



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

FACULTAD DE CONTABILIDAD Y AUDITORÍA

CARRERA DE CONTABILIDAD Y AUDITORÍA

**TRABAJO DE GRADUACIÓN PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL
TÍTULO DE INGENIERO EN CONTABILIDAD Y AUDITORÍA CPA.**

**TEMA: “LOS COSTOS Y SU INFLUENCIA EN LA FIJACIÓN DE
PRECIOS DE LAS COMIDAS Y BEBIDAS DEL RESTAURANTE DE LA
HOSTERÍA BASCÚN EN EL AÑO 2011”**

Autor: Mera Ubilluz Juan Diego

Tutor: Dr. Vasconez Acuña Lenyn Geovanny

AMBATO – ECUADOR

2013

APROBACIÓN DEL TUTOR

Yo, Dr. Vasconez Acuña Lenyn Geovanny, con CI 1802150100, en mi calidad de Tutor del Trabajo de Graduación sobre el tema “LOS COSTOS Y SU INFLUENCIA EN LA FIJACIÓN DE PRECIOS DE LAS COMIDAS Y BEBIDAS DEL RESTAURANTE DE LA HOSTERÍA BASCÚN EN EL AÑO 2011”, desarrollado por Juan Diego Mera Ubilluz, estudiante egresado de la carrera de ingeniería en Contabilidad y Auditoría, reúne los requisitos tanto técnicos como científicos y corresponde a las normas establecidas en el Reglamento de Graduación de Pregrado, modalidad Tesis de la Universidad Técnica de Ambato y en el normativo para la presentación de Trabajos de Graduación de la Facultad de Contabilidad y Auditoría.

Por lo tanto, autorizo la presentación del mismo ante el organismo pertinente, para que sea sometido a evaluación por la Comisión de Calificador designada por el H. Consejo Directivo.

Ambato, 14 de enero del 2013

EL TUTOR

.....

Dr. Lenyn Vasconez

C.C. 1802150100

AUTORÍA DEL TRABAJO DE GRADUACIÓN

Yo Juan Diego Mera Ubilluz, con C.I.# 1600634305, tengo a bien indicar que los criterios emitidos en el Trabajo de Graduación: “LOS COSTOS Y SU INFLUENCIA EN LA FIJACIÓN DE PRECIOS DE LAS COMIDAS Y BEBIDAS DEL RESTAURANTE DE LA HOSTERÍA BASCÚN EN EL AÑO 2011”, es original, auténtico y personal, en tal virtud la responsabilidad del contenido de esta investigación, para efectos legales y académicos son de exclusiva responsabilidad del autor y el patrimonio intelectual de la misma a la Universidad Técnica de Ambato; por lo que autorizo a la Biblioteca de la Facultad de Contabilidad y Auditoría para que haga de esta tesis un documento disponible para su lectura y publicación según las Normas de la Universidad.

Ambato, 14 de enero del 2013

AUTOR

.....
Juan Diego Mera Ubilluz

C.C. 1600634305

APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DE GRADO

El Tribunal de Grado, aprueba el Trabajo de Graduación, sobre el tema: “LOS COSTOS Y SU INFLUENCIA EN LA FIJACIÓN DE PRECIOS DE LAS COMIDAS Y BEBIDAS DEL RESTAURANTE DE LA HOSTERÍA BASCÚN EN EL AÑO 2011”, elaborado por Juan Diego Mera Ubilluz, estudiante egresado de la carrera de ingeniería en Contabilidad y Auditoría, el mismo que guarda conformidad con las disposiciones reglamentarias emitidas por la Facultad de Contabilidad y Auditoría de la Universidad Técnica de Ambato.

Ambato, 14 de enero del 2013

Para constancia firma

.....
DOCTORA PILAR GUEVARA
PROFESOR CALIFICADOR

.....
DOCTORA ADRIANA ESTEVEZ
PROFESOR CALIFICADOR

.....
PRESIDENTE DEL TRIBUNAL

DEDICATORIA

Dedico esta tesis, así como el esfuerzo y dedicación que requirió para su desarrollo, a nuestro Padre Dios quien me ha dado las herramientas suficientes para terminar un periodo más de mi vida; de igual forma a nuestra madre santísima María.

Juan Diego

AGRADECIMIENTO

Reconozco mi gratitud por su ayuda, apoyo, palabras de aliento y solidaridad brindada hacia mi persona; a mi esposa, mi hijo, padres, hermana, sobrina y mi tutor; que aportaron incondicionalmente para mi superación personal. Además no pretendo terminar, sin agradecer a Dios y a María Santísima que fueron los autores principales para que todas alcance mis metas y anhelos.

Juan Diego

ÍNDICE GENERAL

	Pág.
PAGINAS REGLAMENTARIAS	
Página de título o portada.....	i
Página de aprobación por el tutor.....	ii
Página de autoría de la tesis.....	iii
Página de aprobación del tribunal de grado.....	iv
Página de dedicatoria.....	v
Página de agradecimiento.....	vi
Índice general de contenidos.....	vii
Índice de Tablas.....	xi
Índice de Gráficos.....	xi
Índice general de materiales de referencia.....	xiii
Resumen Ejecutivo.....	xiv
INTRODUCCIÓN.....	01
1. CAPITULO I: EL PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN.....	04
1.1 Tema de Investigación.....	04
1.2 Planteamiento del Problema.....	04
1.2.1 Contextualización.....	04
1.2.1 Contextualización Macro.....	04
1.2.2 Contextualización Meso.....	07
1.2.3 Contextualización Micro.....	08
1.2.2 Análisis Crítico.....	10
1.2.2.1 Árbol del Problema.....	10
1.2.2.2 Relación Causa – Efecto.....	10

1.2.3 Prognosis.....	11
1.2.4 Formulación del Problema.....	11
1.2.5 Preguntas Directrices.....	12
1.2.6 Delimitación.....	12
1.3 Justificación.....	12
1.4 Objetivos.....	13
1.4.1 General.....	13
1.4.2 Específicos.....	13
2. CAPITULO II: MARCO TEÓRICO.....	15
2.1 Antecedentes Investigativos.....	15
2.2 Fundamentación Filosófica.....	17
2.3 Fundamentación Legal.....	19
2.4 Categorías Fundamentales.....	23
2.4.1 Superordinación.....	23
2.4.2 Subordinación.....	24
2.4.3 Marco Conceptual Variable Independiente.....	26
2.4.3 Marco Conceptual Variable Dependiente.....	46
2.5 Hipótesis.....	58
2.6 Señalamiento de las Variables de la Hipótesis.....	58
3. CAPITULO III: METODOLOGÍA.....	59
3.1 Modalidades Básicas de la Investigación.....	59
3.1.1 De Campo.....	59
3.1.2 Bibliográfica.....	59
3.2.3 No Experimental.....	60
3.2 Niveles de Investigación.....	60
3.2.1 Exploratorio.....	60
3.2.2 Descriptivo.....	61

3.2.3 Asociación de Variables.....	61
3.2.4 Explicativo.....	62
3.3 Población y Muestra.....	62
3.3.1 Población.....	62
3.3.2 Muestra.....	62
3.4 Operacionalización de las Variables.....	63
3.4.1 Variable Independiente.....	64
3.4.2 Variable Dependiente.....	65
3.5 Recolección de Datos.....	66
3.6 Procesamiento y Análisis.....	68
3.6.1 Plan de Procesamiento de la Información.....	68
3.6.2 Plan de Análisis e Interpretación de Resultados.....	69
4. CAPITULO IV: ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS.....	71
4.1 Análisis de los Resultados.....	71
4.2 Interpretación de los Datos.....	71
4.3 Verificación de hipótesis.....	80
4.3.1 Planteamiento de la hipótesis.....	80
4.3.2 Selección del nivel de significancia.....	81
4.3.3 Estadístico de Prueba	81
4.3.3.1 Calculo del chi cuadrado.....	82
4.3.4 Regla de Decisión.....	85
4.3.5 Decisión.....	86
5. CAPITULO V: CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....	86
5.1 Conclusiones.....	86
5.2 Recomendaciones.....	87

6. CAPITULO VI: PROPUESTA.....	88
6.1 Datos informativos.....	88
6.1.1 Título.....	88
6.1.2 Institución Ejecutora.....	88
6.1.3 Beneficiarios.....	88
6.1.4 Ubicación.....	88
6.1.5 Tiempo estimado para la ejecución.....	88
6.1.6 Costo.....	89
6.2 Antecedentes de la propuesta.....	90
6.3 Justificación.....	90
6.4 Objetivos.....	91
6.4.1 Objetivo General.....	91
6.4.2 Objetivos Específicos.....	91
6.5 Análisis de factibilidad.....	91
6.5.1 Análisis de factibilidad política.....	91
6.5.2 Análisis de factibilidad socio cultural.....	92
6.5.3 Análisis de factibilidad tecnológica.....	92
6.5.4 Análisis de factibilidad organizacional.....	92
6.5.5 Análisis de factibilidad económica financiera.....	92
6.5.6 Análisis de factibilidad legal.....	93
6.6 Fundamentación.....	93
6.7 Modelo Operativo.....	96
6.8 Administración.....	152
6.9 Previsión de la evaluación.....	154

ÍNDICE GENERAL DE TABLAS

Tabla # 1: Clasificación de alojamientos turísticos.....	21
Tabla # 2: Etapas de Implantación del ABC.....	45

Tabla # 3: Enfoques sobre el margen de contribución.....	56
Tabla # 4: Modelo de Tabulación de preguntas.....	68
Tabla # 5: Tabulación de pregunta # 1.....	72
Tabla # 6: Tabulación de pregunta # 2.....	73
Tabla # 7: Tabulación de pregunta # 3.....	74
Tabla # 8: Tabulación de pregunta # 4.....	75
Tabla # 9: Tabulación de pregunta # 5.....	76
Tabla # 10: Tabulación de pregunta # 6.....	77
Tabla # 11: Tabulación de pregunta # 7.....	78
Tabla # 12: Tabulación de pregunta #8.....	79
Tabla # 13: Frecuencias Observadas.....	82
Tabla # 14: Frecuencias Esperadas.....	83
Tabla # 15: Contingencias para el chi cuadrado.....	84
Tabla # 16: Costos.....	89
Tabla # 17: Características, ventajas, desventajas y objetivos del sistema de costos por órdenes de producción.....	94
Tabla # 18: Simbología y significado de flujogramas.....	101
Tabla # 19: Funciones del personal de cocina y servicios.....	103
Tabla # 20: Costos directos e indirectos de materia prima.....	119
Tabla # 21: Costo indirectos de fabricación.....	122
Tabla # 22: Costo directo de materiales e insumos.....	123
Tabla # 23: Registro de materia prima.....	127
Tabla # 24: Costo de mano de obra directa.....	128
Tabla # 25: Costo unitario de mano de obra y porcentaje de fabricación.....	130
Tabla # 26: Registro de mano de obra.....	131
Tabla # 27: Costo mensual de indirectos de fabricación.....	132
Tabla # 28: Depreciaciones de Activos Fijos.....	135
Tabla # 30: Costo unitario de indirectos de fabricación.....	137
Tabla # 31: Registro de indirectos de fabricación.....	138

Tabla # 32: Hojas de costo por producto.....	139
Tabla # 33: Precio Actual vs Precio anterior.....	147
Tabla # 34: Registros contables.....	148
Tabla # 35: Previsión de la evaluación.....	153

ÍNDICE GENERAL DE GRÁFICOS

Gráfico # 1: Personal Ocupado de la provincia de Tungurahua.....	06
Gráfico # 2: Proceso del ABC.....	43
Gráfico # 3: Modelo de análisis de preguntas.....	70
Gráfico # 4: Respuesta de pregunta 1.....	72
Gráfico # 5: Respuesta de pregunta 2.....	73
Gráfico # 6: Respuesta de pregunta 3.....	74
Gráfico # 7: Respuesta de pregunta 4.....	75
Gráfico # 8: Respuesta de pregunta 5.....	76
Gráfico # 9: Respuesta de pregunta 6.....	77
Gráfico # 10: Respuesta de pregunta 7.....	78
Gráfico # 11: Respuesta pregunta 8.....	79
Gráfico # 12: Aceptación del chi cuadrado	85
Gráfico # 13: Proceso de aplicación del sistema de costos por OE.....	97
Gráfico # 14: Modelo de orden de producción del restaurante de Bascún.....	99
Gráfico # 15: Diagrama de flujo del proceso de fabricación y venta de las comidas y bebidas en el restaurante de hostería Bascún.....	100
Gráfico # 16: Modelo de la Hoja de costos.....	116
Gráfico # 17: Asignación de costos directos e indirectos	117
Gráfico # 18: Clasificación de Mano de Obra directa e indirecta.....	121
Gráfico # 19: Margen de utilidad.....	145
Gráfico # 20: Organigrama de administración de la propuesta.....	152

ÍNDICE GENERAL DE MATERIALES DE REFERENCIA

1. Bibliografía.....	154
2. Anexos.....	164
2.1 A: Hoteles, hosterías, hostales, y cabañas de la ciudad de Baños de Agua Santa.....	164
2.2 B: Ficha de campo.....	167
2.3 C: Población.....	168
2.4 D: Registro Específico.....	170
2.5 E: Encuesta.....	171
2.6 F: Cronograma.....	173
2.7 G: Cuadro Resumen.....	174
2.8 H: Ubicación.....	175
2.9 I: Precios de las comidas y bebidas de Bascún.....	176
2.10 J: Cuantificaciones de Materia Prima.....	179
2.11 k: Rol de Pagos.....	180

RESUMEN EJECUTIVO

La tesis de grado presenta una propuesta, cuyo objetivo principal es fijar un precio adecuado a las comidas y bebidas que se ofrecen en el restaurante Hostería Bascún.

Es importante dar a conocer una metodología de fácil aplicación, que produzca resultados eficientes, y que represente un sistema de costos por órdenes de fabricación que ayude a cumplir con este objetivo. El tipo de negocio que representa un restaurante es un gran reto para los contadores de hoy en día su actividad productiva y de servicios obliga a que esta metodología se ejecute de forma sistemática y analítica, que no dé margen de error y que reúna todas las exigencias necesarias.

El primer paso es definir el proceso de venta hacia el cliente y los departamentos que intervienen, en el que necesariamente se debe contar con un documento que abalice el pedido del cliente y un diagrama que evidencie los pasos de venta del cliente, que evidencie las personas y actividades que intervienen. A continuación se establece el proceso productivo de los productos ofrecidos, tomando en cuenta los criterios del área de cocina quienes son los encargados de llevar a cabo la producción, por medio de una orden de fabricación.

Determinar los costos constituye el tercer proceso, actividad que requiere un análisis profundo, que sirve de base para completar el objetivo de la investigación, en el cual se procede a clasificar los costos directos de los indirectos para proceder a su correspondiente asignación. El paso anterior se sintetiza por medio de la hoja de costos, documento que recoge la información para determinar el costo unitario de cada producto. Finalmente se añade un margen de utilidad razonable al costo unitario para terminar con la fijación de precios.

La aplicación de todos estos elementos ayudó a cumplir con el objetivo principal como es la elaboración de la propuesta; la misma que determino el precio de 11 producto que se ofrecen en el restaurante de hostería Bascún y que facilitará a el departamento contable cualquier otra asignación dentro de esta área, facilitando la toma de decisiones por parte del administrador y propietario.

INTRODUCCIÓN

En la actualidad en la ciudad de Baños, lugar netamente turístico, se hace imprescindible, debido a la gran oferta de empresas dedicadas a esta actividad, que las empresas mantengan precios inadecuados de sus productos, que pueden producir un deterioro de su imagen o la reducción de sus utilidades, acarreado posiblemente una pérdida en el periodo.

La determinación de un costo adecuado es el primer paso para fijar un precio, se debe analizar un sistema de costeo que se adapte a las características de cada negocio, el restaurante de hostería Bascún presenta todas las particularidades para la aplicación de un sistema por órdenes de producción, lo cual constituye la propuesta de la investigación.

Este tesis está estructurada por las siguientes partes: En el Capítulo I se establece el problema: Precios inadecuados de las comidas y bebidas del restaurante de hostería Bascún, que será lo que guie la investigación; se hace un breve estudio del contexto macro, meso y micro, con la finalidad de tener un panorama más claro del problema. Además con el fin de detectar la causa principal del problema mencionado se elabora un árbol de problemas, con su análisis crítico a través de la relación causa efecto, y se plantea el posible escenario para Bascún en la prognosis si no se toman las medidas correctivas al problema. Se continúa con la formulación del problema, identificando sus variables precios inadecuados y sistema de costos; a continuación se realiza las preguntas directrices, la delimitación que indica el campo, tiempo y espacio donde realizar la investigación. Para terminar con la justificación del por qué se realiza la investigación, el objetivo general así como los objetivos específicos que ayudarán a dar cumplimiento al objetivo general.

El Capítulo II, se comienza analizando investigaciones anteriores realizadas y que tienen relación con la presente en los Antecedentes investigativos; se prosigue con la fundamentación filosófica, donde se indica el tipo de paradigma y la

investigación empleada; en la fundamentación legal se menciona todas las disposiciones legales que rigen a hoteles y restaurantes; a continuación se elabora las categorías fundamentales que constituye la base para dar un soporte técnico y científico; luego de todo el análisis realizado se está en la capacidad de elaborar la Hipótesis de trabajo con su respectiva variable independiente y dependiente.

En la primera parte del Capítulo III se señala como marco de la investigación al Enfoque cuantitativo; para continuar con una explicación breve de las Modalidades básicas de la investigación, determinando a la no experimental como modelo de estudio, debido a que el investigador no tiene control sobre la causa que dio origen al problema. Los niveles básicos de la investigación: descriptiva, explicativa, exploratorio se detallan a continuación; para continuar explicando y calculando la población, así como la muestra constituida por los hoteles de Baños de Agua Santa, que posean restaurante. Se finaliza con el análisis la operacionalización de variables dependiente e independiente, determinando indicadores, ítems, técnicas e instrumentos de recolección, procesamiento y análisis de la información.

El capítulo IV Análisis e interpretación de resultados, personifica el estudio de los tres primeros capítulos, primeramente en el trabajo práctico de desarrollo de las encuesta y el registro específico, para proceder al análisis e interpretación de cada uno de los resultados obtenidos; y en base a lo desarrollado la comprobación de la hipótesis ¿La inexistencia de un sistema de costos es el que produce los precios inadecuados en las comidas y bebidas que ofrece el restaurante de la hostería Bascún?, enfocado a la técnica del chi cuadrado, aceptando o rechazando la hipótesis.

El capítulo V resume el trabajo realizado en los cuatro capítulos anteriores, desarrollando las conclusiones de la investigación y en base a estas las respectivas recomendaciones.

El capítulo VI denominado propuesta es la solución al nuestro problema de investigación, el objetivo general ejecutar un sistema de costos en el restaurante de hostería Bascún que permita una adecuada fijación de precios de sus comidas y bebidas ofrecidas en el menú, se enfoca al sistema de órdenes por procesos y en el que se parte de identificar los antecedentes; para justificar del porque se elabora la propuesta; además demostrar que existe factibilidades en todos los ámbitos, las mismas que ayudan a determinar si es o no posible realizar el trabajo. Se continúa con la fundamentación que brindan un soporte técnico y científico y que se constituye en el pilar fundamental para desarrollar la metodología de la fijación de precios basadas en el sistema de costos por órdenes de producción, más un margen de utilidad; se concluye con la administración y evaluación constituida por una matriz.

CAPITULO I

EL PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN

1.1 TEMA DE INVESTIGACIÓN

“LOS COSTOS Y SU INFLUENCIA EN LA FIJACIÓN DE PRECIOS DE LAS COMIDAS Y BEBIDAS DEL RESTAURANTE DE LA HOSTERÍA BASCÚN EN EL AÑO 2011”.

1.2 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

1.2.1 CONTEXTUALIZACIÓN MACRO

En la página del Gobierno Provincial de Tungurahua nos comenta acerca de la geografía de Tungurahua “es una provincia que se encuentra situada en la Sierra de Ecuador..., Ambato es su capital provincial. Tiene una extensión de 26 km², se encuentra a 2.620 metros sobre el nivel del mar.” además se encuentra en la misma página su división “esta conforma de 9 cantones: Ambato, Baños, Cevallos, Mocha, Patate, Quero, Pelileo, Píllaro y Tisaleo”.

La Corporación para el Desarrollo Sostenible (CODESO) manifiesta en su página dedicada al turismo que “la Provincia de Tungurahua tiene una superficie de 3.336 kilómetros cuadrados..., la provincia fue creada el 21 de Mayo 1861, y la independencia se celebró el 12 de Noviembre 1820”.

El turismo en esta provincia es de suma importancia, las maravillas naturales y a la gran cultura presente en cada sector encanta a personas nacionales e internacionales, la Comisión de Estadísticas de Naciones Unidas (1993) define al turismo como “actividades que realizan las personas durante sus viajes y estancias

en lugares distintos al de su entorno habitual, por un período de tiempo consecutivo inferior a un año, con fines de ocio, negocios y otros motivos”.

Otro autor Fernández Fustert (1989) expresa turismo es “camino y posada”, evidentemente sin transporte no hay turismo, pero sin alojamiento tampoco, de aquí que la intensidad turística de un lugar se mida por los alojamientos disponibles. No podría entenderse el desarrollo turístico, sin la industria hotelera, elemento básico de la oferta turística, turismo y hostelería son dos caras de la misma moneda; es evidente que sin la expansión acelerada que ha tenido las hosterías, desde la década de los sesenta, el turismo no hubiera obtenido el grado de crecimiento que ha alcanzado en nuestro país.

En Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (2010) en el censo nacional muestra las siguientes cifras los ingresos anuales percibidos por actividades de alojamiento o servicios de comida en la provincia de Tungurahua alcanzan 6784051.00 dólares el 1.64% del total de todas las actividades que pueden generar ingresos como la agricultura, ganadería y pesca, el comercio, el transporte, la construcción, etc. Lo cual representa 0.24% de los ingresos nacionales por esta actividad (2779681688.86 dólares).

La Organización Mundial de Turismo (1994) define como alojamiento turístico, desde el punto de vista de la demanda “toda aquella instalación que proporciona de modo regular u ocasional alojamiento”. En cambio Cerra, Dorado, Estepa, y García (1991), define al alojamiento turístico como “empresas o establecimientos que facilitan de forma habitual, específica y profesional, en contraprestación de un precio, el servicio de habitaciones con posibilidad o no de ampliar el servicio de manutención, así como otros complementarios de los anteriores”.

Según esta definición se pueden establecer unas características comunes a todos los alojamientos turísticos:

Facilitan alojamiento.

Capacidad o no de ofertar alimento.

Tiene una clasificación o calificación que identifica el establecimiento, bien sea de carácter jurídico o comercial.

Se establece un contrato entre ambas partes, cliente-establecimiento, con prestación (servicio de alojamiento, comidas, etc.) y contraprestación (precio).

En actividades de alojamiento y de servicios de comida en la provincia de Tungurahua el personal ocupado alcanza un gran porcentaje solo detrás del comercio, la enseñanza y la defensa pública con un total de personas de 6167 que representa el 7.99%, además de un total de 2593 establecimientos dedicados a esta actividad (INEC, 2010).

GRÁFICO #1

PERSONAL OCUPADO DE LA PROVINCIA DE TUNGURAHUA



Fuente: CENSO NACIONAL ECONÓMICO (CENEC-2010) - INEC

Guardar gráfico

I Actividades de alojamiento y de servicio de comida O Administración pública y defensa; planes de seguro P Enseñanza

Todos estos datos nos demuestran que en la provincia de Tungurahua dentro de las actividades principales se encuentran las de alojamiento y las de servicio de comida que ejercen un fuerte impacto sobre la economía de la provincia, constituyendo un gasto turístico para todas las personas que visitan esta provincia

Gasto turístico “todo costo de consumo efectuado por un visitante o por cuenta de un visitante en su desplazamiento y su estancia turística en un lugar de destino” (OMT, 1994).

Los cantones de esta provincia cuentan con una gran variedad de servicios de alojamiento, mucho de ellos catalogados como 5 estrellas, que reciben una visita permanente de turistas y que están ubicados principalmente en las ciudades de Ambato y Baños.

La situación de costos en el sector de restaurante en los hoteles en la provincia de Tungurahua debería tener un sistema óptimo y eficiente, debido a que en la ciudad de Ambato se encuentra una de las universidades más reconocidas en el área contable a nivel nacional, Universidad Técnica de Ambato que entre sus carreras está la de ingeniería de Contabilidad y Auditoría pionera en la ciudad y en el país con esta carrera, la cual genera profesionales con preparación excelente para cubrir esta área.

El problema se encuentra en los administradores de los hoteles asignan un precio de una forma arbitraria, basándose en los resultados que quieren obtener, en la experiencia y en el mercado; factor que representa un riesgo, ya que es imposible detectar un precio adecuado para cada receta sin fijarse en todos los costos que intervienen directa o indirectamente en los procesos.

1.2.2 CONTEXTUALIZACIÓN MESO

(Viera, 1998) expresa “Baños ha sido considerado como un microcosmos..., este hermoso cantón se encuentra en el centro de la región interandina, provincia de Tungurahua, Ecuador. Se halla a 1800 m. sobre el nivel de mar”, en su página oficial (www.banios.com) se menciona

Baños está ubicado en un valle con cascadas y aguas termales a lado del volcán Tungurahua con una altura de 5.016 metros, tiene una población con 18.000 habitantes, se encuentra a una altura de 1.826 metros y posee temperaturas promedios de 20°C.

El Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal del Cantón Baños de Agua Santa por medio de su sitio web menciona “es uno de los centros turísticos más completos del Ecuador, posee una importante oferta turística, naturaleza única y biodiversa, gente amable y acogedora”, es por esta razón la ciudad de Baños posee una adecuada y muy planificada red turística que muy pocas ciudades poseen; su cadena hotelera clasificada según su página oficial, sección Alojamiento en “hoteles y hosterías de lujo, de primera, estándar, hostales y cabañas, económicos, casas y departamentos vacacionales; suman un total de 58” ANEXO A.

A pesar de toda esta organización turística, muy pocos hoteles, cabañas, hosterías, etc.; llevan de forma adecuada los precios de sus productos en el área de restaurante lo cual significa un riesgo enorme para quienes invierten en este servicio en Baños de Agua Santa. El no saber exactamente si se tiene una ganancia o una pérdida, considerando todos los factor directos e indirectos que intervienen al fabricar una receta para su cliente, y fijar el precio estableciendo uno general para todos estos servicios, significa no trabajar de forma eficiente, al arriesgar la inversión de los propietarios, o al vender platillos a un precio inadecuado para la gente.

1.2.3 CONTEXTUALIZACIÓN MICRO

Hostería Bascún tiene una ubicación privilegiada, rodeada de verdes montañas y atractivos naturales en la ciudad de Baños de Agua Santa, provincia de Tungurahua, junto a las cuencas del río Bascún del cual toma su nombre.

Bascún constituye una de las más importantes hosterías de la zona, dirigida acertadamente por el Señor Emilio Velasco por 24 años, por medio de su página oficial se ofrece servicios de “hospedaje, restaurante, cafetería, eventos y recepciones, capilla ecuménica, piscinas, jacuzzi, sauna y turco, canchas deportivas, bar, discotecas y lugares de recreación, ideal para personas nacionales y extranjeras”.

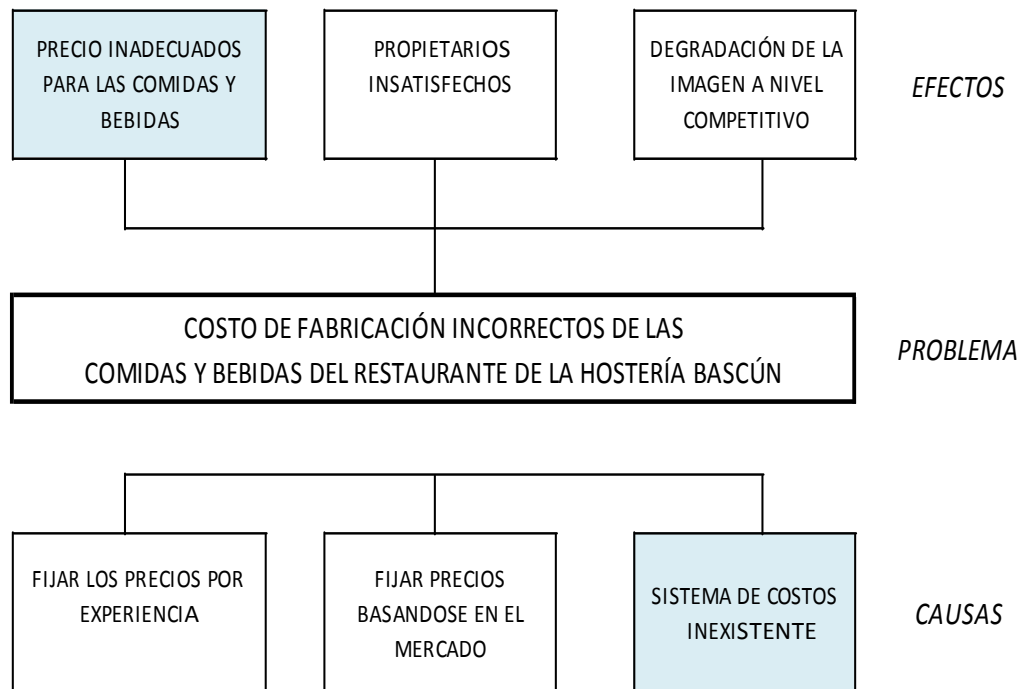
Debido al cambio continuo, la globalización y a la exigente competencia es imposible que una hostería de tal magnitud se encuentre exenta de problemas. El área contable o de costos es un fuerte motivo de atención en cualquier organización y debido a que el mayor número de personal, así como de actividades de Bascún se encuentra concentrada en el sector del restaurante es indiscutible que es el área en la que se necesita mayor atención y un análisis de sus problemas.

Obtener un sistema de costos adecuado para todos los platillos y productos que se ofrecen dentro del restaurante de Bascún no ha sido prioridad durante años anteriores, la forma para fijar precios por parte de la administración y con colaboración de gente cercana a esta área era basarse en la competencia tomando como lineamiento al mercado, lo cual actualmente significa un problema para esta hostería.

La exigencia de los clientes y la variedad de competidores de hoy en día, obligan a tener en cuenta todos los costos utilizados para no caer en una posible pérdida en esta área, adecuando un sistema de costos apropiado a sus movimientos, lo cual le permita establecer el costo, precio y utilidad por cada platillo.

1.2.2 ANÁLISIS CRÍTICO

1.2.2.1 Árbol del Problema



1.2.2.2 Relación Causa-Efecto

Los costos de fabricación incorrectos de las comidas y bebidas del restaurante de hostería Bascún tiene entre una de sus causas la fijación del precio por experiencia, sin utilizar ningún método técnico ni contable que ocasiona unos precios inadecuados y no relacionados con el costo de cada producto ofrecido en el restaurante.

El fijar los precios basándose en el mercado ocasiona en los propietarios de Bascún disgusto, debido a que la competencia, en especial restaurantes mantienen precios bajos con un escaso margen de utilidad; el poco manejo de información ha hecho que el personal de Bascún tome como referencia estos precios, que nada tienen que ver con los costos de fabricación de los productos, que en arrojan al final del mes un utilidad mínima o incluso una pérdida.

Un sistema de costos en una hostería de las dimensiones de Bascún debe ser requisito indispensable al momento de la fijación de precios, el no contar con este sistema produce una degradación de la imagen a nivel competitivo, minimizando la jerarquía, la organización y la administración de esta empresa.

1.2.3 PROGNOSIS

El no contar con un sistema de costos propicio para fijar precios que se encuentre de acorde con los requerimientos que exige el área del restaurante de la hostería Bascún simbolizaría tener dos posibles escenarios, el primero y más probable tener una pérdida en esta sección, por no considerar todos los costos y fijar precios más bajos que los reales, que llevarían a disminuir la utilidad general del ejercicio económico ocasionando el descontento de sus propietarios.

Otro escenario es calcular precios muy elevados en los platillos que reducirán notoriamente la cantidad de clientes, dando como resultado ingresos más bajos, disminuyendo la imagen corporativa y la utilidad. En este contexto también se encontrarían afectados los empleados, debido a que muchos de estos pueden ser despedidos u obligados a desempeñar otras funciones o peor aún disminución de sueldos y comisiones.

1.2.4 FORMULACIÓN DEL PROBLEMA

¿Es la inexistencia del sistema de costos lo que influye en la fijación de precios de las comidas y bebidas del restaurante de la hostería Bascún en el año 2011?

VARIABLE DEPENDIENTE: Precios inadecuados de las bebidas y comidas en el restaurante de hostería Bascún

VARIABLE INDEPENDIENTE: Sistema de costos.

1.2.5 PREGUNTAS DIRECTRICES

¿En hostería Bascún se fijan los precios de las comidas y bebidas por experiencia o basándose en el mercado?

¿Existe un sistema de costos correcto para las comidas y bebidas del restaurante de hostería Bascún?

¿Se considera dentro de hostería Bascún a establecer los costos en el área de restaurante de muy poca importancia?

1.2.6 DELIMITACIÓN

Límite de contenido: La inexistencia del sistema de costos y su influencia en los precios de las comidas y bebidas.

Campo: Contabilidad

Área: Costos

Límite espacial: Restaurante de la hostería Bascún, ubicada en la avenida El Salado, Baños – Tungurahua. ANEXO H.

Límite temporal: Año 2011

1.3 JUSTIFICACIÓN

Como se mencionó en la contextualización el turismo a nivel provincial y nacional es una de las más importantes actividades, mucho más en la ciudad de Baños de Agua Santa que la tienen como actividad principal. Para que la hostería Bascún se mantenga en la cumbre de los servicios de alojamiento y comida en este escenario actual tan competitivo que obliga a que administradores y propietarios busquen alternativas y estrategias competitivas que garanticen su permanencia en el mercado, además de una rentabilidad significativa; se debe ofrecer los mejores servicios y productos al menor precio posible. Es por esta razón que se hace necesario que se manejen precios que estén en estrecha relación

con los costos, que representen una ventaja ante nuestra competencia, y sin caer en una reducción excesiva de la utilidad.

En el áreas de restaurante se debe hacer un estudio y análisis especial, es necesario que se cuente con un sistema de costos que establezca un costo real que abarque todos los factores que intervienen en la fabricación de las comidas y bebidas del restaurante de Hostería Bascún, como son la materia prima, el sueldo del personal, el pago de agua, luz, compra de materiales de limpieza, etc.

Un sistema de costos adecuado además de proporcionarnos información de suma importancia para la toma de decisiones, y para la fijación de un precio adecuado, brindara un mayor control de materiales y suministros que son necesarios. Es por todas estas razones que en la actualidad se hace indispensable para Hostería Bascún corregir este gran problema, propietarios, administradores, y área contable concuerdan en la necesidad de buscar la forma más idónea para solucionar este problema.

1.4 OBJETIVOS

1.4.1 OBJETIVO GENERAL

Analizar la inexistencia del sistema de costos y su influencia en la fijación de precios de las comidas y bebidas en el restaurante de la Hostería Bascún.

1.4.2 OBJETIVOS ESPECÍFICO

Determinar la inexistencia de un sistema de costos en el restaurante de la Hostería Bascún, para ratificarla como la principal causa en la inadecuada fijación de precios de las comidas y bebidas en el restaurante de la Hostería Bascún.

Identificar el procedimiento actual en la fijación de precios de las comidas y bebidas en el restaurante de la Hostería Bascún, para la determinación de fortalezas, y debilidades en el proceso.

Proponer un sistema de costos que permita la determinación del precio de las comidas y bebidas en el restaurante de la Hostería Bascún, que garantice una mayor rentabilidad.

CAPITULO II

MARCO TEÓRICO

2.1 ANTECEDENTES INVESTIGATIVOS

En Hostería Bascún no existe todavía ningún tipo de trabajo investigativo o estudio formal, a pesar de llevar 24 años dando servicios de alojamiento y restaurante, así como de representar una de las más significativas empresas en la ciudad de Baños.

En la actualidad a nivel hispano se pueden encontrar antecedentes investigativos como trabajos de grados, tesis, congresos, y cursos, que aunque no de forma exacta nos proporcionaran información, ubicándonos en un contexto con ideas previas y relacionadas con alguna de las variables.

En las conclusiones y recomendaciones de su tesis Haydee del Carmen Tovilla Castelán y Maricela Martínez Velázquez, (2005) expresan:

- Generalmente en la administración de cualquier empresa existen costos ocultos a los que se les llama costos de calidad. Al hablar de empresas de servicios específicamente de alimentos y bebidas los costos no suelen tener un control estricto de los recursos.
- La necesidad de medir o controlar los costos se debe a que en la operación diaria las empresas de servicios enfrentan diversos tipos de problemas y generalmente se enfocan a resolver aquellos que no tienen mayor relevancia. Es por ello que se necesita una herramienta de análisis y medición que permita detectar cuáles son los problemas prioritarios para la empresa, y de esta manera ahorrar tiempo, dinero y esfuerzo.

Los costos ocultos como se lo menciona anteriormente es un factor que no se puede dejar pasar desapercibido a la hora de fijar el precio de las comidas y bebidas del restaurante de hostería Bascún, Mejía (2008) menciona sobre los costos ocultos “están allí, pero no son fácilmente cuantificables o asignables a las unidades producidas o vendidas” es por esta razón que para diseñar un sistema de

costos para el restaurante se debe analizar la forma de calcular y valorar todos los costos ocultos que se incurren para elaborar las comidas y bebidas, además de la forma de asignar a cada producto específico. Este mismo autor menciona algunos ejemplos por los que se genera este tipo de costo, por: “revaluación, reposición, obsolescencia, inflación, financieros, operaciones logísticas, planeación de la producción, mal servicio o mala calidad, descuentos perdidos, normas legales, falta de oportunidad, investigación y desarrollo, renovación de marca”.

Otro estudio relacionado con el problema a investigar concluye lo siguiente:

- Para hacer efectiva la optimización de recursos en las empresas que se dedican a la elaboración de alimentos es necesario contar con un manual de manejo y control de inventarios que reúna información empezando por los objetivos, actividades, responsables, procedimientos, control y evaluación e actividades.
- Se considera de importancia la participación del Contador Público y Auditor en el diseño de controles internos “de gran importancia, su responsabilidad no se limita a la creación de los mismos, sino a que éstos sean operativos y que cumplan con los procedimientos y políticas por la compañía (Karin Jassmín Girón García, 2008).

Como expresa Girón en este tipo de empresas es indispensable tener un manual de manejo, hostería Bascún debe conocer los procedimientos, actividades y responsables específicos que se incurren para elaborar las comidas y bebidas de su restaurantes, además se sitúa al Contador o auditor interno como clave dentro de este contexto.

Una investigación realizada en nuestro país por Gladys Villegas, (2010) expresa en sus conclusiones y recomendaciones lo siguiente:

- El principal problema de los restaurantes de la ciudad de Cotacachi es la deficiencia del sistema contable, por lo que sus registros son realizados en forma empírica, es decir, no se llevan en los libros diarios, mayores correspondientes la información financiera y esto afecta la credibilidad del control financiero.
- Los propietarios de los restaurantes de la Ciudad de Cotacachi no determinan con exactitud los costos, la ganancia o la pérdida que generan sus negocios en un periodo contable.
- El personal encargado del área financiera de los restaurantes de la ciudad de Cotacachi deben implantar el Sistema Contable que será útil para llevar un registro e información confiable, veraz y oportuna del movimiento

económico, que servirá como base para la preparación de estados Financieros, con el objeto de conocer la situación económica financiera de un periodo contable, contribuyendo así a una adecuada toma de decisiones.

Ubicándonos ya en nuestro macro contexto, se evidencia el mismo problema en los restaurantes de la ciudad de Cotacahi, la deficiencia del sistema contable y más específicamente para estos casos un sistema de costos, obliga a realizar cálculos, registros y control de forma empírica; lo cual genera que no se determine con exactitud la ganancia o pérdida; en el restaurante de hostería Bascún así como en todos los restaurantes no se puede en los tiempos actuales desconocer el resultado del ejercicio, por lo que se hace necesario contar con un sistema de costos y contable adecuado para sus características.

2.2 FUNDAMENTACIÓN FILOSÓFICA

Con el enfoque positivista los datos y resultados de la investigación deben reflejar solo lo que el proceso de estudio produjo, sin variación alguna, luego de una observación minuciosa además de planificada y de una serie de experimentos, tratando de lograr la verdad absoluta. Como afirma Carlos Aristizabal, (2008) la características de este método está relacionada con que “el razonamiento debe basarse en los hechos observados; buscando establecer cadenas de ellos y explicarlos”.

