRECIACIONES EVENTOS 944,55
		5.02.02.21.01	DEP. PROPIEDADES, PLANTA Y EQUIPO ADMINISTRACION 373,00
6	MANTENIMIENTO Y REPARACIONES	5.01.04.06.01.01	MANTENIMIENTO Y REPARACIONES PISCINAS 1.472,36
		5.01.04.06.01.07	MANTENIMIENTO Y REPARACIONES PRQUE ACUATICO 880,00
		5.02.02.08.01	MANTENIMIENTO VEHICULO 628,69
7	SUMINISTROS MATERIALES Y REPUESTOS	5.01.04.07.02	SUMINISTROS MATERIALES Y REPUESTOS BARES Y RESTAURANTES 37,56
8	INTERNET	5.01.04.08.01.02	INTERNET PARQUE ACUATICO 106,00
		5.01.04.08.02.02	INTERNET BARES 106,00
		5.02.02.18.01	INTERNET ADMINISTRACION 108,00
9	TELEFONÍA	5.02.02.18.02	TELEFONIA CELULAR 100,00
		5.02.02.18.04	SERVICIOS TELEFONICOS ADMINISTRACION 109,96
10	OTROS COSTOS DE PRODUCCIÓN	5.01.04.08.03.01	SERVICIOS ARTISTICOS, ANIMACION EVENTOS, DJ 280,00
		5.01.04.08.03.10	SERVICIOS PERSONALES Y PROFESIONALES EVENTOS 1.090,00
		5.01.04.08.01.03	SERVICIOS VARIOS PARQUE ACUATICO 0,72
		5.01.04.08.01.01	TRANSPORTE PARQUE ACUATICO 85,00
11	GASTOS DE VENTA	5.02.01.11	PROMOCION Y PUBLICIDAD VENTAS 1.540,22
		5.02.01.12	COMBUSTIBLES 240,85
		5.02.01.15	TRANSPORTE 5,50
	TOTAL		39.206,97

Fuente: Estado de Resultados Diciembre 2015
Elaborado por: Las Autoras



RECURSOS CONSIDERADOS PARA EL SISTEMA DE COSTEO ABC Y QUE NO SE ENCUENTRAN INCLUIDOS EN EL ESTADO DE RESULTADOS DICIEMBRE 2015

Existe el recurso del Agua que no consta en el estado de resultados del periodo diciembre 2015 pero que fue identificado al momento de describir la cadena de valor de cada centro y que por tanto se consideró dentro de este análisis con el sistema de costeo ABC.

Por otra parte la cuenta Depreciación Parque Acuático incluye solamente una parte de depreciación de edificios por el valor de **\$1.099,29**, monto que conjuntamente con el restante que no considera la empresa figura en el recurso depreciación edificio, y que se tomó en cuenta para la aplicación del ABC.



Paso 3: Distribución de Recursos hacia Centros de Costos o Áreas de Responsabilidad

La distribución se hará en base al consumo o utilización de recursos en cada área respectivamente, ya que existen recursos que afectan directamente a un solo centro de costo o a varios.

Considerando el estado de resultados periodo diciembre 2015 se pudo determinar que algunas cuentas mostraban explícitamente su correspondencia a las áreas o centros de costos, mientras que otras cuentas se encontraban agrupadas. Ante dicha observación la distribución de recursos se realizó de la siguiente manera:

1. ENERGÍA ELÉCTRICA

1.1. ENERGÍA ELÉCTRICA PARQUE ACUÁTICO

Dentro de esta cuenta corresponde al consumo de dos facturas, la primera factura a las bombas de la planta de agua, la segunda factura corresponde al consumo en el parque, patio de comidas, Acqua restaurant, bar Ohlala, y al salón de eventos San Carlos.

1.2. ENERGÍA ELÉCTRICA ADMINISTRACIÓN

Esta cuenta corresponde a la tercera factura de consumo de energía eléctrica en la área Administrativa.

Por lo tanto la distribución del recurso “Energía Eléctrica” se efectuó en base a las tres facturas de consumo:

Factura 1: Planta de Agua (parte de parque acuático)


Factura 2: Parque acuático (equipos eléctricos), patio de comidas, Acqua ,Ohlala y salón de eventos

Factura 3: Administración

Para ello se consideró los Kilovatios consumidos por los equipos de la siguiente manera:



TABLA N° 40 DISTRIBUCIÓN DE LOS COSTOS CONSUMIDOS EN CADA CENTRO DE COSTO

 PARQUE ACUATICO AZULPLANET CIA. LTDA. DISTRIBUCIÓN DE LOS COSTOS CONSUMIDOS EN CADA CENTRO DE COSTO					
AREAS	Nº DE EQUIPOS	KW CONSUMIDOS	COSTO = (kws consumidos * 0,1023)	PORCENTAJE	
PARQUE, PLANTA DE AGUA	2	1.916,66	196,10	6,36%	FACTURA 1
PARQUE ÁCUATICO	35	25.601,75	2619,39	84,96%	FACTURA 2
PATIO DE COMIDAS	18	733,14	75,01	2,43%	
ACQUA	16	710,26	72,67	2,36%	
OHLALA	3	195,50	20,00	0,65%	
SALÓN DE EVENTOS	2	975,35	99,79	3,24%	
		30.132,66	3082,96	100,00%	
ADMINISTRACIÓN			48,98		FACTURA 3

anexo 6

* kws del parque = total de kws consumidos excepto los kws de la planta de agua

Costo Unit. KW	3082,96	0,1023
	30132,66	


Fuente: Facturas de Consumo Energía diciembre 2015
Elaborado por: Las Autoras

2. SERVICIOS DE TV DIGITAL

2.1. SERVICIOS DE TV DIGITAL BARES Y RESTAURANTES

Este recurso corresponde al consumo de televisión satelital en las áreas de Acqua Restaurant y Patio de comidas, y en base a las horas de uso mensual se distribuye de la siguiente manera:

TABLA N° 41 DISTRIBUCIÓN DEL RECURSO SERVICIO DE TV DIGITAL A CENTROS DE COSTO

 PARQUE ACUATICO AZULPLANET CIA. LTDA. DISTRIBUCIÓN DEL RECURSO SERVICIO DE TV DIGITAL A CENTROS DE COSTO		
ÁREAS	HORAS DE CONSUMO MENSUAL	COSTO POR ÁREA
ACQUA (Solo fines de semana) 1 televisión	72	44,45
PATIO DE COMIDAS 1 televisión	133	82,10
TOTAL	205	126,55

Fuente: Estado de Resultados Diciembre 2015


Elaborado por: Las Autoras



3. COSTO INSUMOS BARES, RESTAURANTES Y EVENTOS

De acuerdo al Estado de Resultados (diciembre 2015) en esta cuenta se encuentran agrupadas 4 áreas (Acqua, Patio Ohlala y Eventos) por lo que se procede a asignar a cada área conforme al reporte de ventas.

TABLA N° 42 DISTRIBUCIÓN DEL COSTO DE LOS ALIMENTOS, BEBIDAS CON ALCOHOL Y SIN ALCOHOL

 PARQUE ACUATICO AZULPLANET CIA. LTDA. DISTRIBUCIÓN DEL COSTO DE LOS ALIMENTOS, BEBIDAS CON ALCOHOL Y SIN ALCOHOL														
		ACQUA			PATIO			OHLALA			EVENTOS			
TOTAL VENTAS	TOTAL COSTO	DESCRIPCIÓN:	VENTAS	%	COSTO	VENTAS	%	COSTO	VENTAS	%	COSTO	VENTAS	%	COSTOS
17703.72	7,134.21	ALIMENTOS	8876.9	50.14%	3,577.20	3074.62	17.37%	1,239.00	1377.21	7.78%	554.99	4374.99	24.71%	1,763.02
1391.53	433.80	BEBIDAS CON ALCOHOL	105.25	7.56%	32.81	194.11	13.95%	60.51	886.11	63.68%	276.24	206.06	14.81%	64.24
1180.5	376.33	BEBIDAS SIN ALCOHOL	377.13	31.95%	120.22	551.86	46.75%	175.93	156.23	13.23%	49.80	95.28	8.07%	30.37
*VALOR QUE NO SE DISTRIBUYE A PARQUE ACUÁTICO, NI A LA ADMINISTRACIÓN														

Fuente: Reporte de Ventas Planeta Azul Diciembre 2015.

Elaborado por: Las Autoras



4. SUELDOS Y BENEFICIOS SOCIALES

4.1. SUELDOS Y BENEFICIOS PARQUE ACUÁTICO

En esta cuenta de acuerdo al rol de pagos de la entidad se encuentra el siguiente personal:

TABLA N° 43 PERSONAL QUE LABORA DE ACUERDO A ROL PAGOS DICIEMBRE 2015

NOMBRES Y APELLIDOS	CARGO
PEREZ MOLINA JOEL MOISES	MESERO
CABRERA BRITO LUIS PATRICIO	SALVAVIDAS
LUCERO CHUCINO EDWIN GERARDO	GUARDIA
ZHICAY HUAYLLAZACA CARLOS FELIPE	GUARDIA
VILLA LUCERO DELIA MARIA	CAJERA
CAJAMARCA CAJAMARCA GLADIS EUGENIA	CAJERA
PEÑARANDA SEGOVIA MARIA MARTHA	LIMPIEZA

Fuente: Rol de pagos Diciembre 2015

Elaborado por: Las Autoras.

Sin embargo, el mesero y la Sra. de limpieza intervienen en otras áreas o centros, por lo que se procedió a reclasificarlos según el centro de costos donde laboran.

TABLA N° 44 DISTRIBUCIÓN DEL PERSONAL A CADA CENTRO DE COSTO



**PARQUE ACUÁTICO AZULPLANET CIA. LTDA.
DISTRIBUCIÓN DEL PERSONAL A CADA CENTRO DE COSTO**


NOMBRES Y APELLIDOS	CARGO	CENTRO DE COSTO DONDE LABORAN
PEREZ MOLINA JOEL MOISES	MESERO	Patio de Comidas, Acqua Restaurant
CABRERA BRITO LUIS PATRICIO	SALVAVIDAS	Parque Acuático
LUCERO CHUCINO EDWIN GERARDO	GUARDIA	Parque Acuático
ZHICAY HUAYLLAZACA CARLOS FELIPE	GUARDIA	Parque Acuático
VILLA LUCERO DELIA MARIA	CAJERA	Parque Acuático
CAJAMARCA CAJAMARCA GLADIS EUGENIA	CAJERA	Patio de Comidas
PEÑARANDA SEGOVIA MARIA MARTHA	LIMPIEZA	Parque Acuático , Acqua Restaurant y Administración

Fuente: Rol de pagos Diciembre 2015

Elaborado por: Las Autoras

A continuación se procede a realizar la distribución de las horas efectivas laboradas por el personal:

TABLA N° 45 DISTRIBUCIÓN DE HORAS EFECTIVAS HACIA LOS CENTROS DE COSTOS

 PARQUE ACUATICO AZULPLANET CIA. LTDA. DISTRIBUCIÓN DE HORAS EFECTIVAS HACIA LOS CENTROS DE COSTOS														
NOMBRES	CARGO	SBU	DIAS LAB	HORAS EFECTIVAS LABORADAS	CENTROS DE COSTO									
					ACQUA		OHLALA		PATIO		PARQUE ACUÁTICO		ADMINISTRACIÓN	
					horas	%	horas	%	horas	%	horas	%	horas	%
PEREZ MOLINA JOEL MOISES	MESERO	400,00	22,00	184,00	128,00	70%	-	0%	56,00	30%				
CABRERA BRITO LUIS PATRICIO	SALVAVIDAS	400,00	22,00	184,00							184,00	100%		
LUCERO CHUCINO EDWIN GERARDO	GUARDIA	358,43	22,00	184,00							184,00	100%		
ZHICAY HUAYLLAZACA CARLOS FELIPE	GUARDIA	358,43	22,00	184,00							184,00	100%		
VILLA LUCERO DELIA MARIA	CAJERA	400,35	22,00	184,00							184,00	100%		
CAJAMARCA CAJAMARCA GLADIS EUGENIA	CAJERA	358,35	22,00	184,00					184,00	100%				
PEÑARANDA SEGOVIA MARIA MARTHA	LIMPIEZA	358,43	22,00	184,00	4,00	2%					140,00	76%	40,00	22%
TOTAL		2.633,99												


Fuente: Estado de Resultados Diciembre 2015

Elaborado por: Las Autoras

En base al porcentaje de horas efectivas de la tabla anterior la asignación del rubro de los recursos queda de la siguiente manera:

4.1.1. SUELDOS PARQUE ACUÁTICO

TABLA N° 46 DISTRIBUCIÓN DE SUELDOS HACIA LOS CENTROS DE COSTOS


 PARQUE ACUATICO AZULPLANET CIA. LTDA. DISTRIBUCIÓN DE SUELDOS HACIA LOS CENTROS DE COSTOS									
NOMBRES	CARGO	SBU	CENTROS DE COSTO						
			ACQUA	OHLALA	PATIO	PARQUE ACUÁTICO	ADMINISTRACIÓN		
PEREZ MOLINA JOEL MOISES	MESERO	400,00	278,26		121,74				
CABRERA BRITO LUIS PATRICIO	SALVAVIDAS	400,00				400,00			
LUCERO CHUCINO EDWIN GERARDO	I	358,43				358,43			
ZHICAY HUAYLLAZACA CARLOS FELIPE	GUARDIA	358,43				358,43			
VILLA LUCERO DELIA MARIA	CAJERA	400,35				400,35			
CAJAMARCA CAJAMARCA GLADIS EUGENIA	CAJERA	358,35			358,35				
PEÑARANDA SEGOVIA MARIA MARTHA	LIMPIEZA	358,43	7,79			272,72			77,92
TOTAL		2.633,99	286,05	-	480,09	1.789,93			77,92

Fuente: Rol de pagos Diciembre 2015

Elaborado por: Las Autoras

4.1.2. APOORTE PATRONAL PARQUE ACUÁTICO

TABLA N° 47 DISTRIBUCIÓN DE APOORTE PATRONAL HACIA LOS CENTROS DE COSTOS


 PARQUE ACUÁTICO AZULPLANET CIA. LTDA. DISTRIBUCIÓN DE APOORTE PATRONAL HACIA LOS CENTROS DE COSTOS							
NOMBRES	CARGO	APOORTE PATRONAL	CENTROS DE COSTO				
			ACQUA	OHLALA	PATIO	PARQUE ACUÁTICO	ADMINISTRACIÓN
PEREZ MOLINA JOEL MOISES	MESERO	51,84	36,06		15,78		-
CABRERA BRITO LUIS PATRICIO	SALVAVIDAS	51,84				51,84	
LUCERO CHUCINO EDWIN GERARDO	GUARDIA	46,45				46,45	
ZHICAY HUAYLLAZACA CARLOS FELIPE	GUARDIA	46,45				46,45	
VILLA LUCERO DELIA MARIA	CAJERA	51,88				51,88	
CAJAMARCA CAJAMARCA GLADIS EUGENIA	CAJERA	46,44			46,44		
PENARANDA SEGOVIA MARIA MARTHA	LIMPIEZA	46,45	1,01			35,34	10,10
TOTAL		341,35	37,07	-	62,22	231,96	10,10

Fuente: Rol de pagos Diciembre 2015

Elaborado por: Las Autoras

4.1.3. XIII SUELDO PARQUE ACUÁTICO

TABLA N° 48 DISTRIBUCIÓN DE XIII SUELDO HACIA LOS CENTROS DE COSTOS


 PARQUE ACUATICO AZULPLANET CIA. LTDA. DISTRIBUCIÓN DE XII SUELDO HACIA LOS CENTROS DE COSTOS							
NOMBRES	CARGO	XIII SUELDO	CENTROS DE COSTO				
			ACQUA	OHLALA	PATIO	PARQUE ACUÁTICO	ADMINISTRACIÓN
PEREZ MOLINA JOEL MOISES	MESERO	35,56	24,73		10,82		-
CABRERA BRITO LUIS PATRICIO	SALVAVIDAS	35,56				35,56	
LUCERO CHUCINO EDWIN GERARDO	GUARDIA	31,86				31,86	
ZHICAY HUAYLLAZACA CARLOS FELIPE	GUARDIA	31,86				31,86	
VILLA LUCERO DELIA MARIA	CAJERA	35,59				35,59	
CAJAMARCA CAJAMARCA GLADIS EUGENIA	CAJERA	31,85			31,85		
PENARANDA SEGOVIA MARIA MARTHA	LIMPIEZA	31,86	0,69			24,24	6,93
TOTAL		234,12	25,43	-	42,67	159,10	6,93

Fuente: Rol de pagos Diciembre 2015

Elaborado por: Las Autoras

4.1.4. XIV SUELDO PARQUE ACUÁTICO

TABLA N° 49 DISTRIBUCIÓN DE XIV SUELDO HACIA LOS CENTROS DE COSTOS

 PARQUE ACUATICO AZULPLANET CIA. LTDA. DISTRIBUCIÓN DE XIV SUELDO HACIA LOS CENTROS DE COSTOS							
NOMBRES	CARGO	XIV SUELDO	CENTROS DE COSTO				
			ACQUA	OHLALA	PATIO	PARQUE ACUÁTICO	ADMINISTRACIÓN
PEREZ MOLINA JOEL MOISES	MESERO	29,50	20,52		8,98		-
CABRERA BRITO LUIS PATRICIO	SALVAVIDAS	29,50				29,50	
LUCERO CHUCINO EDWIN GERARDO	GUARDIA	29,50				29,50	
ZHICAY HUAYLLAZACA CARLOS FELIPE	GUARDIA	29,50				29,50	
VILLA LUCERO DELIA MARIA	CAJERA	29,50				29,50	
CAJAMARCA CAJAMARCA GLADIS EUGENIA	CAJERA	29,50			29,50	-	
PENARANDA SEGOVIA MARIA MARTHA	LIMPIEZA	29,50	0,64			22,45	6,41
TOTAL		206,50	21,16	-	38,48	140,45	6,41


Fuente: Rol de pagos Diciembre 2015

Elaborada por: Las Autoras



4.1.5. FONDOS DE RESERVA PARQUE ACUÁTICO

TABLA N° 50 DISTRIBUCIÓN DE FONDOS DE RESERVA HACIA LOS CENTROS DE COSTOS


 PARQUE ACUATICO AZULPLANET CIA. LTDA. DISTRIBUCIÓN DE FONDOS DE RESERVA HACIA LOS CENTROS DE COSTOS							
NOMBRES	CARGO	FONDOS DE RESERVA	CENTROS DE COSTO				
			ACQUA	OHLALA	PATIO	PARQUE ACUÁTICO	ADMINISTRACIÓN
PEREZ MOLINA JOEL MOISES	MESERO	35,54	24,72		10,82		-
CABRERA BRITO LUIS PATRICIO	SALVAVIDAS	35,54				35,54	
LUCERO CHUCINO EDWIN GERARDO	GUARDIA	31,85				31,85	
ZHICAY HUAYLLAZACA CARLOS FELIPE	GUARDIA	31,85				31,85	
VILLA LUCERO DELIA MARIA	CAJERA	35,57				35,57	
CAJAMARCA CAJAMARCA GLADIS EUGENIA	CAJERA	31,84			31,84	-	
PEÑARANDA SEGOVIA MARIA MARTHA	LIMPIEZA	-	-	-	-	-	-
TOTAL		202,18	24,72	-	42,66	134,80	-

Fuente: Rol de pagos Diciembre 2015

Elaborado por: Las Autoras

4.1.6. HORAS EXTRAS PARQUE ACUÁTICO

TABLA N° 51 DISTRIBUCIÓN DE HORAS EXTRAS HACIA LOS CENTROS DE COSTOS

 PARQUE ACUATICO AZULPLANET CIA. LTDA. DISTRIBUCIÓN DE HORAS EXTRAS HACIA LOS CENTROS DE COSTOS							
NOMBRES	CARGO	HORAS EXTRAS	CENTROS DE COSTO				
			ACQUA	OHLALA	PATIO	PARQUE ACUÁTICO	ADMINISTRACIÓN
PEREZ MOLINA JOEL MOISES	MESERO	26,67	18,55		8,12		-
CABRERA BRITO LUIS PATRICIO	SALVAVIDAS	26,67				26,67	
LUCERO CHUCINO EDWIN GERARDO	GUARDIA	23,87				23,87	
ZHICAY HUAYLLAZACA CARLOS FELIPE	GUARDIA	23,87				23,87	
VILLA LUCERO DELIA MARIA	CAJERA	26,67				26,67	
CAJAMARCA CAJAMARCA GLADIS EUGENIA	CAJERA	23,87			23,87	-	
PEÑARANDA SEGOVIA MARIA MARTHA	LIMPIEZA	23,87	0,52			18,16	5,19
TOTAL		175,49	19,07	-	31,99	119,24	5,19

Fuente: Rol de pagos Diciembre 2015

Elaborado por: Las Autoras


4.2. SUELDOS Y BENEFICIOS BARES Y RESTAURANTES

De acuerdo al rol de pagos en esta cuenta se integra el siguiente personal:

BARES Y RESTAURANTS		
14	CHAVEZ ROMERO EDGAR ADRIAN	CHEF PARTIDA
15	SALINAS SIGCHO VICTOR MANUEL	AUXILIAR COCINA

La distribución de estos recursos se realizó en base a las horas efectivas laboras por el personal, de la siguiente manera:

TABLA N° 52 DISTRIBUCIÓN DE HORAS EFECTIVAS HACIA LOS CENTROS DE COSTOS

 PARQUE ACUATICO AZULPLANET CIA. LTDA. DISTRIBUCIÓN DE HORAS EFECTIVAS HACIA LOS CENTROS DE COSTOS										
NOMBRES	CARGO	SBU	DIAS LAB	HORAS EFECTIVAS LABORADAS	CENTROS DE COSTO					
					ACQUA		OHLALA		PATIO	
					horas	%	horas	%	horas	%
CHAVEZ ROMERO EDGAR ADRIAN	CHEF PARTIDA	1.000,00	22,00	184,00	169,00	92%	10,00	5%	5,00	3%
SALINAS SIGCHO VICTOR MANUEL	AUXILIAR COCINA	420,00	22,00	184,00	184,00	100%		0%		0%
TOTAL		1.420,00								


Fuente: Rol de pagos Diciembre 2015

Elaborado por: Las Autoras

En base al porcentaje de horas efectivas de la tabla anterior la asignación del rubro de los recursos es la siguiente:

4.2.1. SUELDOS BARES Y RESTAURANTES

TABLA N° 53 DISTRIBUCIÓN DE SUELDOS HACIA LOS CENTROS DE COSTOS


 PARQUE ACUATICO AZULPLANET CIA. LTDA. DISTRIBUCIÓN DE SUELDOS HACIA LOS CENTROS DE COSTOS						
NOMBRES	CARGO	SBU	CENTROS DE COSTO			
			ACQUA	OHLALA	PATIO	
CHAVEZ ROMERO EDGAR ADRIAN	CHEF PARTIDA	1.000,00	918,48	54,35	27,17	
SALINAS SIGCHO VICTOR MANUEL	AUXILIAR COCINA	420,00	420,00	-	-	
TOTAL			1.338,48	54,35	27,17	

Fuente: Rol de pagos Diciembre 2015

Elaborado por: Las Autoras

4.2.2. APOORTE PATRONAL BARES Y RESTAURANTES

TABLA N° 54 DISTRIBUCIÓN DE APOORTE PATRONAL HACIA LOS CENTROS DE COSTOS

 PARQUE ACUATICO AZULPLANET CIA. LTDA. DISTRIBUCIÓN DE APOORTE PATRONAL HACIA LOS CENTROS DE COSTOS						
NOMBRES	CARGO	APOORTE PATRONAL	CENTROS DE COSTO			
			ACQUA	OHLALA	PATIO	
CHAVEZ ROMERO EDGAR ADRIAN	CHEF PARTIDA	129,60	119,03	7,04	3,52	
SALINAS SIGCHO VICTOR MANUEL	AUXILIAR COCINA	54,43	54,43	-	-	
TOTAL			173,46	7,04	3,52	

Fuente: Rol de pagos Diciembre 2015

Elaborado por: Las Autoras

4.2.3. DÉCIMO TERCER SUELDO BARES Y RESTAURANTES

TABLA N° 55 DISTRIBUCIÓN DE DÉCIMO TERCER SUELDO HACIA LOS CENTROS DE COSTOS

PARQUE ACUATICO AZULPLANET CIA. LTDA. DISTRIBUCIÓN DE DÉCIMO TERCER SUELDO HACIA LOS CENTROS DE COSTOS					
NOMBRES	CARGO	XIII SUELDO	CENTROS DE COSTO		
			ACQUA	OHLALA	PATIO
CHAVEZ ROMERO EDGAR ADRIAN	CHEF PARTIDA	88,89	81,64	4,83	2,42
SALINAS SIGCHO VICTOR MANUEL	AUXILIAR COCINA	37,33	37,33	-	-

Fuente: Rol de pagos Diciembre 2015

Elaborado por: Las Autoras

4.2.4. DÉCIMO CUARTO SUELDO BARES Y RESTAURANTES

TABLA N° 56 DISTRIBUCIÓN DE DÉCIMO CUARTO SUELDO HACIA LOS CENTROS DE COSTOS

PARQUE ACUATICO AZULPLANET CIA. LTDA. DISTRIBUCIÓN DE DÉCIMO CUARTO SUELDO HACIA LOS CENTROS DE COSTOS					
NOMBRES	CARGO	XIV SUELDO	CENTROS DE COSTO		
			ACQUA	OHLALA	PATIO
CHAVEZ ROMERO EDGAR ADRIAN	CHEF PARTIDA	29,50	27,10	1,60	0,80
SALINAS SIGCHO VICTOR MANUEL	AUXILIAR COCINA	29,50	29,50	-	-
TOTAL			56,60	1,60	0,80

Fuente: Rol de pagos Diciembre 2015

Elaborado por: Las Autoras

4.2.5. FONDOS DE RESERVA BARES Y RESTAURANTES

TABLA N° 57 DISTRIBUCIÓN DE FONDOS DE RESERVA HACIA LOS CENTROS DE COSTOS

PARQUE ACUATICO AZULPLANET CIA. LTDA. DISTRIBUCIÓN DE FONDOS DE RESERVA HACIA LOS CENTROS DE COSTOS					
NOMBRES	CARGO	FONDOS DE RESERVA	CENTROS DE COSTO		
			ACQUA	OHLALA	PATIO
CHAVEZ ROMERO EDGAR ADRIAN	CHEF PARTIDA	88,85	81,61	4,83	2,41
SALINAS SIGCHO VICTOR MANUEL	AUXILIAR COCINA	37,32	37,32	-	-
TOTAL			118,93	4,83	2,41


Fuente: Rol de pagos Diciembre 2015

Elaborado por: Las Autoras



4.2.6. HORAS EXTRAORDINARIAS BARES Y RESTAURANTES

TABLA N° 58 DISTRIBUCIÓN DE HORAS EXTRAS HACIA LOS CENTROS DE COSTOS

 PARQUE ACUATICO AZULPLANET CIA. LTDA. DISTRIBUCIÓN DE HORAS EXTRAS HACIA LOS CENTROS DE COSTOS					
NOMBRES	CARGO	HORAS EXTRAS	CENTROS DE COSTO		
			ACQUA	OHLALA	PATIO
CHAVEZ ROMERO EDGAR ADRIAN	CHEF PARTIDA	66,67	61,23	3,62	1,81
SALINAS SIGCHO VICTOR MANUEL	AUXILIAR COCINA	28,00	28,00	-	-
TOTAL			89,23	3,62	1,81


Fuente: Rol de pagos Diciembre 2015

Elaborado por: Las Autoras

4.3. SUELDOS Y BENEFICIOS SOCIALES EVENTOS Y CONVENCIONES

De acuerdo al rol de pagos existe una sola persona que laboró en el mes de diciembre. La misma que se encuentra involucrada al 100% en la promoción del parque. Por lo que se procede a realizar la distribución conforme a las horas efectivas laboradas:

TABLA N° 59 DISTRIBUCIÓN DE HORAS EFECTIVAS HACIA LOS CENTROS DE COSTOS

 PARQUE ACUÁTICO AZULPLANET CIA. LTDA. DISTRIBUCIÓN DE HORAS EFECTIVAS HACIA LOS CENTROS DE COSTOS						
NOMBRES	CARGO	SBU	DIAS LAB	HORAS EFECTIVAS LABORADAS	CENTRO DE COSTO	
					PARQUE ACUÁTICO	
					horas	%
RAMON SANMARTIN RAFAEL EFRAIN	EJECUTIVO DE VENTAS	650,00	23,00	192,00	192,00	100%
TOTAL		650,00				


Fuente: Rol de pagos Diciembre 2015

Elaborado por: Las Autoras

En base al porcentaje de horas efectivas de la tabla anterior la asignación del rubro de los recursos queda de la siguiente manera:

4.3.1. SUELDOS EVENTOS Y CONVENCIONES

TABLA N° 60 DISTRIBUCIÓN DE SUELDOS HACIA CENTRO DE COSTO

 PARQUE ACUATICO AZULPLANET CIA. LTDA. DISTRIBUCIÓN DE SUELDOS HACIA CENTRO DE COSTO			
NOMBRES	CARGO	SBU	CENTRO DE COSTO
			PARQUE ACUÁTICO
RAMON SANMARTIN RAFAEL EFRAIN	EJECUTIVO DE VENTAS	650,00	650,00
TOTAL			650,00

Fuente: Rol de pagos Diciembre 2015

Elaborado por: Las Autoras

4.3.2. APOORTE PATRONAL EVENTOS Y CONVENCIONES

TABLA N° 61 DISTRIBUCIÓN DE APOORTE PATRONAL HACIA CENTRO DE COSTO


 PARQUE ACUATICO AZULPLANET CIA. LTDA. DISTRIBUCIÓN DE APOORTE PATRONAL HACIA CENTRO DE COSTO			
NOMBRES	CARGO	APOORTE PATRONAL	CENTRO DE COSTO
			PARQUE ACUÁTICO
RAMON SANMARTIN RAFAEL EFRAIN	EJECUTIVO DE VENTAS	84,24	84,24
TOTAL			84,24

Fuente: Rol de pagos Diciembre 2015

Elaborado por: Las Autoras

4.3.3. XIII SUELDO EVENTOS Y CONVENCIONES

TABLA N° 62 DISTRIBUCIÓN DE XIII SUELDO HACIA CENTRO DE COSTO


 PARQUE ACUATICO AZULPLANET CIA. LTDA. DISTRIBUCIÓN DE XIII SUELDO HACIA CENTRO DE COSTO			
NOMBRES	CARGO	XIII SUELDO	CENTRO DE COSTO
			PARQUE ACUÁTICO
RAMON SANMARTIN RAFAEL EFRAIN	EJECUTIVO DE VENTAS	57,78	57,78
TOTAL			57,78

Fuente: Rol de pagos Diciembre 2015

Elaborado por: Las Autoras

4.3.4. XIV SUELDO EVENTOS Y CONVENCIONES

TABLA N° 63 DISTRIBUCIÓN DE XIV SUELDO HACIA CENTRO DE COSTO

 PARQUE ACUATICO AZULPLANET CIA. LTDA. DISTRIBUCIÓN DE XIV SUELDO HACIA CENTRO DE COSTO			
NOMBRES	CARGO	XIV SUELDO	CENTRO DE COSTO
			PARQUE ACUÁTICO
RAMON SANMARTIN RAFAEL EFRAIN	EJECUTIVO DE VENTAS	29,50	29,50
TOTAL			29,50

Fuente: Rol de pagos Diciembre 2015

Elaborado por: Las Autoras

4.3.5. FONDOS DE RESERVA EVENTOS Y CONVENCIONES

TABLA N° 64 DISTRIBUCIÓN DE FONDOS DE RESERVA SUELDO HACIA CENTRO DE COSTO


 PARQUE ACUATICO AZULPLANET CIA. LTDA. DISTRIBUCIÓN DE FONDOS DE RESERVA SUELDO HACIA CENTRO DE COSTO			
NOMBRES	CARGO	FONDOS DE RESERVA	CENTRO DE COSTO
			PARQUE ACUÁTICO
RAMON SANMARTIN RAFAEL EFRAIN	EJECUTIVO DE VENTAS	57,75	57,75
TOTAL			57,75

Fuente: Rol de pagos Diciembre 2015

Elaborado por: Las Autoras

4.3.6. HORAS EXTRAS EVENTOS Y CONVENCIONES

TABLA N° 65 DISTRIBUCIÓN DE HORAS EXTRAS HACIA CENTRO DE COSTO

 PARQUE ACUATICO AZULPLANET CIA. LTDA. DISTRIBUCIÓN DE HORAS EXTRAS HACIA CENTRO DE COSTO			
NOMBRES	CARGO	HORAS EXTRAS	CENTRO DE COSTO
			PARQUE ACUÁTICO
RAMON SANMARTIN RAFAEL EFRAIN	EJECUTIVO DE VENTAS	43,33	43,33
TOTAL			43,33

Fuente: Rol de pagos Diciembre 2015

Elaborado por: Las Autoras




4.4. SUELDOS SALARIOS Y DEMAS REMUNERACIONES

En esta cuenta de acuerdo al rol de pagos de la entidad se encuentra el siguiente personal:

ADMINISTRATIVO:		
1	CANO GUZMAN JOSE GEOVANNY	GERENTE DE MERCADEO Y VENTAS
2	PEREZ CHARLES STEWART	GERENTE
3	PEREZ LITUMA FERNANDA MARISABEL	GERENTE
4	VERA SARMIENTO ROSA MELANIA	JEFE FINANCIERO
5	VANEGAS ULLOA DORIS MARICELA	ASISTENTE DE CONTABILIDAD

Como en el sistema de costeo ABC no existe diferencia entre costos y gastos, se procede a distribuir este recurso en base a las horas efectivas en las que interviene el personal en las distintas áreas.

TABLA N° 66 DISTRIBUCIÓN DE HORAS EFECTIVAS HACIA LOS CENTROS DE COSTOS

 PARQUE ACUATICO AZUL PLANET CIA. LTDA. DISTRIBUCIÓN DE HORAS EFECTIVAS HACIA LOS CENTROS DE COSTOS														
NOMBRES	CARGO	SBU	DIAS LAB	HORAS EFECTIVAS LABORADAS	CENTROS DE COSTO									
					ACQUA		OHLALA		PATIO		ADMINISTRACIÓN		SALÓN DE EVENTOS	
					horas	%	horas	%	horas	%	horas	%	horas	%
CANO GUZMAN JOSE GEOVANNY	GERENTE DE MERCADEO Y VENTAS	1.100,00	23,00	184,00			-				184,00	100%		
PEREZ CHARLES STEWART	GERENTE	420,14	23,00	184,00	8,00	4%			16,00	9%	140,00	76%	20,00	11%
PEREZ LITUMA FERNANDA MARISABEL	GERENTE	410,83	23,00	184,00	16,00	9%	8,00	4%	12,00	7%	108,00	59%	40,00	22%
VERA SARMIENTO ROSA MELANIA	JEFE FINANCIERO	900,00	23,00	184,00	8,00	4%	4,00	2%	8,00	4%	154,00	84%	10,00	5%
VANEGAS ULLOA DORIS MARICELA	ASISTENTE DE CONTABILIDAD	400,00	23,00	184,00	15,00	8%			20,00	11%	139,00	76%	10,00	5%
TOTAL		3.230,97												


Fuente: Rol de pagos Diciembre 2015

Elaborado por: Las Autoras

Conforme al porcentaje de horas efectivas de la tabla anterior la asignación del rubro de los recursos queda de la siguiente manera:

4.4.1. SUELDOS ADMINISTRATIVOS

TABLA N° 67 DISTRIBUCIÓN DE SUELDOS HACIA LOS CENTROS DE COSTOS


 PARQUE ACUATICO AZULPLANET CIA. LTDA. DISTRIBUCIÓN DE SUELDOS HACIA LOS CENTROS DE COSTOS							
NOMBRES	CARGO	SBU	CENTROS DE COSTO				
			ACQUA	OHLALA	PATIO	ADMINISTRACIÓN	SALÓN DE EVENTOS
CANO GUZMAN JOSE GEOVANNY	GERENTE DE MERCADEO Y VENTAS	1.100,00				1.100,00	
PEREZ CHARLES STEWART	GERENTE	420,14	18,27		36,53	319,67	45,67
PEREZ LITUMA FERNANDA MARISABEL	GERENTE	410,83	35,72	17,86	26,79	241,14	89,31
VERA SARMIENTO ROSA MELANIA	JEFE FINANCIERO	900,00	39,13	19,57	39,13	753,26	48,91
VANEGAS ULLOA DORIS MARICELA	ASISTENTE DE CONTABILIDAD	400,00	32,61			43,48	302,17
	TOTAL	3.230,97	125,73	37,43	145,94	2.716,25	205,63

Fuente: Rol de pagos Diciembre 2015

Elaborado por: Las Autoras

4.4.2. XIII SUELDO ADMINISTRATIVOS

TABLA N° 68 DISTRIBUCIÓN DE DÉCIMO TERCER SUELDO HACIA LOS CENTROS DE COSTOS


 PARQUE ACUATICO AZULPLANET CIA. LTDA. DISTRIBUCIÓN DE DÉCIMO TERCER SUELDO HACIA LOS CENTROS DE COSTOS							
NOMBRES	CARGO	XIII SUELDO	CENTROS DE COSTO				
			ACQUA	OHLALA	PATIO	ADMINISTRACIÓN	SALÓN DE EVENTOS
CANO GUZMAN JOSE GEOVANNY	GERENTE DE MERCADEO Y VENTAS	91,67				91,67	
PEREZ CHARLES STEWART	GERENTE	35,01	1,52		3,04	26,64	3,81
PEREZ LITUMA FERNANDA MARISABEL	GERENTE	34,24	2,98	1,49	2,23	20,09	7,44
VERA SARMIENTO ROSA MELANIA	JEFE FINANCIERO	75,00	3,26	1,63	3,26	62,77	4,08
VANEGAS ULLOA DORIS MARICELA	ASISTENTE DE CONTABILIDAD	33,33	2,72			3,62	25,18
	TOTAL	269,25	10,48	3,12	12,16	226,35	17,14

Fuente: Rol de pagos Diciembre 2015

Elaborado por: Las Autoras

4.4.3. XIV SUELDO ADMINISTRATIVOS

TABLA N° 69 DISTRIBUCIÓN DE DÉCIMO CUARTO SUELDO HACIA LOS CENTROS DE COSTOS


 PARQUE ACUATICO AZULPLANET CIA. LTDA. DISTRIBUCIÓN DE DÉCIMO CUARTO SUELDO HACIA LOS CENTROS DE COSTOS							
NOMBRES	CARGO	XIV SUELDO	CENTROS DE COSTO				
			ACQUA	OHLALA	PATIO	ADMINISTRACIÓN	SALÓN DE EVENTOS
CANO GUZMAN JOSE GEOVANNY	GERENTE DE MERCADEO Y VENTAS	29,50				29,50	
PEREZ CHARLES STEWART	GERENTE	29,50	1,28		2,57	22,45	3,21
PEREZ LITUMA FERNANDA MARISABEL	GERENTE	29,50	2,57	1,28	1,92	17,32	6,41
VERA SARMIENTO ROSA MELANIA	JEFE FINANCIERO	29,50	1,28	0,64	1,28	24,69	1,60
VANEGAS ULLOA DORIS MARICELA	ASISTENTE DE CONTABILIDAD	29,50	2,40		3,21	22,29	1,60
	TOTAL	147,50	7,54	1,92	8,98	116,24	12,83

Fuente: Rol de pagos Diciembre 2015

Elaborado por: Las Autoras

4.4.4. APOORTE PATRONAL ADMINISTRATIVOS

TABLA N° 70 DISTRIBUCIÓN DE APOORTE PATRONAL HACIA LOS CENTROS DE COSTOS


 PARQUE ACUÁTICO AZULPLANET CIA. LTDA. DISTRIBUCIÓN DE APOORTE PATRONAL HACIA LOS CENTROS DE COSTOS							
NOMBRES	CARGO	APOORTE PATRONAL	CENTROS DE COSTO				
			ACQUA	OHLALA	PATIO	ADMINISTRACIÓN	SALÓN DE EVENTOS
CANO GUZMAN JOSE GEOVANNY	GERENTE DE MERCADEO Y VENTAS	133,65				133,65	
PEREZ CHARLES STEWART	GERENTE	51,05	2,22		4,44	38,84	5,55
PEREZ LITUMA FERNANDA MARISABEL	GERENTE	49,92	4,34	2,17	3,26	29,30	10,85
VERA SARMIENTO ROSA MELANIA	JEFE FINANCIERO	109,35	4,75	2,38	4,75	91,52	5,94
VANEGAS ULLOA DORIS MARICELA	ASISTENTE DE CONTABILIDAD	48,60	3,96		5,28	36,71	2,64
	TOTAL	392,56	15,28	4,55	17,73	330,02	24,98

Fuente: Rol de pagos Diciembre 2015

Elaborado por: Las Autoras

TABLA N° 71 DISTRIBUCIÓN DE FONDOS DE RESERVA HACIA LOS CENTROS DE COSTOS

4.4.5. FONDOS DE RESERVA ADMINISTRATIVOS

 PARQUE ACUÁTICO AZULPLANET CIA. LTDA. DISTRIBUCIÓN DE FONDOS DE RESERVA HACIA LOS CENTROS DE COSTOS							
NOMBRES	CARGO	FONDOS DE RESERVA	CENTROS DE COSTO				
			ACQUA	OHLALA	PATIO	ADMINISTRACIÓN	SALÓN DE EVENTOS
CANO GUZMAN JOSE GEOVANNY	GERENTE DE MERCADEO Y VENTAS	91,63				91,63	
PEREZ CHARLES STEWART	GERENTE	35,00	1,52		3,04	26,63	3,80
PEREZ LITUMA FERNANDA MARISABEL	GERENTE	34,22	2,98	1,49	2,23	20,09	7,44
VERA SARMIENTO ROSA MELANIA	JEFE FINANCIERO	74,97	3,26	1,63	3,26	62,75	4,07
VANEGAS ULLOA DORIS MARICELA	ASISTENTE DE CONTABILIDAD	33,32	2,72		3,62	25,17	1,81
	TOTAL	269,14	10,47	3,12	12,16	226,26	17,13

Fuente: Rol de pagos Diciembre 2015

Elaborado por: Las Autoras


5. DEPRECIACIONES

Este recurso se distribuyó en base a la lista de activos fijos proporcionada por la empresa. Sin embargo por la inexistencia física de ciertos activos y gastos clasificados como activos fijos, no se consideró en el caso de las depreciaciones parque acuático el valor total reflejado en el estado de resultados.

Identificados los activos fijos que integran a cada área se obtuvo como resultado los siguientes valores por depreciación a considerar:

5.1. DEPRECIACIONES PARQUE ACUÁTICO

TABLA N° 72 DISTRIBUCIÓN DE DEPRECIACIÓN DE PARQUE ACUÁTICO


 PARQUE ACUÁTICO AZULPLANET CIA. LTDA. DISTRIBUCIÓN DE DEPRECIACION PARQUE	
RECURSO	PARQUE
Depreciación maquinaria y equipo	5,449.95
Depreciación muebles y enseres	373.13
Depreciación equipos de computación	42.98
TOTAL	5,866.06

Fuente: Lista Propiedad, Planta y Equipo Diciembre 2015
 Elaborado por: Las Autoras Ver detalle en **(anexo 7)**

5.2. DEPRECIACIONES BARES Y RESTAURANTES

En esta cuenta se incluye a los centros Patio de Comidas, Bar Ohlala y Acqua Restaurant.


TABLA N° 73 DISTRIBUCIÓN DE DEPRECIACIÓN BARES Y RESTAURANTES

 PARQUE ACUATICO AZULPLANET CIA. LTDA. DISTRIBUCIÓN DE DEPRECIACION BARES Y RESTAURANTES				
RECURSO	PATIO DE COMIDAS	BAR OHLALA	ACQUA RESTAURANT	TOTAL
Depreciación maquinaria y equipo	193.35		612.79	806.14
Depreciación muebles y enseres	280.03	20.52	411.11	711.65
Depreciación equipos de computación	36.69		45.86	82.55
TOTAL	510.07	20.52	1,069.75	1,600.34

Fuente: Lista Propiedad, Planta y Equipo Diciembre 2015
 Elaborado por: Las Autoras Ver detalle en **(anexo 8)**

5.3. DEPRECIACION EVENTOS

TABLA N° 74 DISTRIBUCIÓN DE DEPRECIACIÓN SALÓN DE EVENTOS Y CONVENCIONES SAN CARLOS


PARQUE ACUÁTICO AZULPLANET CIA. LTDA.
DISTRIBUCIÓN DE DEPRECIACIÓN SALÓN DE EVENTOS Y CONVENCIONES SAN CARLOS

RECURSO	EVENTOS
Depreciación maquinaria y equipo	486,74
Depreciación muebles y enseres	457,81
TOTAL	944,55

Fuente: Lista Propiedad, Planta y Equipo Diciembre 2015
Elaborado por: Las Autoras Ver detalle en **(anexo 9)**

5.4. DEPRECIACION ADMINISTRACION

TABLA N° 75 DISTRIBUCIÓN DE DEPRECIACIÓN ADMINISTRACIÓN


PARQUE ACUÁTICO AZULPLANET CIA. LTDA.
DISTRIBUCIÓN DE DEPRECIACIÓN ADMINISTRACIÓN

RECURSO	ADMINISTRACIÓN
Depreciación maquinaria y equipo	26,37
Depreciación muebles y enseres	346,63
Depreciación equipos de computación	-
TOTAL	373,00


Fuente: Lista Propiedad, Planta y Equipo Diciembre 2015
Elaborado por: Las Autoras ver detalle en **(anexo 10)**

6. MANTENIMIENTO Y REPARACIONES

6.1. MANTENIMIENTO Y REPARACIONES PISCINAS

Este recurso se distribuyó en su totalidad al Parque Acuático, puesto que corresponde a la compra de químicos, pintura y valvoterm para dar mantenimiento a las piscinas, dicho de otra manera estos insumos son utilizados únicamente en este centro de costo.

TABLA N° 76 DISTRIBUCIÓN DEL RECURSO MANTENIMIENTO Y REPARACIONES PISCINAS

 PARQUE ACUÁTICO AZULPLANET CIA. LTDA.	
DISTRIBUCIÓN DEL RECURSO MANTENIMIENTO Y REPARACIONES PISCINAS	
RECURSO	PARQUE
Mantenimiento y Reparaciones Piscinas	1.472,36
TOTAL	1.472,36


Fuente: Estado de Resultados Diciembre 2015

Elaborado por: Las Autoras

6.2. MANTENIMIENTO Y REPARACIONES PARQUE ACUÁTICO

Este rubro corresponde al pago realizado a la persona de mantenimiento que no se encuentra en nómina, y debido a que labora únicamente en el Parque Acuático se cargó su totalidad al mismo.

TABLA N° 77 DISTRIBUCIÓN DEL RECURSO MANTENIMIENTO Y REPARACIONES

 PARQUE ACUÁTICO AZULPLANET CIA. LTDA.	
DISTRIBUCIÓN DEL RECURSO MANTENIMIENTO Y REPARACIONES	
RECURSO	PARQUE
Mantenimiento y Reparaciones Parque Acuático	880,00
TOTAL	880,00

Fuente: Estado de Resultados Diciembre 2015

Elaborado por: Las Autoras

6.3. MANTENIMIENTO VEHICULO

Este recurso se distribuyó en su totalidad al área administrativa puesto corresponde a la compra de 4 llantas y 2 focos para la camioneta de la entidad dicho de otra manera estos insumos son utilizados únicamente en este centro de costo.

TABLA N° 78 DISTRIBUCIÓN DEL RECURSO MANTENIMIENTO VEHICULO



PARQUE ACUÁTICO AZULPLANET CIA. LTDA.

DISTRIBUCIÓN DEL RECURSO MANTENIMIENTO VEHICULO	
RECURSO	ADMINISTRACIÓN
Mantenimiento Vehiculo	628,69
TOTAL	628,69

Fuente: Estado de Resultados Diciembre 2015

Elaborado por: Las Autoras

7. SUMINISTROS, MATERIALES Y REPUESTOS

Para la distribución de este recurso se consideró el número de kits de limpieza adquiridos en el mes de diciembre obteniendo los siguientes resultados:

TABLA N° 79 DISTRIBUCIÓN DEL RECURSO SUMINISTROS, MATERIALES Y REPUESTOS A CENTROS DE COSTOS

PARQUE ACUATICO AZULPLANET CIA. LTDA.			
DISTRIBUCIÓN DEL RECURSO SUMINISTROS, MATERIALES Y REPUESTOS A CENTROS DE COSTO			
ÁREAS	NRO DE KITS Y UTENSILIOS DE LIMPIEZA	%	DISTRIBUCIÓN
ACQUA	1	12,50%	4,70
PATIO DE COMIDAS	1	12,50%	4,70
OHLALA	1	12,50%	4,70
EVENTOS	2	25,00%	9,39
PARQUE ACUÁTICO	2	25,00%	9,39
ADMINISTRACIÓN	1	12,50%	4,70
TOTAL	8	100,00%	37,56

Fuente: Estado de Resultados Diciembre 2015

Elaborado por: Las Autoras

8. INTERNET PARQUE ACUÁTICO, BARES, Y ADMINISTRACIÓN

La empresa realiza la asignación del costo del internet de acuerdo a los siguientes porcentajes:

TABLA N° 80 PORCENTAJE ASIGNADO POR LA EMPRESA

PARQUE ACUATICO AZULPLANET CIA LTDA		
CENTROS DE COSTOS	COSTO	% Asignado empresa
BARES	106	33,13%
ADMINISTRACIÓN	108	33,75%
PARQUE ACUÁTICO	106	33,13%
	320	

Fuente: Estado de Resultados Diciembre 2015

Elaborado por: Departamento Financiero

Sin embargo hemos considerado que este criterio es erróneo ya que el área del parque debe consumir más por la disponibilidad de conexión wifi que se brinda a los clientes, por lo tanto para nuestro análisis se unifica el rubro de Internet Bares al del Parque, es decir, \$ 212 para el centro de costo Parque Acuático y se mantiene los \$ 108 para Administración.


9. TELEFONÍA

Estos recursos son cargados al centro de costo administrativo debido a que cada uno de estos fue consumido por el mismo.

9.1. TELEFONÍA CELULAR

Corresponde al pago del plan de telefonía móvil Movistar que utiliza el área administrativa. Por tanto se carga directamente al mismo:

TABLA N° 81 DISTRIBUCIÓN DEL RECURSO TELEFONIA CELULAR


 PARQUE ACUÁTICO AZULPLANET CIA. LTDA.	
DISTRIBUCIÓN DEL RECURSO TELEFONÍA CELULAR	
RECURSO	ADMINISTRACIÓN
Telefonía Celular	100,00
TOTAL	100,00

Fuente: Estado de Resultados Diciembre 2015 Elaborado por: Las Autora

9.2. SERVICIOS TELEFÓNICOS ADMINISTRACIÓN

De igual manera se asigna al área administrativa puesto que corresponde a la telefonía fija CNT que utiliza este centro.

TABLA N° 82 DISTRIBUCIÓN DEL RECURSO SERVICIOS TELEFÓNICOS

 PARQUE ACUÁTICO AZULPLANET CIA. LTDA.	
DISTRIBUCIÓN DEL RECURSO SERVICIOS TELEFÓNICOS	
RECURSO	ADMINISTRACIÓN
Servicios Telefónicos	100,00
TOTAL	100,00


Fuente: Estado de Resultados Diciembre 2015
Elaborado por: Las Autoras

10. OTROS COSTOS DE PRODUCCIÓN

10.1. SERVICIOS ARTISTICOS, ANIMACION EVENTOS, DJ

Costos por el pago de Disc-jockey y animador y que afectan directamente al centro de costo Eventos.

TABLA N° 83 DISTRIBUCIÓN DEL RECURSO SERVICIOS ARTISTICOS, ANIMACIÓN EVENTOS DJ


 PARQUE ACUÁTICO AZULPLANET CIA. LTDA.	
DISTRIBUCIÓN DEL RECURSO SERVICIOS ARTISTICOS, ANIMACION EVENTOS, DJ	
RECURSO	EVENTOS
Pago Disc-jockey	180,00
Pago animador	100,00
TOTAL	180,00

Fuente: Estado de Resultados Diciembre 2015
Elaborado por: Las Autoras

10.2. SERVICIOS PERSONALES Y PROFESIONALES EVENTOS

Corresponde a los pagos hechos al personal eventual, es decir a los que no se encuentra en nómina. Y para su asignación se ha considerado el centro de costo donde dedica su labor.

TABLA N° 84 DISTRIBUCIÓN DEL RECURSO SERVICIOS PERSONALES Y PROFESIONALES EVENTOS

 PARQUE ACUÁTICO AZULPLANET CIA. LTDA. DISTRIBUCIÓN DEL RECURSO SERVICIOS PERSONALES Y PROFESIONALES EVENTOS				
PERSONAL	CARGO	ACQUA	PATIO DE COMIDAS	PARQUE ACUÁTICO
PERSONA EVENTUAL 1	AUXILIAR COCINA		360,00	
PERSONA EVENTUAL 2	CAJERA	165,00		
PERSONA EVENTUAL 4	AYUDANTE			400,00
PERSONA EVENTUAL 5	AYUDANTE			120,00
TOTAL		165,00	360,00	520,00


Fuente: Estado de Resultados Diciembre 2015
Elaborado por: Las Autoras

El personal eventual 3 corresponde al maestro que se encuentra en la cuenta Mantenimiento y Reparaciones Parque Acuático descrito anteriormente

10.3. SERVICIOS VARIOS PARQUE ACUÁTICO

En este rubro se encuentra el pago por el servicio de parqueo de la camioneta de la entidad mientras se desarrollaba una compra de suministros para la área del parque acuático, por lo tanto su asignación es para este centro de costo.

TABLA N° 85 DISTRIBUCIÓN DEL RECURSO SERVICIOS VARIOS PARQUE ACUÁTICO


 PARQUE ACUÁTICO AZULPLANET CIA. LTDA. DISTRIBUCIÓN DEL RECURSO "SERVICIOS VARIOS PARQUE ACUÁTICO"	
RECURSO	PARQUE ACUÁTICO
Servicio de parqueo	0,72
TOTAL	0,72

Fuente: Estado de Resultados Diciembre 2015
Elaborado por: Las Autoras

10.4. TRANSPORTE PARQUE ACUÁTICO

Este rubro de transporte por \$85 fue asignado al área que se destinó el bien adquirido, quedando su distribución de la siguiente manera:

TABLA N° 86 DISTRIBUCIÓN DE TRANSPORTE POR CONCEPTO DE COMBUSTIBLE Y CLORO

 PARQUE ACUATICO AZULPLANET CIA. LTDA DISTRIBUCIÓN DE TRANSPORTE POR CONCEPTO DE COMBUSTIBLE Y CLORO		
	Área Destino del Bien	Costo
TANSPORTE DE COMBUSTIBLE	PARQUE	15
TRANSPORTE DE CLORO	PARQUE	70
TOTAL	PARQUE	85


Fuente: Estado de Resultados Diciembre 2015
Elaborado por: Las Autoras

11. GASTOS DE VENTA

11.1. PROMOCION Y PUBLICIDAD VENTAS

Gastos por publicidad, fue asignado al área destino a fomentar las ventas, quedando su distribución de la siguiente manera:

TABLA N° 87 DISTRIBUCIÓN DE PUBLICIDAD HACIA LOS CENTROS DE COSTO


 PARQUE ACUÁTICO AZULPLANET CIA. LTDA DISTRIBUCIÓN DE PUBLICIDAD HACIA LOS CENTROS DE COSTO		
DETALLE	CENTRO	Gasto
Impresión de flyers para Evento	EVENTOS	72,00
spots publicitarios en radios	PARQUE	1.354,43
agasajo navideño	ADMINISTRACIÓN	113,79
TOTAL		1.540,22

Fuente: Estado de Resultados Diciembre 2015
Elaborado por: Las Autoras

11.2. COMBUSTIBLES

Este recurso corresponde al valor por compra de Diesel y es cargado al centro de costo Parque Acuático debido a que se dio uso en el mantenimiento del mismo.

TABLA N° 88 DISTRIBUCIÓN DEL RECURSO COMBUSTIBLES

 PARQUE ACUÁTICO AZULPLANET CIA. LTDA.	
DISTRIBUCIÓN DEL RECURSO COMBUSTIBLES	
RECURSO	PARQUE ACUÁTICO
Combustible: Diesel	240,85
TOTAL	240,85


Fuente: Estado de Resultados Diciembre 2015

Elaborado por: Las Autoras

11.3. TRANSPORTE

Este rubro fue distribuido en base a las ventas mensuales de nachos con queso ya que el pago efectuado correspondía al flete por el transporte de la salsa de queso para nachos. Dando como resultado la siguiente distribución:

TABLA N° 89 DISTRIBUCIÓN DEL TRANSPORTE (FLETE CANCELADO A CARSNACK)

 PARQUE ACUATICO AZULPLANET CIA. LTDA.			
DISTRIBUCIÓN DEL TRANSPORTE (FLETE CANCELADO A CARSNACK, DISTRIBUIDOR DE NACHOS Y SALSA DE QUESO)			
	VENTA DE NACHOS	%	DISTRIBUCIÓN
ACQUA	0	0,00%	0,00
PATIO DE COMIDAS	210,93	26,78%	1,47
OHLALA	558,03	70,85%	3,90
EVENTOS	18,69	2,37%	0,13
PARQUE ACUÁTICO	0	0,00%	0,00
TOTAL	787,65	100,00%	5,5

Fuente: Estado de Resultados Diciembre 2015

Elaborado por: Las Autoras

12. AGUA POTABLE

La empresa AzulPlanet Cía. Ltda. Posee un derecho de agua del sistema local, sin embargo con el propósito de no interferir en el normal desenvolvimiento del servicio de agua potable a la comunidad y debido al alto consumo del líquido vital en la actividad del Parque Acuático deciden realizar la construcción de un pozo profundo para el aprovechamiento de aguas subterráneas, que conforme al Reglamento General para la Aplicación de la Ley de Aguas Art. 73 literal b – *“Para riego con aguas subterráneas mediante bombeo, efectuado a costa del usuario, los concesionarios pagarán de acuerdo con las tarifas establecidas para riego superficial controlado por obra de medición”*.

Por tanto la entidad cuenta con una Planta de agua propia, la cual se ubica en la rivera del Río Santa Bárbara y para el año 2015 cancelaron a SENAGUA el valor de **\$1587,58** por el uso de este recurso.

Para la distribución de este recurso se ha dividido el valor anual cancelado para los 12 meses del año, siendo el consumo mensual de \$132,30 y fue asignado de acuerdo a los siguientes parámetros:

TABLA N° 90 CONSUMO DE AGUA APROXIMADO POR ACTIVIDAD EN LA CIUDAD DE CUENCA

CONSUMO DE AGUA APROXIMADO POR ACTIVIDAD EN LA CIUDAD DE CUENCA	
ACTIVIDADES	CONSUMO DE AGUA
Llave abierta	10 lts por minuto
Regadera	100 lts por 10 minutos
Lavando platos	50 lts por 5 minutos
Lavando ropa	180 lts por lavado
Goteo de llave	150 lts. Por día
Lavar el carro con manguera	110 lts
Manguera abierta regando	600 lts por hora
Inodoro	8 lts a 15 lts cada vez que se baja la palanca
Limpieza de sanitarios	4 lts por minuto
Lavarse las manos con la llave abierta	9 lts por minuto
Consumo de agua por persona	3lts por día
Ducha (5 minutos)	100 litros

Fuente: Universidad de Cuenca – Revista de la Facultad de Arquitectura y Urbanismo (Baquero, 2013)

Elaborado por: Las Autoras.



Teniendo en cuenta la tabla anterior y los metros cúbicos consumidos por cada centro, la distribución resultó ser la siguiente:

TABLA N° 91 DISTRIBUCIÓN DEL RECURSO AGUA EN EL CENTRO DE COSTO 1 PATIO DE COMIDAS

PARQUE ACUÁTICO AZULPLANET CIA. LTDA. DISTRIBUCIÓN DEL AGUA EN EL CENTRO DE COSTO 1 PATIO DE COMIDAS						
PATIO DE COMIDAS	CONSUMO DE AGUA					
	Minutos al día	Días al mes	CRITERIO	Total Litros	Metros cúbicos = (Total Litros / 1000)	COSTO M3 DE AGUA = (Metros cúbicos * 0,0141)
Lavado de alimentos	90	22	10	19800	19,8	0,28
Preparación de alimentos	120,00	22	10	26400	26,4	0,37
Limpieza de cocina y utensilios	120	22	10	26400	26,4	0,37
lavarse las manos			9	3960	3,96	0,06
TOTAL					76,56	1,08

3960=(9*2 personas que laboran en esta área *220)
 220= numero de veces promedio que se lava las manos el personal es decir 220=10 veces por día *22 días

Fuente: Entrevista Personal Planeta Azul 2015

Elaborado por: Las Autoras

TABLA N° 92 DISTRIBUCIÓN DEL RECURSO AGUA EN EL CENTRO DE COSTO 2 ACQUA RESTAURANT

PARQUE ACUÁTICO AZULPLANET CIA. LTDA. DISTRIBUCIÓN DEL AGUA EN EL CENTRO DE COSTO 2 ACQUA RESTAURANT						
ACQUA RESTAURANT	CONSUMO DE AGUA					
	Minutos al día	Días al mes	CRITERIO	Total Litros	Metros cúbicos = (Total Litros / 1000)	M3 DE AGUA = (Metros cúbicos * 0,0141)
Lavado de alimentos	180	22	10	39600	39,6	0,56
Preparación de alimentos	150	22	10	33000	33	0,47
Lavado y pulido de vajillas y cubiertos	45	8	10	3600	3,6	0,05
Limpieza de cocina y utensilios	180	22	10	39600	39,6	0,56
Baterías sanitarias (limpieza)	11,00	22	4	968,00	0,968	0,01
Baterías sanitarias (uso)			13	4537	4,537	0,06
lavarse las manos			9	5517	5,517	0,08
TOTAL					126,82	1,79

5517=(9*173)+(2*9*220)
 220 = numero de veces promedio que se lava las manos el personal
 220=10veces por día *22 días

4537=(13*173)+(2*88*13)
 -173 promedio .personas atendidas en el mes
 -2 empleados uso promedio 4 veces por día
 88 = 4 veces *22días

Fuente: Entrevista Personal Planeta Azul 2015

Elaborado por: Las Autoras.



TABLA N° 93 DISTRIBUCIÓN DEL RECURSO AGUA EN EL CENTRO DE COSTO 3 PARQUE ACUÁTICO

PARQUE ACUÁTICO AZULPLANET CIA. LTDA. DISTRIBUCIÓN DEL AGUA EN EL CENTRO DE COSTO 3 PARQUE ACUÁTICO						
PARQUE ACUÁTICO	CONSUMO DE AGUA					COSTO M3 DE AGUA = (Metros cúbicos * 0,0141)
	Minutos al día	Días al mes	CRITERIO	Total Litros	Metros cúbicos = (Total Litros / 1000)	
Llenado de piscinas					8.488,23	120,00
Limpieza espacios verdes	30,00	22	10	6600		6,60
Mantenimiento piscinas	120,00	22	10	26400		26,40
Limpieza vestuarios y duchas	15,00	22	10	3300		3,30
Baterías sanitarias (limpieza)	11,00	22	4	968,00		0,97
Baterías sanitarias (uso)			13	93.834		93,83
Duchas (uso)			200	443.200,00		443,20
Lavarse las manos			9	59.832,00		59,83
TOTAL					9.122,36	128,97

59832 litros = 9 * 2216 clientes que ingresaron en el mes de diciembre * 3 veces en promedio que se lavan las manos

443200 litros = 200 * 2216 clientes que ingresaron en el mes de diciembre
200 = 100 * 2 veces que el cliente se ducha al inicio y al final

Fuente: Entrevista Personal Planeta Azul 2015
Elaborado por: Las Autoras.

Para el llenado de piscinas se obtuvo los siguientes metros cúbicos:

TABLA N° 94 PISCINAS PARQUE ACUÁTICO AZUL PLANET CIA LTDA

PISCINAS	m ³ al mes
RIO LENTO	333,75
TORBELLINO	506,232
PISCINA DE NIÑOS	360
BARCO PIRATA	810
PISCINA DE NIÑOS	529,2
CASTILLO	1125,045
RACER	1824
KAMIKASE	3000
Total m³ al mes	8488,23

Fuente: Entrevista Personal Planeta Azul 2015
Elaborado por: Las Autoras.

El total de metros cúbicos de agua consumidos en los dos últimos centros de costo (Salón de Eventos y Administración suman 32,16.) **(Ver anexo 11).**

Sumando todos los metros cúbicos de todos los centros se obtiene el siguiente resultado de 9.357,91 m³.

Por lo tanto el Costo por metro cúbico de agua es: 0,0141


VALOR DEL M3 DE AGUA	132,30	0,0141
	9.357,91	

Costo que multiplicado por los metros cúbicos consumidos en cada actividad generando como resultado un consumo de \$1,08 en Patio de Comidas, \$1,79 en Acqua Restaurant y \$128,97 en Parque, siendo esta ultima la área más significativa de consumo.

13. DEPRECIACIÓN EDIFICIO.

Este valor se asignó a cada centro en base a los metros cuadrados.

TABLA N° 95 DISTRIBUCIÓN DEL RECURSO DEPRECIACIÓN EDIFICIO HACIA LOS CENTROS DE COSTO

 PARQUE ACUÁTICO AZUL PLANET CIA LTDA DISTRIBUCIÓN DE LA DEPRECIACIÓN DEL EDIFICIO			
CENTRO DE COSTO	M2	Costo Total M2 = Metro cuadrado * \$50	Depreciación mensual
PATIO DE COMIDAS	112,2	5.610,00	23,37
ACQUA RESTAURANT	210	10.500,00	43,75
BAR OHLALA	10	500,00	2,08
CENTRO DE CONVENCIONES SAN CARLOS	557,2	27.860,00	116,08
ÁREA ADMINISTRATIVA	329,82	16.491,00	68,71
ÁREAS VERDES	30	1.500,00	6,25
PARQUEADERO	5.449,67	272.483,31	1.135,35
ÁREA DE PISCINAS	5.276,61	263.830,67	1.099,29
ÁREA TOTAL	11975,50	598.774,98	2.494,90
VALOR EDIFICIO	\$598.774,98		
COSTO UNIT	50,00		

Fuente: Entrevista Personal Planeta Azul 2015

Elaborado por: Las Autoras.



Descritos y distribuidos los recursos utilizados en Diciembre se obtuvo los siguientes resultados:

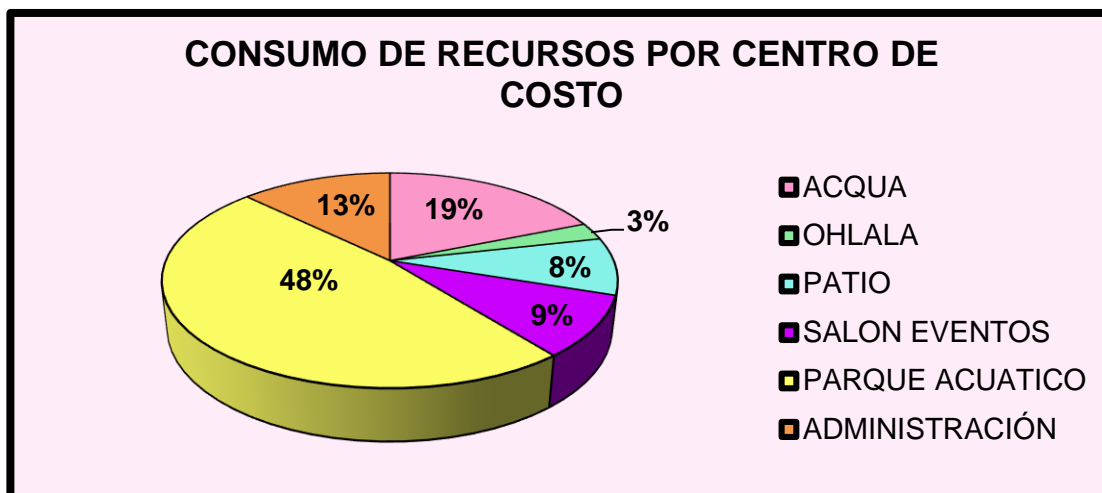
TABLA N° 96 DISTRIBUCIÓN DE RECURSOS A CADA CENTRO DE COSTO

RECURSO	CENTROS DE COSTO					
	OPERATIVO					ADMINISTRATIVO
	ACQUA	OHLALA	PATIO	SALÓN EVENTOS	PARQUE ACUÁTICO	ADMINISTRACIÓN
ENERGIA ELECTRICA	72,67	20,00	75,01	99,79	2.815,49	48,98
AGUA POTABLE	1,79	-	1,08	0,37	128,97	0,08
SERVICIO DE TV DIGITAL	44,45	-	82,10	-	-	-
COSTO ALIMENTOS	3.577,20	554,99	1.239,00	1.763,02	-	-
COSTO BEBIDAS SIN ALCOHOL	120,22	49,80	175,93	30,37	-	-
COSTO BEBIDAS CON ALCOHOL	32,81	276,24	60,51	64,24	-	-
SUELDOS PARQUE ACUÁTICO	286,05	-	480,09	-	1.789,93	77,92
APORTE PATRONAL PARQUE ACUÁTICO	37,07	-	62,22	-	231,96	10,10
XIII SUELDO PARQUE ACUÁTICO	25,43	-	42,67	-	159,10	6,93
XIV SUELDO PARQUE ACUÁTICO	21,16	-	38,48	-	140,45	6,41
FONDOS DE RESERVA PARQUE ACUÁTICO	24,72	-	42,66	-	134,80	-
HORAS EXTRAS 100% PARQUE ACUÁTICO	19,07	-	31,99	-	119,24	5,19
SUELDOS BARES Y RESTAURANTES	1.338,48	54,35	27,17	-	-	-
APORTE PATRONAL BARES Y RESTAURANTES	173,46	7,04	3,52	-	-	-
XIII SUELDO BARES Y RESTAURANTES	118,97	4,83	2,42	-	-	-
XIV SUELDO BARES Y RESTAURANTES	56,60	1,60	0,80	-	-	-
FONDOS DE RESERVA BARES Y RESTAURANTES	118,93	4,83	2,41	-	-	-
HORAS EXTRAS 100% BARES Y RESTAURANTES	89,23	3,62	1,81	-	-	-
SUELDOS EVENTOS Y CONVENCIONES	-	-	-	-	650,00	-
APORTE PATRONAL EVENTOS Y CONVENCIONES	-	-	-	-	84,24	-
XIII SUELDO EVENTOS Y CONVENCIONES	-	-	-	-	57,78	-
XIV SUELDO EVENTOS Y CONVENCIONES	-	-	-	-	29,50	-
FONDOS DE RESERVA EVENTOS Y CONVENCIONES	-	-	-	-	57,75	-
HORAS EXTRAS 100% EVENTOS Y CONVENCIONES	-	-	-	-	43,33	-
<i>SUELDOS ADMINISTRATIVOS</i>	125,73	37,43	145,94	205,63	-	2.716,25
APORTE PATRONAL ADMINISTRATIVOS	15,28	4,55	17,73	24,98	-	330,02
XIII SUELDO ADMINISTRATIVOS	10,48	3,12	12,16	17,14	-	226,35
XIV SUELDO ADMINISTRATIVOS	7,54	1,92	8,98	12,83	-	116,24
FONDOS DE RESERVA ADMINISTRATIVOS	10,47	3,12	12,16	17,13	-	226,26
DEPRECIACIONES	1.069,75	20,52	510,07	944,55	5.866,06	373,00
DEPRECIACIÓN EDIFICIO	43,75	2,08	23,37	116,08	2.240,89	68,71
MANTENIMIENTO Y REPARACIONES PISCINAS	-	-	-	-	1.472,36	-
MANTENIMIENTO Y REPARACIONES PARQUE	-	-	-	-	880,00	-
MANTENIMIENTO VEHICULO	-	-	-	-	-	628,69
SUMINISTROS MATERIALES Y REPUESTOS	4,70	4,70	4,70	9,39	9,39	4,70
TRANSPORTE	-	3,90	1,47	0,13	85,00	-
INTERNET	-	-	-	-	212,00	108,00
TELEFONIA	-	-	-	-	-	209,96
SERVICIOS ARTISTICOS, ANIMACION EVENTOS	-	-	-	280,00	-	-
SERVICIOS PERSONALES Y PROFESIONALES EVENTOS	165,00	-	360,00	45,00	520,00	-
SERVICIOS VARIOS PARQUEADERO	-	-	-	-	0,72	-
PROMOCION Y PUBLICIDAD VENTAS	-	-	-	72,00	1.354,43	113,79
COMBUSTIBLES	-	-	-	-	240,85	-
TOTAL RECURSOS	7.611,01	1.058,64	3.466,45	3.702,66	19.324,24	5.277,58

Fuente: Estado de Resultados Diciembre 2015

Elaborado por: Las Autoras.

GRÁFICO N° 32 CONSUMO DE RECURSOS POR CENTRO DE COSTO AZUL PLANET CÍA LTDA



Fuente: Estado de Resultados Diciembre 2015

Elaborado por: Las Autoras.

Una vez identificados los recursos en cada centro de costo, se puede observar el gráfico que la parte Administrativa consume solamente el 13% del total de recursos, mientras que las áreas operativas, utilizan recursos en los siguientes porcentajes: **PARQUE ACUÁTICO**, un 48%; **ACQUA RESTAURANT** un 19%; **EL CENTRO DE CONVENCIONES SAN CARLOS - EVENTOS**, un 9%; **PATIO DE COMIDAS**, con un 8%; y, el **BAR - OHLALA**, con un consumo de apenas un 3%.

En base al análisis anterior, la aplicación práctica del Costeo ABC se realizará al Parque Acuático, que es el área más representativa de la empresa; por otra parte, se analizará también el área de Restaurante, en la cual se potencializan las ventas los días sábados y domingos, cuando al ingresar un cliente, en la boletería del Parque se le oferta la promoción de fin de semana “entrada + buffet”, que hemos considerado como un objeto de costo. Luego de la observación directa realizada al área y en función del Estado de Resultados, los buffets son ampliamente vendidos, a razón de esto se justifica la necesidad de obtener el costo del mismo, y por ende, la consideración del Restaurante como un centro de costo. Por otro lado, el Patio de Comidas, permanece abierto de miércoles a domingo, y oferta a los clientes productos de menor costo pero de mayor consumo, y en base a la observación



directa se pudo apreciar que, con respecto a los alimentos, los días que no abre Acqua Restaurante, quienes visitan el parque optan por la comida rápida que ofrece el Patio, lo cual la convierte en una tercera área de importancia significativa para nuestra propuesta de costeo.

El Salón de Eventos “San Carlos”, no ha sido considerado como un centro de costo a analizar, puesto que los productos que se ofertan en esta área son producidos en tanto en el restaurante, como en el patio de comidas. Además, en el caso del período de diciembre de 2015, esta área ofertó dos eventos en el mes, y el personal que laboró en ese mes no estaba disponible al momento para dar fe del proceso que se realiza en el área para costear los productos.

Definidos los recursos a utilizarse en cada centro de costo y considerando la aplicación práctica del Costeo ABC lo aplicaremos en los siguientes centros:

- **CENTRO DE COSTO 1 PATIO DE COMIDAS**
- **CENTRO DE COSTO 2 ACQUA RESTAURANT**
- **CENTRO DE COSTO 3 PARQUE ACUÁTICO.**

A continuación tenemos los elementos del costo de cada área o centro.

TABLA N° 97 ELEMENTOS DEL COSTO - CENTRO DE COSTO 1 PATIO DE COMIDAS


PARQUE ACUÁTICO AZULPLANET CIA. LTDA.				
ELEMENTOS DEL COSTO				
CENTRO	RECURSOS	COSTO	OBSERVACIONES	ELEMENTO DEL COSTO
PATIO DE COMIDAS	PERSONA EVENTUAL Aux.Cocina	299,34	corresponde a la elaboración de los productos 153 horas directas. (360*83,15%)	Mano de Obra Directa
		60,65	Corresponde a 31 horas indirectas en las diferentes actividades. (360*16.85%)	CIF
	PEREZ JOEL (mesero)	176,25		CIF
	CAJAMARCA GLADIS (cajera)	521,85		CIF
	CHAVEZ EDGAR (chef partida)	38,14	Corresponde a 5 horas indirectas	CIF
	PERSONAL ADMINISTRATIVO	196,96		CIF
	ENERGIA ELECTRICA	75,01		CIF
	AGUA POTABLE	1,08		CIF
	SERVICIO DE TV DIGITAL	82,10		CIF
	DEPRECIACIÓN MAQUINARIA Y EQUIPO	193,35		CIF
	DEPRECIACIÓN MUEBLES Y ENSERES	280,03		CIF
	DEPRECIACIÓN EQUIPOS DE COMPUTACIÓN	36,69		CIF
	DEPRECIACION EDIFICIO	23,37		CIF
	SUMINISTROS MATERIALES Y REPUESTOS	4,70		CIF
	TRANSPORTE	1,47		CIF
TOTAL		1.991,00		

Fuente: Estado de Resultados Diciembre 2015

Elaborado por: Las Autoras.




TABLA N° 98 ELEMENTOS DEL COSTO - CENTRO DE COSTO 2 ACQUA RESTAURANT

 PARQUE ACUÁTICO AZULPLANET CIA. LTDA.				
ELEMENTOS DEL COSTO				
CENTRO	RECURSOS	COSTO	OBSERVACIONES	ELEMENTO DEL COSTO
ACQUA RESTAURANT	CHAVEZ ROMERO EDGAR ADRIAN (Cheff)	1.182,31	Del sueldo+ beneficios (\$1403.51*84.24%) corresponde a la elaboracion de los platillos es decir 155 horas directas	Mano de Obra Directa
	SALINAS SIGCHO VICTOR MANUEL (Auxiliar de Cocina)	606,58	corresponde al 100% en la elaboraci3n de los platillos	Mano de Obra Directa
	PEREZ MOLINA JOEL MOISES (mesero)	402,86		CIF
	PENARANDA SEGOVIA MARIA MARTHA (limpieza)	10,65		CIF
	CHAVEZ ROMERO EDGAR ADRIAN(chef)	106,79	del sueldo+ beneficios corresponde a 14 horas que interviene indirectamente en esta 3rea	CIF
	PERSONA EVENTUAL 2 (Cajera)	165,00		CIF
	PERSONAL ADMINISTRATIVO	169,49		CIF
	ENERGIA ELECTRICA	72,67		CIF
	AGUA POTABLE	1,78		CIF
	SERVICIO DE TV DIGITAL	44,45		CIF
	DEPRECIACI3N MAQUINARIA Y EQUIPO	612,79		CIF
	DEPRECIACI3N EQUIPOS DE COMPUTACI3N	45,86		CIF
	DEPRECIACI3N MUEBLES Y ENSERES	411,11		CIF
	DEPRECIACI3N EDIFICIO	43,75		CIF
	SUMINISTROS MATERIALES Y REPUESTOS	4,70		CIF
TOTAL		3.880,78		

Fuente: Estado de Resultados Diciembre 2015

Elaborado por: Las Autoras.

TABLA N° 99 ELEMENTOS DEL COSTO - CENTRO DE COSTO 3 PARQUE ACUÁTICO

 PARQUE ACUÁTICO AZULPLANET CIA. LTDA.				
ELEMENTOS DEL COSTO				
CENTRO	RECURSOS	COSTO	OBSERVACIONES	ELEMENTO DEL COSTO
PARQUE ACUÁTICO	PERSONAL FIJO Y EVENTUAL	4.898,08	Se encuentra el siguiente personal fijo Ramón Rafael ejecutivo de ventas, Cabrera Luis salvavidas, Lucero Edwin guardia, Zhicay Carlos guardia, Villa Delia cajera, Peñaranda Maria limpieza, como personal eventual: maestro y dos ayudantes que interviene indirectamente en actividades del parque	CIF
	ENERGIA ELECTRICA	2.815,49		CIF
	AGUA POTABLE	128,97		CIF
	DEPRECIACI3N MAQUINARIA Y EQUIPO	5.449,95		CIF
	DEPRECIACION MUEBLES Y ENSERES	373,13		CIF
	DEPRECIACION EQUIPOS DE COMPUTACION	42,98		CIF
	DEPRECIACION EDIFICIOS	2.240,89		CIF
	MANTENIMIENTO Y REPARACIONES	1.472,36		CIF
	SUMINISTROS MATERIALES Y REPUESTOS	9,39		CIF
	TRANSPORTE	85,00		CIF
	INTERNET	212,00		CIF
	SERVICIOS VARIOS PARQUEADERO	0,72		CIF
	PROMOCION Y PUBLICIDAD VENTAS	1.354,43		CIF
	COMBUSTIBLES	240,85		CIF
	TOTAL		19.324,24	


Fuente: Estado de Resultados Diciembre 2015

Elaborado por: Las Autoras.



Paso 4: Análisis de las actividades en conjuntos homogéneos de los centros de costo Patio de Comidas, Acqua

Restaurant y Parque Acuático

 CENTRO DE COSTO 1 : PATIO DE COMIDAS			
SECUENCIA	ACTIVIDAD	TAREAS	RESPONSABLES
1	Planificación de la oferta de los productos	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Elaborar un listado de los productos que oferta el patio de comidas, con una semana de anticipación. La lista es elaborada a mano. Este listado es revisado y aprobado por Presidencia. ✓ Reunirse con Presidencia, Jefe Financiera para la planificación semanal, donde se proponen metas para la nueva semana y se verifica el cumplimiento de las anteriores. 	Jefe de Cocina (Chef) Presidencia (Gerencia)
2	Envío de requerimiento de productos	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Solicitar a través de una nota de requisición a Bodega General los productos precocinados. 	Personal eventual Bodeguero
3	Recepción de los productos requeridos.	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Recibir los productos solicitados a bodega, ✓ Verificar calidad, cantidad y anomalías. 	Personal Eventual




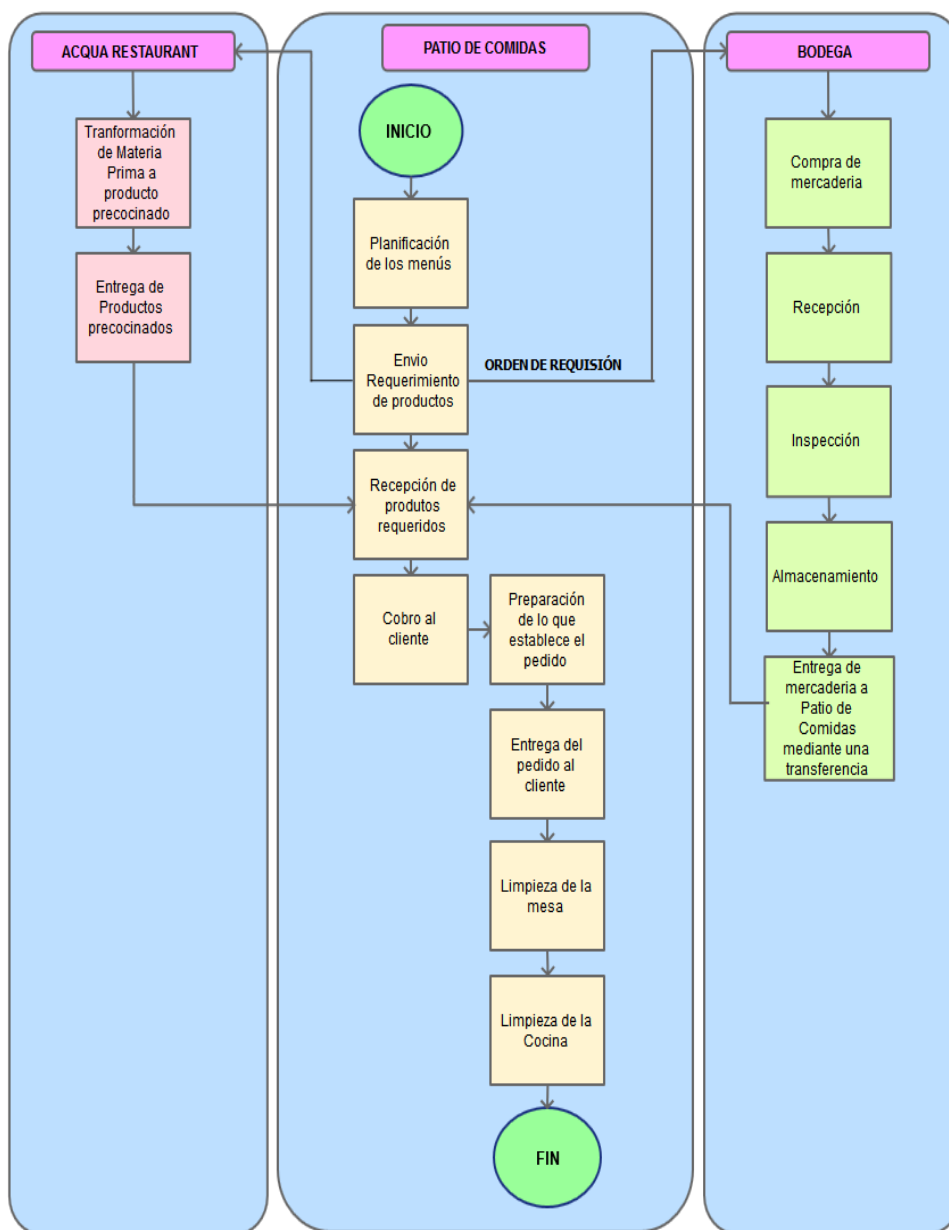
 CENTRO DE COSTO 1 : PATIO DE COMIDAS			
SECUENCIA	ACTIVIDAD	DESCRIPCIÓN	RESPONSABLES
4	Cobro al cliente	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Facturar el cliente hace su pedido directamente en caja y cancela. 	Cajera
5	Preparación de lo que establece el pedido	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Preparar el pedido solicitado por el cliente cumpliendo con el tiempo límite de acuerdo a las políticas de la entidad ✓ Calentar o freír los productos precocinados. 	Persona Eventual
6	Entrega del pedido al cliente	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Llamar al cliente para que este se acerque a recibir su pedido. 	Cajera
7	Limpieza de la mesa.	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Realizar el aseo de las mesas, sillas y suelo. 	Cajera
8	Limpieza de la cocina	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Realizar la limpieza del área. 	Persona eventual

GRÁFICO N° 33 FLUJOGRAMA DE ACTIVIDADES CENTRO DE COSTO 1 PATIO DE COMIDAS



Fuente: Entrevistas al Personal Planeta Azul

Elaborado por: Las Autoras




CENTRO DE COSTO 2 : ACQUA RESTAURANT

SECUENCIA	ACTIVIDAD	TAREAS	RESPONSABLES
1	Planificación de los menús	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Elaborar un listado de los menús que ofertará el restaurante, con una semana de anticipación. La lista es elaborada a mano. El listado es revisado y aprobado por Presidencia. ✓ Reunirse con la Presidenta, Jefe Financiera para la planificación semanal, donde se proponen metas para la nueva semana y se verifica el cumplimiento de las anteriores. 	<p>Jefe de Cocina (Chef)</p> <p>Presidencia (Gerencia)</p>
2	Envío de requerimiento de materia prima a bodega	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Elaborar la lista de mercado o materia prima a utilizarse. Los listados se manejan manualmente a través de Requisiciones: se controla a través de la entrega de una copia para Cocina y otra para Bodega ✓ Solicitar a bodega la lista de mercado para la elaboración de los platos. 	<p>Jefe de Cocina (Chef)</p> <p>Bodeguero</p>



SECUENCIA	ACTIVIDAD	TAREAS	RESPONSABLES
3	Recepción de materia prima en la Cocina	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Recibir la materia prima solicitada a bodega, ✓ Verificar calidad, cantidad y anomalías. 	Jefe de Cocina (Chef) Bodeguero
4	Montaje	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Realizar el montaje de mantelería, servilletas, cubiertos para el recibimiento del cliente. 	Mesero
5	Recepción del Cliente	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Saludar amablemente al cliente y dirigirle a una mesa. 	Mesero
6	Entrega de la carta y toma de pedido	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Entregar la carta al cliente, quien la visualiza y decide qué ordenar. ✓ Tomar el pedido del cliente en comanda manual ✓ Entregar el pedido a cocina. 	Mesero



 CENTRO DE COSTO 2 : ACQUA RESTAURANT			
SECUENCIA	ACTIVIDAD	TAREAS	RESPONSABLES
7	Preparación de lo que establece el pedido	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Procesar, pesar, proporcionar y preparar los alimentos. ✓ Entregar la comida preparada al Auxiliar para que este entregue al mesero 	<p>Jefe de Cocina (Chef)</p> <p>Auxiliar de Cocina</p>
8	Entrega del pedido al cliente	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Servir al cliente en su mesa su orden ✓ Preguntar si desea algún otro requerimiento. 	Mesero
9	Cobro al cliente	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Entregar la comanda manual al cliente indicando cuanto es el total a cancelar ✓ Cobro al cliente el cliente cancela directamente en caja, en base a la comanda manual entregada por el mesero. 	<p>Persona Eventual</p> <p>Cajera</p>
10	Retiro de la Vajilla y cubiertos	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Recoger la vajilla y utensilios de las mesas y los traslada a la cocina. 	Mesero




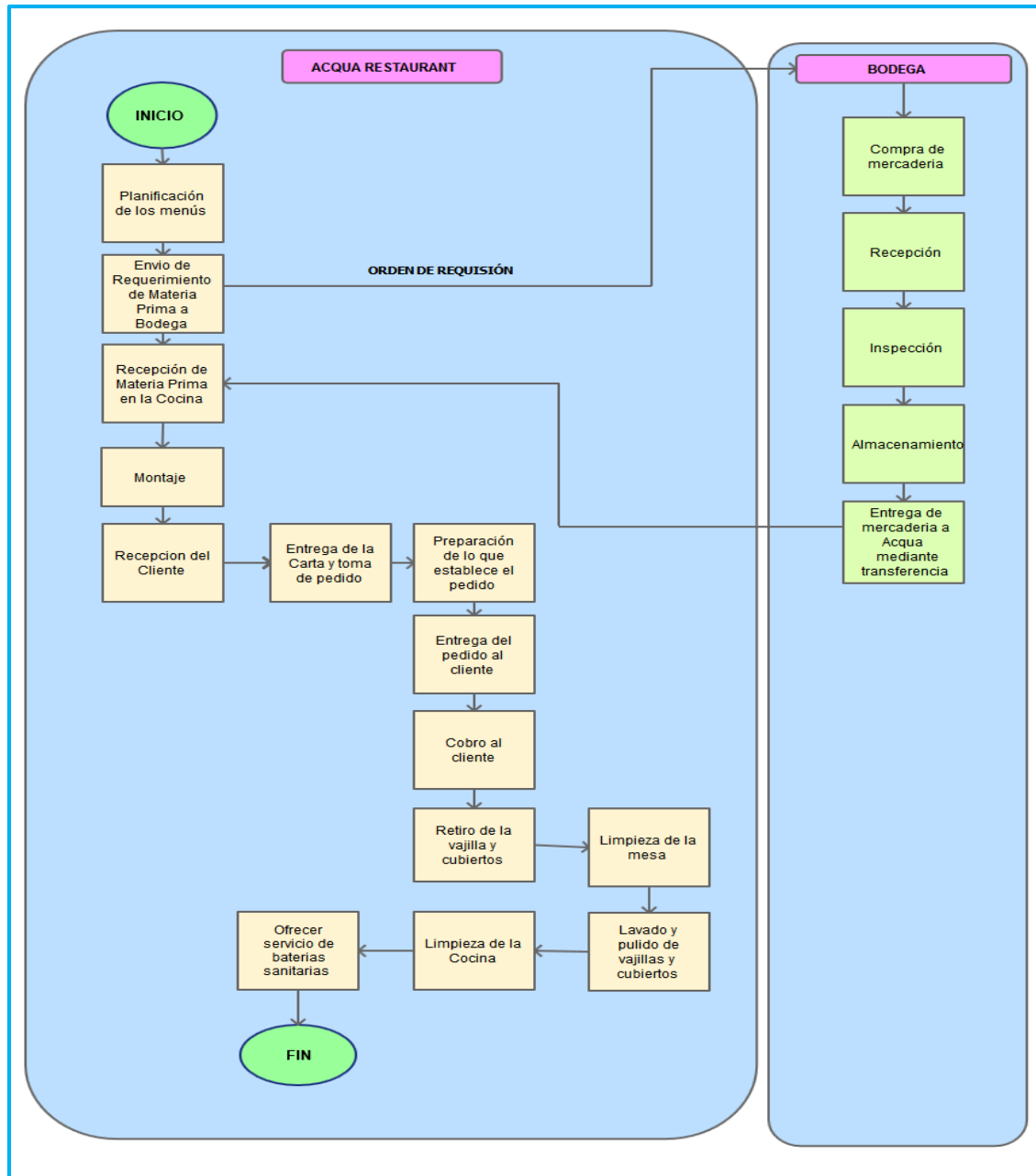
 CENTRO DE COSTO 2 : ACQUA RESTAURANT			
SECUENCIA	ACTIVIDAD	TAREAS	RESPONSABLES
11	Limpieza de la mesa	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Realizar la limpieza de las mesas y sillas 	Mesero
12	Lavado y pulido de vajillas y cubiertos	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Ingresar a la máquina de lavado la vajilla y cubiertos. ✓ Retirar la vajilla y cubiertos de la maquina ✓ Pulir vajillas y cubiertos ✓ Secar la vajilla y poner en el respectivo mueble 	Mesero
13	Limpieza de la Cocina	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Limpieza del área. 	Auxiliar de Cocina
14	Ofrecer el servicio de Baterías Sanitarias	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Disponibilidad de uso de baterías sanitarias ✓ Limpiar las baterías sanitarias 	Sra. Limpieza




GRÁFICO N° 34 FLUJOGRAMA DE ACTIVIDADES CENTRO DE COSTO 2 ACQUA RESTAURANT



Fuente: Fuente: Entrevistas al Personal Planeta Azul

Elaborado por Las Autoras



 CENTRO DE COSTO 3 PARQUE ACUÁTICO			
SECUENCIA	ACTIVIDAD	TAREAS	RESPONSABLES
1	Promoción del Parque	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Contratar publicidad en radio K1 y Cosmos que emitirá spots diarios dando a conocer los servicios y promociones de la marca Planeta Azul. ✓ Actualizar periódicamente la información sobre los servicios y promociones de la marca Planeta Azul en sus redes sociales. ✓ Contratar la impresión de hojas volantes de ofertas y promociones, que se entregan al cliente cuando ingresa al parque desde la boletería. 	Ejecutivo de Ventas
2	Mantenimiento de espacios verdes	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Realizar la limpieza de los espacios verdes y el podado de los arbustos y el césped. 	Personal eventual
3	Mantenimiento de piscinas	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Realiza aspirado y limpieza de las piscinas (todos los días) en la mañana. ✓ Realiza la cloración de las piscinas, mediciones de cloro estándar a 1.5. ✓ Cepillado de las piscinas. ✓ Calentar el agua por medio del caldero con aceite térmico. 	Maestro Guillermo Plasencia



		<ul style="list-style-type: none"> ✓ Cambiar el agua dos días a la semana 	
4	Mantenimiento de los juegos mecánicos	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Evaluar la suficiencia del combustible para que funcionen los juegos. ✓ Realiza la compra de diésel a PETROECUADOR, con la autorización y fondos entregados por el personal financiero. ✓ Realizar mediciones de amparajes para que los diferentes juegos estén engrasados los días lunes ✓ Realizar el lavado de filtros ✓ Revisión de cables de cada juego. 	Maestro Guillermo Plasencia.
5	Control del Parqueadero	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Controlar y registrar los vehículos que ingresan al parque 	Guardia Carlos Zhicay
6	Cobro al Cliente	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Dar la bienvenida al cliente ✓ Indicar las tarifas y las promociones que existen. ✓ Facturar se efectúa el cobro y entrega del ticket. 	Cajera Delia
7	Recepción del cliente por la persona encargada	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Recibir el ticket por parte del cliente, quien pasa por los torniquetes para el registro y control. 	Guardia Lucero Edwin



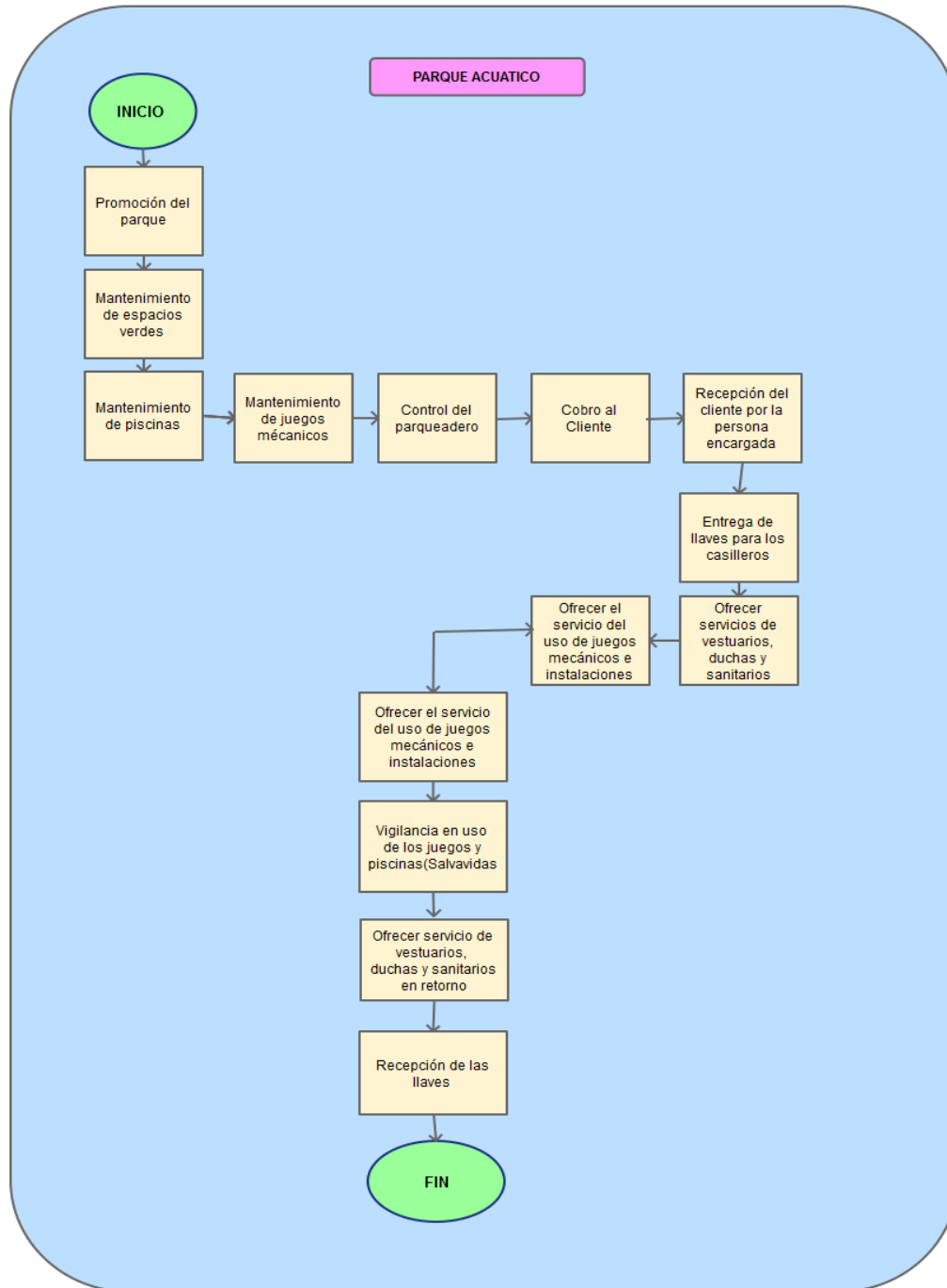
8	Entrega de llaves para los casilleros	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Entregar las llaves del casillero al cliente que solicite. 	Personal eventual
9	Ofrecer servicio de vestuarios, duchas y sanitarios	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Indicar al cliente que antes de ingresar a las piscinas su traje de baño obligatorio y ducharse. ✓ Mantener limpio los vestuarios, duchas y sanitarios 	Personal eventual Sra. Limpieza
10	Ofrecer el servicio del uso de juegos mecánicos e instalaciones	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Dar a conocer las instrucciones e indicaciones a los clientes que soliciten información con respecto a la edad, estatura y peso para hacer uso de determinados juegos. ✓ Vigilar que se cumpla la política del uso adecuado de terno de baño ✓ Indicar o entregar las boyas que solicita el cliente 	Persona eventual
11	Vigilancia en uso de los juegos y piscinas(Salvavidas)	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Salvaguardar la integridad física de las personas que ingresan al parque y usan los juegos mecánicos o piscinas. 	Salvavidas
12	Ofrecer servicio de vestuarios, duchas y sanitarios en retorno	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Indicar al cliente que al posterior uso de los juegos y las piscinas debe ingresar a la ducha. 	Personal eventual



13	Recepción de las llaves	✓ Recibir las llaves de los lockers que han sido solicitados por los clientes. En caso de la no entrega, se cobra al cliente un valor de reposición de la llave de \$5.00	Persona eventual



GRÁFICO N° 35 FLUJOGRAMA DE ACTIVIDADES CENTRO DE COSTO 3 PARQUE ACUÁTICO



Fuente: Planeta Azul


Elaborado por Las Autoras



A continuación se analizan las actividades que agregan o no valor a la empresa

- ✓ ANAV: Actividades necesarias que agrega valor
- ✓ ANNAV : Actividades necesarias que no agrega valor
- ✓ AINAV: Actividad innecesarias que no agrega valor

TABLA N° 100 ANÁLISIS DE LAS ACTIVIDADES CENTRO DE COSTO 1 PATIO DE COMIDAS


 PARQUE ACUÁTICO AZULPLANET CIA. LTDA. CENTRO DE COSTO 1 PATIO DE COMIDAS ANÁLISIS DE LAS ACTIVIDADES			
ACTIVIDADES	ANAV	ANNAV	AINAV
Planificación de la oferta de productos		X	
Envío de requerimiento de productos		X	
Recepción de los productos requeridos.	X		
Cobro al cliente	X		
Preparación de lo que establece el pedido	X		
Entrega del pedido al cliente	X		
Limpieza de la mesa.		X	
Limpieza de la cocina		X	

Elaborado por: Las Autoras

Entre las actividades que agregan valor y que son recuperadas en el precio del producto están: Recepción de los productos requeridos, Cobro al Cliente, Preparación de lo que establece el pedido, y la Entrega del pedido al cliente

Entre las actividades necesarias que no agregan valor pero que deben llevarse a cabo como parte del negocio están: Planificación de la oferta de productos, Envío de requerimiento de productos, Limpieza de la mesa y Limpieza de la cocina

TABLA N° 101 ANÁLISIS DE LAS ACTIVIDADES CENTRO DE COSTO 2 ACQUA RESTAURANT


 PARQUE ACUÁTICO AZULPLANET CIA. LTDA. CENTRO DE COSTO 2 ACQUA RESTAURANT ANÁLISIS DE LAS ACTIVIDADES			
ACTIVIDADES	ANAV	ANNAV	AINAV
Planificación de los menús		X	
Envío de requerimiento de materia prima a bodega		X	
Recepción de materia prima en la Cocina	X		
Montaje		X	
Recepción del Cliente		X	
Entrega de la carta y toma de pedido		X	
Preparación de lo que establece el pedido	X		
Entrega del pedido al cliente	X		
Cobro al cliente	X		
Retiro de la Vajilla y cubiertos		X	
Limpieza de la mesa		X	
Lavado y pulido de vajillas y cubiertos		X	
Limpieza de la Cocina		X	
Ofrecer el servicio de baterías sanitarias		X	

Elaborado por: Las Autoras

Entre las actividades que agregan valor y que son recuperadas en el precio del producto están: Recepción de la materia prima en la cocina, Preparación de lo que establece el pedido, Entrega del pedido al cliente y el Cobro al Cliente

.Entre las actividades necesarias que no agregan valor pero que deben llevarse a cabo como parte del negocio están: Planificación de los menús, Envío de requerimiento de materia prima a bodega, Montaje, Recepción del cliente, Entrega de la carta y toma de pedido, Retiro de la vajilla y cubiertos, limpieza de la mesa, Lavado y pulido de vajillas y cubiertos, Limpieza de la cocina y ofrecer el servicio de baterías sanitarias.