De igual forma el mismo autor afirma que en el positivismo “la realidad existe un orden único que tiende al progreso indefinido de la sociedad. Todo lo que ocurre responde a ese orden natural que hay que descubrir, conocer y aceptar”.

En el positivismo señala que el conocimiento científico es universal y atemporal, lo que le otorga validez a los conocimientos en cualquier circunstancia o contexto, por lo cual los resultados de esta investigación podrán ser aplicados y adaptados a otra situación de similares características.

Además como expresa el IESPP CREA, (2012) sobre el objeto de estudio “el investigador adopta una posición distante respecto del objeto que investiga”, y

sobre la generación de conocimientos “se utiliza la metodología experimental”. Con este enfoque se debe tomar una posición neutra en la investigación en el cual sean los experimentos y los estudios realizados quienes se encarguen de comprobar o rechazar hipótesis, además de crear nuevos conocimientos científicos.

Por todos estos argumentos se llega a la conclusión que la presente investigación se enmarcara en un enfoque basado en el Paradigma Positivista, debido especialmente a que en el análisis de este problema se pretende lograr la neutralidad en el estudio, trata de eliminar toda subordinación de la realidad y enfatiza que los fenómenos del mundo deben verse como neutrales: esto es, movidos por leyes universales.

De igual forma otra razón relevante para trabajar con este tipo de paradigma es su papel con los valores, en el que se deja de lado el análisis subjetivo de la situación, en cierta forma comprometida con las personas, y se dirige por una investigación neutra, sin obligación con situaciones y personas, dando soluciones e hipótesis imparciales.

La filosofía en el presente trabajo además se inclina hacia una investigación cuantitativa, para Jiménez, Eduardo.(1996), la investigación cuantitativa es “aquella que permite examinar los datos de manera científica, o más específicamente en forma numérica”. Para que exista metodología cuantitativa se requiere que entre los elementos del problema de investigación exista una relación cuya naturaleza sea representable por algún modelo numérico, que haya claridad entre los elementos de investigación que conforman el problema, que sea posible definirlo, limitarlos y saber exactamente dónde se inicia el problema.

La investigación cuantitativa es aquella en la que se recogen y analizan datos cuantitativos sobre variables. Además esta investigación permite la observación en el lugar donde se origina el problema, es decir en el restaurante de la hostería Bascún.

2.3 FUNDAMENTACIÓN LEGAL

La presente investigación estará enmarcada en la siguiente base jurídica existente:

En el capítulo 5.5 del Manual operativo para la aplicación del reglamento para otorgar permisos de funcionamiento a los establecimientos sujetos a vigilancia y control sanitario expresa a cerca de restaurante: “Es todo establecimiento donde se preparan y/o sirven alimentos y bebidas y los que dan servicio de alimentación directamente para la colectividad, en los horarios de desayuno, almuerzo y/o cena o de forma continua” (Ministerio de Salud Pública, 2008).

En la Ley de Turismo, Ministerio de Turismo, (2002) se define al turismo en el capítulo I, artículo 2, como “el ejercicio de todas las actividades asociadas con el desplazamiento de personas hacia lugares distintos al de su residencia habitual; sin ánimo de radicarse permanentemente en ellos”. En el capítulo II, artículo 5, se consideran actividades turísticas a “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”.

En el Reglamento General a la Ley de Turismo, Ministerio de Turismo, (2004), Título Segundo, De las actividades turísticas, Capítulo I, De las actividades turísticas y su categorización, Art. 43, se define al alojamiento turístico como “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”. Y a los Servicio de alimentos y bebidas como “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”.

En el Reglamento General de Actividades Turísticas, (Ministerio de Turismo, 2002), Título I, Capítulo I, Art. 1, se define a los Alojamientos como “establecimientos dedicados de modo habitual, mediante precio, a proporcionar a las personas alojamiento con o sin otros servicios complementarios”. En el Art. 23, define a Hostería como “todo establecimiento hotelero, situado fuera de los

núcleos urbanos, preferentemente en las proximidades de las carreteras, que esté dotado de jardines, zonas de recreación y deportes y en el que, mediante precio, se preste servicios de alojamiento y alimentación al público en general, con una capacidad no menor de seis habitaciones”.

Con respecto a los restaurantes de los lugares de alojamiento esta misma ley en el Art. 75 expresa “La prestación del servicio de comedor tendrá lugar dentro del horario señalado por la administración del alojamiento, que en todo caso comprenderá un período mínimo de dos horas para el desayuno, dos para el almuerzo y dos para la merienda”. Y para la preparación de los alimentos manifiesta “Se cuidará especialmente que, en la preparación de los platos, se utilicen alimentos e ingredientes en perfecto estado de conservación, así como el que su presentación sea adecuada, según la categoría del establecimiento”.

Para el establecimiento de un precio en un servicio prestado por hoteles, bares y restaurantes se debe considerar el siguiente artículo tomado del Acuerdo Ministerial 007, Ministerios de Trabajo y de Turismo (2007) en el que hace referencia a la propina del 10% que se cobrara como un impuesto más que se adicionara al precio de venta junto con el Impuesto al Valor Agregado, el artículo que expresa lo siguiente: “El 10% adicional al consumo se cobrará en los establecimientos de hoteles, bares y restaurantes de las dos primeras categorías..., es decir en los establecimientos de lujo y primera categorías”.

Acerca de los beneficiarios del 10% adicional al consumo este acuerdo ministerial menciona que son: “Todos los trabajadores sujetos al Código del Trabajo que presten sus servicios en empresas o establecimientos de hoteles, bares y restaurantes”.

Se revisa la clasificación del alojamiento turístico desde dos enfoques distintos el primero por el Organización Mundial de Turismo y el siguiente por el Ministerio de Turismo:

TABLA #1
CLASIFICACIÓN DE ALOJAMIENTOS TURÍSTICOS

ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE TURISMO		MINISTERIO DE TURISMO	
1.	Alojamiento colectivo turístico	1.	Alojamientos Hoteleros.
1.1.	Hoteles y establecimientos parahoteleros	1.1.	Hoteles.
1.1.1	Hoteles	1.1.1.	Hotel (de 5 a 1 estrellas doradas).
1.1.2	Establecimientos parahoteleros	1.1.2.	Hotel Residencia (de 4 a 1 estrellas doradas).
1.2.	Establecimientos colectivos especializados	1.1.3.	Hotel Apartamento (de 4 a 1 estrellas doradas).
1.2.1	Establecimientos de cura	1.2.	Hostales y Pensiones.
1.2.2	Campamentos de trabajos y vacaciones	1.2.1.	Hostales (de 3 a 1 estrellas plateadas).
1.2.3	Alojamientos en los medios de transporte públicos	1.2.2.	Hostales Residencias (de 3 a 1 estrellas plateadas).
1.2.4	Centros de Conferencia	1.2.3.	Pensiones (de 3 a 1 estrellas plateadas).
1.3.	Otros establecimientos colectivos	1.3	Hosterías, Moteles, Refugios y Cabañas.
1.3.1	Alojamientos de vacaciones	1.3.1.	Hosterías (de 3 a 1 estrellas plateadas).
1.3.2	Alojamientos de camping turístico	1.3.2.	Moteles (de 3 a 1 estrellas plateadas).
1.3.3	Marinas	1.3.3.	Refugios (de 3 a 1 estrellas plateadas).
1.3.4	Otros establecimientos colectivos	1.3.4.	Cabañas (de 3 a 1 estrellas plateadas)..
2.	Alojamiento Turístico privado	2.	Alojamientos Extrahoteleros.
2.1.	Alojamiento privado en alquiler	2.1.	Complejos vacacionales (de 3 a 1 estrellas plateadas).
2.1.1	Viviendas alquiladas a particulares, familiar o agencias	2.2.	Campamentos (de 3 a 1 estrellas plateadas).
2.1.2	Habitaciones alquiladas en casas particulares	2.3.	Apartamentos (de 3 a 1 estrellas plateadas).
2.2	Alojamiento privado cedido gratuitamente		
2.2.1	Viviendas secundarias privadas para fines turísticos		
2.2.2	Hospedajes gratuitos por familiares o amigos		
2.2.3	Otros alojamientos privados		

FUENTE: OMT Y MT

ELABORADO POR: Juan Diego Mera

Además en las Normas Internacionales de Información Financiera existe la sección 13 dedicada exclusivamente a Inventarios. En el 13.1 hace referencia a las características propias de los inventarios, cumpliendo las comidas y bebidas ofrecidas en el restaurante de Bascún con estos requisitos.

“ poseídos para ser vendidos en el curso normal de las operaciones;
en proceso de producción con vistas a esa venta; o
en forma de materiales o suministros que se consumirán en el proceso de producción o en la prestación de servicios.”

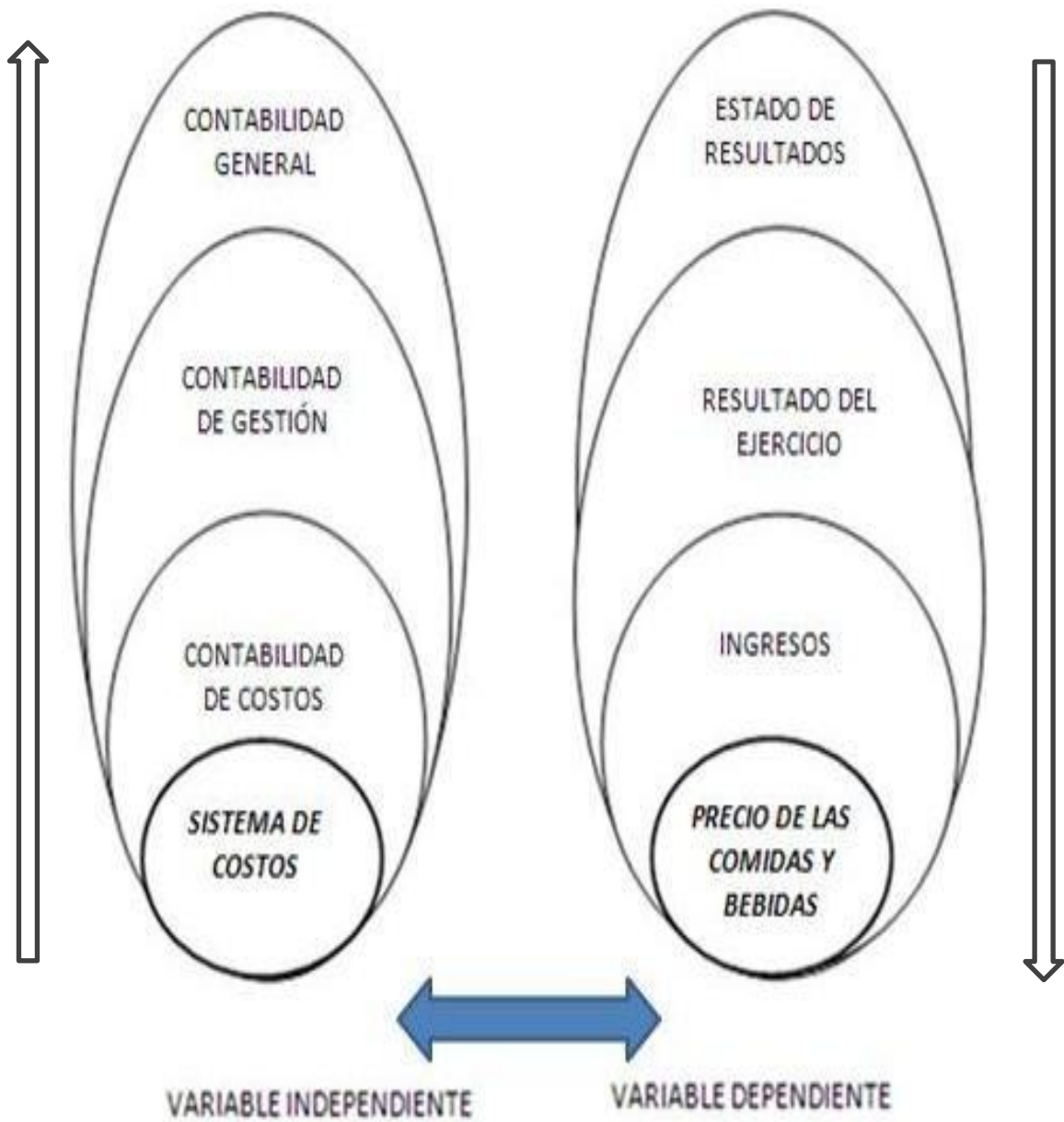
Además en la sección 13.8 expresa acerca de los costos de transformación como “la suma entre los costos directos y los costos indirectos” en los que incluirán todos los costos usados para la transformación de los materiales en el producto final, principio básico de un sistema de costos

Además en la sección 13.14 se profundiza en el tema de los costos de los inventarios para un prestador de servicios, literal muy importante en la investigación debido a que la venta de comidas y bebidas, tiene inmerso un costo por servicio que se debe tomar en cuenta.

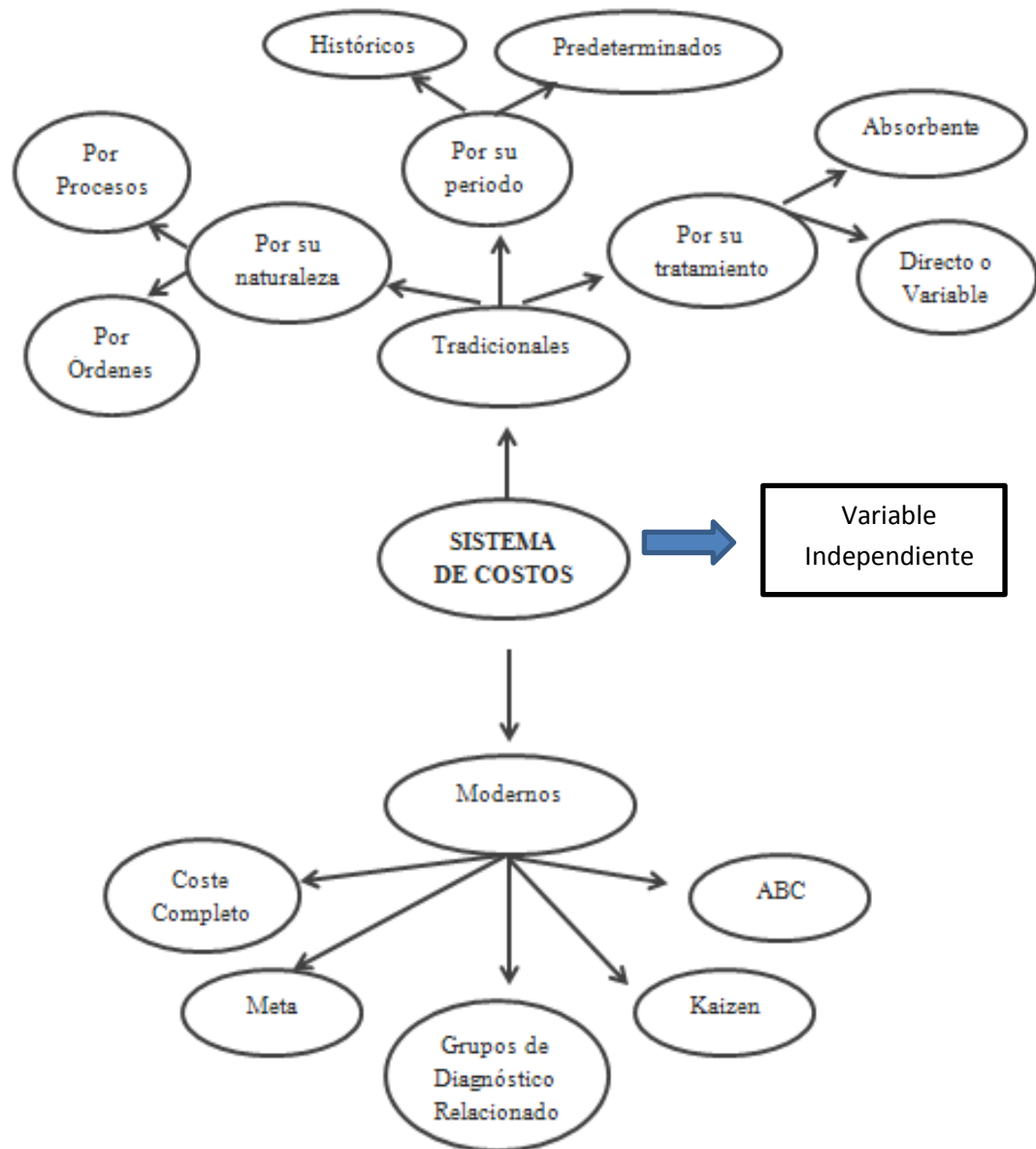
“En la medida en que los prestadores de servicios tengan inventarios, los medirán por los costos que suponga su producción. Estos costos consisten fundamentalmente en mano de obra y otros costos del personal directamente involucrado en la prestación del servicio, incluyendo personal de supervisión y otros costos indirectos atribuibles. La mano de obra y los demás costos relacionados con las ventas, y con el personal de administración general, no se incluirán, pero se reconocerán como gastos en el periodo en el que se hayan incurrido”.

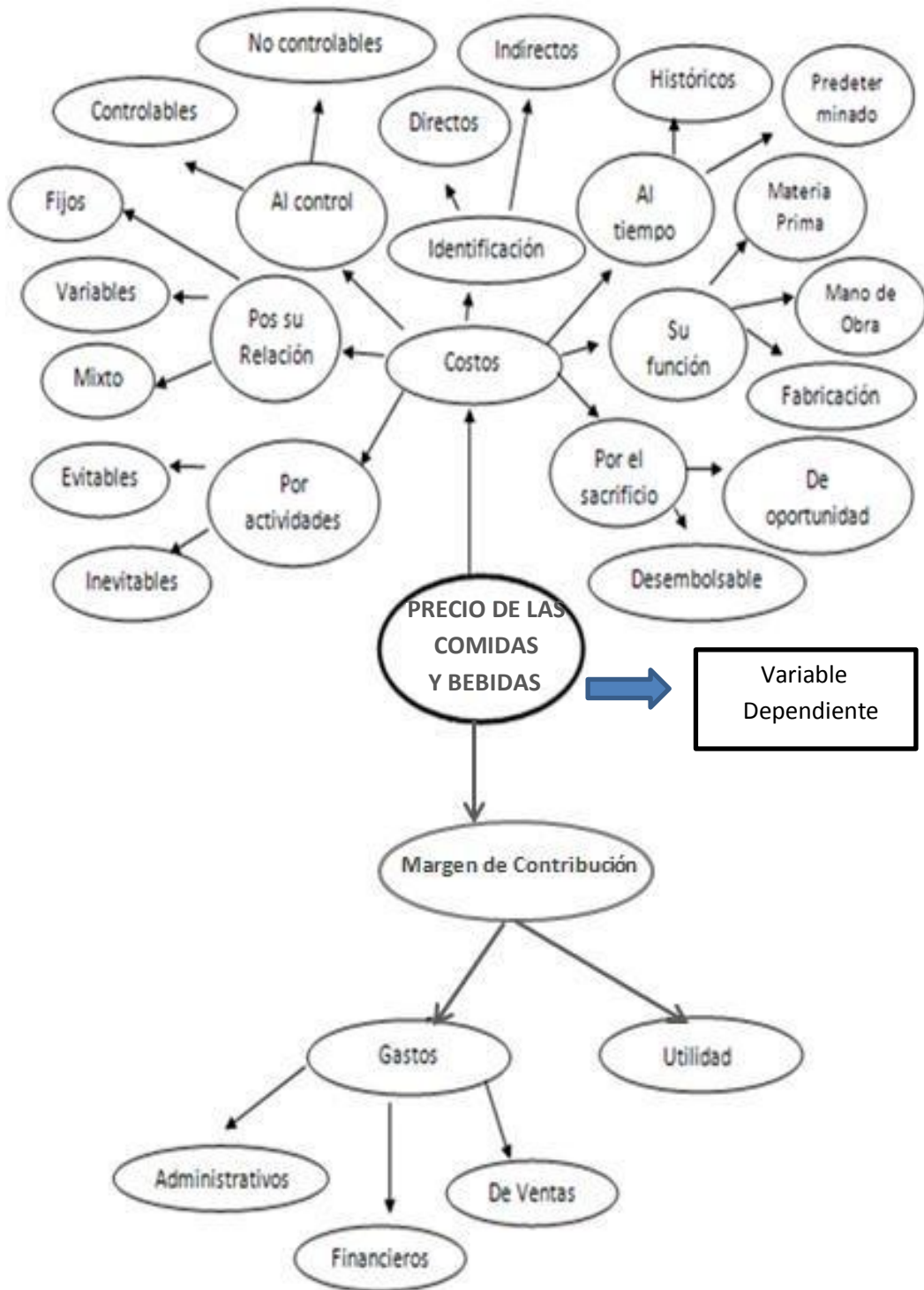
2.4 CATEGORÍAS FUNDAMENTALES

2.4.1 SUPERORDINACIÓN



2.4.2 SUBORDINACIÓN





2.4.3 Marco conceptual Variable independiente: SISTEMAS DE COSTOS

Sistema de Costos

Como ya se mencionó para seleccionar un precio en una empresa de servicios se debe contar con un modelo contable específico que “cubra la parcela asignada tradicionalmente a la contabilidad de costes y que suministre información relevante a la dirección para la toma de decisiones”, tal como se puso de manifiesto en los objetivos básicos que persigue la contabilidad de gestión, en la jornada El cambio de cilindrada de la contabilidad de gestión (Jesús Lizcano Álvarez, 1992).

Se debe contar con un sistema de costos adecuado que tenga presente todos los procedimientos, elementos y actividades en el proceso productivo, (Álvarez, Mendoza y Rolón, 2005) manifiestan “en la actualidad es necesario que las empresas puedan obtener ventajas competitivas de sus sistemas de costos, de manera que sus directivos puedan obtener información de éstos y tomar decisiones estratégicas respecto a sus clientes, competidores, servicios, productos, etc”. Además señalan los usos de un sistema de costos

Medición de la eficiencia del trabajo.

Evaluación y control de inventarios.

Determinación de precios de ventas.

Formulación de presupuestos.

Proyección de cambios en el producto o servicio.

Las empresas actuales deben necesariamente utilizar un sistema de costos para poder competir en el mercado, Kaplan y Cooper (1999) menciona las razones por la que las empresas líderes están usando sistemas de costos, para:

Diseñar productos y servicios que satisfagan las expectativas de los clientes y, al mismo tiempo, puedan ser producidos y entregados con un beneficio.

Detectar dónde hay que realizar mejoras continuas o reingeniería en calidad, eficiencia o rapidez; en sus actividades de aprendizaje.

Guiar las decisiones de inversión y de mix (oferta) de producto.

Elegir entre proveedores alternativos.

Negociar con los clientes el precio, las características del producto, la calidad, las condiciones de entrega y el servicio a satisfacer.

Estructurar unos procesos eficientes y eficaces de distribución y servicio para los segmentos objetivo de mercado y de clientes.

Un sistema de costos no debe basarse en referentes tradicionales, tiene que seguir el enfoque de la nueva contabilidad, “los sistemas de costos tradicionales son adecuados para la contabilidad externa, ya que los usuarios externos no están preocupados por obtener costos distorsionados sobre cada producto individual, siempre que las cifras sean aproximadamente correctas” (Álvarez, Mendoza y Rolón, 2005).

Contabilidad de costos

El sistema de costos es una de las herramientas principales de la contabilidad de costos, es el método específico que determina las políticas y procedimientos que se deben desarrollar para establecer información lo más real e importante para los administradores. Acerca de la contabilidad de costos en su tesis Lavolpe (2001) se la define como:

Un conjunto de procedimientos técnicos, administrativos y contables que se emplea en cualquier tipo de entes con vistas a determinar el costo de sus operaciones en sus diversas fases con el fin de utilizar la información contable como base para la toma de decisiones.

Otro autor Oscar Osorio (1994) menciona a la contabilidad de costo:

Un sistema que se desarrolla en la Contabilidad de gestión alejado del Sistema de la renta como objeto exclusivo... tiene una referencia específica al ámbito interno de la empresa, en tanto que la contabilidad de gestión es más amplia conectando el entorno interno con el contexto externo.

Contabilidad de gestión

La contabilidad de costos en el escenario actual es considerada como un segmento de la contabilidad de gestión, Jesús Lizcano Álvarez (1992) menciona el olvido en el estudio de esta contabilidad “existe un área que históricamente ha sido descuidada por muchas empresas..., nos estamos refiriendo a la contabilidad de gestión, y a un subconjunto de la misma como es la contabilidad de costes”.

La contabilidad de gestión es “una rama de la contabilidad que tiene por objeto la captación, medición y valoración de la circulación interna, así como su racionalización y control, con el fin de proporcionar a la organización la información relevante para la toma de decisiones empresariales; su fin es optimizar la eficiencia en costes y poder ser más competitivos” (AECA, 1990).

En nuestro país esta contabilidad se ha visto rezagada, existen muy pocos estudios e investigaciones, su aplicación en las empresas es nula, y en las universidades es vista de forma conceptual desde un punto de vista solamente teórico; Plaza (1996) menciona

En Ecuador no existen principios, normas o modelos recomendados por alguna entidad de carácter profesional que marquen pautas a seguir en la contabilidad de costes, dentro de la profesión esta función le corresponde al Instituto de Investigaciones Contables del Ecuador, que no se ha preocupado de ello. De acuerdo con la ley, la Superintendencia de Compañías es la encargada de emitir normas contables y tampoco lo ha hecho.

La contabilidad de dirección o gestión plantea su campo en la asignación eficiente de los recursos, analizando tanto las funciones de producción como la de costes y el comportamiento de los mercados. Su objetivo consiste en la maximización del beneficio, este tipo de contabilidad es mucho más adecuado para las empresas de servicios por las características que estas persiguen, Castello (1993) señala:

Las empresas de servicios se caracterizan por un conjunto de factores que hacen que el modelo de contabilidad de gestión se adapte a las peculiaridades que rodean a la organización y al desarrollo de su proceso productivo. Conocer esas características es paso obligado para el éxito en la implantación y desarrollo del modelo.

Este modelo de contabilidad además es adecuado para aumentar la rentabilidad en las empresas por medio de la información reportada que proporcionara las bases

suficientes para adecuadas tomas de decisiones, Álvarez y Blanco (1990) señalan las características generales de la contabilidad gestión.

Ser ágil y flexible.

Permitir la toma de decisiones con rapidez.

Responder a las necesidades de la dirección en sus distintos niveles de mando.

Suministrar la información necesaria y lo más sencilla posible.

Contabilidad general

La contabilidad de gestión es una rama de la contabilidad general que se ha ido especializando en buscar la solución y brindar a los inversionistas las herramientas adecuadas para la necesidad de las empresas de volverse más competitivas y aumentar su rentabilidad, la contabilidad general no centra su estudio en estos casos específicos es por eso que a lo largo de los años se ha ido evolucionando.

A cerca de la contabilidad general Ayaviri García Daniel (2003) la define como: “Ciencia y/o técnica que enseña a clasificar y registrar todas las transacciones financieras de un negocio o empresa para proporcionar informes que sirven de base para la toma de decisiones sobre la actividad”, otro autor Mattessich, Ricardo (1972) expresa "La contabilidad tiene sus propias leyes y enuncia sus principios científicos". Y Oscar Osorio (1994) afirma “La Contabilidad es indudablemente una ciencia fáctica, empírica o aplicada”.

Todos estos autores coinciden en considerar a la contabilidad como una ciencia, para la toma de decisiones sin profundizas acerca de su campo de acción, debido a que para cada área la contabilidad general modifica y se adecuada a las características esta no profundiza en sus definición en sí. Oscar Osorio (1994) menciona las distintas áreas de estudio de la contabilidad, “tiene distintos campos de estudio, los que respecto de las organizaciones pueden sintetizarse en dos áreas: la Contabilidad externa, financiera o patrimonial y la Contabilidad interna o de gestión”.

Sistema de costos

“Toda empresa tiene como objetivos el crecimiento, la supervivencia, y la obtención de utilidades; para el alcance de éstos los directivos deben realizar una distribución adecuada de recursos (financieros y humanos) basados en buena medida en información de costos” (Morillo Moreno Marysela Coromoto, 2005). Para obtener un costo adecuado existen varios factores que intervienen, el análisis de la persona que estén a cargo de este proceso, el buen uso de la información, pero especialmente el costo puede variar por el sistema costeo utilizado, debido a que este permitirá organizar la información de una forma o método específico.

Marta Camós Paz (2009) se expresa acerca del modelo de cálculo de los costes para las empresas.

Es de suma importancia, ya que estos son los que determinan la viabilidad del negocio, los que determinan mayoritariamente el grado de productividad y eficacia en la utilización de los recursos. Por este motivo, un modelo de costes no puede basarse solamente en asignar los costes sobre un factor determinado.

El fin del sistema de costos debe ser brindar la suficiente información, real y adecuada de los costos que incurre una empresa, Fernando Campa (2005) menciona “el fin es proporcionar; información necesaria para la planificación y control de la actividad, información complementaria para la elaboración de la contabilidad financiera e información necesaria para la toma de decisiones en la empresa”.

A lo largo de la historia los sistemas de costeo fueron modificándose y adecuándose a las necesidades que cada época y región demandaban, Sinisterra (1997) menciona “antiguamente, los sistemas de costeo se limitaban a acumular datos para costear los productos elaborados, e incorporarlos en informes de la contabilidad financiera (Balance General y Estado de Resultados)”

Un sistema de costos debe reunir y completar exitosamente una serie de procedimientos “debe clasificar, registrar y agrupar las erogaciones, de tal forma que le permita a la dirección conocer el costo unitario de cada proceso, producto, actividad y cualquier objeto de costos” (Polimeni, Fabozzi, y Adelberg, 1998),

Sinisterra (1997) define a los sistemas de costos como “son subsistemas de la contabilidad general los cuales manipulan los detalles referentes al costo total de fabricación, la manipulación incluye, clasificación, acumulación, asignación, y control de datos”.

“Los métodos y tipos de producción están en continuos cambios por lo que también se debe cambiar la forma de obtener los costos” (María Saldívar Villarreal, 2003). Por encontrarse los sistemas de costos en continuos cambios como lo menciona esta autora, existe una gran variedad de ellos, cada uno con sus características especiales, algunos de estos son modificaciones de los anteriores y otros son propuestas diferentes, el costo que origina uno u otro sistema variará, aunque no en forma significativa, pero en los tiempos actuales dicha diferencia podría representar una gran ventaja entre una y otra empresa.

Sánchez Rebull (2004) menciona que “en la contabilidad de costes existe una gran cantidad de métodos para calcular los costes, su elección siempre depende de la información y los objetivos que se pretende conseguir así como de las características particulares de cada empresa”. Como menciona esta autora por los objetivos e información que se maneja, además debido a la evolución sufrida a lo largo de estos tiempos, no existe una única categorización en cuanto a los sistemas de costos, a pesar de ello se presenta una clasificación que cuenta con cierto consenso dentro de la comunidad científica, básicamente los Sistemas de Costos Tradicionales y los sistemas de Costos Modernos.

Sistemas de costos tradicionales

En este apartado empezaremos analizando los sistemas de costos tradicionales que se categoriza en: por su naturaleza, periodo y tratamiento. Los sistemas tradicionales de contabilidad de costos fueron diseñados pensando en que la mano de obra directa y los materiales eran los factores de producción predominantes, la tecnología era estable, las actividades generales soportan el proceso de producción y existía una gama limitada de productos, además utilizan medidas del volumen de producción, tales como la hora de mano de obra directa, las maquinarias o

costeo de los materiales como base de asignación para distribuir los costos generales a los productos.

Eduardo Vichido Vega (2004) menciona:

Los sistemas de costeo tradicional dieron muy buenos resultados para las necesidades que surgieron en ese tiempo, pero ahora la tecnología va cambiando, existe una gama ya no limitada de productos en unas empresas, ya no es suficiente con tener información para valorar inventarios, la mano de obra ya no es tan representativa como base de actividad

Este tipo de costeo tradicional como lo menciona este autor, dieron muy buenos resultados antiguamente, el vertiginoso cambio competitivo y el diferente enfoque de gestión obliga a que estos sistemas se vean obligados a modificar sus características esenciales o que se eliminen de nuestro contexto, es por esta razón se abordarán rápidamente cada uno de estos costeos:

Por su naturaleza:

Por su naturaleza se clasifican en Sistema de Costos por Procesos y el Sistema de Costos por Órdenes de Producción.

Morillo (2002) define al *SISTEMA DE COSTOS POR PROCESOS* como “son aquellos en los cuales los costos de producción se acumulan en las distintas fases del proceso productivo, durante un lapso de tiempo”, este tipo de sistema es especial para fábricas de producción en masa, en industrias cuyo producto terminado requiera de largos procesos, para acumular sus costos para que se sumen secuencialmente hasta el final de los procesos, como lo menciona esta misma autora:

En cada fase se debe elaborar un informe de costos de producción, en el cual se reportan todos los costos incurridos durante un lapso de tiempo; los costos de producción serán traspasados de una fase a otra, junto con las unidades físicas el producto y el costo total de producción se halla al finalizar el proceso productivo –última fase-, por efecto acumulativo secuencial.

En cambio el *SISTEMA DE COSTOS POR ÓRDENES DE PRODUCCIÓN* es un sistema adecuado a los pedidos de los clientes, este costeo es muy utilizado dentro

de empresa que trabajan directamente con el cliente y en el cual no tiene un producto o servicio específico, Sinisterra (1997) señala:

Son aquellos en los que se acumulan los costos de la producción de acuerdo a las especificaciones del cliente. De manera que los costos que demanda cada orden de trabajo se van acumulando para cada trabajo, siendo el objeto de costos un grupo o lote de productos homogéneos o iguales, con las características que el cliente desea.

Por su periodo:

Por su periodo comprende al tiempo de cálculo de cada costo y se dividen en Sistema de Costos Históricos (después de que suceda o incurra) y Sistema de Costos Predeterminados (antes, anticipadamente).

Maricela Morillo Moreno (2002) define al *SISTEMA DE COSTOS HISTÓRICOS* “son los que acumulan costos de producción reales, es decir, costos pasados o incurridos; lo cual puede realizarse en cada una las órdenes de trabajo o en cada una de las fases del proceso productivo”, este sistema de costos va estrechamente relacionado con los costos históricos.

Otro sistema de costos en que se divide de acuerdo al periodo es el *SISTEMA DE COSTOS PREDETERMINADOS*, Neuner (1996) lo define:

Son los que funcionan a partir de costos calculados con anterioridad al proceso de fabricación, para ser comparados con los costos reales con el fin de verificar si lo incorporado a la producción ha sido utilizado eficientemente para un determinado nivel de producción y tomar las medidas correctivas.

Por su tratamiento:

La clasifican por su tratamiento tiene una gran polémica en toda la comunidad científica, la forma de asignar los costos a cada producto es y será un tema inagotable, mucho más en los tiempos actuales, en el que parece que todos los sistemas tienen ciencia cierta en sus teorías, pero al mismo tiempo señala que falta

mucho por explicar y señalar. Entre los más importantes tenemos el Sistema de Costos Absorbentes y el Sistemas Costos Directos o Variables.

Maricela Morillo Moreno (2002) define *AL SISTEMA DE COSTOS ABSORBENTES*:

Son los que consideran y acumulan todos los costos de producción, tanto costos fijos como costos variables, estos son considerados como parte del valor de los productos elaborados, bajo la premisa de que todos los costos son necesarios para fabricar un producto.

El Dr. Zapata Pedro lo define “Es un método de costeo en que todos los costos directos e indirectos de fabricación –tanto fijos y variables- se consideran como costos inventariables, el inventario “absorbe” todos los costos”.

En el *SISTEMA DEL COSTO DIRECTO* también llamado Variable, se centra su estudio ya que existen muy buenas investigaciones sobre su aplicación en empresa de servicios específicamente en restaurantes, Backer (1997) define “son los que consideran y acumulan sólo los costos variables como parte de los costos de los productos elaborados, por cuanto los costos fijos sólo representan la capacidad para producir y vender independientemente de los que se fabrique”.

El Método de Coste Variable o “Direct Costing” en inglés propone la clasificación de los costes por naturaleza y la reclasificación de los mismos en costes fijos y variables. Para el cálculo del coste final del producto o servicio se tienen en cuenta sólo aquellos costes variables que son directamente asignables con facilidad al servicio correspondiente y el resto de costes, fijos, deben llevarse globalmente al resultado del período por no ser considerados componentes del coste del producto.

El desarrollo más importante de este método de costes realizado para la empresa hotelera, al que nos referiremos únicamente en lo que resta del apartado, es el Sistema Uniforme de Cuentas para Hoteles o Uniform System of Accounts for Hotels (U.S.A.H.) que fue concebido como una presentación uniforme de cuentas y aplicado por primera vez hacia el año 1925 por la compañía norteamericana “Asociación Hotelera de Nueva York”

Sistemas de costos modernos

Los sistemas de costos modernos encierran técnicas y procedimientos de costos más complejos y exactos, que tienen como objetivo brindar información exacta así como segura del proceso productivo, además ofrece una serie de datos para orientar a los administradores y propietarios a la toma de decisiones, el sistema de costos moderno debe contemplar una visión sistémica de la empresa, concentrándose en los procesos, participando activamente en la planificación comercial, productiva y financiera, y poniendo un especial énfasis en las estadísticas aplicadas.

Tanaka, Yshikawa, y Díaz de Santos (1997) menciona:

El moderno gestor de costos necesita saber de estrategias, competitividad, administración de operaciones, ingeniería industrial, calidad, productividad, estadísticas, sistemas de información, herramientas de gestión, finanzas corporativas, investigación de operaciones, administración de ventas, marketing y pensamiento sistémico.

Además estos autores miran en los nuevos sistemas de costos una oportunidad de mejoramiento continuo ya que no se basa solamente en lo contable, sino también hacia un enfoque administrativo y de gestión.

Los que crean que hoy puede administrarse los costos de una empresa sólo con conocimientos contables y financieros, desconociendo la importancia crucial de las estadísticas, la calidad, la productividad, y los procesos productivos y de comercialización, está relegando a la empresa a cada vez menores opciones estratégicas, reduciendo su capacidad de análisis y decisión (Tanaka, Yshikawa, y Díaz de Santos, 1997).

COSTO META O TARGET COSTING

Cooper (1997) define al Costo Meta como “un método que ayuda a las empresa a determinar el costo del ciclo de vida de un producto sin descuidar su funcionalidad y calidad, conociendo anticipadamente el nivel deseado de rentabilidad y el precio de venta”, este sistema como expresa este autor se centra en la reducción de los costos de ciclo de vida de los nuevos productos, alcanzando al mismo tiempo objetivos de mejora de calidad y productividad.

Este método está enfocado en brindar a las empresas una base que permita tomar decisiones para mejorar su rentabilidad, de acuerdo a Malonda y Steger (1998) el costo meta “es una técnica que asegura una rentabilidad a la empresa antes de lanzar un nuevo producto o servicio, conociendo cuál dispuesto a pagar el mercado”

El Costo Meta o Costo Objetivo (genka kinkaku en japonés) fue inventado por Toyota en 1995 e inicialmente desarrollado por la empresa japonesa como instrumento de medición de costos, este sistema de costos en la actualidad es conocido por el nombre de Target Costing, es un método que comprende la planeación total del producto y su proceso de control el cual incluye obviamente los elementos del costo.

Entre las ventajas más importantes que menciona Saldívar (2003) tenemos:

Dan mayor importancia en acabar con la competencia produciendo nuevos productos con mejores características, más duraderos, más confiables y con menores precios.

Se valora el trabajo en equipo y la mejora continua, así como son más complacientes con las sugerencias de sus clientes.

Utiliza herramientas como el Total Quality Management, Benchmarking, Reingeniería, Análisis de Costos y Calidad de la Competencia

Brinda mayor conocimiento sobre la cadena de valor,

Desarrollan mejores estimaciones de costos durante la planeación del producto y diseñan las diferentes etapas que se van a seguir.

Primero precio y luego se ajusta el costo

SISTEMA DE COSTOS COMPLETO O FULL COSTING

El método del coste completo o “full costing” según Sáez (1993) sostiene que:

Todos los costes en los que incurre la empresa para producir y vender deben cubrirse mediante los ingresos generados a través de la venta de dichos productos y servicios. Por tanto, todos los costes deben incorporarse al coste final de la producción.

Este método de costes se sustenta en la clasificación de los costes por su naturaleza en directos e indirectos con respecto al producto o servicio de la empresa, los primeros se asignan directamente al producto o servicio y los segundos deben imputarse también al coste final del mismo mediante algún criterio de reparto, de esta forma el coste final del producto o servicio de la empresa está integrado por todos los costes, bien sean directos o indirectos.

En este tipo de sistema se asigna al producto los tres o cuatro elementos del costo, sin hacer distinción entre fijos y variables y se asignan solo los costos, su filosofía mantiene que los gastos son sacrificios del periodo y nada tienen que ver con los inventarios

El método del coste completo por secciones se centra precisamente en el concepto de sección como instrumento de imputación de los costes indirectos creado en base a un análisis previo de la estructura funcional de la empresa para la localización de los costes. En cada sección se agrupan los costes que no pueden afectarse directamente a los productos por tratarse precisamente de costes indirectos respecto a los mismos.

Como en todos los métodos de coste analizados en este capítulo pueden citarse algunas ventajas y algunos inconvenientes, basada en la investigación de Sáez (1993) como ventajas presentamos las siguientes:

Se define directamente a partir del propio método.

Resulta útil para el conocimiento de los costes totales de los servicios, de las secciones, o de los departamentos de los hoteles.

Permite y facilita tanto el control de los costes como, al mismo tiempo, la asignación de responsabilidades en cada una de ellas.

Es un sistema muy útil en entornos donde se utilice el análisis exhaustivo de los costes para la fijación de precios o tarifas.

A pesar de las ventajas, no deben olvidarse los inconvenientes que comporta la aplicación de este método de costes:

La desventaja principal de este método es la utilización de criterios mayoritariamente subjetivos en el proceso de localización de los costes indirectos entre las secciones, en el reparto de los costes de las secciones auxiliares entre las secciones principales e, incluso, en la imputación de los costes de las secciones principales a los productos o servicios de la empresa.

La subjetividad puede aparecer de nuevo en cuanto a la selección de una sola unidad de obra para cada una de las secciones en que se encuentra dividida la empresa.

KAISEN

El costeo Kaizen “es una técnica que plantea actividades para el mejoramiento de las actividades y la reducción de costos” (Gayle, 1999), incluyendo cambios en la forma en la cual la empresa manufactura sus productos, esto lo hace mediante la proyección de costos a partir de las mejoras propuestas, las cuales deben ser alcanzadas tal como un control presupuestal.

Además Lefcovich (2004) menciona es la “mejora continua aplicada a la reducción de costes en la fase de fabricación de un producto o servicio”, el sistema de costes Kaizen reduce el coste de producción de los productos, encontrando formas de incrementar la eficiencia del proceso de producción utilizado en su transformación.

Este sistema de costes pretende determinar dónde los directivos detectan mayor posibilidad de reducción de costes, para que este método sea eficaz, se proporciona a los equipos de trabajo una información detallada de los costes de forma continua.

“El objetivo primordial del sistema de costes Kaizen no es la estabilización de un proceso de producción en torno a unos estándares determinados previamente, el objetivo es mejorar, constantemente en líneas de producto ya existentes” (Masaaki

Imai, 1998), además este autor nos plantea las características de este sistema que se sintetizan a continuación:

La idea es informar y motivar la reducción de costes de los procesos, no obtener unos costes de los productos más fidedignos.

La reducción de costes es una responsabilidad de equipo, no individual.

Es frecuente, incluso lote a lote, que los costes reales de producción sean calculados comentados y analizados por los empleados de primera línea.

La información de costes utilizada por los equipos es exclusiva para su entorno de producción, a fin de que los esfuerzos de aprendizaje y mejora se centren en las áreas con mayores oportunidades de reducción de costes.

Los costos estándar son ajustados continuamente para reflejar, tanto las reducciones producidas en costes reales como las mejoras previstas en los costes futuros.

Los equipos de trabajo son responsables de la generación de ideas para alcanzar los objetivos de reducción de costes; tienen autoridad para hacer inversiones a pequeña escala si puede demostrarse que producirán reducciones de costes.

El Kaizen es asumir una cultura de mejora continua, que se centra en la eliminación de los desperdicios en los sistemas y procesos de una organización, genera un pensamiento orientado al proceso, ya que los procesos deben ser mejorados antes de que se obtengan mejores resultados.

GRUPO DE DIAGNOSTICOS RELACIONADOS

Este sistema de costeo se instauró y desarrollo inicialmente para el sector hospitalario, teniendo excelentes resultados, fruto del cual su ámbito se fue expandiendo hacia las empresas de servicios, teniendo estudios específicos en el área de restaurantes por Sáez (1993) menciona:

Se realiza una propuesta de agrupación de productos elaborada siguiendo un sistema de clasificación por Grupos Homogéneos de Elaboración (G.H.E.) y de Servicio (G.H.S.)”, además expresa que el planteamiento más importante

radica “en la disminución de la desmesurada variedad de productos y, a su vez, diversificación infinita de los mismos, a través de un sistema de clasificación parecido al case mix hospitalario.

En primer lugar, el autor define las ocho especialidades básicas en que se puede dividir la actividad de restauración:

1. Entrantes
2. Sopas y guisos
3. Huevos
4. Pescados
5. Mariscos y moluscos
6. Carnes y aves
7. Arroces y pastas
8. Postres

Se sintetiza su estudio y se evidencia que dentro del área de restaurante se pueden definir un número razonable de G.H.E., siguiendo criterios especializados de diversificación como, por ejemplo, distinguir entre fríos o calientes, fritos, al horno, cocidos o a la plancha, con salsa o sin ella, con guarnición o sin ella, etc.

También se expone una desagregación mínima de G.H.S. en el centro de restaurante en modalidades que deberán combinarse convenientemente con las anteriores.

Una vez definidos los grupos homogéneos de elaboración y sus posibles alternativas de servicio se pueden calcular sus costes respectivos mediante la aplicación simple del método de las equivalencias, con lo que resulta relativamente sencillo el cálculo del coste unitario de elaboración y de servicio para el coste unitario total de restauración.

Entre las ventajas más importantes del sistema de los G.R.D. y, más concretamente, de los G.H.E. y G.H.S. estudiados se pueden citar las siguientes:

La habilidad para clasificar los diferentes productos de restauración en un número de grupos más o menos manejable, de acuerdo con una medida de consumo de factores homogénea.

Contribuye a mejorar la exactitud de la información de los costes de los factores consumidos, tanto en términos reales o históricos como previstos, por parte de los productos que se elaboran en restauración así como por el mismo centro en conjunto.

Permite plantear un nivel de predicción de costes futuros mucho mayor que los sistemas presupuestarios habituales.

Si se aprovecha el conocimiento acerca de los consumos que se efectúan para la confección de cada plato podrán realizarse previsiones mucho más adecuadas de los consumos a realizar en un periodo futuro.

En cuanto a los inconvenientes, que también presenta, se distinguen los siguientes:

A pesar de las ventajas existentes, los grupos homogéneos de productos no permanecerán estáticos en el tiempo. Se ofrecerán nuevos productos, es decir, nuevos platos, que obligarán a redefinir y desarrollar continuamente nuevos grupos homogéneos variando posiblemente los cálculos y conceptos del trabajo original.

La aplicación de este tipo de clasificación necesita sistemas de control de costes exhaustivos. Ello conlleva la necesidad de disponer de equipos informáticos potentes que puedan recoger, procesar y suministrar correctamente la gran cantidad de datos que deben manejarse.

La aplicación de este sistema implica un proceso de formación y de mentalización importante del personal de la empresa, tanto en cuanto al conocimiento correcto del sistema como en relación a la información que el mismo genera.

SISTEMA DE COSTOS ABC

El sistema de costos ABC por sus siglas en inglés Activity based costing, refleja en el nombre su metodología de trabajo, costo basado en actividades, Cooper y Kaplan (1999) afirman que el modelo ABC "es un mapa económico de los costes y la rentabilidad de la organización en base a las actividades".

“El modelo ABC significa análisis y cálculo de costes sobre la base de las actividades que tienen lugar en la empresa y, por tanto, de una forma distinta a la utilizada por los sistemas de costes tradicionales” (Sánchez Rebull María Victoria), los sistemas de costes basados en las actividades se centran precisamente en las actividades requeridas para la producción de cada producto, o lote de productos o para la prestación de cada servicio, y se basan en el consumo de recursos o factores de coste que ha realizado cada una de ellas.

Esta autora en su tesis mencionan la base de asignación de este sistema “en el ABC, cualquier coste que no pueda asignarse directamente a un producto o a un servicio se traslada a las actividades que hacen necesario este coste”, además recogen las dos ideas clave del sistema, la primera referida a que “las actividades consumen recursos” y la segunda que “considera que son los productos los que consumen las actividades”. Por todo ello este sistema se caracteriza por no mostrar como lo más importante el coste del producto en sí, sino el coste de las actividades que conforman el mismo.

Cooper y Kaplan, (1991) menciona las condiciones básicas que se deben cumplir para la aplicación de este sistema, se citan las más importantes:

Deben ser homogéneas en cuanto a la obtención directa de un bien o servicio, o ayudar a obtenerlo y en cuanto a su comportamiento de coste.

Deben estar realizadas por un individuo o por un grupo de individuos.

Deben ser cuantificables mediante una misma unidad de medida.

Deben dirigirse a satisfacer un cliente (externo o interno).

Deben emplear una serie de inputs.

El sistema ABC pretende eliminar la subjetividad de los procesos de asignación de las cargas indirectas. Mediante la relación existente entre las actividades y los productos puede eliminarse en gran medida tal subjetividad pero para ello resulta necesario definir unidades de control y medida apropiadas para establecer esa relación entre actividades y productos. Esas unidades de control y medida a que nos referimos reciben diferentes denominaciones como “cost-drivers, generadores de costes o conductores de costes, y hacen referencia a los factores que, en cada

actividad, causan, generan o inducen el coste, están vinculados directamente con cada actividad, y establecen relaciones causales muy exactas entre productos y el consumo de actividades” (Sánchez Rebull María Victoria).

Brimson (1991) define el cost driver como "un factor que crea o influye en el coste de una actividad, de tal modo que permite identificar la causa de dicho coste, factor cuya ocurrencia da lugar a un coste", Castelló y Lizcano (1994) definen también los generadores o inductores de costes como “aquellos factores o hechos que influyen en el volumen de ejecución de las actividades, siendo, por tanto, la causa del consumo de los recursos utilizados al realizar éstas”

El concepto de cost driver facilita el enlace entre los recursos y las actividades, a partir de la relación que mantienen, Sánchez Rebull en su tesis menciona que el cost driver debe ser “una unidad de medida que, por un lado, represente adecuadamente la causa del coste de la actividad y, por otro, permita una razonable asignación de dicho coste a los productos”.

Implantación del sistema ABC

Principalmente el proceso de determinación de costes en el modelo ABC está compuesto por dos fases principales: asignación o traspaso de los costes a las actividades y asignación o traspaso del coste de las actividades a los productos, En el gráfico siguiente se recoge sintéticamente:

GRÁFICO #2
PROCESO DEL ABC



FUENTE: Brimson y Sánchez

ELABORADO POR: Juan Diego Mera

Innes y Mitchell (1990) sugiere que estas dos etapas se traducen en pasos mínimos que deben seguirse en toda implantación del sistema de costes basados en las actividades que son los siguientes:

Determinación, clasificación, diseño de un mapa y documentación de las actividades

Identificación de una medida para cada actividad

Identificación de un cost-driver para cada actividad

Cálculo del coste de cada actividad

Cálculo del coste de un producto o cualquier otro objeto.

La aplicación del sistema ABC está siendo difundido rápidamente por todas las empresa u organizaciones, especialmente en las industriales, debido a sus excelentes resultados en cuanto a la determinación del costo del producto y a la información detallada que ofrece por las actividades en que se incurrir al elaborar el producto o servicio; esto no significa que es sistema sea aplicable solo a empresa industriales, Hicks D. (1997) corrobora lo expuesto:

El modelo ABC es aplicable a todo tipo de organizaciones, no sólo a empresas industriales. Los mismos principios y técnicas pueden utilizarse actualmente para desarrollar sistemas de costes para compañías de seguros, bancos, restaurantes, firmas consultoras, compañías de leasing, empresas públicas.

Etapas de la implantación del sistema

El diseño de sistemas de ABC para organizaciones de servicios comprende normalmente una serie de operaciones que se presentan en el siguiente cuadro de forma resumida, tomando como base las aportaciones de (Brimson, 1991), (Sharman P., 1994), (Berts K. y Kock S., 1995).

TABLA #2
ETAPAS DE IMPLANTACIÓN DEL ABC

PASOS		CONCEPTUALIZACIÓN
1	Análisis y definición de actividades.	El trabajo realizado por el personal y las máquinas ha de organizarse por actividades. Esto normalmente se hace mediante una combinación de entrevistas y autoanálisis.
2	Clasificación del ciclo de vida.	Aporta una visión que facilita una gestión tanto del coste como del rendimiento de un proceso o de un producto.
3	Determinación del coste de las actividades.	Debe examinarse la estructura de gastos de cada departamento de cada actividad.
3.1	Obtener los costos por unidad.	Descubrir la naturaleza de la demanda y cuantificar los productos y clientes.
3.2	Imputar los recursos.	Determinar la fuente de donde deberán ir obteniéndose los datos, establecer la relación causal, imputar de los costes de personal, e imputar el resto de los costes a las actividades.
3.3	Determinar la medición del rendimiento de la actividad.	Los indicadores clave de rendimiento están relacionados con aspectos como la calidad, el coste o el tiempo de una actividad concreta.
3.4	Seleccionar la medida de actividad.	Escogerse y determinarse la medida de cada actividad.
3.5	Asignar las actividades secundarias.	Implantar un sistema de cobro cruzado entre actividades para poder obtener cómo se están usando los recursos en realidad.
3.6	Calcular el coste por actividad.	Esta etapa consiste en la distribución de los costes, localizados o no en los centros, entre las distintas actividades que los han ocasionado.
4	Identificación de las medidas de rendimiento.	Elaboración de estadísticas financieras y operativas sobre las mismas. Mediante la medición del rendimiento basada en las
5	Determinación del coste de los procesos.	Por la agrupación de los costes de las actividades que los conforman. No siempre se lleva a cabo esta fase
6	Imputación de los costes al objetivo de información.	Deben basarse en la agrupación de tipos de trabajo lo más homogéneos posible en relación con su resultado, este resultado, una vez valorado, dará el conductor o generador de coste, que se usa para asociar el coste con el objeto de coste.
7	Cálculo del coste del producto.	Se procede al cálculo del coste del producto o del servicio identificando las actividades que han requerido para su producción o prestación.

FUENTE: Creación Propia

FUENTE: Brimson Sharman, Berts y Kock

ELABORADO POR: Juan Diego Mera

El Método ABC ha hecho aportes importantes, como la necesidad de entender las causas de los Gastos Indirectos de Fabricación, así como el proceso lógico de agrupar las actividades, precisando la autoridad responsable, estableciendo relaciones de trabajo, de tal forma que tanto la entidad como el personal, alcancen sus objetivos.

2.4.4 Marco conceptual Variable dependiente: PRECIOS DE LAS COMIDAS Y BEBIDAS

Precio

El precio de las comidas y bebidas que ofrece el restaurante de la hostería Bascún no solo representa un problema para esta organización, debido a que la contabilidad y por lo tanto determinar un precio de venta en las empresas de servicios conlleva un análisis y estudio más exhaustivo por sus características diferentes a una empresa comercial o industrial. Como manifiestan Brignall y Fitzgald (1991) “existen una serie de factores que son comunes en las empresas de servicios y que son parte fundamental a la hora de diferenciar y analizar a este tipo de organizaciones”, de la misma forma destaca la “presencia usual del cliente en el proceso de elaboración del servicio..., son productos obtenidos según los pedidos de los clientes”.

Otro inconveniente que se tiene en las empresas de servicios es tener un inventario que permita registrar la variación en costos, Castello (1993) expresa que en “la producción de servicios existe una simultaneidad entre el momento de su obtención y su consumo por parte del cliente, una vez obtenidos no se pueden inventariar para su venta posterior”, además enuncia “podemos afirmar que la mayoría de los servicios tienen una caducidad inmediata pues el momento de su producción se corresponde con el de la necesidad que de él tiene el cliente”.

El sistema contable tiene que ser adaptado a las necesidades y características de estas empresas, esta misma autora enuncia sobre las empresas de servicios “será fundamental disponer de una información sobre las distintas actividades que componen el proceso productivo global y la capacidad disponible de las instalaciones para desarrollarlas”, sugiriendo a la contabilidad de gestión como una solución para todos estos problemas

La contabilidad de gestión será el instrumento que le suministre estos datos con los que se podrán tomar decisiones, sobre todo a corto plazo, relativas al ofrecimiento de prestación de servicios distintos a los habituales y/o principales y que posibilitan la eliminación de recursos económicos ociosos y el coste que conllevan.

Precio es la cantidad de dinero que se cobra por un producto o servicio. En términos más amplios, el precio “es la suma de los valores que los consumidores dan a cambio de los beneficios de tener o usar el producto o servicio” (Philip Kotler y Gary Armstrong, 2002),

Al abordar esta definición tenemos que detenernos en la definición de producto o servicio ofrecido, que Talaya y Lara (1996) expresa como “un conjunto interrelacionado de productos-servicios que son la suma de valores añadidos en todas las etapas del proceso de distribución-consumo”.

En los hoteles pese a ser una empresas de servicios..., se trata de un producto-servicio compuesto por una combinación de elementos donde entran el servicio de alojamientos como producto básico, junto con otros servicios (atención, entretenimiento, uso de algunas instalaciones...) y bienes materiales (alimentos y bebidas) que complementan al alojamiento (Vacas Guerrero, 1993).

Retomando la conceptualización de precio Bonta y Farber lo definen como "la expresión de un valor". En cambio el Diccionario de Marketing, de Cultural S.A., manifiesta que el precio es el "valor de intercambio de bienes o servicios".

Como se observó el precio es un valor por un bien o servicio ofrecido en el que se incluye todos los procesos o actividades para generarlo, el determinar un precio no es una tarea tan simple y mucho más como ya lo mencionamos en una restaurante que su naturaleza se inclina más hacia una empresa de servicios. Se debe analizar la situación, y conocer cuáles son los costos exactos que se incurren en cada proceso o actividad.

En la página web que lleva como título “Como se determina el precio de un producto”, escrito por Henca77 (2002) hace referencia al precio como “valor monetario que le asignamos a nuestros bienes o servicios al momento de venderlos”. En esta misma publicación nos menciona dos métodos para poder determinar el precio de nuestro producto o servicio, uno que se refiere al método de costos que consiste en “sumar todos los costos del producto y luego añadirle el margen de ganancia que queremos ganar, por ejemplo, el 25%”. Y otro método el del promedio de mercado, que consiste en “determinar el precio de nuestro

producto, basándonos en el promedio de los precios de los productos similares al nuestro que existan en el mercado”.

Ingresos

El seleccionar un precio más bajo de lo normal podría implicar una reducción de los ingresos, mientras que colocar un precio más alto de lo normal ocasionaría el mismo resultado pero por una reducción en la cantidad de ventas, es por tanto esencial fijar un precio que garantice un ingreso óptimo a la empresa.

Los ingresos en la Norma Ecuatoriana de Contabilidad 9 Ingresos se definen como:

La entrada bruta de beneficios económicos durante el período que se originan en el curso de las actividades ordinarias de una empresa, cuando estas entradas dan como resultado aumentos de patrimonio distintos a los que se derivan de contribuciones de los propietarios del patrimonio.

La NEC los menciona como “beneficios económicos que especialmente se origina cuando se vende un producto o servicio”, el ingreso está directamente relacionado con el precio y la cantidad. Observando la Norma Internacional de Contabilidad 18 Ingresos Ordinarios, define el ingreso como

Incrementos en los beneficios económicos producidos a lo largo del ejercicio en forma de entradas o incrementos de valor de los activos, o bien como disminuciones de los pasivos, que dan como resultado aumentos del patrimonio neto y no están relacionados con las aportaciones de los propietarios de la empresa.

Resultado del ejercicio

De los ingresos que se obtengan durante el ejercicio económico dependerá el resultado del ejercicio de una empresa, resultado que es el principal objetivo de los inversionistas capitalistas al formar una organización. El resultado del ejercicio que se obtiene durante un periodo puede ser utilidad o pérdida dependiendo de los ingresos, gastos y costos que se consigan.

En la Norma Internacional de Contabilidad N° 1 Presentación de Estados Financieros menciona acerca del resultado del ejercicio “Una entidad reconocerá todas las partidas de ingresos y gastos en un período en utilidad o pérdida”. En la página web contable Plan General Contable, en la sección que lleva como título Resultados del ejercicio lo menciona como “Resultados, positivos o negativos, del último ejercicio cerrado, pendientes de aplicación”.

En la publicación que lleva como nombre El estado de resultados José Alejandro (2008) se refiere al resultado del ejercicio como

Trata de determinar el monto por el cual los ingresos contables superan a los gastos contables, al remanente se le llama resultado del ejercicio, el cual puede reflejar un resultado positivo o negativo; Si es positivo se le llama utilidad y si es negativo se le denomina pérdida.

Estado de resultados o estado de pérdidas y ganancias

El resultado del ejercicio se ve reflejado en el estado de resultados o estado de pérdidas y ganancias que es la imagen de la situación de la organización con respecto a los ingresos, gastos y costos. En la Norma Internacional de Contabilidad N° 1 Presentación de Estados Financieros se refiere a que “una entidad presentará todas las partidas de ingresos y gastos reconocidas en un período en el estado de resultados”.

En el artículo expuesto como Estado de Resultados en la página web Wikipedia se refiere acerca del estado de resultados “es un estado financiero que muestra ordenada y detalladamente la forma de cómo se obtuvo el resultado del ejercicio durante un periodo determinado”. Además en la publicación que lleva como nombre El estado de resultados José Alejandro (2008) menciona “Este Estado Financiero muestra la rentabilidad o la capacidad de producir utilidades de la empresa durante un período determinado de tiempo”. El Estado de Resultados refleja los resultados de la gestión financiera, expresada en ingresos y gastos.

Costos

Para fijar un precio a las comidas y bebidas del restaurante de hostería Bascún al igual que cualquier otro producto o servicio ofrecido por una empresa se tiene que tener dos aspectos importantes: los costos en que se incurrieron para su elaboración y el margen de utilidad o ganancia que se desea obtener, analizando el primer factor costos, Horngren y otros (1997) lo definen como “el recurso que se sacrifica o se pierde para lograr un objetivo específico, y por lo general se mide como el importe monetario que se debe pagar para adquirir bienes y servicios”.

A nivel empresarial los costos se consideran de mucha importancia, ya que por medio de estos los inversionistas esperan tener beneficios en el futuro, Oscar Osorio (1994) menciona “costos es el sacrificio necesario de factores productivos (o bienes económicos), valuados de diferente manera, con el objeto de obtener un resultado productivo, (o generar un ingreso) más o menos diferido en el tiempo”

Para elaborar comidas y bebidas, para ofrecerlas a nuestros clientes necesariamente se tiene que incurrir en desembolsos de dinero que en este caso son considerados como costos, según Bastidas y Percy (1976) define costos como aquel que “comprende e involucra los valores de los insumos necesarios para producir un bien o prestar un servicio”.

“Los costos son la herramienta básica para la asignación de los recursos a la producción de un bien o la prestación de un servicio” (Teresa de Jesús Altahoma, 2009) pero su valoración no es tan sencilla, es necesario tener métodos adecuados en base a los parámetros que se adecuen a las características de cada empresa, Gonzales (2005) corrobora la dificultad en el cálculo real de los costos por no ser una medida exacta ni única.

Pero el coste no es una magnitud ni exacta ni única...., por la dificultad del cálculo de las magnitudes que definen el coste, la existencia de costes indirectos en relación a los productos o secciones y la existencia de costes fijos, además varía en función de la situación..., pero por todo esto no implica, bajo ningún punto de vista que sean magnitudes arbitrarias, el coste debe ser calculado lo más realista posible.

Muchos autores difieren en la clasificación de los costos, tratar de elaborar una categorización única para todas las empresas significa una tarea interminable, cada una de estas debe tener su clasificación particular que dependerá de sus operaciones, procesos y características, varios investigadores en el tema discrepan acerca de su subdivisión. Para el presente problema se utiliza el siguiente esquema que abarca de una manera generalizada los subgrupos más reconocidos.

De acuerdo con la función en la que se incurren:

Comprenden Materia Prima, Mano de Obra y Costos Indirectos de Fabricación, Altahoma (2009) los define: *MATERIA PRIMA*: “La materia prima está compuesta por los insumos necesarios para fabricar el producto y que quedan formando parte esencial de él”. Es el costo de materiales integrados al producto. Por ejemplo, la malta utilizada para producir cerveza, el tabaco para producir cigarrillos. *MANO DE OBRA*: “Es el pago al sacrificio físico e intelectual que se requiere para fabricar un producto o prestar un servicio”. Es el costo que interviene directamente en la transformación del producto. Por ejemplo, el sueldo del mecánico, del soldador. *COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN*: “Son elementos diferentes a materia prima y mano de obra, pero que se hacen necesarios para fabricar el producto o prestar el servicio”. Son de naturaleza heterogénea y que no se pueden medir ni asignar fácilmente a ningún producto.

De acuerdo con su identificación con una actividad, departamento o producto:

Los *COSTOS DIRECTOS* Sánchez Barr (2009) define como “son los costos que la gerencia es capaz de asociar con un producto o área específica”, y como *COSTOS INDIRECTOS* “son costos que no son directamente asociables a un producto o área porque son costos comunes a muchos productos. Los que se identifican plenamente con una actividad”.

Anda Hernández (2007) corrobora estas definiciones costos directos “son los costos que, desde el momento en que se generan, pueden ser plenamente identificados con el departamento, centro de costos o producto que los origina”, y los costos indirectos “son los costos que al no identificarse con un departamento, centro de costos o producto determinado, se aplican a ellos por distribución”.

De acuerdo con el tiempo en que fueron calculados:

Los costos de acuerdo a su tiempo son históricos o reales y los predeterminado, Gonzales (2005) define los *HISTÓRICOS O REALES* como “costos que informan sobre lo que ha sucedido y como se ha llevado a cabo el proceso productivo, son costos ya originados en la empresa”, y los *PREDETERMINADOS* o *ESTÁNDAR* como los “que informan sobre lo que puede suceder durante el ejercicio. En el cual no le queda más remedio que predecir todos los acontecimientos que según su entender van a suceder”.

El Dr. Zapata Pedro subdivide los costos predeterminados en estimados y estándar. “si esa predeterminación se hace en una forma no muy científica, surgen los costos estimados, y si, en cambio, se utilizan todos los métodos de ingeniería industrial más modernos en la predeterminación de los costos, surgen los costos estándar”.

De acuerdo con el control que se tenga:

Dentro del control que se aplican a los costos Anda Hernández (2007) los clasifica como *COSTOS CONTROLABLES* “son los que se originaron dentro del departamento en sí, están bajo el control del jefe de ese departamento, son costos controlables por él” y los *COSTOS NO CONTROLABLES* son “los costos, recibidos de otros departamentos, quedan fuera de su responsabilidad, son costos no controlables por el jefe del departamento”.

Dentro de un restaurante los costos controlables son “los ingredientes de un plato, como el jefe de cocina tiene la potestad para decidir sobre los ingredientes, este es un coste controlable, un coste no controlable por el jefe de cocina es del seguro del local donde se ubica la cocina o de responsabilidad civil” (Amat y Soldevila, 2002).

De acuerdo con su relación:

Son Fijo, Variables y SemivARIABLES o Semifijos, Amat y Soldevila (2002) define los *COSTES FIJOS* son “aquellos que, en el corto plazo, no guardan una relación directa con el volumen de actividad .Por ejemplo, costes de personal, seguros, gastos financieros, amortizaciones del inmovilizado, etc.”, como *COSTES VARIABLES* “son aquellos para los que existe una correlación directa entre su importe y el volumen de actividad al que se refiere. Además, son costes controlables a corto plazo por la dirección”. Algunos ejemplos de estos costes son: alimentos, bebidas, lavandería, comisiones de las agencias de viajes, etc., y como *COSTES SEMIFIJOS* “son aquellos que existe un componente fijo combinado con una parte variable en función de una mayor o menor ocupación. Por ejemplo, coste de energía, coste de seguridad, etc”.

Anda Hernández (2007) ratifica estas definiciones costos fijos “son los costos que en su monto no cambian aunque cambie el volumen de actividad, se les llama también rígidos o constantes, se acumulan en función del tiempo transcurrido, por lo que se conocen también como costos cronológicos”, costos variables son “los costos que están directamente relacionados con el volumen de actividad, es decir, aumentan y disminuyen en su monto total, en proporción directa a los aumentos y disminuciones de los volúmenes de actividad”, y costos semi-variables también llamados semi-fijos “son costos que constan de una parte fija que se causa aún sin haber actividad y de una parte variable que aumenta o disminuye en proporción directa a la actividad”.

Pero dentro de estos grupos los costos fijos y variables, pueden cambiar repentinamente de clasificación, “sin embargo los costos pocas veces encajan

dentro de las teóricamente nítidas categorías de costos totalmente variables o totalmente fijos. Los costos fijos son sólo relativamente fijos y esto sólo durante períodos limitados. A la larga, todos los costos fijos se convierten en variables” (Hornngren y otros, 1997).

De acuerdo con el tipo de sacrificio en que se ha incurrido:

Costos de Oportunidad y los Costos Desembolsables, Vega (2002) define al *COSTO DE OPORTUNIDAD* “es el valor de la siguiente mejor opción perdida por realizar una acción o proyecto” y Sánchez Barr (2009) expresa “cuando se toma una decisión para empeñarse en determinada alternativa, se abandona los beneficios de otras opciones. Los beneficios perdidos al descartar la siguiente mejor alternativa son los costos de oportunidad de la acción escogida”.

Dentro de la contabilidad los costos de oportunidad tienen un carácter especial, sirve solo como información para la toma de decisiones “cabe destacar que estos costos no se contabilizan, si no, sólo sirven para comparaciones en procesos de toma de decisiones, generalmente en proyectos de inversión” (Bernardo Sánchez Barr, 2009).

Los *COSTOS DESEMBOLSABLES* en cambio son aquellos que implican una salida de efectivo, motivando a que puedan registrarse en la información generada por la contabilidad. Dichos costos se convertirán más tarde en costos históricos; los costos desembolsables pueden llegar o no a ser relevantes al tomar decisiones administrativas.

De acuerdo con sus actividades: costo meta

Gonzales (2005) los divide en *COSTOS EVITABLES* “son aquellos en que no se incurre si se adopta una determinada alternativa”, y *COSTOS INEVITABLES* “son aquellos en que se incurre, con independencia de la decisión adoptada”. Cashin, en su publicación define a los primeros como “Son aquellos que están

relacionados con la función de producción y que se incorporan a los inventarios”, y a los costos evitables como “aquellos que se identifican con intervalos de tiempo y no con productos elaborados”.

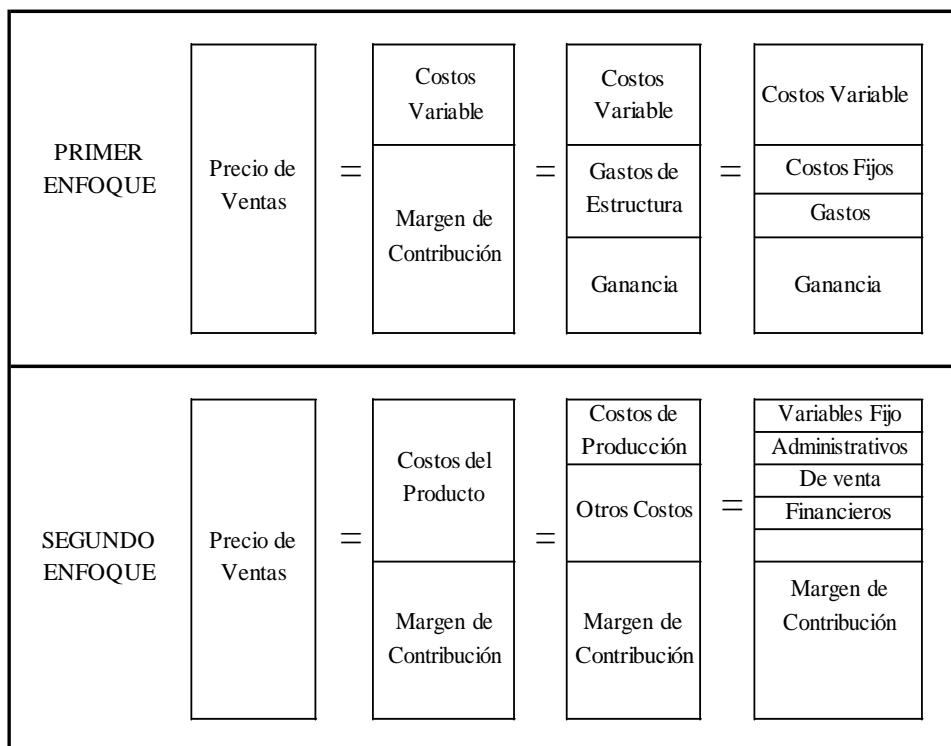
Independientemente de que a que clasificación pertenezca el costo nunca va a dejar de ser la parte fundamental a la hora de fijar el precio de un artículo o servicio, el valor que encierra la elaboración de un producto acarrea varios valores que se ven simplificados en el costo.

Margen de contribución o contribución marginal

Como observamos anteriormente en la definición de costo, por medio de la elaboración de un producto que acarrea un costo se pretende obtener un resultado productivo o generar un ingreso, que no fuera posible si no nos fijáramos una cantidad de utilidad al momento de fijar el precio, un porcentaje que esté de acorde a las expectativas de ganancia de los propietarios y con la demanda presentada. Una utilidad que se encuentra dentro del margen de contribución o contribución marginal, Vázquez en su editorial lo denomina “a la diferencia entre el precio de venta neto de un producto y su costo de un producto”. Se puede decir que es la diferencia entre el precio de venta y el costo del bien o servicio vendido, generalmente se expresa en porcentaje.

Existen muchas opiniones que difieren en la estructura del margen de contribución y su porcentaje, los autores basados en principios tradicionales consideran que se debe fijar un margen de contribución alto ya que debe cubrir la utilidad y los gastos de estructura, debido a que no son considerados dentro del costo del producto. Mientras que los nuevos enfoques apuntan así un margen de contribución reducido así como competitivo ya que solo abarca la utilidad, dado que se basa en el costo del producto que lleva incluido todos los costos del producto.

TABLA #3
ENFOQUES SOBRE EL MARGEN DE CONTRIBUCIÓN



FUENTE: Web

ELABORADO POR: Juan Diego Mera

En cualquiera de los dos enfoques la ganancia que se pretende alcanzar con el margen de contribución mantiene un manejo independiente al costo del producto, sea o no, que se incluyan los gastos o costos de venta, administrativos o financieros, Gonzales (2005) menciona “los gastos suponen obligaciones externas, generalmente de carácter jurídicos. No todos los gastos pueden ser considerados costes”, en cambio Altahoma (2009) considera las diferencias entre uno y otro:

El costo es inevitable al bien o al servicio que se ofrece, por lo tanto están en capacidad de generar un beneficio futuro. Al momento en que se vende el bien o el servicio se recupera la inversión realizada en ellos. Los gastos son recursos no recuperables, estos están relacionados con la actividad de administrar y vender el bien o el servicio. Los gastos tienen la capacidad de disminuir las utilidades ya que afectan directamente al Estado de Resultados.

Sánchez (2009) utiliza una subclasificación y los menciona como costos o gastos:

Costos (gastos) de Mercadeo o de Venta: Aquellos que se incurren en la promoción, impulso y venta de un producto o servicio. Contablemente son llamados Gastos de ventas. Ejemplo: Publicidad televisiva, publicidad en revistas, comisiones a vendedores.

Costos (gastos) Administrativos o de Gestión: son los costos que se consumen en la dirección, administración, gestión, control y operación de la empresa. Contablemente son llamados Gastos de administración. Ejemplo: Sueldo de gerente general, sueldos de personal administrativo, etc.

Costos (gastos) Financieros: Estos costos se relacionan con la obtención de fondos para la operación de la empresa, o con algún costo que cobran las instituciones financieras por cuentas bancarias que tenga una empresa. Contablemente son llamados Gastos Financieros

Pero Pérez de León, Ortega (1999) utiliza similar clasificación atribuyendo solo la palabra de costos a estos:

Costos de distribución. Son las erogaciones, depreciaciones, amortizaciones, depreciación, o consumos, correspondiente a la manipulación, empaque, almacenamiento, despacho, entrega, promoción, publicidad, propaganda, y demás conceptos del departamento de ventas.

Costos de administración. Contempla erogaciones, depreciaciones, amortizaciones, depreciación, o consumos, correspondiente a actividades relacionadas con la dirección y manejo de operaciones generales (gerencia, tesorería, contabilidad, auditoría, crédito, cobranza y caja).

Costos financieros. Comprende las erogaciones y consumos de las erogaciones previas asociadas con la obtención de recursos ajenos.

Cashin, los menciona solo como gastos, mostrando así la diversidad de criterios en los autores.

Gastos de Distribución: Son todos aquellos gastos que incurren para hacer llegar el producto al consumidor desde nuestros almacenes

Gastos Financieros: Son los que se originan por la obtención de recursos ajenos que la empresa necesita para crecimiento.

Gastos de administración.- Son los que se originan por el control de las operaciones administrativas por ejemplo: ventas, contabilidad, publicidad.

Estas diferentes designaciones nuevamente nos ubica en un contexto en el que nos demuestra que debe primar el criterio contable del contador o administrador, fijándose en el sistema de costos a utilizar y en las características propias de sus empresas, colocándoles con información variada que apropiaran y adecuaran nuevamente de acuerdo a sus necesidades.

2.5 HIPÓTESIS

¿La inexistencia de un sistema de costos es el que produce los precios inadecuados en las comidas y bebidas que ofrece el restaurante de la hostería Bascún?

2.6 SEÑALAMIENTO DE LAS VARIABLES DE LA HIPÓTESIS

Variable dependiente.- Precios de las comidas y bebidas que ofrece el restaurante de la hostería Bascún.

Variable independiente.- Sistema de costos.

Unidad de observación.- Restaurante de Hostería Bascún

Términos de Relación.- Produce

CAPITULO III

METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN

3.1 MODALIDADES BÁSICAS DE LA INVESTIGACIÓN

3.1.1 DE CAMPO

Al no poseer investigaciones previas en el restaurante de hostería Bascún, la investigación de campo será la modalidad principal que norme y presida el estudio, tal como lo afirma Herrera, et al (2004) la investigación de campo “es el estudio sistemático de los hechos en el lugar en que se producen”, de igual forma Casal (2006) manifiesta “se recolectan los datos directamente de la realidad, sin manipular variables”.

El lugar de campo en nuestra investigación es el restaurante de la Hostería Bascún, específicamente el sector de cocina, en el cual se estudiara el proceso productivo que se lleva a cabo para la elaboración de las comidas y bebidas, sus costos incurridos, y la cantidad de productos elaborados; la información de esta investigación se obtiene directamente de la realidad en que se encuentra, por lo tanto, implica observación directa y minuciosa de los procesos de elaboración como de todas las actividades, costos y recursos usados para la elaboración de los platillos, para su posterior análisis; datos que no serán manipulados, y estudiados fielmente como sean apreciados.

3.2.2 BIBLIOGRÁFICA

La investigación además se apoyara en información que proviene de estudios relacionados, investigaciones científicas y material impreso de entrevistas, cuestionarios y encuestas; especialmente se apoyara en la información proveniente

del departamento contable, sector de cocina y la gerencia. Tal como lo menciona a Casal (2006) la investigación documental o bibliográfica es la “basada en la obtención y análisis de datos derivados de materiales impresos u otros tipos de documentos”.

3.2.3 NO EXPERIMENTAL

Según, Kerlinger (1983); La investigación no experimental es también conocida como investigación Ex Post Facto, término que proviene del latín y significa después de ocurridos los hechos. La investigación Ex Post Facto es un tipo de investigación sistemática en la que el investigador no tiene control sobre las variables independientes porque ya ocurrieron los hechos o porque son intrínsecamente manipulables.

Se aplicará esta investigación, porque el investigador no tiene control sobre la causa que originó el problema; pues el fenómeno ya está dado.

3.2 NIVELES DE INVESTIGACIÓN

3.3.1 EXPLORATORIO

La investigación luego de seleccionar nuestro objeto de estudio Hostería Bascún, inicio desde un nivel exploratorio, utilizando especialmente la observación para descubrir el problema a estudiar, como menciona Puente (2000) “es una técnica que consiste en observar atentamente el fenómeno, hecho o caso, tomar información y registrarla para su posterior análisis”, el ANEXO B *ficha de campo* es el resultado de una observación minuciosa, que sirvió para tener una orientación de donde serían los lugares, situaciones o procesos con posibles problemas.

La observación es un elemento fundamental de todo proceso investigativo; en ella se apoya el investigador para obtener el mayor número de datos, como menciona

Puente “gran parte del acervo de conocimientos que constituye la ciencia ha sido lograda mediante la observación”.