TABLA N° 102 ANÁLISIS DE LAS ACTIVIDADES CENTRO DE COSTO 3 PARQUE ACUÁTICO

 PARQUE ACUÁTICO AZULPLANET CIA. LTDA. CENTRO DE COSTO 3 PARQUE ACUÁTICO ANÁLISIS DE LAS ACTIVIDADES			
ACTIVIDADES	ANAV	ANNAV	AINAV
Promoción del parque		X	
Mantenimiento de espacios verdes	X		
Mantenimiento de piscinas	X		
Mantenimiento de juegos mecánicos	X		
Control del Parqueadero		X	
Cobro al Cliente	X		
Recepción del cliente por la persona encargada		X	
Entrega de llaves para los casilleros		X	
Ofrecer servicio de vestuarios, duchas y sanitarios	X		
Ofrecer el servicio del uso de juegos mecánicos e instalaciones	X		
Vigilancia del uso de los juegos y piscinas (Salvavidas)	X		
Ofrecer servicio de vestuarios, duchas y sanitarios en retorno	X		
Recepción de las llaves		X	

Elaborado por: Las Autoras


Entre las actividades que agregan valor en este centro de costo y que son recuperadas en el precio del boleto están: Mantenimiento de espacios verdes, Mantenimiento de piscinas, Mantenimiento de juegos mecánicos, Cobro al cliente, Ofrecer el servicios de vestuarios, duchas y sanitarios, ofrecer el servicio del uso de juegos mecánicos e instalaciones, Vigilancia del uso de los juegos y piscinas y Ofrecer el servicio de vestuarios duchas y sanitarios en retorno.

.Entre las actividades necesarias que no agregan valor pero que deben llevarse a cabo como parte del negocio están: la Promoción del parque, control del

parqueadero, recepción del cliente por la persona encargada, Entrega de llaves para los casilleros y finalmente la recepción de las llaves.


Posteriormente se clasifican las actividades de cada centro en Principales y Secundarias

TABLA N° 103 ANÁLISIS DE LAS ACTIVIDADES CENTRO DE COSTO 1 PATIO DE COMIDAS

 PARQUE ACUÁTICO AZULPLANET CIA. LTDA. CENTRO DE COSTO 1 PATIO DE COMIDAS ANÁLISIS DE LAS ACTIVIDADES		
ACTIVIDADES	CLASIFICACIÓN	
Planificación de la oferta de productos		Secundaria
Envío de requerimiento de productos		Secundaria
Recepción de los productos requeridos.	Principal	
Cobro al cliente	Principal	
Preparación de lo que establece el pedido	Principal	
Entrega del pedido al cliente	Principal	
Limpieza de la mesa.		Secundaria
Limpieza de la cocina		Secundaria


Elaborado por: Las Autoras

TABLA N° 104 ANÁLISIS DE LAS ACTIVIDADES CENTRO DE COSTO 2 ACQUA RESTAURANT

 PARQUE ACUÁTICO AZULPLANET CIA. LTDA. CENTRO DE COSTO 2 ACQUA RESTAURANT ANÁLISIS DE LAS ACTIVIDADES		
ACTIVIDADES	CLASIFICACIÓN	
Planificación de los menús		Secundaria
Envío de requerimiento de materia prima a bodega		Secundaria
Recepción de materia prima en la Cocina	Principal	
Montaje		Secundaria
Recepción del Cliente		Secundaria
Entrega de la carta y toma de pedido		Secundaria
Preparación de lo que establece el pedido	Principal	
Entrega del pedido al cliente	Principal	
Cobro al cliente	Principal	
Retiro de la Vajilla y cubiertos		Secundaria
Limpieza de la mesa		Secundaria
Lavado y pulido de vajillas y cubiertos		Secundaria
Limpieza de la Cocina		Secundaria
Ofrecer el servicio de baterías sanitarias		Secundaria

Elaborado por: Las Autoras

TABLA N° 105 ANÁLISIS DE LAS ACTIVIDADES CENTRO DE COSTO 3 PARQUE ACUÁTICO

 PARQUE ACUÁTICO AZULPLANET CIA. LTDA. CENTRO DE COSTO 3 PARQUE ACUÁTICO ANÁLISIS DE LAS ACTIVIDADES		
ACTIVIDADES	CLASIFICACIÓN	
Promoción del parque		Secundaria
Mantenimiento de espacios verdes	Principal	
Mantenimiento de piscinas	Principal	
Mantenimiento de juegos mecánicos	Principal	
Control del Parqueadero		Secundaria
Cobro al Cliente	Principal	
Recepción del cliente por la persona encargada		Secundaria
Entrega de llaves para los casilleros		Secundaria
Ofrecer servicio de vestuarios, duchas y sanitarios	Principal	
Ofrecer el servicio del uso de juegos mecánicos e instalaciones	Principal	
Vigilancia del uso de los juegos y piscinas (Salvavidas)	Principal	
Ofrecer servicio de vestuarios, duchas y sanitarios en retorno	Principal	
Recepción de las llaves		Secundaria

Elaborado por: Las Autoras.



Paso 5: Definir los cost drivers de recursos para asignarlos a las actividades.

Los inductores de costo o cost drivers son elegidos de acuerdo a entrevistas con el personal que a continuación se detalla:

TABLA N° 106 COST DRIVERS DE RECURSOS CENTRO DE COSTO 1 PATIO DE COMIDAS



**CENTRO DE COSTO 1 : PATIO DE COMIDAS
PERIODO: DICIEMBRE 2015**

RECURSO	COST DRIVER
ENERGIA ELECTRICA	Kws consumidos por cada equipo
AGUA POTABLE	metros cúbicos consumidos
SERVICIO DE TV DIGITAL	Número de horas de consumo
DEPRECIACIÓN MAQUINARIA Y EQUIPO	Número de activos en cada actividad
DEPRECIACIÓN MUEBLES Y ENSERES	Número de activos en cada actividad
DEPRECIACIÓN EQUIPOS DE COMPUTACIÓN	Número de activos en cada actividad
DEPRECIACION EDIFICIO	% homogéneo
SUMINISTROS MATERIALES Y REPUESTOS	% homogéneo
TRANSPORTE	Número de órdenes de compra
PERSONAL ADMINISTRATIVO	Horas hombre
MANO DE OBRA INDIRECTA	horas hombre

Elaborado por: Las Autoras

TABLA N° 107 COST DRIVERS DE RECURSOS CENTRO DE COSTO 2 ACQUA RESTAURANT



**CENTRO DE COSTO 2: RESTAURANTE ACQUA
PERIODO: DICIEMBRE 2015**

RECURSO	COST DRIVER
ENERGIA ELECTRICA	Kilovatios consumidos por cada equipo
AGUA POTABLE	Metros cúbicos consumidos
SERVICIO DE TV DIGITAL	Número de horas de consumo
DEPRECIACIÓN MAQUINARIA Y EQUIPO	Número de activos en cada actividad
DEPRECIACIÓN EQUIPOS DE COMPUTACIÓN	Número de activos en cada actividad
DEPRECIACIÓN MUEBLES Y ENSERES	Número de activos en cada actividad
DEPRECIACIÓN EDIFICIO	% Homogéneo
SUMINISTROS MATERIALES Y REPUESTOS	% Homogéneo
PERSONAL ADMINISTRATIVO	Horas hombre
MANO DE OBRA INDIRECTA	Horas hombre

Elaborado por: Las Autoras

TABLA N° 108 COST DRIVERS DE RECURSOS CENTRO DE COSTO 3 PARQUE ACUÁTICO

 CENTRO DE COSTO 3: PARQUE ÁCUATICO PERIODO: DICIEMBRE 2015	
RECURSO	COST DRIVER
ENERGIA ELECTRICA	Kilovatios consumidos
AGUA POTABLE	Metros cúbicos consumidos
DEPRECIACIÓN MAQUINARIA Y EQUIPO	Número de activos en cada actividad
DEPRECIACION MUEBLES Y ENSERES	Número de activos en cada actividad
DEPRECIACION EQUIPOS DE COMPUTACION	Número de activos en cada actividad
DEPRECIACION EDIFICIOS	% homogéneo
MANTENIMIENTO Y REPARACIONES	Número de órdenes o requerimientos
SUMINISTROS MATERIALES Y REPUESTOS	% homogéneo
TRANSPORTE	Número de órdenes o requerimientos
INTERNET	Numero de facturas
SERVICIOS VARIOS PARQUEADERO	Numero de ordenes
PROMOCION Y PUBLICIDAD VENTAS	Cantidad de spots de radios
COMBUSTIBLES	Numero de órdenes
PERSONAL ADMINISTRATIVO	Horas hombre
MANO DE OBRA INDIRECTA	Horas hombre

Elaborado por: Las Autoras


Paso 6: Relación de los costos de los recursos con las actividades.

En base a técnicas como la observación, análisis de los recursos consumidos por cada una de las actividades de los tres centros de costos llegando a la conclusión que no todos los recursos con consumidos por todas las actividades.

A continuación la respectiva relación por cada centro:



TABLA N° 109 RELACIÓN DE LOS COSTOS DE LOS RECURSOS CON LAS ACTIVIDADES CENTRO DE COSTO 1 PATIO DE COMIDAS

 CENTRO DE COSTO 1 : PATIO DE COMIDAS RELACIÓN DE LOS COSTOS DE LOS RECURSOS CON LAS ACTIVIDADES PERIODO: DICIEMBRE 2015								
ELEMENTO DE COSTO A ACTIVIDADES	ACTIVIDADES PRINCIPALES				ACTIVIDADES SECUNDARIAS			
	Recepción de los productos requeridos.	Cobro al cliente	Preparación de lo que establece el pedido	Entrega del pedido al cliente	Planificación de la oferta de productos	Envío de requerimiento de productos	Limpieza de la mesa.	Limpieza de la cocina
ENERGIA ELECTRICA		X	X					
AGUA POTABLE			X					X
SERVICIO DE TV DIGITAL		X		X				
DEPRECIACIÓN MAQUINARIA Y EQUIPO			X					
DEPRECIACIÓN MUEBLES Y ENSERES		X	X				X	
DEPRECIACIÓN EQUIPOS DE COMPUTACIÓN		X						
DEPRECIACION EDIFICIO	X	X	X	X	X	X	X	X
SUMINISTROS MATERIALES Y REPUESTOS							X	X
TRANSPORTE	X							
PERSONAL ADMINISTRATIVO	X	X		X	X			
MANO DE OBRA INDIRECTA	X	X		X	X	X	X	X

Elaborado por: Las Autoras




TABLA N° 110 RELACIÓN DE LOS COSTOS DE LOS RECURSOS CON LAS ACTIVIDADES CENTRO DE COSTO 2 ACQUA RESTAURANT.

CENTRO DE COSTO 2 :ACQUA RESTAURANT														
RELACIÓN DE LOS COSTOS DE LOS RECURSOS CON LAS ACTIVIDADES														
PERIODO: DICIEMBRE 2015														
ELEMENTO DE COSTO A ACTIVIDADES	ACTIVIDADES PRINCIPALES				ACTIVIDADES SECUNDARIAS									
	Recepción de materia prima en la Cocina	Entrega del pedido al cliente	Preparación de lo que establece el pedido	Cobro al cliente	Planificación de los menús	Envío de requerimiento de materia prima a bodega	Recepción del Cliente	Entrega de la carta y toma de pedido	Retiro de la Vajilla y cubiertos	Limpieza de la mesa	Lavado y pulido de vajillas y cubiertos	Montaje	Limpieza de la Cocina	Servicio de baterías sanitarias
ENERGIA ELECTRICA			X	X										
AGUA POTABLE		-	X	-							X	-	X	X
SERVICIO DE TV DIGITAL		X		X			X	X	X					
DEPRECIACIÓN MAQUINARIA Y EQUIPO			X	X										
DEPRECIACIÓN EQUIPOS DE COMPUTACIÓN				X										
DEPRECIACIÓN MUEBLES Y ENSERES	X		X	X	X	-	X	-	-	X	X	-	X	X
DEPRECIACIÓN EDIFICIO	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
SUMINISTROS MATERIALES Y REPUESTOS										X	X	-	X	X
PERSONAL ADMINISTRATIVO		X		X	X		X							
MANO DE OBRA INDIRECTA	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X

Elaborado por: Las Autoras.



TABLA N° 111 RELACIÓN DE LOS COSTOS DE LOS RECURSOS CON LAS ACTIVIDADES CENTRO DE COSTO 3 PARQUE ACUÁTICO

 CENTRO DE COSTO 3 : PARQUE ACUÁTICO RELACIÓN DE LOS COSTOS DE LOS RECURSOS CON LAS ACTIVIDADES PERIODO: DICIEMBRE 2015													
ELEMENTO DE COSTO A ACTIVIDADES	ACTIVIDADES PRINCIPALES								ACTIVIDADES SECUNDARIAS				
	Mantenimiento de espacios verdes	Mantenimiento de piscinas	Ofrecer servicio de vestuarios, duchas y sanitarios	Cobro al Cliente	Vigilancia del uso de los juegos y piscinas	Mantenimiento de juegos mecánicos	Ofrecer servicio de vestuarios, duchas y sanitarios (retorno)	Ofrecer el servicio del uso de juegos mecánicos e instalaciones	Promoción del parque	Control de Parqueadero	Recepción del cliente por la persona encargada	Entrega de llaves para los casilleros	Recepción de las llaves
ENERGIA ELECTRICA	X	X	X	X		X	X				X		
AGUA POTABLE	X	X	X				X	X					
DEPRECIACIÓN MAQUINARIA Y EQUIPO		X		X	X	X		X					
DEPRECIACION MUEBLES Y ENSERES			X	X							X	X	X
DEPRECIACION EQUIPOS DE COMPUTACION				X									
DEPRECIACION EDIFICIOS	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
MANTENIMIENTO Y REPARACIONES		X											
SUMINISTROS MATERIALES Y REPUESTOS	X	X	X				X						
TRANSPORTE		X											
INTERNET								X					
SERVICIOS VARIOS													
PARQUEADERO		X											
PROMOCION Y PUBLICIDAD VENTAS									X				
COMBUSTIBLES						X							
MANO DE OBRA INDIRECTA	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X


Elaborado por: Las Autoras



Paso 7: Asignación de los Costos de los Recursos a las Actividades

En el siguiente paso tenemos la asignación de los costos de los recursos mediante los porcentajes de los inductores empleados. A continuación se muestra los inductores para cada una de las actividades por centro de costo

TABLA N° 112 COST DRIVERS DE LOS RECURSOS CENTRO DE COSTO 1 PATIO DE COMIDAS

		CENTRO DE COSTO 1 : PATIO DE COMIDAS								TOTAL INDUCTORES
COST DRIVERS DE LOS RECURSOS		ACTIVIDADES PRINCIPALES				ACTIVIDADES SECUNDARIAS				
ELEMENTO DE COSTO A ACTIVIDADES	COST DRIVER	Recepción de los productos requeridos.	Cobro al cliente	Preparación de lo que establece el pedido	Entrega del pedido al cliente	Planificación de la oferta de productos	Envío de requerimiento de productos	Limpieza de la mesa.	Limpieza de la cocina	
ENERGIA ELECTRICA	Kws consumidos		39,87	693,27						733,14
AGUA POTABLE	m3 consumidos			50,16					26,40	76,56
SERVICIO DE TV DIGITAL	Número de horas de consumo		66,50		66,50					133,00
DEPRECIACIÓN MAQUINARIA Y EQUIPO	Número de activos en cada actividad			17,00						17,00
DEPRECIACIÓN MUEBLES Y ENSERES	Número de activos en cada actividad		5,00	69,00				23,00		97,00
DEPRECIACIÓN EQUIPOS DE COMPUTACIÓN	Número de activos en cada actividad		1,00							1,00
DEPRECIACION EDIFICIO	% homogéneo	0,13	0,13	0,13	0,13	0,13	0,13	0,13	0,13	1,00
SUMINISTROS MATERIALES Y REPUESTOS	% homogéneo							0,50	0,50	1,00
TRANSPORTE	Número de ordenes de compra	1,00								1,00
PERSONAL ADMINISTRATIVO	Horas hombre	Ver anexo 12								
MANO DE OBRA INDIRECTA	horas hombre	Ver anexo 13								

Elaborado por: Las Autoras




TABLA N° 113 COST DRIVERS DE LOS RECURSOS CENTRO DE COSTO 2 ACQUA RESTAURANT

		CENTRO DE COSTO 2 : ACQUA RESTAURANTE COST DRIVERS DE LOS RECURSOS PERÍODO: DICIEMBRE DE 2015															
RECURSO	COST DRIVER	ACTIVIDADES PRINCIPALES				ACTIVIDADES SECUNDARIAS											TOTAL INDUCTORES
		Recepción de materia prima en la Cocina	Entrega del pedido al cliente	Preparación de lo que establece el pedido	Cobro al cliente	Planificación de los menús	Envío de requerimiento de materia prima a bodega	Recepción del Cliente	Entrega de la carta y toma de pedido	Retiro de la Vajilla y cubiertos	limpieza de la mesa	Lavado y pulido de vajillas y cubiertos	Montaje	Limpieza de la Cocina	Ofrecer servicio de Baterías Sanitarias		
ENERGIA ELECTRICA	Kilovatios consumidos por cada equipo			694,06	16,20												710,26
AGUA POTABLE	Metros cúbicos consumidos			72,60								3,60		39,60	11,02		126,82
SERVICIO DE TV DIGITAL	Número de horas de consumo		14,40		14,40			14,40	14,40		14,40						72,00
DEPRECIACIÓN MAQUINARIA Y EQUIPO	Número de activos en cada actividad			30,00	2,00												32,00
DEPRECIACIÓN EQUIPOS DE COMPUTACIÓN	Número de activos en cada actividad				1,00												1,00
DEPRECIACIÓN MUEBLES Y ENSERES	Número de activos en cada actividad	12,00		21,00	3,00	5,00		5,00			135	20,00		15,00	1,00		217,00
DEPRECIACIÓN EDIFICIO	% Homogéneo	0,07	0,07	0,07	0,07	0,07	0,07	0,07	0,07	0,07	0,07	0,07	0,07	0,07	0,07	0,07	1,00
SUMINISTROS MATERIALES Y REPUESTOS	% Homogéneo										0,25	0,25		0,25	0,25		1,00
PERSONAL ADMINISTRATIVO	Horas hombre	Ver anexo 12															
MANO DE OBRA INDIRECTA	Horas hombre	Ver anexo 13															

Elaborado por: Las Autoras



TABLA N° 114 COST DRIVERS DE LOS RECURSOS CENTRO DE COSTO 3 PARQUE ACUÁTICO

		 CENTRO DE COSTO 3 : PARQUE ACUÁTICO COST DRIVERS DE LOS RECURSOS PERÍODO: DICIEMBRE DE 2015													
RECURSO	COST DRIVER	ACTIVIDADES PRINCIPALES								ACTIVIDADES SECUNDARIAS					TOTAL INDUCTORES
		Mantenimiento de espacios verdes	Mantenimiento de piscinas	Ofrecer servicio de duchas y sanitarios	Cobro al Cliente	Vigilancia del uso de los juegos y piscinas	Mantenimiento de juegos mecánicos	Ofrecer servicio de duchas y sanitarios (retorno)	Ofrecer el servicio del uso de juegos mecánicos e instalaciones	Promoción del parque	Control de Parquedero	Recepción del cliente por la persona encargada	Entrega de llaves para los casilleros	Recepción de las llaves	
ENERGIA ELECTRICA	Kilovatios consumidos	697,73	225,93	313,50	39,87		25,861,43	313,50				66,45			27.518,41
AGUA POTABLE	Metros cúbicos consumidos	6,60	26,40	300,57				300,57	8.488,23						9.122,36
DEPRECIACIÓN MAQUINARIA Y EQUIPO	Número de activos en cada actividad		31,00		4,00	6,00	5		44,00						90,00
DEPRECIACION MUEBLES Y ENSERES	Número de activos en cada actividad			21,00	2,00				225,00			1,00	492,00	492,00	1.233,00
DEPRECIACION EQUIPOS DE COMPUTACION	Número de activos en cada actividad				1,00										1,00
DEPRECIACION EDIFICIOS	% homogéneo	0,08	0,08	0,08	0,08	0,08	0,08	0,08	0,08	0,08	0,08	0,08	0,08	0,08	1,00
MANTENIMIENTO Y REPARACIONES	Número de ordenes o requerimientos		1,00												1,00
SUMINISTROS MATERIALES Y REPUESTOS	% homogéneo	0,25	0,25	0,25				0,25							1,00
TRANSPORTE	Número de ordenes o requerimientos		1,00												1,00
INTERNET	Numero de facturas								1,00						1,00
SERVICIOS VARIOS PARQUEADERO	Numero de ordenes		1,00												1,00
PROMOCION Y PUBLICIDAD VENTAS	Cantidad de spots de radios									114,00					114,00
COMBUSTIBLES	Numero de ordenes						1,00								1,00
PERSONAL ADMINISTRATIVO	Horas hombre	Ver anexo 12													
MANO DE OBRA INDIRECTA	Horas hombre	Ver anexo 13													

Elaborado por: Las Autoras

En el **(anexo 14)** se muestran los porcentajes de los cost drivers de cada centro de costo y en el **(anexo 15)** los respectivos costos de cada una de las actividades por centro de costo.

A continuación tenemos el costo por actividad resultado de asignación de los costos de todos los recursos.

TABLA N° 115 COSTO DE LAS ACTIVIDADES CENTRO DE COSTO 1 PATIO DE COMIDAS



**CENTRO DE COSTO 1 : PATIO DE COMIDAS
COSTO DE LAS ACTIVIDADES
PERÍODO: DICIEMBRE DE 2015**

ACTIVIDADES	COSTO DE LAS ACTIVIDADES	PORCENTAJE
Planificación de la oferta de productos	202,34	11,96%
Envío de requerimiento de productos	10,75	0,64%
Recepción de los productos requeridos.	196,50	11,62%
Cobro al cliente	412,15	24,36%
Preparación de lo que establece el pedido	467,10	27,61%
Entrega del pedido al cliente	251,26	14,85%
Limpieza de la mesa.	102,87	6,08%
Limpieza de la cocina	48,68	2,88%
TOTAL	1.691,66	100,00%

Elaborado por: Las Autoras

En el área de Patio de Comidas, una vez realizado el análisis se puede observar que la actividad: Preparación de lo que establece el pedido es la que más consume costos indirectos representando un 27,61 % del total de los CIF, con un costo de \$467,10, a razón de que para llevarla a cabo se involucran cantidades significativas de materia prima y de mano de obra indirecta, para la elaboración de los productos por otra parte intervienen recursos como energía, y depreciaciones dando como resultado un costo significativo

Otra actividad representativa es el Cobro al cliente pues involucra recursos indispensables para llevarla a cabo y la intervención del personal administrativo y mano de obra indirecta dando como resultado un costo de \$412,15.

Sin embargo, las actividades como: la planificación, Envío de requerimiento de productos, Recepción de los productos requeridos, Entrega del pedido al cliente,

Limpieza de la mesa y Limpieza de la cocina representan costos bajos, debido a menor consumo de costos indirectos de fabricación.

TABLA N° 116 COSTO DE LAS ACTIVIDADES CENTRO DE COSTO 2 ACQUA RESTAURANT

**CENTRO DE COSTO 2. ACQUA RESTAURANT
COSTO DE LAS ACTIVIDADES
PERIODO: DICIEMBRE 2015**

ACTIVIDADES	COSTO DE LAS ACTIVIDADES	PORCENTAJE
Planificación de los menús	175,82	8,40%
Envío de requerimiento de materia prima a bodega	33,64	1,61%
Recepción de materia prima en la Cocina	240,25	11,48%
Montaje	53,48	2,56%
Recepción del Cliente	52,03	2,49%
Entrega de la carta y toma de pedido	64,59	3,09%
Preparación de lo que establece el pedido	689,44	32,96%
Entrega del pedido al cliente	30,90	1,48%
Cobro al cliente	283,31	13,54%
Retiro de la Vajilla y cubiertos	43,49	2,08%
Limpieza de la mesa	291,53	13,94%
Lavado y pulido de vajillas y cubiertos	61,12	2,92%
Limpieza de la Cocina	55,31	2,64%
Ofrecer el servicio de baterías sanitarias	17,00	0,81%
TOTAL	2.091,90	100,00%

Elaborado por: Las Autoras

En el área de Acqua Restaurante, después de haber realizado el análisis del costo de las diferentes actividades, se obtiene los siguientes resultados: la Preparación de lo que establece el pedido, es la actividad que representa mayor costo, consumiendo un 32,96% de los CIF totales, que equivale a \$689,44, a razón de que para llevarla a cabo se involucran cantidades significativas de materia prima y recursos para la elaboración de los menús y buffets por ejemplo la energía eléctrica, agua potable y depreciaciones.

Por otra parte la actividad de la Limpieza de la mesa representa el segundo rubro de consumo de CIF con un 13,94%.respectivamente.

Representando costos bajos por la no intervención de materia prima, están las siguientes actividades: Planificación de los menús, Envío de requerimiento de materia prima a bodega, Recepción de materia prima en la cocina, el montaje, Recepción del cliente, Entrega de la carta y toma de pedido, Entrega del pedido al

cliente, Cobro al cliente, Retiro de la vajilla y cubiertos, Lavado y pulido de vajillas y cubiertos, Limpieza de la cocina y finalmente el ofrecer el servicio de baterías.

TABLA N° 117 COSTO DE LAS ACTIVIDADES CENTRO DE COSTO 3 PARQUE ACUÁTICO

CENTRO DE COSTO 3 PARQUE ACUÁTICO
COSTO DE LAS ACTIVIDADES
PERIODO: DICIEMBRE 2015



ACTIVIDADES	COSTO DE LAS ACTIVIDADES	PORCENTAJE
Promoción del parque	2.449,41	12,68%
Mantenimiento de espacios verdes	346,20	1,79%
Mantenimiento de piscinas	4.063,50	21,03%
Mantenimiento de juegos mecánicos	3.811,96	19,73%
Control del Parquadero	694,33	3,59%
Cobro al Cliente	1.041,82	5,39%
Recepción del cliente por la persona encargada	701,43	3,63%
Entrega de llaves para los casilleros	381,26	1,97%
Ofrecer servicio de vestuarios, duchas y sanitarios	403,86	2,09%
Ofrecer el servicio del uso de juegos mecánicos e instalaciones	3.536,89	18,30%
Vigilancia del uso de los juegos y piscinas (Salvavidas)	1.114,81	5,77%
Ofrecer servicio de vestuarios, duchas y sanitarios en retorno	397,50	2,06%
Recepción de las llaves	381,26	1,97%
TOTAL	19.324,24	100,00%

Elaborado por: Las Autoras

Una vez obtenido el costo de las actividades en este centro, se puede observar que la actividad Mantenimiento de piscinas representa el costo más alto, con un 21,03% del total de Costos Indirectos de Fabricación, es decir los recursos que se emplean para llevar a cabo esta actividad como por ejemplo energía eléctrica, agua potable, depreciaciones y principalmente la intervención de mano de obra indirecta.



La actividad de Mantenimiento de juegos mecánicos incurre en un segundo rubro significativo, misma que se relaciona con la anterior por la existencia de un número importante de equipos y máquinas que requieren de la intervención de la mano de obra indirecta para su puesta en marcha y normal funcionamiento representando un 19,73% del total de Costos Indirectos de Fabricación.

Por otra parte el ofrecer Azul Planet Cía. Ltda. El servicio de los juegos mecánicos e instalaciones representa el tercer rubro significativo con 18,30%, respectivamente.

Como tercera actividad Promoción de Parque con un costo mayor de \$2449,41 representado un 12,68%.

Finalmente representando costos bajos en este centro está, el mantenimiento de espacios verdes, Control del parqueadero, Cobro al Cliente, Recepción del cliente por la persona encargada, Entrega de llaves para los casilleros, Ofrecer el servicio de vestuarios, duchas y sanitarios, la vigilancia del uso de los juegos y piscinas , , Ofrecer el servicio de vestuarios, duchas y sanitarios (en retorno) y recepción de las llaves con porcentajes menores del 6%. Por no requerir de materia prima indirecta y por la ínfima intervención de la mano de obra indirecta.

Paso 8: Identificación de los Objetos de Costos


Al inicio de este capítulo, en la explicación del funcionamiento del Sistema de Costos vigente en la empresa, se mencionaron los objetos de Costos que cada centro oferta y cómo se calcula el costo de cada uno de ellos.

Entonces, reconsiderando la información inicial, tenemos:

- **En el área del Patio de Comidas** se oferta una gran variedad de productos, dentro de los cuales los de mayor venta en el mes de Diciembre y que implican un mayor proceso productivo en el caso de este centro, son:
Las Salchipapas, Alitas Cósmicas y las Hamburguesas (ver anexo 4)
- **En el área de Acqua Restaurante:** En el mes de diciembre se realizaron 9 bufets cada uno para 20 personas
- **En el área de Parque Acuático:** El objeto de costo es la entrada y la entrada + bufet.

A continuación tenemos el número de boletos vendidos en el mes de diciembre:

TABLA N° 118 NRO DE ENTRADAS VENDIDAS EN EL MES DE DICIEMBRE

 PARQUE ACUÁTICO AZULPLANET CIA. LTDA.	
NRO DE ENTRADAS VENDIDAS EN EL MES DE DICIEMBRE	
TIPO DE BOLETO	BOLETOS VENDIDOS
BOLETO ADULTO	1.415,00
BOLETO NIÑO	571,00
BOLETO TERCERA EDAD	65,00
BOLETO DISCAPACITADO	14,00
PROMOCIÓN FIN DE SEMANA	
BUFFET ADULTO + ENTRADA	127,00
BUFFET NIÑO + ENTRADA	24,00
TOTAL BOLETOS VENDIDOS DIC 2015	2.216,00

Elaborada por: Las Autoras

Paso 9: Seleccionar inductores de costo de las actividades que se vinculan con los objetos de costo.

A continuación se ha seleccionado inductores de costo de las actividades para vincular a los diferentes objetos de costos por cada centro que a continuación detallamos:

TABLA N° 119 COST DRIVER DE LAS ACTIVIDADES CENTRO DE COSTO 1 PATIO DE COMIDAS



**PARQUE ACUÁTICO AZUL PLANET CIA LTDA
CENTRO DE COSTO 1 PATIO DE COMIDAS
COST DRIVER DE LAS ACTIVIDADES**

ACTIVIDADES	INDUCTOR
Planificación de la oferta de productos	Nro de planificaciones
Envío de requerimiento de productos	Nro de requerimientos
Recepción de los productos requeridos.	Nro de recepciones
Cobro al cliente	Nro de facturas
Preparación de lo que establece el pedido	Nro de productos servidos
Entrega del pedido al cliente	Nro de productos servidos
Limpieza de la mesa.	Nro de limpiezas efectuadas homogéneo
Limpieza de la cocina	Nro de minutos dedicados homogéneo

Elaborado por: Las Autoras

N° planificaciones en el mes: En este centro se llevaron a cabo 4 planificaciones en el mes de diciembre.

N° de requerimientos en el mes: En este centro el Auxiliar de Cocina (Persona Eventual) realizó 4 órdenes de requisiciones a bodega General

N° de recepciones en el mes: Al darse el mismo número de órdenes de requisición se realizó 4 egresos de bodega en este centro

N° de facturas en el mes: Este dato fue consultado a la auxiliar contable quien menciona el total de 614 facturas en el mes de diciembre.




N° de productos servidos: De acuerdo al reporte de ventas mensuales de cada producto siendo el valor de 1580

N° de limpiezas efectuadas: De acuerdo al listado de Propiedad Planta y Equipo de la entidad en el área existe 10 mesas en las cuales en promedio diariamente se limpia 5 veces multiplicado por los 22 días (miércoles a domingo) nos da el total del inductor de 1100 limpiezas

N° de minutos dedicados: al auxiliar de cocina (persona eventual) indico que le toma hacer la limpieza aproximadamente 22 horas en el mes es decir una hora diaria en el mes obteniendo así 1320 minutos dedicados.

TABLA N° 120 COST DRIVER DE LAS ACTIVIDADES CENTRO DE COSTO 2 ACQUA RESTAURANT

 PARQUE ACUATICO AZUL PLANET CIA LTDA INDUCTORES DE ACTIVIDADES ASIGNADOS A LOS OBJETOS DE COSTOS CENTRO DE COSTO 2 : ACQUA RESTAURANT					
ACTIVIDADES	COSTO DE ACTIVIDADES	INDUCTOR DE ACTIVIDAD	CANTIDAD	OBJETOS DE COSTOS	
				BUFFET	OTROS PRODUCTOS
Planificación de los menús	175,82	Nro de planificaciones	4,00	2,00	2,00
Envío de requerimiento de materia prima a bodega	33,64	Nro de requerimientos	4,00	2,00	2,00
Recepción de materia prima en la Cocina	240,25	Nro de recepciones	4,00	2,00	2,00
Montaje	53,48	Nro de minutos dedicados	960,00	540,00	420,00
Recepción del Cliente	52,03	Nro de clientes	229,00	169,00	60,00
Entrega de la carta y toma de pedido	64,59	Nro de clientes	229,00	169,00	60,00
Preparación de lo que establece el pedido	689,44	Nro de productos vendidos que requieren elaboracion	196,00	169,00	27,00
Entrega del pedido al cliente	30,90	Nro de clientes	229,00	169,00	60,00
Cobro al cliente	283,31	Número de facturas	156,00	70,00	86,00
Retiro de la Vajilla y cubiertos	43,49	Nro de minutos dedicados	600,00	507,00	93,00
Limpieza de la mesa	291,53	Nro de minutos dedicados	600,00	500,00	100,00
Lavado y pulido de vajillas y cubiertos	61,12	Nro de minutos dedicados	360,00	180,00	180,00
Limpieza de la Cocina	55,31	Nro de minutos dedicados	420,00	240,00	180,00
Ofrecer el servicio de baterias sanitarias	17,00	Nro de minutos dedicados homogeneo	240,00	120,00	120,00
TOTAL	2.091,90				

Elaborado por: Las Autoras



N° de planificaciones en el mes: En este centro se llevaron a cabo 4 planificaciones en el mes de diciembre.

N° de requerimientos en el mes: En este centro el Jefe de Cocina (Chef) realizo 4 órdenes de requisiciones a bodega General

N° de recepciones en el mes: Al darse el mismo número de órdenes de requisición se realizó 4 egresos de bodega en este centro.

N° de minutos dedicados: Se observó que el montaje de platos que incluye poner la mantelería, platos, cubiertos y servilletas al mesero le toma 2 minutos por mesa obteniendo así el inductor total de 960 minutos.

N° de clientes: Este dato fue consultado a la auxiliar contable indicando el número aproximado de personas que ingresaron al Acqua Restaurant y consumieron uno de sus platos dando el total del inductor de 229 clientes.

N° de productos vendidos que requieren elaboración: De acuerdo al reporte de ventas los buffets fueron 169 = (151 buffets de boletería + 17 buffets adultos + 1 buffet niño en Acqua Restaurant) y los platos restantes corresponden platos fuertes 11, Postres 14 y finalmente Snack 2 dando el total del inductor de 196.

N° de facturas: Este dato fue consultado a la auxiliar contable quien menciona el total de 156 facturas en el mes de diciembre.

N° de minutos dedicados retiro vajilla y cubiertos: En la actividad de retiro de vajilla y cubiertos se evidencio que en promedio por cada plato servido el tiempo que se requiere para retirar la vajilla de la mesa es de 2 minutos dando el inductor total de 600 minutos.

N° de minutos dedicados limpieza de la mesa: Mediante entrevista el auxiliar de cocina le toma aproximadamente en limpiar en el mes 10 horas dando el total del inductor de 600 minutos.

N° de minutos dedicados lavado y pulido de vajilla y cubiertos El lavado y pulido de vajilla y cubiertos se realiza 2 veces diarias con una duración total de 360 minutos.

N° de minutos dedicados Limpieza de la Cocina: en promedio se realizan 2 limpiezas diarias de la cocina con una duración total de 420 minutos en el mes.

N° de minutos Ofrecer el servicio de baterías sanitarias: 4 horas se asigna por limpieza de baterías sanitarias. Dando un inductor total de 240 minutos.

TABLA N° 121 COST DRIVER DE LAS ACTIVIDADES CENTRO DE COSTO 3 PARQUE



**PARQUE ACUÁTICO AZUL PLANET CIA LTDA
CENTRO DE COSTO 3 . PARQUE ACUÁTICO
COST DRIVER DE LAS ACTIVIDADES**

ACTIVIDADES	INDUCTOR
Promoción del parque	Nro de spots publicitarios (homogeneo)
Mantenimiento de espacios verdes	hora de mano obra
Mantenimiento de piscinas	horas de mano de obra
Mantenimiento de juegos mecánicos	horas de mano de obra
Control del Parquadero	Nro de vehiculos que ingresan al parque
Cobro al Cliente	Nro de facturas
Recepción del cliente por la persona encargada	Número de clientes ingresados
Entrega de llaves para los casilleros	Número de clientes ingresados
Ofrecer servicio de vestuarios, duchas y sanitarios	Número de clientes ingresados
Ofrecer el servicio del uso de juegos mecánicos e instalaciones	Número de clientes ingresados
Vigilancia del uso de los juegos y piscinas (Salvavidas)	Número de clientes ingresados
Ofrecer servicio de vestuarios, duchas y sanitarios en retorno	Número de clientes ingresados
Recepción de las llaves	Número de clientes ingresados

Elaborado por: Las Autoras



N° de spot publicitarios: En el mes de diciembre la entidad contrato spot publicitarios 75 con radio Cosmos y 39 en Radio K1 dando el total de inductores de 114

Horas de mano de obra Mantenimiento de espacios verdes: El personal eventual confirma que dedica aproximadamente 44 horas en el mes para la actividad de mantenimiento de piscinas y espacios verdes

Horas de mano de obra Mantenimiento de piscinas: Mediante entrevista con el maestro indica que en promedio se dedica 86 horas para realizar el mantenimiento de piscinas para no tener inconvenientes con clientes cuando utilizan los juegos.

Horas de mano de obra Mantenimiento de juegos mecánicos: De igual manera esta actividad la realizo el maestro, quien indico que empleo aproximadamente 90 horas en el mes

N° de vehículos que ingresan al parque: Mediante entrevista con el guardia encargado expresándonos la cantidad aproximada de 600 vehículos que ingresan al mes.

N° de facturas y N° de clientes ingresados Este dato fue consultado a la auxiliar contable quien menciona el total de entradas vendidas en el mes de diciembre fueron las siguientes: boleto adulto 1415, boleto niño 571, boleto tercera edad 65, boleto discapacitado 14, buffet adulto + entrada 127 y finalmente buffet niño + entrada 24 dando un total de 2216.

Paso 10: Asignación de los costos de las actividades hacia los objetos de costos.

Una vez definidos los inductores obtenidos mediante entrevistas al personal involucrado y observación directa; en el (**Ver anexo 16**) se muestra los inductores de los tres centros de costos y la obtención de su costo.


Una vez calculado el valor de los costos indirectos de fabricación total y unitario de cada objeto de costo, se realiza la distribución de la mano de obra directa para los

centros de costo Patio de Comidas y Acqua Restaurant donde existe la intervención de este recurso.

La mano de obra directa fue asignada en base a los minutos dedicados a la elaboración de cada producto. **(Ver anexo 17).**


A continuación se muestra la sumatoria del costo primo (materia prima directa y mano de obra directa) y los costos de las actividades obtenidos mediante el sistema de costeo ABC por cada producto.

**TABLA N° 122 COSTO TOTAL DE LOS OBJETOS DE COSTOS SEGÚN COSTEO ABC
CENTRO DE COSTO 1 PATIO DE COMIDAS**

 PARQUE ÁCUATICO AZUL PLANET CIA LTDA CENTRO DE COSTO 1. PATIO DE COMIDAS COSTO TOTAL DE LOS OBJETOS DE COSTOS SEGÚN COSTEO ABC				
PRODUCTO	MPD	MOD	COSTO ACTIVIDADES	COSTO UNITARIO
ALITAS CÓSMICAS	1,96	0,54	2,31	4,80
SALCHIPAPA	1,35	0,21	1,27	2,82
HAMBURGUESA	1,32	0,30	2,42	4,03

Elaborado por: Las Autoras.

TABLA N° 123 COSTO TOTAL DE UN BUFFET PARA 20 PERSONAS

 PARQUE ÁCUATICO AZUL PLANET CIA LTDA CENTRO DE COSTO 2. ACQUA RESTAURANT COSTO TOTAL DE UN BUFET PARA 20 PERSONAS					
PRODUCTO	MPD	MOD	Costo Actividades	COSTO TOTAL	COSTO POR PERSONA
BUFFET	177,57	27,76	159,53	364,86	18,24

Elaborado por: Las Autoras.

TABLA N° 124 COSTO TOTAL DE UNA ENTRADA AL PARQUE



PARQUE ÁCUATICO AZUL PLANET CIA LTDA
CENTRO DE COSTO 3. PARQUE ÁCUATICO
COSTO TOTAL DE UNA ENTRADA AL PARQUE

PRODUCTO	COSTO ABC
ENTRADA	8,72


Elaborado por: Las Autoras

3.3. COMPARACIÓN ENTRE EL SISTEMA DE COSTOS VIGENTE EN LA EMPRESA Y EL SISTEMA PROPUESTO.

3.3.1. COMPARACIÓN ENTRE EL SISTEMA DE COSTOS VIGENTE EN LA EMPRESA Y EL SISTEMA PROPUESTO - CENTRO DE COSTO 1. PATIO DE COMIDAS

En la etapa culminante del análisis del costeo ABC se ha obtenido el valor de los costos indirectos de fabricación más exactos en los que incurre la empresa. Considerando el valor de la materia prima directa obtenida de las recetas estándar y la mano de obra directa distribuida a los objetos en función del tiempo que le toma al personal competente preparar dichos productos, a continuación se realiza la comparación de las variaciones que se produce entre los Costos unitarios ABC vs Costos unitarios Empresa.

TABLA N° 125 COMPARACIÓN Y DETERMINACIÓN DE UTILIDAD UNITARIA CENTRO DE COSTO 1 PATIO DE COMIDAS

 PARQUE ÁCUATICO AZUL PLANET CIA LTDA CENTRO DE COSTO 1. PATIO DE COMIDAS COMPARACIÓN Y DETERMINACIÓN DE UTILIDAD UNITARIA PERIODO: DICIEMBRE 2015					
OBJETO DE COSTO	COSTO UNITARIO ABC	COSTO UNITARIO EMPRESA	PRECIO DE VENTA	UTILIDAD / PÉRDIDA =(Precio de Venta - Costo Unitario ABC)	% UTILIDAD /PÉRDIDA
ALITAS CÓSMICAS	4,80	2,75	4,28	-0,53	-10,94%
SALCHIPAPA	2,82	1,88	2,67	-0,15	-5,40%
HAMBURGUESA	4,03	1,85	3,01	-1,02	-25,38%

Elaborado por: Las Autoras.

GRÁFICO N° 36 COMPARACIÓN DE LOS COSTOS UNITARIOS CENTRO DE COSTO 1 PATIO DE COMIDAS




Elaborado por: Las Autoras.

Los costos unitarios calculados mediante el sistema de costeo ABC son más reales al considerar un mayor porcentaje de costos indirectos, y dicha situación se observa en el grafico precedente, donde los costos unitarios ABC son mayores a los costos unitarios empresa en el caso de los tres objetos de costo.

Debido a que la empresa aplica la política de considerar como CIF y MOD el 40% del costo de la materia prima directa, para la correcta comparación se procede a sumar estos dos elementos de costos.

TABLA N° 126 COMPARACIÓN COSTO ABC VS COSTO EMPRESA

 PARQUE ÁCUATICO AZUL PLANET CIA LTDA CENTRO DE COSTO 1. PATIO DE COMIDAS COMPARACIÓN COSTO ABC VS EMPRESA				
PRODUCTO	MOD + Costo Actividades	CIF EMPRESA	VARIACIÓN	% DE VARIACIÓN
ALITAS CÓSMICAS	2,84	0,79	2,05	260%
SALCHIPAPA	1,47	0,54	0,93	173%
HAMBURGUESA	2,71	0,53	2,18	412%

Elaborado por: Las Autoras



Como se puede observar en la tabla anterior los rubros en los que varían los Costos MOD + Costo Actividades obtenidas mediante ABC vs EMPRESA son altamente significativos, en los tres objetos de costos.

En el caso de las Alitas cósmicas, el Costo de las actividades obtenidas a partir del ABC conjuntamente con la MOD suma \$ 2,84 mientras que la empresa calcula 0,79 ctvs. , es decir, no considera costos por un valor de \$ 2.05, lo que representa 260%. Lo mismo sucede con la salchipapa y hamburguesa, obteniendo como resultado variaciones de 173% y 412% respectivamente.

Dichas variaciones permiten que se concluya que la empresa al aplicar dicha política está subestimando los costos indirectos y de mano de obra directa, ya que está descartando actividades que agregan valor al producto.

Por lo tanto, la entidad al no considerar todos los recursos que consumen dichos productos tiende a obtener costos unitarios irreales, ocasionando que en el mes de diciembre no se hayan registrado costos totales precisos, hecho que en lo posterior tuvo una afectación directa al cálculo de la utilidad, de manera tal, que si se recalcula dicha utilidad unitaria y total, tomando en cuenta los costos ABC obtenidos, su valor disminuye originando incluso pérdida, situación que se observa en la **tabla 125** Pues por cada unidad que se venda de: alitas cósmicas, salchipapas y hamburguesa se pierde 0.53ctvs., 0.15 ctvs., y 1.02 ctvs. respectivamente.

Por ende como se puede apreciar los tres productos son puntos rojos para la empresa, en otros términos, productos en los que se incurre en pérdida, sin embargo el producto con pérdida más considerable es la hamburguesa y debido al menor número de unidades vendidas la empresa debería considerar si mantener o no dicho producto en su catálogo.

3.3.2. COMPARACIÓN ENTRE EL SISTEMA DE COSTOS VIGENTE EN LA EMPRESA Y EL SISTEMA PROPUESTO CENTRO DE COSTO 2 ACQUA RESTAURANT

De igual manera en la área del Acqua Restaurant en el caso del buffet se ha considerado el valor del materia prima directa, obtenida de las recetas estándar, y la mano de obra directa distribuida a los objetos en función del tiempo que le toma al personal competente preparar dichos platos, A continuación se realiza la comparación de las variaciones que se produce entre los costos unitarios ABC vs costos unitarios Empresa, que para tal efecto es el costo por persona.

La entidad tiene establecido dos precios de venta: buffet adulto \$ 14,28 y buffet niño \$ 10,65, sin embargo, es necesario indicar que no existe diferencia de costos en el uso de recursos para la elaboración de los mismos. Por lo que se considera objeto de costo solo al "Buffet".