Además se utilizó la entrevistas para indagar un problema que reúna las características necesarias para una investigación científica como lo menciona Herrera et al (2004) las condiciones del problema, “debe ser fáctico, de importancia científica, que exprese relación entre variables, original, que sugiera hipótesis, resoluble, claro y delimitado”; y especialmente este proceso final del nivel exploratorio sirvió como base para establecer las variables y generar la hipótesis.

3.2.2 DESCRIPTIVO

En el nivel fue Descriptivo, pilar fundamental, permitió esquematizar la estructura de la investigación, en el trabajo monográfico elaborado por Larrea Ponce se expresa acerca del nivel descriptivo lo siguiente:

Sirven para analizar cómo es y cómo se manifiesta un fenómeno y sus componentes. Permiten detallar el fenómeno estudiado básicamente a través de la medición de uno o más de sus atributos, estos estudios describen la frecuencia y las características más importantes de un problema.

En este nivel se compara, clasifica, define y describe cada uno de los fenómenos de nuestras variables, por medio de investigaciones y publicaciones científicas se construye un marco conceptual base para la investigación del problema y su hipótesis.

3.2.3 ASOCIACIÓN DE VARIABLES

El objetivo de este nivel como expresa Ávila (2006) es “medir el grado de asociación entre dos o más variables” se elabora en dos fases una basada en el estudio realizado con sustento en el marco teórico y en el análisis del investigador que permitió evaluar las variaciones de los comportamientos de los factores del problema y sus hipótesis; y otra fase que en los siguientes capítulos se desarrollara

utilizando un método estadístico, más exacto con información proveniente de encuestas y entrevistas.

3.2.4 EXPLICATIVO

El último nivel explicativo conllevó un comprobar la hipótesis de forma experimental en el lugar de campo el restaurante de Hostería Bascún para determinar su comportamiento, tal como afirma Puente (2000) este nivel “busca el por qué de los fenómenos o hechos, mediante las relaciones de causa – efecto” que nos permitirá validar la hipótesis y su correcta solución.

3.3 POBLACIÓN Y MUESTRA

3.3.1 Población

Para esta investigación se trabajara con una población de 31 personas, Proaño menciona acerca de población “es la totalidad de elementos a investigar respecto a ciertas características”, es por esta razón que se agrupó como población a las personas quienes manejen la información referente a costos en el restaurante sean estas gerente, contador o chef; de los hoteles, hosterías, hostales y demás lugares de alojamiento que ofrecen entre sus servicios el de restaurante ANEXO C que ascienden a un total de 31, diferenciando a aquellos que poseen restaurante de los establecimientos que solo incluyen el desayuno en sus paquetes; esta diversificación se efectúa tomando como base la página oficial de Baños de Agua Santa y observaciones realizadas en la ciudad.

3.3.2 Muestra

El tipo de muestreo utilizado para el estudio, es el regulado que comprende al probabilístico, Abril (2010) menciona acerca de este muestreo “forman parte de la muestra los elementos del universo o población en los cuales se hace presente el problema de investigación”, y debido que nuestra investigación no posee un

número de elementos universo mayor a 80, no es necesario utilizar otra técnica de muestreo para selección menor número de población.

MUESTREO REGULADO

$$M = P$$

P = Población = 31

M = Muestra = ?

$$M = 31$$

La muestra regulada para nuestra investigación consta de 31 personas

3.4 OPERACIONALIZACIÓN DE LAS VARIABLES

Al respecto Arias (2006), señala acerca de operacionalización de variables “sirve para designar al proceso mediante el cual se transforma la variable de conceptos abstractos a términos concretos, observables y medibles, es decir, dimensiones e indicadores”. La operacionalización ayuda a obtener información clara, resumida y precisa de las variables materia de estudio para tener una visión clara de lo que se ha investigado en relación al trabajo investigativo.

Es por esta razón que para el actual estudio se considera de suma importancia este análisis y desarrollo de las variables *sistema de costos y precios de las comidas y bebidas*, en el que se partirá del marco teórico anteriormente expuesto para precisar las dimensiones, indicadores, ítems, técnicas e instrumentos propios de la actual investigación.

3.4.1 Variable Independiente

SISTEMA DE COSTOS

LO ABSTRACTO		LO OPERATIVO-TANGIBLE		
CONCEPTUALIZACIÓN	DIMENSIONES	INDICADORES	ITEMS	TECNICAS E INSTRUMENTOS
<p>SISTEMA DE COSTOS.- Es un <u>conjunto de procedimientos, técnicas y registros</u>, que tiene como finalidad de <u>establecer los costos de un producto o servicio.</u></p>	<p>Conjunto de procedimientos, técnicas y registros.</p>	<p>- Historial de cada procedimiento y el costo que produce para elaborar las comidas y bebidas.</p> <p>- Registros o archivos de técnicas para fijar costos de las comidas y bebidas.</p>	<p>¿Cuenta con un historial de cada procedimiento y el costo que produce para elaborar las comidas y bebidas que ofrece el restaurante?</p> <p>¿Utiliza una técnica específica o sistema para saber los costos de las comidas y bebidas que se ofrece en el restaurante?</p>	<p>Técnica: Encuesta Instrumento: Cuestionario A quien: Contadora, Gerente o Chefs de nuestra población.</p> <p>Técnica: Encuesta Instrumento: Cuestionario A quien: Contadora, Gerente o Chefs de nuestra población.</p>
	<p>Establecer los costos de un producto o servicio.</p>	<p>- Costos de cada uno de los productos ofrecidos en restaurante.</p> <p>- Costos de Materia Prima incurridos para la fabricación de las comidas y bebidas.</p> <p>- Costos de Mano de Obra incurridos para la fabricación de las comidas y bebidas.</p> <p>- Costos Indirectos incurridos para la fabricación de las comidas y bebidas.</p>	<p>¿Sabe exactamente los costos que se incurren en la producción de cada comida y bebida que se ofrecen en el restaurante?</p> <p>¿Conoce la Materia Prima utilizada y su costo para una determinada comida o bebida del restaurante?</p> <p>¿Conoce la Mano de Obra utilizada y su costo para elaborar una determinada comida o bebida del restaurante?</p> <p>¿Conoce los Costos indirectos utilizados y su costo para elaborar una determinada comida o bebida del restaurante?</p>	<p>Técnica: Encuesta Instrumento: Cuestionario A quien: Contadora, Gerente o Chefs de nuestra población.</p> <p>Técnica: Encuesta Instrumento: Cuestionario A quien: Contadora, Gerente o Chefs de nuestra población.</p> <p>Técnica: Encuesta Instrumento: Cuestionario A quien: Contadora, Gerente o Chefs de nuestra población.</p>

3.4.2 VARIABLE DEPENDIENTE

PRECIOS DE PLATILLOS

LO ABSTRACTO		LO OPERATIVO-TANGIBLE		
CONCEPTUALIZACIÓN	DIMENSIONES	INDICADORES	ITEMS	TECNICAS E INSTRUMENTOS
<p>PRECIO.- El <u>valor monetario que le asignamos a nuestros bienes o servicios</u> al momento de venderlos. Para poder determinar cuál será el precio o los precios de nuestros productos podemos usar dos métodos: el <u>método de costos, o el método de promedio de mercado.</u></p>	<p>Valor monetario que le asignamos a nuestros bienes o servicios</p>	<p>- Precio de las comidas y bebidas ofrecidas en el restaurante de hostería Bascún</p> <p>- Número de veces que han variado los precios de los platillos durante los últimos 5 años</p>	<p>¿Cuáles son los precios de las comidas y bebidas ofrecidas en el restaurante de hostería Bascún?</p> <p>¿Han variado los precios de las comidas y bebidas durante los años 2006-2011? ¿Cuántas?</p>	<p>Técnica: Observación Instrumento: Registro Específico A quien: Restaurante de hostería Bascún</p> <p>Técnica: Encuesta Instrumento: Cuestionario A quien: Contadora, Gerente o Chefs de nuestra población.</p>
	<p>Método de costos, o el método de promedio de mercado.</p>	<p>- Costos de cada uno de los productos ofrecidos en restaurante.</p> <p>- Precios de las comidas y bebidas del restaurante.</p>	<p>¿Sabe exactamente los costos que se incurren en la producción de cada comida y bebida que se ofrecen en el restaurante?</p> <p>¿Cuáles son los precios de las comidas y bebidas del restaurante?</p>	<p>Técnica: Encuesta Instrumento: Cuestionario A quien: Contadora, Gerente o Chefs de nuestra población.</p> <p>Técnica: Observación Instrumento: Registro Específico A quien: Población.</p>

3.5 RECOLECCIÓN DE DATOS

En la recolección de datos se diseña de forma concreta la estructura y organización, en los que deberá especificar la importancia que tiene esta recolección de datos dentro de la investigación, a que personas u objetos se van a investigar y sobre qué aspectos, quien o quienes lo van a desarrollar, cuándo, en qué lugar, el número de veces, su técnica y su instrumento.

La recolección de datos se enmarca en el problema a investigar, además del marco conceptual y metodológico analizado anteriormente, Hernández (2001) menciona dos requisitos acerca del instrumento con el cual se recolecte la información “confiabilidad y validez” refiriéndose a la primera como “el grado en que la aplicación repetida del mismo arroja resultados iguales” y validez “grado en que dicho instrumento mide en realidad la variable que pretende medir”

Los instrumentos que se utilizarán en la investigación para recolectar datos son el registro específico y el cuestionario; el primer instrumento se aplicará en todos los restaurantes de los hoteles, hostería, hostales y lugares de alojamiento de la Baños de Agua Santa y sus parroquias con el fin de obtener los precios de las comidas y bebidas; como lo menciona Herrera et al (2010) “el registro específico se utiliza para observar y registrar aspectos puntuales”; los datos recolectados servirán para evaluar la relación que exista en los precios de hostería Bascún con sus competidores.

La encuesta será la técnica más utilizado, con su instrumento cuestionario Malhotra (2004) la define, el cuestionario son “entrevistas con un gran número de personas utilizando un cuestionario prediseñado”, según el mencionado autor el método de encuesta incluye “un cuestionario estructurado que se da a los encuestados y que está diseñado para obtener información específica”. (Casas et al, 2003) “es un documento que recoge en forma organizada los indicadores de las variables implicadas en el objetivo de la encuesta”. Por medio de este instrumento se aplicarán siete preguntas a los contadores, gerente o chefs de nuestra población.

Lo citado anteriormente se presenta en la siguiente matriz:

PREGUNTAS	EXPLICACIÓN
1. ¿Para qué?	<ul style="list-style-type: none"> - Analizar la inexistencia del sistema de costos y su influencia en la fijación de precios de las comidas y bebidas en el restaurante de la Hostería Bascún. - Determinar la inexistencia de un sistema de costos en el restaurante de la Hostería Bascún, para ratificarla como la principal causa en la inadecuada fijación de precios de las comidas y bebidas en el restaurante de la Hostería Bascún. - Identificar el procedimiento actual en la fijación de precios de las comidas y bebidas en el restaurante de la Hostería Bascún, para reconocer fortalezas y debilidades. - Proponer un sistema adecuado para la fijación de precios de las comidas y bebidas en el restaurante de la Hostería Bascún.
2. ¿De qué personas u objetos?	De una población de 31 personas gerente, contadora o chef de hoteles, hosterías o lugares de alojamiento con restaurante
3. ¿Sobre qué aspectos?	<ul style="list-style-type: none"> - Historial de cada procedimiento y el costo que produce para elaborar las comidas y bebidas. - Registros o archivos de técnicas para fijar costos de las comidas y bebidas. - Costos de cada uno de los productos ofrecidos en restaurante. - Costos de Materia Prima incurridos para la fabricación de las comidas y bebidas. - Costos de Mano de Obra incurridos para la fabricación de las comidas y bebidas. - Costos Indirectos incurridos para la fabricación de las comidas y bebidas. - Precio de las comidas y bebidas ofrecidas en el restaurante de hostería Bascún - Número de veces que han variado los precios de los platillos durante los últimos 5 años - Precios de las comidas y bebidas del restaurante.
4. ¿Quién o quiénes?	Juan Diego Mera Ubilluz
5. ¿Cuándo o en qué momento se aplicara?	Agostos del 2012
6. ¿En qué lugar se aplicara?	- Restaurantes de hoteles, hostería, hostales y lugares de alojamiento de la Baños de Agua Santa y sus parroquias.
7. ¿Cuántas veces?	31 encuestas y 31 observaciones
8. ¿Qué técnicas?	<ul style="list-style-type: none"> - Observación - Encuesta
9. ¿Con qué instrumentos?	<ul style="list-style-type: none"> - Registro Específico (ANEXO D) - Cuestionario (ANEXO E)

3.6 PROCESAMIENTO Y ANALISIS

3.6.1 PLAN DE PROCESAMIENTO DE LA INFORMACIÓN

El procesamiento de la información que se llevara a cabo con los datos producidos y recolectados en la investigación se desarrollarán en fases relacionadas (revisión crítica, repetición de la recolección, y tabulación o cuadros), que siguen un procedimiento ordenado, Sierra Mojada (1988) define a este plan como una “especificación de las técnicas y procedimientos para el procesamiento de datos (manual, mecánico o electrónico) y de la forma en que se relacionarán las variables en estudio, seleccionando y diseñando los cuadros y las gráficas que se utilizarán para mostrar la información recolectada, así como la especificación de las técnicas y procedimientos para procesamiento y el tratamiento estadístico de los datos”.

Revisión Crítica de la información.- La información vertida por los tres instrumentos seleccionados anteriormente para su recolección, se someterá a una revisión crítica y analítica, lo cual permitirá descartar toda información defectuosa que no esté de acuerdo con la investigación o en algunos casos incompleta.

Repetición de la recolección.- Este procedimiento dependerá de la revisión crítica, el cual será un indicador que determinara si se necesita o no proceder con una nueva recolección para complementar o corregir la primera información recogida.

Tabulación o cuadros según variables de cada hipótesis.- La última fase permite manejar y clasificar la información (filtrada y analizada anteriormente) tabulándola o agrupándola en cuadros, según a la variable que dependa, colocando la información en el lugar exacto para un adecuado análisis y presentación de resultados

TABLA # 4
 MODELO DE TABULACIÓN DE PREGUNTAS

DETALLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Si		
No		
Total		

FUENTE: Encuestas realizadas

ELABORADO POR: Juan Diego Mera

3.7.2 PLAN DE ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS

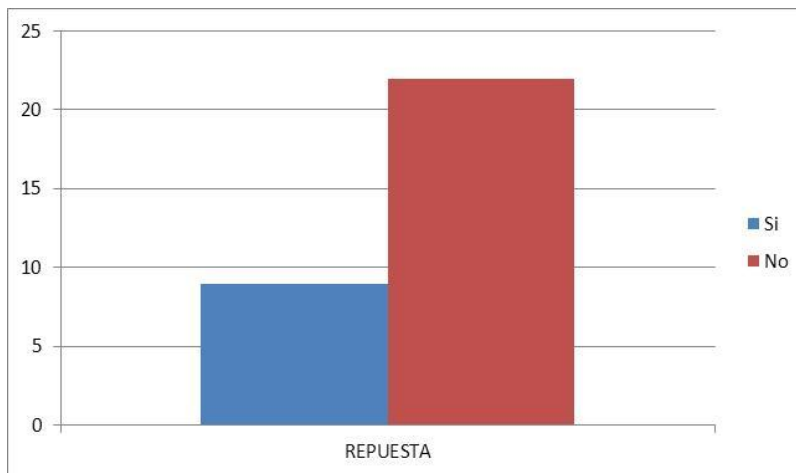
El análisis e interpretación de resultados como lo menciona Ander-Egg (1980) se lo puede presentar de cuatro maneras distintas, dependiendo de la estructura y características de la investigación “Representación escrita, Representación semitabular, Representación Tabular y Representación gráfica”.

En la actual investigación el procedimiento que primará para obtener un correcto análisis e interpretación de los resultados es la “Representación Gráfica” también conocida como representación estadística, por comprender para su desarrollo la aplicación de diagramas estadísticos (barra, circular, lineal, etc); además por medio de esta representación se sintetizara y se lograra producir una relación directa entre los resultados obtenidos, como lo menciona Rubín Gómez en su publicación “La representación gráfica tiene por objetivo, además de resumir la información, producir un impacto visual”.

Otro tipo de representación que será necesaria en la investigación es la de tipo tabular, ya que para elaborar la forma gráfica primero se debe partir necesariamente de una tabulación de la información, en el que se desarrolle un cuadro resumen de la información dependiendo de cada variable estudiada, en la página web que lleva como título Representación tabular y gráfica de la información se menciona el proceso para la interpretación de resultados “se debe llevar los resultados a cuadros para facilitar su proceso y llevar los cuadros a grafico para hacer las primeras interpretaciones”, es por esta razón y tomando en

cuenta las características e información del problema estudiado se decide trabajar con estos dos tipos de representaciones.

GRÁFICO # 3
MODELO DE ANÁLISIS DE PREGUNTAS



FUENTE: Encuestas realizadas

ELABORADO POR: Juan Diego Mera

CAPITULO IV

ANÁLISIS E INERPRETACIÓN DE RESULTADOS

4.1 ANÁLISIS DE LOS RESULTADOS

En el análisis e interpretación de resultados, tanto la encuesta como del registro específico, representan una herramienta muy importante, a través de ellos se puede tener acceso a información primaria y veraz relacionada con nuestros objetos de estudio, que aportara sustentos para verificar como para comprobar la hipótesis de estudio.

El análisis se basa en los resultados, producto de la técnica de recolección de información, aplicada en 31 cuestionarios y 31 registros específicos que corresponden a toda nuestra población. Para que luego este análisis sirva como base para la posterior interpretación de los resultados obtenidos.

Los datos, producto de nuestra recolección de información, para su análisis e interpretación se ordenan primero en forma tabular y luego en diagramas gráficos o estadísticos; esquemas que proporcionan mayor comprensión e información.

Y para la comprobación de la hipótesis se aplicará el CHI – CUADRADO. Esta prueba se utiliza generalmente para determinar la relación entre variables cualitativas.

4.2 INTERPRETACIÓN DE LOS DATOS

Luego de haber analizado la información, logrando como base la representación tabular y gráfica se procede a la interpretación de los resultados; se forma una estructura enlazada con nuestra variable dependiente “Precios inadecuados de las

bebidas y comidas en el restaurante de hostería Bascún” y la variable independientes “Sistema de costos”, para luego verificar la hipótesis de trabajo.

Cuestionario realizado a la población

Preguntas

1) ¿Se cuenta con un historial de cada procedimiento y el costo que se produce para elaborar las comidas y bebidas que se ofrece en el restaurante?

TABLA # 5

TABULACIÓN DE PREGUNTA # 1

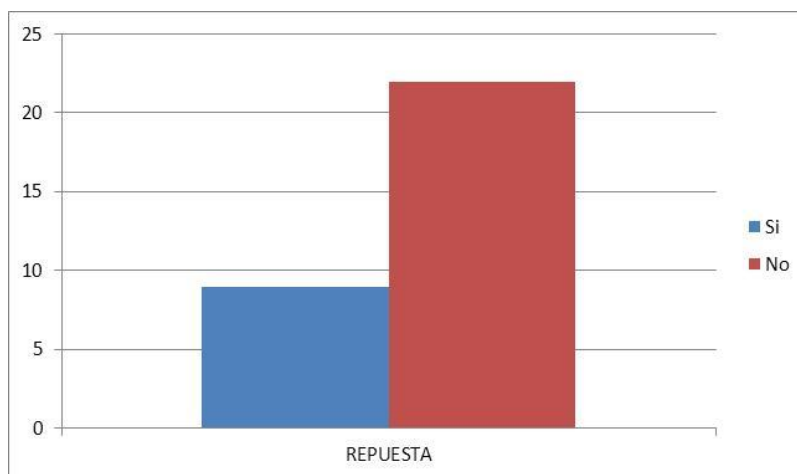
DETALLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Si	9	29,03%
No	22	70,97%
Total	31	100,00%

FUENTE: Encuestas realizadas

ELABORADO POR: Juan Diego Mera

GRÁFICO # 4

RESPUESTA DE PREGUNTA 1



FUENTE: Encuestas realizadas

ELABORADO POR: Juan Diego Mera

Análisis

El 70,97 % no cuenta con un historial de los procedimientos y los costos que se incurren para elaborar comidas y bebidas en su restaurante.

Interpretación

Los dueños de los hoteles no conocen cuanto le costó elaborar comidas o bebidas en su restaurante por lo que no puede tomar una adecuada toma de decisiones para mejorar su gestión del negocio.

2) ¿Se utiliza una técnica específica o sistema para saber los costos de las comidas y bebidas que se ofrece en el restaurante?

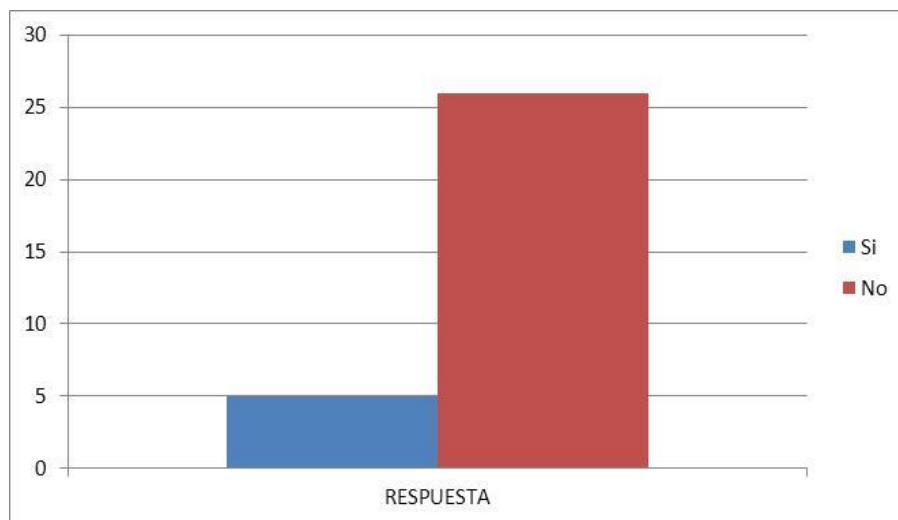
TABLA # 6
TABULACIÓN DE PREGUNTA # 2

DETALLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Si	5	16,13%
No	26	83,87%
Total	31	100,00%

FUENTE: Encuestas realizadas

ELABORADO POR: Juan Diego Mera

GRÁFICO # 5
RESPUESTA DE PREGUNTA 2



FUENTE: Encuestas realizadas

ELABORADO POR: Juan Diego Mera

Análisis

El 83,87 % carece de sistemas o técnicas específicas para determinar los costos de sus bebidas o comidas.

Interpretación

En la gran mayoría de los restaurantes de los hoteles se determinan los costos por simple presunción, sin basarse un sistema o técnica adecuada para su cálculo.

3) ¿Sabe exactamente los costos que se incurren en la producción de cada comida y bebida que se ofrecen en el restaurante?

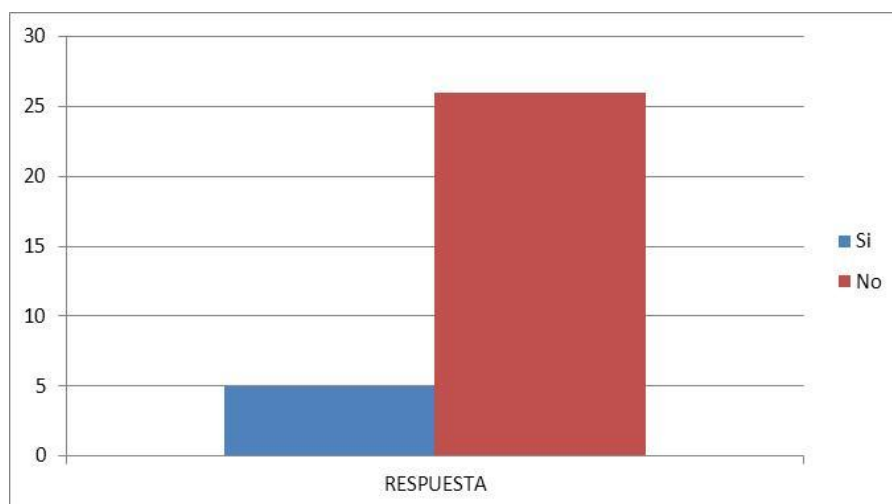
TABLA # 7
TABULACIÓN DE PREGUNTA # 3

DETALLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Si	5	16,13%
No	26	83,87%
Total	31	100,00%

FUENTE: Encuestas realizadas

ELABORADO POR: Juan Diego Mera

GRÁFICO # 6
RESPUESTA DE PREGUNTA 3



FUENTE: Encuestas realizadas

ELABORADO POR: Juan Diego Mera

Análisis

Apenas el 16,13% posee información exacta acerca del costo de cada platillo que se obtiene al preparar una u otra comida o bebida en su restaurante.

Interpretación

Aproximadamente tres cuartos de la población encuestada tiene que mejorar sus procedimientos y sistemas para determinar costos exactos, además que permitan una asignación real para cada comida o bebida ofrecida en el restaurante.

4) ¿Conoce la Materia Prima utilizada y su costo para elaborar una determinada comida o bebida del restaurante?

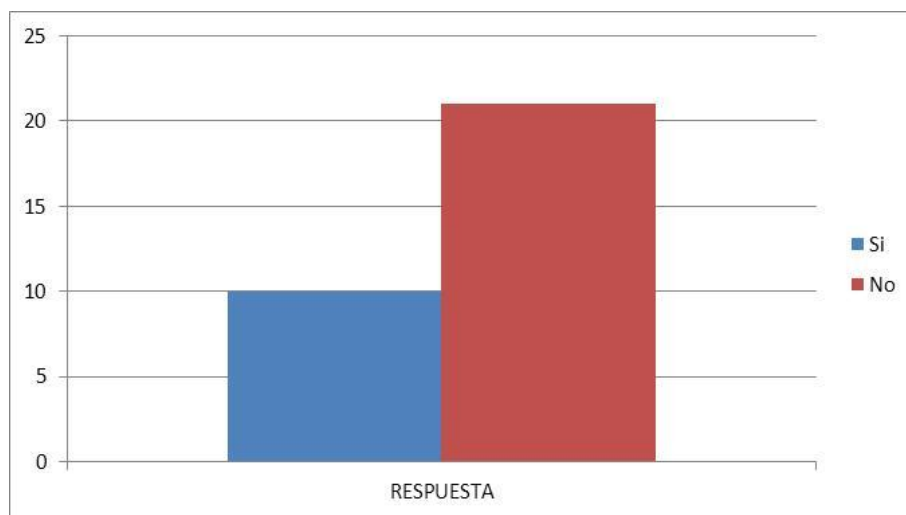
TABLA # 8
TABULACIÓN DE PREGUNTA # 4

DETALLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Si	10	32,26%
No	21	67,74%
Total	31	100,00%

FUENTE: Encuestas realizadas

ELABORADO POR: Juan Diego Mera

GRÁFICO # 7
RESPUESTA DE PREGUNTA 4



FUENTE: Encuestas realizadas

ELABORADO POR: Juan Diego Mera

Análisis

Un 32,26% conoce el costo que se incide en alimentos e insumos primos para la elaboración de cada comida y bebida ofrecida en su restaurante.

Interpretación

Los costos acerca de la materia prima utilizada en la producción de cada comida y bebida es la información que más poseen los encuestados, en comparación con los otros dos elementos del costo, el conocer la cantidad de la materia prima que se utiliza en cada platillo y el registro de a su costo facilita la asignación a cada producto.

5) ¿Conoce la Mano de Obra utilizada y su costo para elaborar una determinada comida o bebida del restaurante?

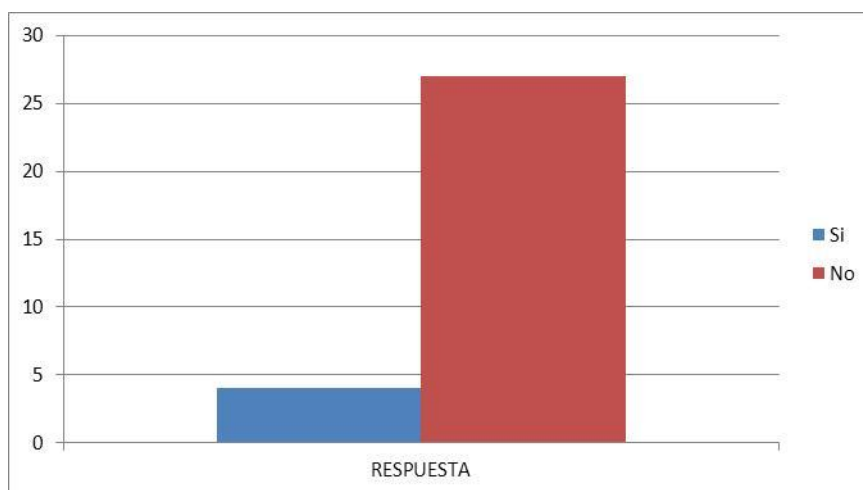
TABLA # 9
TABULACIÓN DE PREGUNTA # 5

DETALLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Si	4	12,90%
No	27	87,10%
Total	31	100,00%

FUENTE: Encuestas realizadas

ELABORADO POR: Juan Diego Mera

GRÁFICO # 8
RESPUESTA DE PREGUNTA 5



FUENTE: Encuestas realizadas

ELABORADO POR: Juan Diego Mera

Análisis

El 87,10% no conoce el costo que implica la mano de obra en la elaboración de cada una de sus comidas o bebidas ofrecidas en su restaurante.

Interpretación

Gran porcentaje de los encuestados no tiene un costo exacto de la mano de obra utilizada en la elaboración de cada comida o bebida elaborada, esto se debe no por el inconveniente que representa cuantificar la mano de obra, sino por la dificultad a la hora de asignarlo a cada uno de los productos.

6) ¿Conoce los Costos Indirectos utilizados y su costo para elaborar una determinada comida o bebida del restaurante?

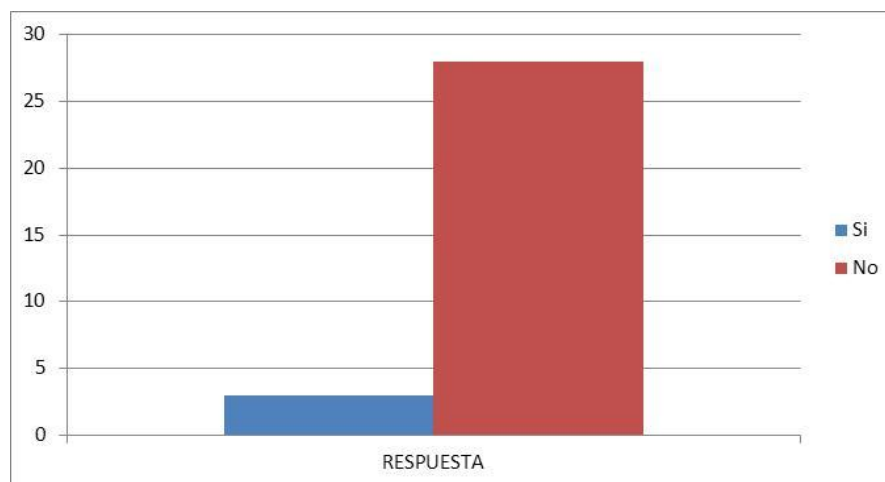
TABLA # 10
TABULACIÓN DE PREGUNTA # 6

DETALLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Si	3	9,68%
No	28	90,32%
Total	31	100,00%

FUENTE: Encuestas realizadas

ELABORADO POR: Juan Diego Mera

GRÁFICO # 9
RESPUESTA DE PREGUNTA 6



FUENTE: Encuestas realizadas

ELABORADO POR: Juan Diego Mera

Análisis

Un 90,32% de los encuestados no conoce los costos indirectos que se incurren al elaborar cada una de las comidas o bebidas ofrecidas en su restaurante.

Interpretación

Casi en su totalidad, los encuestados no conocen los CIF de cada una de las comidas y bebidas de su restaurante, esto debido a la complejidad que representa cuantificar el costo real de los indirectos en el periodo, y mucho más es su asignación a cada producto elaborado; siendo esta opinión de nuestra población el principal inconveniente al momento de calcular un costo real de los productos.

7) ¿Han variado los precios de las comidas y bebidas durante los años 2006-2011?

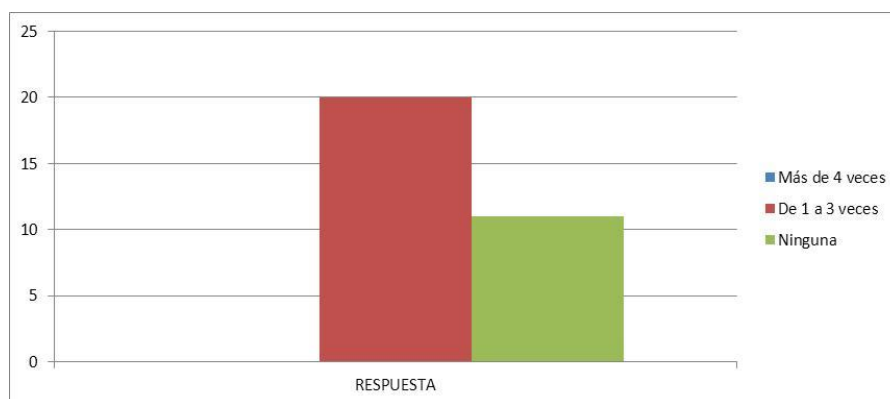
TABLA # 11
TABULACIÓN DE PREGUNTA # 7

DETALLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Más de 4 veces	0	0,00%
De 1 a 3 veces	20	64,52%
Ninguna	11	35,48%
Total	31	100,00%

FUENTE: Encuestas realizadas

ELABORADO POR: Juan Diego Mera

GRÁFICO # 10
RESPUESTA DE PREGUNTA 7



FUENTE: Encuestas realizadas

ELABORADO POR: Juan Diego Mera

Análisis

En el 35,48% de los restaurantes de los hoteles encuestados afirma que sus precios no han variado sus precios durante 5 años.

Interpretación

Se evidencia que en los cinco últimos años los precios en los restaurantes de los hoteles de nuestra población no varían en número mayor de 3 veces, una tercera parte expresa que sus precios se mantuvieron estables y la diferencia que han variado hasta un máximo de 3 veces.

8) ¿Existe relación entre los precios de la competencia y los de Hostería Bascún en las comidas y bebidas ofrecidas en el restaurante?

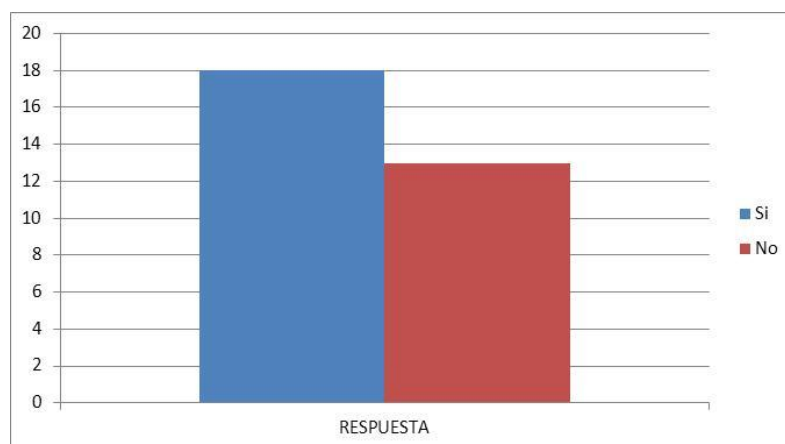
TABLA # 12
TABULACIÓN DE PREGUNTA # 8

DETALLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Si	18	58,06%
No	13	41,94%
Total	31	100,00%

UENTE: Registros Específicos realizados

ELABORADO POR: Juan Diego Mera

GRÁFICO # 11
RESPUESTA DE PREGUNTA 8



FUENTE: Registros Específicos realizados

ELABORADO POR: Juan Diego Mera

Análisis

El 58.06% afirma que si existe similitud en los precios de sus comidas y bebidas ofrecidas en el restaurante con las de hostería Bascún, mientras que el 41.94% afirma que no existe ningún tipo de relación.

Interpretación

Aproximadamente el 60% de los encuestados mantienen un igualdad en los precios de sus comidas y bebidas ofrecidas en el restaurante, identificando que en la gran mayoría sus precios toman como base simplemente el mercado (precios de sus competidores) y no los que realmente están presentes en su fabricación.

4.3 VERIFICACIÓN DE HIPÓTESIS

Para el presente trabajo investigativo se utilizara el modelo de verificación del χ^2 , tomando como base los 2 ítems que tengan mayor relación con las variables de nuestra investigación.

El primer ítems es el correspondiente a la pregunta 3 del cuestionario que lleva estrecha relación con nuestra variable independiente “sistema de costos inexistente”; y el segundo ítems corresponde a la pregunta 8 que guarda relación con la variable dependiente “precios de las comidas y bebidas”.

La Hipótesis a verificar es ¿La inexistencia de un sistema de costos es el que produce los precios inadecuados en las comidas y bebidas que ofrece el restaurante de la hostería Bascún?

4.3.1 Planteamiento de la Hipótesis

HIPOTESIS NEGATIVA (Ho): La inexistencia de un sistema de costos no produce los precios inadecuados en las comidas y bebidas que ofrece el restaurante de la hostería Bascún.

HIPOTESIS POSITIVA (Ha): La inexistencia de un sistema de costos es el que produce los precios inadecuados en las comidas y bebidas que ofrece el restaurante de la hostería Bascún.

4.3.2 Selección del Nivel de Significación

$$\alpha = 0.05$$

Grados de Libertad

$$G1 = (nf - 1)(nc - 1)$$

$$GL = (2 - 1)(2 - 1)$$

$$GL = (1)(1)$$

$$GL = 1 \rightarrow \text{de acuerdo al } X^2 \text{ a} = 3.84$$

Simbología

α = Nivel de Significancia

X^2_{α} = Chi² Tabulado

nf = Número de filas

nc = Número de columnas

4.3.3 Estadístico de Prueba

$$X^2_c = \sum_{i=1}^K \frac{(fo - fe)^2}{fe}$$

SIMBOLOGÍA

fo = Frecuencias Observadas

fe = Frecuencias Esperadas

X^2 = Chi²

4.3.3.1 Cálculo del CHI CUADRADO

Como se mencionó anteriormente se toma como base la pregunta 3 del cuestionario relacionada con nuestra variable independiente y que tiene dos alternativas de solución (si-no). Esta información se cruzara con la obtenida en la pregunta 8 que se relaciona con la variable dependiente y que de igual forma muestra 2 alternativas de solución (si-no); obteniendo una matriz de 2 columnas por 2 filas.

Pregunta 3: ¿Sabe exactamente los costos que se incurren en la producción de cada comida y bebida que se ofrecen en el restaurante?

Pregunta 8: ¿Existe relación entre los precios de la competencia y los de Hostería Bascún en las comidas y bebidas ofrecidas en el restaurante?

TABLA # 13

FRECUENCIAS OBSERVADAS

ALTERNATIVAS	SI	NO	TOTAL
Pregunta 3	5	26	31
pregunta 8	18	13	31
TOTAL	23	39	62

FUENTE: Registros Específicos y encuestas realizadas

ELABORADO POR: Juan Diego Mera

FRECUENCIAS ESPERADAS

Para la ejecución de las frecuencias esperadas se tomara la siguiente fórmula:

$$fe = \frac{TF * TC}{TM}$$

SIMBOLOGÍA

TC = Total de Filas

TF = Total de Columnas

TM = Total de la Muestra

TABLA # 14

FRECUENCIAS ESPERADAS

$$(31 * 23) / 62 = 11.5 = 12$$

$$(31 * 39) / 62 = 19.5 = 19$$

$$(31 * 23) / 62 = 11.5 = 11$$

$$(31 * 39) / 62 = 19.5 = 20$$

ALTERNATIVAS	SI	NO	TOTAL
Pregunta 3	12	19	31
pregunta 8	11	20	31
TOTAL	23	39	62

FUENTE: Registros Específicos y encuestas realizadas

ELABORADO POR: Juan Diego Mera

TABLA # 15

TABLA DE CONTINGENCIA PARA EL CALCULO DEL χ^2

O	E	O - E	(O - E) ²	$\frac{(O - E)^2}{E}$
5	12	-7	49	4,08
18	11	7	49	4,45
26	19	7	49	2,58
13	20	-7	49	2.45
$\chi^2 =$				13,56

FUENTE: Registros Específicos y encuestas realizadas

ELABORADO POR: Juan Diego Mera

$$\chi_c^2 = \sum_{i=1}^K \frac{(fo - fe)^2}{fe}$$

$$\chi_c^2 = 13,56$$

4.3.4 Regla de Decisión

Análisis e interpretación

GRÁFICO # 12

ACEPTACIÓN DEL CHI CUADRADO

FUENTE: Registros Específicos y encuestas realizadas

ELABORADO POR: Juan Diego Mera

Condición:

$$si : X_C^2 \geq X_t^2 \rightarrow \text{Se rechaza la Ho}$$

$$13,56 \geq 3,84$$

$$3.84$$

4.3.5 Decisión:

Siendo el valor de CHI CUADRADO calculado X_C^2 de 13,56 mayor al valor encontrado en la tabla de la curva X^2 con un 5% de significación, y un grado de libertad de 1 siendo X_t^2 3,84; se rechaza la Ho y se acepta la Hipótesis de la investigación Ha

Por lo tanto se acepta la Hipótesis positiva “La inexistencia de un sistema tiene una influencia directa sobre la fijación inadecuada de precios en las comidas y bebidas que ofrece el restaurante de la hostería Bascún”.

CAPITULO V

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

5.1 CONCLUSIONES

De acuerdo a los objetivos, encuesta y registro específico; planteados a lo largo de la investigación, con base en la información resultado del estudio, se puede concluir que Hostería Bascún:

- No posee un sistema de costos específico para el área de restaurante, lo cual dificulta una fijación de precios acorde a los costos incurridos y a la utilidad deseada por sus administradores, tanto en las comidas como en las bebidas ofrecidas en su menú.
- Utiliza como técnica para fijar precios de las comidas y bebidas de su restaurante, el basarse en el mercado; cerca del 80% de hoteles que poseen restaurantes en la ciudad de Baños de Agua Santa no tiene un sistema de costos como base para un precio, además un 43,85% concuerda exactamente en estos precios; razón por la cual se han manejado concepciones erróneas y sin base para una adecuada toma de decisiones.
- Posee gran cantidad de información en lo concerniente a los costos totales de Materia Prima y Mano de Obra utilizada durante un periodo para la fabricación de sus comidas y bebidas, al igual que los encuestados; lo que no representa que se obtenga costos de cada uno de estos productos ofrecidos, se debe seleccionar un sistema de costos con procedimientos correctos para la asignación de estos costos total hacia cada comida y bebida preparada.

- La determinación de los costos indirectos en este tipo de actividad conlleva un profundo análisis, el tomar en cuenta cada uno de estos costos al igual que su valoración y asignación representan la mayor dificultad al momento de seleccionar un costo individual para cada producto ofrecido.

5.2 RECOMENDACIONES

- Tomar decisiones adecuadas para ser más competitivos en el mercado, obteniendo costos reales de cada una de las comidas y bebidas ofrecidas, que permitan tener una visión real de la utilidad o pérdida producida por el área de restaurante.
- Difundir una nueva visión que permita cambiar la concepción antigua en propietarios, administrador, contador y trabajadores del área de restaurante de hostería de Bascún de fijar precios sin fundamentos técnicos y contables, basados en el mercado o por experiencia; para dar paso a métodos modernos como el de costos, que permitan afrontar los nuevos escenarios manteniendo ventajas comparativas y mayor crecimiento económico con relación a su competencia.
- Seleccionar el sistema de costos por órdenes de trabajo, que por sus características es el más idóneo para este tipo de negocio, ya que valora y asigna de forma adecuada los Costos de Producción hacia cada producto fabricado.

CAPITULO VI

PROPUESTA

6.1 DATOS INFORMATIVOS

6.1.1 TÍTULO

APLICACIÓN DEL SISTEMA DE COSTOS POR ÓRDENES DE PRODUCCIÓN PARA UNA ADECUADA FIJACIÓN DE PRECIOS DE LAS COMIDAS Y BEBIDAS DEL RESTAURANTE DE HOSTERÍA BASCÚN

6.1.2 INSTITUCIÓN EJECUTORA

Hostería Bascún

6.1.3 BENEFICIARIOS

Clientes, empleados y propietarios de Bascún.

6.1.4 UBICACIÓN

Provincia: Tungurahua
Ciudad: Baños de Agua Santa
Sector: Avenida El Salado
Teléfono: 03-2740-740
Telefax: (593)3-2740-334

6.1.5 TIEMPO ESTIMADO PARA LA EJECUCIÓN

El tiempo para la ejecución comprende desde Abril del 2012 hasta Diciembre de este mismo año.

EQUIPO TÉCNICO RESPONSABLE

Investigador: Mera Ubilluz Juan Diego
Tutor: Dr. Vásquez Acuña Lenyn Geovanny
Contadora: Mónica Rodríguez
Chef: Brenda Pérez

6.1.6 COSTO

TABLA # 16
COSTOS

DETALLE	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Computadora	1	750,00	750,00
Internet	3 meses	24,00	72,00
Impresiones	400 hojas	0,10	40,00
Papel Bond	2 resmas	4,50 c/u	9,00
Transporte Interno	---	---	20,00
Transporte hacia Ambato	---	---	50,00
Alimentación	---	---	25,00
SUMAN			966,00
IMPREVISTOS 10%			96,60
TOTAL			1062,60

FUENTE: Registros Específicos y encuestas realizadas

ELABORADO POR: Juan Diego Mera

Los recursos humanos empleados para poner en marcha la propuesta de la investigación ascienden a 1062,60 dólares americanos.

6.2 ANTECEDENTES DE LA PROPUESTA

La fijación de precios de las comidas y bebidas en el restaurante de hostería Bascún se realiza utilizando a su competencia como referencia, dejando de lado normas y aspectos técnicos que permitan obtener datos más reales acorde con la realidad de los costos incurridos en la producción; se ha olvidado de cuantificar costos como materia prima, los sueldos de empleados y los indirectos de fabricación.

Para ello se debe implementar un sistema que permita una aplicación adecuada a este tipo de actividad de servicios como es el de restaurante, además de que permita obtener un costo unitario de cada producto ofrecido en el menú y una asignación real de cada costo de producción en especial de los indirectos de fabricación.

Para que con esta información se proporcione información veraz y oportuna a la administración para una posterior toma de decisiones que permita fijar un precio que proporcione ganancias en esta área, al mismo tiempo de que mantenga su competitividad con los hoteles de la ciudad de Baños de Agua Santa.

6.3 JUSTIFICACIÓN

La fijación de precios en las comidas y bebidas del restaurante de hostería Bascún como se constató en la primera etapa de la investigación, se realiza de una manera inadecuada, basando en la experiencia sin contar con una base que le permita establecer un precio coherente con los costos incurridos en el proceso productivo y de venta, que además le permita tener las utilidades esperadas por sus administradores.

Las características del objeto de investigación (restaurante Bascún) no permiten un fácil cálculo del costo de los productos, la cual ha sido la razón fundamental para usarla como herramienta en la fijación de precios; el sistema de costos por órdenes de producción se adapta de forma exacta a las peculiaridades del servicio y proceso productivo que exige la venta de comidas y bebidas; además su fácil

manejo como aplicación, no dejan duda alguna que es el costeo perfecto para su aplicación.

La demora en la ejecución de este sistema privara de conocer al administrador y propietarios el resultado real durante un periodo de las actividades realizadas, demorando la toma de decisiones, ocasionando una tardanza en el logro de metas y objetivos, que lo alejaran de su visión institucional.

6.4 OBJETIVOS

6.4.1 Objetivo General

Proponer un sistema de costos que permita la determinación del precio de las comidas y bebidas en el restaurante de la Hostería Bascún, que garantice una mayor rentabilidad.

6.4.2 Objetivos Específicos

Brindar a Hostería Bascún herramientas que faciliten la fijación de precio por medio de este sistema, desarrollando un proceso de fácil aplicación que permita al personal de Bascún su desarrollo óptimo en cualquier situación futura.

Determinar en forma apropiada el costo unitario de cada comida y bebida que se ofrecen en el restaurante de hostería Bascún.

Establecer un precio en las comidas y bebidas que incluya a más de su costo un margen de utilidad, que genere una ganancia aceptable para los propietarios de Bascún.

6.5 ANÁLISIS DE FACTIBILIDAD

6.5.1 Factibilidad Política

La política nacional y local brinda facilidades para el desarrollo de la investigación, las campañas nacionales de apoyar lo nuestro y en especial el impulso hacia el sector hotelero del Ministerio de Turismo y de la cámara de

turismo de la ciudad de Baños de Agua Santa, que continuamente están diseñando planes para el mejoramiento del turismo, así como del servicio de las hosterías y servicios de alojamiento.

6.5.2 Factibilidad Socio-cultural

La presente investigación si contara con las facilidades sociales para su realización, debido a que las personas que más consumen el servicio son clientes nacionales, y los ecuatorianos en alimentación prefieren consumir alimentos que estén de acuerdo a las costumbres del país, además que no se puede pasar por alto alguna de las tres comidas del día.

6.5.3 Factibilidad Tecnológica

Hostería Bascún cuenta con tecnología que contribuye a la presente investigación, su equipo de cómputo y el contar con un software "Smart" adaptado especialmente para el sector hotelero, facilitaran la fijación de precios de las comidas y bebidas del restaurante.

6.5.4 Factibilidad Organizacional

La factibilidad organizacional no será ningún impedimento para la investigación, al contrario la buena estructura funcional y organizacional en cada una de las áreas de restaurante, así como el buen manejo de su personal administrativo; sin duda alguna favorecerá el fin de esta tesis.

6.5.5 Factibilidad Económico-financiera

El predisposición del sector contable y la comprensión del gerente propietario de Bascún con relación a los recursos económicos, de que todo el dinero utilizado

representa una inversión y no un gasto, que mejora la rentabilidad en esta área al fijar precios adecuados de las comidas y bebidas del restaurante, son de gran apoyo para la investigación y permitan su desarrollo.

6.5.4 Factibilidad Legal

Las leyes y reglamentos en especial impulsadas por el Ministerio de Turismo, y las políticas ambientales y de salud que permiten un adecuado funcionamiento, son un apoyo que brindan facilidades al momento de fijar un precio en las comidas y bebidas del restaurante.

6.6 FUNDAMENTACIÓN

Sistema de Costos

Un sistema de costos manifiesta (Álvarez, Mendoza y Rolón, 2005) “en la actualidad es necesario que las empresas puedan obtener ventajas competitivas de sus sistemas de costos, de manera que sus directivos puedan obtener información de éstos y tomar decisiones estratégicas respecto a sus clientes, competidores, servicios, productos, etc”. Además este autor señala que entre uno de los usos de los sistemas de costos se encuentra la determinación de precios de ventas, siendo este el objetivo principal de la investigación.

Sistema de Costos por Órdenes de Producción

Hostería Bascún al igual que los hoteles se los considera como una empresas de un producto-servicio compuesto, en la investigación se hace referencia al área de restaurante que brinda un productos de alimentación y bebidas, en este tipo de organización por sus características se ha seleccionado el sistema de costos por órdenes de producción, basada en datos históricos.

Los sistemas de órdenes de producción se basan directamente en el cliente, en producir solamente lo requerido por él, Sinisterra (1997) señala “son aquellos en

los que se acumulan los costos de la producción de acuerdo a las especificaciones del cliente”, característica que encaja perfectamente para el restaurante de hostería Bascún.

“En este sistema, por lo general, el procesamiento de cada lote se inicia mediante una orden emitida para cada cliente, en el que se especifican las características del producto que este último desea” (Hargadón y Múniera, 1985), además este método es de gran ayuda al momento de fijar un precio en este tipo de empresas con una producción basada en órdenes del cliente, Solano (2009) menciona “la importancia de este método radica en que ayuda a determinar los costos en que se incurre y así poder establecer el precio de venta de manera precisa”.

Dado que en estos procesos, cada uno de los lotes u órdenes de trabajo es distinto y cada uno recibe un grado de atención, esfuerzo y habilidad diferentes, es razonable suponer que los costos de producción de cada trabajo también sean distintos, por tanto es necesaria una acumulación y asignación por separado tan pronto como se identifiquen o se incurran. Tal es el caso de las carpinterías, sastrerías o negocios de alta costura y diseños exclusivos, constructoras, editoriales, fabricantes de muebles y maquinarias especializadas, restaurantes de comida a la carta y otros (Polimeni et al, 1998).

TABLA # 17
CARACTERÍSTICAS, VENTAJAS, DESVENTAJAS Y OBJETIVOS DEL
SISTEMA DE COSTOS POR ÓRDENES DE PRODUCCIÓN

OBJETIVOS
Proporcionar directrices para la fijación de precios.
Establecer con exactitud cuánto cuesta la elaboración de un producto.
Servir de herramienta gerencial para la toma de decisiones.
Establecer rentabilidad por producto a través del análisis de los costos unitarios.
Promover la productividad en la empresa.

CARACTERÍSTICAS

Se usa cuando la producción consiste en trabajos a pedido.

La determinación de los costos, es trabajosa pero sencilla de entender.

La demanda anticipa a la oferta.

Puede adoptarse cuando se puede identificar claramente cada etapa del proceso productivo.

La unidad de costeo es la orden de trabajo.

Se conoce el destinatario.

Cada trabajo representa distintas especificaciones de fabricación.

El costo del trabajo es una base para hacer una comparación con el precio de venta y sirve como referencia para las futuras cotizaciones de precios.

La producción no tiene un ritmo constante.

Se ofrece gran cantidad de productos.

La producción se realiza de forma individual.

VENTAJAS

Se identifica fácilmente el costo de producción de cada orden.

Permite distinguir la rentabilidad por orden de producción.

Se conoce la producción en proceso de forma sencilla.

DESVANTAJAS

Pueden obtenerse costos diferentes para un mismo tipo de producto, debido a las variaciones constantes de precios.

No facilita la comparación de un período a otro.

Cálculos extensos cuando se ofrece una gran variedad de productos.

Producción no constante.

Se requiere una adecuada planificación para conseguir la utilización más económica del factor humano y del equipo productivo.

Su costo varía cuando existe desperdicios o mermas.

FUENTE: Sinisterra (1997), (Polimeni et al, 1998), Solano (2009)

ELABORADO POR: Juan Diego Mera

En el costeo por órdenes específicas se deben identificar los tres elementos básicos del costo: materiales, mano de obra y costos indirectos de fabricación. Altahoma (2009) define a la materia prima que “está compuesta por los insumos necesarios para fabricar el producto y que quedan formando parte esencial de él”, a la mano de obra como un “pago al sacrificio físico e intelectual que se requiere para fabricar un producto o prestar un servicio”, y a los indirectos de fabricación como “elementos diferentes a materia prima y mano de obra, pero que se hacen necesarios para fabricar el producto o prestar el servicio”.

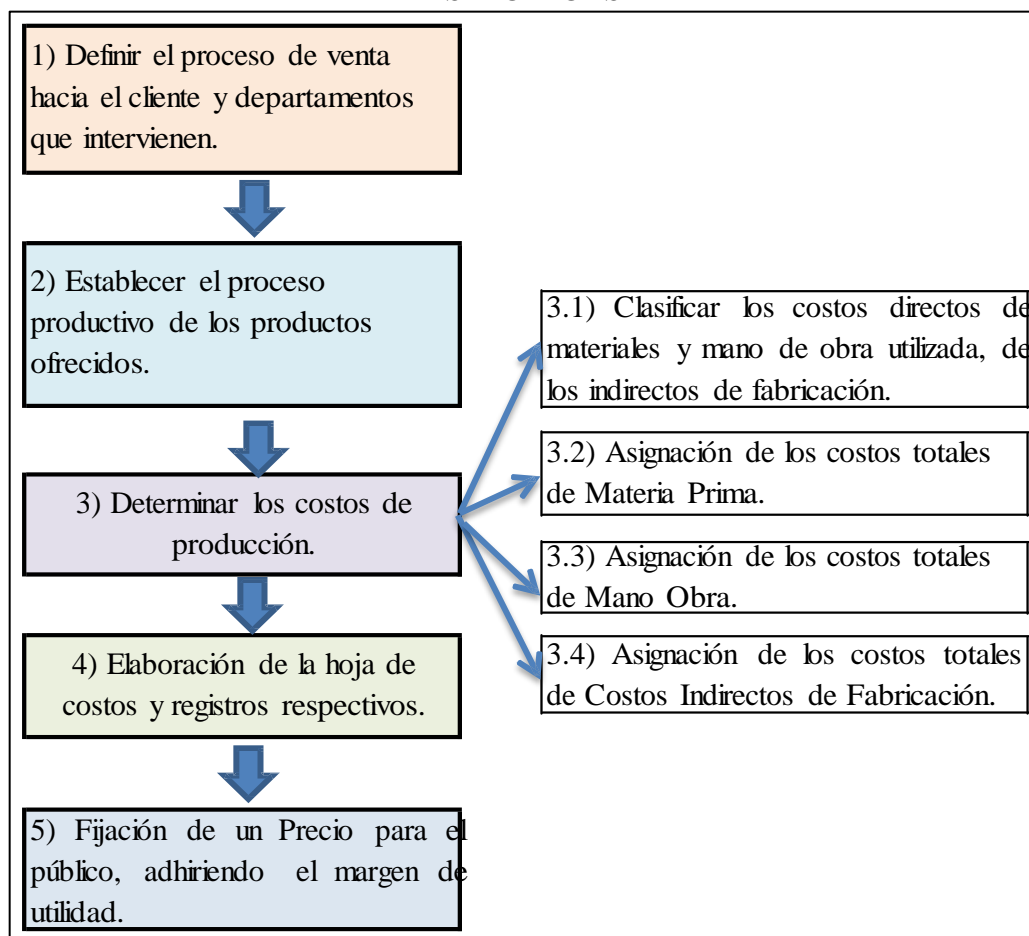
6.6 MODELO OPERATIVO

Para aplicar el sistema de costos por órdenes específicas en el restaurante de hostería Bascún de forma operativa y contable se ha recogido una serie de criterios, apoyados en el marco conceptual presentado, además analizando y tomando en cuenta toda la información recabada en la investigación.

La metodología está centrada en cinco puntos básicos tanto como prácticos, que tiene como finalidad dar un precio adecuado a los productos, de acorde a los costos incurridos durante el proceso productivo, cabe recalcar que esta metodología no solo podrá ser aplicada a Bascún, sino que por su estructura será aplicable especialmente a las empresas dedicadas a la venta de comidas y bebidas.

GRÁFICO # 13

PROCESO DE APLICACIÓN DEL SISTEMA DE COSTOS POR ÓRDENES ESPECÍFICAS



FUENTE: Registros Específicos y encuestas realizadas

ELABORADO POR: Juan Diego Mera

1) Definir el proceso de venta hacia el cliente y departamentos que intervienen.

La aplicación de este sistema inicia con identificar el proceso integral de venta, en el restaurante de hostería Bascún; se parte desde el pedido del cliente, que da lugar a la emisión de un primer documento denominado “Orden de producción” o conocida también como orden de fabricación técnica; que luego de ser llevada por el mesero hacia el departamento de cocina, se convierte en una orden autorizada para comenzar con la fabricación del producto.

La orden de producción es una herramienta de programación del trabajo en la cual se especifica el trabajo que debe realizar el operario en un período de tiempo,

Chicaiza en su tesis expresa “el jefe de producción elabora este formulario que pone en función a las demás unidades de la organización, para iniciar la producción; debe contener de manera general la información necesaria para la correcta ejecución de las tareas”. Este documento debe contener por lo menos la siguiente información:

Nº de la orden de producción.

Fecha de elaboración.

Identificación del cliente.

Quien lo elabora.

Producto a elaborar.

Cantidad de artículos.

Firma del responsable.

El restaurante de hostería Bascún cuenta con el siguiente modelo de orden de producción, que tiene acertadamente como característica principal su información básica, debido a que los clientes buscan el mayor grado de rapidez en el cumplimiento de sus órdenes.

GRÁFICO # 14
 MODELO DE ORDEN DE PRODUCCIÓN DEL RESTAURANTE DE
 BASCÚN



ÓRDEN DE PRODUCCIÓN N° _____
CLIENTE MESA N° _____
FECHA: _____

CANTIDAD	ARTICULO

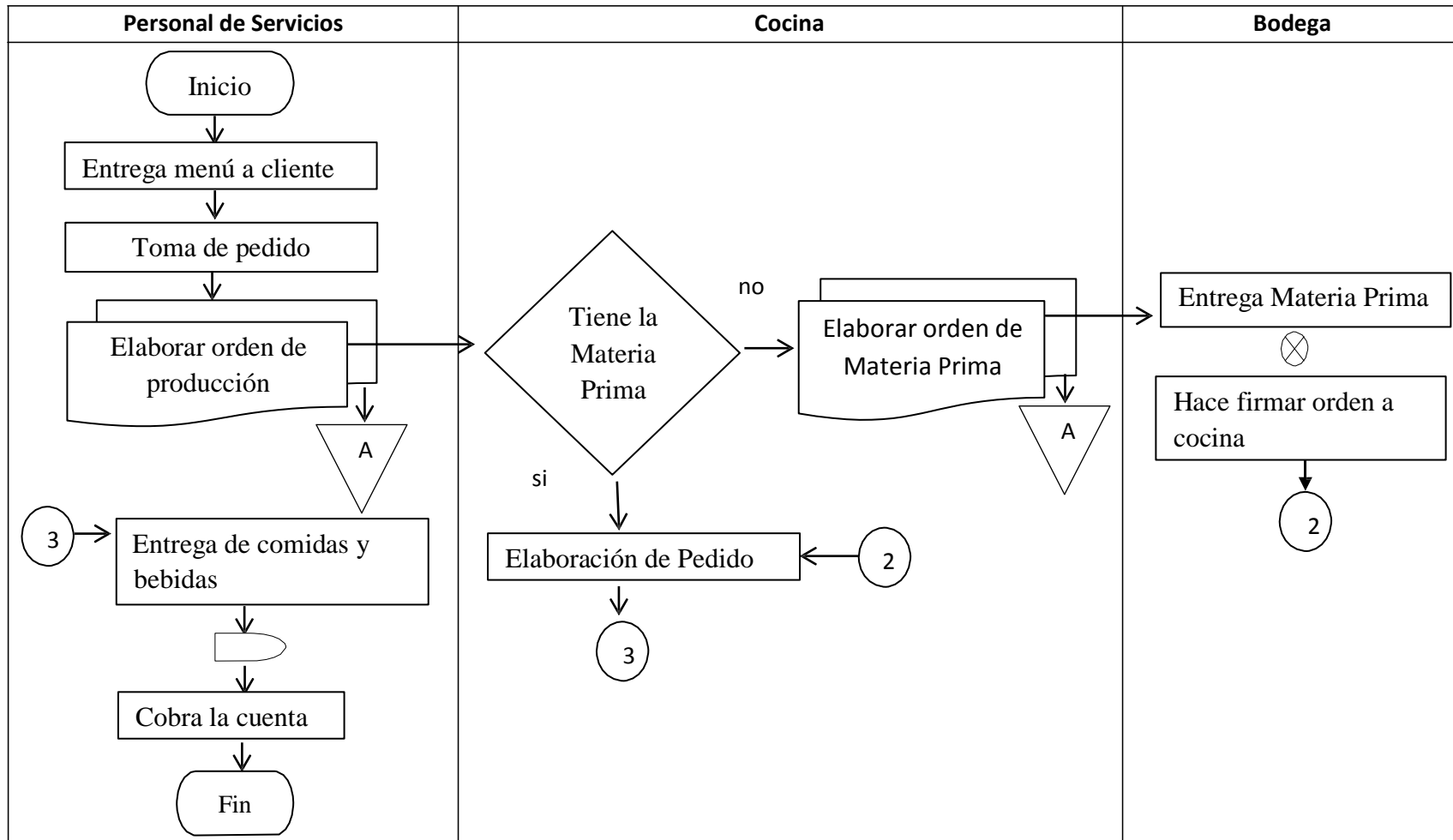
CÓDIGO

FIRMA

FUENTE: Hostería Bascún
ELABORADO POR: Juan Diego Mera

Luego de la elaboración de la orden de producción, el documento original es enviado hacia la cocina al chef general quien es el encargado de dar la orden de fabricación, si se cuenta con la materia prima suficiente se procede a iniciar con el proceso productivo, caso contrario se elabora la orden de materia prima que es entregada su original hacia bodega y su copia posteriormente archivada; en bodega se entrega la materia prima con la cual se hace firmar dicha orden. Luego de ser elaborado el producto es entregado por el mesero hacia el cliente para que después se termine el proceso con el debido cobro.



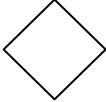
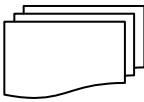


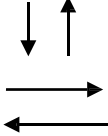


GRÁFICO # 15: Diagrama de flujo del proceso de fabricación y venta de las comidas y bebidas en el restaurante de hostería Bascún



FUENTE: Hostería Bascún

ELABORADO POR: Juan Diego Mera

TABLA # 18
SIMBOLOGÍA Y SIGNIFICADO DE FLUJOGRAMAS

SIMBOLOGÍA	SIGNIFICADO
	Inicio o final de un diagrama
	Documentación
	Análisis de situación y toma de decisión
	Multidocumentos
	Archivo de documentos
	Conexión o relación entre partes de un diagrama
	Indicación del flujo de proceso
	Y
	Retraso

FUENTE: Web

ELABORADO POR: Juan Diego Mera

Los restaurantes como negocio tienen para su éxito, la característica de conjugar una parte intangible como la amabilidad y atención brindada por el personal de servicios hacia los clientes, con la parte tangible que representa los alimentos y las bebidas. Es por esta razón que se debe identificar el personal que interviene en estos dos sectores; factor que contribuirá en nuestro objeto de estudio, determinar un precio adecuado identificando el costo real de producción.

Entonces el cobro se realiza a más de los alimentos y bebidas consumidas, por el servicio prestado, ya que la finalidad de este tipo de lugares no sólo consiste en ofrecer productos, sino también atención y servicio a los clientes que visitan el establecimiento.

Para ofrecer como producto las comidas y bebidas a los clientes del restaurante de hostería Bascún, participan directamente en la parte tangible (elaboración de las comidas y bebidas) el personal del sector de cocina conformado por un chef ejecutivo, un cocinero y un ayudante de cocina.

El personal que trabaja exclusivamente en el área de servicios en el restaurante de Bascún se conforma por un mismo número de personas que el área de cocina: un capitán de meseros, un mesero y un ayudante de meseros. En el restaurante de hostería Bascún, participan directamente en la parte tangible (elaboración de las comidas y bebidas) el personal del sector de cocina conformado por un chef ejecutivo, un cocinero y un ayudante de cocina.

Se adiciona a esta lista el contador, quien a pesar de no ser parte del área de restaurante representa un eje principal en la investigación, el contador en la fijación de precios de las comidas y bebidas se encargará principalmente de cuantificar así como asignar los costos incurridos en la producción, elaborar la hoja de costo y realizar los registros respectivos.

TABLA # 19

FUNCIONES DEL PERSONAL DE COCINA Y SERVICIOS

ÁREA	PERSONAL	FUNCIÓN
COCINA	Chef ejecutivo	Encargado de dirigir la elaboración de la orden de producción. Responsable de la operación de la cocina, quien da el visto bueno al platillo antes de ser presentado al comensal.
	Cocinero	Ejecutar órdenes del jefe de partida, elabora trabajos más técnicos y delega trabajos elementales.
	Ayudante de cocina	Realizar los trabajos básicos, recibe órdenes, lava vajillas.
SERVICIOS	Capitán de meseros	Acompaña a los clientes a sus mesas o al bar, revisa el buen funcionamiento, da la bienvenida y despedida, entrega menú, da sugerencias, decide decorados y arreglos
	Mesero	Alinea y monta mesas, proveer a las mesas de suministros, toma la orden, lleva la comanda a cocina, presenta y cobra la cuenta.
	Ayudante de meseros	Se encarga de la limpieza del restaurante, retira platillo, asiste al mesero.
CONTABLE	Contador	Cuantificar así como asignar los costos incurridos en la producción.
		Elaborar la hoja de costo.
		Realizar los registros respectivos.

FUENTE: Hostería Bascún

ELABORADO POR: Juan Diego Mera

2) Establecer el proceso productivo de los productos ofrecidos.

Antes de proceder a determinar los costos, se debe establecer en el departamento productivo (segmento de cocina), de forma específica los procesos productivos que se llevan a cabo para la elaboración de las comidas y bebidas ofrecidas en el


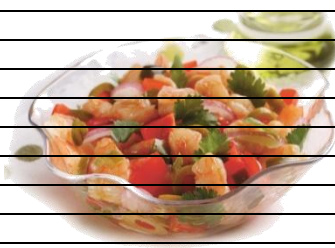
restaurante, en el sistema de órdenes específicas se debe contar con una “Hoja de producción” documento que tiene como finalidad recoger detenidamente los procesos de fabricación, con los tres elementos del costo: materia prima, mano de obra e indirectos; este documento es la base para un mejor cálculo del costo unitario de cada uno de los productos.

Por las características del negocio se debe tomar en cuenta en este tipo de documento su flexibilidad al momento de la producción, ya que por ser un restaurante en muchos de los casos se deben ajustar los productos a los pedidos de los clientes, ocasionando modificaciones en las hojas de producción existentes o la creación de nuevas.

En el restaurante de hostería Bascún se encontró como debilidad, que para el desarrollo del producto en el área de cocina no se cuenta con este documento, tanto el chef ejecutivo como el cocinero se manejan por la experiencia y de una forma empírica, dejando un margen de error entre la elaboración de uno u otro producto, pero especialmente privando de datos reales a la contadora de la hostería para determinar un costo real.

A continuación se muestra un diseño que reúne todos los datos proporcionados por el chef de Bascún, que trata de adaptarse de la manera más precisa a la realidad aplicada a una platillo de cada una de las secciones ofrecidas en el menú de Bascún (entradas, sopas, arroces, pastas, menús, pollos, lomos, pescados, mariscos y extras), y que especialmente se cuantifico materiales en unidades de medidas tanto sólidas como líquidas, así como el tiempo utilizados para identificarlos como costos directos de fabricación que indudablemente influirá positivamente, en lo posterior para el cálculo del costo unitario de cada producto.

Entradas

	HOJA DE PRODUCCIÓN	Nº <u>1</u>
	ARTICULO	<u>CEVICHE DE CAMARÓN</u>
MATERIA PRIMA		
CANTIDAD	DETALLE	
media libra	camarones medianos	
un cuarto	cebolla perla	
dos y medio	limón verde	
medio	tomate maduro riñón	
un octavo	pimiento verde	
3 ramas	cilantro	
1 cucharadita	salsa de tomate (ketchut)	
al gusto	sal y pimienta	
6 onzas	aceite de oliva	
4 onzas	maiz de canguil	
medio	platano verde	
cuatro pedazos	papel absorbente	
una rama	perejil	
s/m	pimienta	
s/m	salsa de tomate	
s/m	aceite	
s/m	sal	
s/m	ají	
		
PRODUCCIÓN		
DETALLE	TIEMPO	ENCARGADO
Lavar y pelar los camarones (anticipadamente)	10 minutos	AC
Hervir en una olla los camarones con muy poquita agua.	5 minutos	C
Cernir y extraer los camarones, guardar el agua.	10 segundos	C
Cortar la cebolla en rodajas finas lavarla, y colocarla cubierta de agua en un recipiente.	15 segundos	AC
Agregarle 2 cucharadas de sal, mezclar y cerrar herméticamente este recipiente.	5 segundos	AC
Colocar solo la cebolla en un recipiente cubierta con el agua de los camarones.	5 segundos	C
Pelar y picar los tomates.	5 segundos	AC
Cortar en tiritas el pimiento verde y las ramas de cilantro.	10 segundos	AC
Exprimir uno y medio limones en la cebolla.	15 segundos	AC
Agregar los camarones, el pimiento verde, el tomate y el cilantro picado a la fuente donde colocó la cebolla.	5 segundos	CE
Agregarle la salsa de tomate, la sal y pimienta a gusto. Mezclar bien.	10 segundos	CE
ACOMPañADO		
Pelar el platano verde y rallar en rodajas finas.	1 minuto	AC
Freir en 5 onzas de aceite hirviendo.	10 minutos	C
Retirar los chifles, colocarlo en papel absorbente y agregar sal.	15 segundos	C
Freir el canguil en una holla removendola constantemente con una onza de aceite, agregar sal.	3 minutos	AC
PREPARACIÓN Y GUARNICIÓN		
Colocar en la vajilla y decorar con una rama de perejil	1 minuto	CE
Servir acompañado de pimienta, un limón, salsa de tomate, aceite, sal y ají.	1 minuto	AM

Sopas



HOJA DE PRODUCCIÓN

Nº 2

ARTICULO

CREMA DE POLLO

MATERIA PRIMA


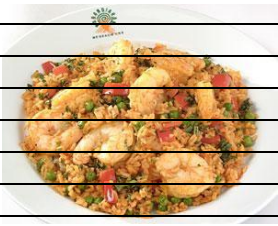
CANTIDAD	DETALLE
un cuarto	pechuga de pollo
un octavo	cebolla perla
medio	ajo
una hoja	apio
un cuarto	zanahoria
30 gramos	harina
media cucharadita	aceite de oliva
al gusto	sal y pimienta
una rama	perejil
s/m	pimienta
s/m	salsa de tomate
s/m	aceite
s/m	sal
s/m	ají



PRODUCCIÓN

DETALLE	TIEMPO	ENCARGADO
Lavar y picar la cebolla, el ajo, el apio y la zanahoria	5 minutos	AC
Freir la cebolla y el ajo hasta que la primera esté transparente.	3 minutos	C
Cocinar el pollo en un cuarto de agua, guardar el consome	15 minutos	AC
Corta el pollo en pequeñas partes	3 minutos	CE
Agregar el pollo, el apio, la zanahoria, el ajo y la cebolla y cocinarlo hasta que cambie de color.	5 minutos	AC
Licuar ligeramente lo anterior con harina y el consomé, vierte en una cazuela.	3 minutos	C
Sazonar con sal y pimienta.	10 segundas	CE
Cocinar hasta que espese mezclando constantemente.	5 minutos	C
ACOMPAÑADO		
PREPARACIÓN Y GUARNICIÓN		
Colocar en la vajilla y decorar con una rama de perejil	1 minuto	CE
Servir acompañado sal y ají.	1 minuto	AM

Arroces

	HOJA DE PRODUCCIÓN	N° <u>3</u>
	ARTICULO	<u>ARROZ CON CAMARÓN</u>
MATERIA PRIMA		
CANTIDAD	DETALLE	
media libra	camarones	
una pizca	comino molido	
1 diente	ajo	
un octavo	cebolla colorada	
un octavo	pimiento	
medio	tomate	
una rama	perejil	
0,16 onzas	achiote preparado	
media onza	vino blanco	
4 tazas	arroz elaborado	
una rama	perejil	
s/m	pimienta	
s/m	salsa de tomate	
s/m	aceite	
s/m	sal	
s/m	ají	
s/m	salsa negra	
		
PRODUCCIÓN		
DETALLE	TIEMPO	ENCARGADO
Lavar y pelar los camarones (anticipadamente)	10 minutos	AC
Hacer hervir suficiente agua en una olla grande, añadir los camarones y hiérvolos.	10 minutos	C
Machacar un diente de ajo	5 segundos	AC
Lavar y picar en cuadritos la cebolla, el pimiento y el perejil	15 segundos	AC
Pelar los tomates y picarlo en cuadritos	10 segundos	AC
Sazonar los camarones con sal, pimienta, comino y el ajo machacado, dejar reposar.	3 minutos	CE
Pelar los camarones, guardando algunos sin pelar para utilizar como guarnición.	7 minutos	C
Picar la mitad de los camarones y dejar la otra mitad enteros.	3 minutos	C
Derretir la mantequilla a fuego medio en un sartén de buen tamaño y preparar un refrito con la cebolla, pimiento, tomates, perejil, achiote molido, la cucharadita restante de comino, sal y pimienta.	5 minutos	CE
Añadir el vino blanco al refrito y cocinar.	10 segundos	CE
Mezclar el refrito y los camarones picados con 4 tazas de arroz cocido, que aun se está cocinando, y cocine a fuego lento hasta que el arroz esté listo.	3 minutos	C
Añadir los camarones enteros y mezclar bien.	3 minutos	C
Rectificar la sal.	10 segundos	CE
ACOMPAÑADO		
PREPARACIÓN Y GUARNICIÓN		
Colocar en la vajilla y decorar salpicando perejil picado y los camarones sin pelar	1 minuto	CE
Servir acompañado sal, ají, salsa negra y de tomate.	1 minuto	AM

Pastas



HOJA DE PRODUCCIÓN

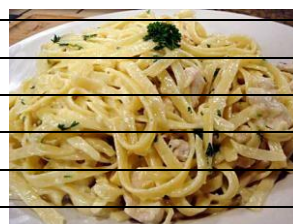
N° 4

ARTICULO

PASTA CON POLLO

MATERIA PRIMA

CANTIDAD	DETALLE
media	pechuga/filete de pollo
un octavo	cebolla perla
una cucharadita	aceite
un diente	ajo
media onza	vino blanco
87 gramos	pasta de tomate
una pizca	azucar
dos ramas	perejil
3 hojas	albaca
75 gramos	espaguetti
20 gramos	queso Parmesano rallado
2 tazas	arroz elaborado
s/m	pimienta
s/m	salsa de tomate
s/m	sal
s/m	ají
s/m	oregano



PRODUCCIÓN

DETALLE	TIEMPO	ENCARGADO
Cortar las pechugas en cubitos pequeños	3 minutos	AC
Pelar y cortar en tiras pequeñas la cebolla y el ajo	15 segundos	AC
Poner el aceite en una sartén o cacerola, calentar y agregar los cubitos de pollo hasta que se doren	4 minutos	AC
Agregar en la misma sartén la cebolla, el ajo y el vino blanco, dejar cocer	1 minutos	C
Sazonar con sal y pimienta	10 segundos	CE
Entonces agregar la lata de salsa de tomate y mezclar	1 minuto	C
Agregar la azucar, bajar la potencia del fuego y cocer	10 segundos	C
Picar el perejil y la albaca, agregarlos a la preparación	10 segundos	AC
Cocer la pasta con agua, sacar la pasta y acompañar de la salsa	5 minutos	AC
ACOMPAÑADO		
Se calienta 2 tazas de arroz preparado	5 minutos	AC
PREPARACIÓN Y GUARNICIÓN		
Colocar en la vajilla y decorar salpicando perejil picado y el queso parmesano.	1 minuto	CE
Servir acompañado sal, ají, oregano y salsa de tomate.	1 minuto	AM