TABLA N° 127 COMPARACIÓN Y DETERMINACIÓN DE UTILIDAD UNITARIA CASO ADULTO



PARQUE ÁCUATICO AZUL PLANET CIA LTDA
CENTRO DE COSTO 2. ACQUA RESTAURANT
COMPARACIÓN Y DETERMINACIÓN DE UTILIDAD UNITARIA
PERIODO: DICIEMBRE 2015

OBJETO DE COSTO	COSTO UNITARIO ABC	COSTO UNITARIO EMPRESA	PVP ADULTO	UTILIDAD/PÉRDIDA (PVP Adulto - Costo Unitario ABC)	% UTILIDAD /PÉRDIDA (Perdida / Costo unitario ABC)
BUFFET	18,24	12,43	14,28	-3,96	-21,72%

Elaborado por: Las Autoras

TABLA N° 128 COMPARACIÓN Y DETERMINACIÓN DE UTILIDAD UNITARIA CASO NIÑO

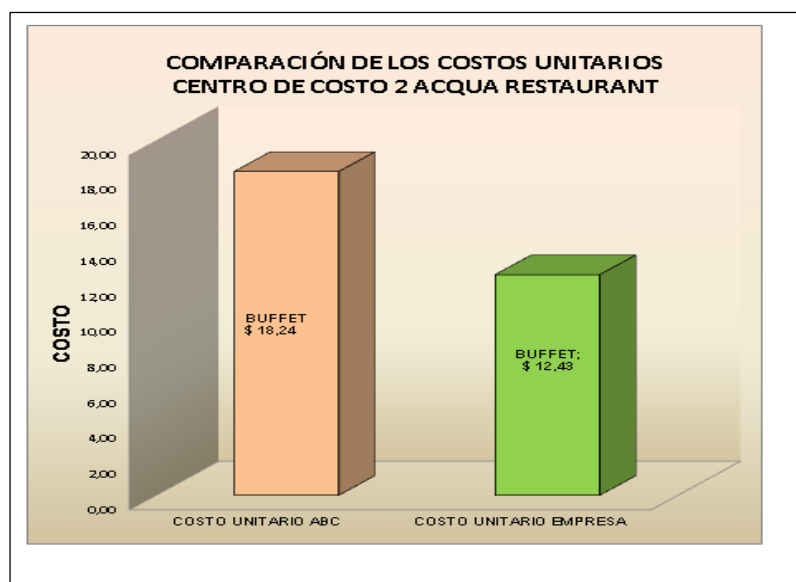


PARQUE ÁCUATICO AZUL PLANET CIA LTDA
CENTRO DE COSTO 2. ACQUA RESTAURANT
COMPARACIÓN Y DETERMINACIÓN DE UTILIDAD UNITARIA
PERIODO: DICIEMBRE 2015

OBJETO DE COSTO	COSTO UNITARIO ABC	COSTO UNITARIO EMPRESA	PVP NIÑO	UTILIDAD/PÉRDIDA (PVP Niño -Costo Unitario ABC)	% UTILIDAD /PÉRDIDA (Perdida / Costo unitario)
BUFFET	18,24	12,43	10,65	-7,59	-41,62%

Elaborado por: Las Autoras

GRÁFICO N° 37 COMPARACIÓN Y DETERMINACIÓN DE LOS COSTOS UNITARIOS CENTRO DE COSTO 2 ACQUA RESTAURANT



Elaborado por: Las Autoras

En el caso del buffet se observa que los costos unitarios ABC son mayores a los costos unitarios empresa, debido a que la entidad emplea la misma política del 40% para establecer los costos CIF y MOD dentro de este porcentaje, y de igual manera para la correcta comparación se procede a sumar estos dos elementos de costos.

TABLA N° 129 COMPARACIÓN COSTOS ABC VS COSTO EMPRESA CENTRO DE COSTO 2 ACQUA RESTAURANT



PARQUE ÁCUATICO AZUL PLANET CIA LTDA
CENTRO DE COSTO 2. ACQUA RESTAURANT
COMPARACIÓN (COSTO POR PERSONA)

PRODUCTO	MOD + Costo Actividades	CIF EMPRESA	VARIACIÓN =(MOD + Costo Actividades -CIF Empresa)	PORCENTAJE DE VARIACIÓN
BUFFET	9,36	3,55	5,81	164%

Elaborado por: Las Autoras

Como se puede observar en la tabla anterior los rubros en los que varían Costo de Actividades & MOD ABC vs CIF & MOD EMPRESA son altamente significativos.

Para este caso los CIF obtenidos a partir del ABC conjuntamente con la MOD suman \$ 9,36 mientras que la empresa calcula \$ 3,55, es decir, no considera costos por un valor de \$ 5,81, lo que representa 164%.

Dicha variación permite concluir que la empresa al aplicar dicha política está subestimando los costos indirectos y de mano de obra directa del buffet, ya que está descartando actividades que agregan valor al producto.

Por lo tanto, la entidad al no considerar todos los recursos que consumen dichos productos tiende a obtener costos unitarios irreales, ocasionando que en el mes de diciembre no se hayan registrado costos totales precisos, hecho que en lo posterior tuvo una afectación directa al cálculo de la utilidad, de manera tal, que si se recalcula dicha utilidad unitaria y total, tomando en cuenta los costos ABC obtenidos, su valor disminuye originando incluso pérdida, situación que se observa en la **tabla 127 y 128** Pues por cada venta de un buffet “precio adulto” la empresa pierde \$ 3,96, de igual manera por cada venta de un buffet “precio niño” la empresa pierde \$ 7,59.

3.3.3. COMPARACIÓN ENTRE EL SISTEMA DE COSTOS VIGENTE EN LA EMPRESA Y EL SISTEMA PROPUESTO CENTRO DE COSTO 3 PARQUE ÁCUÁTICO

En el área del Parque Acuático no existe materia prima por que no implica ningún proceso de elaboración ni se ha identificado mano de obra directa en las actividades que se llevan a cabo en esta área.

Por lo tanto mediante el sistema de costeo ABC se ha obtenido los costos indirectos de fabricación incurridos en una entrada para el ingreso al parque.

A continuación se realiza la comparación de las variaciones que se produjeron entre los costos unitarios ABC y los Costos unitarios que calcula la empresa.

La entidad tiene establecido tres precios de venta: boleto adulto \$ 8,04, boleto niño \$ 6,25 y boleto tercera edad / personas con capacidades especiales \$4,02 sin embargo, es necesario indicar que no existe diferencia de costos en el uso de



recursos, por lo que se considera objeto de costo solo a la “Entrada por ingreso al parque”.

Cabe mencionar que la diferencia de precios entre boleto adulto y boleto niño se debe a que sus directivos establecieron los precios de cada entrada de acuerdo a pronósticos del número de personas que van a demandar las instalaciones acuáticas, este estudio se realizó en base a la PEA del cantón Cuenca, Guacaleo, Chordeleg, y Paute dirigiéndose a un mercado de capacidad adquisitiva media alta

TABLA N° 130 COMPARACIÓN Y DETERMINACIÓN DE UTILIDAD UNITARIA CENTRO DE COSTO 3 PARQUE ACUÁTICO (ADULTO)



PARQUE ÁCUATICO AZUL PLANET CIA LTDA
CENTRO DE COSTO 3 PARQUE ACUÁTICO
COMPARACIÓN Y DETERMINACIÓN DE UTILIDAD UNITARIA
PERIODO: DICIEMBRE 2015

OBJETO DE COSTO	COSTO UNITARIO ABC	COSTO UNITARIO EMPRESA	PVP ADULTO	UTILIDAD/ PERDIDA (Costo Unitario ABC -PVP Adulto)	% UTILIDAD /PÉRDIDA = (Pérdida / Costo Unitario ABC)
ENTRADA	8,72	1,91	8,04	-0,68	-7,85%

Elaborado por: Las Autoras

TABLA N° 131 COMPARACIÓN Y DETERMINACIÓN DE UTILIDAD UNITARIA CENTRO DE COSTO 3 PARQUE ACUÁTICO (NIÑO)



PARQUE ÁCUATICO AZUL PLANET CIA LTDA
CENTRO DE COSTO 3 PARQUE ACUÁTICO
COMPARACIÓN Y DETERMINACIÓN DE UTILIDAD UNITARIA
PERIODO: DICIEMBRE 2015

OBJETO DE COSTO	COSTO UNITARIO ABC	COSTO UNITARIO EMPRESA	PVP NIÑO	UTILIDAD/ PERDIDA (Costo Unitario ABC -PVP niño)	% UTILIDAD /PÉRDIDA = (Pérdida / Costo Unitario ABC)
ENTRADA	8,72	1,91	6,25	-2,47	-28,33%

Elaborado por: Las Autoras

TABLA N° 132 COMPARACIÓN Y DETERMINACIÓN DE UTILIDAD UNITARIA CENTRO DE COSTO 3 PARQUE ACUÁTICO (PERSONAS CON DISCAPACIDADES ESPECIALES)

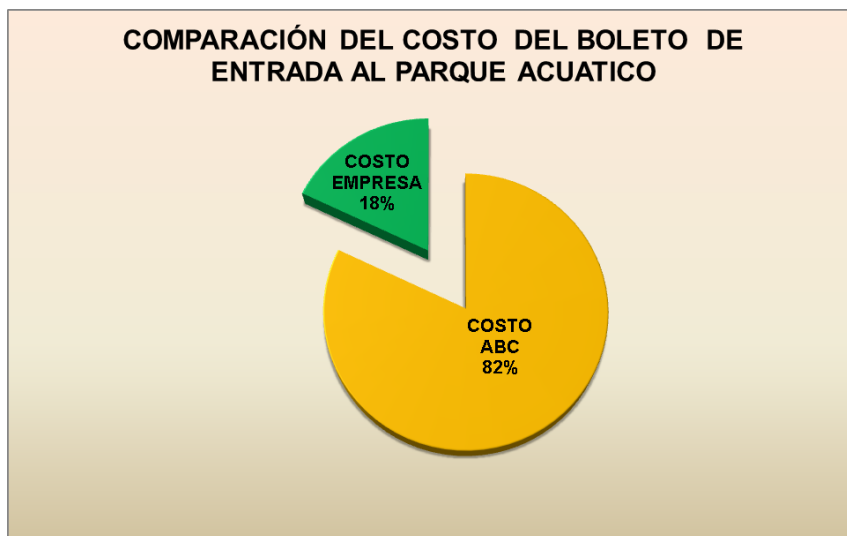


CENTRO DE COSTO 3 PARQUE ACUÁTICO
COMPARACIÓN Y DETERMINACIÓN DE UTILIDAD UNITARIA
PERIODO: DICIEMBRE 2015

OBJETO DE COSTO	COSTO UNITARIO ABC	COSTO UNITARIO EMPRESA	PVP Personas con Discapacidades Especiales / Tercera Edad	UTILIDAD/ PERDIDA =(Costo Unitario ABC -PVP Diiscapacitados/Tercera Edad)	% UTILIDAD = (Pérdida / Costo Unitario ABC)
ENTRADA	8,72	1,91	4,02	-4,70	-53,90%

Elaborado por: Las Autoras

GRÁFICO N° 38 COMPARACIÓN DEL COSTO DEL BOLETO DE ENTRADA AL PARQUE ACUÁTICO




Elaborada por: Las Autoras

En el caso de la entrada al parque se observa que los costos unitarios ABC son mayores a los costos unitarios empresa, debido a que la entidad calcula erróneamente su costo pues no considera rubros significativos como: suministros materiales y repuestos, depreciaciones, transporte, internet y combustibles; rubros que en el sistema de costeo ABC se consideran sin diferenciar costos ni gastos.

Por lo tanto, la entidad al no considerar todos los recursos que consumen la entrada al parque tiende a obtener costos unitarios irreales, hecho que en lo posterior tuvo una afectación directa al cálculo de la utilidad, de manera tal, que si se recalcula dicha utilidad unitaria y total, tomando en cuenta los costos ABC obtenidos, su valor disminuye originando incluso pérdida, situación que se observa en las tablas anteriores. Pues por cada venta de una entrada “precio adulto” la empresa pierde 0,68 ctvs., de igual manera por cada venta de una entrada “precio niño” pierde \$ 2,47, y por cada venta de entrada “precio tercera edad/personas con capacidades especiales” pierde \$4,70.

En base a los costos ya obtenidos mediante ABC tanto para el buffet como para la entrada se procede analizar la promoción que oferta la empresa BUFETT + ENTRADA considerado a este también como objeto de costo se realizó el siguiente análisis:

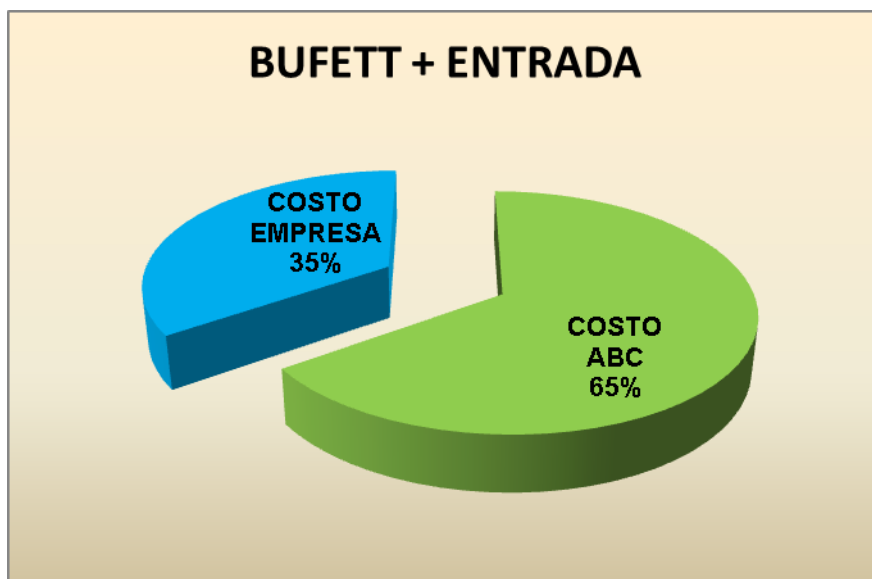
TABLA N° 133 COSTO TOTAL DE UNA ENTRADA + BUFFET AL PARQUE CENTRO DE COSTO 3 PARQUE ACUÁTICO


PARQUE ÁCUÁTICO AZUL PLANET CIA LTDA
CENTRO DE COSTO 3. PARQUE ÁCUÁTICO
COSTO TOTAL DE UNA ENTRADA AL PARQUE + BUFFET

PRODUCTO	COSTO ABC	COSTO EMPRESA	VALORES DE VARIACIÓN = (Costo	PORCENTAJE DE VARIACIÓN
BUFETT + ENTRADA	26,96	14,34	12,62	88,03%

Elaborada por: Las Autoras

GRÁFICO N° 39 COSTO DE UN BUFFET MAS ENTRADA



Elaborado por: Las Autoras


En bases a los análisis ya efectuados anteriormente mediante el sistema de costeo ABC se observó que los costos tanto para el buffet como para la entrada son altos comparados con los que tiene la empresa, por lo tanto el objeto de costo entrada más buffet igualmente tiene un costo alto.

Los rubros en los que varían los costos ABC y los costos empresa son altamente significativos, dando como resultado que los costos unitarios empresas sumen \$




14,34, mientras que el costo unitario ABC alcanzan un valor de \$26,96 es decir, \$12,62 por persona que ingresa al parque y adquiere el buffet de costos indirectos que la entidad no está considerado, que representa una variación de 88,03%

TABLA N° 134 COSTO TOTAL DE BUFFET MAS ENTRADA AZUL PLANET PVP ADULTO

 CENTRO DE COSTO 3. PARQUE ÁCUATICO COSTO TOTAL DE UN BUFFET + ENTRADA				
PRODUCTO	COSTO ABC	PVP ADULTO	PÉRDIDA =(PVP Adulto-Costo ABC)	% PÉRDIDA (Perdida/Costo ABC)
BUFETT + ENTRADA	26,96	17,85	-9,11	-33,80%

Elaborado por Las Autoras

TABLA N° 135 COSTO TOTAL DE BUFFET MAS ENTRADA PLANET PVP NIÑO

 CENTRO DE COSTO 3. PARQUE ÁCUATICO COSTO TOTAL DE UN BUFFET + ENTRADA				
PRODUCTO	COSTO ABC	PVP NIÑO	PÉRDIDA = (PVP niño - Costo ABC)	% PÉRDIDA (Perdida/Costo ABC)
BUFETT + ENTRADA	26,96	14,28	-12,68	-47,04%

Elaborado por Las Autoras

Por lo se observa en las tablas anteriores. Que por cada venta de un buffet más entrada “precio adulto” la empresa pierde \$ 9,11, de igual manera por cada venta de buffet más entrada “precio niño” pierde \$12,68.

Finalmente cabe señalar que al ser un objetivo clave del Costeo ABC el cálculo de Costos Indirectos de Fabricación más precisos y ajustados a la realidad, los datos anteriores nos muestran que el costeo que hemos efectuado cumple con tal finalidad.

3.4. ANÁLISIS DE LOS BENEFICIOS QUE OTORGARÍA EL SISTEMA ABC A LA EMPRESA Y AL SECTOR

Los beneficios que otorgaría el sistema de costeo ABC tanto al sector como a la empresa son los siguientes:

➤ **Beneficio 1: Realizar Análisis Financiero para Decisiones de Precios, Márgenes de Utilidad**

Determinar adecuadamente los costos unitarios es trascendente para la gestión de las empresas y sus resultados, ya que a partir de estos se determinan los precios de venta mediante la aplicación de un cierto margen de utilidad, que es política de cada empresa y, a partir de los precios de venta, se obtienen los ingresos y consecuentemente la utilidad. En el caso de la empresa Azul Planet, la naturaleza misma del negocio y el importante número de actividades que se requieren para la oferta de servicios y productos, se prestan para que la aplicación de la presente propuesta sea viable y favorezca a reestructurar las políticas internas sobre la fijación de precios, una vez determinados los costos reales. En un sentido más amplio, con un 30% de empresas que dentro del sector turístico de la Provincia del Azuay, no llevan contabilidad y un porcentaje similar que no maneja Contabilidad de Costos, las decisiones sobre precios tienden a ser erróneas por responder a criterios subjetivos y empíricos de la administración. Por ejemplo, muchas de estas empresas y dentro de ellas, sus propietarios o administradores, no costean la mano de obra por ser su aporte al negocio, es decir, consideran al costo como una simple erogación monetaria sin percatarse de que el tiempo que le demanda a una persona el proveer de un servicio, aunque no perciba remuneración alguna, debe ser tomado en cuenta para el cálculo del costo. Es ahí donde el Costeo ABC actúa para detectar y corregir estas falencias, demostrando que el no cumplimiento de las metas del negocio respecto a las ventas, se debe a que no son tomados en cuenta todos los recursos que consumen las actividades, y esta subvaloración del costo da paso a la generación de falsas expectativas sobre la utilidad.



➤ **Beneficio 2: Oportunidad para reducción de costos y mejora de procesos**

Hoy en día las empresas se desenvuelven en un mercado hipercompetitivo y una de las formas para optimizar sus utilidades es mediante la optimización de costos ya que los precios de venta lo determina la ley de la Oferta. Por tanto el sistema de Costeo ABC resulta ser beneficioso al permitir medir el consumo de recursos por actividad.

En Azul Planet, la identificación de las actividades y sus inductores en una empresa resultó ser la labor más compleja para la elaboración de una propuesta de ABC que trascienda a un sistema ABM, situación que con seguridad es común para el resto de negocios del sector, sin mencionar el hecho de que al menos un 50% de empresas no disponen de una plataforma de costos bien definida. Sin embargo, con todas estas limitantes, la propuesta que hemos elaborado para nuestro caso de estudio, se convierte en un referente para las empresas del sector, porque al existir similitud en la oferta de productos, servicios y estructura por centros de costo, las empresas interesadas en hacer uso de la presente propuesta, seguirán los mismos pasos a detalle y conseguirán beneficiarse de un sistema de costeo innovador, como lo es el ABC.

El Sistema de Costeo ABC, más que un modelo contable representa un Sistema de Gestión (AMB), en el cual la administración orienta su atención hacia las actividades indirectas para brindar al cliente un producto o servicio de mayor valor, que otorgue a su vez un mayor beneficio a la empresa. Ahora bien, no siempre la implementación de un Sistema de Costeo ABC resultará en la reducción de costos, sino que ésta puede ser una oportunidad para que las empresas redefinan ciertos procesos, eliminen actividades que no generan valor, una vez identificadas, y aúnen esfuerzos en aquellas que sí aportan, con una visión de conjunto a la mejora de la estrategia de negocios.



➤ **Beneficio 3: Elaboración del Presupuesto Financiero y Programación de la Producción**

Con un Sistema de Gestión ABC/ABM funcionando, la detección de errores y su corrección es oportuna, puesto que de manera inductiva, se puede reconocer una tarea que no aporte a una actividad; una actividad que no aporte valor a un producto o servicio, y un producto o servicio que no aporte a la cadena de valor empresarial, tanto en Azul Planet, como en las demás empresas que integran el sector.

Bajo este enfoque, los presupuestos del negocio, van a ser elaborados en base a un análisis exhaustivo que reasigne recursos a aquellos factores que más valor otorgan y que se descarten, por otro lado, aquellos que constituyen un derroche de esfuerzos. Las empresas del sector mediante el sistema de costeo ABC harán sus Presupuesto de Costos que incluya: el Presupuesto de Ventas, Presupuesto de Producción, los Costos de la Materia Prima directa, los Costos de la Mano de obra directa.



CAPÍTULO IV. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

4.1. CONCLUSIONES

Al terminar el presente trabajo de titulación y en base a la información obtenida, hemos llegado a conclusiones importantes sobre distintos aspectos, tanto en el sector al que pertenece la empresa, como dentro de la misma.

CONCLUSIONES DEL SECTOR:

- ✓ El Sector turístico es una actividad económica con mucho potencial en el Azuay. En los últimos años la iniciativa privada que ha incursionado en este sector, se ha visto incentivada e impulsada desde diferentes órganos de gobierno, y a través de distintos mecanismos.
- ✓ Las empresas pertenecientes al sector turístico recreativo, están concentradas en pocos cantones del Azuay; en aquellos con clima cálido o de valle: Yunguilla, Cuenca, Gualaceo, Girón y Paute.
- ✓ Son pocas las empresas del sector turístico, menos del 50%, que cuentan con un Plan Estratégico: una misión, visión, políticas, objetivos, organigramas, etc., lo cual refleja que no se conciben a sí mismas como empresas, sino como pequeños negocios familiares.
- ✓ La mayoría de empresas que integran el sector, son de tipo familiar y no disponen de áreas administrativas o divisiones departamentales bien definidas, sino que dos o más personas, generalmente los propietarios, desempeñan múltiples roles.
- ✓ Un número 30% de las empresas analizadas, no llevan contabilidad, ni la de tipo general, menos aún la de costos, argumentando que su volumen de transacciones, ventas y del negocio, es escaso. Sin embargo, aquellas empresas que están obligadas a llevar contabilidad, tampoco han dado la

importancia que amerita la contabilidad de costos, como pilar fundamental en el proceso de toma de decisiones.

- ✓ Muy pocas empresas del sector disponen de un sistema de costos, lo cual implica que las decisiones sobre precios, líneas de producción, servicios, ahorro y ventas, están siendo tomadas empíricamente o en base a experiencias de negocios similares.

- ✓ Existe la intención por parte de administradores y propietarios de implementar un sistema de costos que contribuya al desarrollo económico y al crecimiento de sus negocios. No obstante, las empresas no han accedido a estos sistemas por los costos y el personal que involucra su puesta en marcha.

- ✓ Dentro del sector turístico, las empresas que ofertan servicios y productos similares a Planeta Azul, comparten la realidad de que su éxito está condicionado a muchos factores externos, a la realidad económica, social y política de la localidad, y que el volumen de ventas crece en determinadas temporadas, por lo cual, hay épocas del año donde los negocios se saturan de clientes, mientras que en otras no pueden sustentarse con lo que logran vender.

- ✓ En las empresas que carecen de divisiones departamentales, muchos de los encargados de administrar los negocios del sector, no conocen sobre costos, y este desconocimiento se refleja en la ejecución de prácticas que generan desperdicios y que no permiten optimizar los recursos de los que dispone la empresa.

- ✓ En otras empresas, aquellas que son de mayor envergadura, se pudo evidenciar que la inversión de los propietarios o socios en los terrenos, infraestructura, personal, líneas de producción de su negocio, es bastante significativa en cifras, lo cual involucra una mayor responsabilidad respecto a



los costos y en un control más efectivo de los mismos, de manera que la magna inversión esté protegida respecto al riesgo.

- ✓ AzulPlanet Cía. Ltda., es una empresa que por su infraestructura y servicios ofertados, es única en el sector. A pesar de que en su misión orientan su oferta a todos los sectores se enfoca principalmente en el estrato social medio alto, por lo que sus precios son bastante elevados, comparándolos con otras empresas similares del medio. Por tanto, aquellas que son más económicas y accesibles son las preferidas del turista y se convierten en competencia directa de Planeta Azul que muchas veces limitará el cumplimiento pleno de sus objetivos de venta.

CONCLUSIONES DE LA EMPRESA:

- ✓ El Plan de Cuentas de la empresa AzulPlanet Cía. Ltda., a pesar de ser una herramienta flexible, no responde a las necesidades de registro de la empresa, pues existe desorganización en las partidas del mismo, y el personal no está lo suficientemente familiarizado con dicho plan.
- ✓ La información proporcionada por la empresa sobre Propiedad, Planta y Equipo es errónea, debido a que el listado de los mismos no se encuentra correctamente clasificado por dependencia o área; además, existen rubros que corresponden a gastos y no deberían estar enlistados como activos fijos. (véase en el anexo 7)
- ✓ No existe una lista actualizada hasta la fecha de Propiedad, Planta y Equipo, es decir, algunos activos constan en la base de datos proporcionada por la empresa, pero no se pudo constatar su existencia física, concluyendo que no se están dando de baja oportunamente. También, hay otros activos que han sido trasladados a otras áreas y algunos que han sido adquiridos recientemente, mismos que no están registrados.



- ✓ El personal de contabilidad y financiero, no conoce a profundidad aspectos básicos sobre el manejo de costos, la realidad de la empresa y las decisiones que en principio motivaron, a asignar determinados rubros a ciertas cuentas contables, por ejemplo, el registro del pago del agua potable y la depreciación del edificio.
- ✓ La política interna de costos que maneja Azul Planet Cía. Ltda. en las áreas de Patio de Comidas y Acqua Restaurant, que determina que los CIF y MOD corresponden al 40% del valor de la materia prima directa, es incorrecta; conclusión a la que hemos llegado por ser ésta una medida muy general para todos los productos y servicios que son diversos, y porque al momento en que la empresa formuló esta política, se subestimaron los costos y/o no se consideraron todos los recursos en los que se incurre en la producción.
- ✓ A consecuencia de la política de considerar el 40% de la Materia Prima directa como CIF, los precios de venta de los productos que ofertan tanto en Patio como en Acqua Restaurant, están mal establecidos, porque no responden a los consumos reales de recursos de los productos y servicios que se ofertan.
- ✓ De acuerdo a los resultados obtenidos mediante el sistema de costeo ABC se puede apreciar que los costos unitarios determinados son significativamente diferentes con relación al sistema tradicional, ya que este último determina costos normalizados es decir contienen distorsiones como la subestimación y la sobreestimación mientras que el costeo ABC determina costos más exactos y reales, por tanto a partir de costos correctos se tomarán decisiones correctas.
- ✓ La proyección de costos que la empresa elabora para obtener el costo por persona que ingresa al parque acuático está elaborada incorrectamente, puesto que el \$ 1,91 no es razonable comparado con los \$ 5,62 que se ha recalculado en base al mismo criterio que la entidad emplea (**ver anexo 18**); al realizar dicho recalcule, se evidenció que la entidad no consideró rubros



como suministros materiales y repuestos, depreciaciones, transporte, internet y combustibles.

- ✓ Al estar erróneamente realizada la proyección de costos, la entidad no está obteniendo la utilidad que se había propuesto como meta, debido a que, si para efectos de análisis consideramos el costo incrementado de los servicios y productos por la aplicación del costeo ABC, más no el que responde a las políticas de la empresa, la utilidad proyectada disminuye drásticamente.
- ✓ La entidad está contabilizando y cubriendo gastos personales de los socios, hecho que se evidenció en la cuenta Servicio de TV digital del área de Parque acuático, motivo por el cual para nuestro análisis con el sistema de costeo ABC, este rubro no ha sido considerado.
- ✓ La empresa incurre en costos altos como es el caso de la actividad Promoción del Parque por la intervención la Mano de Obra indirecta, y espacios en radios contratados por la entidad que en diciembre consumió \$ 2.449,41.
- ✓ Al haber efectuado una serie de actividades que se requirieron para la elaboración del presente trabajo de titulación, tanto dentro como fuera de la empresa objeto de estudio, se cumplió con el objetivo propuesto, y como resultado, el Parque Acuático Azul Planet Cía. Ltda. cuenta ya con una propuesta de sistema de Costeo ABC, de la cual podrán disponer los socios, el gerente o presidente para implementar un modelo de gestión que permita tomar decisiones acertadas y en función del consumo real de los recursos en la empresa.



4.2. RECOMENDACIONES

- ✓ Se recomienda a la entidad revisar el Plan de Cuentas, reestructurarlo y socializar esta herramienta al personal contable y financiero, de manera que no existan cuentas que se presten para confusiones y que puedan llegar a alterar la interpretación de los resultados que arrojen los balances.
- ✓ Se sugiere a la entidad actualizar la base de datos de Propiedad, Planta y Equipo de la que dispone, y trasladar esta información a un inventario completo en el que consten las características del activo y códigos que faciliten la ubicación de los mismos para su control pertinente. De igual manera, hacer el respectivo seguimiento del inventario mediante tarjetas de control, permitiendo la disminución de costos innecesarios por depreciaciones de activos fijos inexistentes y reduciendo el riesgo de pérdida de los activos.
- ✓ Contratar al personal eventual estrictamente necesario y no incurrir en gastos excesivos y no motivados, sobre todo en lo que respecta a los eventos y fines de semana.
- ✓ Socializar el Plan Estratégico de la empresa al personal, para que tengan conocimiento de las metas en cifras y literales trazadas por área, de manera que todos aúnen esfuerzos en torno al cumplimiento de los mismos objetivos.
- ✓ Capacitar al personal de manera constante sobre el manejo de los costos en la empresa, puesto que el desconocimiento puede generar una disminución de la productividad de dicho personal y, a su vez, la toma de decisiones erróneas respecto a costos y precios.
- ✓ Consignar ciertas áreas de la empresa en desuso, es decir, permitir que un tercero o un proveedor arriende un local dentro de la empresa ofertando productos y servicios distintos a los de la marca Planeta Azul, que puedan convertirse en atractivos para el Parque, y en un ingreso fijo



para la empresa. Por ejemplo, el Bar Cavernícola, que hace más de un año no se encuentra en funcionamiento.

- ✓ Vincular las metas ventas con la inversión en publicidad, o sea, efectuar un análisis costo-beneficio que determine si los recursos invertidos en publicidad están siendo devueltos en la generación de mayores ventas. El plan de publicidad a través de los distintos medios de comunicación establecido por el departamento de marketing, debe ser realizado en función de un estudio en donde se prioricen y destinen recursos hacia los medios que generan mayor cobertura y más enganche con los clientes, buscando alternativas más económicas y creativas.
- ✓ Ampliar la difusión de la marca Planeta Azul, más allá de costosas campañas publicitarias, sino a través de la potencialización de convenios interinstitucionales, ofertas, descuentos, promociones, etc. lo cual generará que el turista visualice a la empresa como un lugar para visitar de manera frecuente, y no como lo hace hoy en día, donde Planeta Azul es asimilada como una marca costosa y poco accesible.
- ✓ Considerar la propuesta planteada de un sistema de costeo ABC e implementarlo, para que siguiendo el proceso sugerido, se logre una correcta fijación de precios y la reducción de costos.



ANEXOS



ANEXO N° 1 ENCUESTA

UNIVERSIDAD DE CUENCA**FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS Y ADMINISTRATIVAS****CARRERA DE CONTABILIDAD Y AUDITORÍA**

N° DE ENCUESTA:

ENCUESTADORAS:

Tania Janneth Patiño Avila 0104457239

Miriam Susana Zuña Rojas 0106419427

- **OBJETIVO DE LA ENCUESTA:**

Recolectar datos relevantes proporcionados de fuentes directas, a fin de estructurar una base con esta información que permita identificar la situación actual del Sector Turístico (Parques temáticos, servicios Deportivos, de Esparcimiento y Recreativos) de la Provincia del Azuay, tomando para ello como muestra a un grupo de 20 empresas pertenecientes al sector y categorizadas en estas ramas.

La muestra fue seleccionada a partir de un estudio realizado en el año 2012 por la empresa AzulPlanet CIA. LTDA., considerando a estos negocios como su principal competencia al ser los más representativos del sector.

- **JUSTIFICACIÓN:**

Teniendo como antecedente la no existencia de una base de datos completa o de información de fuentes fiables para el desarrollo de nuestro trabajo de tesis (**TEMA:** "PROPUESTA PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE COSTOS ABC Y ANÁLISIS DE SUS BENEFICIOS EN LAS EMPRESAS DEL SECTOR TURÍSTICO DE LA PROVINCIA DEL AZUAY, PERIODO 2015.")

CASO PRÁCTICO: EMPRESA PARQUE ACUÁTICO AZUL PLANET CIA. LTDA. DEL CANTÓN GUALACEO)

Esta encuesta aplicada a propietarios o administradores de las empresas tomadas como muestra, permitirá conocer cómo está caracterizado el sector, su estructura, y la distinción en los tipos de productos y servicios que oferta cada una.

NOMBRE DE LA EMPRESA:.....



RUC / CI:

CANTÓN:.....

PARROQUIA – COMUNIDAD:

FECHA DE CONSTITUCIÓN:

PROPIETARIO(S):

INVERSIÓN APROXIMADA (SI DESEA ESPECIFICAR):

.....

1. FIGURA LEGAL

- S.A.
- CÍA. LTDA.
- PERSONA NATURAL
- PERSONA NATURAL OBLIGADA A LLEVAR CONTABILIDAD
- OTROS

ESPECIFIQUE OTROS:.....

.....

2. DESDE HACE CUÁNTO TIEMPO LLEVA BRINDANDO ATENCIÓN PÚBLICO:.....

3. MERCADO AL QUE DIRECCIONA SUS PRODUCTOS Y SERVICIOS

- Nivel bajo
- Nivel medio
- Nivel medio - alto
- Nivel alto
- Accesible a todos los niveles

4. DESDE SU APERTURA, ¿HA REDUCIDO, CONSERVADO O HA AMPLIADO SUS LÍNEAS DE PRODUCCIÓN?

Reducido

Ampliado

Conservado

¿CUÁL (ES) Y POR QUÉ?

.....

...



**5. ¿PERTENECE A ALGUNA DE ESTAS ORGANIZACIONES?
 Seleccione con una X más de una alternativa, si fuere el caso.**

MINISTERIO DE TURISMO	
CÁMARA DE TURISMO DEL AZUAY	
CÁMARA DE COMERCIO DE CUENCA	
OTRAS ASOCIACIONES TURÍSTICAS	
NINGUNO	

Otras, indique cuáles:.....

6. ¿SE BENEFICIA DE LA EXONERACIÓN DEL IMPUESTO DEL UNO POR MIL SOBRE EL VALOR DE LOS ACTIVOS FIJOS, ESTABLECIDO POR ACUERDO MINISTERIAL N°20160007?

SI
 NO

7. DISPONE DE ÁREAS ADMINISTRATIVAS:

SI
 NO

8. ¿QUÉ TIPO DE CONTABILIDAD LLEVA SU EMPRESA? Seleccione con una X sólo una de las siguientes alternativas.

SOLO CONTABILIDAD GENERAL	
CONTABILIDAD GENERAL Y DE COSTOS	
CONTABILIDAD GUBERNAMENTAL	
NO LLEVA CONTABILIDAD	

9. ¿SU EMPRESA CUENTA CON UN SISTEMA INFOMÁTICO COMO HERRAMIENTA DE SOFTWARE PARA LA GESTIÓN CONTABLE Y DE COSTOS?:

SI NO
 SI SU RESPUESTA ES SÍ, INDIQUE EL SISTEMA EMPLEADO:.....

10. ¿DISPONE EN SU EMPRESA DE SISTEMA DE COSTEO FORMALMENTE ESTABLECIDO?

SI
 NO



SI SU RESPUESTA ES SÍ, INDIQUE EL SISTEMA EMPLEADO:.....

Las siguientes preguntas deben ser respondidas exclusivamente para las empresas que disponen de un Sistema de Costeo formalmente establecido:

11.SI DISPONE EN SU EMPRESA DE UN SISTEMA DE COSTEO FORMAL, ¿QUÉ SISTEMA DE COSTEO UTILIZA EN SU NEGOCIO O CUÁL ESTÁ EN PROCESO DE IMPLEMENTACIÓN? Seleccione con una X sólo una:

Por órdenes de producción	
Por procesos	
Costeo estándar	
Costeo ABC	
Trúput	

12.DE ACUERDO AL SISTEMA DE COSTOS QUE USTED EMPLEA EN SU NEGOCIO, ¿CÓMO SE CARGAN LOS COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN (CIF) A LOS PRODUCTOS Y/O SERVICIOS?

De forma real

De forma estimada

13.EN SU NEGOCIO, ¿EXISTE UNA DEPENDENCIA CON PERSONAL QUE SE ENCARGUE EXCLUSIVAMENTE DEL MANEJO DE COSTOS?

Existe

No existe

14.ELABORA EN SU NEGOCIO FICHAS TÉCNICAS U HOJAS DE COSTOS PARA CARGAR LOS MISMOS AL PRODUCTO O SERVICIO?

Se elaboran

No se elaboran



15. ¿QUÉ DECISIONES SE TOMAN EN SU EMPRESA EN FUNCIÓN DE LA INFORMACIÓN PROVENIENTE DE LOS COSTOS? Seleccione más de una alternativa con una X, si fuere el caso

El costo de productos o servicios	
Fijar precios	
Controlar Costos	
Abrir o cerrar una línea de producción	
Capacidad de operación	
Eficiencia del personal	
Sobre ahorros y desperdicios	
Otras decisiones	

16. ¿CONSIDERA USTED QUE EL SISTEMA EMPLEADO ACTUALMENTE PARA COSTEAR LOS PRODUCTOS Y/O SERVICIOS LE HA PERMITIDO TOMAR DECISIONES ÓPTIMAS?

SI

NO

Las preguntas siguientes deberán ser respondidas por el total de empresas que integran la muestra, es decir, los 20 establecimientos, dispongan o no de un sistema de costeo:

17. ¿SON SIGNIFICATIVOS LOS COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN (CIF) EN LOS PROCESOS PRODUCTIVOS DESARROLLADOS EN SU NEGOCIO? Señale con una X el rubro en el que se ubica

Más de 80.000	
Entre 50.000 y 80.000	
Entre 20.000 y 49.999	
Entre 10.000 y 19.999	
Menos de 10.000	
Desconoce el rubro de CIF	



18. ¿CÓMO DETERMINA EL COSTO UNITARIO DE SUS PRODUCTOS Y/O SERVICIOS? Seleccione sólo una de las siguientes alternativas.

Total de Costo / N° de unidades producidas	
Utiliza unidades equivalentes	
Utiliza inductores para cada actividad	
Determina el Costo por área	

19. ¿CONOCE USTED EL SISTEMA DE COSTEO POR ACTIVIDAD O ABC?

SI

NO

20. EN SU OPINIÓN, ¿ES ÚTIL DETERMINAR LOS COSTOS EN BASE A LAS ACTIVIDADES PARA LA TOMA DE DECISIONES EN FUNCIÓN DE UNOS AJUSTADOS A LA REALIDAD

SI

NO

21. DE LAS SIGUIENTES OPCIONES, ¿CUÁLES PIENSA QUE SERÍAN LOS PRINCIPALES OBSTÁCULOS PARA LOGRAR LA IMPLEMENTACIÓN DE UN NUEVO SISTEMA DE COSTEO EN SU NEGOCIO, EN ESTE CASO, EL COSTEO ABC? Puede seleccionar con una X más de una alternativa.

Recolección de información	
Costos adicionales por software	
Cantidad de procesos manuales por centro de Costo	
Necesidad de personal técnico capacitado en el sistema	
Capacitación necesaria para la gerencia y administración	

22. DE LAS SIGUIENTES OPCIONES, ¿CUÁLES PIENSA QUE SERÍAN LOS PRINCIPALES BENEFICIOS DE IMPLEMENTAR UN NUEVO SISTEMA DE COSTEO EN SU NEGOCIO, EN ESTE CASO, EL COSTEO ABC? Puede seleccionar con una X más de una alternativa.



Costos de productos y servicios reales y precisos	
Supresión de actividades que no generan valor	
Información de costos oportuna	
Rediseño de procesos	
Uso adecuado del capital de trabajo	
Apoyo a la planeación estratégica	

23. ¿CONSIDERARÍA EL SISTEMA DE COSTEO ABC PARA IMPLEMENTARLO EN SU EMPRESA COMO FUENTE DE INFORMACIÓN DE COSTOS Y COMO HERRAMIENTA DE GESTIÓN?

SI

NO

¡Muchas gracias por su colaboración!



ANEXO N° 2 REPORTE DE VENTAS ACQUA RESTAURANT



PARQUE ACUÁTICO AZULPLANET CIA. LTDA.

PERIODO: DICIEMBRE 2015

REPORTE DE VENTAS MENSUALES

PRODUCTO	CANTIDAD	TOTAL
POS-ACQUA	229	1119,06
BEBIDAS CON ALCOHOL	17	105,25
CLUB 330 ML	8	17,84
GATO BLANCO BOTELLA	1	16,07
JIRAFAS DE PILSENER 3000 ML + NACHOS	3	43,77
PILSENER 330 ML	4	7,14
VINO BOTELLA	1	20,43
BEBIDAS SIN ALCOHOL	161	377,13
AGUA PURE WATER SIN GAS 500 ML	14	12,47
CAPUCCINO VAINILLA	2	2,68
COCA COLA 400 ML	47	62,98
COLA SPRITE 400 ML	2	2,68
FANTA	1	0,97
FIORA FRESA	1	0,97
FRAPPE	12	32,04
GUITIG 500ML	5	6,7
JARRA DE GASEOSA	3	16,04
JARRA DE JUGO	13	98,54
JARRA DE LIMONADA	6	45,48
JUGOS NATURALES	45	80,39
NESTEA LIMON 500ML	2	3,58
TROPICAL 500 ML	7	9,38
VASO DE LIMONADA	1	2,23
BUFETS	24	356,88
BUFFET ADULTO	17	242,71
BUFFET ADULTO PROMOCION	5	89,24
BUFFET NIÑO	1	10,65
BUFFET NIÑO PROMOCION	1	14,28
PLATOS FUERTES	11	239,17
CAMARONES CRISPI	1	7,12
DUO MIX CHULETA DE CERDO EN CORTE ESPECIAL Y BROCCOLI	1	8,92
DUO MIX SUPREMA DE POLLO Y BROCHETA DE CAMARONES	1	8,92
PARRILLADA MAR Y TIERRA	8	214,21
POSTRES	14	27,25
POSTRE PLANETA	14	27,25
SNACKS	2	13,38
ACQUA RUNNER	1	10,71
SALCHIPAPA	1	2,67

Fuente: Departamento Financiero Azul Planet Cía. Ltda.



ANEXO N° 3 RECETAS ESTÁNDAR DE LOS PLATOS QUE CONFORMAN EL BUFFET.