Menús

 <p>BASCUN Hostería</p>	HOJA DE PRODUCCIÓN N° <u>5</u>																														
	ARTICULO <u>DESAYUNO AMERICANO</u> <i>(café en leche, con huevos revueltos y jugo de papaya)</i>																														
MATERIA PRIMA																															
<table border="1"> <thead> <tr> <th>CANTIDAD</th> <th>DETALLE</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>un</td> <td>pan</td> </tr> <tr> <td>45 gramos</td> <td>mantequilla</td> </tr> <tr> <td>30 gramos</td> <td>mermelada</td> </tr> <tr> <td>dos</td> <td>huevo</td> </tr> <tr> <td>una pizca</td> <td>sal</td> </tr> <tr> <td>una pizca</td> <td>de oregano</td> </tr> <tr> <td>250 mililitros</td> <td>leche pura crema</td> </tr> <tr> <td>s/m</td> <td>azucar</td> </tr> <tr> <td>s/m</td> <td>café</td> </tr> <tr> <td>un trozo</td> <td>papaya</td> </tr> <tr> <td>400 mililitros</td> <td>de agua Bascun</td> </tr> </tbody> </table>	CANTIDAD	DETALLE	un	pan	45 gramos	mantequilla	30 gramos	mermelada	dos	huevo	una pizca	sal	una pizca	de oregano	250 mililitros	leche pura crema	s/m	azucar	s/m	café	un trozo	papaya	400 mililitros	de agua Bascun							
CANTIDAD	DETALLE																														
un	pan																														
45 gramos	mantequilla																														
30 gramos	mermelada																														
dos	huevo																														
una pizca	sal																														
una pizca	de oregano																														
250 mililitros	leche pura crema																														
s/m	azucar																														
s/m	café																														
un trozo	papaya																														
400 mililitros	de agua Bascun																														
PRODUCCIÓN																															
<table border="1"> <thead> <tr> <th>DETALLE</th> <th>TIEMPO</th> <th>ENCARGADO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Colocar la mantequilla en el sartén y freir los 2 huevos mesclandolos constantemente, adirir una pizca de sal y oregano</td> <td>3 minutos</td> <td>C</td> </tr> <tr> <td>Picar la papaya</td> <td>2 minutos</td> <td>AC</td> </tr> <tr> <td>Licuar la papaya dejando un pedazo, con el agua y la azucar</td> <td>3 minutos</td> <td>AC</td> </tr> <tr> <td>Calentar la leche en el microondas.</td> <td>1 minuto</td> <td>AC</td> </tr> <tr> <td>Calentar el pan en el microondas</td> <td>30 segundos</td> <td>AC</td> </tr> <tr> <td colspan="3" style="text-align: center;">ACOMPAÑADO</td> </tr> <tr> <td colspan="3" style="text-align: center;">PREPARACIÓN Y GUARNICIÓN</td> </tr> <tr> <td>Colocar en la vajilla y decorar colocando la papaya en el vaso del jugo.</td> <td>40 segundos</td> <td>CE</td> </tr> <tr> <td>Servir acompañado de mermelada, mantequilla, café y azucar.</td> <td>30 segundos</td> <td>AM</td> </tr> </tbody> </table>	DETALLE	TIEMPO	ENCARGADO	Colocar la mantequilla en el sartén y freir los 2 huevos mesclandolos constantemente, adirir una pizca de sal y oregano	3 minutos	C	Picar la papaya	2 minutos	AC	Licuar la papaya dejando un pedazo, con el agua y la azucar	3 minutos	AC	Calentar la leche en el microondas.	1 minuto	AC	Calentar el pan en el microondas	30 segundos	AC	ACOMPAÑADO			PREPARACIÓN Y GUARNICIÓN			Colocar en la vajilla y decorar colocando la papaya en el vaso del jugo.	40 segundos	CE	Servir acompañado de mermelada, mantequilla, café y azucar.	30 segundos	AM	
DETALLE	TIEMPO	ENCARGADO																													
Colocar la mantequilla en el sartén y freir los 2 huevos mesclandolos constantemente, adirir una pizca de sal y oregano	3 minutos	C																													
Picar la papaya	2 minutos	AC																													
Licuar la papaya dejando un pedazo, con el agua y la azucar	3 minutos	AC																													
Calentar la leche en el microondas.	1 minuto	AC																													
Calentar el pan en el microondas	30 segundos	AC																													
ACOMPAÑADO																															
PREPARACIÓN Y GUARNICIÓN																															
Colocar en la vajilla y decorar colocando la papaya en el vaso del jugo.	40 segundos	CE																													
Servir acompañado de mermelada, mantequilla, café y azucar.	30 segundos	AM																													

Pollos



HOJA DE PRODUCCIÓN N° 6

ARTICULO POLLO AL VINO

MATERIA PRIMA

CANTIDAD	DETALLE
media	pechuga /filete de pollo
15 gramos	mantequilla
una	tocineta
media	cebolla perla
60 gramos	champiñones
una rama	cilantro
15 gramos	harina
1 diente	ajo
media onza	vino tinto
un cuarto onza	brandy
s/m	aceite
s/m	pimienta
s/m	salsa de tomate
s/m	sal
s/m	ají
una rama	perejil



ACOMPAÑADO

una	papa grande
s/m	aceite
una taza	arroz preparado
medio	brocoli
un	tomate
medio	pimiento verde
un octavo	cebolla perla
1 rama	perejil
al gusto	aceite de oliva, sal y vinagre
cuatro pedazos	papel absorbente

PRODUCCIÓN

DETALLE	TIEMPO	ENCARGADO
Cocinar el pollo, y cortar en trozos	15 minutos	AC
Calentar la mantequilla en una cacerola y freír la tocineta	5 minutos	C
Lavar y cortar en pequeños pedazos la cebolla	1 minutos	AC
Freír la cebolla y los champiñones, se reservan	3 minutos	AC
Se aza el pollo a que este dorado entonces lo rociamos con las cucharadas de brandy y se flamea, salpica con harina hasta que dore.	3 minutos	CE
Se echa la tocineta, las cebollas, los champiñones, el vino, el ajo picado y las hierbas.	1 minutos	C
Sazonar con sal y pimienta. Cocinar a fuego fuerte, para que espese la salsa, por 20 o 30 minutos.	10 minutos	CE
ACOMPANADO		
Pelar las papas y dejarlas en agua	10 segundos	AC
Cuando el aceite este hirviendo poner a freír las papas	3 minutos	AC
Escurrir las papas y colocar en papel absorbente.	5 segundos	AC
Separamos los ramitos de brócoli, los lavamos bien y los cocemos al dente en agua salada.	3 minutos	C
Cortamos los tomates, el pimiento y picamos la cebolla.	1 minuto	C
Mezclamos todo con sal, aceite y vinagre.	30 segundos	C
Se calienta 1 tazas de arroz y al momento de servir se coloca una rama de perejil	1 minuto	AC
PREPARACIÓN Y GUARNICIÓN		
Colocar en la vajilla y decorar el arroz con una rama de perejil.	40 segundos	CE
Servir acompañado sal, ají, y salsa de tomate.	30 segundos	AM

Lomos

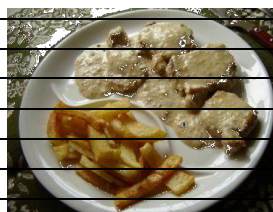


HOJA DE PRODUCCIÓN N° 7

ARTICULO LOMO A LA PIMIENTA

MATERIA PRIMA

CANTIDAD	DETALLE
½ libra	lomo
una onzas	vino blanco
70 gramos	harina
medio	ajo
una	cebolla blanca
50 gramos	mantequilla
s/m	aceite
una onza	vino tinto
s/m	pimienta
s/m	salsa de tomate
s/m	sal
s/m	ají
una rama	perejil



ACOMPAÑADO

una	papa grande
medio vaso	aceite
una taza	arroz preparado
media libra	brocoli
un	tomate
medio	pimiento verde
un	pedazo de cebolla perla
1 rama	perejil
al gusto	aceite de oliva, sal y vinagre
cuatro pedazos	papel absorbente

PRODUCCIÓN

DETALLE	TIEMPO	ENCARGADO
Cortar el lomo en medallones y hervir en agua, almacenar el agua.	3 minutos	C
Condimentar la carne con sal, pimienta y ajo.	1 minuto	CE
Freírlos medianamente en sartén caliente con aceite.	3 minutos	C
Lavar y picar la cebolla blanca	15 segundos	AC
En la misma sartén, freír bien la cebolla.	30 segundos	C
Añadir el vino, el agua del lomo y pimienta, dejar reducir.	3 minutos	CE
Agregar mantequilla y finalmente la harina, creando una salsa ligeramente espesa	1 minuto	CE
ACOMPAÑADO		
Pelar las papas y dejarlas en agua	10 segundos	AC
Cuando el aceite este hirviendo poner a freír las papas	3 minutos	AC
Ecurrir las papas y colocar en papel absorbente.	5 segundos	AC
Separamos los ramitos de brócoli, los lavamos bien y los cocemos al dente en agua salada.	3 minutos	C
Cortamos los tomates, el pimiento y picamos la cebolla.	1 minuto	C
Mezclamos todo con sal, aceite y vinagre.	30 segundos	C
Se calienta 1 tazas de arroz	1 minuto	AC
PREPARACIÓN Y GUARNICIÓN		
Colocar en la vajilla y decorar el arroz con una rama de perejil.	40 segundos	CE
Servir acompañado sal, ají, y salsa de tomate.	30 segundos	AM

Pescados

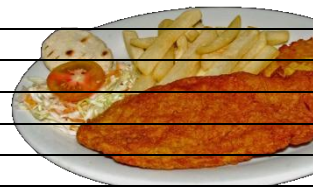


HOJA DE PRODUCCIÓN N° 8

ARTICULO TRUCHA APANADA

MATERIA PRIMA

CANTIDAD	DETALLE
una	trucha
30 gramos cucharadas	harina
30 gramos	ralladura de pan
medio	ajo
s/m	aceite
s/m	pimienta
s/m	salsa de tomate
s/m	sal
s/m	ají
una rama	perejil
dos	limónes



ACOMPAÑADO

una	papa grande
s/m	aceite
una taza	arroz preparado
2 hojas	lechuga
un	tomate
un cuarto	pepinillo
un octavo	cebolla perla
1 rama	perejil
s/m	sal
15 cc	vinagre
30 cc	aceite de oliva
cuatro pedazos	papel absorbente

PRODUCCIÓN

DETALLE	TIEMPO	ENCARGADO
Lavar la trucha.	1 minuto	AC
Condimentar la trucha con sal, pimienta y limón.	30 segundos	CE
Apanar con harina de trigo y la ralladura.	30 segundos	C
Freír la trucha en aceite bien caliente.	5 minutos	C


ACOMPAÑADO

Pelar las papas y dejarlas en agua	10 segundos	AC
Cuando el aceite este hirviendo poner a freir las papas	3 minutos	C
Escurrir las papas y colocar en papel absorbente.	5 segundos	C
Se calienta 1 tazas de arroz preparado	1 minuto	AC
Lavar las hojas de lechuga.	5 segundos	AC
Pelar y lavar el tomate, el pepinillo y la cebolla.	10 segundos	AC
Cortar en trozos el tomate, el pepinillo y la cebolla.	10 segundos	AC
Aderir aceite, vinagre y sal.	10 segundos	CE

PREPARACIÓN Y GUARNICIÓN


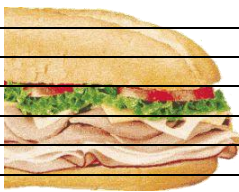
Colocar en la vajilla y decorar el arroz con una rama de perejil.	40 segundos	CE
Servir acompañado sal, ají, salsa de tomate y un limón.	30 segundos	AM

Mariscos



		HOJA DE PRODUCCIÓN N° <u>9</u>	
		ARTICULO <u>CAMARONES APANADOS</u>	
MATERIA PRIMA			
CANTIDAD	DETALLE		
media libra	camarones grandes		
un	ajo		
s/m	Sal		
s/m	comino		
s/m	pimienta		
un	huevo		
60 gramos	ralladura de pan		
s/m	aceite		
ACOMPAÑADO			
una	papa grande		
medio vaso	aceite		
una taza	arroz preparado		
media libra	brocoli		
un	tomate		
medio	pimiento verde		
un	pedazo de cebolla perla		
1 rama	perejil		
al gusto	aceite de oliva, sal y vinagre		
cuatro pedazos	papel absorbente		
PRODUCCIÓN			
DETALLE	TIEMPO	ENCARGADO	
Lavar y pelar los camarones (anticipadamente)	10 minutos	AC	
Se mezclan en un bowl todos los aliños y se agrega agua para que no este muy espesa.	30 segundos	CE	
Ponemos los camarones en la mezcla	10 segundos	C	
Pasamos los camarones por la yema del huevo.	1 minuto	C	
En un plato tendido ponemos la ralladura de pan y vamos empanizando uno a uno los camarones .	1 minuto	C	
En un sartén ponemos aceite a calentar y vamos agregando los camarones uno a uno.	5 minutos	C	
ACOMPAÑADO			
Pelar las papas y dejarlas en agua	10 segundos	AC	
Cuando el aceite este hirviendo poner a freír las papas	3 minutos	AC	
Ecurrir las papas y colocar en papel absorbente.	5 segundos	AC	
Separamos los ramitos de brócoli, los lavamos bien y los cocemos al dente en agua salada.	3 minutos	C	
Cortamos los tomates, el pimiento y picamos la cebolla.	1 minuto	C	
Mezclamos todo con sal, aceite y vinagre.	30 segundos	C	
Se calienta 1 tazas de arroz	1 minuto	AC	
PREPARACIÓN Y GUARNICIÓN			
Colocar en la vajilla y decorar el arroz con una rama de perejil.	40 segundos	CE	
Servir acompañado sal, ají, y salsa de tomate.	30 segundos	AM	



Extras

	HOJA DE PRODUCCIÓN	N° <u>10</u>
	ARTICULO	<u>SANDWICH MIXTO</u>
MATERIA PRIMA		
CANTIDAD	DETALLE	
un	pan de molde	
15 gramos	mayonesa	
un	huevo	
un cuarto	pechuga de pollo	
medio	ajo	
dos lonchas	jamón	
15 gramos	mantequilla	
dos hojas	lechuga iceberg	
s/m	aceite	
s/m	sal	
s/m	aji	
s/m	salsa de tomate	
una rama	perejil	
		
PRODUCCIÓN		
DETALLE	TIEMPO	ENCARGADO
Cocinar la pechuga	10 minutos	AC
Añadir sal y el ajo preparado a la pechuga y corta el filete en trozos pequeños.	3 minutos	CE
Poner un poco de aceite en una sartén, y cuando este caliente poner el pollo.	3 minutos	C
Cortar la lechuga y añade en un bol con mayonesa, mezclar bien.	10 segundos	AC
En la misma sartén se hace una tortilla de huevo con una pizquita de sal.	3 minutos	AC
Calentar el jamón en un sartén	1 minuto	C
Corta los panes en tres rebanadas.	1 minuto	AC
Unta los panes con mantequilla y tuéstalo.	3 minutos	AC
Coloca la masa de pollo y lechuga, y añade el huevo, y otro poco de la masa.	1 minuto	CE
Añadir otro pan, añade otro poco de la masa, coloca el jamón y a continuación otro poco pan	1 minuto	CE
ACOMPAÑADO		
PREPARACIÓN Y GUARNICIÓN		
Colocar en la vajilla y decorar con una rama de perejil	1 minuto	CE
Servir acompañado ají y salsa de tomate.	1 minuto	AM

Bebidas

	HOJA DE PRODUCCIÓN N° <u>10</u>	
	ARTICULO <u>JUGOS NATURALES (tomate)</u>	
MATERIA PRIMA		
CANTIDAD	DETALLE	
uno	tomates grandes de árbol	
40 gramos	azucar	
400 mililitros	Agua Bascun	
PRODUCCIÓN		
DETALLE	TIEMPO	ENCARGADO
Lavar y pelar el tomate para partirlo en cuatro partes	1 minuto	AC
Colocar el tomate dejando un pedazo, el agua y la azucar en la licuadora y proceder a licuarlo	10 segundos	AC
Cernir y volver a licarlo.	10 segundos	AC
ACOMPañADO		
PREPARACIÓN Y GUARNICIÓN		
Colocar en la vajilla y decorar con un pedazo de tomate.	1 minuto	CE
Servir acompañado de un sorbete.	1 minuto	AM

3) Determinar los Costos de Producción

A partir de las especificaciones de la orden de producción y luego de contar con lo necesario, el departamento productivo empieza con el proceso de fabricación de las comidas y bebidas elegidas por el cliente, proceso del cual se derivan costos directos e indirectos que deberá ser recogidos por el departamento contable y dar origen al tercer documento denominado “Hoja de Costos”, el cual es una herramienta de recolección de costos que se monta al iniciarse la ejecución de la orden de producción y que sigue a través de las distintas fases de la producción, obteniendo al finalizar dichas fases el coste total.

La hoja de costos contiene la acumulación de costos para cada trabajo, subdividida en las principales categorías de costos, es una herramienta de control sobre los elementos del costo, muy importante en cualquier empresa. La hoja de costos debe contener por lo menos la siguiente información:

Nº de la hoja que debe ser igual a la hoja de producción.

Detalle del producto y características

Cantidad del producto o lote de producción.

Detalle de la Materia Prima Directa empleada en la fabricación del pedido de acuerdo a las requisiciones emitidas durante el proceso de fabricación.

Detalle de la Mano de Obra Directa aplicada en el proceso de fabricación de acuerdo con la nómina de trabajo directo registrada en el libro de remuneraciones y con el método de asignación.

Detalle de los Costos de Fabricación Indirectos incorporados al producto, de acuerdo al método de asignación.

Determinación del costo unitario para cada artículo del producto fabricado.

Firmas de responsabilidad.

Para el restaurante de hostería Bascún se ha diseñado la siguiente hoja de costos

GRÁFICO # 16

MODELO DE LA HOJA DE COSTOS



HOJA DE COSTOS

Artículo:

Area:

MATERIA PRIMA DIRECTA			MANO DE OBRA DIRECTA		
CANTIDAD	DETALLE	VALOR	TIEMPO % DE FABRICACIÓN	DETALLE	VALOR
SUMAN			SUMAN		
			COSTO PRIMO UNITARIO		
			COSTOS INDIRECTOS		
			COSTO DE FABRICACIÓN UNITARIO		

FIRMA DEL CONTADOR

FUENTE: Hostería Bascún

ELABORADO POR: Juan Diego Mera

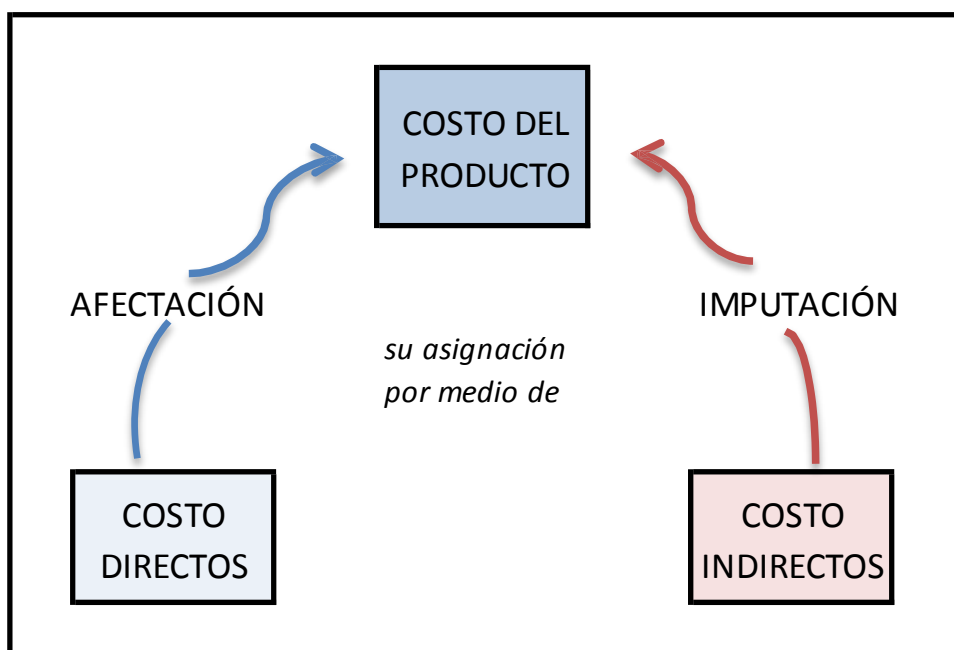
La elaboración de la hoja de costos se encuentra a cargo del departamento de costos o contable, el que contiene la acumulación de todos los costes incurridos en cada uno de los trabajos realizados, se refleja por separado el coste de materias

primas, el coste de mano de obra y la cantidad estimada de costo indirectos de fabricación.

Antes de proceder a clasificar los costos en directos e indirectos, se debe abordar dos términos que se utilizarán al momento de su asignación, el concepto de afectación y de imputación.

La afectación la podemos entender como la asignación de los elementos de coste directo al coste unitario de los productos. La imputación en cambio consiste en la incorporación de los costes indirectos al coste unitario, para resolver el problema de distribución de dichos costes se podrá utilizar criterios de repartos, que aun no siendo excesivamente técnicos ni exactos, si nos aproximan al objetivo propuesto de imputación al coste total de producción.

GRÁFICO # 17
ASIGNACIÓN DE COSTOS DIRECTOS E INDIRECTOS



ELABORADO POR: Juan Diego Mera

3.1) Clasificar los costos directos de los indirectos de fabricación

El primer paso en el proceso de cálculo consiste en agrupar, por un parte, los costes directos de materia prima y mano de obra, y por otra, los costes indirectos de producción o gastos generales de fabricación, los primeros no plantean problemas son fácilmente controlables, en la medida en que los sistemas de medición utilizados en la empresa permitan establecer qué cantidad de materiales y tiempos son aplicados a cada una de las órdenes de fabricación.

Se clasifica los costos de las comidas y bebidas del restaurante de Bascún trabajadas anteriormente, tras un análisis individual, basado en el criterio del Chef ejecutivo. Para cuantificar los elementos de una forma que refleje íntegramente la realidad, a pesar de la complejidad se identificó la mayor parte de materiales e insumos a usarse en la preparación de los productos, partiendo del criterio de expertos de que “entre más sea la proporción de costos totales que puedan clasificarse como directos, tanto más precisos serán los costos”, fundamentándose en el problema que representa la asignación de los indirectos hacia cada producto.

Los costes de materias primas y los de mano de obra, al estar tangiblemente presentes en la producción no presentan dudas en cuanto a la cantidad de materiales y horas de trabajo consumidas por cada orden. Las materias primas se controlan determinando claramente el valor de los consumos que se incorporan al producto, a partir de los diferentes criterios adoptados, el registro personalizado y continuo de compras, representa una buena elección.

Como menciona García Colín los costos directos son “los que se pueden identificar o cuantificar plenamente con los productos terminados o áreas específicas”, por ejemplo en el platillo de pollo al vino su materia prima directa es el pollo, en cambio su mano de obra directa es la del chef, cocinero y su ayudante que participo directamente de la preparación. La calificación de las materias primas como coste directo implica para la empresa una medida de control sobre el consumo, determinado a partir de los diferentes criterios adoptados por la empresa, que tiene que estar relacionado directamente con la orden de fabricación, esta clasificación se presenta a continuación y parten de las hojas de producción

TABLA # 20

COSTOS DIRECTOS E INDIRECTOS DE MATERIA PRIMA

CEVICHE DE CAMARÓN # 1

DIRECTOS	INDIRECTOS
media libra de camarones	salsa de tomate
un cuarto de cebolla perla	sal
dos y medio limones verdes	aceite de oliva
medio tomate maduro riñón	papel absorbente
un octavo de pimiento verde	cilantro
4 onzas de maiz de canguil	perejil
medio platano verde	pimienta
	cilantro
	ají

CREMA DE POLLO # 2

DIRECTOS	INDIRECTOS
media pechuga de pollo	apio
un octavo de cebolla perla	sal
medio ajo	aceite
un cuarto de zanahoria	ají
30 gramos de harina	perejil
	pimienta
	salsa de tomate

ARROZ CON CAMARÓN # 3

DIRECTOS	INDIRECTOS
media libra de camarones	arroz elaborado
1 diente de ajo	perejil
un octavo de cebolla perla	pimienta
un octavo de pimiento	salsa de tomate
medio tomate	aceite
media onza de vino blanco	sal
0,16 onzas de achiote	ají
	salsa negra
	pizca de comino molido

PASTA CON POLLO # 4

DIRECTOS	INDIRECTOS
media pechuga de pollo	arroz elaborado
un octavo de cebolla perla	perejil
un diente de ajo	pimienta
media onza de vino blanco	azucar
87 gramos de pasta de tomate	aceite
75 gramos de espagueti	sal
20 gramos de queso parmesano	ají
	salsa de tomate
	oregano
	albacá

DESAYUNO AMERICANO # 5

DIRECTOS	INDIRECTOS
un pan	sal
45 gramos de mantequilla	oregano
30 gramos de mermelada	azucar
dos huevos	café
250 mililitros de leche	
un cuarto de papaya	
400 mililitros de agua bascon	

POLLO AL VINO # 6

DIRECTOS	INDIRECTOS
media pechuga de pollo	aceite
15 gramos de mantequilla	cilantro
una tocineta	sal
media cebolla perla	pimienta
60 gramos de champiñones	aceite
15 gramos de harina	arroz preparado
1 diente de ajo	perejil
una onza de vino tinto	aceite de oliva
media onza de brandy	vinagre
una papa grande	papel absorbente
medio brócoli	
un tomate	
medio pimiento verde	
un octavo de cebolla perla	

LOMO A LA PIMIENTA # 7

DIRECTOS	INDIRECTOS
media libra de lomo	aceite
una onzas de vino blanco	sal
70 gramos de harina	pimienta
una cebolla blanca	arroz preparado
50 gramos de mantequilla	perejil
una onza de vino tinto	aceite de oliva
una papa grande	vinagre
media libra de brócoli	papel absorbente
un tomate	salsa de tomate
medio pimiento verde	ají
un pedazo de cebolla perla	
medio ajo	

TRUCHA APANADA # 8

DIRECTOS	INDIRECTOS
una trucha	aceite
30 gramos de harina	pimienta
30 gramos de ralladura de pan	salsa de tomate
dos limones	sal
una papa grande	ají
dos hojas de lechuga	perejil
un tomate	arroz preparado
un cuarto de pepinillo	papel absorbente
un octavo de cebolla perla	
15 cc de vinagre	
medio ajo	
30 cc de aceite de oliva	

CAMARONES APANADOS # 9

DIRECTOS	INDIRECTOS
media libra de camarones	comino
una ajo	sal
un huevo	pimienta
60 gramos de ralladura de pan	aceite
una papa grande	arroz
media libra de brócoli	aceite de oliva
un tomate	vinagre
medio pimiento verde	papel absorbente
un pedazo de cebolla perla	salsa de tomate
	ají

SANDWICH MIXTO # 10

DIRECTOS	INDIRECTOS
un pan molde	aceite
15 gramos de mayonesa	sal
un huevo	salsa de tomate
un cuarto pechuga de pollo	ají
medio ajo	perejil
dos loncha de jamón	
15 gramos de mantequilla	
dos hojas de lechuga	

JUGO DE TOMATE # 11

DIRECTOS	INDIRECTOS
un tomate grande de árbol	
40 gramos de azucar	
400 mililitros de agua bascún	

FUENTE: Hostería Bascún

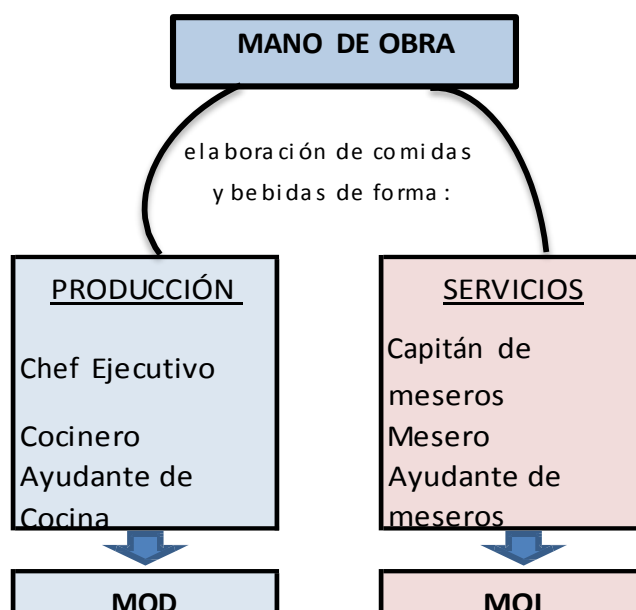
ELABORADO POR: Juan Diego Mera

La mano de obra directa que se aplica a cada orden específica es claramente controlable y afectable; para su control se utiliza la hoja de producción, documento donde se registra el tiempo que ha estado el operario trabajando desde que se inició la orden, hasta que ésta se ha termina; de ahí que ambos factores se afecten por su coste real, histórico, sin necesidad de ser presupuestados.

La clasificación de la mano de obra en directa e indirecta, tiene una base que se fundamenta en aspectos teóricos revisados en apartados anteriores, el trabajo del personal de cocina (chef ejecutivo, cocinero y ayudante de cocina), que es quien se encarga concisamente de la producción, representa , la mano de obra directa, mientras que el personal que tiene a su cargo el servicios (capitán de meseros, mesero, y ayudante de meseros) son la mano de obra indirecta ya que participan secundariamente en la producción .

GRÁFICO # 18

CLASIFICACIÓN DE MANO DE OBRA DIRECTA E INDIRECTA



FUENTE: Hostería Bascún

ELABORADO POR: Juan Diego Mera

Los gastos generales de fabricación, (energía, amortizaciones, seguros, impuestos, etc así como, los materiales y la mano de obra indirecta) pueden ser comunes para diferentes órdenes de trabajo, éstos se imputarán atendiendo a determinados criterios subjetivos, que darán lugar a las distintas claves de distribución empleadas. El inconveniente es el carácter histórico de la distribución de los gastos generales de fabricación, éstos no pueden ser obtenidos hasta el final del período contable. Hay por tanto, un retraso de la información necesaria para la toma de decisiones.

García Colín define a los costos indirectos como “aquellos costos que no se puede identificar o cuantificar plenamente con los productos terminados o áreas específicas”, este tipo de costos son aquellos comunes a muchos artículos y por tanto no son directamente asociables a ningún artículo o área, tomando el mismo ejemplo anterior del pollo al vino un costo indirecto representaría la depreciación de las maquinarias de cocina y costo indirecto relacionado a la materia prima la sal o el arroz. Como costos indirectos de las comidas y bebidas del restaurante de hostería Bascún tenemos los siguientes:

TABLA # 21
COSTO INDIRECTOS DE FABRICACIÓN

Materiales Indirectos	Mano de Obra Indirecta
Salsa de tomate	Capitán de meseros
Sal	Meseros
Aceite de oliva	Ayudante de meseros
Papel absorbente	
Cilantro	
Perejil	Otros Costo Indirectos
Pimienta	Servicios básicos
Ají	Utiles de Limpieza
Arroz	Suministros de Aseo
Apio	Gas industrial
Café	Costos de oportunidad de lugar
Aceite	Depreciación de Mobiliario
Salsa negra	Depreciación de Maquinaria y Equipo
Comino molido	Depreciación de Utensillos de cocina
Oregano	Depreciación de Material de servicio
Albaca	Depreciación de Equipo de servicio
Azucar	Depreciación de Instalaciones
Vinagre	Depreciación de Edificio

FUENTE: Hostería Bascún

ELABORADO POR: Juan Diego Mera

3.2 Asignación de los costos totales de Materia Prima

La tarea más compleja viene a ser las asignación de valores, en la investigación por poseer reducida información, en este proceso con prioridad en el criterio del chef ejecutivo para la elaboración del paso anterior y con la colaboración de datos del departamento contable, se continuo con un estudio tanto profundo como minucioso.

Se deben cuantificar las cantidades y medidas señaladas anteriormente en la hoja de producción, la forma más idónea de acuerdo al sistema y procedimientos utilizados en Bascún, es fundamentándose en el mayor de Compras Restaurante y sus registros, utilizando de esta manera datos históricos así como reales.

El valor a trabajar en el auxiliar del mayor de compras no parte del total en existencias, sino tomando el valor unitario de adquisición de cada materia e

insumo directo, identificando en caso de ser posible el ultimo valor de compra para obtener cada vez a un costo más real. En el ANEXO J se detalla un cuadro de cuantificaciones de todos los productos obtenidos con su respectivo valor.

La siguiente actividad corresponde a distribuir el costo total en costos de cada producto, para proceder al respectivo registro en la hoja de costos unitaria, el desarrollo se realiza en base al cuadro elaborado anterior y de acuerdo a las cantidades especificadas en la hoja de producción, cabe recalcar que se debe tomar muy en cuenta la unidad de medida en que se exprese, para manejar de una mejor manera el precio del producto.

A continuación se presenta por cada producto trabajado en la investigación una tabla que permita visualizar de mejor manera cada costo directo de los materiales e insumos utilizados:

TABLA # 22
COSTO DIRECTO DE MATERIALES E INSUMOS

CEVICHE DE CAMARÓN

MATERIA PRIMA	U.M.	ULTIMO VALOR DE COMPRA			COSTO PRODUCTO	
		DETALLE	CANT.	VALOR T.	CANT	VALOR
Camarones	libra	libra	-	5,00	1/2 l.	2,500
Cebolla perla	unidad	Atado	12 u.	2,00	1/4 u.	0,042
Limón	unidad	canasto	25 u.	1,00	2,5 u.	0,100
Tomate riñon	unidad	canasto	10 u.	1,00	1/2 u.	0,050
Pimiento verde	unidad	canasto	5 u.	1,00	1/8 u.	0,025
Maiz de Canguil	onzas	libra	16 o.	0,50	4 o.	0,125
Platano Verde	unidad	racimo	15 u.	4,00	1/2 u.	0,133
TOTAL DE MATERIA PRIMA DIRECTA						2,975

CREMA DE POLLO

MATERIA PRIMA	U.M.	ULTIMO VALOR DE COMPRA			COSTO PRODUCTO	
		DETALLE	CANT.	VALOR T.	CANT	VALOR
Pechuga de pollo	unidad	unidad	-	3,5	1/4 u.	0,875
Cebolla perla	unidad	Atado	12 u.	2,00	1/8 u.	0,021
Ajo	unidad	Atado	12 u.	1	1/2 u.	0,042
Zanahoria	unidad	canasto	5 u.	0,5	1/4 u.	0,025
Harina	gramos	kilo	1000 g.	0,8	30 g.	0,024
TOTAL DE MATERIA PRIMA DIRECTA						0,987

ARROZ CON CAMARÓN

MATERIA PRIMA	U.M.	ULTIMO VALOR DE COMPRA			COSTO PRODUCTO	
		DETALLE	CANT.	VALOR T.	CANT	VALOR
Camarones	libra	libra	-	5,00	1/2 l.	2,500
Ajo	unidad	Atado	12 u.	1	1 u.	0,083
Cebolla perla	unidad	Atado	12 u.	2,00	1/8 u.	0,021
Pimiento verde	unidad	canasto	5 u.	1,00	1/8 u.	0,025
Tomate riñon	unidad	canasto	10 u.	1,00	1/2 u.	0,050
Vino blanco	onzas	botella	50,7 o.	7	1/2 o.	0,069
Achiote	onzas	botella	16,9 o.	1,25	0,16 o.	0,012
TOTAL DE MATERIA PRIMA DIRECTA						2,760

PASTA CON POLLO

MATERIA PRIMA	U.M.	ULTIMO VALOR DE COMPRA			COSTO PRODUCTO	
		DETALLE	CANT.	VALOR T.	CANT	VALOR
Pechuga de pollo	unidad	unidad	-	3,5	1/2 u.	1,750
Cebolla perla	unidad	Atado	12 u.	2,00	1/8 u.	0,021
Ajo	unidad	Atado	12 u.	1	1 u.	0,083
Vino blanco	onzas	botella	50,7 o.	7	1/2 o.	0,069
Pasta de tomate	gramos	frasco	174 g.	2,25	75	0,970
Espaguetti	gramos	paquete	500 g.	1,62	150 g.	0,486
Queso Parmesano	gramos	funda	100 g.	1,85	20 g.	0,370
TOTAL DE MATERIA PRIMA DIRECTA						3,749

DESAYUNO AMERICANO

MATERIA PRIMA	U.M.	ULTIMO VALOR DE COMPRA			COSTO PRODUCTO	
		DETALLE	CANT.	VALOR T.	CANT	VALOR
Pan	unidad	unidad	-	0,2	1	0,200
Mantequilla	gramos	envase gande	500 g.	1,85	45 g.	0,167
Mermelada	gramos	envase	300 g.	1,8	30 g.	0,180
Huevos	unidad	cubeta	30 u.	3,25	2 u.	0,217
Leche Pura Crema	mililitros	funda	1000 ml.	0,75	250 ml.	0,188
Papaya	unidad	unidad	-	0,5	1/4 u.	0,125
Agua Bascún	mililitros	botellon	20000 ml.	1,6	400 ml.	0,032
TOTAL DE MATERIA PRIMA DIRECTA						1,108

POLLO AL VINO

MATERIA PRIMA	U.M.	ULTIMO VALOR DE COMPRA			COSTO PRODUCTO	
		DETALLE	CANT.	VALOR T.	CANT	VALOR
Pechuga de pollo	unidad	unidad	-	3,5	1/2 u.	1,750
Mantequilla	gramos	envase gande	500 g.	1,85	15 g.	0,056
Tocineta	unidad	paquete	6	4,5	1	0,750
Champiñones	gramos	frasco	184 g.	1,7	60 g.	0,554
Harina	gramos	kilo	1000 g.	0,8	15 g.	0,012
Ajo	unidad	Atado	12 u.	1	1 u.	0,083
Vino tinto	onzas	botella	50,7 o.	9,5	1/2 o.	0,093
Brandy	onzas	botella	50,7 o.	8	1/4 o.	0,039
Papa	unidad	libra	6 u.	0,25	1 u.	0,042
Brócoli	unidad	unidad	-	0,25	1/2 u.	0,125
Tomate riñon	unidad	canasto	10 u.	1,00	1 u.	0,100
Pimiento verde	unidad	canasto	5 u.	1,00	1/2 u.	0,100
Cebolla perla	unidad	Atado	12 u.	2,00	1/8 u.	0,021
TOTAL DE MATERIA PRIMA DIRECTA						3,724

LOMO A LA PIMIENTA

MATERIA PRIMA	U.M.	ULTIMO VALOR DE COMPRA			COSTO PRODUCTO	
		DETALLE	CANT.	VALOR T.	CANT	VALOR
Lomo	libra	kilo	2,2 l.	4	1/2 l.	0,909
Vino blanco	onzas	botella	50,7 o.	7	1 o.	0,138
Harina	gramos	kilo	1000 g.	0,8	70 g.	0,056
Cebolla blanca	unidad	Atado	5 u.	1	1	0,200
Mantequilla	gramos	envase gande	500 g.	1,85	50 g.	0,185
Vino tinto	onzas	botella	50,7 o.	9	1 o.	0,187
Ajo	unidad	Atado	12 u.	1	1/2 u.	0,042
Papa	unidad	libra	6 u.	0,25	1 u.	0,042
Brócoli	unidad	unidad	-	0,25	1/2 u.	0,125
Tomate riñon	unidad	canasto	10 u.	1,00	1 u.	0,100
Pimiento verde	unidad	canasto	5 u.	1,00	1/2 u.	0,100
Cebolla perla	unidad	Atado	12 u.	2,00	1/8 u.	0,021
TOTAL DE MATERIA PRIMA DIRECTA						2,104

TRUCHA APANADA

MATERIA PRIMA	U.M.	ULTIMO VALOR DE COMPRA			COSTO PRODUCTO	
		DETALLE	CANT.	VALOR T.	CANT	VALOR
Trucha	unidad	Kilo	3 u.	4	1	1,333
Harina	gramos	kilo	1000 g.	0,8	30 g.	0,024
Ralladura de pan	gramos	funda	150 g.	1,5	30 g.	0,300
Limón	unidad	canasto	25 u.	1,00	2 u.	0,080
Papa	unidad	libra	6 u.	0,25	1 u.	0,042
Lechuga	hojas	unidad	20	0,25	2	0,025
Tomate riñon	unidad	canasto	10 u.	1,00	1 u.	0,100
Pepinillo	unidad	unidad	-	0,25	1/4	0,063
Cebolla perla	unidad	Atado	12 u.	2,00	1/8 u.	0,021
Vinagre	cent cub	botella	500 cc	0,9	15 cc	0,027
Ajo	unidad	Atado	12 u.	1	1/2 u.	0,042
Aceite de Oliva	cent cub	lata	500 cc	7,22	30 cc	0,433
TOTAL DE MATERIA PRIMA DIRECTA						2,489

CAMARONES APANADOS

MATERIA PRIMA	U.M.	ULTIMO VALOR DE COMPRA			COSTO PRODUCTO	
		DETALLE	CANT.	VALOR T.	CANT	VALOR
Camarones	libra	libra	-	5,00	1/2 l.	2,500
Ajo	unidad	Atado	12 u.	1	1 u.	0,083
Huevos	unidad	cubeta	30 u.	3,25	1 u.	0,108
Ralladura de pan	gramos	funda	150 g.	1,5	60 g.	0,600
Papa	unidad	libra	6 u.	0,25	1 u.	0,042
Brócoli	unidad	unidad	-	0,25	1/2 u.	0,125
Tomate riñon	unidad	canasto	10 u.	1,00	1 u.	0,100
Pimiento verde	unidad	canasto	5 u.	1,00	1/2 u.	0,100
Cebolla perla	unidad	Atado	12 u.	2,00	1/8 u.	0,021
TOTAL DE MATERIA PRIMA DIRECTA						3,679

SANDWICH MIXTO

MATERIA PRIMA	U.M.	ULTIMO VALOR DE COMPRA			COSTO PRODUCTO	
		DETALLE	CANT.	VALOR T.	CANT	VALOR
Pan molde	unidad	unidad		1	1	1,000
Mayonesa	gramos	funda grande	1000 g.	6,05	15	0,091
Huevos	unidad	cubeta	30 u.	3,25	1 u.	0,108
Pechuga de pollo	unidad	unidad	-	3,5	1/4 u.	0,875
Ajo	unidad	Atado	12 u.	1	1/2 u.	0,042
Jamón	unidad	paquete	8	1,78	2 u.	0,445
Mantequilla	gramos	envase gande	500 g.	1,85	15 g.	0,056
Lechuga	hojas	unidad	20	0,25	2	0,025
TOTAL DE MATERIA PRIMA DIRECTA						2,641

JUGO DE TOMATE

MATERIA PRIMA	U.M.	ULTIMO VALOR DE COMPRA			COSTO PRODUCTO	
		DETALLE	CANT.	VALOR T.	CANT	VALOR
Tomate de Arbol	unidad	caja	30	5	1	0,167
Azucar	gramos	quintal	46000 g	47,08	40 g.	0,041
Agua Bascún	mililitros	botellon	20000 ml.	1,6	400 ml.	0,032
TOTAL DE MATERIA PRIMA DIRECTA						0,240

FUENTE: Hostería Bascún

ELABORADO POR: Juan Diego Mera

El registro de la asignación de los materiales directos hacia cada producto se debe realizar debitando la cuenta “Inventario en Proceso”, con un crédito en “Compras Restaurante” que se mantendrá mientras los ingredientes e insumos se mantengan todavía en el proceso productivo. Seguidamente se saldara la cuenta “Inventario en Proceso” para debitar “Inventario de Productos Terminados” cuando la comida y bebida esté lista para ser entregada al cliente. Ejemplo del primer producto:

TABLA # 23
REGISTRÓ DE MATERIA PRIMA

Hostería Bascún
Libro Diario

DETALLE	PARCIAL	DEBE	HABER
---x---			
<i>Inventario de Productos en Proceso</i>		2,975	
<i>Inventario de Materia Prima</i>			2,975
<i>Camarones</i>	2,500		
<i>Cebolla perla</i>	0,042		
<i>Limón Tomate</i>	0,100		
<i>Riñón Pimiento</i>	0,050		
<i>verde Maíz de</i>	0,025		
<i>canguil Plátano</i>	0,125		
<i>verde</i>	0,133		
<i>P/R comienzo del proceso productivo</i>			
---x---			
<i>Inventario de Productos Terminado</i>		2,975	
<i>Inventario de Productos en Proc</i>			2,975
<i>P/R fin del proceso productivo</i>			

FUENTE: Hostería Bascún

ELABORADO POR: Juan Diego Mera

3.3 Asignación de los costos totales de Mano de Obra

El siguiente pasó luego de asignar la materia prima a nuestros productos, representa el de distribuir el costo total de mano de obra directa hacia cada una de las comidas y bebidas del restaurante. Para esto primeramente se identifica al chef ejecutivo, cocinero y ayudante de cocina, que son las personas que intervienen directamente del proceso productivo, el costo total de los tres trabajadores, incluido su salario, horas extras, y beneficios de ley se muestra a continuación:

TABLA # 24
COSTO DE MANO DE OBRA DIRECTA

CARGO	COSTO TOTAL
Chef ejecutivo	771,61
Cocinero	559,72
Ayudante de Cocina	429,60
TOTAL	1760,93

FUENTE: ANEXOS K

ELABORADO POR: Juan Diego Mera

Para una correcta afectación del costo total, se hace necesario recurrir a una serie de elementos que nos proporcionen información que permita el cálculo unitario adecuado de los productos, se debe trabajar notoriamente con el total mensual de la mano de obra directa, además con un promedio de ventas mensuales de los productos en unidades, información que fue facilitada por la Ing. Mónica Rodríguez contadora de Bascún, y que se utiliza para determinar la tasa estimada del costo de mano de obra unitaria.

$$\text{TECMOU} = \frac{\text{CTMOM}}{\text{VPM}}$$

donde:

TECMOU = Tasa Estimada del Costo de Mano de Obra Unitaria

CTMOM = Costo Total de Mano de Obra Mensual

VPM = Ventas Promedio mensuales

$$\text{TECMOU} = \frac{1760,935}{1500,000} \cdot 1,17395667$$

Este sería un costo que se podría trabajar para la investigación, pero no estaría de acuerdo con el primer objetivo específico que hace relación al aplicar el sistema de costos por órdenes de producción para una valoración y asignación adecuada de los costos; debido a que al trabajar con el valor obtenido, se afirmarían que todos los productos necesitan el mismo tiempo en su fabricación, atestiguación que no es correcta debido a la variación entre uno u otro producto.

Para ajustar el indicador anterior se procede a multiplicar el resultado obtenido por el número de productos ofrecidos en Bascún que ascienden a 53, dando 62,22 nuevo valor que será distribuido de acuerdo a porcentaje de tiempo estimado de trabajo por cada producto, datos que se sintetizan a continuación:

TABLA # 25: COSTO UNITARIO DE MANO DE OBRA

PRODUCTO	PORCENTAJE DE ELABORACIÓN	COSTO UNITARIO DE M.O.
Coctel de Camarón	2,18%	1,358
Ceviche de Camarón	2,18%	1,358
Empanadas de Queso	1,01%	0,627
Ensalada Mixta – Grande	1,01%	0,627
Ensalada Mixta – Pequeña	0,67%	0,418
Sopa de Cebollas	1,51%	0,940
Consomé Natural	1,01%	0,627
Caldo de Gallina de campo	1,51%	0,940
Cazuela Vegetariana	1,51%	0,940
Cremas	1,17%	0,731
Arroz con Camarón	2,18%	1,358
Arroz con Menestra	1,68%	1,044
Arroz Bascún	2,35%	1,462
Pasta con Pollo	2,18%	1,358
Pasta con Camarón	2,18%	1,358
Pasta con Queso	2,18%	1,358
Pasta Gran Bascún	2,35%	1,462
Desayuno Americano	1,34%	0,835
Desayuno Bascún	2,01%	1,253
Almuerzo menú	2,69%	1,671
Cena menú	2,69%	1,671
Almuerzo Bufett	4,03%	2,506
Cena Bufett	4,03%	2,506
Pollo a la Parrilla	2,18%	1,358
Pollo al Vino	2,00%	1,244
Pollo con Verduras	2,35%	1,462
Pollo a la morenita	2,35%	1,462
Lomo a la Parrilla	2,35%	1,462
Lomo a la Pimienta	2,35%	1,462
Lomo al Vino	2,35%	1,462
Churrasco Baneño	2,35%	1,462
Steak Bascún de Oro	2,69%	1,671
Trucha al Vapor	2,18%	1,358
Trucha Fritas	2,18%	1,358
Trucha Apanada	2,18%	1,358
Trucha al Ajillo	2,18%	1,358
Corvina al Ajillo	2,35%	1,462
Corvina al Vapor	2,35%	1,462
Corvina Apanada	2,35%	1,462
Corvina Mediterránea	2,35%	1,462
Tilapia al Vapor	1,85%	1,149
Tilapia Bascún	2,01%	1,253
Camarones Apanados	2,35%	1,462
Camarones al Ajillo	2,35%	1,462
Sanduche de Jamón	0,94%	0,585
Sanduche Mixto	0,94%	0,585
Sanduche de Pollo	0,94%	0,585
Salchipapas	0,84%	0,522
Postres	0,84%	0,522
Jugos Naturales	0,67%	0,418
Café, Té, o Aromática	0,34%	0,209
Capuchino	0,67%	0,418
Ordenes Extras	0,50%	0,313
TOTAL	100,00%	62,21970333

FUENTE: Chef Ejecutivo

ELABORADO POR: Juan Diego Mera

Para el registro de la mano de obra hacia las comidas y bebidas se debita la cuenta “Inventario en Proceso”, con un crédito en “Costos Sueldos y Salarios Restaurante” que se mantendrá mientras el chef ejecutivo, el cocinero y el ayudante de cocina, elaboren los productos. Cuando la producción termine se debitara “Inventario de Productos Terminados” y acreditará “Inventario de Productos en Proceso”. Mismo ejemplo:

TABLA # 26
REGISTRO DE MANO DE OBRA
Hostería Bascún
Libro Diario

DETALLE	PARCIAL	DEBE	HABER
---x---			
<i>Inventario de Productos en Proceso</i>		1,358	
<i>Costos Sueldos y Salarios Rst</i>			1,358
<i>P/R comienzo del proceso productivo</i>			
---x---			
<i>Inventario de Productos Terminado</i>		1,358	
<i>Inventario de Productos en Proc</i>			1,358
<i>P/R fin del proceso productivo</i>			

FUENTE: Hostería Bascún
ELABORADO POR: Juan Diego Mera

3.4 Asignación de los costos totales de Costos Indirectos de Fabricación.

Después de asignar todos los costos directos a nuestros productos, resta por realizar la imputación de los costos hacia los productos ofrecidos en el restaurante de Bascún, el análisis igual de profundo que los apartados anteriores, primero se identifica todos los costes indirectos del período considerados, para que luego sean totalizados y que se reparten en función de una determinada base (elementos directos) que pueden ser: Productos fabricados, horas de mano de obra directa o su importe, materias primas (unidades o importes), etc.

Anteriormente ya se identificó todos los costos indirectos que intervienen no solo en el proceso productivo, sino también en todo lo necesario para que el producto llegue con éxito al cliente. El siguiente se procede a la asignación de valores a cada uno de ellos, de la manera más objetiva y real posible; recogiendo la

información necesaria que permita al final totalizar el costo indirecto incurrido durante toda la venta de las comida s y bebidas del periodo de la mejor forma.

TABLA # 27
COSTO MENSUAL DE INDIRECTOS DE FABRICACIÓN

DETALLE	COSTO MENSUAL
Materiales Indirectos	
Salsa de tomate (ketchut)	2,980
Sal	0,760
Aceite de oliva	2,407
Papel absorbente	2,750
Cilantro	2,000
Perejil	2,000
Pimienta	0,500
Ají	2,000
Arroz	49,500
Apio	2,000
Café	8,950
Aceite	17,520
Salsa negra	0,440
Comino molido	0,570
Oregano	0,410
Albaca	2,000
Azucar	47,080
Vinagre	0,450
Mano de Obra Indirecta	
Capitán de meseros	703,764
Meseros	451,352
Ayudante de meseros	421,591
Otros Costo Indirectos	
Servicios básicos	66,220
Utiles de Limpieza	12,880
Suministros de Aseo	13,800
Gas industrial	48,000
Costos de oportunidad de lugar	400,000
Depreciación de Mobiliario	32,149
Depreciación de Maquinaria y Equipo	31,579
Depreciación de Utensillos de cocina	3,818
Depreciación de Material de servicio	10,453
Depreciación de Equipo de servicio	10,857
Depreciación de Instalaciones	17,500
Depreciación de Edificio	64,375
TOTAL CIF	2432,654

FUENTE: Contador General
ELABORADO POR: Juan Diego Mera

Los materiales indirectos son todos aquellos que se utilizan de forma generalizada para todos los productos el ejemplo más claro es la sal, y que tienen como característica el no poder ser identificados con una medida que permita su cuantificación unitaria. En cambio la mano de obra como se observó anteriormente son los trabajadores dedicados al servicio mas no a la producción.

Los servicios básicos están compuestos tanto de agua como de luz eléctrica, el teléfono no se considera dentro de este rubro por no tener relación al proceso de venta al cliente, y especialmente por no contar con una línea directa con los consumidores, el teléfono en el restaurante de Bascún es de uso exclusivamente administrativo, por lo que debe ser considerado un gasto y no un costo. Hernández diferencia a los costos de los gastos porque “los costos siempre están relacionados con producción y los gastos siempre con la administración”.

Otros costos que se deben tomar en cuenta para la determinación del precio unitario son los útiles de Limpieza y los suministros de aseo; el primero tiene que con artículos como el cloro, jabón de platos, deja, trapeadores; y el segundo con papel higiénico, servilletas y jabón corporal; en otro tipo de empresa estos elementos serían considerados como un gasto pero, por ser el objeto de estudio un restaurante que es una combinación de empresa de servicios e industrial, necesariamente tiene que considerarse como parte de la venta al pública y por ende un costo.

El gas industrial es sin duda un costo para la elaboración de las comidas y bebidas, es considerado como indirecto por su uso generalizado, y su difícil cuantificación de consumo por cada uno de los productos; el tiempo de cocción o la intensidad podrían ser aspectos a tomar en cuenta, pero son características muy subjetivas en el análisis.

Un elemento de análisis dentro de los costos indirectos y que se deja de lado en muchas investigaciones representa el costo de oportunidad, por ser un elemento intangible así como difícil de identificar, Tirado definición a este costo como “resultado que se ha dejado de obtener (o que se dejará de obtener) por elegir la alternativa referida en lugar de cualquier otra (alternativa de referencia), entre las

disponibles para el decididor”; para la actual investigación el principal costo de oportunidad sin lugar a dudas representa el lugar que es de uso exclusivo del restaurante, en especial por no ser destinado hacia otras cabañas de alojamiento.

Si consideramos una utilidad aproximada de cabañas en este lugar (dos) se tendría por mes aproximadamente 1000 dólares, pero debido a que el restaurante mejora significativamente la imagen de toda la hostería el costo de oportunidad se valorada en 400 dólares.

La depreciación de los activos fijos, es un elemento que no debe faltar en el total de costos indirectos, en la investigación alcanza un rubro elevado debido a que en el área de restaurante y cocina, los activos utilizados son de valores elevados, así como numerosos. Como mobiliario se considera al conjunto de muebles en diferente material (madera, acero inoxidable, formica entre otros) diseñados según el estilo, clase y decoración del establecimiento; en este grupo de encuentran los aparadores, mesas, sillas y carros de servicio, etc.

Maquinaria y Equipo son los equipos que se utilizan en el servicio de alimentos y bebidas son todos aquellos que se encuentran ya sean en el comedor, o en el área anexa de servicio y que permiten el desarrollo normal de las actividades y procesos propios del área, algunos de los equipos que encontramos son nevera, congelador, microondas, licuadoras, etc.

Los utensilios de cocina son una herramienta más pequeña que las maquinarias que se utiliza en este ámbito culinario para la preparación de la comida y bebida, son cuchillos de chef, ollas, sartenes, tablas para picar, etc.

La lencería de Comedor, vajillas, cubertería, cristalería y otros más son considerados material de servicio debido a que estos elementos de una u otra forma son utilizados, en la prestación de un servicio de alimentos y bebidas, también se les conoce con el nombre de material profesional de servicio.

Como equipo de servicio tenemos todos aquellos electrodomésticos de uso exclusivo del área de servicio (restaurante), en esta subcategoría encontramos el televisor, el DVD y el minicomponente.

Las instalaciones corresponden al sistema eléctrico, de agua y de seguridad, que tienen características especiales para el restaurante y cocina de Bascún. Y el edificio representa la construcción de estas áreas. A continuación se presenta el cuadro de las depreciaciones:

TABLA # 28
DEPRECIACIONES DE ACTIVOS FIJOS

DETALLE	% DE DEPRECIACIÓN	VALOR ACTUAL	VALOR RESIDUAL	DEPRECIACIÓN ANUAL	DEPRECIACIÓN MENSUAL
Mobiliario	10%	4357,93	500,00	385,79	32,15
Maquinaria y Equipo	10%	5289,50	1500,00	378,95	31,58
Utensillos de cocina	10%	538,11	80,00	45,81	3,82
Material de servicio	10%	2754,31	1500,00	125,43	10,45
Equipo de servicio	10%	2302,85	1000,00	130,29	10,86
Instalaciones	10%	2100,00	0,00	210,00	17,50
Edificio	5%	23450,10	8000,00	772,51	64,38
TOTAL DE DEPRECIACIONES					170,73

FUENTE: Contador General

ELABORADO POR: Juan Diego Mera

Determinado el total de los CIF, se debe calcular el costo unitario para las comidas y bebidas de Bascún, por contar con el porcentaje de tiempo de producción de todos los productos, este se convertirá en el indicador para que se reparta el total de CIF.

Se desarrollara la misma metodología utilizada en la asignación de la mano de obra, primero se calcula la tasa estimada de los costos indirectos de fabricación unitaria.

$$\text{TECIFU} = \frac{\text{CTIFM}}{\text{VPM}}$$

donde:

TECIFU = Tasa Estimada de los Costos Indirecto de Fabricación Unitaria

CTIFM = Costo Total de los Indirectos de Fabricación

VPM = Ventas Promedio mensuales

$$\text{TECIFU} = \frac{2432,654}{1500,000} \cdot 1,62176928$$

Multiplicado por los 53, da n resultado de 85,95 nuevo valor que será distribuido de acuerdo a los porcentajes establecidos, datos que se presentan a continuación:

TABLA # 30: COSTO UNITARIO DE INDIRECTOS DE FABRICACIÓN

PRODUCTO	PORCENTAJE DE ELABORACIÓN	COSTO UNITARIO DE I.F
Coctel de Camarón	2,18%	1,875
Ceviche de Camarón	2,18%	1,875
Empanadas de Queso	1,01%	0,866
Ensalada Mixta – Grande	1,01%	0,866
Ensalada Mixta – Pequeña	0,67%	0,577
Sopa de Cebollas	1,51%	1,298
Consomé Natural	1,01%	0,866
Caldo de Gallina de campo	1,51%	1,298
Cazuela Vegetariana	1,51%	1,298
Cremas	1,17%	1,010
Arroz con Camarón	2,18%	1,875
Arroz con Menestra	1,68%	1,443
Arroz Bascún	2,35%	2,020
Pasta con Pollo	2,18%	1,875
Pasta con Camarón	2,18%	1,875
Pasta con Queso	2,18%	1,875
Pasta Gran Bascún	2,35%	2,020
Desayuno Americano	1,34%	1,154
Desayuno Bascún	2,01%	1,731
Almuerzo menú	2,69%	2,308
Cena menú	2,69%	2,308
Almuerzo Bufett	4,03%	3,462
Cena Bufett	4,03%	3,462
Pollo a la Parrilla	2,18%	1,875
Pollo al Vino	2,00%	1,719
Pollo con Verduras	2,35%	2,020
Pollo a la morenita	2,35%	2,020
Lomo a la Parrilla	2,35%	2,020
Lomo a la Pimienta	2,35%	2,020
Lomo al Vino	2,35%	2,020
Churrasco Baneño	2,35%	2,020
Steak Bascún de Oro	2,69%	2,308
Trucha al Vapor	2,18%	1,875
Trucha Fritas	2,18%	1,875
Trucha Apanada	2,18%	1,875
Trucha al Ajillo	2,18%	1,875
Corvina al Ajillo	2,35%	2,020
Corvina al Vapor	2,35%	2,020
Corvina Apanada	2,35%	2,020
Corvina Mediterránea	2,35%	2,020
Tilapia al Vapor	1,85%	1,587
Tilapia Bascún	2,01%	1,731
Camarones Apanados	2,35%	2,020
Camarones al Ajillo	2,35%	2,020
Sanduche de Jamón	0,94%	0,808
Sanduche Mixto	0,94%	0,808
Sanduche de Pollo	0,94%	0,808
Salchipapas	0,84%	0,721
Postres	0,84%	0,721
Jugos Naturales	0,67%	0,577
Café, Té, o Aromática	0,34%	0,289
Capuchino	0,67%	0,577
Ordenes Extras	0,50%	0,433
TOTAL	100,00%	85,954

FUENTE: Chef Ejecutivo

ELABORADO POR: Juan Diego Mera

El registro de la asignación de los indirectos de fabricación hacia cada producto se realiza debitando la cuenta “Inventario en Proceso”, con un crédito en “Costo Indirectos Restaurante”, que se mantendrá mientras que el proceso productivo de cada producto continúe. Seguidamente se saldara la cuenta “Inventario en Proceso” para debitar “Inventario de Productos Terminados” cuando la comida y bebida esté lista para ser entregada al cliente. Ejemplo:

TABLA # 31
REGISTRO DE INDIRECTOS DE FABRICACIÓN
Hostería Bascún
Libro Diario

DETALLE	PARCIAL	DEBE	HABER
---x---			
<i>Inventario de Productos en Proceso</i>		1,875	
<i>Costos Indirectos Rst</i>			1,875
<i>P/R comienzo del proceso productivo</i>			
---x---			
<i>Inventario de Productos Terminado</i>		2,975	
<i>Inventario de Productos en Proc</i>			2,975
<i>P/R fin del proceso productivo</i>			

FUENTE: Hostería Bascún

ELABORADO POR: Juan Diego Mera

4) Elaboración de la hoja de costos y registros respectivos.

Llegado a esta instancia no queda más que proceder a sintetizar la información obtenida, por medio de la hoja de costos. Todos los esfuerzos realizados hasta este momento tuvieron como meta, elaborar este documento que lleva de manera resumida el costo de las comidas y bebidas ofrecidas en Bascún.

En Bascún la hoja de costo contiene una membrete informativo del producto y el cuerpo, que contiene cantidad, detalle y valor de los costos directos incurridos en la producción, lo cual produce el costo primo; para obtener el costo final sumamos los indirectos de fabricación, a continuación se presenta las hojas de costos de los productos trabajados.

TABLA # 32
HOJAS DE COSTO POR PRODUCTO

MATERIA PRIMA DIRECTA			MANO DE OBRA DIRECTA		
CANTIDAD	DETALLE	VALOR	TIEMPO % DE FABRICACIÓN	DETALLE	VALOR
1/2 l.	Camarones	2,500	2,18%	Chef Ejecutivo	1,358
1/4 u.	Cebolla perla	0,042		Cocinero	
2,5 u.	Limón	0,100		Ayudante de cocina	
1/2 u.	Tomate riñon	0,050			
1/8 u.	Pimiento verde	0,025			
4 o.	Maiz de Canguil	0,125			
1/2 u.	Platano Verde	0,133			
SUMAN		2,975	SUMAN		1,358
COSTO PRIMO UNITARIO					4,333
COSTOS INDIRECTOS					1,875
COSTO DE FABRICACIÓN UNITARIO					6,208

FIRMA DEL CONTADOR

MATERIA PRIMA DIRECTA			MANO DE OBRA DIRECTA		
CANTIDAD	DETALLE	VALOR	TIEMPO % DE FABRICACIÓN	DETALLE	VALOR
1/4 u.	Pechuga de pollo	0,875	1,17%	Chef Ejecutivo	0,731
1/8 u.	Cebolla perla	0,021		Cocinero	
1/2 u.	Ajo	0,042		Ayudante de cocina	
1/4 u.	Zanahoria	0,025			
30 g.	Harina	0,024			
SUMAN		0,987	SUMAN		0,731
COSTO PRIMO UNITARIO					1,718
COSTOS INDIRECTOS					1,010
COSTO DE FABRICACIÓN UNITARIO					2,728

FIRMA DEL CONTADOR



HOJA DE COSTOS

Artículo: **ARROZ CON CAMARÓN**

Area: **Restaurante**

MATERIA PRIMA DIRECTA			MANO DE OBRA DIRECTA			
CANTIDAD	DETALLE	VALOR	TIEMPO % DE FABRICACIÓN	DETALLE	VALOR	
1/2 l.	Camarones	2,500	2,18%	Chef Ejecutivo	1,358	
1 u.	Ajo	0,083		Cocinero		
1/8 u.	Cebolla perla	0,021		Ayudante de cocina		
1/8 u.	Pimiento verde	0,025				
1/2 u.	Tomate riñon	0,050				
1/2 o.	Vino blanco	0,069				
0,16 o.	Achiote	0,012				
SUMAN		2,760	SUMAN		1,358	
					COSTO PRIMO UNITARIO	4,118
					COSTOS INDIRECTOS	1,875
					COSTO DE FABRICACIÓN UNITARIO	5,993

FIRMA DEL CONTADOR



HOJA DE COSTOS

Artículo: **PASTA CON POLLO**

Area: **Restaurante**

MATERIA PRIMA DIRECTA			MANO DE OBRA DIRECTA			
CANTIDAD	DETALLE	VALOR	TIEMPO % DE FABRICACIÓN	DETALLE	VALOR	
1/2 u.	Pechuga de pollo	0,200	2,18%	Chef Ejecutivo	1,358	
1/8 u.	Cebolla perla	0,167		Cocinero		
1 u.	Ajo	0,180		Ayudante de cocina		
1/2 o.	Vino blanco	0,217				
75	Pasta de tomate	0,188				
150 g.	Espagueti	0,125				
20 g.	Queso Parmesano	0,032				
SUMAN		1,108	SUMAN		1,358	
					COSTO PRIMO UNITARIO	2,465
					COSTOS INDIRECTOS	1,875
					COSTO DE FABRICACIÓN UNITARIO	4,341

FIRMA DEL CONTADOR



HOJA DE COSTOS

Artículo: **DESAYUNO AMERICANO**

Area: **Restaurante**

MATERIA PRIMA DIRECTA			MANO DE OBRA DIRECTA		
CANTIDAD	DETALLE	VALOR	TIEMPO % DE FABRICACIÓN	DETALLE	VALOR
1	Pan	1,750	1,34%	Chef Ejecutivo	0,835
45 g.	Mantequilla	0,021		Cocinero	
30 g.	Mermelada	0,083		Ayudante de cocina	
2 u.	Huevos	0,069			
250 ml.	Leche Pura Crema	0,970			
1/4 u.	Papaya	0,486			
400 ml.	Agua Bascún	0,370			
SUMAN		1,108	SUMAN		0,835
COSTO PRIMO UNITARIO					1,943
COSTOS INDIRECTOS					1,154
COSTO DE FABRICACIÓN UNITARIO					3,098

FIRMA DEL CONTADOR



HOJA DE COSTOS

Artículo: **POLLO AL VINO**

Area: **Restaurante**

MATERIA PRIMA DIRECTA			MANO DE OBRA DIRECTA		
CANTIDAD	DETALLE	VALOR	TIEMPO % DE FABRICACIÓN	DETALLE	VALOR
1/2 u.	Pechuga de pollo	1,750	2,00%	Chef Ejecutivo	1,244
15 g.	Mantequilla	0,056		Cocinero	
1	Tocineta	0,750		Ayudante de cocina	
60 g.	Champiñones	0,554			
15 g.	Harina	0,012			
1 u.	Ajo	0,083			
1/2 o.	Vino tinto	0,093			
1/4 o.	Brandy	0,039			
1 u.	Papa	0,042			
1/2 u.	Brócoli	0,125			
1 u.	Tomate riñon	0,100			
1/2 u.	Pimiento verde	0,100			
1/8 u.	Cebolla perla	0,021			
SUMAN		3,724	SUMAN		1,244
COSTO PRIMO UNITARIO					4,968
COSTOS INDIRECTOS					1,719
COSTO DE FABRICACIÓN UNITARIO					6,687

FIRMA DEL CONTADOR



HOJA DE COSTOS

Artículo: **LOMO A LA PIMIENTA**

Area: **Restaurante**

MATERIA PRIMA DIRECTA			MANO DE OBRA DIRECTA			
CANTIDAD	DETALLE	VALOR	TIEMPO % DE FABRICACIÓN	DETALLE	VALOR	
1/2 l.	Lomo	0,909	2,35%	Chef Ejecutivo	1,462	
1 o.	Vino blanco	0,138		Cocinero		
70 g.	Harina	0,056		Ayudante de cocina		
1	Cebolla blanca	0,200				
50 g.	Mantequilla	0,185				
1 o.	Vino tinto	0,187				
1/2 u.	Ajo	0,042				
1 u.	Papa	0,042				
1/2 u.	Brócoli	0,125				
1 u.	Tomate riñon	0,100				
1/2 u.	Pimiento verde	0,100				
1/8 u.	Cebolla perla	0,021				
SUMAN		2,104	SUMAN		1,462	
					COSTO PRIMO UNITARIO	3,566
					COSTOS INDIRECTOS	2,020
					COSTO DE FABRICACIÓN UNITARIO	5,586

FIRMA DEL CONTADOR



HOJA DE COSTOS

Artículo: **TRUCHA APANADA**

Area: **Restaurante**

MATERIA PRIMA DIRECTA			MANO DE OBRA DIRECTA			
CANTIDAD	DETALLE	VALOR	TIEMPO % DE FABRICACIÓN	DETALLE	VALOR	
1	Trucha	1,333	2,18%	Chef Ejecutivo	1,358	
30 g.	Harina	0,024		Cocinero		
30 g.	Ralladura de pan	0,300		Ayudante de cocina		
2 u.	Limón	0,080				
1 u.	Papa	0,042				
2	Lechuga	0,025				
1 u.	Tomate riñon	0,100				
1/4	Pepinillo	0,063				
1/8 u.	Cebolla perla	0,021				
15 cc	Vinagre	0,027				
1/2 u.	Ajo	0,042				
30 cc	Aceite de Oliva	0,433				
SUMAN		2,489	SUMAN		1,358	
					COSTO PRIMO UNITARIO	3,847
					COSTOS INDIRECTOS	1,875
					COSTO DE FABRICACIÓN UNITARIO	5,722

FIRMA DEL CONTADOR



HOJA DE COSTOS

Artículo: **CAMARONES APANADOS**

Area: **Restaurante**

MATERIA PRIMA DIRECTA			MANO DE OBRA DIRECTA		
CANTIDAD	DETALLE	VALOR	TIEMPO % DE FABRICACIÓN	DETALLE	VALOR
1/2 l.	Camarones	2,500	2,35%	Chef Ejecutivo	1,462
1 u.	Ajo	0,083		Cocinero	
1 u.	Huevos	0,108		Ayudante de cocina	
60 g.	Ralladura de pan	0,600			
1 u.	Papa	0,042			
1/2 u.	Brócoli	0,125			
1 u.	Tomate riñon	0,100			
1/2 u.	Pimiento verde	0,100			
1/8 u.	Cebolla perla	0,021			
SUMAN		3,679	SUMAN		1,462
COSTO PRIMO UNITARIO					5,141
COSTOS INDIRECTOS					2,020
COSTO DE FABRICACIÓN UNITARIO					7,160

FIRMA DEL CONTADOR



HOJA DE COSTOS

Artículo: **SANDWICH MIXTO**

Area: **Restaurante**

MATERIA PRIMA DIRECTA			MANO DE OBRA DIRECTA		
CANTIDAD	DETALLE	VALOR	TIEMPO % DE FABRICACIÓN	DETALLE	VALOR
1	Pan molde	1,000	0,94%	Chef Ejecutivo	0,585
15	Mayonesa	0,091		Cocinero	
1 u.	Huevos	0,108		Ayudante de cocina	
1/4 u.	Pechuga de pollo	0,875			
1/2 u.	Ajo	0,042			
2 u.	Jamón	0,445			
15 g.	Mantequilla	0,056			
2	Lechuga	0,025			
SUMAN		2,641	SUMAN		0,585
COSTO PRIMO UNITARIO					3,226
COSTOS INDIRECTOS					0,808
COSTO DE FABRICACIÓN UNITARIO					4,034

FIRMA DEL CONTADOR



HOJA DE COSTOS

Artículo: **JUGO DE TOMATE**

Area: **Restaurante**

MATERIA PRIMA DIRECTA			MANO DE OBRA DIRECTA		
CANTIDAD	DETALLE	VALOR	TIEMPO % DE FABRICACIÓN	DETALLE	VALOR
1	Tomate de Árbol	0,167	0,67%	Chef Ejecutivo	0,418
40 g.	Azucar	0,041		Cocinero	
400 ml.	Agua Bascún	0,032		Ayudante de cocina	
SUMAN		0,240	SUMAN		0,418
COSTO PRIMO UNITARIO					0,657
COSTOS INDIRECTOS					0,577
COSTO DE FABRICACIÓN UNITARIO					1,234

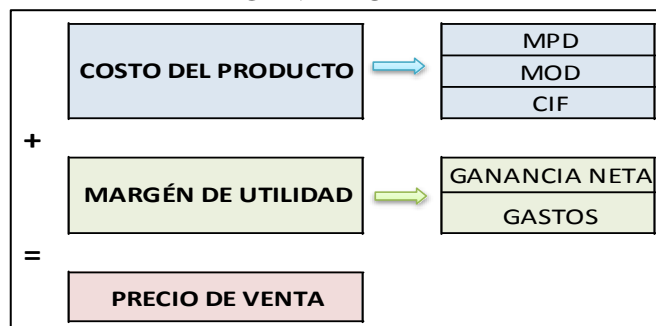
FIRMA DEL CONTADOR

FUENTE: Investigación
ELABORADO POR: Juan Diego Mera

5) Fijación de un precio para el público, adhiriendo el margen de utilidad.

Una vez determinado el costo unitario de cada producto, se debe adherir un porcentaje que represente no solo la ganancia que desea obtener el propietario de Bascún, hay que tomar en cuenta que este margen de utilidad debe cubrir los gastos originados en el periodo, como el de publicidad, sueldos del contador general o del administrado, etc.

GRÁFICO # 19
MARGEN DE UTILIDAD



FUENTE: Investigación
ELABORADO POR: Juan Diego Mera

En su publicación Mejía expresa “el método más elemental para fijar precios es sumar un margen de utilidad o sobreprecio al costo total unitario del producto. Ello supone que se ha estimado un volumen de ventas y producción determinado para fijar el costo unitario a partir del cual se adiciona el margen.”

Este método da de una forma precisa y exacta el precio de venta del producto (costos + margen de utilidad), el único inconveniente que lleva es la competitividad, sus precios pueden estar alejados de la competencia, problema que no se origina por parte del departamento de costos, sino más bien de orden administrativo o productivo.

El margen de utilidad fijado por la administración para todos los productos es de 15%, porcentaje que con el estimado de 1500 productos vendido, resulta una ganancia que cubre suficientemente los gastos y que presenta una utilidad neta de \$ 1000 para la empresa. Se debe tomar en cuenta que el precio de venta al público no tiene incluido los impuestos establecidos por ley, como se manejaba anteriormente, Impuesto al Valor Agregado del 12%, y el Impuesto de Propinas del 10%

Se presenta la siguiente tabla con el nuevo y adecuado precio de los productos, que hace una comparación con los anteriores.

TABLA # 33

PRECIO ACTUAL VS PRECIO ANTERIOR

PRODUCTO	COSTO DEL PRODUCTO	MARGÉN DE UTILIDAD	PRECIO DE VENTA	PRECIO ANTERIOR	PRECIO DE LA COMPETENCIA
Ceviche de Camarón	6,208	0,931	7,139	6,500	7,000
Cremas	2,728	0,409	3,137	3,500	4,000
Arroz con Camarón	5,993	0,899	6,892	6,500	8,000
Pasta con Pollo	4,341	0,651	4,992	6,500	7,500
Desayuno Americano	3,098	0,465	3,562	4,000	4,000
Pollo al Vino	6,687	1,003	7,690	6,500	8,000
Lomo a la Pimienta	5,586	0,838	6,424	7,000	8,000
Trucha Apanada	5,722	0,858	6,580	6,500	8,000
Camarones Apanados	7,160	1,074	8,234	7,000	9,000
Sanduche Mixto	4,034	0,605	4,639	2,800	5,500
Jugos Naturales	1,234	0,185	1,419	2,000	2,000
			5,519	5,345	6,455

FUENTE: Investigación
 ELABORADO POR: Juan Diego Mera

Se observa que la experiencia de la administración y el tomar al mercado como medio de fijación de precios, no es una forma muy alejada de la realidad de precios, pero que en un restaurante como Bascún que tiene ventas grandes durante el mes, representa un margen significativo que puede verse reflejado principalmente como una pérdida al final del periodo, por mantener precios más bajos de los normalmente incurridos en el costo, como en el caso de los camarones apanados o del sandwich mixto, en el que el nuevo precio si tiene relación con la competencia.

A continuación se sintetiza los registros contables y los mayores, tomando como base el ejemplo del ceviche de camarón, desde el momento que inicia proceso de fabricación, con un debito en inventarios en procesos hasta obtener el producto terminado con su respectiva venta al cliente.

TABLA # 34

REGISTROS CONTABLES

*Hostería Bascún
Libro Diario*

DETALLE	PARCIAL	DEBE	HABER
---1---			
<i>Inventario de Productos en Proceso</i>		2,975	
<i>Inventario de Materia Prima</i>			2,975
<i>Camarones</i>	2,500		
<i>Cebolla perla</i>	0,042		
<i>Limón Tomate</i>	0,100		
<i>Riñón Pimiento</i>	0,050		
<i>verde Maíz de</i>	0,025		
<i>canguil Plátano</i>	0,125		
<i>verde</i>	0,133		
<i>P/R comienzo del proceso productivo con materia prima</i>			
---2---			
<i>Inventario de Productos en Proceso</i>		1,358	
<i>Costos Sueldos y Salarios Rst</i>			1,358
<i>P/R comienzo del proceso productivo con mano de obra</i>			

---3---			
<i>Inventario de Productos en Proceso</i>		1,875	
<i>Costos Indirectos Rst</i>			1,875
<i>P/R comienzo del proceso productivo</i>			
<i>con indirectos de fabricación</i>			
---4---			
<i>Inventario de Productos Terminado</i>		6,208	
<i>Inventario de Productos en Proc</i>			6,208
<i>P/R fin del proceso productivo</i>			
---5---			
<i>Caja</i>		7,00	
<i>Ventas</i>			7,00
<i>P/R venta del ceviche de camarón</i>			
---6---			
<i>Costo de Ventas</i>		6,208	
<i>Inventario de Productos Termin</i>			6,208
<i>P/R costo de ventas</i>			
---7---			
<i>Ventas</i>		7,00	
<i>Costo de Ventas</i>			6,208
<i>Utilidad Bruta en Ventas</i>			0,972
<i>P/R utilidad bruta en ventas</i>			

FUENTE: Investigación

ELABORADO POR: Juan Diego Mera

Hostería Bascún
Mayorización

Inventario de Productos en Proceso

FECHA	DETALLE	DEBE	HABER	SALDO
Dic-12	Por inicio de fabricación de productos de MP	2,795		2,795
Dic-12	Por inicio de fabricación de productos de MO	1,358		4,153
Dic-12	Por inicio de fabricación de productos de CIF	1,875		6,028
Dic-12	Por termino de elaboración del prooducto		6,028	0,000

Inventario de Materia Prima Restaurante

FECHA	DETALLE	DEBE	HABER	SALDO
Nov-12	Compras de hostería Bascún	xxx		xxx
Dic-12	Por inicio de fabricación de productos		2,795	xxx

Costos Mano de Obra Restaurante Costos

FECHA	DETALLE	DEBE	HABER	SALDO
Nov-12	Rol de Pagos del mes	xxx		xxx
Dic-12	Por inicio de fabricación de productos		1,358	xxx

Indirectos Restaurante Inventario de

FECHA	DETALLE	DEBE	HABER	SALDO
Nov-12	Rol de Pagos del mes	xxx		xxx
Dic-12	Por inicio de fabricación de productos		1,875	xxx

Producto Terminado

FECHA	DETALLE	DEBE	HABER	SALDO
Dic-12	Por termino de elaboración del prooducto	6,028		6,028
Dic-12	Por ajuste de la venta		6,028	0,000

Caja

FECHA	DETALLE	DEBE	HABER	SALDO
Dic-12	Por venta a cliente	7,000		7,000

Ventas

FECHA	DETALLE	DEBE	HABER	SALDO
Dic-12	Por venta a cliente		7,000	7,000
Dic-12	Por ajuste de Utilidad Bruta en Ventas	7,000		0,000

Costo de Venta

FECHA	DETALLE	DEBE	HABER	SALDO
Dic-12	Por ajuste de la venta	6,028		6,028
Dic-12	Por ajuste de Utilidad Bruta en Ventas		6,028	0,000

Utilidad Bruta en Ventas

FECHA	DETALLE	DEBE	HABER	SALDO
Dic-12	Por ajuste de Utilidad Bruta en Ventas		0,972	0,972

Estos registros contables demuestran y clarifican la realidad de una forma contable, la materia prima, al igual que el trabajo del personal de cocina y los costos indirectos de fabricación, se acreditan sin cerrar los mayores completamente, ya que no se requiere en una totalidad estos elementos para fabricar el ceviche de camarón. El inventario en proceso se mantiene mientras la producción continúe, al momento que finaliza se reclasifica la cuenta ubicándola como un inventario de productos terminados, este último inventario se elimina con el ajuste del costo de ventas, para que luego se la cierre junto con la venta para determinar la utilidad bruta en ventas.