Ensalada cesar de camarón			
CONSUMO			
ingredientes	cantidad por racion	unidad de medida	Costo Total
lechuga	25	grs	0.22
Mayonesa	450	grs	0.25
cebolla	350	kg	0.35
camaron	250	grs	2.20
pan	6	unid	0.60
Costo Total de Materia Prima			3.62
Margen de error 5%			0.18
Costo por porción			3.80

Ensalada de angelino con atún			
CONSUMO			
ingredientes	cantidad por racion	unidad de medida	Costo Total
lechuga	21	grs	0.18
porcion de papas	340	kg	0.84
atun	2	unit	2.40
mayonesa	430	kg	0.24
limon	3	unit	0.30
Costo Total de Materia Prima			3.95
Margen de error 5%			0.20
Costo por porción			4.15

Ensalada paricie			
CONSUMO			
ingredientes	cantidad por racion	unidad de medida	Costo Total
Pasta	30	grs	0.11
Jamon	30	kg	0.19
Queso	1	queso	2.55
Mayonesa	490	kg	0.44
Costo Total de Materia Prima			3.29
Margen de error 5%			0.16
Costo por porción			3.45

Elaborado por: Jefe de Cocina (Chef)



Ceviche Mixto de camarón y pescado			
CONSUMO			
ingredientes	cantidad por racion	unidad de medida	Costo Total
Tomate	3	kg	3.00
Limon	4	unid	0.40
Naranja	3	kg	0.90
Pescado	454	grss	5.00
Camaron	1000	grs	8.81
Cebolla	505	kg	0.51
Aceite	4	ml	1.42
Salsa de tomate	1	unid	1.15
Costo Total de Materia Prima			18.62
Margen de error 5%			0.93
Costo por porción			19.55

Sopa Menestrones de Res			
CONSUMO			
ingredientes	cantidad por racion	unidad de medida	Costo Total
Frejol	950	grs	3.80
hueso de res	1000	grs	4.41
papa	1182	kg	2.90
ceboolla	600	kg	0.60
pimiento	2	unid	0.80
fideo	300	grs	1.00
achiote	125	ml	0.30
Costo Total de Materia Prima			13.81
Margen de error 5%			0.69
Costo por porción			14.50

Interactiva Pastas italianas			
CONSUMO			
ingredientes	cantidad por racion	unidad de medida	Costo Total
Carne molida	454	grs	3.50
Pasta o fideo	150	kg	0.50
Jamon	490	kg	3.09
Champañon	0.15	kg	0.92
cebolla	120	grs	0.12
pimiento	2	unid	0.80
apio	1	atado	0.25
albaca	16	grs	0.32
Costo Total de Materia Prima			6.00
Margen de error 5%			0.30
Costo por porción			6.30

Elaborado por: Jefe de Cocina (Chef)



PLATO FUERTE Costillas búfalo			
CONSUMO			
ingredientes	cantidad por racion	unidad de medida	Costo Total
Costilla de cerdo	2500	grs	18.75
Ajo	150	kg	0.38
Mostaza	130	grs	0.39
miel de abeja	250	ml	1.13
Salsa barbecua	2800	ml	5.25
Costo Total de Materia Prima			25.89
Margen de error 5%			1.29
Costo por porción			27.18

Pollo a la naranja			
CONSUMO			
ingredientes	cantidad por racion	unidad de medida	Costo Total
Pollo	3	unid	13.50
Naranja	5	unid	1.25
Ajo	150	kg	0.38
Pimiento	2	unid	0.80
Cebolla	745	grs	0.75
Crema de leche	180	ml	0.36
Costo Total de Materia Prima			16.67
Margen de error 5%			0.83
Costo por porción			17.50

Seco de carne al estilo tex			
CONSUMO			
ingredientes	cantidad por racion	unidad de medida	Costo Total
Carne de res	1500	grs	8.26
tomate	2.5	kg	2.50
Chile	629	grs	0.42
Cebolla	950	kg	0.95
Ajo	800	grs	1.20
Costo Total de Materia Prima			13.33
Margen de error 5%			0.67
Costo por porción			14.00



Arroz risi bisi			
CONSUMO			
ingredientes	cantidad por racion	unidad de medida	Costo Total
arroz	150	lbs	0.18
pasta de tomate	151	litros	0.47
tomate	1	kg	1.00
albaca	1	kg	0.01
tocino	187	grs	2.61
Costo Total de Materia Prima			4.28
Margen de error 5%			0.21
Costo por porción			4.50

Arroz a la florentina			
CONSUMO			
ingredientes	cantidad por racion	unidad de medida	Costo Total
arroz	250	lbs	0.31
espinaca	1	kg	0.25
choclo dulce	60	grs	1.61
jamon	398	kg	0.70
Costo Total de Materia Prima			2.86
Margen de error 5%			0.14
Costo por porción			3.00

Papas rellenas			
CONSUMO			
ingredientes	cantidad por racion	unidad de medida	Costo Total
crema de leche	100	lbs	0.28
papas	850	kg	2.09
queso	0.5	grs	1.28
jamon	100	kg	0.18
Costo Total de Materia Prima			3.81
Margen de error 5%			0.19
Costo por porción			4.00

Maduros a la mantequilla			
CONSUMO			
ingredientes	cantidad por racion	unidad de medida	Costo Total
maduros	450	grs	0.45
mantequilla	74	grs	0.83
canela	25	kg	0.53
Costo Total de Materia Prima			1.81
Margen de error 5%			0.09
Costo por porción			1.90



Postre Chesse cake de frutos rojos			
CONSUMO			
ingredientes	cantidad por racion	unidad de medida	Costo Total
maizabrosa	400	grs	1.34
harina	100	grs	0.45
queso crema	500	grs	3.17
limon	2	unidades	0.24
fresas	400	grs	0.88
glace de fresa	200	grs	0.70
Costo Total de Materia Prima			6.77
Margen de error 5%			0.34
Costo por porción			7.11

Muse de Maracuya			
CONSUMO			
ingredientes	cantidad por racion	unidad de medida	Costo Total
harina	250	grs	0.23
ricacao	200	grs	0.89
polvo de hornear	14	grs	0.11
leche	100	ml	0.07
azucar	758	grs	0.90
pulpa de maracuya	959	ml	2.78
leche evaporada	1	lata	1.68
Costo Total de Materia Prima			6.66
Margen de error 5%			0.33
Costo por porción			7.00

Angel brownie			
CONSUMO			
ingredientes	cantidad por racion	unidad de medida	Costo Total
chocolate amargo	150	grs	0.81
nuez	500	grs	8.96
huevos	5	u	0.55
harina	200	grs	0.89
mantequilla	125	grs	0.71
azucar	250	grs	0.30
helado	1200	grs	3.97
Costo Total de Materia Prima			16.18
Margen de error 5%			0.81
Costo por porción			16.99



Tres leches			
CONSUMO			
ingredientes	cantidad por racion	unidad de medida	Costo Total
3 leches la lechera	0.5	1000 ml	1.80
biscocho de vainilla 25 cm	1		3.00
crema chantilly	82		0.34
chocolate	71		0.57
Costo Total de Materia Prima			5.71
Margen de error 5%			0.29
Costo por porción			6.00

Elaborado por: Jefe de Cocina (Chef)



ANEXO N° 4 REPORTE DE VENTAS CENTRO DE COSTO PATIO DE COMIDAS



PARQUE ACUÁTICO AZULPLANET CIA. LTDA. CENTRO DE COSTO 1 PATIO DE COMIDAS REPORTE DE VENTAS DICIEMBRE 2015

PRODUCTOS	UNIDADES VENDIDAS	VENTAS	PORCENTAJE
BEBIDAS CON ALCOHOL	87	194,11	5,08%
CLUB 330 ML	87	194,11	5,08%
BEBIDAS SIN ALCOHOL	547	551,86	14,44%
AGUA PURE WATER SIN GAS 500 ML	60	53,47	1,40%
CAPUCCINO	8	10,72	0,28%
CAPUCCINO VAINILLA	9	12,06	0,32%
COCA COLA 400 ML	100	89,21	2,33%
COLA SPRITE 400 ML	33	29,45	0,77%
FANTA	64	57,05	1,49%
FIORA FRESA	57	50,87	1,33%
FRAPPE	15	40,05	1,05%
GALAC SHAKE	7	18,69	0,49%
GUITIG 500ML	24	21,38	0,56%
JUGO DEL VALLE 550	21	18,7	0,49%
MANZANA 500 ML	31	27,67	0,72%
MILLO	8	10,72	0,28%
MOCACCINO DARK	4	8,08	0,21%
NESTEA LIMON 500ML	38	33,86	0,89%
PEPSI 400 ML	3	2,68	0,07%
TRADICION	10	13,4	0,35%
TROPICAL 500 ML	29	25,87	0,68%
TROPICAL 500ML *****	4	3,56	0,09%
V220 365ML	21	23,48	0,61%
VASO DE GASEOSA 16 OZ	1	0,89	0,02%
POSTRES	124	200,53	5,25%
ARTESANAL CONO DOBLE	6	11,83	0,31%
ARTESANAL CONO SENCILLO	52	80,79	2,11%
ARTESANAL TULIPAN DOBLE	7	14,07	0,37%
ARTESANAL TULIPAN SIMPLE	4	6,25	0,16%
BROWNIE CON HELADO	9	24,03	0,63%
PORCION EXTRA ADEREZOS-HOT CAKES	14	6,28	0,16%
POSTRE PLANETA	32	57,28	1,50%
SNACKS	822	2874,09	75,23%
1/4 DE POLLO	14	62,43	1,63%
1/4 DE POLLO EMPLEADOS	18	56,14	1,47%
ALITAS COSMICAS	103	440,47	11,53%
COSTILLAS B.B.Q	43	230,04	6,02%
HAMBURGUESAS	80	340,6	8,91%
HOT DOG CLASICO COMBO	25	89,02	2,33%
HOT DOG CLASICO SIMPLE	19	42,37	1,11%
HOT DOG PIZZA COMBO	7	28,14	0,74%
HOT DOG PIZZA SIMPLE	8	21,36	0,56%
MENESTRA DE CERDO	12	53,51	1,40%
MENESTRA DE POLLO	33	141,72	3,71%
NACHOS CON QUESO	79	210,93	5,52%
NUGGETS	12	64,2	1,68%
NUGGETS + PAPAS FRITAS + GASEOSA	21	74,79	1,96%
PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA	34	151,58	3,97%
PIZZA ACUATICA	3	10,05	0,26%
PIZZA HAWAIANA	2	6,26	0,16%
PIZZA JAMON Y QUESO	29	88,04	2,30%
PORCION EXTRA SALSA DE QUESO NACHOS	2	1,78	0,05%
SALCHIPAPA	264	704,87	18,45%
SANDUCHE CAVERNICOLO COMBO	5	24,55	0,64%
SANDUCHE CAVERNICOLO SIMPLE	1	3,56	0,09%
SANDWICH CUBANO PLANETA COMBO	3	12,06	0,32%
SANDWICH CUBANO PLANETA SIMPLE	2	6,26	0,16%
SANDWICH HUEVO COMBO	1	4,02	0,11%
SANDWICH HUEVO SIMPLE	2	5,34	0,14%
TOTAL	1580	3820,59	100,00%

Elaborado por: Las Autoras
2015

Fuente: Reportes Ventas Diciembre



**ANEXO N° 5 ESTADO DE RESULTADOS –PERIODO DICIEMBRE
2015**



**PARQUE ACUATICO AZULPLANET CIA. LTDA.
ESTADO DE RESULTADOS
PERIODO: DICIEMBRE 2015
EN MILES DE DOLARES**

CUENTAS	VALOR
INGRESOS	40,239.90
<u>INGRESOS DE ACTIVIDADES ORDINARIAS</u>	40,219.43
Ingresos por Souvenirs	1,765.17
Ingresos por Servicios	22,621.81
Ingresos por Boleteria	16,189.22
(-)Descuento en Ventas	-356.77
<u>OTROS INGRESOS</u>	20.47
Intereses Financieros Coop. Jardin Azuayo	0.01
Ingresos Ajustes en Pagos	20.46
COSTOS Y GASTOS	49,572.64
<u>COSTOS DE VENTAS Y PRODUCCIÓN</u>	32,568.70
<u>MATERIALES UTILIZADOS O PRODUCIDOS VENDIDOS</u>	11,122.68
COSTOS INSUMOS Y MATERIALES DIRECTOS	3,178.34
Energia Electrica Parque Acuático	3,082.96
Servicio de TV digital Parque Acuático	95.38
COSTO INSUMOS BARES, RESTAURANTES Y EVENTOS	7,944.34
Costo Alimentos	7,134.21
Costo Bebidas sin Alcohol	376.33
Costo Bebidas con Alcohol	433.80
<u>MANO DE OBRA DIRECTA</u>	6,726.32
SUELDOS Y BENEFICIOS SOCIALES PARQUE ACUATICO	3,793.63
Sueldos Parque Acuático	2,633.99
Aporte Patronal Parque Acuático	341.35
XIII Sueldo Parque Acuático	234.12
XIV Sueldo Parque Acuático	206.50
Fondos de Reserva Parque Acuático	202.18
Horas Extras 100% Parque Acuático	175.49
SUELDOS Y BENEFICIOS SOCIALES BARES Y RESTAURANTES	2,010.09
Sueldos Bares y Restaurantes	1,420.00
Aporte Patronal Bares y Restaurantes	184.03
XIII Sueldo Bares y Restaurantes	126.22
XIV Sueldo Bares y Restaurantes	59.00
Fondos de Reserva Bares y Restaurantes	126.17
Horas Extras 100% Bares y Restaurantes	94.67
SUELDOS Y BENEFICIOS SOCIALES EVENTOS Y CONVENCIONES	922.60



Sueldos Eventos y Convenciones	650.00
Aporte Patronal Eventos y Convenciones	84.24
Fondos de Reserva Eventos y Convenciones	57.75
XIV Sueldo Eventos y Convenciones	29.50
Horas Extras 100 % Eventos y Convenciones	43.33
XIII Sueldo Eventos y Convenciones	57.78
OTROS COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN	13,988.73
DEPRECIACIÓN PROPIEDADES, PLANTA Y EQUIPO	9,804.54
DEPRECIACIONES PARQUE ACUATICO	7,259.65
DEPRECIACIONES BARES Y RESTAURANTES	1,600.34
DEPRECIACIONES EVENTOS	944.55
MANTENIMIENTO Y REPARACIONES PARQUE ACUÁTICO	2,352.36
MANTENIMIENTO Y REPARACIONES PISCINAS	1,472.36
MANTENIMIENTO Y REPARACIONES PARQUE ACUATICO	880.00
SUMINISTROS MATERIALES Y REPUESTOS	37.56
Suministros Materiales y Repuestos Bares y Restaurantes	37.56
OTROS COSTOS DE PRODUCCIÓN.	1,794.27
Transporte Parque Acuático	85.00
Internet Parque Acuático	106.00
Servicios Varios Parque Acuático	0.72
Servicios de TV digital Bares y Restaurantes	126.55
Internet Bares	106.00
Servicios Artísticos Animación y Eventos	280.00
Servicios Personales y Profesionales Eventos	1,090.00
COSTO DE VENTAS	730.97
Costo de Ventas Souvenirs	730.97
GASTOS	17,003.94
GASTOS DE VENTA	2,258.60
PROMOCION Y PUBLICIDAD VENTAS	1,540.22
COMBUSTIBLES	240.85
TRANSPORTE	5.50
OTROS GASTOS	472.03
Gasto Hospedaje Ventas	343.75
Otros Gastos Ventas	128.28
GASTOS ADMINISTRATIVOS	6,926.88
SUELDOS SALARIOS Y DEMAS REMUNERACIONES	4,309.42
SUELDOS ADMINISTRATIVOS	3,230.97
XIII SUELDO ADMINISTRATIVOS	269.25
XIV SUELDO ADMINISTRATIVOS	147.50
APORTE PATRONAL ADMINISTRACION	392.56
FONDOS DE RESERVA ADMINISTRACION	269.14
MANTENIMIENTO Y REPARACIONES ADMINISTRACION	628.69
MANTENIMIENTO VEHICULO	628.69
COMISIONES	185.00



COMISIONES BANCO DEL AUSTRO	119.21
COMISIONES BANCO DEL PACIFICO	0.45
COMISIONES BANCO DE GUAYAQUIL	9.42
COMISIONES BANCO BOLIVARIANO	32.37
COMISIONES DINERS CLUB	23.55
AGUA ENERGIA LUZ Y TELECOMUNICACIONES	366.94
INTERNET ADMINISTRACION	108.00
TELEFONIA CELULAR	100.00
ENERGIA ELECTRICA ADMINISTRACION	48.98
SERVICIOS TELEFONICOS ADMINISTRACION	109.96
IMPUESTOS CONTRIBUCIONES Y OTROS	902.75
SUPERINTENDENCIA DE COMPAÑIAS	902.75
DEPRECIACIONES	373.00
PROPIEDADES, PLANTA Y EQUIPO	373.00
OTROS GASTOS	161.08
GASTOS MENSAJERIA Y CORRESPONDENCIA ADMI	9.56
GASTOS SERVICIOS BANCARIOS	142.91
GASTOS NO DEDUCIBLES	8.61
GASTOS DIFERENCIAS EN PAGOS	3.03
GASTOS I.C.E	5.58
GASTOS FINANCIEROS	7,616.46
INTERESES	7,616.46
GASTO INTERESES COOP. JARDIN AZUAYO	229.30
GASTO INTERESES FOMENTO	7,387.16
OTROS GASTOS	202.00
OTROS GASTOS	202.00
UTILIDAD O PERDIDA DEL EJERCICIO = INGRESOS -COSTOS – GASTOS	-9,332.74


Fuente: Departamento financiero Azul Planet Cía. Ltda.



ANEXO N° 6 KILOVATIOS CONSUMIDOS EN LOS CENTROS DE COSTOS


 PLANET AZUL CIA LTDA KWS CONSUMIDOS CENTRO DE COSTO 1. PATIO DE COMIDAS					
NRO DE MAQUINAS	EQUIPO	HORAS QUE FUNCIONA EN UN DIA	DIAS AL MES	KW/HORA	TOTAL CONSUMIDO EN KW
2	CONGELADORES_EXHIBIDOR DE HELADOS	24.00	20.50	0.40	196.80
1	WAFLERA	1.50	22.15	0.30	9.97
4	LICUADORAS	2.00	22.15	0.35	15.51
1	MAQUINA DE HELADO	3.00	22.15	0.65	43.19
1	MICROONDAS	0.50	22.15	0.45	4.98
1	CALENTADOR DE QUESO	5.00	22.15	0.45	49.84
1	CALENTADOR DE NACHOS	5.00	22.15	0.38	42.09
1	MAQUINA DE CAFÉ PUSH	8.00	22.15	0.24	42.47
1	FREIDORA ELECTRICA	5.00	9.00	0.24	10.80
1	PLANCHA PARA HAMBURGUESAS	2.50	22.15	0.29	16.06
1	FRIGORIFICO VERTICAL 3 PUERTAS MIXTO	24.00	29.00	0.35	243.53
1	HORNO ELECTRICO	1.00	9.00	1.14	10.28
1	VENTILADOR	3.50	22.15	0.10	7.75
17			266.85	5.34	693.27
EQUIPOS DE COMPUTACION					
1	COMPUTADOR	6.00	22.15	0.30	39.87
18					733.14

Elaborado por: Las Autoras


 PARQUE ACUÁTICO AZUL PLANET CIA LTDA CONSUMO DE KWS CONSUMIDOS EN CADA ACTIVIDAD CENTRO DE COSTO 1 PATIO DE COMIDAS						
ACTIVIDADES	NRO DE MAQUINAS	EQUIPO	HORAS QUE FUNCIONA EN UN DIA	DIAS AL MES	KW/HORA	TOTAL CONSUMIDO EN KW
PREPARACION DE LO QUE ESTABLECE EL PEDIDO	2	CONGELADORES_EXHIBIDOR DE HELADOS	24.00	20.50	0,40	196,80
	1	WAFLERA	1,50	22,15	0,30	9,97
	4	LICUADORAS	2,00	22,15	0,35	15,51
	1	MAQUINA DE HELADO	3,00	22,15	0,65	43,19
	1	MICROONDAS	0,50	22,15	0,45	4,98
	1	CALENTADOR DE QUESO	5,00	22,15	0,45	49,84
	1	CALENTADOR DE NACHOS	5,00	22,15	0,38	42,09
	1	MAQUINA DE CAFÉ PUSH	8,00	22,15	0,24	42,47
	1	FREIDORA ELECTRICA	5,00	9,00	0,24	10,80
	1	PLANCHA PARA HAMBURGUESAS	2,50	22,15	0,29	16,06
	1	FRIGORIFICO VERTICAL 3 PUERTAS MIXTO	24,00	29,00	0,35	243,53
	1	HORNO ELECTRICO	1,00	9,00	1,14	10,28
	1	VENTILADOR	3,50	22,15	0,10	7,75
TOTAL	17			266,85	5,34	693,27
EQUIPOS DE COMPUTACION						
COBRO AL CLIENTE	1	COMPUTADOR	6,00	22,15	0,30	39,87
TOTAL	18					733,14

Elaborado por: Las Autoras




 PLANET AZUL CIA LTDA KWS CONSUMIDOS CENTRO DE COSTO 2 ACQUA RESTAURANT					
NRO	ARTÍCULO	HORAS QUE FUNCIONA EN UN DIA	DIAS AL MES	KW/HORA	TOTAL CONSUMIDO EN KW
1	MANTENEDOR DERRETIDOR CHOCOLATE	4	9	0.35	12.6
1	BATIDORA DE 30 QT	2	9	0.2	3.6
1	REFRIGERADOR DE UNA PUERTA	23	22	0.265	135.00425
1	CONGELADOR UNA PUERTA ACERO INOXIDABLE PARA HELADOS	23	22	0.184	93.7388
1	COCINA ELECTRICA	4	9	1.1	39.6
1	LAVADOR DE PLATOS	2	9	0.8	14.4
1	MANTENEDOR DE COMIDA CALIENTE	5	9	1.2	54
1	EMPACADORA AL VACIO	8	9	1.1	79.2
1	HORNO DE RESISTENCIA ELECTRICA	2	9	1.25	22.48085
1	HORNO DE CONVENCION	2	1	0.9	1.8
1	SISTEMA DE FILTRACION PARA MAQUINAS DE HIELO	4	22	1	88.6
1	CREMERA	3	4	0.3	3.6
1	COMPRESOR FRIO	8	9	2	144
1	SARTEN ELECTRICO	8	9	0.01	0.72
1	SARTEN ELECTRICO	8	9	0.01	0.72
15					694.06
EQUIPOS DE COMPUTACION					
1	COMPUTADO HP	6	9	0.30	16.2
16					710.26

Elaborado por: Las Autoras


 PARQUE ACUÁTICO AZUL PLANET CIA LTDA CONSUMO DE KWS CONSUMIDOS EN CADA ACTIVIDAD CENTRO DE COSTO 2 ACQUA RESTAURANT						
ACTIVIDADES	NRO	ARTÍCULO	HORAS QUE FUNCIONA EN UN DIA	DIAS AL MES	KW/HORA	TOTAL CONSUMIDO EN KW
PREPARACIÓN DE LO QUE ESTABLECE EL PEDIDO	1	MANTENEDOR DERRETIDOR CHOCOLATE	4	9	0.35	12.6
	1	BATIDORA DE 30 QT	2	9	0.2	3.6
	1	REFRIGERADOR DE UNA PUERTA	23	22	0.265	135.00425
	1	CONGELADOR UNA PUERTA ACERO INOXIDABLE PARA HELADOS	23	22	0.184	93.7388
	1	COCINA ELECTRICA	4	9	1.1	39.6
	1	LAVADOR DE PLATOS	2	9	0.8	14.4
	1	MANTENEDOR DE COMIDA CALIENTE	5	9	1.2	54
	1	EMPACADORA AL VACIO	8	9	1.1	79.2
	1	HORNO DE RESISTENCIA ELECTRICA	2	9	1.25	22.48085
	1	HORNO DE CONVENCION	2	1	0.9	1.8
	1	SISTEMA DE FILTRACION PARA MAQUINAS DE HIELO	4	22	1	88.6
	1	CREMERA	3	4	0.3	3.6
	1	COMPRESOR FRIO	8	9	2	144
	1	SARTEN ELECTRICO	8	9	0.01	0.72
	1	SARTEN ELECTRICO	8	9	0.01	0.72
15					694.06	
EQUIPOS DE COMPUTACION						
COBRO AL CLIENTE	1	COMPUTADO HP	6	9	0.30	16.2
TOTAL	16					710.26

Elaborado por: Las Autoras




 PARQUE ACUÁTICO AZULPLANET CIA. LTDA. DISTRIBUCIÓN DE LOS KWS CONSUMIDOS EN EL PARQUE ACUÁTICO								
CENTRO	Nº	EQUIPOS	TOTAL DE HP CONSUMIDOS/HORA	HORAS QUE FUNCIONA EN UN DÍA	DÍAS AL MES (días a la semana *nº de semanas del mes)	KW/HORA	TOTAL CONSUMIDO EN KW	
PARQUE	13	Bombas para filtrado de 2HP	26	24	22	0.7457	10,306.77	
	6	Bombas para filtrado de	9	21	22	0.7457	3,121.76	
	3	Motores para tobogán de	30	7.14	22	0.7457	3,537.70	
	1	Motor para El Torbellino de	12	7.5	22	0.7457	1,486.55	
	1	Motor para El Barril de 7,5HP	7.5	7	22	0.7457	867.16	
	2	Motor para El Río Lento de	40	7	22	0.7457	4,624.83	
	TOTAL							23,944.77
	2	Bombas de 3HP para la	6	19.34	22	0.7457	1,916.66	
	TOTAL							1,916.66
	1	HIDROLAVADOR AS GASOLINA		2.00	8	5.59	89.40	
	1	ABRILLANTADORA INDUSTRIAL		2.00	8	0.38	6.00	
	1	ELECTROBOMBA		8.00	22	1.28	225.93	
	1	ELECTROBOMBA		8.00	22	3.00	531.60	
	1	INTERCAMBIADOR		3.00	22	1.00	66.45	
	3	FILTRO PARA TRATAMIENTO		21.00	22	1.50	697.73	
	1	COMPUTADOR		6	22	0.30	39.87	
	TOTAL							1,656.98

Elaborado por: Las Autoras

 PARQUE ACUÁTICO AZULPLANET CIA. LTDA. CONSUMO DE KWS CONSUMIDOS CENTRO DE COSTO BAR OHLALA						
NRO	ARTÍCULO	HORAS QUE FUNCIONA EN UN DIA	DIAS AL MES	KW/HORA	TOTAL CONSUMIDO EN KW	
1	Congelador mediano de 2.5 pulgadas	5	5	1.45	36,25	
1	Congelador mediano de 1.5 pulgadas	5	5	3.97	99,25	
1	mini refrigerador	24	5	0.5	60	
3	TOTAL				195,5	

Elaborado por: Las Autoras

 PARQUE ACUÁTICO AZULPLANET CIA. LTDA. CONSUMO DE KWS CONSUMIDOS CENTRO DE COSTO SALÓN DE EVENTOS Y CONVENCIONE SAN CARLOS						
NRO	ARTÍCULO	HORAS QUE FUNCIONA EN UN DIA	DIAS AL MES	KW/HORA	TOTAL CONSUMIDO EN KW	
1	EQUIPOS DE SONIDO	6	3	35,00	630	
1	REFLECTOR LZ LED SLIRM PAR 64	5	3	23,02	345,35	
2	TOTAL				975,35	

Elaborado por: Las Autoras



ANEXO N° 7 PROPIEDAD PLANTA Y EQUIPO PARQUE ACUÁTICO



PARQUE ACUÁTICO AZULPLANET CIA. LTDA.
DEPRECIACIÓN DE ACTIVOS FIJOS
CENTRO DE COSTO 3 : PARQUE ACUÁTICO
PERIODO: DICIEMBRE 2015

DEPRECIACIÓN MAQUINARIA Y EQUIPO
SISTEMA CONTRA INCENDIOS

NRO	FECHA DE ADQUISICIÓN	ARTICULO	VALOR DE ADQUISICIÓN	%	VALOR DEPRECIACIÓN	MENSUAL
1	15/06/2012	SISTEMA CONTRA INCENDIOS	1,674.60	10%	167.46	13.96
1	15/06/2012	SISTEMA CONTRA INCENDIOS	1,586.00	10%	158.60	13.22
1	21/09/2012	BOMBA 12 HP	3,400.00	10%	340.00	28.33
1	07/02/2013	SISTEMA CONTRA INCENDIOS	1,100.00	10%	110.00	9.17
4			7,760.60		776.06	64.67

SISTEMA CALENTAMIENTO PISCINAS

NRO	FECHA DE ADQUISICIÓN	ARTICULO	VALOR DE ADQUISICIÓN	%	VALOR DEPRECIACIÓN	MENSUAL
1	09/12/2011	TANQUE ESTACIONARIO PARA COMBUSTIBLE DIESEL	2,000.00	10%	200.00	16.67
1			2,000.00		200.00	16.67



JUEGOS Y TOBOGANES						
NRO	FECHA DE ADQUISICIÓN	ARTICULO	VALOR DE ADQUISICIÓN	%	VALOR DEPRECIACIÓN	MENSUAL
1	01/01/2011	TOBOGAN C1S1	24,082.00	10%	2,408.20	200.68
1	01/01/2011	PISCINA C1	4,130.00	10%	413.00	34.42
1	01/01/2011	TOBOGAN C1S2	16,139.00	10%	1,613.90	134.49
1	01/03/2011	PISCINA C2	92,300.25	10%	9,230.02	769.17
1	26/07/2011	TOBOGAN C1S3	28,650.00	10%	2,865.00	238.75
1	04/01/2012	PISCINA C3	334.40	10%	33.44	2.79
1	04/01/2012	TOBOGAN C1S4	4,287.00	10%	428.70	35.73
1	04/01/2012	PISCINA C4	12,750.00	10%	1,275.00	106.25
1	04/01/2012	TOBOGAN C1S5	130.00	10%	13.00	1.08
1	06/01/2012	PISCINA C5	1,700.00	10%	170.00	14.17
1	06/01/2012	TOBOGAN C1S6	300.00	10%	30.00	2.50
1	07/01/2012	PISCINA C6	120.00	10%	12.00	1.00
1	07/01/2012	TOBOGAN C1S7	180.00	10%	18.00	1.50
1	17/01/2012	PISCINA C7	89.83	10%	8.98	0.75
1	25/01/2012	TOBOGAN C1S8	56.00	10%	5.60	0.47
1	30/01/2012	PISCINA C8	250.00	10%	25.00	2.08
1	24/02/2012	TOBOGAN C1S9	170.36	10%	17.04	1.42
1	28/02/2012	PISCINA C9	311.04	10%	31.10	2.59
1	28/02/2012	TOBOGAN C1S10	4,287.00	10%	428.70	35.73
1	28/02/2012	PISCINA C10	387.37	10%	38.74	3.23
1	28/02/2012	TOBOGAN C1S11	21,450.00	10%	2,145.00	178.75
1	01/03/2012	PISCINA C11	150.00	10%	15.00	1.25
1	01/03/2012	TOBOGAN C1S12	300.00	10%	30.00	2.50
1	01/03/2012	PISCINA C12	1,800.00	10%	180.00	15.00
1	01/03/2012	TOBOGAN C1S13	180.00	10%	18.00	1.50
1	23/03/2012	PISCINA C13	245.00	10%	24.50	2.04
1	29/03/2012	TOBOGAN C1S14	414.00	10%	41.40	3.45
1	29/03/2012	PISCINA C14	24,776.00	10%	2,477.60	206.47
1	29/03/2012	TOBOGAN C1S15	458.96	10%	45.90	3.82
1	29/03/2012	PISCINA C15	6,840.00	10%	684.00	57.00
1	30/03/2012	TOBOGAN C1S16	180.00	10%	18.00	1.50
1	30/03/2012	PISCINA C16	2,600.00	10%	260.00	21.67
1	30/03/2012	TOBOGAN C1S17	450.00	10%	45.00	3.75
1	30/03/2012	PISCINA C17	150.00	10%	15.00	1.25
1	15/05/2012	TOBOGAN C1S18	57.60	10%	5.76	0.48
1	17/05/2012	PISCINA C18	31.06	10%	3.11	0.26
1	23/05/2012	TOBOGAN C1S19	24.37	10%	2.44	0.20
1	24/05/2012	PISCINA C19	8,035.71	10%	803.57	66.96
1	08/06/2012	TOBOGAN C1S20	49.16	10%	4.92	0.41
1	18/06/2012	PISCINA C20	13.50	10%	1.35	0.11
1	19/06/2012	TOBOGAN C1S21	2,678.57	10%	267.86	22.32
1	19/06/2012	PISCINA C21	191.11	10%	19.11	1.59
1	20/06/2012	TOBOGAN C1S22	60.31	10%	6.03	0.50
1	27/06/2012	PISCINA C22	754.29	10%	75.43	6.29
44			262,543.89		26,254.39	2,187.87

Fuente: listados Propiedad Planta y Equipo Departamento Financiero



EQUIPOS TRATAMIENTO DE AGUA						
NRO	FECHA DE ADQUISICIÓN	ARTICULO	VALOR DE ADQUISICIÓN	%	VALOR DEPRECIACIÓN	MENSUAL
2	04/05/2012	FILTRO PARA TRATAMIENTO DE AGUA INOXIDABLE	10,000.00	10%	1,000.00	83.33
1	13/06/2012	EQUIPO PRODUCTOR DE CLORO CLORID L-60	1,260.00	10%	126.00	10.50
1	13/06/2012	FILTRO CON MALLA PROTECTORA DE TRATAMIENTO DE AGUA INOXIDABLE	1,767.86	10%	176.79	14.73
1	18/07/2012	DOSIFICADOR DE CLORO CON FLOTADOR	212.00	10%	21.20	1.77
1	18/07/2012	FILTRO 2 LPZS01 DE TRATAMIENTO DE AGUA INOXIDABLE	892.86	10%	89.29	7.44
1	18/07/2012	TANQUE INOXIDABLE	1,767.86	10%	176.79	14.73
1	18/07/2012	KIT COMPARADOR DE CLORO	42.00	10%	4.20	0.35
1	24/08/2012	TANQUE DOSIFICADOR DE SULFATO	147.84	10%	14.78	1.23
1	12/12/2012	TANQUE STANDARD PLASTIGAMA	52.00	10%	5.20	0.43
1	15/02/2013	BOMBA SUMERGIBLE DE 4"	460.00	10%	46.00	3.83
11			16,602.42		1,660.24	138.35

EQUIPO DE LIMPIEZA						
NRO	FECHA DE ADQUISICIÓN	ARTICULO	VALOR DE ADQUISICIÓN	%	VALOR DEPRECIACIÓN	MENSUAL
1	31/01/2012	HIDROLAVADORA S GASOLINA MARCA HERTS	892.89	10%	89.29	7.44
1	31/01/2012	ABRILLANTADORA INDUSTRIAL 20" MODELO GALAXI MARCA HERTS	1,517.85	10%	151.79	12.65
2			2,410.74		241.07	20.09


EQUIPO DE VENTAS						
NRO	FECHA DE ADQUISICIÓN	ARTICULO	VALOR DE ADQUISICIÓN	%	VALOR DEPRECIACIÓN	MENSUAL
1	10/04/2012	POS DE VENTAS	450.00	10%	45.00	3.75
1	10/04/2012	CONEXIÓN POS DE VENTAS	49.50	10%	4.95	0.41
1	10/04/2012	SEGURO POS DE VENTAS	44.00	10%	4.40	0.37
1	11/07/2012	EQUIPOS DE VENTAS	998.50	10%	99.85	8.32
1	11/07/2012	POS INALAMBRICO	998.21	10%	99.82	8.32
1	05/07/2013	INTERCOMUNICADORES KIT	420.00	10%	42.00	3.50
6			2,960.21		296.02	24.67

EQUIPOS DE PISCINAS						
NRO	FECHA DE ADQUISICIÓN	ARTICULO	VALOR DE ADQUISICIÓN	%	VALOR DEPRECIACIÓN	MENSUAL
1	30/12/2010	EQUIPO HIDROMASAJE	1,841.60	10%	184.16	15.35
1	30/12/2010	EQUIPO DE PISCINA ADULTO	4,766.73	10%	476.67	39.72
1	11/06/2012	EQUIPO DE PISCINA TORBELLINO	4,505.00	10%	450.50	37.54
1	11/06/2012	EQUIPO DE PISCINA BARRIL	9,360.50	10%	936.05	78.00
1	11/06/2012	EQUIPO DE PISCINA RÍO RÁPIDO	5,299.50	10%	529.95	44.16
1	11/06/2012	EQUIPO DE PISCINA TOBOGANES	9,184.50	10%	918.45	76.54
1	11/06/2012	EQUIPO DE PISCINA DE BARCO	8,985.50	10%	3,495.78	291.32
1	11/06/2012	EQUIPO DE PISCINA CASTILLO	9,262.50	10%	6,807.41	567.28
1	02/06/2015	BOMBA GOULDS 1 1/2 HP 3 F TEFO SERIE	1,250.00	10%	13,138.14	1,094.84
9			54,455.83		26,937.11	2,244.76



DEPRECIACION MUEBLES Y ENSERES						
NRO	FECHA DE ADQUISICIÓN	ARTICULO	VALOR DE ADQUISICIÓN	%	VALOR DEPRECIACIÓN	MENSUAL
9	25/08/2011	JUEGO MUEBLES	956.25	10%	95.63	7.97
25	25/08/2011	SOMBRILLA	1,897.00	10%	189.70	15.81
18	25/08/2011	SILLA PLAYERA	216.76	10%	21.68	1.81
8	25/08/2011	MESA HEXAGON	51.34	10%	5.13	0.43
12	25/08/2011	SILLA PEREZOSA	414.50	10%	41.45	3.45
2	26/08/2011	SILLA MECEDORA CAFÉ P/2 PERSONA	684.50	10%	68.45	5.70
280	19/04/2012	CASILLEROS	8,928.00	10%	892.80	74.40
36	21/05/2012	BANCA PARA EXTERIOR	6,480.00	10%	648.00	54.00
12	05/06/2012	PARASOL ALUMINIO BEIGE	547.10	10%	54.71	4.56
18	07/06/2012	ARMAZONES DE GRADA	900.00	10%	90.00	7.50
1	07/06/2012	MESA DE TOOL EN TORNIQUETES	158.00	10%	15.80	1.32
18	08/06/2012	BASES PARA SOMBRILLA	689.27	10%	68.93	5.74
1	15/06/2012	MESA PARA CAMBIAR PAÑALES	477.64	10%	47.76	3.98
492	19/06/2012	LLAVEROS CASILLEROS	270.60	10%	27.06	2.26
24	20/06/2012	SILLAS PERUGIA BLANCO	241.07	10%	24.11	2.01
12	20/06/2012	BASE FUNDIDA PARA PARASOL	1,094.40	10%	109.44	9.12
22	16/07/2012	MUEBLES PARA PISCINA DE ADULTOS	10,045.00	10%	1,004.50	83.71
212	21/05/2013	CASILLEROS, CUBIERTAS Y PROTECCIONES	5,028.00	10%	502.80	41.90
5	22/05/2013	MUEBLES PARA PATIOS	120.00	10%	12.00	1.00
2	22/05/2013	CAJONERAS PARA BOLETERIA	170.00	10%	17.00	1.42
20	31/07/2013	BANCOS PARA VESTIDORES	414.00	10%	41.40	3.45
1	20/06/2012	EQUIPAMIENTO ENFERMERIA	1,172.36	10%	117.24	9.77
1	09/08/2012	SILLA DE RUEDAS	125.36	10%	12.54	1.04
1	03/08/2012	SILLA GIRATORIA CAJEROS	136.00	10%	13.60	1.13
1	31/07/2013	MUEBLES SOUVENIRS	3,558.00	10%	355.80	29.65
1233			44,775.15		4,477.51	373.13

Fuente: listados Propiedad Planta y Equipo Departamento Financiero

 PARQUE ACUÁTICO AZULPLANET CIA. LTDA. PROPIEDAD PLANTA Y EQUIPO CENTRO DE COSTO 3: PARQUE ACUATICO PERIODO: DICIEMBRE 2015 CUENTA: EDIFICIOS PISCINAS						
NRO	FECHA DE ADQUISICIÓN	ARTICULO	VALOR DE ADQUISICIÓN	%	VALOR DEPRECIACIÓN	MENSUAL
1	30/12/2010	PISCINA DE ADULTOS	33.130,09	5%	1.656,50	138,04
1	30/12/2010	HIDROMASAJE	7.948,43	5%	397,42	33,12
1	23/11/2011	CONSTRUCCION DE CUARTO DE MAQUINAS EN LA PISCINA DEL TORBELLINO	2.472,51	5%	123,63	10,30
1	23/11/2011	CONSTRUCCION DE CUARTO DE MAQUINAS EN LA PISCINA DEL BARRIL	3.795,47	5%	189,77	15,81
1	23/11/2011	CONSTRUCCION DE CUARTO DE MAQUINAS DE LA PISCINA DEL RIO RAPIDO	3.570,95	5%	178,55	14,88
1	23/11/2011	CONSTRUCCION DE CUARTO DE MAQUINAS EN LA PISCINA DE TOBOGANES	3.610,42	5%	180,52	15,04
1	23/11/2011	CONSTRUCCION DE CUARTO DE MAQUINAS EN LA PISCINA DEL BARCO	3.032,07	5%	151,60	12,63
1	23/11/2011	COSNTRUCCION DE CUARTO DE MAQUINAS EN LA PISCINA DE ADULTOS	3.138,94	5%	156,95	13,08
1	23/11/2011	CONSTRUCCION DE LOSA SOBRE CUARTO DE SUCUONES DE CASTILLO	865,71	5%	43,29	3,61
1	15/12/2011	SUMINISTROS E INSTALCION DE RED DE DIESEL	6.312,10	5%	315,60	26,30
1	21/3/2012	CONSTRUCCION BAR DE PISCINA ADULTOS	4.117,16	5%	205,86	17,15
1	21/3/2012	FUNDICION DE PISOS EN CUARTOS DE MAQUINAS	1.059,06	5%	52,95	4,41
1	21/3/2012	MURO CICLOPES EN PLATAFORMA DE RIO RAPIDO	685,44	5%	34,27	2,86
3	24/5/2012	BOMBAS GOULDS 10 HP 500 GPM	8.369,72	5%	418,49	34,87
2	24/5/2012	BOMBAS BEARKALAY 20 HP 500 GPM	6.040,91	5%	302,05	25,17
1	24/5/2012	BOMBA BERKELEY 7.5 HP 500 GPM	3.821,55	5%	191,08	15,92
1	24/5/2012	BOMBA BERKELEY 12 HP 350 GPM	3.202,10	5%	160,10	13,34
13	24/5/2012	BOMBAS PARA FILTRADO 2HP	2.949,43	5%	147,47	12,29
4	24/5/2012	BOMBAS PEDROLLO 1.5 HP 250GPM	3.364,39	5%	168,22	14,02
2	24/5/2012	BOMBAS BERKELEY 1.5HP 400GPM	6.608,19	5%	330,41	27,53
1	11/6/2012	PISCINA DEL TORBELLINO	12.116,20	5%	605,81	50,48
1	11/6/2012	PISCINA DEL BARRIL	29.825,88	5%	1.491,29	124,27
1	11/6/2012	PISCINA DER RIO RAPIDO	19.871,36	5%	993,57	82,80
1	11/6/2012	PISCINA DE TOBOGANES	32.027,20	5%	1.601,36	133,45
1	11/6/2012	PISCINA DE BARCO	31.081,96	5%	1.554,10	129,51
1	11/6/2012	PISCINA DEL CASTILLO	30.813,51	5%	1.540,68	128,39
45			263.830,67		13.191,53	1.099,29

Fuente: listados Propiedad Planta y Equipo Departamento Financiero



ANEXO N° 8 PROPIEDAD PLANTA Y EQUIPO, BAR OHLALA Y ACQUA RESTAURANT

DEPRECIACIÓN MAQUINARIA Y EQUIPO						
NRO	FECHA DE ADQUISICIÓN	ARTÍCULO	VALOR DE ADQUISICIÓN	%	VALOR DEPRECIACIÓN	MENSUAL
2	30/12/2011	CONGELADORES_EXHIBIDOR DE HELADOS	2,548.66	10%	254.87	21.24
1	30/12/2011	WAFLERA	346.85	10%	34.69	2.89
4	30/12/2011	LICUADORAS	423.64	10%	42.36	3.53
1	09/03/2012	MAQUINA DE HELADO	11,562.80	10%	1,156.28	96.36
1	07/06/2012	MICROONDAS	719.60	10%	71.96	6.00
1	08/06/2012	CALENTADOR DE QUESO	458.45	10%	45.85	3.82
1	08/06/2012	CALENTADOR DE NACHOS	445.64	10%	44.56	3.71
1	13/06/2012	MAQUINA DE CAFÉ PUSH	1,106.00	10%	110.60	9.22
1	26/07/2012	FREIDORA ELECTRICA	1,190.00	10%	119.00	9.92
1	31/10/2012	PLANCHA PARA HAMBURGUESAS	500.00	10%	50.00	4.17
1	02/01/2013	FRIGORIFICO VERTICAL 3 PUERTAS MIXTO	3,400.00	10%	340.00	28.33
1	05/12/2013	HORNO ELECTRICO	57.79	10%	5.78	0.48
1	02/01/2013	VENTILADOR	442.51	10%	44.25	3.69
17					TOTAL	193.35
DEPRECIACION MUEBLES Y ENSERES						
72	30/04/2012	SILLAS	2,520.00	10%	252.00	21.00
1	23/12/2012	ESTANTERIAS SUPER ERECTAS	6,511.94	10%	651.19	54.27
1	09/03/2012	EXHIBIDOR DE HELADO, EXHIBIDOR MANTENEDOR CALIENTE CARRO DE PLÁSTICO	5,483.43	10%	548.34	45.70
1	14/03/2012	MESAS, EXHIBIDOR DE ADEREZOS, Y ESTANTERIAS	7,945.00	10%	794.50	66.21
1	14/03/2012	ESTANTERIA DOBLE NIVEL, MESAS DE PARED	3,018.00	10%	301.80	25.15
1	13/06/2012	MESAS, ESTANTE, REPISAS Y VITRINA PASTELERA	3,760.00	10%	376.00	31.33
1	20/06/2012	MESAS ESTRUCTURADAS	350.00	10%	35.00	2.92
18	26/08/2011	MESA REDONDA	2,687.20	10%	268.72	22.39
1	13/06/2012	TABURETES, ESTANTERIA BAJO MESON, MUEBLE DE CAFETERA PATIO	1,328.00	10%	132.80	11.07
97						280.03
DEPRECIACION EQUIPOS DE COMPUTACIÓN						
1	13/01/2012	COMPUTADO HP	1,321.00	33.33%	440.29	36.69
1						36.69
115					TOTAL DEPRECIACIÓN PATIO DE COMIDAS	510.07



DEPRECIACIÓN MAQUINARIA Y EQUIPO						
NRO	FECHA DE ADQUISICIÓN	ARTÍCULO	VALOR DE ADQUISICIÓN	%	VALOR DEPRECIACIÓN	MENSUAL
1	30/12/2011	SARTEN	69.99	10%	7.00	0.58
1	30/12/2011	MANTENEDOR DERRETIDOR CHOCOLATE	265.16	10%	26.52	2.21
1	30/12/2011	BATIDORA DE 30 QT	1,889.87	10%	188.99	15.75
1	30/12/2011	REFRIGERADOR DE UNA PUERTA	1,835.90	10%	183.59	15.30
1	30/12/2011	CONGELADOR UNA PUERTA ACERO INOXIDABLE PARA HELADOS	2,779.34	10%	277.93	23.16
1	30/12/2011	CHAIBROILER GAS	3,719.24	10%	371.92	30.99
2	30/12/2011	SARTEN ELECTRICO	204.78	10%	20.48	1.71
2	30/12/2011	OLLAS	220.06	10%	22.01	1.83
1	31/12/2011	COCINA INDUSTRIAL Y HORNO	2,044.00	10%	204.40	17.03
1	23/02/2012	LAVADOR DE PLATOS	4,992.41	10%	499.24	41.60
1	09/03/2012	MANTENEDOR DE COMIDA CALIENTE	17,525.64	10%	1,752.56	146.05
1	09/03/2012	EMPACADORA AL VACIO	1,457.95	10%	145.80	12.15
1	04/04/2012	HORNO COMBI GAS	16,959.60	10%	1,695.96	141.33
1	13/06/2012	MOLINO DE CAFÉ	355.00	10%	35.50	2.96
2	13/06/2012	LICUADORA INDUSTRIAL	224.90	10%	22.49	1.87
1	13/06/2012	HORNO DE RESISTENCIA ELECTRICA	266.94	10%	26.69	2.22
2	13/06/2012	LICUADORA INDUSTRIAL	264.78	10%	26.48	2.21
1	13/06/2012	HORNO DE CONVENCION	4,050.00	10%	405.00	33.75
2	21/06/2012	REFRIGERADORA DOS PUERTAS	5,155.80	10%	515.58	42.97
1	21/06/2012	SISTEMA DE FILTRACION PARA MAQUINAS DE HIELO	118.59	10%	11.86	0.99
1	04/07/2012	LICUADORA INDUSTRIAL	1,151.68	10%	115.17	9.60
1	27/07/2012	MÁQUINA DE CORTADO	286.35	10%	28.64	2.39
1	41122	ELEVADOR DE COCINA	960.00	10%	96.00	8.00
1	41137	CREMERA	3,446.67	10%	344.67	28.72
1	12/03/2013	COMPRESOR FRIO	573.63	10%	57.36	4.78
1	12/03/2013	POS INALAMBICO VENTA MÓBIL	1,866.14	10%	186.61	15.55
1	25/03/2013	POS INALAMBICO VENTA	850.00	10%	85.00	7.08
TOTAL						612.79
DEPRECIACIÓN MUEBLES Y ENSERES						
NRO	FECHA DE ADQUISICIÓN	ARTÍCULO	VALOR DE ADQUISICIÓN	%	VALOR DEPRECIACIÓN	MENSUAL
1	11/08/2011	APLIQUES PARA MOBILIARIO DE RESTAURANT TEMATIZADO	1,636.10	10%	163.61	13.63
1	25/08/2011	SOMBRILLA BA	379.40	10%	37.94	3.16
1	16/09/2011	JUEGO DE MUEBLE DE JARDIN	4,130.00	10%	413.00	34.42
50	23/05/2012	MESON DE TRABAJO, LAVADERO DE ACERO, ESTANTERIA DE GABETAS, MESA BAR CON SILLAS, SILLA DE CAJERO	5,580.00	10%	558.00	46.50
4	31/12/2011	MESAS DE VIDRIOS	1,372.40	10%	137.24	11.44
1	31/12/2011	GABETAS, ESTANTERIA, LÁMPARAS, PIZARRA, BASURERO	954.84	10%	95.48	7.96
1	15/03/2012	MESA INOXIDABLE CON PUERTAS	1,024.67	10%	102.47	8.54
1	07/06/2012	CONTENEDOR DE PLÁSTICO	262.80	10%	26.28	2.19
1	07/06/2012	EXHIBIDOR DE CUCHARAS ACERO INOXIDABLE	124.28	10%	12.43	1.04
1	13/06/2012	MESONES, MESAS DE TRABAJO Y PARRILLA GRILL	8,200.00	10%	820.00	68.33
10	13/06/2012	MESA DE TRABAJO, PLANCHA IMPORTADA, COLOCACION DE REFUERZOS Y PLANCHA	2,778.57	10%	277.86	23.15
1	24/08/2011	MESA CIRCULAR BLANCA DIAM. 114C	958.31	10%	95.83	7.99
25	26/08/2011	MESAS PARA RESTAURANTE	715.11	10%	71.51	5.96
1	13/06/2012	MESA DE TRABAJO, PLANCHA IMPORTADA, COLOCACION DE REFUERZOS Y PLANCHA	5,995.55	10%	599.56	49.96
1	40807	MESA CUAD 70	794.60	10%	79.46	6.62
1	41066	MOBILIARIO,	6,424.21	10%	642.42	53.54
1	41103	EXHIBIDORES DE ROPA	185.00	10%	18.50	1.54
1	41124	SILLAS GIRATORIAS	770.00	10%	77.00	6.42
1	41248	GAZEBO BEIGE PARA RESTAURANTE	542.79	10%	54.28	4.52
1	41416	BAR, ALETA DE BARRA, MESON POSTERIOR Y TIMON DE RESTAURANTE	4,138.50	10%	413.85	34.49
1	41416	VITRINA PARA VINOS Y MUEBLE PARA CUBIERTOS	1,455.00	10%	145.50	12.13
110	41486	SILLAS RESTAURANTE	180.00	10%	18.00	1.50
1	41486	MUEBLE DESPACHO COCINA	730.75	10%	73.08	6.09
TOTAL						411.11
DEPRECIACION EQUIPOS DE COMPUTACIÓN						
1	16/06/2012	COMPUTADOR HP	1,650.98	33.33%	550.27	45.86
TOTAL						45.86
TOTAL DEPRECIACIÓN ACQUA RESTAURANT						1,069.75

DEPRECIACIÓN DEL RESTAURANTE "ACQUA"



BAR OHLALÁ	DEPRECIACIÓN MUEBLES Y ENSERES					
	NRO	FECHA DE ADQUISICIÓN	ARTICULO	VALOR DE ADQUISICIÓN	%	VALOR DEPRECIACIÓN MENSUAL
	1	14/03/2012	MUEBLE PARA COLAS DE PATIO, MESON DE BAR PISCINA ADULTOS, COUNTER	1,467.00	10%	146.70
1	19/03/2012	MUEBLE DE LAVADOR BAR OHLALA, MEBLE PARA CAJA OHLALA, BATIQUIN, CASILLEROS COCINA	995.00	10%	99.50	8.29
2	TOTAL DEPRECIACIÓN BAR OHLALA					20.52

Elaborado por: Departamento Financiero

ANEXO N° 9 PROPIEDAD PLANTA Y EQUIPO SALÓN DE EVENTOS Y CONVENCIONES SAN CARLOS



PARQUE ACUÁTICO AZULPLANET CIA. LTDA.
DEPRECIACIÓN DE ACTIVOS FIJOS
SALÓN DE EVENTOS Y CONVENCIONES SAN CARLOS
PERIODO: DICIEMBRE 2015

DEPRECIACIÓN MUEBLES Y ENSERES						
CANTIDAD	FECHA DE ADQUISICIÓN	ARTICULO	VALOR DE ADQUISICIÓN	%	VALOR DEPRECIACIÓN	VALOR DEPRECIACIÓN MENSUAL
40	24/08/2011	MESA RECTANGULAR BLANCA	5,021.78	10%	502.18	41.85
1	25/08/2012	COMEDOR DE PATIO MOOREA WENGUE	1,034.07	10%	103.41	8.62
1	25/08/2012	COMEDOR DE PATIO HONOLULU WENGUE	1,041.64	10%	104.16	8.68
12	25/08/2012	MESA DE CUERO BLANCO REDONDA	754.46	10%	75.45	6.29
1	26/08/2012	COMEDOR DE PATIO HONOLULU WENGUE	1,041.64	10%	104.16	8.68
350	09/01/2012	SILLAS TIFFANY	12,950.00	10%	1,295.00	107.92
35	09/01/2012	MESAS REDONDAS PLEGABLES	5,250.00	10%	525.00	43.75
15	14/05/2012	SILLA P/BAR D/CUERO NEGRA	1,992.59	10%	199.26	16.60
10	14/05/2012	SILLA P/BAR D/CUERO NEGRA ESPALDA	1,018.07	10%	101.81	8.48
2	08/06/2012	SILLA P/BAR D/CUERO NEGRA ESPALDA	488.92	10%	48.89	4.07
1	04/07/2012	COMPRA E INSTALACIÓN CORTINAS SALÓN DE EVENTOS	8,286.16	10%	828.62	69.05
1	31/07/2013	MUEBLE PARA FREGADERO, PORTAVINOS, REPISAS	4,329.30	10%	432.93	36.08
1	31/07/2013	COUNTER SALON DE EVENTOS Y CLOSET ENTRADA DE SALON	1,406.00	10%	140.60	11.72
1	31/07/2013	MESAS DE BAR, BANCO DE ENTRADA DE BAÑOS	655.00	10%	65.50	5.46
1	31/07/2013	MUEBLES DE BAÑO, SILLAS Y MESAS DE TÉ, ATRILES, ASTA DE BANDERAS, BASES DE ASTA, MESA GRANDE	9,667.50	10%	966.75	80.56
472					5,493.71	457.81

DEPRECIACIÓN MAQUINARIA Y EQUIPO						
CANTIDAD	FECHA DE ADQUISICIÓN	DEPRECIACIÓN MAQUINARIA Y EQUIPO	VALOR DE ADQUISICIÓN	%	VALOR DEPRECIACIÓN	VALOR DEPRECIACIÓN MENSUAL
1	06/07/2012	EQUIPOS DE SONIDOS	28,411.88	10%	2,841.19	236.77
1	24/07/2012	ACCESORIOS DE SISTEMA DE AUDIO	9,052.33	10%	905.23	75.44
1	10/08/2012	CONSOLA FONI	142.86	10%	14.29	1.19
1	27/08/2012	CABLEADO SISTEMA DE AUDIO	500.00	10%	50.00	4.17
1	20/09/2012	EQUIPOS DE SONIDOS	10,666.95	10%	1,066.70	88.89
1	21/09/2012	SONIDO PARQUE ACUÁTICO	7,515.00	10%	751.50	62.63
1	31/07/2013	REFLECTOR LZ LED SLIRM PAR 64	2,119.85	10%	211.99	17.67
7					5,840.89	486.74
479		TOTAL DEPRECIACIÓN EVENTOS				944.55

Fuente: listados Propiedad Planta y Equipo Departamento Financiero



ANEXO N° 10 PROPIEDAD PLANTA Y EQUIPO ADMINISTRACIÓN



PARQUE ACUÁTICO AZULPLANET CIA. LTDA.
DEPRECIACIÓN DE ACTIVOS FIJOS
ADMINISTRACIÓN
PERIODO: DICIEMBRE 2015


DEPRECIACION MUEBLES Y ENSERES						
NRO	FECHA DE ADQUISICIÓN	MOBILIARIO	VALOR DE ADQUISICIÓN	%	DEPRECIACIÓN	DEPRECIACIÓN MENSUAL
1	10/08/2011	ESCRITORIO AULA CON DOS GAVETAS	107.14	10%	10.71	0.89
1	10/08/2011	SILLA GIRATORIA PILOTT	80.36	10%	8.04	0.67
1	30/08/2011	ESCRITORIO DOS GAVETAS CON SEGURO	105.36	10%	10.54	0.88
1	30/08/2011	ESTANTE PARA ARCHIVOS	178.57	10%	17.86	1.49
1	30/08/2011	SILLA ANATOMICA	82.15	10%	8.22	0.68
1	13/02/2012	SILLON UNIPERSONAL MODELO CUBIT	91.14	10%	9.11	0.76
1	13/02/2012	MESA ESQUINERA MODELO CUBIT	162.75	10%	16.28	1.36
1	13/02/2012	REPISAS AEREAS CURVAS MODELO ELITE	1,751.61	10%	175.16	14.60
1	13/02/2012	MODULO ORGANIZADOR OFICINA GERENCIA	667.92	10%	66.79	5.57
1	13/02/2012	MUEBLE CAFETERIA OFICINA	447.12	10%	44.71	3.73
1	13/02/2012	ESCRITORIO DE TRABAJO CON CAJONERA	404.80	10%	40.48	3.37
1	13/02/2012	ESTANTE PARA ARCHIVOS	115.92	10%	11.59	0.97
1	13/02/2012	SILLA GIRATORIA MODELO FOCUS	161.92	10%	16.19	1.35
1	14/02/2012	ESCRITORIO ELITE PRESIDENCIA	2,900.00	10%	290.00	24.17
1	14/02/2012	CREDENZA ELITE CON DOBLE CAJONERA PRESIDENCIA	2,700.00	10%	270.00	22.50
1	14/02/2012	SILLON PRESIDENTE KLASS	270.00	10%	27.00	2.25
1	14/02/2012	BUTACA CONFIDENTE KLASS	360.00	10%	36.00	3.00
1	14/02/2012	APLIQUE DECORATIVO PARED	729.00	10%	72.90	6.08
1	14/02/2012	ESCRITORIO ELITE GERENTE	2,500.00	10%	250.00	20.83
1	14/02/2012	CREDENZA ELITE CON DOBLE CAJONERA GERENCIA	2,700.00	10%	270.00	22.50
1	14/02/2012	SILLON PRESIDENTE KLASS	270.00	10%	27.00	2.25
1	14/02/2012	BUTACA CONFIDENTE KLASS	360.00	10%	36.00	3.00
1	14/02/2012	APLIQUE DECORATIVO PARED GERENCIA	661.50	10%	66.15	5.51
1	14/02/2012	SILLON TRIPERSONAL MODELO CUBIT SALA DE ESPERAS	640.00	10%	64.00	5.33
1	14/02/2012	SILLON UNIPERSONAL MODELO CUBIT SALA DE ESPERAS	290.00	10%	29.00	2.42
1	14/02/2012	MESA ESQUINERA MODELO CUBIT SALA DE ESPERAS	175.00	10%	17.50	1.46
1	14/02/2012	MESA CENTRO MODELO CUBIT SALA DE ESPERAS	245.00	10%	24.50	2.04
1	14/02/2012	COUNTER DE ATENCION CURVO CON REPICERO RECEPCION	895.00	10%	89.50	7.46
1	14/02/2012	APLIQUE DECORATIVO RECEPCION	612.50	10%	61.25	5.10
1	14/02/2012	SILLON GIRATORIO RECEPCION	128.00	10%	12.80	1.07
3	14/02/2012	MODULOS DE TRABAJO MODELO LEGO OPERATIVOS	930.00	10%	93.00	7.75
3	14/02/2012	SILLON GIRATORIO OPERATIVOS	384.00	10%	38.40	3.20
1	14/02/2012	ARCHIVO MASTER LETIZ CON PUERTAS CORREDIZAS	1,153.00	10%	115.30	9.61
2	14/02/2012	ESTACION DE TRABAJO LEGO FINANCIERO Y MARKETING	830.00	10%	83.00	6.92
2	14/02/2012	BIBLIOTECA KOMET FINANCIERO Y MARKETING	860.00	10%	86.00	7.17
2	14/02/2012	SILLON KLASS FINANCIERO Y MARKETING	500.00	10%	50.00	4.17
4	14/02/2012	SILLAS DE VISITA MODELO FINANCIERO Y MARKETING	520.00	10%	52.00	4.33
1	14/02/2012	APLIQUE DECORATIVO FINANCIERO Y MARKETING	578.20	10%	57.82	4.82
1	14/02/2012	ESTACION DE TRABAJO LEGO ADMINISTRADOR	560.00	10%	56.00	4.67
1	14/02/2012	SILLON KLASS MEDIO ADMINISTRADOR	250.00	10%	25.00	2.08
2	14/02/2012	SILLAS DE VISITA MODELO C-11 ADMINISTRADOR	260.00	10%	26.00	2.17
1	14/02/2012	CREDENZA ARCHIVO ADMINSTRADOR	439.00	10%	43.90	3.66
	14/02/2012	APLIQUE DECORATIVO ADMINISTRADOR	614.82	10%	61.48	5.12
1	14/02/2012	MESA SALA DE REUNIONES	1,363.44	10%	136.34	11.36
6	14/02/2012	SILLAS DE VISITA MODELO C-11 SALA DE REUNIONES	569.01	10%	56.90	4.74
1	14/02/2012	CREDENZA SALA DE REUNIONES	320.25	10%	32.03	2.67
2	14/02/2012	ARCHIVO MASTER SALA DE REUNIONES	1,682.23	10%	168.22	14.02
12	14/02/2012	PANELERIA CON SISTEMA DE BALDOSAS	969.07	10%	96.91	8.08
1	14/02/2012	PUERTA ABATIBLE	189.67	10%	18.97	1.58
4	14/02/2012	APLIQUE DECORATIVO	328.86	10%	32.89	2.74
1	25/04/2012	DIFERENCIA EN SILLON UNIPERSONAL MODELO CUBIT	178.56	10%	17.86	1.49
1	26/08/2011	COMPRA DE JARRONES PARA DECORACIÓN	242.86	10%	24.29	2.02
1	29/09/2011	NEVERA SAMSUNG Y MICROONDAS LG	276.79	10%	27.68	2.31
1	21/10/2011	HORNO MICROONDAS ELECTROLUX	111.95	10%	11.20	0.93
3	04/06/2012	LITERA PLAZA 1 1/2, DINASTIC, ALMOHADA AVESTRUZ	250.64	10%	25.06	2.09
3	13/06/2012	LITERA PLAZA 1 1/2	110.39	10%	11.04	0.92
1	03/08/2012	COMPRA DE PUERTAS Y MOBILIARIO OFICINA	3,174.00	10%	317.40	26.45
2		MUEBLE DE COCINA COMEDOR EMPLEADOS Y MUEBLE LAVADOR DE MANOS (+)	480.33	10%	48.03	4.00
2	22/05/2013	TABLERO MESA DE GUARDIA Y MUEBLE PARA CPU GARITA	80.00	10%	8.00	0.67
2		MUEBLE PARA LLAVES DE OFICINA,IMPRESORA, BOTIQUIN Y CASILLERO PARA OFICINA	560.00	10%	56.00	4.67
4	31/07/2013	CLOSET PARA SUITE Y MUEBLE DE BÓVEDA OFICINA	2,036.10	10%	203.61	16.97
48	TOTALES		41,595.92		4,159.59	346.63


DEPRECIACIÓN MAQUINARIA Y EQUIPO						
1	27/05/2010	RADIO EP450	900.00	10%	90.00	7.50
1	24/06/2011	RADIO 01-006-EP	300.00	10%	30.00	2.50
1	14/03/2012	RADIO 01-006-EP, CARGADOR	744.00	10%	74.40	6.20
1	15/10/2012	RADIO 01-006-EP, BATERIA PARA EP 450	410.19	10%	41.02	3.42
2	22/01/2014	RADIO MOTOROLA EP450 5W 16CH 136-162MHZ	674.00	10%	67.40	5.62
1	06/02/2014	RADIO EP450	53.96	10%	5.40	0.45
1	29/10/2014	RADIO EP450	81.93	10%	8.19	0.68
8						26.37
TOTAL DEPRECIACIÓN ADMINISTRACIÓN						373.00

Fuente: listados Propiedad Planta y Equipo Departamento Financiero



ANEXO N° 11 DISTRIBUCIÓN DEL AGUA EN LAS ÁREAS DE EVENTOS Y ADMINISTRACIÓN.


 PARQUE ACUÁTICO AZULPLANET CIA. LTDA. DISTRIBUCIÓN DEL AGUA EN EL CENTRO DE COSTO 4 SALÓN DE EVENTOS Y CONVENCIONES SAN CARLOS						
EVENTOS	CONSUMO DE AGUA					COSTO M3 DE AGUA = (Metros cúbicos * 0,0141)
	Minutos al día	Días al mes	CRITERIO	Total Litros	Metros cúbicos = (Total Litros / 1000)	
Baterías sanitarias (uso)			13	15600	15.60	0.22
lavarse las manos			9	10800	10.80	0.15
					26.40	0.37

 PARQUE ACUÁTICO AZULPLANET CIA. LTDA. DISTRIBUCIÓN DEL AGUA EN EL CENTRO DE COSTO 5 ADMINISTRACIÓN						
ADMINISTRACIÓN	CONSUMO DE AGUA					COSTO M3 DE AGUA = (Metros cúbicos * 0,0141)
	Minutos al día	Días al mes	CRITERIO	Total Litros	Metros cúbicos = (Total Litros / 1000)	
Limpieza baterias sanit	11.00	22	4	968.00	0.97	0.01
Consumo agua personal			3	132.00	0.13	0.00
Baterías sanitarias (uso)			13	2,288.00	2.29	0.03
lavarse las manos			9	2,376.00	2.38	0.03
Total					5.76	0.08

2376=(9*2 personas *132)
132 =Prom mensual=6*22

2288=13 *2personas que laboran *88
88 = prom de uso 4 veces al día* 22 días = 88veces al mes

ANEXO N° 12 DISTRIBUCIÓN DEL RECURSO PERSONAL ADMINISTRATIVO HACIA LOS CENTROS DE COSTO

 PARQUE ACUATICO AZULPLANET CIA. LTDA. DISTRIBUCIÓN DEL RECURSO PERSONAL ADMINISTRATIVO A LOS CENTROS DE COSTOS								
ELEMENTO DE COSTO A ACTIVIDADES	CARGO	CENTROS DE COSTO						HORAS EFECTIVAS
		ACQUA	PATIO DE COMIDAS	OHLALÁ	SALÓN DE EVENTOS	PARQUE ACUÁTICO	ADMINISTRACIÓN	
CANO GUZMAN JOSE GEOVANNY	GERENTE DE MERCADEO Y VENTAS						184,00	184,00
PEREZ CHARLES STEWART	GERENTE	8,00	16,00		20,00		140,00	184,00
PEREZ LITUMA FERNANDA MARISABEL	GERENTE	16,00	12,00	8,00	40,00		108,00	184,00
VERA SARMIENTO ROSA MELANIA	JEFE FINANCIERO	8,00	8,00	4,00	10,00		154,00	184,00
VANEGAS ULLOA DORIS MARICELA	ASISTENTE DE CONTABILIDAD	15,00	20,00		10,00		139,00	184,00
TOTAL		47,00	56,00	12,00	80,00	-	725,00	920,00

ELEMENTO DE COSTO A ACTIVIDADES	CARGO	ACQUA	PATIO DE COMIDAS	OHLALÁ	SALÓN DE EVENTOS	PARQUE ACUÁTICO	ADMINISTRACIÓN	PORCENTAJE
CANO GUZMAN JOSE GEOVANNY	GERENTE DE MERCADEO Y VENTAS	0%	0%	0%	0%	0%	100%	100%
PEREZ CHARLES STEWART	GERENTE	4%	9%	0%	11%	0%	76%	100%
PEREZ LITUMA FERNANDA MARISABEL	GERENTE	9%	7%	4%	22%	0%	59%	100%
VERA SARMIENTO ROSA MELANIA	JEFE FINANCIERO	4%	4%	2%	5%	0%	84%	100%
VANEGAS ULLOA DORIS MARICELA	ASISTENTE DE CONTABILIDAD	8%	11%	0%	5%	0%	76%	100%

ELEMENTO DE COSTO A ACTIVIDADES	CARGO	ACQUA	PATIO DE COMIDAS	OHLALÁ	SALÓN DE EVENTOS	PARQUE ACUÁTICO	ADMINISTRACIÓN	SUELDO +BENEFICIOS
CANO GUZMAN JOSE GEOVANNY	GERENTE DE MERCADEO Y VENTAS	-	-	-	-	-	1.446,45	1.446,45
PEREZ CHARLES STEWART	GERENTE	24,81	49,63	-	62,03	-	434,23	570,70
PEREZ LITUMA FERNANDA MARISABEL	GERENTE	48,58	36,44	24,29	121,46	-	327,93	558,70
VERA SARMIENTO ROSA MELANIA	JEFE FINANCIERO	51,69	51,69	25,84	64,61	-	994,99	1.188,82
VANEGAS ULLOA DORIS MARICELA	ASISTENTE DE CONTABILIDAD	44,41	59,21	-	29,61	-	411,53	544,75
TOTAL		169,49	196,96	50,14	277,71	-	3.615,12	



CENTRO DE COSTO 1 : PATIO DE COMIDAS HORAS HOMBRE PERSONAL ADMINISTRATIVO PERIODO: DICIEMBRE 2015											
ELEMENTO DE COSTO A ACTIVIDADES	CARGO	HORAS EFECTIVAS LABORADAS	ACTIVIDADES PRINCIPALES				ACTIVIDADES SECUNDARIAS				
			Recepción de los productos requeridos.	Cobro al cliente	Preparación de lo que establece el establecimiento.	Entrega del pedido al cliente	Planificación de la oferta de productos	Envío de requerimiento de productos	Limpieza de la mesa.	Limpieza de la cocina	
PEREZ CHARLES STEWART	GERENTE	16	-	-	-	-	16.00	-	-	-	-
PEREZ LITUMA FERNANDA MARISABEL	GERENTE	12	2.00	-	-	-	10.00	-	-	-	-
VERA SARMIENTO ROSA MELANIA	JEFE FINANCIERO	8	-	-	-	-	8.00	-	-	-	-
VANEGAS ULLOA DORIS MARICELA	ASISTENTE DE CONTABILIDAD	20	-	8.00	-	2.00	10.00	-	-	-	-
		56.00	2.00	8.00	-	2.00	44.00	-	-	-	-

CENTRO DE COSTO 1 : PATIO DE COMIDAS HORAS HOMBRE PERSONAL ADMINISTRATIVO PERIODO: DICIEMBRE 2015											
ELEMENTO DE COSTO A ACTIVIDADES	CARGO	HORAS EFECTIVAS LABORADAS	ACTIVIDADES PRINCIPALES				ACTIVIDADES SECUNDARIAS				
			Recepción de los productos requeridos.	Cobro al cliente	Preparación de lo que establece el pedido	Entrega del pedido al cliente	Planificación de la oferta de productos	Envío de requerimiento de productos	Limpieza de la mesa.	Limpieza de la cocina	
PEREZ CHARLES STEWART	GERENTE	16	0%	0%	0%	0%	100%	0%	0%	0%	0%
PEREZ LITUMA FERNANDA MARISABEL	GERENTE	12	17%	0%	0%	0%	83%	0%	0%	0%	0%
VERA SARMIENTO ROSA MELANIA	JEFE FINANCIERO	8	0%	0%	0%	0%	100%	0%	0%	0%	0%
VANEGAS ULLOA DORIS MARICELA	ASISTENTE DE CONTABILIDAD	20	0%	40%	0%	10%	50%	0%	0%	0%	0%
		56.00									

CENTRO DE COSTO 1 : PATIO DE COMIDAS HORAS HOMBRE PERSONAL ADMINISTRATIVO PERIODO: DICIEMBRE 2015											
ELEMENTO DE COSTO A ACTIVIDADES	CARGO	SUELDO + BENEFICIOS A DISTRIBUIR	ACTIVIDADES PRINCIPALES				ACTIVIDADES SECUNDARIAS				
			Recepción de los productos requeridos.	Cobro al cliente	Preparación de lo que establece el pedido	Entrega del pedido al cliente	Planificación de la oferta de productos	Envío de requerimiento de productos	Limpieza de la mesa.	Limpieza de la cocina	
PEREZ CHARLES STEWART	GERENTE	49.63	-	-	-	-	49.63	-	-	-	-
PEREZ LITUMA FERNANDA MARISABEL	GERENTE	36.44	6.07	-	-	-	30.36	-	-	-	-
VERA SARMIENTO ROSA MELANIA	JEFE FINANCIERO	51.69	-	-	-	-	51.69	-	-	-	-
VANEGAS ULLOA DORIS MARICELA	ASISTENTE DE CONTABILIDAD	59.21	-	23.68	-	5.92	29.61	-	-	-	-
		196.96	6.07	23.68	-	5.92	161.28	-	-	-	-

CENTRO DE COSTO 2 : ACQUA RESTAURANT HORAS HOMBRE PERSONAL ADMINISTRATIVO PERIODO: DICIEMBRE 2015																	
ELEMENTO DE COSTO A ACTIVIDADES	CARGO	HORAS LABORADAS	ACTIVIDADES PRINCIPALES					ACTIVIDADES SECUNDARIAS									
			Recepción de materia prima en la Cocina	Entrega del pedido al cliente	Preparación de lo que establece el pedido	Cobro al cliente	Planificación de los menús	Envío de requerimiento de materia prima a Bodega	Recepción del Cliente	Entrega de la carta y toma del pedido	Retiro de la Vajilla y cubiertos	Limpieza de la mesa	Lavado y brillo de vajillas y cubiertos	Montaje	Limpieza de la Cocina	Ofrecer servicio de Bañetas Sanitarias	
PEREZ CHARLES STEWART	GERENTE	8					8.00										
PEREZ LITUMA FERNANDA MARISABEL	GERENTE	16					16.00										
VERA SARMIENTO ROSA MELANIA	JEFE FINANCIERO	8					8.00										
VANEGAS ULLOA DORIS MARICELA	ASISTENTE DE CONTABILIDAD	15	5.00			5.00				5.00							
		47.00	5.00			5.00	32.00			5.00							



CENTRO DE COSTO 2 : ACQUA RESTAURANT HORAS HOMBRE PERSONAL ADMINISTRATIVO PERIODO: DICIEMBRE 2015																
ELEMENTO DE COSTO A ACTIVIDADES	CARGO	HORAS LABORADAS	ACTIVIDADES PRINCIPALES					ACTIVIDADES SECUNDARIAS								
			Recepción de materia prima en la Cocina	Entrega del pedido al cliente	Preparación de lo que establece el pedido	Cobro al cliente	Planificación de los menús	Envío de requerimiento de materia prima a cocina	Recepción del Cliente	Entrega de la carta y toma del pedido	Retiro de la Vajilla y cubiertos	Limpieza de la mesa	Lavado y pulido de vajillas y cubiertos	Montaje	Limpieza de la Cocina	Ofrecer servicio de Balmes y Surtidos
PEREZ CHARLES STEWART	GERENTE	8	0%	0%	0%	0%	100%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
PEREZ LITUMA FERNANDA MARISABEL	GERENTE	16	0%	0%	0%	0%	100%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
VERA SARMIENTO ROSA MELANIA	JEFE FINANCIERO	8	0%	0%	0%	0%	100%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
VANEGAS ULLOA DORIS MARICELA	ASISTENTE DE CONTABILIDAD	15	0%	33%	0%	33%	0%	0%	33%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
		47.00														

CENTRO DE COSTO 2 : ACQUA RESTAURANT HORAS HOMBRE PERSONAL ADMINISTRATIVO PERIODO: DICIEMBRE 2015																
ELEMENTO DE COSTO A ACTIVIDADES	CARGO	SUELDO + BENEFICIOS A DISTRIBUIR	ACTIVIDADES PRINCIPALES					ACTIVIDADES SECUNDARIAS								
			Recepción de materia prima en la Cocina	Entrega del pedido al cliente	Preparación de lo que establece el pedido	Cobro al cliente	Planificación de los menús	Envío de requerimiento de materia prima a cocina	Recepción del Cliente	Entrega de la carta y toma del pedido	Retiro de la Vajilla y cubiertos	Limpieza de la mesa	Lavado y pulido de vajillas y cubiertos	Montaje	Limpieza de la Cocina	Ofrecer servicio de Balmes y Surtidos
PEREZ CHARLES STEWART	GERENTE	24.81	-	-	-	-	24.81	-	-	-	-	-	-	-	-	-
PEREZ LITUMA FERNANDA MARISABEL	GERENTE	48.58	-	-	-	-	48.58	-	-	-	-	-	-	-	-	-
VERA SARMIENTO ROSA MELANIA	JEFE FINANCIERO	51.69	-	-	-	-	51.69	-	-	-	-	-	-	-	-	-
VANEGAS ULLOA DORIS MARICELA	ASISTENTE DE CONTABILIDAD	44.41	-	14.80	-	14.80	-	-	14.80	-	-	-	-	-	-	-
		169.49	-	14.80	-	14.80	125.08	-	14.80	-	-	-	-	-	-	-

Elaborado por: Las Autoras

ANEXO N° 13 DISTRIBUCIÓN DEL RECURSO DE PERSONAL MANO DE OBRA INDIRECTA HACIA LOS CENTROS DE COSTOS


DISTRIBUCIÓN DEL RECURSO MANO DE OBRA INDIRECTA HACIA LOS CENTROS DE COSTOS PERIODO: DICIEMBRE 2015								
ELEMENTO DE COSTO A ACTIVIDADES	CARGO	ACQUA	PATIO DE COMIDAS	OHLALÁ	SALÓN DE EVENTOS	PARQUE ACUÁTICO	ADMINISTRACIÓN	HORAS LABORADAS
RAMON SANMARTIN RAFAEL EFRAIN	EJECUTIVO DE VENTAS					192		192.00
PEREZ MOLINA JOEL MOISES	MESERO	128.00	56.00					184.00
CABRERA BRITO LUIS PATRICIO	SALVAVIDAS					184		184.00
LUCERO CHUCINO EDWIN GERARDO	GUARDIA					184		184.00
ZHICAY HUAYLLAZACA CARLOS FELIPE	GUARDIA					184		184.00
VILLA LUCERO DELIA MARIA	CAJERA					184		184.00
CAJAMARCA CAJAMARCA GLADIS EUGENIA	CAJERA		184					184.00
PEÑARANDA SEGOVIA MARIA MARTHA	LIMPIEZA	4				140	40	184.00
CHAVEZ ROMERO EDGAR ADRIAN	CHEF PARTIDA	14	5	10				29.00
PERSONA EVENTUAL 1	AYUDANTE COCINA		31.00					31.00
PERSONA EVENTUAL 2	CAJERA	64						64.00
PERSONA EVENTUAL 3	MAESTRO					176		176.00
PERSONA EVENTUAL 4	AYUDANTE					176		176.00
PERSONA EVENTUAL 5	AYUDANTE					64		64.00
TOTAL HORAS		210	276	10	0	1484	40	2,020.00

Elaborada por: Las Autoras





 DISTRIBUCIÓN DEL RECURSO MANO DE OBRA INDIRECTA HACIA LOS CENTROS DE COSTOS PERIODO: DICIEMBRE 2015								
ELEMENTO DE COSTO A ACTIVIDADES	CARGO	ACQUA	PATIO DE COMIDAS	OHLALÁ	SALÓN DE EVENTOS	PARQUE ACUÁTICO	ADMINISTRACIÓN	HORAS LABORADAS
RAMON SANMARTIN RAFAEL EFRAIN	EJECUTIVO DE VENTAS	-	-	-	-	1,00	-	100,00%
PEREZ MOLINA JOEL MOISES	MESERO	0,70	0,30	-	-	-	-	100,00%
CABRERA BRITO LUIS PATRICIO	SALVAVIDAS	-	-	-	-	1,00	-	100,00%
LUCERO CHUCINO EDWIN GERARDO	GUARDIA	-	-	-	-	1,00	-	100,00%
ZHICAY HUAYLLAZACA CARLOS FELIPE	GUARDIA	-	-	-	-	1,00	-	100,00%
VILLA LUCERO DELIA MARIA	CAJERA	-	-	-	-	1,00	-	100,00%
CAJAMARCA CAJAMARCA GLADIS EUGENIA	CAJERA	-	1,00	-	-	-	-	100,00%
PEÑARANDA SEGOVIA MARIA MARTHA	LIMPIEZA	0,02	-	-	-	0,76	0,22	100,00%
CHAVEZ ROMERO EDGAR ADRIAN	CHEF PARTIDA	0,48	0,17	0,34	-	-	-	100,00%
PERSONA EVENTUAL 1	AYUDANTE COCINA	-	1,00	-	-	-	-	100,00%
PERSONA EVENTUAL 2	CAJERA	1,00	-	-	-	-	-	100,00%
PERSONA EVENTUAL 3	MAESTRO	-	-	-	-	1,00	-	100,00%
PERSONA EVENTUAL 4	AYUDANTE	-	-	-	-	1,00	-	100,00%
PERSONA EVENTUAL 5	AYUDANTE	-	-	-	-	1,00	-	100,00%

 DISTRIBUCIÓN DEL RECURSO MANO DE OBRA INDIRECTA HACIA LOS CENTROS DE COSTOS PERIODO: DICIEMBRE 2015								
ELEMENTO DE COSTO A ACTIVIDADES	CARGO	ACQUA	PATIO DE COMIDAS	OHLALÁ	SALÓN DE EVENTOS	PARQUE ACUÁTICO	ADMINISTRACIÓN	SUELDO + BENEFICIOS
RAMON SANMARTIN RAFAEL EFRAIN	EJECUTIVO DE VENTAS	-	-	-	-	922.60	-	922.60
PEREZ MOLINA JOEL MOISES	MESERO	402.86	176.25	-	-	-	-	579.11
CABRERA BRITO LUIS PATRICIO	SALVAVIDAS	-	-	-	-	579.11	-	579.11
LUCERO CHUCINO EDWIN GERARDO	GUARDIA	-	-	-	-	521.95	-	521.95
ZHICAY HUAYLLAZACA CARLOS FELIPE	GUARDIA	-	-	-	-	521.95	-	521.95
VILLA LUCERO DELIA MARIA	CAJERA	-	-	-	-	579.56	-	579.56
CAJAMARCA CAJAMARCA GLADIS EUGENIA	CAJERA	-	521.85	-	-	-	-	521.85
PEÑARANDA SEGOVIA MARIA MARTHA	LIMPIEZA	10.65	-	-	-	372.91	106.55	490.11
CHAVEZ ROMERO EDGAR ADRIAN	CHEF PARTIDA	106.79	38.14	76.28	-	-	-	221.21
PERSONA EVENTUAL 1	AUXILIAR C	-	60.65	-	-	-	-	60.65
PERSONA EVENTUAL 2	CAJERA	165.00	-	-	-	-	-	165.00
PERSONA EVENTUAL 3	MAESTRO	-	-	-	-	880.00	-	880.00
PERSONA EVENTUAL 4	AYUDANTE	-	-	-	-	400.00	-	400.00
PERSONA EVENTUAL 5	AYUDANTE	-	-	-	-	120.00	-	120.00
TOTAL		685.30	796.89	76.28	-	4,898.08	106.55	

 CENTRO DE COSTO 1 : PATIO DE COMIDAS HORAS HOMBRE MANO DE OBRA INDIRECTA PERIODO: DICIEMBRE 2015										
ELEMENTO DE COSTO A ACTIVIDADES	CARGO	HORAS LABORADAS	ACTIVIDADES PRINCIPALES				ACTIVIDADES SECUNDARIAS			
			Recepción de los productos requeridos.	Cobro al cliente	Preparación de lo que establece el pedido	Entrega del pedido al cliente	Planificación de la oferta de productos	Envío de requerimiento de productos	Limpieza de la mesa.	Limpieza de la cocina
PEREZ MOLINA JOEL MOISES	MESERO	56.00	56.00							
CAJAMARCA CAJAMARCA GLADIS EUGENIA	CAJERA	184.00		102.00		71.00			11.00	
CHAVEZ ROMERO EDGAR ADRIAN	CHEF PARTIDA	5.00					5.00			
PERSONA EVENTUAL 1	AYUDANTE COCINA	31.00	5.00					4.00		22.00
TOTAL		276.00								





 CENTRO DE COSTO 1 : PATIO DE COMIDAS HORAS HOMBRE MANO DE OBRA INDIRECTA PERIODO: DICIEMBRE 2015										
ELEMENTO DE COSTO A ACTIVIDADES	CARGO	HORAS LABORADAS	ACTIVIDADES PRINCIPALES				ACTIVIDADES SECUNDARIAS			
			Recepción de los productos requeridos.	Cobro al cliente	Preparación de lo que establece el pedido	Entrega del pedido al cliente	Planificación de la oferta de productos	Envío de requerimiento de productos	Limpieza de la mesa.	Limpieza de la cocina
PEREZ MOLINA JOEL MOISES	MESERO	56.00	100%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
CAJAMARCA CAJAMARCA GLADIS EUGENIA	CAJERA	184.00	0%	55%	0%	39%	0%	0%	6%	0%
CHAVEZ ROMERO EDGAR ADRIAN	CHEF PARTIDA	5.00	0%	0%	0%	0%	100%	0%	0%	0%
PERSONA EVENTUAL 1	AYUDANTE COCINA	31.00	16%	0%	0%	0%	0%	13%	0%	71%
		276.00								

 CENTRO DE COSTO 1 : PATIO DE COMIDAS HORAS HOMBRE MANO DE OBRA INDIRECTA PERIODO: DICIEMBRE 2015										
ELEMENTO DE COSTO A ACTIVIDADES	CARGO	SUELDO + BENEFICIOS A DISTRIBUIR	ACTIVIDADES PRINCIPALES				ACTIVIDADES SECUNDARIAS			
			Recepción de los productos requeridos.	Cobro al cliente	Preparación de lo que establece el pedido	Entrega del pedido al cliente	Planificación de la oferta de productos	Envío de requerimiento de productos	Limpieza de la mesa.	Limpieza de la cocina
PEREZ MOLINA JOEL MOISES	MESERO	176.25	176.25	-	-	-	-	-	-	-
CAJAMARCA CAJAMARCA GLADIS EUGENIA	CAJERA	521.85	-	289.29	-	201.37	-	-	31.20	-
CHAVEZ ROMERO EDGAR ADRIAN	CHEF PARTIDA	38.14	-	-	-	-	38.14	-	-	-
PERSONA EVENTUAL 1	AYUDANTE COCINA	60.65	9.78	-	-	-	-	7.83	-	43.04
TOTAL		796.89	186.03	289.29	-	201.37	38.14	7.83	31.20	43.04

Elaborada por: Las Autoras



 CENTRO DE COSTO 2 : ACQUA RESTAURANT HORAS HOMBRE MANO DE OBRA INDIRECTA PERIODO: DICIEMBRE 2015																		
ELEMENTO DE COSTO A ACTIVIDADES	CARGO	HORAS LABORADAS	ACTIVIDADES PRINCIPALES				ACTIVIDADES SECUNDARIAS											
			Recepción de materia prima en la Cocina	Entrega del pedido al cliente	Preparación de lo que establece el pedido	Cobro al cliente	Planificación de los menús	Envío de requerimiento de materia prima a bodega	Recepción del Cliente	Entrega de la carta y toma del pedido	Retiro de la Vajilla y cubiertos	Limpieza de la mesa	Lavado y pulido de vajillas y cubiertos	Montaje	Limpieza de la Cocina	Ofrecer servicio de Baterías Sanitarias		
PEREZ MOLINA JOEL MOISES	MESERO	128.00	56.00	12.00	-	-	-	-	-	5.00	6.00	10.00	10.00	6.00	16.00	7.00	-	
PEÑARANDA SEGOVIA MARIA MARTHA	LIMPIEZA	4.00	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4
CHAVEZ ROMERO EDGAR ADRIAN	CHEF PARTIDA	14.00	5	-	-	-	-	5	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-
PERSONA EVENTUAL 2	CAJERA	64.00	-	-	-	-	64	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
		210.00	61.00	12.00	-	64.00	5.00	4.00	5.00	6.00	10.00	10.00	6.00	16.00	7.00	4.00		

 CENTRO DE COSTO 2 : ACQUA RESTAURANT HORAS HOMBRE MANO DE OBRA INDIRECTA PERIODO: DICIEMBRE 2015																	
ELEMENTO DE COSTO A ACTIVIDADES	CARGO	HORAS LABORADAS	ACTIVIDADES PRINCIPALES				ACTIVIDADES SECUNDARIAS										
			Recepción de materia prima en la Cocina	Entrega del pedido al cliente	Preparación de lo que establece el pedido	Cobro al cliente	Planificación de los menús	Envío de requerimiento de materia prima a bodega	Recepción del Cliente	Entrega de la carta y toma del pedido	Retiro de la Vajilla y cubiertos	Limpieza de la mesa	Lavado y pulido de vajillas y cubiertos	Montaje	Limpieza de la Cocina	Ofrecer servicio de Baterías Sanitarias	
PEREZ MOLINA JOEL MOISES	MESERO	128.00	44%	9%	0%	0%	0%	0%	0%	4%	5%	8%	8%	5%	13%	5%	0%
PEÑARANDA SEGOVIA MARIA MARTHA	LIMPIEZA	4.00	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	100%
CHAVEZ ROMERO EDGAR ADRIAN	CHEF PARTIDA	14.00	36%	0%	0%	0%	36%	29%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
PERSONA EVENTUAL 2	CAJERA	64.00	0%	0%	0%	100%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
		210.00															





ELEMENTO DE COSTO A ACTIVIDADES			CARGO			SUELDO + BENEFICIOS A DISTRIBUIR			ACTIVIDADES PRINCIPALES				ACTIVIDADES SECUNDARIAS					
									Recepción de materia prima en la Cocina	Entrega del pedido al cliente	Preparación de lo que establece el pedido	Cobro al cliente	Planificación de los menús	Envío de requerimiento de materia prima a bodega	Recepción del Cliente	Entrega de la carta y forma del pedido	Retiro de la Vajilla y cubiertos	Limpieza de la mesa
PEREZ MOLINA JOEL MOISES	MESERO	402.86	176.25	37.77	-	-	-	-	-	15.74	18.88	31.47	31.47	18.88	50.36	22.03	-	
PEÑARANDA SEGOVIA MARIA MARTHA	LIMPIEZA	10.65	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	10.65	
CHAVEZ ROMERO EDGAR ADRIAN	CHEF PARTIDA	106.79	38.14	-	-	-	38.14	30.51	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
PERSONA EVENTUAL 2	CAJERA	165.00	-	-	-	165.00	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
TOTAL		685.30	214.39	37.77	-	165.00	38.14	30.51	15.74	18.88	31.47	31.47	18.88	50.36	22.03	10.65		



ELEMENTO DE COSTO A ACTIVIDADES			CARGO			HORAS LABORADAS			CENTRO DE COSTO 3 : PARQUE ÁCUATICO HORAS HOMBRE MANO DE OBRA INDIRECTA PERIODO: DICIEMBRE 2015					ACTIVIDADES PRINCIPALES					ACTIVIDADES SECUNDARIAS						
									Mantenimiento de espacios verdes	Mantenimiento de piscinas	Ofrecer servicio de vestuarios, duchas y sanitarios	Cobro al Cliente	Vigilancia del uso de los juegos y piscinas	Mantenimiento de juegos mecánicos	Ofrecer servicio de vestuarios, duchas y sanitarios(retorno)	Ofrecer el servicio del uso de juegos mecánicos e instalaciones	Promoción del parque	Control de Parqueadero	Recepción del cliente por la persona encargada	Entrega de llaves para los casilleros	Recepción de las llaves				
RAMON SANMARTIN RAFAEL EFRAIN	EJECUTIVO DE VENTAS	192.00										192													
CABRERA BRITO LUIS PATRICIO	SALVAVIDAS	184.00						184.00																	
LUCERO CHUCINO EDWIN GERARDO	GUARDIA	184.00																			184.00				
ZHICAY HUAYLLAZACA CARLOS FELIPE	GUARDIA	184.00																							
VILLA LUCERO DELIA MARIA	CAJERA	184.00					184																		
PEÑARANDA SEGOVIA MARIA MARTHA	LIMPIEZA	140.00			70						70														
PERSONA EVENTUAL 3	MAESTRO	176.00		86						90															
PERSONA EVENTUAL 4	AYUDANTE	176.00	44									132													
PERSONA EVENTUAL 5	AYUDANTE	64.00																					32	32	
TOTAL		1,484.00	44	86	70	184	184	90	70	132	192	184	184	32	32										




 CENTRO DE COSTO 3 : PARQUE ÁCUATICO HORAS HOMBRE MANO DE OBRA INDIRECTA PERIODO: DICIEMBRE 2015			ACTIVIDADES PRINCIPALES								ACTIVIDADES SECUNDARIAS				
ELEMENTO DE COSTO A ACTIVIDADES	CARGO	HORAS LABORADAS	Mantenimiento de espacios verdes	Mantenimiento de piscinas	Ofrecer servicio de vestuarios, duchas y sanitarios	Cobro al Cliente	Vigilancia del uso de los juegos y piscinas	Mantenimiento de juegos mecánicos	Ofrecer servicio de vestuarios, duchas y sanitarios(retorno)	Ofrecer el servicio del uso de juegos mecánicos e instalaciones	Promoción del parque	Control de Parquea	Recepción del cliente por la persona encargada	Entrega de llaves para los casilleros	Recepción de las llaves
CABRERA BRITO LUIS PATRICIO	SALVAVIDAS	184.00	0%	0%	0%	0%	100%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
LUCERO CHUCINO EDWIN GERARDO	GUARDIA	184.00	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	100%	100%	0%	0%
ZHCAY HUAYLLAZACA CARLOS FELIPE	GUARDIA	184.00	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	100%	0%	0%	0%
VILLA LUCERO DELIA MARIA	CAJERA	184.00	0%	0%	0%	100%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
PEÑARANDA SEGOVIA MARIA MARTHA	LIMPIEZA	140.00	0%	0%	50%	0%	0%	0%	50%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
PERSONA EVENTUAL 3	MAESTRO	176.00	0%	49%	0%	0%	0%	51%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
PERSONA EVENTUAL 4	AYUDANTE	176.00	25%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	75%	0%	0%	0%	0%	0%
PERSONA EVENTUAL 5	AYUDANTE	64.00	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	50%	50%
		1,484.00													

 CENTRO DE COSTO 3 : PARQUE ÁCUATICO HORAS HOMBRE MANO DE OBRA INDIRECTA PERIODO: DICIEMBRE 2015			ACTIVIDADES PRINCIPALES								ACTIVIDADES SECUNDARIAS				
ELEMENTO DE COSTO A ACTIVIDADES	CARGO	SUELDO + BENEFICIOS A DISTRIBUIR	Mantenimiento de espacios verdes	Mantenimiento de piscinas	Ofrecer servicio de vestuarios, duchas y sanitarios	Cobro al Cliente	Vigilancia del uso de los juegos y piscinas	Mantenimiento de juegos mecánicos	Ofrecer servicio de vestuarios, duchas y sanitarios(retorno)	Ofrecer el servicio del uso de juegos mecánicos e instalaciones	Promoción del parque	Control de Parquea	Recepción del cliente por la persona encargada	Entrega de llaves para los casilleros	Recepción de las llaves
CABRERA BRITO LUIS PATRICIO	SALVAVIDAS	579.11	-	-	-	-	579.11	-	-	-	-	-	-	-	-
LUCERO CHUCINO EDWIN GERARDO	GUARDIA	521.95	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	521.95	-	-
ZHCAY HUAYLLAZACA CARLOS FELIPE	GUARDIA	521.95	-	-	-	-	-	-	-	-	-	521.95	-	-	-
VILLA LUCERO DELIA MARIA	CAJERA	579.56	-	-	-	579.56	-	-	-	-	-	-	-	-	-
PEÑARANDA SEGOVIA MARIA MARTHA	LIMPIEZA	372.91	-	-	186.45	-	-	-	186.45	-	-	-	-	-	-
PERSONA EVENTUAL 3	MAESTRO	880.00	-	430.00	-	-	-	450.00	-	-	-	-	-	-	-
PERSONA EVENTUAL 4	AYUDANTE	400.00	100.00	-	-	-	-	-	-	300.00	-	-	-	-	-
PERSONA EVENTUAL 5	AYUDANTE	120.00	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	60.00	60.00
TOTAL		4,898.08	100.00	430.00	186.45	579.56	579.11	450.00	186.45	300.00	922.60	521.95	521.95	60.00	60.00

Elaborado: Por Las Autoras



ANEXO N° 14 PORCENTAJE DE ASIGNACIÓN DE RECURSOS HACIA LAS ACTIVIDADES

 CENTRO DE COSTO 1 : PATIO DE COMIDAS PORCENTAJE ASIGNACIÓN DE RECURSOS HACIA LAS ACTIVIDADES PERIODO: DICIEMBRE 2015										
ELEMENTO DE COSTO A ACTIVIDADES	COST DRIVER	ACTIVIDADES PRINCIPALES				ACTIVIDADES SECUNDARIAS				TOTAL
		Recepción de los productos requeridos.	Cobro al cliente	Preparación de lo que establece el pedido	Entrega del pedido al cliente	Planificación de la oferta de productos	Envío de requerimiento de productos	Limpieza de la mesa.	Limpieza de la cocina	
ENERGIA ELECTRICA	Kws consumidos	0,00%	5,44%	94,56%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	100,00%
AGUA POTABLE	m3 consumidos	0,00%	0,00%	65,52%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	34,48%	100,00%
SERVICIO DE TV DIGITAL	Número de horas	0,00%	50,00%	0,00%	50,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	100,00%
DEPRECIACIÓN MAQUINARIA Y EQUIPO	Número de activos en cada actividad	0,00%	0,00%	100,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	100,00%
DEPRECIACIÓN MUEBLES Y ENSERES	Número de activos en cada actividad	0,00%	5,15%	71,13%	0,00%	0,00%	0,00%	23,71%	0,00%	100,00%
DEPRECIACIÓN EQUIPOS DE COMPUTACIÓN	Número de activos en cada actividad	0,00%	100,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	100,00%
DEPRECIACION EDIFICIO	% homogéneo	12,50%	12,50%	12,50%	12,50%	12,50%	12,50%	12,50%	12,50%	100,00%
SUMINISTROS MATERIALES Y REPUESTOS	Numero de unidades vendidas	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	50,00%	50,00%	100,00%
TRANSPORTE	Número de ordenes de compra	100,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	100,00%
PERSONAL ADMINISTRATIVO	Horas hombre	Ver anexo 12								
MANO DE OBRA INDIRECTA	horas hombre	Ver anexo 13								


Elaborado por: Las Autoras



		CENTRO DE COSTO 2 : ACQUA RESTAURANTE															
		PORCENTAJE ASIGNACIÓN DE RECURSOS HACIA LAS ACTIVIDADES															
		PERÍODO: DICIEMBRE DE 2015															
RECURSO	COST DRIVER	ACTIVIDADES PRINCIPALES				ACTIVIDADES SECUNDARIAS											TOTAL
		Recepción de materia prima en la Cocina	Entrega del pedido al cliente	Preparación de lo que establece el pedido	Cobro al cliente	Planificación de los menús	Envío de requerimiento de materia prima a bodega	Recepción del Cliente	Entrega de la carta y toma de pedido	Retiro de la Vajilla y cubiertos	Limpeza de la mesa	Lavado y pulido de vajillas y cubiertos	Montaje	Limpeza de la Cocina	Servicio de baterías sanitarias		
ENERGIA ELECTRICA	Kilovatios consumidos por cada equipo	0,00%	0,00%	97,72%	2,28%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	100,00%
AGUA POTABLE	Metros cúbicos consumidos	0,00%	0,00%	57,25%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	2,84%	0,00%	31,22%	8,69%	100,00%	
SERVICIO DE TV DIGITAL	Número de horas	0,00%	20,00%	0,00%	20,00%	0,00%	0,00%	20,00%	20,00%	20,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	100,00%	
DEPRECIACIÓN MAQUINARIA Y EQUIPO	Número de activos en cada actividad	0,00%	0,00%	93,75%	6,25%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	100,00%	
DEPRECIACIÓN EQUIPOS DE COMPUTACIÓN	Número de activos en cada actividad	0,00%	0,00%	0,00%	100,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	100,00%	
DEPRECIACIÓN MUEBLES Y ENSERES	Número de activos en cada actividad	5,53%	0,00%	9,68%	1,38%	2,30%	0,00%	2,30%	0,00%	0,00%	62,21%	9,22%	0,00%	6,91%	0,46%	100,00%	
DEPRECIACIÓN EDIFICIO	% homogéneo	7,14%	7,14%	7,14%	7,14%	7,14%	7,14%	7,14%	7,14%	7,14%	7,14%	7,14%	7,14%	7,14%	7,14%	100,00%	
SUMINISTROS MATERIALES Y REPUESTOS	% homogéneo	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	25,00%	25,00%	0,00%	25,00%	25,00%	100,00%	
PERSONAL ADMINISTRATIVO	Horas hombre	ver anexo 12															
MANO DE OBRA INDIRECTA	Horas hombre	ver anexo 13															

Elaborado por: Las Autoras




 CENTRO DE COSTO 3 : PARQUE ACUÁTICO PORCENTAJE ASIGNACIÓN DE RECURSOS HACIA LAS ACTIVIDADES PERÍODO: DICIEMBRE DE 2015															
RECURSO	COST DRIVER	ACTIVIDADES PRINCIPALES								ACTIVIDADES SECUNDARIAS					TOTAL
		Mantenimiento de espacios verdes	Mantenimiento de piscinas	Ofrecer servicio de vestuarios, duchas y sanitarios	Cobro al Cliente	Vigilancia del uso de los juegos y piscinas	Mantenimiento de juegos mecánicos	Ofrecer servicio de vestuarios, duchas y sanitarios (retorno)	Ofrecer el servicio del uso de juegos mecánicos e instalaciones	Promoción del parque	Control de Parqueadero	Recepción del cliente por la persona encargada	Entrega de llaves para los casilleros	Recepción de las llaves	
ENERGIA ELECTRICA	Kilovatios consumidos	2,54%	0,82%	1,14%	0,14%	0,00%	93,98%	1,14%	0,00%	0,00%	0,00%	0,24%	0,00%	0,00%	100,00%
AGUA POTABLE	Metros cúbicos consumidos	0,07%	0,29%	3,29%	0,00%	0,00%	0,00%	3,29%	93,05%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	100,00%
DEPRECIACIÓN MAQUINARIA Y EQUIPO	Número de activos en cada actividad	0,00%	34,44%	0,00%	4,44%	6,67%	5,56%	0,00%	48,89%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	100,00%
DEPRECIACION MUEBLES Y ENSERES	Número de activos en cada actividad	0,00%	0,00%	1,70%	0,16%	0,00%	0,00%	0,00%	18,25%	0,00%	0,00%	0,08%	39,90%	39,90%	100,00%
DEPRECIACION EQUIPOS DE COMPUTACION	Número de activos en cada actividad	0,00%	0,00%	0,00%	100,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	100,00%
DEPRECIACION EDIFICIOS	% homogéneo	7,69%	7,69%	7,69%	7,69%	7,69%	7,69%	7,69%	7,69%	7,69%	7,69%	7,69%	7,69%	7,69%	100,00%
MANTENIMIENTO Y REPARACIONES	Número de ordenes o requerimientos	0,00%	100,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	100,00%
SUMINISTROS MATERIALES Y REPUESTOS	% homogéneo	25,00%	25,00%	25,00%	0,00%	0,00%	0,00%	25,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	100,00%
TRANSPORTE	Número de ordenes o requerimientos	0,00%	100,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	100,00%
INTERNET	Numero de facturas	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	100,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	100,00%
SERVICIOS VARIOS PARQUEADERO	Numero de ordenes	0,00%	100,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	100,00%
PROMOCION Y PUBLICIDAD VENTAS	Cantidad de spots de radios	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	100,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	100,00%
COMBUSTIBLES	Numero de ordenes	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	100,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	100,00%
PERSONAL ADMINISTRATIVO	Horas hombre	Ver anexo 12													
MANO DE OBRA INDIRECTA	Horas hombre	Ver anexo 13													

Elaborado por: Las Autoras



ANEXO N° 15 ASIGNACIÓN DE LOS COSTOS DE LOS RECURSOS HACIA LAS ACTIVIDADES

 CENTRO DE COSTO 1 : PATIO DE COMIDAS ASIGNACIÓN DE LOS COSTOS DE LOS RECURSOS HACIA LAS ACTIVIDADES PERIODO: DICIEMBRE 2015		ACTIVIDADES PRINCIPALES				ACTIVIDADES SECUNDARIAS			
ELEMENTO DE COSTO A ACTIVIDADES	COSTO A DISTRIBUIR	Recepción de los productos requeridos.	Cobro al cliente	Preparación de lo que establece el pedido	Entrega del pedido al cliente	Planificación de la oferta de productos	Envío de requerimiento de productos	Limpieza de la mesa.	Limpieza de la cocina
		ENERGIA ELECTRICA	75.01	-	4.08	70.93	-	-	-
AGUA POTABLE	1.08	-	-	0.71	-	-	-	-	0.37
SERVICIO DE TV DIGITAL	82.10	-	41.05	-	41.05	-	-	-	-
DEPRECIACIÓN MAQUINARIA Y EQUIPO	193.35	-	-	193.35	-	-	-	-	-
DEPRECIACIÓN MUEBLES Y ENSERES	280.03	-	8.66	11.55	-	-	-	259.82	-
DEPRECIACIÓN EQUIPOS DE COMPUTACIÓN	36.69	-	36.69	-	-	-	-	-	-
DEPRECIACION EDIFICIO	23.37	2.92	2.92	2.92	2.92	2.92	2.92	2.92	2.92
SUMINISTROS MATERIALES Y REPUESTOS	4.70	-	-	-	-	-	-	2.35	2.35
TRANSPORTE	1.47	1.47	-	-	-	-	-	-	-
PERSONAL ADMINISTRATIVO	196.96	6.07	23.68	-	5.92	161.28	-	-	-
MANO DE OBRA INDIRECTA	796.89	186.03	289.29	-	201.37	38.14	7.83	31.20	43.04
TOTALES	1,691.66	196.50	406.38	279.46	251.26	202.34	10.75	296.29	48.68

Elaborado por: Las Autoras



RECURSO		COSTO A DISTRIBUIR		ACTIVIDADES PRINCIPALES				ACTIVIDADES SECUNDARIAS								
				Recepción de materia prima en la Cocina	Entrega del pedido al cliente	Preparación de lo que establece el pedido	Cobro al cliente	Planificación de los menús	Envío de requerimiento de materia prima a bodega	Recepción del Cliente	Entrega de la carta y toma de pedido	Retiro de la vajilla y cubiertos	Limpeza de la mesa	Lavado y pulido de vajillas y cubiertos	Montaje	Limpeza de la Cocina
ENERGIA ELECTRICA	72,67	-	-	71,01	1,66	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
AGUA POTABLE	1,79	-	-	1,03	-	-	-	-	-	-	-	0,05	-	0,56	0,16	
SERVICIO DE TV DIGITAL	44,45	-	8,89	-	8,89	-	-	8,89	8,89	8,89	-	-	-	-	-	
DEPRECIACIÓN MAQUINARIA Y EQUIPO	612,79	-	-	574,49	38,30	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
DEPRECIACIÓN EQUIPOS DE COMPUTACIÓN	45,86	-	-	-	45,86	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
DEPRECIACIÓN MUEBLES Y ENSERES	411,11	22,73	-	39,78	5,68	9,47	-	9,47	-	-	255,76	37,89	-	28,42	1,89	
DEPRECIACIÓN EDIFICIO	43,75	3,12	3,12	3,12	3,12	3,12	3,12	3,12	3,12	3,12	3,12	3,12	3,12	3,12	3,12	
SUMINISTROS MATERIALES Y REPUESTOS	4,70	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1,17	1,17	-	1,17	1,17	
PERSONAL ADMINISTRATIVO	169,49	-	14,80	-	14,80	125,08	-	14,80	-	-	-	-	-	-	-	
MANO DE OBRA INDIRECTA	685,30	214,39	37,77	-	165,00	38,14	30,51	15,74	18,88	31,47	31,47	18,88	50,36	22,03	10,65	
TOTALES	2.091,90	240,25	64,59	689,44	283,31	175,82	33,64	52,03	30,90	43,49	291,53	61,12	53,48	55,31	17,00	

Elaborado por: Las Autoras




CENTRO DE COSTO 3 : PARQUE ACUÁTICO
ASIGNACIÓN DE COSTOS DE LOS RECURSOS HACIA LAS ACTIVIDADES
PERÍODO: DICIEMBRE DE 2015

RECURSO	COSTO A DISTRIBUIR	ACTIVIDADES PRINCIPALES								ACTIVIDADES SECUNDARIAS				
		Mantenimiento de espacios verdes	Mantenimiento de piscinas	Ofrecer servicio de vestuarios, duchas y sanitarios	Cobro al Cliente	Vigilancia del uso de los juegos y piscinas	Mantenimiento de juegos mecánicos	Ofrecer servicio de vestuarios, duchas y sanitarios(retorno)	Ofrecer el servicio del uso de juegos mecánicos e instalaciones	Promoción del parque	Control de Parquedero	Recepción del cliente por la persona encargada	Entrega de llaves para los casilleros	Recepción de las llaves
ENERGIA ELECTRICA	2.815,49	71,39	23,12	32,08	4,08	-	2.645,96	32,08	-	-	-	6,80	-	-
AGUA POTABLE	128,97	0,09	0,37	4,25	-	-	-	4,25	120,00	-	-	-	-	-
DEPRECIACIÓN MAQUINARIA Y EQUIPO	5.449,95	-	1.877,21	-	242,22	363,33	302,78	-	2.664,42	-	-	-	-	-
DEPRECIACION MUEBLES Y ENSERES	373,13	-	-	6,35	0,61	-	-	-	68,09	-	-	0,30	148,89	148,89
DEPRECIACION EQUIPOS DE COMPUTACION	42,98	-	-	-	42,98	-	-	-	-	-	-	-	-	-
DEPRECIACION EDIFICIOS	2.240,89	172,38	172,38	172,38	172,38	172,38	172,38	172,38	172,38	172,38	172,38	172,38	172,38	172,38
MANTENIMIENTO Y REPARACIONES	1.472,36	-	1.472,36	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
SUMINISTROS MATERIALES Y REPUESTOS	9,39	2,35	2,35	2,35	-	-	-	2,35	-	-	-	-	-	-
TRANSPORTE	85,00	-	85,00	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
INTERNET	212,00	-	-	-	-	-	-	-	212,00	-	-	-	-	-
SERVICIOS VARIOS	0,72	-	0,72	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
PARQUEADERO	0,72	-	0,72	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
PROMOCION Y PUBLICIDAD VENTAS	1.354,43	-	-	-	-	-	-	-	-	1.354,43	-	-	-	-
COMBUSTIBLES	240,85	-	-	-	-	-	240,85	-	-	-	-	-	-	-
MANO DE OBRA INDIRECTA	4.898,08	100,00	430,00	186,45	579,56	579,11	450,00	186,45	300,00	922,60	521,95	521,95	60,00	60,00
TOTALES	19.324,24	346,20	4.063,50	403,86	1.041,82	1.114,81	3.811,96	397,50	3.536,89	2.449,41	694,33	701,43	381,26	381,26

Elaborado por: Las Autoras





ANEXO N° 16 ASIGNACIÓN DE LOS COSTOS DE LAS ACTIVIDADES HACIA LOS OBJETOS DE COSTO

 PARQUE ACUÁTICO AZUL PLANET CIA LTDA INDUCTORES DE ACTIVIDADES ASIGNADOS A LOS OBJETOS DE COSTOS CENTRO DE COSTO 1 : PATIO DE COMIDAS							
ACTIVIDADES	COSTO DE ACTIVIDADES	INDUCTOR DE ACTIVIDAD	CANTIDAD	OBJETOS DE COSTOS			
				ALITAS CÓSMICAS	SALCHIPAPA	HAMBURGUESA	OTROS PRODUCTOS
Planificación de la oferta de productos	202,34	Nro de planificaciones	4,00	1,00	1,00	1,00	1,00
Envío de requerimiento de productos	10,75	Nro de requerimientos	4,00	1,00	1,00	1,00	1,00
Recepción de los productos requeridos.	196,50	Nro de recepciones	4,00	1,00	1,00	1,00	1,00
Cobro al cliente	412,15	Nro de facturas	614,00	75,00	110,00	25,00	404,00
Preparación de lo que establece el pedido	467,11	Nro de productos servidos	1.580,00	103,00	264,00	80,00	1.133,00
Entrega del pedido al cliente	251,26	Nro de productos servidos	1.580,00	103,00	264,00	80,00	1.133,00
Limpieza de la mesa.	102,87	Nro de limpiezas efectuadas homogeneamente	1.100,00	275,00	275,00	275,00	275,00
Limpieza de la cocina	48,69	Nro de minutos dedicados homogeneamente	1.320,00	330,00	330,00	330,00	330,00
TOTAL	1.691,66						

Elaborado por: Las Autoras



 PARQUE ACUÁTICO AZUL PLANET CIA LTDA PORCENTAJE ASIGNACIÓN DE RECURSOS HACIA LOS OBJETOS DE COSTOS CENTRO DE COSTO 1 : PATIO DE COMIDAS							
ACTIVIDADES	COSTO DE ACTIVIDADES	INDUCTOR DE ACTIVIDAD	CANTIDAD	OBJETOS DE COSTOS			
				ALITAS COSMICAS	SALCHIPAPA	HAMBURGUESA	OTROS PRODUCTOS
Planificación de la oferta de productos	202,34	Nro de planificaciones	4,00	25,00%	25,00%	25,00%	25,00%
Envío de requerimiento de productos	10,75	Nro de requerimientos	4,00	25,00%	25,00%	25,00%	25,00%
Recepción de los productos requeridos.	196,50	Nro de recepciones	4,00	25,00%	25,00%	25,00%	25,00%
Cobro al cliente	412,15	Nro de facturas	614,00	12,21%	17,92%	4,07%	65,80%
Preparación de lo que establece el pedido	467,11	Nro de órdenes	1.580,00	6,52%	16,71%	5,06%	71,71%
Entrega del pedido al cliente	251,26	Nro de productos servidos	1.580,00	6,52%	16,71%	5,06%	71,71%
Limpieza de la mesa.	102,87	Nro de limpiezas efectuadas	1.100,00	25,00%	25,00%	25,00%	25,00%
Limpieza de la cocina	48,69	Nro de limpiezas efectuadas	1.320,00	25,00%	25,00%	25,00%	25,00%

 PARQUE ACUÁTICO AZUL PLANET CIA LTDA ASIGNACIÓN DE COSTO DE LOS RECURSOS HACIA LOS OBJETOS DE COSTO CENTRO DE COSTO 1 : PATIO DE COMIDAS							
ACTIVIDADES	COSTO DE ACTIVIDADES	INDUCTOR DE ACTIVIDAD	CANTIDAD	OBJETOS DE COSTOS			
				ALITAS COSMICAS	SALCHIPAPA	HAMBURGUESA	OTROS PRODUCTOS
Planificación de la oferta de productos	202,34	Nro de planificaciones	4,00	50,59	50,59	50,59	50,59
Envío de requerimiento de productos	10,75	Nro de requerimientos	4,00	2,69	2,69	2,69	2,69
Recepción de los productos requeridos.	196,50	Nro de recepciones	4,00	49,13	49,13	49,13	49,13
Cobro al cliente	412,15	Nro de facturas	614,00	50,34	73,84	16,78	271,19
Preparación de lo que establece el pedido	467,11	Nro de órdenes	1.580,00	30,45	78,05	23,65	334,96
Entrega del pedido al cliente	251,26	Nro de productos servidos	1.580,00	16,38	41,98	12,72	180,18
Limpieza de la mesa.	102,87	Nro de limpiezas efectuadas	1.100,00	25,72	25,72	25,72	25,72
Limpieza de la cocina	48,69	Nro de limpiezas efectuadas	1.320,00	12,17	12,17	12,17	12,17
ASIGNACIÓN DEL COSTO AL TOTAL DE OBJETOS				237,46	334,16	193,44	926,61
UNIDADES VENDIDAS DE PRODUCTOS ESTRELLAS				103,00	264,00	80,00	
CIF UNITARIO ABC				2,31	1,27	2,42	

Elaborado por: Las Autoras



PARQUE ACUATICO AZUL PLANET CIA LTDA
INDUCTORES DE ACTIVIDADES ASIGNADOS A LOS OBJETOS DE COSTOS
CENTRO DE COSTO 2 : ACQUA RESTAURANT

ACTIVIDADES	COSTO DE ACTIVIDADES	INDUCTOR DE ACTIVIDAD	CANTIDAD	OBJETOS DE COSTOS	
				BUFFET	OTROS PRODUCTOS
Planificación de los menús	175,82	Nro de planificaciones	4,00	2,00	2,00
Envío de requerimiento de materia prima a bodega	33,64	Nro de requerimientos	4,00	2,00	2,00
Recepción de materia prima en la Cocina	240,25	Nro de recepciones	4,00	2,00	2,00
Montaje	53,48	Nro de minutos dedicados	960,00	540,00	420,00
Recepción del Cliente	52,03	Nro de clientes	229,00	169,00	60,00
Entrega de la carta y toma de pedido	64,59	Nro de clientes	229,00	169,00	60,00
Preparación de lo que establece el pedido	689,44	Nro de productos vendidos que requieren elaboracion	196,00	169,00	27,00
Entrega del pedido al cliente	30,90	Nro de clientes	229,00	169,00	60,00
Cobro al cliente	283,31	Número de facturas	156,00	70,00	86,00
Retiro de la Vajilla y cubiertos	43,49	Nro de minutos dedicados	600,00	507,00	93,00
Limpieza de la mesa	291,53	Nro de minutos dedicados	600,00	500,00	100,00
Lavado y pulido de vajillas y cubiertos	61,12	Nro de minutos dedicados	360,00	180,00	180,00
Limpieza de la Cocina	55,31	Nro de minutos dedicados	420,00	240,00	180,00
Ofrecer el servicio de baterias sanitarias	17,00	Nro de minutos dedicados homogeneo	240,00	120,00	120,00
TOTAL	2.091,90				

Elaborado por: Las Autoras.



PARQUE ACUÁTICO AZUL PLANET CIA LTDA
PORCENTAJE ASIGNACIÓN DE RECURSOS HACIA LOS OBJETOS DE COSTOS
CENTRO DE COSTO 2 : ACQUA RESTAURANT

ACTIVIDADES	COSTO DE ACTIVIDADES	INDUCTOR DE ACTIVIDAD	CANTIDAD	OBJETOS DE COSTOS	
				BUFFET	OTROS PRODUCTOS
Planificación de los menús	175,82	Nro de planificaciones	4,00	50,00%	50,00%
Envío de requerimiento de materia prima a bodega	33,64	Nro de requerimientos	4,00	50,00%	50,00%
Recepción de materia prima en la Cocina	240,25	Nro de recepciones	4,00	50,00%	50,00%
Montaje	53,48	Nro de minutos dedicados	960,00	56,25%	43,75%
Recepción del Cliente	52,03	Nro de unidades vendidas	229,00	73,80%	26,20%
Entrega de la carta y toma de pedido	64,59	Nro de unidades vendidas	229,00	73,80%	26,20%
Preparación de lo que establece el pedido	689,44	Nro de productos vendidos que requieren elaboración	196,00	86,22%	13,78%
Entrega del pedido al cliente	30,90	Nro de unidades vendidas	229,00	73,80%	26,20%
Cobro al cliente	283,31	Número de facturas	156,00	44,87%	55,13%
Retiro de la Vajilla y cubiertos	43,49	Nro de minutos dedicados	600,00	84,50%	15,50%
Limpieza de la mesa	291,53	Nro de minutos dedicados	600,00	83,33%	16,67%
Lavado y pulido de vajillas y cubiertos	61,12	Nro de minutos dedicados	360,00	50,00%	50,00%
Limpieza de la Cocina	55,31	Nro de minutos dedicados	420,00	57,14%	42,86%
Ofrecer el servicio de baterías sanitarias	17,00	Nro de minutos dedicados homogéneo	240,00	50,00%	50,00%

Elaborado por: Las Autoras



PARQUE ACUÁTICO AZUL PLANET CIA LTDA
ASIGNACIÓN DE COSTO DE LOS RECURSOS HACIA LOS OBJETOS DE COSTO
CENTRO DE COSTO 2 : ACQUA RESTAURANT

ACTIVIDADES	COSTO DE ACTIVIDADES	INDUCTOR DE ACTIVIDAD	CANTIDAD	OBJETOS DE COSTOS	
				BUFFET	OTROS
Planificación de los menús	175,82	Nro de planificaciones	4,00	87,91	87,91
Envío de requerimiento de materia prima a bodega	33,64	Nro de requerimientos	4,00	16,82	16,82
Recepción de materia prima en la Cocina	240,25	Nro de recepciones	4,00	120,12	120,12
Montaje	53,48	Nro de minutos dedicados	960,00	30,08	23,40
Recepción del Cliente	52,03	Nro de facturas	156,00	38,40	13,63
Entrega de la carta y toma de pedido	64,59	Nro de facturas	156,00	47,66	16,92
Preparación de lo que establece el pedido	689,44	Nro de productos que requieren elaboracion	196,00	594,46	94,97
Entrega del pedido al cliente	30,90	Nro de productos vendidos	374,00	22,80	8,10
Cobro al cliente	283,31	Número de facturas	156,00	127,13	156,19
Retiro de la Vajilla y cubiertos	43,49	Nro de minutos dedicados	600,00	36,75	6,74
Limpieza de la mesa	291,53	Nro de minutos dedicados	600,00	242,94	48,59
Lavado y pulido de vajillas y cubiertos	61,12	Nro de minutos dedicados homoganeo	240,00	30,56	30,56
Limpieza de la Cocina	55,31	Nro de minutos dedicados homoganeo	360,00	31,60	23,70
Ofrecer el servicio de baterias sanitarias	17,00	Nro de minutos dedicados homoganeo	420,00	8,50	8,50
ASIGNACIÓN DEL COSTO AL TOTAL DE OBJETOS				1.435,74	656,15
UNIDADES VENDIDAS DE PRODUCTOS ESTRELLAS				9	
CIF UNITARIO ABC				159,53	

Elaborado por: Las Autoras




PARQUE ACUÁTICO AZUL PLANET CIA LTDA
INDUCTORES DE ACTIVIDADES ASIGNADOS A LOS OBJETOS DE COSTOS
CENTRO DE COSTO 3 : PARQUE ACUATICO

ACTIVIDADES	COSTO DE ACTIVIDADES	INDUCTOR DE ACTIVIDAD	CANTIDAD	OBJETO DE COSTOS
				ENTRADA
Promoción del parque	2.449,41	Nro de spots publicitarios (homogeneo)	114,00	114,00
Mantenimiento de espacios verdes	346,20	hora de mano obra	44,00	44,00
Mantenimiento de piscinas	4.063,50	horas de mano de obra	86,00	86,00
Mantenimiento de juegos mecánicos	3.811,96	horas de mano de obra	90,00	90,00
Control del Parquadero	694,33	Nro de vehiculos que ingresan al parque	600,00	600,00
Cobro al Cliente	1.041,82	Nro de facturas	2.216,00	2.216,00
Recepción del cliente por la persona encargada	701,43	Número de clientes ingresados	2.216,00	2.216,00
Entrega de llaves para los casilleros	381,26	Número de clientes ingresados	2.216,00	2.216,00
Ofrecer servicio de vestuarios, duchas y sanitarios	403,86	Número de clientes ingresados	2.216,00	2.216,00
Ofrecer el servicio del uso de juegos mecánicos e instalaciones	3.536,89	Número de clientes ingresados	2.216,00	2.216,00
Vigilancia en uso de los juegos y piscinas (Salvavidas)	1.114,81	Número de clientes ingresados	2.216,00	2.216,00
Ofrecer servicio de vestuarios, duchas y sanitarios en retorno	397,50	Número de clientes ingresados	2.216,00	2.216,00
Recepción de las llaves	381,26	Número de clientes ingresados	2.216,00	2.216,00
TOTAL	19.324,24			
Cientes que ingresaron	2216			
CIF UNITARIO ABC	8,72			

Elaborado por: Las Autoras



ANEXO N° 17 MANO DE OBRA DIRECTA CONSUMIDA POR LOS OBJETOS DE COSTOS


 PARQUE ACUÁTICO AZUL PLANET CIA LTDA MANO DE OBRA DIRECTA CONSUMIDA POR LOS OBJETOS DE COSTOS											
MANO DE OBRA DIRECTA	CARGO	MINUTOS LABORADOS	VALOR A DISTRIBUIR	COSTO MINUTO	PATIO DE COMIDAS				ACQUA RESTAURANT	TOTAL	PATIO Y ACQUA
					TIEMPO EN MINUTOS				BUFFET	MINUTOS LABORADOS EN LOS 3 PRODUCTOS + el BUFFET	MINUTOS DEDICADOS A OTROS PRODUCTOS
					ALITAS	SALCHIPAPA	HAMBURGUESA				
TIEMPO PROMEDIO DE ELABORACIÓN EN MINUTOS					12	6	8		240		
CHAVEZ ROMERO EDGAR ADRIAN	CHEF PARTIDA	8700	1.182,31	0,14					1620	1620	7080
SALINAS SIGCHO VICTOR MANUEL	AUXILIAR COCINA	11040	606,58	0,05	618		80		540	1238	9802
REYES JORGE PERSONAL EVENTUAL	AUXILIAR COCINA	8700	299,34	0,03	618	1584	560			2762	5938
TOTAL		28440			1236	1584	640		2160		

PERSONAL	COSTO DE LA MANO DE OBRA DIRECTA			
	PATIO			ACQUA
	ALITAS	SALCHIPAPA	HAMBURGUESA	BUFFET
CHAVEZ ROMERO EDGAR ADRIAN				220,15
SALINAS SIGCHO VICTOR MANUEL	33,96	-	4,40	29,67
REYES JORGE DANIEL	21,26	54,50	19,27	
COSTO TOTAL MOD	55,22	54,50	23,66	249,82
UNIDADES VENDIDAS	103	264	80	9
COSTO UNIT MOD	0,54	0,21	0,30	27,76

Elaborado por: Las Autoras



ANEXO N° 18 RECÁLCULO DE COSTO POR PERSONA AL INGRESAR AL PARQUE ACUÁTICO

 PARQUE ACUÁTICO AZULPLANET CIA. LTDA. CÁLCULO DEL INGRESO AL PARQUE	
1.- El cálculo del ingreso al parque acuático esta en base a:	
Nro. De pax que ingresan al parque 2015	43,585
Promedio Mensual 2015	3,632
Diesel 2015:	
Promedio Mensual	21,327.28
	1,777.27
Mantenimiento y reparaciones parque acuatico	
Promedio Mensual	26,643.22
	2,220.27
Energia Electrica 2015:	
Promedio Mensual	38,908.65
	3,242.39
Mano de Obra:	
Promedio Mensual	63,387.96
	5,282.33
Suministros materiales y repuestos	
Promedio Mensual	908.55
	75.71
Depreciaciones	
Promedio Mensual	86,908.18
	7,242.35
Otros costos parque acuático	
Promedio Mensual	4,713.47
	392.79
Combustibles	
Promedio Mensual	2,027.01
	168.92
TOTAL	20,402.03
COSTO POR PERSONA INGRESO PARQUE ACUATICO:	5.62

Elaborado por: Las Autoras



ANEXO N° 19 BALANCE GENERAL DICIEMBRE 2015

PARQUE ACUÁTICO AZUL PLANET CÍA. LTDA.
BALANCE GENERAL
PERIODO: AÑO 2015

1	ACTIVOS			1,949,716.82
1.01	ACTIVO CORRIENTE			611,406.76
1.01.01	EFFECTIVO Y EQUIVALENTES AL EFECTIVO		6,324.55	
1.01.01.01	CAJA		4,642.27	
1.01.01.01.01	CAJA 1 ADMINISTRACION	2,024.40		
1.01.01.01.02	CAJA 2 BOLETERIA PARQUE ACUATICO	487.11		
1.01.01.01.03	CAJA 3 BOLETERIA PARQUE ACUATICO	773.20		
1.01.01.01.04	CAJA 4 PLANET BURGUER GRILL	259.42		
1.01.01.01.06	CAJA 6 PLANET SWEET	383.90		
1.01.01.01.07	CAJA 7 ACQUA RESTAURANT	480.87		
1.01.01.01.10	CAJA 10 OHLALA	72.23		
1.01.01.01.11	CAJA 11 SOUVENIRS	161.14		
1.01.01.02	BANCOS		1,682.28	
1.01.01.02.01	BANCOS LOCALES		1,682.28	
1.01.01.02.01.02	CTA. CTE. BANCO DE FOMENTO	282.98		
1.01.01.02.01.05	CTA. AHORROS COOP. JARDIN AZUAYO (APORTA	305.00		
1.01.01.02.01.06	CTA. AHORROS COOP. JARDIN AZUAYO	5.59		
1.01.01.02.01.07	CTA. CTE. BANCO DEL AUSTRO NRO. 40004458	-706.22		
1.01.01.02.01.08	CTA.CTE.BANCO BOLIVARIANO NRO.4015021777	246.63		
1.01.01.02.01.09	CTA.CTE. BANCO PACIFICO NRO.07606257	436.58		
1.01.01.02.01.10	CTA.CTE BANCO FOMENTO NRO 3001170742	202.23		
1.01.01.02.01.11	CTA. AHORROS BANCO DEL AUSTRO NRO. 40003	500.00		
1.01.01.02.01.12	CTA. AHORROS COOP. PROVIDA	4.49		
1.01.01.02.01.13	CTA. AHORROS COOP. PROVIDA (APORTACIONES	405.00		
1.01.02	ACTIVOS FINANCIEROS		5,889.27	
1.01.02.05	DOCUMENTOS Y CUENTAS POR COBRAR CLIENTES		2,300.52	
1.01.02.05.01	CLIENTES CAJA 1 ADMINISTRACION	2,300.52		
1.01.02.08	OTRAS CUENTAS POR COBRAR		3,588.75	
1.01.02.08.01	CUENTAS POR COBRAR VOUCHERS	3,588.75		
1.01.03	INVENTARIOS		98,969.06	
1.01.03.04	INV. SUM. O MAT. CONSUMIDOS EN LA PRESTA		13,055.31	
1.01.03.04.01	INV. ALIMENTOS Y BEBIDAS		4,702.11	
1.01.03.04.01.01	INV. LEGUMBRES, HORTALIZAS Y FRUTAS	1,058.39		
1.01.03.04.01.02	INV. CARNICOS	1,429.26		
1.01.03.04.01.03	INV. MARISCOS Y PESCADOS	71.12		
1.01.03.04.01.04	INV. LACTEOS	281.54		
1.01.03.04.01.05	INV. EMBUTIDOS	295.79		
1.01.03.04.01.06	INV. BEBIDAS CON ALCOHOL	162.38		
1.01.03.04.01.07	INV. BEBIDAS SIN ALCOHOL	208.61		
1.01.03.04.01.08	INV. ABARROTES	778.85		
1.01.03.04.01.09	INV. PANADERIA Y PASTERIA	141.36		
1.01.03.04.01.10	INV. HELADERIA	274.81		
1.01.03.04.02	INV. SUMINISTROS Y MATERIALES		8,353.21	
1.01.03.04.02.01	INV. SUMINISTROS DE LIMPIEZA Y MANTENIMI	217.86		
1.01.03.04.02.02	INV. DESECHABLES Y MAT. VENTAS	8,135.35		
1.01.03.06	INVENTARIOS DE PROD. TERM. Y MERCAD. EN		7,832.11	
1.01.03.10	OTROS INVENTARIOS		78,081.63	
1.01.03.10.01	INVENTARIO UTENSILIOS COCINA	11,236.58		
1.01.03.10.02	INVENTARIO MANTELERIA LOCAL DE EVENTOS	21,949.33		
1.01.03.10.03	INVENTARIO VAJILLA	20,046.21		
1.01.03.10.04	INVENTARIO CRISTALERIA	1,168.55		
1.01.03.10.05	INVENTARIO DECORACION LOCAL DE EVENTOS	20,792.97		
1.01.03.10.06	INVENTARIO CUBERTERIA	866.96		
1.01.03.10.07	INVENTARIO TUBINS	1,560.53		
1.01.03.10.08	INVENTARIO EXHIBIDORES SOUVENIRS	460.50		
1.01.04	SERVICIOS Y OTROS PAGOS ANTICIPADOS		139,678.46	
1.01.04.03	ANTICIPOS A PROVEEDORES		139,678.46	
1.01.05	ACTIVOS POR IMPUESTOS CORRIENTES		360,545.42	
1.01.05.01	CREDITO TRIBUTARIO A FAVOR DE LA EMPRESA		329,161.87	
1.01.05.01.01	IVA COMPRAS	248.01		
1.01.05.01.02	CREDITO TRIBUTARIO IVA EN COMPRAS	291,784.91		
1.01.05.01.03	CREDITO TRIBUTARIO IVA EN RETENCIONES	37,128.95		
1.01.05.02	CREDITO TRIBUTARIO A FAVOR DE LA EMPRESA		9,960.87	
1.01.05.02.01	CREDITO TRIBUTARIO IR RETENCIONES	9,960.87		
1.01.05.03	ANTICIPO DE IMPUESTO A LA RENTA		21,422.68	
1.02	ACTIVO NO CORRIENTE		1,338,310.06	
1.02.01	PROPIEDADES, PLANTA Y EQUIPO		1,338,310.06	
1.02.01.01	TERRENOS		199,241.19	
1.02.01.01.02	LOTE 2 SRA. BERTHA GUILLEN	38,000.00		
1.02.01.01.03	LOTE 3 DR. ALBERTO GARCIA	161,241.19		
1.02.01.02	EDIFICIOS		598,774.98	
1.02.01.02.05	PISCINAS	263,830.67		
1.02.01.02.06	EDIFICIOS	334,944.31		
1.02.01.03	CONSTRUCCIONES EN CURSO		19,808.64	



1.02.01.03.01	CONSTRUCCION HOTEL	19,808.64			
1.02.01.04	INSTALACIONES		66,779.20		
1.02.01.04.01	SISTEMA CONTRA INCENDIOS	7,760.80			
1.02.01.04.02	SISTEMA VENTILACION AIRE ACONDICIONADO	54,866.23			
1.02.01.04.03	SISTEMA CALENTAMIENTO PISCINAS	2,000.00			
1.02.01.04.04	SISTEMA DE CAMARAS	2,152.37			
1.02.01.05	MUEBLES Y ENSERES		526,753.31		
1.02.01.05.01	MOBILIARIO LAVANDERIA	369.61			
1.02.01.05.02	MOBILIARIO BARES Y RESTAURANTES	90,932.06			
1.02.01.05.03	MOBILIARIO PARQUE ACUATICO	43,688.03			
1.02.01.05.04	MOBILIARIO SALON DE EVENTOS	54,937.14			
1.02.01.05.05	MOBILIARIO ENFERMERIA	1,297.72			
1.02.01.05.06	MOBILIARIO SOUVENIRS	3,694.00			
1.02.01.05.07	MOBILIARIO ADMINISTRACION	40,923.11			
1.02.01.05.08	JUEGOS Y TOBOGANES	240,243.64			
1.02.01.05.09	ESTRUCTURAS Y PLACAS TOBOGANES	50,668.00			
1.02.01.06	MAQUINARIA Y EQUIPO		319,152.62		
1.02.01.06.01	EQUIPOS DE COCINA	98,838.21			
1.02.01.06.02	EQUIPOS DE SONIDO	56,824.72			
1.02.01.06.03	EQUIPOS PARQUE ACUATICO	5,959.02			
1.02.01.06.04	EQUIPOS PARA ENERGIA ELECTRICA	65,439.29			
1.02.01.06.05	EQUIPOS BARES Y RESTAURANTES	1,866.14			
1.02.01.06.06	EQUIPOS ADMINISTRACION	3,164.08			
1.02.01.06.07	MAQUINARIA CONSTRUCCION	6,465.23			
1.02.01.06.08	EQUIPOS TRATAMIENTO DE AGUA	16,602.42			
1.02.01.06.09	EQUIPOS LIMPIEZA	2,410.74			
1.02.01.06.10	EQUIPOS VENTAS	2,960.21			
1.02.01.06.11	EQUIPOS LAVANDERIA	1,214.42			
1.02.01.06.12	EQUIPOS PISCINAS	56,687.98			
1.02.01.06.13	REVALORIZACION DE ACTIVOS	482.86			
1.02.01.06.14	EQUIPO ENFERMERIA	237.30			
1.02.01.08	EQUIPO DE COMPUTACION		408.04		
1.02.01.08.01	HARDWARE	408.04			
1.02.01.10	OTRAS PROPIEDADES, PLANTA Y EQUIPO		29,971.50		
1.02.01.10.01	PLANTA DE AGUA	29,971.50			
1.02.01.12	(-) DEPRECIACION ACUMULADA PROPIEDADES,		-422,579.42		
2	PASIVO				-3,410,832.84
2.01	PASIVO CORRIENTE			-9,302.38	
2.01.03	CUENTAS Y DOCUMENTOS POR PAGAR			-4,170.25	
2.01.03.01	LOCALES		-4,170.25		
2.01.03.01.01	PROVEEDORES NACIONALES	-4,105.27			
2.01.03.01.02	INGRESOS PRECOBRADOS	-64.98			
2.01.03.01.02.02	INGRESOS PRECOBRADOS GIFT CARDS	-64.98			
2.01.07	OTRAS OBLIGACIONES CORRIENTES			324.66	
2.01.07.01	CON LA ADMINISTRACION TRIBUTARIA		218.51		
2.01.07.01.01	RETENCION IMPUESTO A LA RENTA		214.81		
2.01.07.01.01.01	RETENCIONES 303 HONORARIOS PROFESIONALES	-25.40			
2.01.07.01.01.03	RETENCIONES 309 PUBLICIDAD Y COMUNICACION	-27.60			
2.01.07.01.01.04	RETENCIONES 310 TRANSPORTE 1%	-0.45			
2.01.07.01.01.05	RETENCIONES 312 BIENES MUEBLES 1%	173.31			
2.01.07.01.01.06	RETENCIONES 341 OTRAS RETENCIONES 2%	-34.40			
2.01.07.01.01.07	RETENCIONES 307 PREDOMINA LA MANO DE OBR	4.80			
2.01.07.01.01.13	RETENCIONES 344 OTRAS RETENCIONES 2%	124.55			
2.01.07.01.02	RETENCION IVA		3.91		
2.01.07.01.02.01	RETENCION IVA 30%	-94.62			
2.01.07.01.02.02	RETENCION IVA 70%	-110.17			
2.01.07.01.02.03	RETENCION IVA 100%	208.70			
2.01.07.01.03	IVA EN VENTAS		-0.21		
2.01.07.01.03.01	IVA EN VENTAS	-0.21			
2.01.07.03	CÓN EL IESS		-82.35		
2.01.07.03.01	IESS POR PAGAR PATRONAL	-292.68			
2.01.07.03.02	IESS POR PAGAR PERSONAL	-227.49			
2.01.07.03.03	IESS POR PAGAR PRESTAMOS QUIROGRAFARIOS	558.33			
2.01.07.03.04	FONDOS DE RESERVA POR PAGAR	-120.51			
2.01.07.04	POR BENEFICIOS DE LEY A EMPLEADOS		188.50		
2.01.07.04.02	SUELDOS Y BENEFICIOS POR PAGAR ADMINISTRACION	-766.73			
2.01.07.04.02.01	SUELDOS POR PAGAR ADMINISTRACION	-560.55			
2.01.07.04.02.02	PROVISION DECIMO TERCER SUELDO ADMINISTRACION	-143.50			
2.01.07.04.02.03	PROVISION DECIMO CUARTO SUELDO ADMINISTRACION	-62.68			
2.01.07.04.03	SUELDOS Y BENEFICIOS POR PAGAR PARQUE ACUATICO		807.29		
2.01.07.04.03.01	SUELDOS POR PAGAR PARQUE ACUATICO	-972.48			
2.01.07.04.03.02	PROVISION DECIMO TERCER SUELDO PARQUE ACUATICO	981.17			
2.01.07.04.03.03	PROVISION DECIMO CUARTO SUELDO PARQUE ACUATICO	798.60			
2.01.07.04.04	SUELDOS Y BENEFICIOS POR PAGAR BARES Y RESTAURANTES	-333.11			



2.01.07.04.04.01	SUELDOS POR PAGAR BARES Y RESTAURANTES	-132.83			
2.01.07.04.04.02	PROVISION DECIMO TERCER SUELDO BARES Y R	-34.68			
2.01.07.04.04.03	PROVISION DECIMO CUARTO SUELDO BARES Y R	-165.60			
2.01.07.04.05	SUELDOS Y BENEFICIOS POR PAGAR EVENTOS		481.05		
2.01.07.04.05.01	SUELDOS POR PAGAR EVENTOS	139.15			
2.01.07.04.05.02	PROVISION DECIMO TERCER SUELDO EVENTOS	223.90			
2.01.07.04.05.03	PROVISION DECIMO CUARTO SUELDO EVENTOS	118.00			
2.01.10.01	ANTICIPOS DE CLIENTES			-5,456.79	
2.02	PASIVO NO CORRIENTE				-3,401,530.46
2.02.02	CUENTAS Y DOCUMENTOS POR PAGAR			-3,380,058.30	
2.02.02.01	LOCALES			-3,380,058.30	
2.02.02.01.01	DXP ANA LITUMA	-3,380,058.30			
2.02.03	OBLIGACIONES CON INSTITUCIONES FINANCIER			-21,472.16	
2.02.03.01	LOCALES			1,132.45	
2.02.03.01.04	DXP BANCO NACIONAL DE FOMENTO	-36,623.52			
2.02.03.01.05	DXP COOPERATIVA JARDIN AZUAYO (10)	8,739.54			
2.02.03.01.06	DXP COOPERATIVA JARDIN AZUAYO (10)2	9,231.10			
2.02.03.01.07	DXP COOPERATIVA PROVIDA (20)	19,785.33			
2.02.03.02	DEL EXTERIOR			-22,604.61	
2.02.03.02.03	DXP FININVEST 3 (290)	-22,604.61			
3	PATRIMONIO NETO				2,100.00
3.01	CAPITAL				2,100.00
3.01.01	CAPITAL SUSCRITO O ASIGNADO			2,100.00	
3.01.01.01	MARISABEL PEREZ			700.00	
3.01.01.02	CHARLES PEREZ			700.00	
3.01.01.03	ANA LITUMA			700.00	
ACTIVO =	PASIVO +	PATRIMONIO	+/- UTILIDAD O PERDIDA		
1,949,716.82	-3,410,832.84	2,100.00	5,358,449.66		

Fuente: Departamento financiero Azul Planet Cía. Ltda.



ANEXO N° 20 DISEÑO DE TRABAJO DE TITULACIÓN



UNIVERSIDAD DE CUENCA

FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS Y ADMINISTRATIVAS

CARRERA DE CONTABILIDAD Y AUDITORÍA

DISEÑO DE TRABAJO DE TITULACIÓN:

TÍTULO: “PROPUESTA DE UN SISTEMA DE COSTOS ABC Y ANÁLISIS DE SUS BENEFICIOS EN LAS EMPRESAS DEL SECTOR TURÍSTICO DE LA PROVINCIA DEL AZUAY, PERIODO 2015.”

CASO PRÁCTICO: EMPRESA PARQUE ACUÁTICO AZULPLANET CÍA. LTDA. DEL CANTÓN GUALACEO

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

AUTORAS: TANIA JANNETH PATIÑO AVILA
MIRIAM SUSANA ZUÑA ROJAS

DIRECTORA: CPA. María Elena Chuisaca

Cuenca – Ecuador

2016



DISEÑO DE TRABAJO DE TITULACIÓN

1. SELECCIÓN Y DELIMITACIÓN DEL TEMA DE INVESTIGACIÓN

- 1.1. **CONTENIDO:** Propuesta de un Sistema de Costos Basado en Actividades y Análisis de sus beneficios.
- 1.2. **CAMPO DE APLICACIÓN:**
ÁREA 1: Bares, Restaurantes y Eventos
ÁREA 2: Parque Acuático
- 1.3. **ESPACIO:** Empresa Parque Acuático “Azulplanet Cía. Ltda.”
- 1.4. **PERÍODO:** Diciembre del año 2015
- 1.5. **TÍTULO:** “PROPUESTA DE UN SISTEMA DE COSTOS ABC Y ANALISIS DE SUS BENEFICIOS EN LAS EMPRESAS DEL SECTOR TURISTICO DE LA PROVINCIA DEL AZUAY, PERIODO 2015.” CASO PRACTICO: EMPRESA PARQUE ACUÁTICO AZUL PLANET CIA LTDA. DEL CANTON GUALACEO

2. JUSTIFICACIÓN DE LA INVESTIGACIÓN

2.1. JUSTIFICACIÓN ACADÉMICA

En la fase culminante de nuestros estudios universitarios, la aplicación de los conocimientos adquiridos durante cuatro años en las aulas se verá reflejada en el desarrollo de este trabajo de tesis, donde nos permitiremos revisar la normativa contable, textos sobre Contabilidad de Costos y particularmente sobre Costeo ABC.

Un Sistema de Costeo Basado en Actividades es un complejo y profundo estudio de costos, que permite tomar decisiones óptimas sobre valores más ajustados a la realidad y no sobre costos sobre o sub estimados; por ello, esta propuesta de un sistema ABC diseñado para una empresa particular y aplicable para el sector, dará paso a que se abra una nueva fuente de consulta para docentes, estudiantes y demás interesados en realizar investigaciones y aplicaciones futuras de este contenido contable.



2.2. JUSTIFICACIÓN INSTITUCIONAL

Azulplanet Cía. Ltda. es una empresa con un amplio potencial turístico, reconocida en la provincia y considerada como una de las más importantes en su categoría a nivel nacional; dispone de una alta demanda de clientes, diversas áreas y numerosos proveedores, es decir, es una empresa líder en el sector. Por tal motivo, el hacer uso de nuestra propuesta de costeo le permitirá a Azulplanet incrementar sus rendimientos, optimizar recursos, reducir desperdicios y mejorar el proceso de toma de decisiones sobre precios de venta. Además, en base a la información que aporte el costeo ABC, el personal contable y administrativo podrá identificar y eliminar las actividades que no agregan valor en cada área, así como centrarse en aquellas que son más rentables. Al ser los costos indirectos generados en cada área una parte importante del costo total y al ofertar productos y servicios diversos, el Sistema que proponemos es oportuno, lo que justifica el desarrollo de esta propuesta, partiendo de la necesidad de aplicación de la misma para lograr un manejo y control efectivo de dichos costos en la empresa Azulplanet.

Este estudio entregará finalmente una evidencia más al hecho que las aplicaciones de ABC en cualquier área, sobre todo en cuanto al área de Servicio, son beneficiosas para la gestión de dicho servicio.

2.3. JUSTIFICACIÓN PERSONAL

La industria del turismo nos resulta muy interesante, porque involucra no sólo el afán de producir bienes o brindar algún servicio, sino se orienta satisfacer las necesidades de recreación y de ocio de los clientes a través de infraestructuras, estilos, espacios, ambientes personalizados y de la explotación del potencial turístico de cada localidad. Es decir, los empresarios y emprendedores del turismo invierten en sus negocios no solo capitales o recursos económicos, sino invierten su esperanza de surgir económicamente, no produciendo mercancías sino compartiendo con el turista un sueño familiar o personal traducido a la realidad.



Al tener estas empresas, en su gran mayoría, una estructura basada en un hogar o en una asociación familiar, los costos pueden ser un aspecto al que no se le otorgue la importancia que merece. Por ello, este sistema que proponemos llama nuestra atención por el impacto que puede generar respecto a los beneficios de su implementación en las empresas de dicha industria.

2.4. IMPACTO SOCIAL

El Costeo constituye hoy por hoy, una herramienta poderosa y fundamental para tomar decisiones acertadamente en cualquier organización de tipo económica. El tema planteado se justifica puesto que cualquier organización que realice una actividad económica de producción de bienes o servicios genera costos y gastos; algunos fácilmente identificables, mientras que otros, los denominados indirectos, requieren del uso de algún Sistema de Costeo específico para su identificación y posterior asignación al costo del producto.

Todas las empresas buscan lograr los objetivos de eficiencia, optimización y reducción de desperdicios, por lo que el sistema propuesto para Planeta Azul se convertirá en un referente en lo que se respecta a la gestión efectiva de los costos por ser una herramienta oportuna, fiable, accesible y aplicable en todas las empresas de la industria del turismo que oferten servicios y productos similares a Planeta Azul y que deseen beneficiarse de la misma.

2.4. FACTIBILIDAD:

Previo análisis de situaciones y temas de actualidad, el que hemos seleccionado responde a las necesidades y requerimientos sociales e institucionales de una organización económica. El presente tema de investigación es factible llevarlo a la ejecución porque se dispone de información y los recursos necesarios, la autorización de los socios y directivos para acceder a documentos de la empresa y recurrir al personal como fuente de información si fuese necesario. Se considera también viable el desarrollo de este tema, puesto que arrojará resultados que permitirán a los interesados, socios y empleados del PARQUE ACUÁTICO AZULPLANET



CIA. LTDA., mejorar la utilidad del negocio, evitar desperdicios, generar ahorro y propender al uso óptimo de recursos.

2.5. CONDICIONES DE FACTIBILIDAD

- Disponemos del tiempo suficiente para completar el estudio dentro de los plazos fijados con una duración de diez meses, a partir de su aprobación.
- Durante todos los años en los que hemos estado presentes en las aulas universitarias, pudimos generar el conocimiento amplio y necesario para desarrollar un tema de este tipo, a más de las sólidas bases para ejecutar un proyecto de investigación.
- Contamos con los recursos humanos y materiales necesarios para completar el estudio.
- Tenemos acceso y autorización de las autoridades y socios en general de la entidad para revisar documentos, procesos, actividades dentro de las oficinas y donde se requiera de información para llevar a cabo la investigación.
- Por último, tenemos plena certeza del valor teórico de este tema a tratar, porque reúne requisitos de innovación y además, es novedoso en nuestro medio.

3. BREVE DESCRIPCIÓN DEL OBJETO DE ESTUDIO

3.1. Breve descripción del sector al que pertenece la empresa objeto de estudio

La provincia del Azuay es un lugar privilegiado en Ecuador. Es considerada una de las provincias que más atractivos turísticos tiene a nivel nacional. Azuay está localizada al sur del país, atravesada por la Cordillera de los Andes; su capital es la ciudad de Cuenca, en donde las plazas, parques, iglesias, museos, restaurantes, la mezcla de cultura pre-inca y colonial en sus edificaciones, al convierten en un destino ideal para el turista. No obstante, el turismo es una actividad que se desarrolla ampliamente lo largo y ancho de toda la provincia, no únicamente en la

ciudad de Cuenca, es decir, el más de un centenar de sitios turísticos que existen en el Azuay, están distribuidos entre los 15 cantones: Cuenca, Paute, Gualaceo, Santa Isabel, Girón, San Fernando, Guachapala, Sevilla de Oro, El Pan, Chordeleg, Sigsig, Camilo Ponce Enríquez, Pucará y Oña.

Los establecimientos de alojamiento, alimentación y bebidas, no se encuentran en toda la provincia del Azuay, sino particularmente en algunos cantones en donde las condiciones geográficas y climatológicas son idóneas para que este tipo de negocios tenga el éxito esperado y sea visitado en forma masiva por los turistas nacionales y extranjeros.

3.2. Breve descripción del Parque Acuático “Azulplanet Cía. Ltda.”

Razón Social: PARQUE ACUÁTICO “AZULPLANET CÍA. LTDA.”

Nombre Comercial: Planeta Azul

Actividades Económicas: Planeta Azul, abre al público en el año 2012, para ofrecer el servicio de parque acuático para niños y adultos, con una infraestructura de primera, considerado el más importante de la región. Dispone de un patio de comida rápida, bar interno y una tienda de ternos de baño y accesorios. Cuenta también con un restaurante con capacidad para 150 personas, llamado “Acqua”, donde se sirve comida nacional e internacional; el centro de Convenciones “San Carlos”, que tiene una capacidad para 600 personas y el mismo se puede dividir en dos salones. En enero del 2016 inaugura su área de hospedaje, disponiendo de 16 habitaciones que complementan el paquete turístico ofertado a los clientes.

Dirección: Km 11 vía Cuenca - Gualaceo

Teléfonos: 2171617 – 2171355

Facebook: Planeta Azul

Twitter: @planetazul_ec

Sitio web: <http://www.planetazul.ec>

3.2.1. ESTRUCTURA ORGÁNICA



ELABORADO POR: LAS AUTORAS

3.2.2. RESEÑA HISTÓRICA

La empresa se constituyó como una compañía limitada con el nombre de Parque Acuático "Azupark Cía. Ltda." el 05 de mayo de 2010, fecha en la que inició la construcción del parque acuático en 3 hectáreas de terreno, teniendo como socios al Señor Charles Pérez y a la señora Marisabel Pérez, un capital suscrito de 2000 y el siguiente objeto social: *"dedicarse a la prestación de servicios dentro del área turística, tales como: organización, promoción y administración de hoteles, cabañas, piscinas y parques acuáticos, centro de recepciones,*



paraderos, restaurantes, viajes turísticos, clubes, paseos, excursiones terrestres y marítimas, organizar eventos relacionados con deportes.” (SUPERINTENDENCIA DE COMPAÑÍAS, 2016)

Luego de 2 años, una vez culminada la obra, Planeta Azul abrió sus puertas al público el 1 de julio del año 2012, convirtiéndose en el parque acuático más importante del Ecuador y en un referente para Latinoamérica por su calidad de infraestructura, estilo y tamaño.

Esta empresa nació como iniciativa del GRUPO EMPRESARIAL PEREZ, una familia de emprendedores gualaceños que con su amplia experiencia dentro de la inmobiliaria, decidieron aportar al sector turístico con una inversión de esta magnitud a nivel país concebida como un mega proyecto, cuyos miembros son socios, asumiendo los cargos de Presidenta Ejecutiva la Señora María Isabel Pérez y en la Gerencia General, el Señor Charles Pérez.

El 27 de mayo de 2015, la empresa Parque Acuático “Azupark Cía. Ltda.” fue absorbida por la empresa “AzulPlanet Cía. Ltda.” De manera que el nombre “Azupark Cía. Ltda.” se canceló en el Registro Mercantil puesto que la empresa sufrió una fusión por absorción, *“El proceso de concentración de empresas en el que una sociedad mercantil, denominada absorbente, adquiere los patrimonios de la o las sociedades absorbidas, las cuales se extinguirán, y aumentará su capital social en la cuantía que proceda.”* (Rúa, 2015). Los socios fundadores de la compañía cancelada continuaron siendo socios de la empresa absorbente y en este cambio aparece la señora Ana Mercedes Lituma Lituma, madre de los señores Charles y Marisabel Pérez, como una nueva integrante de la sociedad, habiendo incrementado el capital suscrito a \$4100.

Este exclusivo y único lugar está ubicado en el km 11 ½ vía Cuenca-Guacaleo Sector Bullcay, tiene una extensión de tres hectáreas y con su lema DIVERSIÓN EN AGUA, cuenta con nueve juegos entre los que se destacan dos toboganes, considerados los más grandes de Sudamérica con 125 metros de recorrido.



3.2.3. ÁREAS DE SERVICIO

Parque Acuático

- **Área Acuática para niños:**
 - ❖ BARCO PIRATA
 - ❖ CASTILLO
 - ❖ TOBOGÁN DINOSAURIO
 - ❖ PISCINAS DE NIÑOS
- **Área Acuática para adultos:**
 - ❖ TORBELLINO
 - ❖ KAMIKAZE
 - ❖ RACER
- **Área Acuática para niños y adultos:**
 - ❖ RIO LENTO
 - ❖ BARRIL
 - ❖ WILD RIVER

Bares y Restaurantes

- ❖ **ACQUA RESTAURANTE.-** Restaurante Internacional con la más selecta Gastronomía y ambiente único, que cuenta con una decoración estilo Piratas, y un Timón Bar donde se ofertan vinos de marca internacional, música selecta y servicio personalizado.
- ❖ **PATIO DE COMIDAS.-** Ofrece una variedad de alimentos y snack, con un lema especial en las preparaciones libres de grasa.
- ❖ **BAR OHLALÁ.-** Es un singular bar que se encuentra dentro del área de las piscinas, proporcionando la mayor comodidad a los clientes y bañistas para que consuman algún tipo de bebida.

Salón de Eventos y Recepciones

- ❖ Con un área de 900 metros cuadrados y para una capacidad de 600 personas, los salones San Carlos I y San Carlos II se dividen según la necesidad y espacios requeridos por nuestros clientes más exigentes.

Su gran salón dispone de servicio Wi Fi, Servicio Ballet Parking, parqueadero para 500 vehículos custodiados permanentemente, accesos para personas con discapacitados especiales, servicio de desayunos ejecutivos, corporativos o grupos de turistas, además de coffee breaks, y planes especiales para eventos de tipo social.

Hospedaje

- ❖ El área de hospedaje es una nueva línea de servicio de Azulplanet, inaugurada en enero del 2016. Se crea considerando que muchos visitantes prefieren adquirir un paquete de TODO INCLUIDO y al no disponer de la infraestructura para hospedar a los turistas, se consideraba al hecho como una debilidad empresarial. Para superarla se construyó un inmueble de 16 habitaciones confortables, entre triples, dobles y matrimoniales.

Otras áreas de recreación, descanso y servicios

- ❖ **Tienda de Accesorios.-** Souvenirs, es un local ubicado junto a las oficinas de administración en la que se comercializan distintos accesorios útiles para los clientes: trajes de baño, zapatillas, boyas, flotadores, etc.
- ❖ **Parqueadero.-** Este amplio parqueadero para clientes puede albergar a al menos 300 vehículos.
- ❖ **Cabañas de descanso.-** Estos espacios ubicados cerca de las piscinas del ambiente posterior, son cabañas con muebles para el descanso y relajación de los clientes.

Oficinas de Administración

- ❖ Las oficinas de administración se encuentran en un edificio dentro del Parque Acuático, donde labora el personal contable, financiero, administrativo, de marketing y de talento humano.



3.2.4. MISIÓN

Constituirnos en el parque acuático que proporcione las mejores experiencias de esparcimiento y descanso, que superan las expectativas de nuestros clientes y amigos cuando se disponen a disfrutar del ambiente familiar.

3.2.5. VISIÓN

Ser un destino turístico y recreativo Líder en diversión acuática, reconocido a nivel Nacional, comprometidos con el turismo y el desarrollo Socio-Económico de nuestra gente, generando empleo y bienestar en la Región.

3.2.6. OBJETIVOS EMPRESARIALES

- ❖ Brindar productos y servicios de marca Azulplanet con los más altos estándares de calidad.
- ❖ Ofrecer calidad, seguridad y calidez durante su permanencia, brindándoles una experiencia inolvidable a todos nuestros visitantes para de esta manera cumplir nuestras metas y ampliar nuestra oferta de sana diversión
- ❖ Lograr ampliar la demanda hacia nuevos mercados.
- ❖ Incremento de las utilidades obtenidas por centro de costo.

3.2.7. RELACIONES INSTITUCIONALES

- Clientes: Consumidores finales nacionales e internacionales, instituciones del sector tanto público como privado.
- Organismos de Control: S.R.I., IESS, Ministerio de Relaciones Laborales, Gobierno Autónomo Descentralizado de Gualaceo, Cuerpo de Bomberos, Bomberos, Ministerio de Salud Pública.
- Proveedores: Nacionales y Extranjeros

4. FORMULACIÓN DEL PROBLEMA

EL PARQUE ACUÁTICO AZULPLANET CIA. LTDA, no cuenta con un adecuado sistema de costos en ninguna de sus áreas de negocio, y a sabiendas de que los



costos indirectos son diversos, muchos de los costos finales de los productos y servicios pueden estar sobre o sub estimados.

4.1. LISTADO DE PROBLEMAS

- Azulplanet Cía. Ltda. no dispone de información fiable y oportuna a la hora de fijar los precios en base a la información proporcionada por la Contabilidad de Costos, puesto que utiliza actualmente el Método de Costeo Estándar, mismo que no satisface de manera efectiva las necesidades de la empresa debido a su producción diversa, al tipo de servicio que oferta en áreas específicas y al amplio número de CIF que intervienen en los procesos productivos.
- La empresa presenta una realidad particular por su oferta diversa, y por el estándar dentro del que se maneja en su sector, surgiendo el hecho de que no cualquier sistema de Costeo podrá cubrir las necesidades del negocio y permitir un control eficiente de los costos.

5. DETERMINACIÓN DE LOS OBJETIVOS

5.1. OBJETIVO GENERAL

Elaborar una Propuesta de un Sistema de Costos ABC para la empresa PARQUE ACUÁTICO “AZULPLANET CÍA. LTDA.”, para las áreas: Bares, Restaurantes y Eventos, y Parque Acuático, periodo diciembre de 2015, de manera que se puedan distinguir con mayor precisión los costos de los servicios y productos ofertados, cubriendo las necesidades de información de los socios de la entidad y mejorando la toma de decisiones.

5.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

1. Determinar la situación actual de nuestra empresa caso de estudio, así como obtener información necesaria y suficiente para diagnosticar la situación del sector al que pertenece dicha empresa.
2. Compilar las bases teóricas, conceptos y demás información relacionada al Sistema de Costos Basado en Actividades, de manera que este



conocimiento previo permita fundamentar teóricamente la propuesta de costeo.

3. Realizar una propuesta del Sistema de Costos Basado en Actividades que se realizan dentro del sector de turismo en general y, de manera específica, dentro del PARQUE ACUÁTICO AZULPLANET CIA. LTDA., mismo que permitirá asignar los costos indirectos de fabricación en las áreas de Alimentos, Bares, Restaurantes y Eventos, así como en el Área de Parque Acuático, generando conclusiones y recomendaciones significativas.

6. ELABORACIÓN DEL MARCO TEORICO DE REFERENCIA

6.1. MARCO DE ANTECEDENTES

RESEÑA HISTÓRICA DEL COSTEO ABC:

El costeo basado en actividades (Activity Based Costing, ABC), “es una metodología nueva que surge a principios de la década de los 90 y consiste fundamentalmente en asignar costos a los insumos necesarios para ejecutar todas las actividades de un proceso productivo.” (Francisco, 2010)

Esta técnica ha ido evolucionando a través del tiempo debido a los grandes cambios tecnológicos y a las necesidades que presentan la mayor parte de empresas (ya sea de cualquier tipo industrial, comercial o de servicio), ocasionando que los Gastos Indirectos de Fabricación se conviertan en el costo más importante de un producto o servicio; para enfrentar este problema surge el Sistema de Costeo basado en las Actividades, que permite distribuir de una manera más ajustada a la realidad dichos costos, conduciendo a los gerentes y directivos hacia la toma de decisiones asertivas y saludables para sus negocios en base a la información proporcionada por este sistema.

Actualmente se considera que los Costos Indirectos representan entre el 40% y el 60% del costo total de los productos. La misma evolución comercial hizo que los sistemas de costeo basado en actividades se transformen en un buen



método para la determinación de costos, en conveniencia por sobre los tradicionales (en lo que se refiere al costo el desarrollo e implementación comparado con los beneficios que posibilita obtener. (Reinheimer Carlos A, 2004,p.19)

6.2. MARCO TEÓRICO

Ventajas del Sistema de Costo ABC

- El sistema ABC, proporciona un costo más exacto a los productos, cobrando esta ventaja importancia, al momento de realizar análisis de rentabilidad de productos individuales o al hacer análisis estratégicos de líneas de productos, o al fijar precios.
- El costeo ABC no es un sistema alternativo de costeo por órdenes o por procesos. El costeo ABC permite costear las órdenes o procesos con mayor precisión, sin mayor sesgo.
- Mediante la aplicación de este sistema se puede lograr la reducción de los costos de producción, sin disminuir la calidad del producto.

Desventajas:

- Es un sistema orientado a la gestión, por lo que la organización debe mantener otros sistemas de información, para la elaboración de los estados contables
- La empresa tiene dificultades al momento de identificar los conductores o cost drivers de actividad, los cuales reflejan el comportamiento de los costos.

(Teresa & Daniel, 2013)

6.3. MARCO CONCEPTUAL

Contabilidad de Costos: Se entiende por contabilidad de costos cualquier técnica o mecánica contable que permita calcular lo que cuesta fabricar un producto o prestar un servicio. Una definición más elaborada indica que se trata de un subsistema de la contabilidad financiera al que le corresponde la



manipulación de todos los detalles referentes a los costos totales de fabricación para determinar el costo unitario del producto y proporcionar información para evaluar y controlar la actividad productiva. Por manipulación de los datos de costos se debe entender su clasificación, acumulación, asignación y control. La contabilidad de costos contribuye con el estado de resultados, determinando el costo de ventas y con el balance general, determinando el costo de los inventarios de productos en proceso y productos terminados. (Sinistierra, 2006)

Materia Prima o Materiales: Son aquellos productos naturales o semielaborados básicos que, luego de la transformación preconcebida, se convertirán en bienes aptos para el uso o consumo. (Gomez O. Z., 1998)

Materia Prima Directa: Una amplia variedad de materiales pueden ser necesarios para elaborar un producto o prestar un servicio. Aquellos materiales que forman parte integral del producto o servicio y que pueden identificarse de manera adecuada en el mismo. (Cuevas C. F., 2010)

Materia Prima indirecta: Materia prima indirecta se entiende aquellos materiales que integran físicamente el producto perdiendo su identidad, o que por efectos de materialidad se toman como indirectos. El pegante que se usa en la fabricación de la mesa hace parte del producto, pero su costo puede no ser tan fácilmente medido como costo de una unidad procesada, o su costo por unidad puede ser bastante insignificante para ser medido como costo de material directo (Sinistierra, 2006, pág. 14)

Mano de Obra: La mano de obra representa el esfuerzo del trabajo humano que se aplica en la elaboración del producto. (Sinistierra, 2006, pág. 14)

Mano de Obra Directa: Es toda la mano de obra directamente involucrada en la fabricación de un producto terminado que se puede fácilmente asociar con el producto y que representa el principal costo de mano de obra en la fabricación de ese producto. El trabajo de los operadores de una maquina en una empresa de manufactura se consideraría mano de obra directa. (Polimeni, 1990, pág. 12)



Mano de Obra Indirecta: Los costos de trabajo humano que no pueden rastrearse físicamente en la fabricación del producto, o que de hacerlo traerían costos adicionales o inconvenientes prácticos, son denominados mano de obra indirecta y tratados como parte de los costos indirectos de producción. La mano de obra indirecta incluye: los costos de salarios de aseadores, supervisores, bodegueros, ingenieros y personal de vigilancia. Aunque la labor de estos trabajadores es esencial para la producción o prestación del servicio, serían sus costos imprácticos o imposibles de asignar a las unidades específicas de producto o servicio; por esta razón, son tratados como mano de obra indirecta (Cuevas C. F., 2010, pág. 14)

Costos Indirectos de Fabricación: Se catalogan así los costos que no se pueden identificar plenamente con productos o departamentos de producción, y por tanto, requieren que se apliquen los mecanismos de distribución y cálculo. (Gomez O. Z., 1998, pág. 416)

Costos Variables: Son aquellos que varían, en su monto total, en proporción directa a los cambios en los niveles de actividad. Un buen ejemplo de costos variables son los materiales directos. El costo del material directo usado durante un período variará, en total, en proporción directa al número de unidades producidas. (Cuevas C. F., 2010, pág. 23)

Costos Fijos: “Son los que permanecen constantes en su magnitud, independientemente de los cambios en el nivel de actividad. Esto es, que al contrario de los costos variables, los fijos no son afectados por cambios en la actividad de período a período. Por ello, cuando el nivel de actividad varía, el costo fijo permanece constante en la cantidad total. (Cuevas C. F., 2010, pág. 24)

ABC: “El costeo basado en actividades (ABC) es una metodología que mide el costo y el desempeño de actividades, recursos y objetos de costo. Los recursos se asignan primero a las actividades; después, los costos de las actividades se asignan a los objetos de costo según su uso. (Cuevas C. F., 2010, pág. 352)



Bases de Asignación “Las bases de asignación utilizadas en la metodología del costeo basado en actividades para la distribución de los costos y gastos de los procesos de apoyo a las actividades productivas y operativas, productos finales, dependen de las actividades desarrolladas por cada uno de los procesos de apoyo y se denominan “generadoras de costos o drivers”. (Gabriel, 2004, pág. 53)

Actividades: “Conjunto de tareas que generan costos y que son necesarias de llevar a cabo para satisfacer necesidades de los clientes internos y externos. Las actividades son diferentes a las tareas. Además es un medio para alcanzar una actividad. La actividad es un fin en sí misma, agrega valor”

(Sandoval, 2010)

Asignador de actividades: “Medida que se utiliza para asignar los costos de las actividades a los objetos del costo. (Gerencia de Costos Logísticos Costeo ABC , 2009)

Sociedad Limitada :”La compañía de responsabilidad limitada es la que se contrae entre tres o más personas, que solamente responden por las obligaciones sociales hasta el monto de sus aportaciones individuales y hacen el comercio bajo una razón social o denominación objetiva, a la que se añadirá, en todo caso, las palabras "Compañía Limitada" o su correspondiente abreviatura. (Nacional, 1999)

Proceso: Se denomina proceso al conjunto de acciones o actividades sistematizadas que se realizan o tienen lugar con un fin. (Definición ABC)

Costos: El costo representa la suma de erogaciones, es decir, el costo inicial de una activo o servicio adquirido se refleja en el desembolso de dinero en efectivo y otros valores, o sea, un pasivo incurrido. (Backer, 1988, págs. 3-4)

Gastos: Es un egreso que no se identifica directamente con un ingreso, aunque contribuye a la generación del mismo, no se espera que pueda generar ingresos directamente en el futuro, no es recuperable. (Análisis de las deducciones de inversiones desde el punto de vista contable fiscal , 2010)



Costo primo: Los costos primos son la sumatoria de los materiales directos y la mano de obra directa. Los costos primos están directamente relacionados con la producción. (Polimeni, 1990, pág. 14)

Costo de conversión: Son los relacionados con la transformación de los materiales directos en productos terminados, o sea la mano de obra directa y los costos indirectos de fabricación. (Gomez G. , 2001)

Compras: Es asegurar el material correcto, al precio, en el momento y en el lugar también correctos, de modo tal que la compañía no se vea entorpecida por costos innecesariamente altos de materiales, y que pueda estar en condiciones de trabajar continuamente, sin demoras debidas a falta de material. La tarea de comprar, en la mayor parte de las fábricas está puesta en las manos de un agente de compras o comprador, que tiene la responsabilidad de realizar esta función para todos los departamentos del negocio”. (Organización de Empresas)

Inventarios: Inventarios son bienes tangibles que se tienen para la venta en el curso ordinario del negocio o para ser consumidos en la producción de bienes o servicios para su posterior comercialización. Los inventarios comprenden, además de las materias primas, productos en proceso y productos terminados o mercancías para la venta, los materiales, repuestos y accesorios para ser consumidos en la producción de bienes fabricados para la venta o en la prestación de servicios; empaques y envases y los inventarios en tránsito. (Velez, 2013)

Cliente: el cliente es aquel individuo que, mediando una transacción financiera o un trueque, adquiere un producto o servicio de cualquier tipo (tecnológico, gastronómico, decorativo, mueble o inmueble, etcétera). Un cliente es sinónimo de comprador o de consumidor y se los clasifica en activos e inactivos, de compra frecuente u ocasional, de alto o bajo volumen de compra, satisfecho o insatisfecho, y según si son potenciales. (Definición ABC)

Recurso: La palabra recurso se emplea en diversos ámbitos, pero siempre con el significado de ser el medio para el logro de fines. En una empresa, se



denominan recursos, a las personas, maquinarias, tecnología, dinero, que se emplean como medios para lograr los objetivos de la entidad (recursos humanos, tecnológicos o financieros). (De Conceptos.com)

Asignador de Recurso: “Medida que se utiliza para asignar el recurso a las actividades que lo consumen.” (Gerencia de Costos Logísticos Costeo ABC , 2009)

7. PREGUNTAS DE INVESTIGACIÓN

- ¿CÓMO ES EL SISTEMA DE COSTOS ACTUAL? ¿CÓMO FUNCIONA?
- ¿CUÁL ES LA INCIDENCIA DE LOS COSTOS INDIRECTOS EN LA PRODUCCIÓN? ¿CUÁL ES EL CONTROL QUE SE EJERCE SOBRE LOS MISMOS?
- ¿SE AJUSTA EL SISTEMA ACTUAL A LAS NECESIDADES DE LA EMPRESA?
- ¿POR QUÉ ES NECESARIA PARA LA EMPRESA LA TRANSICIÓN A UN NUEVO SISTEMA DE COSTEO?
- ¿EXISTE EN LA EMPRESA PERSONAL CAPACITADO SOBRE EL SISTEMA DE COSTOS ABC?
- ¿QUÉ ÁREAS DEMANDAN MAYORES COSTOS EN LA ENTIDAD?
- ¿CUÁL O CUÁLES SON LAS ÁREAS MÁS PRODUCTIVAS?
- ¿QUÉ PRODUCTOS O SERVICIOS SON LOS MÁS RENTABLES?
- ¿LA ENTIDAD ESTA OBTENIENDO PÉRDIDAS EN ALGÚN PRODUCTO O SERVICIO?
- ¿QUÉ IMPACTO GENERARÁ EL CAMBIO A UN SISTEMA DE COSTOS ABC?
- ¿EL SISTEMA DE COSTEO ABC COMO BENEFICIARÁ A AZUL PLANET CIA. LTDA.?

8. CONSTRUCCIÓN DE VARIABLES E INDICADORES

ESQUEMA TENTATIVO	VARIABLES	INDICADORES



<p>CAPITULO I: ANTECEDENTES GENERALES</p> <p>1.1. Antecedentes del Sector Turístico en el Mundo. 1.1.1. Origen de la Actividad Turística</p> <p>1.2. Antecedentes del Sector Turístico en el Ecuador 1.2.1. Cifras y Estadísticas sobre Turismo en el Ecuador 1.2.2. Ley de Turismo vigente y su Reglamento 1.2.3. Políticas de gobierno que impulsan el turismo en el Ecuador 1.2.4. Campañas de difusión turística 1.2.5. Organización del turismo a Nivel Nacional 1.2.6. De las Actividades Turísticas y su ejercicio.</p> <p>1.3. Situación actual del sector turístico a nivel de la provincia del Azuay 1.3.1. Antecedentes de la actividad turística en el Azuay 1.3.2. Inventario de establecimientos de alojamiento, alimentación y bebidas existentes en el Azuay. 1.3.3. Diagnóstico de la situación actual de las principales empresas de turismo inventariadas.</p> <p>1.4. Antecedentes de la empresa Parque Acuático “Azul Planet cía. Ltda.” 1.4.1. La Actividad turística en Gualaceo 1.4.1.1 Oferta Turística del Cantón Gualaceo 1.4.2. Reseña Histórica del Parque Acuático “Azulplanet Cía. Ltda.”</p> <p>1.5. Situación actual de la empresa Parque Acuático “Azulplanet Cía. Ltda.” 1.5.2 Datos generales de la empresa 1.5.3 Organigrama de la empresa 1.5.4 Descripción detallada de los servicios y productos que ofrece</p>	<p>Responsabilidades Políticas Institucionales</p> <p>Leyes vigentes</p> <p>Reglamentos</p> <p>Programas</p>	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Catastro Turístico de la Provincia ❖ Inventarios turísticos ❖ Datos históricos ❖ Constitución legal de la empresa ❖ Estructura económica ❖ Organigrama ❖ Estudios de mercado de la empresa ❖ Plan de Negocios ❖ Manual de funciones ❖ Nómina de personal ❖ Análisis FODA
---	--	--



<p>1.5.5 Misión, Visión y Objetivos empresariales 1.5.6 Relaciones Institucionales 1.5.7 Análisis FODA de Planeta Azul 1.5.8 Estructura Económica</p>		
<p>CAPITULO II: MARCO TEÓRICO DEL SISTEMA DE COSTOS BASADO EN ACTIVIDADES (ABC)</p> <p>2.1. Antecedentes del sistema de Costeo ABC 2.2. Conceptualización 2.3. Características del Sistema de Costeo ABC 2.4. Objetivos del Sistema de Costeo ABC 2.5. Importancia de aplicación del Costeo ABC en las empresas de Servicios 2.6. Requisitos de Aplicación del Sistema de Costeo ABC 2.6. Diferencias entre el Costeo Tradicional y Costeo Basado en Actividades 2.8. Clasificación de los elementos del costo 2.9. Descripción de los pasos del proceso de Aplicación</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Actividades • Cost Drivers • Procesos • Recursos • Compras • Gastos 	<p>a) Grado de precisión EFICIENCIA EFICACIA b) Costo de la medición EFICIENCIA c) Grado de cumplimiento EFICACIA d) Niveles de Compras y Consumo e) Grado de Ahorro</p>
<p>CAPÍTULO III: PROPUESTA DEL SISTEMA DE COSTOS BASADO EN ACTIVIDADES ABC-CASO PRÁCTICO “AZULPLANET CÍA. LTDA.”</p> <p>3.1. Análisis del Sistema de Costeo en las empresas del sector. 3.2. Análisis del sistema de costeo actual por Centro de Costo dentro de Planeta Azul. 3.3. Propuesta del Sistema de Costos ABC para “Azulplanet CÍA. LTDA.”, aplicable en las áreas generadoras de costos. 3.4. Comparación entre el sistema de costos vigente en la empresa y el sistema propuesto. 3.5. Análisis de los beneficios que otorgaría el sistema ABC a la empresa y al sector.</p>	<p>Métodos y técnicas de Investigación Inventarios Costos Estados Financieros Kardex</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Entrevistas • Observación directa • Encuestas • Acceso a los archivos de comprobantes de compras y ventas. • Identificación y flujograma de actividades • Análisis de la Materia prima • Análisis de la Mano de obra • Análisis de los Costos Indirectos • Procesamiento



		de datos
<p>CAPÍTULO IV. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES</p> <p>4.1. CONCLUSIONES</p> <p>4.1.1. Conclusiones sobre el sector que ejerce actividades turísticas de alojamiento, alimentación y bebidas, balneario y parques temáticos.</p> <p>4.1.2. Conclusiones por centro de Costo</p> <p>4.2. RECOMENDACIONES</p> <p>4.2.1. Recomendaciones para el sector que ejerce actividades turísticas de alojamiento, alimentación y bebidas, balneario y parques temáticos.</p> <p>4.2.2. Recomendaciones por centro de Costo</p> <p>a. ANEXOS</p> <p>b. BIBLIOGRAFÍA</p>		

9. DISEÑO METODOLÓGICO

a) Tipo de investigación

Nuestra tesis partirá con una investigación de campo para lograr determinar la situación del sector turístico y de la empresa; posteriormente, la investigación será aplicada, pues en base a conocimientos obtenidos en las aulas universitarias, elaboraremos una propuesta para la empresa que requiere un sistema de Costeo para lograr efectividad que sea accesible y aplicable para empresas similares.

b) Método de la investigación

Esta investigación tiene un enfoque mixto, en la que será necesaria la revisión y el análisis de distintas variables categorizables y numéricas. La Metodología de la Investigación a emplear será el Método Deductivo e Inductivo, empleados para



los enfoques tanto Cuantitativo como Cualitativo, prevaleciendo en nuestro caso el empleo del método Deductivo con enfoque Cuantitativo. Se ejecutarán las siguientes tareas:

- ❖ Análisis de los datos históricos
- ❖ Análisis de las unidades organizacionales, centros de costo
- ❖ Análisis de procesos
- ❖ Análisis de variables
- ❖ Análisis de las funciones
- ❖ Estudios de comportamiento etc.

10. ESQUEMA TENTATIVO DE LA INVESTIGACIÓN

OBJETIVOS	CAPÍTULOS
<p>1. Determinar la situación actual de nuestra empresa caso de estudio, así como obtener información necesaria y suficiente para diagnosticar la situación del sector al que pertenece dicha empresa.</p>	<p>CAPITULO I: ANTECEDENTES GENERALES</p>
<p>2. Compilar las bases teóricas, conceptos y demás información relacionada al Sistema de Costos Basado en Actividades, de manera que este conocimiento previo permita fundamentar teóricamente la propuesta de costeo.</p>	<p>CAPITULO II: MARCO TEÓRICO DEL SISTEMA DE COSTOS BASADO EN ACTIVIDADES (ABC)</p>
<p>3. Realizar una propuesta del Sistema de Costos Basado en Actividades que se realizan dentro del sector de turismo en general y, de manera específica, dentro del PARQUE ACUÁTICO AZULPLANET</p>	<p>CAPÍTULO III: PROPUESTA DEL</p>



<p>CIA. LTDA., mismo que permitirá asignar los costos indirectos de fabricación en las áreas de Alimentos, Bares, Restaurantes y Eventos, así como en el Área de Parque Acuático, generando conclusiones y recomendaciones significativas.</p>	<p>SISTEMA DE COSTOS BASADO EN ACTIVIDADES ABC- CASO PRÁCTICO “AZULPLANET CÍA. LTDA.”</p>
--	--



11.- CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

	MAR -ABR				MAY-JUNIO				JULI-AG				SEPT-OCT				NOV-DIC				ENERO			
	2	4	6	8	2	4	6	8	2	4	6	8	2	4	6	8	2	4	6	8	1	2	3	4
1. Selección y delimitación del tema de investigación																								
2.- Justificación de la investigación																								
3.- Breve descripción del objeto de estudio.																								
4.- Formulación del problema																								
5.- Determinación de los objetivos																								
6.- Elaboración del marco teórico de referencia																								
7.- Preguntas de investigación																								
8.-Construcción de Variables e Indicadores																								
9.- Diseño Metodológico																								
10.- Esquema tentativo de la investigación																								
11.- Cronograma de actividades																								
12.- Presupuesto referencial																								
13.- Bibliografía																								
CAPITULO I: ANTECEDENTES																								
1.1. Antecedentes del Sector Turístico en el Mundo. 1.1.1. Origen de la Actividad Turística																								
1.2. Antecedentes del Sector Turístico en el Ecuador																								



12.- PRESUPUESTO REFERENCIAL

Detalle de gastos	Mes 1	Mes 2	Mes 3	Mes 4	Mes 5	Valor Total
Empastado					50	50
Copias blanco y negro	5	10	5	10	30	60
Elaboración de Encuestas		60				60
Procesamiento de encuestas			50			50
Copias a color	8	8	20	8	25	69
Imprecisión de los capítulos					45	45
Internet	5	5	5	5	5	25
Transporte y movilización para el levantamiento de información	15	20	25	30	25	115
TOTAL ESTIMADO						474



13.- BIBLIOGRAFIA

LIBROS

- Arredondo González , M. M. (2005). *Contabilidad y Análisis de Costos*. (9. 9702407834, Ed.) Larousse.
- Cuevas Villegas, C. F. (2010). *Contabilidad de Costos Enfoque Gerencial y de gestión*. Colombia, Colombia : Prentice Hall.
- Franklin, E. B. (2006). *Auditoría Administrativa: Gestión estratégica del cambio*. pearson.
- Horngren, C., Datar , S., & Rajan, M. (2012). *Contabilidad de Costos Un enfoque Gerencial*. (F. Carrasco Hernández, Ed.) México: Pearson Educación .
- Zapata Sánchez , P. (2007). *Contabilidad de Costos Herramienta para la toma de decisiones*. (L. Solano Arévalo, Ed.) Colombia, Colombia: McGraw-Hill.

LEYES , REGLAMENTOS

- SUPERINTENDENCIA DE COMPAÑÍAS. (10 de Enero de 2016). *Portal de Información*. Obtenido de Supercías: <http://www.supercias.gob.ec/portalinformacion/consulta/index.php>
- SUPERINTENDENCIA DE COMPAÑÍAS. (10 de Enero de 2016). *SUPERCIAS*. Obtenido de Información: <http://www.supercias.gob.ec/portalinformacion/consulta/index.php>
- Turismo, M. d. (22 de Septiembre de 2015). *Proyecto: Ecuador Potencia Turística*. Obtenido de Ministerio de Turismo: <http://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/2015/05/Documento-Proyecto-Ecuador-Potencia-Tur%C3%ADstica.pdf>
- Ministerio de Relaciones Exteriores, C. e. (s.f.). Recuperado el 09 de Marzo de 2015, de http://www.proecuador.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2012/12/PROEC_AS2012_TURISMO.pdf
- Ministerio de Turismo. (06 de Mayo de 2008). *Ley de Turismo*. Obtenido de Asamblea Nacional: www.turismo.gob.ec/wp-content/.../02/Ley-de-Turismo-MINTUR.pdf



- Ministerio de Turismo. (02 de Abril de 2014). *"All you need is Ecuador"*. Obtenido de Ministerio de Turismo: <http://www.turismo.gob.ec/all-you-need-is-ecuador-es-la-campana-que-estara-en-el-mundo/>
- Ministerio de Turismo. (30 de Diciembre de 2015). *Registro de Establecimientos Turísticos*. Obtenido de Portafolio de Servicios: <http://servicios.turismo.gob.ec/index.php/portfolio/registro-de-establecimientos-turisticos/registro-de-alojamiento-alimentos-y-bebidas/110>
- Ministerio de Turismo. (09 de Enero de 2015). *Reglamento a la Ley de Turismo*. Obtenido de Turismo.gob.ec: <http://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2014/02/Reglamento-General-Ley-de-Turismo.pdf>
- Ministerio de Turismo. (24 de Marzo de 2015). *Reglamento de Alojamiento Turístico*. Obtenido de <http://www.turismo.gob.ec/wp-content/plugins/download-monitor/download.php?id=2362&force=0>.
- Ministerio de Turismo. (30 de Enero de 2015). *Renovación de la Licencia Única de Funcionamiento Anual*. Obtenido de Portafolio de Servicios: <http://servicios.turismo.gob.ec/index.php/31-registro-de-establecimientos-turisticos/113-renovacion-de-la-licencia-unica-anual-de-funcionamiento>
- Ministerio de Turismo. (27 de Enero de 2015). *Servicios de Turismo*. Obtenido de Catastro Turístico: <http://servicios.turismo.gob.ec/index.php/portfolio/catastro-turistico>
- Ministerio de Turismo. (01 de Abril de 2015). *Turismo en Cifras*. Obtenido de Boletín Primer Trimestre del año 2015: <http://www.optur.org/estadisticas/Boletin-primer-trimestre-2015.pdf>
- Ministerio de Turismo. (2014 de Julio de 28). *Campaña Viaja Primero Ecuador*. Obtenido de Campaña Viaja Primero Ecuador busca conquistar al turista ecuatoriano: <http://www.turismo.gob.ec/campana-viaja-primero-ecuador-busca-conquistar-al-turista-ecuadoriano/>

SITOS DE INTERNET

- *Municipalidad de Gualaceo* . (s.f.). Recuperado el 09 de Marzo de 2015, de <http://www.gualaceo.gob.ec/#>
- OPTUR. (01 de febrero de 2016). *Acerca de la Asociación de OPTUR*. Obtenido de OPTUR: <http://www.optur.org/acerca-de-optur.html>



- Organización Mundial del Turismo. (2008). *Entender el turismo*. Recuperado el 07 de Marzo de 2015, de Glosario Básico: <http://media.unwto.org/es/content/entender-el-turismo-glosario-basico>
- Reinheime, C. A., González , B., & Zanitti , L. (2004). Sistema de Costeo Basado en Actividades. *Implementación del modelo ABC en una PyMe como herramienta de gestión*, 131. Argentina.
- Reinheimer Carlos A, G. B. (s.f.). "Implementación del modelo ABC en una Pyme como herramienta de gestión".
- Rúa, E. (10 de Diciembre de 2015). *Fusión de empresas (Contabilidad)*. Obtenido de <http://www.expansion.com/diccionario-economico/fusion-de-empresas-contabilidad.html>
- Turismo, M. d. (22 de Septiembre de 2015). *Proyecto: Ecuador Potencia Turística*. Obtenido de Ministerio de Turismo: <http://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/2015/05/Documento-Proyecto-Ecuador-Potencia-Tur%C3%ADstica.pdf>

**BIBLIOGRAFÍA**

- (s.f.). Recuperado el 29 de Abril de 2015, de De Conceptos.com:
<http://deconceptos.com/general/recursos#ixzz2yRY8aqzr>
- (s.f.). Obtenido de <http://cesarmayorga.wikispaces.com/file/view/COSTOS+ABC.pdf>
- (s.f.). Obtenido de <http://echeverriasalazar.com/noticia.pdf>
- (s.f.). Obtenido de <http://uvadoc.uva.es/bitstream/10324/849/1/TFM118-110802.pdf>
- (s.f.). Obtenido de <http://tesisugto.blogspot.com/2010/01/capitulo-i-generalidades.html>
- (s.f.). Obtenido de <http://www.slideshare.net/Lizzybethe/las-compras-dentro-de-la-empresa>
- (s.f.). Obtenido de <http://sobreconceptos.com/cliente>
- (s.f.). Obtenido de <http://deconceptos.com/general/recursos#ixzz2yRY8aqzr>
- (s.f.). Obtenido de <http://www.definicionabc.com/general/tarea.php#ixzz2yPRnbmGh>
- Alcaldía de Gualaceo.* (25 de enero de 2012). Recuperado el 10 de Junio de 2015, de <http://www.gualaceo.gob.ec/turismo>
- Análisis de las deducciones de inversiones desde el punta de vista contable fiscal .* (2010). Recuperado el 29 de Abril de 2015, de <http://tesisugto.blogspot.com/2010/01/capitulo-i-generalidades.html>
- Arredondo González , M. M. (2005). *Contabilidad y Análisis de Costos.* (9. 9702407834, Ed.) Larousse.
- Arredondo González, M. M. (2013). *Contabilidad y Análisis de Costos.* (9. 9702407834, Ed.) Monterrey: Larousse.
- Azul, P. (2011). *PLAN DE NEGOCIOS.* CUENCA.
- Backer, J. R. (1988). *Contabilidad de Costos. Un Enfoque administrativo para la toma decisiones.* México: McGRAW-HILL.
- Baquero, M. T. (Agosto de 2013). *Revista de la Facultad de Arquitectura y Urbanismo de la Universidad de Cuenca .* Recuperado el 1 de Noviembre de 2016, de <https://www.ucuenca.edu.ec/ojs/index.php/estoa/article/view/313/266>
- Bendersky, E. (2012). *ABC-ABM GESTIÓN DE COSTOS POR ACTIVIDADES .* Buenos Aires : de las Ciencias .
- Caiza, R., & Edison, M. (26 de Octubre de 2012). *Análisis de la Evolución Histórica del Turismo en el Territorio Ecuatoriano.* Obtenido de Universidad de



Especialidades Turísticas:

<https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/4180961.pdf>.

CÁMARA DE TURISMO DEL AZUAY. (17 de Marzo de 2016). *Cámara de Turismo del Azuay, presidencia 2014-2016*. Obtenido de Cámara de Turismo del Azuay: <http://camaradeturismodelazuay.blogspot.com/>

CAPTUR. (26 de Diciembre de 2015). *Cámara de Turismo de Pichincha*. Obtenido de <http://www.captur.travel/index.php/quienes-somos>

Carrión, L. E. (s.f.). *Gerencia de Alimentos y Bebidas*. Chimborazo Universidad ESPOCH.

Carrión, L. E. (s.f.). *Gerencia de Alimentos y Bebidas*.

Cuevas Villegas, C. F. (2010). *Contabilidad de Costos Enfoque Gerencial y de gestión*. Colombia, Colombia : Prentice Hall.

Cuevas, C. F. (2010). *"Contabilidad de Costos. Enfoque Gerencial y de Gestión Tercera Edición"*. Colombia : Pearson .

Cuevas, C. F. (2010). *Contabilidad de Costos Enfoque Gerencial y de Gestión Tercera Edición* . Colombia: PEARSON.

Definición ABC . (s.f.). Recuperado el 29 de Abril de 2015, de <http://www.definicionabc.com/general/proceso.php>

Definicion miles de terminos explicados . (s.f.). Recuperado el 29 de Abril de 2015, de <http://definicion.mx/tarea/>

DEFINICION.MX. (13 de Abril de 2014). *DEFINICION.MX*. Recuperado el 13 de Abril de 2014, de <http://definicion.mx/objetivo/#ixzz2xfINKXir>

DEFINICIÓN-ABC. (01 de Enero de 2007). *Definición ABC - Spa*. Obtenido de Spa: <http://www.definicionabc.com/general/spa.php>

FENACAPTUR. (26 de Diciembre de 2015). *Blog de la FENACAPTUR*. Obtenido de <http://fenacaptur.blogspot.com/>

Flores, J. (31 de Diciembre de 2007). *Definición de Parque Acuático*. Obtenido de Parque Acuático: <http://ri.ufg.edu.sv/jspui/bitstream/11592/6834/2/797.2-F634d-Capitulo%20I.pdf>

Francisco, T. L. (2010). *"Costos ABC y Presupuestos: herramientas para la productividad"*. Colombia : Ecoe .

Franklin, E. B. (2006). *Auditoría Administrativa: Gestión estratégica del cambio*. pearson.

Gabriel, A. F. (2004). *Sistema de Costeo: La asignación del Costo Total a productos y servicios* . Bogotá : Universidad Jorge Tadeo Lozano .



- García, E. B. (2014). Estudio de Factibilidad de la Implementación de la Norma Internacional de Gestión Ambiental ISO 14001:2004 Al Parque Acuático Planeta Azul basado en su estudio de Impacto Ambiental . Cuenca .
- Gerencia de Costos Logísticos Costeo ABC* . (2009). Recuperado el 29 de Abril de 2015, de <https://es.scribd.com/doc/219470682/3-Gerencia-de-costos-logisticos-COSTEO-A-B-C>
- Gerencia de Costos Logísticos, Costeo ABC*. (s.f.).
- Gomez, G. (2001). *Gestiopolis* . Recuperado el 29 de Abril de 2015, de <http://www.gestiopolis.com/contabilidad-de-costos/>
- Gomez, O. Z. (1998). *Contabilidad de Costos*,. Colombia: McGraw- Hill Interamericana S.A.
- Gonzalez, E. I. (Febrero de 2008). Costos Basados en Actividades, su Aplicación a la Gestión de una Institución Financiera "BANCA UNIVERSAL". Caracas .
- Goxens, A. (s.f.). *Enciclopedia de la Contabilidad, Ediciones Océano S.A.*
- Gualaceo, M. d. (2015). *Alcaldía de Gualaeco la hacemos todos*. Recuperado el 09 de Marzo de 2016, de <http://www.gualaceo.gob.ec>
- Horngrén, C., Datar , S., & Rajan, M. (2012). *Contabilidad de Costos Un enfoque Gerencial*. (F. Carrasco Hernández, Ed.) México: Pearson Educación .
- IASC:, F. (2009). *Material de formación sobre la NIIF para las PYMES*.
- Instituto de Promoción de Exportaciones e Inversiones. (Abril de 2012). *Análisis Sectorial de Turismo*. Recuperado el 09 de Marzo de 2015, de Ministerio de Relaciones Exteriores, Comercio e Integración: http://www.proecuador.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2012/12/PROEC_AS2012_TURISMO.pdf
- Jara García, E. B. (2014). "Estudio de Factibilidad de la Implementación de la Norma Internacional de Gestión Ambiental ISO 14001:2004 al Parque Acuático Azul Planet. Cuenca, Ecuador.
- Jimenez Boulanger , F., & Espinoza Gutiérrez , C. L. (2007). *Costos Industriales*. Costa Rica: Tecnológica de Costa Rica.
- José Alejandro RM. (13 de Mayo de 2013). *Empresa & Economía*. Recuperado el 17 de Marzo de 2015, de Costeo ABC: Actividades como Tema Central: <http://www.empresayeconomia.es/planificacion/costeo-abc-actividades-como-tema-central.html>
- Lucero Landi , C. E. (2014). ANÁLISIS DEL NIVEL DE SATISFACCIÓN DEL CLIENTE EN LOS ALOJAMIENTOS TURÍSTICOS DE PRIMERA CATEGORIA . CUENCA.



- Marín , F., & Arbeláez , L. (2001). Costeo ABC aplicado al transporte de Carga. *Universal*, 12.
- MIES, M. d. (2014). *Ministerio de Inclusión Económica y Social*. Recuperado el 2014, de <http://www.inclusion.gob.ec/el-ministerio/>
- Ministerio de Relaciones Exteriores, C. e. (s.f.). Recuperado el 09 de Marzo de 2015, de http://www.proecuador.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2012/12/PROEC_AS2012_TURISMO.pdf
- Ministerio de Turismo. (06 de Mayo de 2008). *Ley de Turismo*. Obtenido de Asamblea Nacional: www.turismo.gob.ec/wp-content/.../02/Ley-de-Turismo-MINTUR.pdf
- Ministerio de Turismo. (02 de Abril de 2014). "*All you need is Ecuador*". Obtenido de Ministerio de Turismo: <http://www.turismo.gob.ec/all-you-need-is-ecuador-es-la-campana-que-estara-en-el-mundo/>
- Ministerio de Turismo. (28 de Julio de 2014). *Campaña Viaja Primero Ecuador*. Obtenido de Campaña Viaja Primero Ecuador busca conquistar al turista ecuatoriano: <http://www.turismo.gob.ec/campana-viaja-primero-ecuador-busca-conquistar-al-turista-ecuadoriano/>
- Ministerio de Turismo. (26 de Diciembre de 2015). *Ministerio de Turismo*. Obtenido de <http://www.produccion.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2013/02/Informe-Rend-Ctas-MINTUR.pdf>.
- Ministerio de Turismo. (30 de Diciembre de 2015). *Registro de Establecimientos Turísticos*. Obtenido de Portafolio de Servicios: <http://servicios.turismo.gob.ec/index.php/portfolio/registro-de-establecimientos-turisticos/registro-de-alojamiento-alimentos-y-bebidas/110>
- Ministerio de Turismo. (09 de Enero de 2015). *Reglamento a la Ley de Turismo*. Obtenido de Turismo.gob.ec: <http://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2014/02/Reglamento-General-Ley-de-Turismo.pdf>
- Ministerio de Turismo. (24 de Marzo de 2015). *Reglamento de Alojamiento Turístico*. Obtenido de <http://www.turismo.gob.ec/wp-content/plugins/download-monitor/download.php?id=2362&force=0>.
- Ministerio de Turismo. (30 de Enero de 2015). *Renovación de la Licencia Única de Funcionamiento Anual*. Obtenido de Portafolio de Servicios: <http://servicios.turismo.gob.ec/index.php/31-registro-de-establecimientos-turisticos/113-renovacion-de-la-licencia-unica-anual-de-funcionamiento>



- Ministerio de Turismo. (27 de Enero de 2015). *Servicios de Turismo*. Obtenido de Catastro Turístico: <http://servicios.turismo.gob.ec/index.php/portfolio/catastro-turistico>
- Ministerio de Turismo. (01 de Abril de 2015). *Turismo en Cifras*. Obtenido de Boletín Primer Trimestre del año 2015: <http://www.optur.org/estadisticas/Boletin-primer-trimestre-2015.pdf>
- Ministerio de Turismo. (2014 de Julio de 28). *Campaña Viaja Primero Ecuador*. Obtenido de Campaña Viaja Primero Ecuador busca conquistar al turista ecuatoriano: <http://www.turismo.gob.ec/campana-viaja-primero-ecuador-busca-conquistar-al-turista-ecuadoriano/>
- Moriarity, S. (1990). *Contabilidad de Costos* . Continental S.A .
- Municipalidad de Gualaceo* . (s.f.). Recuperado el 09 de Marzo de 2015, de <http://www.gualaceo.gob.ec/#>
- Nacional, A. (1999). *Ley de Compañías*. Quito, Ecuador .
- Olguin, J. d. (2014). *CEPAL*. Recuperado el 3 de enero de 2014, de http://www.eclac.org/ilpes/noticias/paginas/3/34583/jdelafuente_MarcoLogico.pdf
- OPTUR. (01 de febrero de 2016). *Acerca de la Asociación de OPTUR*. Obtenido de OPTUR: <http://www.optur.org/acerca-de-optur.html>
- Organización de Empresas*. (s.f.). Recuperado el 29 de Abril de 2015, de <http://www.organizacionempresas.com/administracion/compras.html>
- Organización Mundial del Turismo. (2008). *Entender el turismo*. Recuperado el 07 de Marzo de 2015, de Glosario Básico: <http://media.unwto.org/es/content/entender-el-turismo-glosario-basico>
- OXFORD DICTIONARIES. (16 de Febrero de 2016). *Definición de Balneario*. Obtenido de Balneario: <http://www.oxforddictionaries.com/es/definicion/espanol/balneario>
- Polimeni, R. F. (1990). *Contabilidad de Costos de MC Graw- Hill* . Mexico : Interoamericana .
- Reinheime, C. A., González , B., & Zanitti , L. (2004). Sistema de Costeo Basado en Actividades. *Implementación del modelo ABC en una PyMe como herramienta de gestión*, 131. Argentina.
- Reinheimer Carlos A, G. B. (s.f.). "Implementación del modelo ABC en una Pyme como herramienta de gestión".
- Reinheimer Carlos A, G. B. (2004). *"Implementación del modelo ABC en una Pyme como herramienta de gestión"*. Recuperado el 9 de Diciembre de 2015, de



Implementacion del modelo ABC en una Pyme como herramienta de gestión: <http://www.edutecne.utn.edu.ar/PPI-CAl/ppi2004.pdf>

- RM, J. A. (2015). *Empresa & Economía* . Recuperado el 17 de Marzo de 2015, de <http://www.empresayeconomia.es/planificacion/costeo-abc-actividades-como-tema-central.html>
- RM, J. A. (2015). *Empresa & Economía* . Recuperado el 17 de Marzo de 2015, de <http://www.empresayeconomia.es/planificacion/costeo-abc-actividades-como-tema-central.html>
- Rúa, E. (10 de Diciembre de 2015). *Fusión de empresas (Contabilidad)*. Obtenido de <http://www.expansion.com/diccionario-economico/fusion-de-empresas-contabilidad.html>
- Sánchez, C. P. (2007). *"Contabilidad de Costos Herramienta para la toma de decisiones"*. Colombia.
- Sánchez, J. (2014). *slideshare*. Recuperado el 3 de enero de 2014, de <http://www.slideshare.net/JOSESANCHEZ22/marco-logico-2-3399915>
- Sánchez, J. (13 de Abril de 2014). *slideshare*. Recuperado el 13 de Abril de 2014, de <http://www.slideshare.net/JOSESANCHEZ22/marco-logico-2-3399915>
- Sanchez, P. Z. (s.f.). *Contabilidad de Costos* .
- Sandoval, A. (2010). *academia.edu*. Recuperado el 29 de Abril de 2015, de http://www.academia.edu/5250547/SISTEMA_DE_COSTEO_BASADO_EN_ACTIVIDADES_ABC
- Sinisterra, G. (2006). *Contabilidad de Costos* . Colombia : Ecoe Ediciones .
- Social, M. d. (2013). *Ministerio de Inclusión Económica y Social*. Recuperado el 20 de Febrero de 2014, de <http://www.inclusion.gob.ec/>
- Sosa Flores, M., & Hernández Pérez , F. A. (s.f.). *La cadena de valor y el costeo ABC. Herramientas fundamentales para el proceso de toma de decisiones*.
- SUPERINTENDENCIA DE COMPAÑÍAS. (10 de Enero de 2016). *Portal de Información*. Obtenido de Supercías: <http://www.supercias.gob.ec/portalinformacion/consulta/index.php>
- SUPERINTENDENCIA DE COMPAÑÍAS. (10 de Enero de 2016). *SUPERCIÁS*. Obtenido de Información: <http://www.supercias.gob.ec/portalinformacion/consulta/index.php>
- TELEAMAZONAS. (20 de 12 de 2016). *Teleamazonas noticias*. Obtenido de <http://www.teleamazonas.com/2016/12/ley-feriados-ya-fue-publicada-registro-oficial/>



- Telegrafo, E. (5 de Septiembre de 2013). *El Telegrafo*. Recuperado el 10 de Marzo de 2014, de (<http://www.telegrafo.com.ec/economia/item/ministerio-de-finanzas-pago-en-retroactivo-usd-178-millones-a-gads.html>)
- Teresa, B. C., & Daniel, J. E. (01 de 2013). "Estimación de los Costos de Producción para la empresa Textil Caso prendas de vestir en la ciudad de Quito ". Quito, Ecuador .
- Torres Salinas , A., Escalante de la O, M., & García , H. (2002). *Contabilidad de costos: análisis para la toma de decisiones*. México : McGraw-Hill Interamericana.
- Turismo, M. d. (22 de Septiembre de 2015). *Proyecto: Ecuador Potencia Turística*. Obtenido de Ministerio de Turismo: <http://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/2015/05/Documento-Proyecto-Ecuador-Potencia-Tur%C3%ADstica.pdf>
- Velez, Y. (26 de Noviembre de 2013). *Mundo Administrativo* . Recuperado el 29 de Abril de 2015, de <http://mundoadministrativo.net/inventarios-y-sus-clasificacion/>
- Zapata Sánchez , P. (2007). *Contabilidad de Costos Herramienta para la toma de decisiones*. (L. Solano Arévalo, Ed.) Colombia, Colombia: McGraw-Hill.
- Zapata Sánchez, P. (2007). *Contabilidad de Costos Herramienta para la toma de decisiones*. (L. Solano Arévalo, Ed.) Colombia, Colombia: McGraw-Hill.