6.8 ADMINISTRACIÓN

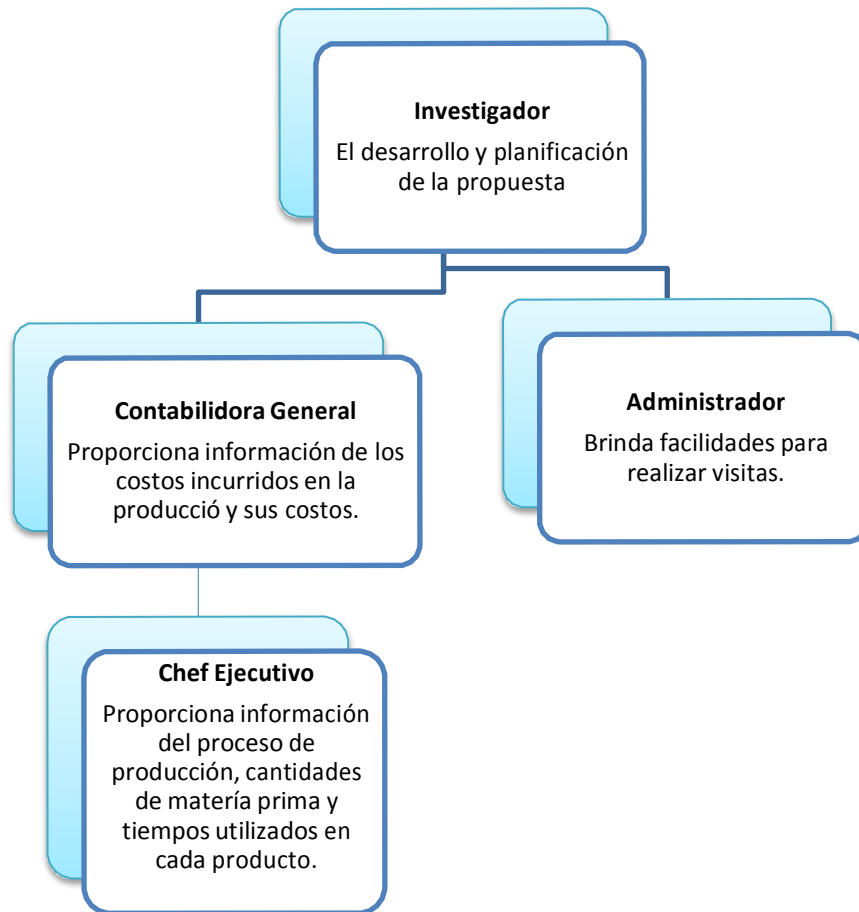
Para que el diseño del sistema propuesto sea implementado eficazmente y arroje excelentes resultados, el cargo administrativo debe considerarlo como prioridad y aplicarlo en el área de producción de la empresa, teniendo en cuenta que éste no es un fin sino un medio de ayuda a alcanzar los objetivos propuestos.

La administración de la propuesta estará a cargo del investigador, que desarrolla a su cargo el desarrollo y la planificación de la propuesta, con la ayuda del administrador de Hostería Bascún quien es el que dispone lo necesario para su fácil aplicación y disposiciones que sean necesarias.

La Ing. Mónica Rodríguez también es un pilar fundamental al momento de administrar la propuesta, es la encargada de manejar la información contable y de costos que se incurre en la producción, además que tiene a su cargo cuantificar en dinero los datos entregados por el chef ejecutivo.

GRÁFICO # 20

ORGANIGRAMA DE ADMINISTRACIÓN DE LA PROPUESTA



FUENTE: Investigación
ELABORADO POR: Juan Diego Mera

6.9 PREVISIÓN DE LA EVALUACIÓN

TABLA # 35

PREVISIÓN DE LA EVALUACIÓN

ASPECTOS PARA EL PAN DE EVALUACIÓN	ELEMENTOS Y/O RECURSOS TÉCNICOS EN EL PROCESO DE EVALUACIÓN
1.-¿Quienes solicitan evaluar?	Propietarios de Hostería Bascún
2.- ¿Qué evaluar?	Con la presente propuesta se pretende evaluar el la fijación de precios de las comidas y bebidas.
3.-¿Por qué evaluar?	Es importante la evaluación debido a que actualmente los precios son inadecuados, que originan una reducción de la ganancia en un periodo en el sector de restaurante.
4.-¿Para qué evaluar?	Es importante realizar una evaluación para determinar si se llevan a cabo de forma correcta los pasos indicados en la metodología.
5.- ¿Quién evalúa?	La evaluación se dará por parte del investigador y el departamento contable.
6.- ¿Cuándo evaluar?	El desarrollo de la presente propuesta se efectuara durante dos meses los mismos que tendrán constantemente la supervisión de los evaluadores.
7.- ¿Cómo evaluar?	Pasó a paso la metodología planteada en la investigación.
8.- ¿Con qué evaluar?	Mediante la aplicación de mecanismos técnicos y contables: cuestionarios, encuestas, entrevistas, cronogramas, matriz de análisis, flujo gramas

FUENTE: Investigación

ELABORADO POR: Juan Diego Mera

ANEXOS

MATERIAL DE REFERENCIA

1. BIBLIOGRAFÍA

1. ABRIL, Víctor Hugo, (2010). *Publicación de elaboración de proyecto, metodología de la investigación*.
2. ALTAHOMA QUIJAMO, Teresa de Jesús, (2009). *Libro práctico de contabilidad de costos*. Universidad de Investigación y Desarrollo UDI. Facultad de administración de empresas. Bucaramanga.
3. ÁLVAREZ ÁLVAREZ, José - MENDOZA VILLALOBOS, Paula - ROLÓN ANDRADE, Yully, (2005). *Metodología de Costeo para Prestaciones del Hospital Clínico de la Universidad de Chile José Joaquín Aguirre*. Tesis para el Título de Ingeniero en Información y Control de Gestión. Universidad de Chile, Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas, Escuela de Sistemas de Información y Auditoría.
4. ÁLVAREZ LÓPEZ, J. y BLANCO IBARRA, F, (1990). *La Contabilidad de Gestión en el ámbito de un nuevo paradigma contable: la contabilidad de dirección estratégica*.
5. AMAT, O. y SOLDEVILA, P., (2002). *Contabilidad y Gestión de costes*. Gestión 2000. Barcelona.
6. ANDA HERNÁNDEZ, Lidia Araceli, (2007). *Contabilidad de Costos*. Unidad profesional interdisciplinaria de Ingeniería y Ciencias Sociales y Administrativas. Instituto Politécnico Nacional. Julio de 2007.
7. ANDER-EGG, (1980). *Técnicas de Investigación Social*. 14º Edición. El Cid, Editor. Buenos Aires.
8. ARIAS, F., (2006). *El proyecto de investigación*. 5a edición. Caracas: Episteme.
9. ARISTIZABAL BOTERO, Carlos Andrés, (2008). *Guía Didáctica y Módulo de Teoría y Metodología de Investigación*. Fundación Universitaria Luis Amigo, Facultad de Ciencias Administrativas, Económicas y Contables. COLOMBIA.

10. ASOCIACIÓN ESPAÑOLA DE CONTABILIDAD Y ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS, AECA, (1990). *Principios de Contabilidad de Gestión: el marco de la Contabilidad de Gestión*.
11. ÁVILA BARAY, Héctor Luis, (2006). *Los métodos de investigación social*. Recuperado de <http://www.eumed.net/libros/2006c/203/2b.htm>
12. AYAVIRI GARCÍA, Daniel, (2003). *Contabilidad Básica y Documentos Mercantiles*.
13. BACKER, JACOBSEN Y RAMÍREZ, (1997). *Contabilidad de Costos: un enfoque administrativo para la toma de decisiones*. McGrawHill. México.
14. BARNEY, W. y O'SULLIVAN, H., (1995). *Hotels. An Industry Accounting and Auditing Guide*.
15. BASTIDAS, C. – PEARCY, P., (1976). *Diseño de un Sistema de Determinación de Costos para Establecimientos Hospitalarios*. Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas. Universidad de Chile.
16. BERLINER, C. y BRIMSON, J. (1988). *Cost Management for today's advanced manufacturing. The CAM-I conceptual design*. Harvard Business School Press. Boston Massachusetts.
17. BRIGNALL, y FITZEGALD, (1991). *Product costing in service organizations*. Management Accounting Research.
18. BAÑOS DE AGUA SANTA, Recuperado de su página oficial (www.banios.com)
19. BENNASAR, Dolores Tirado, (2008). *Introducción: conceptos económicos básicos*
20. BERTS, K. y KOCK, S. (1995), ob. cit., p. 61.
21. BONTA, Patricio, y FARBER, Mario, *Libro 199 Preguntas Sobre Marketing y Publicidad*.
22. BRIMSON, J., (1991). ob. cit..
23. BRIONES, G., (1992). *Investigación social y educativa*. SECAB. Bogotá.
24. CASAL, Rosa Aura, (2006). Recuperado de la URL <http://external.doyma.es/pdf/27/27v31n08a13047738pdf001.pdf> abril 6. 2006.
25. CASAS Anguita, LABRADOR Repullo y CAMPOS Donado, (2003). *La encuesta como técnica de investigación*.

- 26.** CAMÓS PAZ, Marta, (2009). *La contabilidad en el sector hotelero*. Treball Fi de Carrera. Universitat Abat Oliba CEU - FACULTAT DE CIÈNCIES SOCIALS - Llicenciatura en Administració i Direcció d'Empreses.
- 27.** CAMPA, Fernando, (2007). *La contabilidad de gestión en la industria hotelera: estudio sobre su implantación en las cadenas hoteleras en España*. Tesis doctoral. P. 163.
- 28.** CASHIN. *Fundamentos y técnicas de Contabilidad de Costos*. Editorial Mc Graw Hill.
- 29.** CASTELLÓ TALIANI, Emma, (1993). *Nuevas Tendencias en Contabilidad de Gestión: Implantación en la empresa española*. Ediciones AECA. Madrid.
- 30.** CASTELLÓ TALIANI y LIZCANO ÁLVAREZ, (1995). *Gestión Integral de Costos: la gestión por actividades y el costo objetivo*.
- 31.** COLÍN, Juan García. "Contabilidad de Costos", 2a edición, McGraw-Hill, Pág. 12 al 14
- 32.** CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO SOSTENIBLE (CODESO), *Turismo en Tungurahua*. Recuperado de <http://www.codeso.com/TurismoTungurahua.html>
- 33.** COMISIÓN DE ESTADÍSTICAS DE NACIONES UNIDAS (1993), *Terminología para las Estadísticas de Turismo*
- 34.** COOPER, Robin, (1997). *Target Costing and Value Engineerind*.
- 35.** COOPER, R. y KAPLAN, R., (1991). *Profit priorities from Activity Based Costing*. Harvard Business Review, mayo-junio, pp. 130 y 131.
- 36.** CHICAIZA COLA, Fanny de los Angeles (2005). "Diseño e implementación de un sistema de costos de producción para la nuez de macadamia; estudio del caso de la empresa pecuaria agroindustrial la Vía Láctea s.a.". Universidad Tecnológica Equinoccial, Facultad de Ciencias Económicas y Negocios, Escuela de Contabilidad y Auditoría.
- 37.** DELICIO, Fabián Andrés. *Costos Basados en la Actividad - Activity Based Costing*. Docente de la Facultad de Ciencias Económicas y Sociales. Universidad Nacional de Mar del Plata.
- 38.** DICCIONARIO DE MARKETING, DE CULTURAL S.A.

39. FERNANDEZ, Fuster, (1989). *Introducción a la teoría y técnica del turismo de masas*. Madrid.
40. GAYLE, Leticia, (1999). *Contabilidad y Administración de Costos*. McGraw – Hill. Sexta edición. México.
41. GIRÓN GARCÍA, Karin Jassmín, (2008). *Control Interno Aplicable al Manejo de Inventarios de Carnes en los Restaurantes del Municipio de Jutiapa*. Tesis previa al grado académico de Licenciada y título profesional de Contador Público y Auditor. Universidad Mariano Gálvez, facultad de Ciencias Económicas, escuela de Contaduría Pública y Auditoría. Guatemala.
42. GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO MUNICIPAL DEL CANTÓN BAÑOS DE AGUA SANTA. Recuperado de <http://www.municipiobanos.gob.ec/>
43. GOBIERNO PROVINCIAL DE TUNGURAHUA, *Provincia*. Recuperado de http://www.tungurahua.gob.ec/main/index.php?option=com_content&view=article&id=1049&Itemid=68
44. GONZALES GÓMEZ, José Ignacio, (2005). *Los Costes, concepto y clasificación*. Contabilidad de Costes y de Gestión.
45. HARGADÓN Y MUNERA, (1985). *Contabilidad de Costos*. Editorial Norma. Colombia.
46. HENCA 77, (2002). *Como se determina el precio de un producto*. Recuperado de <http://negociosyemprendimiento.com/como-se-determina-el-precio-de-un-producto/>
47. HERNÁNDEZ SAMPIERI, Roberto et al, (2001). *Metodología de la Investigación*. 2ª ed. McGraw-Hill. México, D.F. 2001.
48. HERNANDEZ, Carlos Huberto. *Costos y gasto*, Programa de desarrollo empresarial. <http://ienuevagrana.wikipaces.com/Educaci%C3%B3n+Art%C3%ADstica>
49. HERRERA, Luis, MEDINA, Arnaldo, NARANJO, Galo, (2004) *Tutoría de la investigación científica*. Ambato-Ecuador. Cuarta edición. Graficas Corona Quito.

50. HICKS, (1997). *El sistema de costes basado en las actividades (ABC). Guía para su implantación en pequeñas y medianas empresas*. Editorial Marcombo. Barcelona.
51. HORNGREN, C. – FOSTER, G. – DATAR, S., (2002). *Contabilidad de Costos un Enfoque Gerencial*. Editorial Pretince Hall. México.
52. HORWATH FIDUCIAIRE & REVISION SA, (1992). *Uniform system of accounts for hotels*. Organisation du departement financier d'une grande unité hôtelière. Partie 4. Horwath Fiduciaire & Revision S.A.
53. HOSTERÍA BASCÚN. Recuperado de <http://www.bascun.com>
54. INNES, J. y MITCHELL, F. (1990). *Activity Based Costing Research*. Management Accounting (UK). May 1990. Pg. 28 y 29.
55. INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR PEDAGÓGICO PRIVADO CALIDAD EN REDES DE APRENDIZAJE, IESPP CREA, (2012). *El Conocimiento y la investigación científica*. Documento del Programa de Especialización en Investigación Educativa. Publicado el 22 marzo, 2012. Recuperado de <http://www.institutocrea.edu.pe>
56. INSTITUTO NACIONAL DE ESTADÍSTICAS Y CENSOS, (2010), *Censo Nacional Económico del 2010*. Recuperado de <http://www.ecuadorencifras.com/cifras-inec/cenec.html#tpi=737>
57. JIMÉNEZ, EDUARDO, (1996). *Principios de Investigación Científica*.
58. JOSÉ ALEJANDRO, (2008). *EL estado de resultados*. Recuperado de <http://www.bolsayeconomia.es/finanzas/contabilidad/>
59. KAPLAN, R. y COOPER, R., (1999). *Coste y Efecto*. Editorial Gestión 2000. Barcelona.
60. KLOTTLER, Philip, y ARMSTRONG Gary, (2001). *Libro Fundamentos de Marketing*.
61. LARREA PONCE, Anthony. *Trabajo monográfico del curso investigación II Los Niveles de la Investigación y el Método Descriptivo*. Instituto Superior Pedagógico Privado “Paulo VI”. Especialidad: Ciencias Sociales, Filosofía y Religión.

- 62.** LAVOLPE, Antonio. *Los Sistemas de Costos y la Contabilidad de Gestión: Pasado, Presente y Futuro*. Universidad de Buenos Aires, Consejo Profesional de Ciencias Económicas de la C.A. Buenos Aires.
- 63.** LEFCOVICH, Mauricio, (2004). *Kaizen*. Recuperado de <http://www.ilustrados.com/>
- 64.** LIZCANO ALVAREZ, Jesús, (1992). *El cambio de cilindrada de la contabilidad de gestión*. Diario Cinco Días. 23 de Abril (1) - 24 de Abril (2).
- 65.** MALHOTRA, Naresh, (2004). *Investigación de Mercados Un Enfoque Aplicado*. Cuarta Edición. Pearson Educación de México S.A. de C.V.
- 66.** MALONDA, José y STEGER, Thomas, (1998). *Una visión del Target Costing desde la perspectiva del proveedor*.
- 67.** MASAOKI, Imai, (1998). *Cómo implementar el Kaizen en el sitio de trabajo*. McGraw Hill.
- 68.** MATTESSICH, Ricardo, (1972). *Cuestiones metodológicas previas y problemas de una Teoría general de la contabilidad*. Accounting Review. Julio 1972.
- 69.** MEJÍA, Carlos Alberto, (2008). *Los costos ocultos. Y Métodos para la determinación del precio documento planning, publicación periódica coleccionable*. . Documentos Planning, publicación periódica coleccionable, N° 0806. Junio 2008
- 70.** MESTRES, J., (1999), ob. cit., cap. 29 y 30;
- 71.** MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA DEL ECUADOR, (2008). *Manual Operativo para la Aplicación del Reglamento para Otorgar Permisos de Funcionamiento a los Establecimientos Sujetos a Vigilancia y Control Sanitario*. ART 5.5 Preparación/Servicio de Alimentos y Bebidas, sección 5.5.1 Restaurantes. 19 de diciembre.
- 72.** MINISTERIOS DE TRABAJO Y DE TURISMO, (2007). *ACUERDO MINISTERIAL 007*. publicado en el Registro Oficial No. 36. 8 de marzo.
- 73.** MINISTERIO DE TURISMO, (2002). *Ley de Turismo*. Ley No. 97. RO/ Sup 733 de 27 de Diciembre
- 74.** MINISTERIO DE TURISMO, (2004). *Reglamento General a la Ley de Turismo*. Decreto Ejecutivo No. 1186. RO/ 244. 5 de Enero. Título Segundo de las

Actividades Turísticas - Capítulo I: De las Actividades Turísticas y su Categorización.

- 75.** MINISTERIO DE TURISMO, (2002). *Reglamento General de Actividades Turísticas*. Decreto Ejecutivo 3400, vigente, Registro Oficial 726. 17 de Diciembre.
- 76.** MORILLO MORENO, Marysela Coromoto, (2005). *Diseño de Sistemas de Costeo: Fundamentos Teóricos*. Universidad de los Andes (ULA). Recuperado de http://www.elprisma.com/apuntes/administracion_de_empresas/sistemasdecosteo/
- 77.** NAVARRO CASTILLO, Francisco, (1995). *ABC: Activity Based Costing (El Sistema de Costes ABC)*.Diario ABC. 10 de Septiembre.
- 78.** NEUNER, J., (1996). *Contabilidad de Costo. Principios y Práctica*. UTEHA
- 79.** NORMA ECUATORIANA DE CONTABILIDAD #9. *Ingresos*
- 80.** NORMA INTERNACIONAL DE CONTABILIDAD #1. *Presentación de Estados Financieros*.
- 81.** NORMA INTERNACIONAL DE CONTABILIDAD #18. *Ingresos Ordinarios*
- 82.** ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE TURISMO, (1994), Actualización de las Recomendaciones sobre Estadísticas de Turismo – Serie M No. 83. Sección F. Clasificación del alojamiento turístico ART 4.23 y 4.24.
- 83.** OSORIO, Oscar, (1994). *Los Costes y la Contabilidad de Gestión*. Capítulo de la obra: Elementos de Contabilidad de Gestión. Ediciones AECA. Coordinador: Jesús Lizcano Álvarez.
- 84.** PÉREZ DE LEÓN, Ortega (1999). *Contabilidad de Costos*. Instituto Mexicano de Contadores Públicos, A.C. Limusa. México.)
- 85.** PLAZA VILLAVICENCIO, Sergio Vicente, (1996). *La Contabilidad de Gestión en Ecuador*. Capítulo de la obra: La Contabilidad de Gestión en Latinoamérica. Ediciones AIC-AECA.
- 86.** POLIMENI, FABOZZI, Y ADELBERG, (1998). *Contabilidad de Costos: Concepto y aplicaciones para la toma de decisiones gerenciales*. Editorial McGrawHill, México
- 87.** PROAÑO, Jaime, (1998). *Estadística Aplicada a la Educación*. UTA. Ambato.

- 88.** PUENTE, Wilson, (2000). *Técnicas de Investigación*. Recuperado de <http://www.rppnet.com.ar/tecnicasdeinvestigacion.htm>.
- 89.** RUBÍN GÓMEZ, Emilio. *Psicólogo Educativo*. Recuperado de http://centros5.pntic.mec.es/ies.ria.del.carmen/opinion/metodologia_de_la_investigacion.htm.
- 90.** SÁEZ TORRECILLA, (1993). *Contabilidad de Costes y Contabilidad de Gestión*. Vol. 1. Ed. McGraw Hill. Madrid.
- 91.** SALDÍVAR VILLARREAL, María Angelina, (2003). *Análisis de método del costo meta como una alternativa para reducir costos*. Tesis para obtener el título en Licenciatura en Contaduría y Finanzas. Universidad de las Américas Puebla - Escuela de Negocios - Departamento de Contaduría y Finanzas. Cholula, Puebla, México. 6 de mayo de 2003.
- 92.** SÁNCHEZ BARR, Bernardo J., (2009). Docente Asociado de la Facultad de Ciencias Contables, UNMSM.
- 93.** SÁNCHEZ REBULL, Maria Victòria, (2004). *La propuesta A.B.C. (Activity based costing) aplicada al sector hotelero*. Universitat Rovira i Virgili - Departament de Gestió d'Empreses.
- 94.** SHARMAN, P. (1994). *Activity and driver analysis to implement ABC*. CMA Magazine, vol. 68, n° 6, july/august, pp. 13 a 16. P. 15.
- 95.** SIERRA MOJADA, (1998). *Metodología de la investigación*. Universidad de Guadalajara. No. 950, Edificio P, 1er. Nivel, Colonia Independencia, C.P.44340. Guadalajara, Jalisco, México. fecha 25 de Julio 1988
- 96.** SINISTERRA, G., (1997). *Fundamentos de Contabilidad Financiera y de Gestión*. Editorial Universidad del Valle. Cali-Colombia.
- 97.** SOLANO BATRES, Silvio Gustavo, (2009). *Diseño de un sistema de costos por órdenes específicas de producción; en la conversión de troza de pino a madera aserrada, utilizando sierra de cinta*, tesis previo a conferírsele el título de contador público y auditor en el grado académico de licenciado, Universidad de San Carlos de Guatemala.
- 98.** SUPERINTENDENCIA DE COMPAÑÍAS. *Reglamento de los Principios Contables que se aplicarán obligatoriamente a las compañías sujetas al control de la superintendencia de compañías*. Resolución n° SD.90.1.5.3.009 R.O. n° 510.

- 99.** TANAKA, YSHIKAWA, Y DÍAZ DE SANTOS, (1997). *Gestión Moderna de Costes*.
- 100.** TOVILLA CASTELÁN, Haydee del Carmen - MARTÍNEZ VELÁZQUEZ, Maricela (2005). *Aplicación de la teoría de costos de calidad en el área de alimentos y bebidas del hotel Fiesta Inn Xalapa*. Tesis para obtener el título de Licenciado en Administración de Hoteles y Restaurantes. Universidad de las Américas, Escuela de Negocios de Hoteles y Restaurantes. Puebla- México.
- 101.** VACAS GUERRERO, C, (1993). *Curso Básico de Contabilidad Financiera*. Edición 2º, Madrid. p. 148
- 102.** VÁZQUEZ, Juan Carlos. *Costos*. Editorial Aguilar.
- 103.** VEGA, Edwin, (2002). *Decision-making models for evaluating cost-effectiveness of conservation priorities using alternative biodiversity indicators*. Instituto de Políticas para la Sostenibilidad (IPS). Informe del Proyecto Bioindicadores. Colaboración con IPS y Australian Museum.
- 104.** VIEIRA, León M., (1996). *Revista Baños*. Guayaquil.
- 105.** VILLEGAS, Gladys, (2012). *El Inadecuado Manejo Económico-Financiero de los Restaurantes de la ciudad de Cotacachi Provincia de Imbabura*. Universidad Técnica del Norte.
- 106.** VICHIDO VEGA, Eduardo Israel, (2004). *Propuesta para la implementación de costos ABC en las empresas mexicanas de servicio*. Tesis para obtener el título en Licenciatura en Contaduría y Finanzas. Universidad de las Américas Puebla. Escuela de Negocios - Departamento de Contaduría y Finanzas. Cholula, Puebla, México. 5 de noviembre de 2004.
- 107.** ZAPATA, Pedro. *Compendio Del Libro de Contabilidad de Costos Industriales*
- 108.** *Resultados del ejercicio*. Recuperado de <http://www.plangeneralcontable.com/>.
- 109.** *Estado de Resultados*. Recuperado de www.wikipedia.com

2 ANEXOS

ANEXO A.-

HOTELES, HOSTERÍAS, HOSTALES, Y CABAÑAS DE LA CIUDAD DE BAÑOS DE AGUA SANTA

Nº	NOMBRE	INFORMACIÓN
1	LUNA RUNTUN, Adventure SPA	Caserio Runtun Km. 6,, Telf. 593 3 274 0882 / 3 / 655 / 835 Fax 593 3 274 0376, sales@lunaruntun.com
2	Samari Spa Resort	<i>Av. De las Amazonas,</i>
3	Hotel Sangay	<i>Plaza Ayora 101,</i>
4	Hotel el Belen	<i>Oscar Efren Reyes y Ambato,</i>
5	Hotel Monte Selva	Thomas Halfants y Juan Montalvo,
6	Napolitano Apart & Hotel	Av. Oriente 470 Junto al Cuerpo de Bomberos de Baños, Caminando a tres minutos desde la iglesia, Baños
7	La Casa Verde- Eco Hostel	<i>Camino Real, Santa An</i>
8	La Posada del Arte	<i>Calle Velasco Ibarra y Av. Montalvo</i>
9	Hostal el Pedron	<i>Alfaro near Martinez,</i>
10	Miramelindo Spa Hotel	<i>Parroquia Rio Verde,</i>
11	11. Volcano Hotel	<i>Rafael Vieira s/n y avmontalvo</i>
12	La Petite Auberge	<i>Calle 16 de Diciembre y Montalvo,</i>
13	Hotel Puerta del Sol	<i>Ambato y Arrayanes (esquina),</i>
14	Hosteria Chalets Bascun	<i>Av. El Salado 1100</i>
15	Hostal el Eden	<i>12 de Noviembre y Montalvo</i>

16	Hosteria Agoyan	<i>Km 5 vía Puyo</i>
17	Hotel Alisamay	<i>Espejo entre Pastaza y Juan Leon Mera,</i>
18	Hotel Baños	<i>Ambato 5-86 y Eloy Alfaro</i>
19	Hostal Jardin Del Sol	<i>Oriente entre Eloy Alfaro y 16 de Diciembre,</i>
20	Flor de Oriente	<i>Maldonado y Ambato</i>
21	Donde Marcelo Hotel	<i>Ambato s/n y Pasaje Herrera a 100mtrs de la Basílica Telefax. (593) 3 274 28 46 Ce. 097353197</i>
22	Hostería El Trapiche	Km 1, vía al Puyo - Teléfono: 03-2740-836 - email: info@hosteriaeltrapiche.com
23	LA ESTANCIA DE DULCELINA	Dir. Hacienda Ulbilla, parroquia Ulba Teléfono 032 742 892 / 032 776 008 / 091 336710 E-mail: info@dulcelina.ec
24	HOTEL LA FLORESTA	Halflants y Montalvo, teléfonos: +593 (3) 2741 824, fax: +593 (3) 2740 457
25	JARDINES DE CHAMANA	A 2 Kms de la ciudad de Baños vía al Puyo, pasando el puente de Ulba, a la derecha, a 100 mts teléfonos: (593) 32741-107 / 0912-46537
26	HOTEL MARIANE	Av. Montalvo entre Halflants y Alfaro Teléfono: (03) 2741 947 Celular: 099 773 241
27	HOTEL ACHUPALLA	<i>16 de Diciembre y Ambato - 03 2740 389 / 09 5103 616 achupalla2006@hotmail.com</i>
28	HOTEL BALCON DEL TUNGURAHUA	<i>Avenida Amazonas y Thomas Vargas (entrada al Salado) Teléfono: 088949265 – 087959718</i>
29	HOTEL CASA BLANCA	Hotel Casa Blanca - Maldonado y Oriente - Telf.: 03 2740 092 - hcasablanca@latinmail.com
30	HOTEL DUSSELDORF	Ambato y E. Alfaro - (032 741 702 / 032 741 295 - hoteldusseldorf@hotmail.es
31	HOTEL EL BELÉN	Ambato y Pedro V. Maldonado
32	HOTEL EL QUINDE	Av. Amazonas entre E. Alfaro y P. A. Suarez - (03) 2740 074 / 09 529 4436
33	HOSTAL LLANO DE	Martínez y Sebastián Baño (593 (0) 3 2740682

	LOS VIENTOS	Fax: 593 (0) 3 2740 920 hllanovientos@yahoo.com
34	HOTEL RESTAURANTE LA CHIMENEA	Hotel Restaurante La Chimenea - O. E. Reyes entre Montalvo y Martínez - Telf.: 03 2743-258 / 2740-879 Cel.: 086 467451 lachimeneasantamari@yahoo.es
35	HOTEL PARAISO	<i>Calle Ambato y Thomás Halflants - (593) 3 2743 190 / 09 853 4217 / info@hotelparaiso.info .</i>
36	HOTEL VILLA SANTA CLARA	12 de Noviembre y V. Ibarra - (593) 3 2740 349 - hotelvillasantaclara2006@hotmail.com
37	HOSTAL ABALORIO	Calle de los Motilones - (03 2743 193 / 099464667 - hostalabalorio@yahoo.es
38	HOSTEL NÓMADA	Espejo within Maldonado and Halflants Phone: 593 (0)3 2742 922 / 593 (0)9 5544521
39	HOSPEDAJE TARABITA VIRGEN DE AGUA SANTA	Km 10 vía Baños - Puyo - diagonal al Manto de la Novia - Telf. (03) 2493063 / 084269079 - info@hospedajetarabita.com
40	HOSTAL CANELA Y MIEL	Ubicación perfecta en Baños y a pocos metros de la basílica y de las piscinas
41	HOSTAL CASA REAL	Av. Montalvo e Ibarra - Telf. 03 2740 215 - casareal_banios@yahoo.com
42	HOSTAL ROSSY	Méra y Montalvo - Telf. (03) 2741 786 / 2740 713 / 0849 04189 - majs1312@hotmail.com
43	HOSTAL EL ORO	Ambato y Juan León Mera - Telf. 03 2740 736 - tuhostal_oloro@hotmail.com
44	HOSTAL EL PEDRON	Eloy Alfaro entre Martinez y Montalvo - Teléfono: 03 2740701 - hostalpedron@yahoo.es
45	HOSTAL FAMILIAR LAS GRANADILLAS	Comunidad Illuchi - (03 2742 868 / 099 167571 - hostalfamiliar_lasgranadillas@yahoo.es
46	HOSTAL LOS ANDES	Av. Oriente y Eloy Alfaro - (03 2740838 - losandeshostal@yahoo.es
47	HOSTAL LAS ROCAS	Oscar Efrén Reyes y Espejo (esquina terminal terrestre) - Telefon (++593) 3 2 740 486 - Celular (++ 593) 87 08 11 13 / (++593) 92 70 66 83 - e-mail: hostallasrocas@hotmail.com

48	HOSTAL ERUPCIÓN	Thomas Halfants y Ambato (Esquina) - Telf.: 03 2740 501 / 097124841 / 098047456 - email: hostal_erupcion@yahoo.com
49	HOSTAL LA CASCADA	O.E. Reyes (frente T. Terrestre) zmontero67@hotmail.com Telf.: 03 2740 386 - 09 9242 922 - 09 2751 673
50	HOSTAL LA MAGDALENA	Maldonado y Martínez - ((03) 2740 599 - hostal.timara@gmail.com
51	HOTEL ROSS IN	Av. Ambato y 16 de diciembre, diagonal a la Basílica - Propietario Sr Iván Chávez Telf. 03274 651
52	CASA AMARILLA	Barrio Chután - (03) 2743 147 / 099732728 - pao475@hotmail.com
53	PAPPARDELLE HOTEL	Local 1: Ambato y Ermita de la Virgen / Local 2: Rocafuerte y 16 de Diciembre - Telf. 03 2741 724
54	Hostal Transilvania	<i>16 De Diciembre Y Oriente, Baños, Ecuador</i>
55	MERCEDES HOTEL	Calle Luis A. Martínez s/n y Sebastián Baño, diagonal al Cementerio - Teléfonos: 593-32741745 - 0948581111 – 088677421
56	<i>Hostal Intiraymi</i>	6 Habitaciones / 15 Plazas Dirección: Maldonado y Espejo Teléfono: (03) 2740 332
57	<i>Hostal Las Esteras</i>	10 habitaciones Dirección: Montalvo y 12 de Noviembre Teléfono: (03) 2740 260, Mail: info@banios.com
58	<i>Hostal Timara</i>	12 habitaciones / 45 Plazas Dirección: Maldonado y Martínez Teléfono: (03) 2740 599- Mail: hostal.timara@gmail.com

FUENTE: BAÑOS DE AGUA SANTA, Recuperado de su página oficial

(www.banios.com)

AÑO: 2012

ANEXO B

La primera técnica utilizada en la investigación en Hostería Bascún fue la observación, que nos sirvió para tener una orientación de donde serían los lugares, situaciones o procesos con posibles problemas. El instrumento utilizado fue la ficha de campo en el cual se anotó por varios días los eventos más importantes que ocurrían en nuestro lugar de investigación dejándonos con un grande y buen entorno de estudio.

FICHA DE CAMPO	
Lugar: Hostería Bascún Mera	Investigador: Juan Diego
Fecha: 21 al 26 de marzo del 2010	Área: Todas
OBJETO DE EVALUACIÓN: IDENTIFICACIÓN DE UN PROBLEMA	
<p>Las personas involucradas en la administración y el personal de la hostería trabajan de forma eficiente, cada uno centrado en las actividades que deben realizar, mostrando comprensión de las funciones que a cada uno le compete; la organización de esta hostería a simple vista y percepción se da como buena.</p> <p>Tal vez la poca afluencia de clientes en esta fecha facilito las actividades y procedimientos establecidos para dar un buen servicio. Sería más conveniente observar nuevamente cada área en una fecha donde toda las habitaciones este copadas y se ofrezcan todos los servicios, cuando los empleados trabajen bajo presión.</p> <p>Examinando más a fondo los objetos posibles de estudio con problemas, se dan dos casos el primero es el manejo por parte del mismo personal e instalaciones para la producción y comercialización de aguas Báscon y el de la hostería con todos sus servicios. El segundo sector que me llamo la atención es la área de restaurante debido a los continuos movimientos económicos y su gran cantidad de personal.</p>	
INTERPRETACIÓN:	

Se debería estar presente para examinar más a fondo en una fecha que se cope la hostería, aconsejablemente en el próximo feriado. Y el primer lugar de observación bajo esta situación sería el área de restaurante. Además se debe tener entrevistas o más visitas para examinar cómo influye tener dos actividades totalmente distintas en el mismo lugar y con el mismo personal.

ANEXO C: POBLACIÓN

HOTELES, HOSTERÍAS, HOSTALES, Y CABAÑAS DE LA CIUDAD DE BAÑOS DE AGUA SANTA, QUE POSEEN RESTAURANTE

Nº	NOMBRE	INFORMACIÓN
1	LUNA RUNTUN, ADVENTURE SPA	Caserio runtun km. 6,, telf. 593 3 274 0882 / 3 / 655 / 835 fax 593 3 274 0376, sales@lunaruntun.com
2	SAMARI SPA RESORT	<i>Av. De las amazonas,</i>
3	HOTEL SANGAY	<i>Plaza ayora 101,</i>
4	HOTEL MONTE SELVA	Thomas halflants y juan montalvo,
5	MIRAMELINDO SPA HOTEL	<i>Parroquia rio verde,</i>
6	11. VOLCANO HOTEL	<i>Rafael vieira s/n y avmontalvo</i>
7	LA PETITE AUBERGE	<i>Calle 16 de diciembre y montalvo,</i>
8	HOTEL PUERTA DEL SOL	<i>Ambato y arrayanes (esquina),</i>
9	HOSTERIA CHALETS BASCUN	<i>Av. El salado 1100</i>
10	HOSTERIA AGOYAN	<i>Km 5 vía puyo</i>
11	HOTEL ALISAMAY	<i>Espejo entre pastaza y juan leon mera,</i>
12	FLOR DE ORIENTE	<i>Maldonado y ambato</i>
13	DONDE MARCELO HOTEL	<i>Ambato s/n y pasaje herrera a 100mtrs de la basílica telefax. (593) 3 274 28 46 ce. 097353197</i>
14	HOSTERÍA EL TRAPICHE	Km 1, vía al puyo - teléfono: 03-2740-836 - email: info@hosteriaeltrapiche.com
15	LA ESTANCIA DE DULCELINA	Dir. Hacienda ulbilla, parroquia ulba Teléfono 032 742 892 / 032 776 008 / 091 336710 E-mail: info@dulcelina.ec
16	JARDINES DE CHAMANA	A 2 kms de la ciudad de baños vía al puyo, pasando el puente de ulba, a la derecha, a 100 mts teléfonos: (593) 32741-107 / 0912-46537
17	HOTEL MARIANE	Av. Montalvo entre halflants y alfaró

		teléfono: (03) 2741 947 celular: 099 773 241
18	HOTEL ACHUPALLA	16 de diciembre y ambato - 03 2740 389 / 09 5103 616 achupalla2006@hotmail.com
19	HOTEL BALCON DEL TUNGURAHUA	Avenida Amazonas y thomas vargas (entrada al salado) teléfono: 088949265 – 087959718
20	HOTEL DUSSELDORF	Ambato y e. Alfaro - (032 741 702 / 032 741 295 - hoteldusseldorf@hotmail.es
21	HOTEL EL QUINDE	Av. Amazonas entre e. Alfaro y p. A. Suarez - (03) 2740 074 / 09 529 4436
22	HOSTAL LLANO DE LOS VIENTOS	Martínez y sebastián baño (593 (0) 3 2740682 fax: 593 (0) 3 2740 920 hllanovientos@yahoo.com
23	HOTEL RESTAURANTE LA CHIMENEA	Hotel restaurante la chimenea - o. E. Reyes entre montalvo y martínez - telf.: 03 2743-258 / 2740-879 cel.: 086 467451 lachimeneasantamari@yahoo.es
24	HOTEL VILLA SANTA CLARA	12 de noviembre y v. Ibarra - (593) 3 2740 349 - hotelvillasantaclara2006@hotmail.com
25	HOSPEDAJE TARABITA VIRGEN DE AGUA SANTA	Km 10 vía baños - puyo - diagonal al manto de la novia - telf. (03) 2493063 / 084269079 - info@hospedajetarabita.com
26	HOSTAL FAMILIAR LAS GRANADILLAS	Comunidad illuchi - (03 2742 868 / 099 167571 - hostalfamiliar_lasgranadillas@yahoo.es
27	HOSTAL ERUPCIÓN	Thomas halfplants y ambato (esquina) - telf.: 03 2740 501 / 097124841 / 098047456 - email: hostal_erupcion@yahoo.com
28	HOSTAL LA CASCADA	O.e. Reyes (frente t. Terrestre) zmontero67@hotmail.com telf.: 03 2740 386 - 09 9242 922 - 09 2751 673
29	HOTEL ROSS IN	Av. Ambato y 16 de diciembre, diagonal a la basilica - propietario sr iván Chávez telf. 03274 651
30	PAPPARDELLE HOTEL	Local 1: ambato y ermita de la virgen / local 2: rocafuerte y 16 de diciembre - telf. 03 2741 724
31	MERCEDES HOTEL	Calle luis a. Martinez s/n y sebastian baño, diagonal al cementerio - teléfonos: 593-32741745 - 094858111 – 088677421

FUENTE: BAÑOS DE AGUA SANTA, Recuperado de su página oficial (www.banios.com) y observación directa.

AÑO: 2012

ANEXO E

ENCUESTA PARA LA POBLACIÓN



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO
FACULTAD DE CONTABILIDAD Y AUDITORÍA



ENCUESTA - CUESTIONARIO

OBJETIVO: Analizar la inexistencia del sistema de costos y su influencia en la fijación de precios de las comidas y bebidas en el restaurante de la Hostería Bascún.

Señor Gerente, Contador o Chef:

El fijar precios inadecuados en las comidas y bebidas de los restaurantes de los lugares de alojamiento de nuestra ciudad, preocupa a la actual investigación, para detectar si el no contar con un sistema de costos es la causante de este problema y para diseñar un sistema de acuerdo a las características que demanda esta clase de empresas de servicios. Se solicita muy comedidamente la contestación sincera a este cuestionario, es muy importante su colaboración.

DATOS GENERALES:

CARGO QUE DESEMPEÑA: _____

LUGAR : _____

FECHA DE ENCUESTA : _____

DATOS ESPECÍFICOS:

1) ¿Se cuenta con un historial de cada procedimiento y el costo que produce para elaborar las comidas y bebidas que se ofrece en el restaurante?

SI ()

NO ()

2) ¿Se utiliza una técnica específica o sistema para saber los costos de las comidas y bebidas que se ofrece en el restaurante?

SI ()

NO ()

3) ¿Sabe exactamente los costos que se incurren en la producción de cada comida y bebida que se ofrecen en el restaurante?

SI ()

NO ()

4) ¿Conoce la Materia Prima utilizada y su costo para una determinada comida o bebida del restaurante?

SI ()

NO ()

5) ¿Conoce la Mano de Obra utilizada y su costo para elaborar una determinada comida o bebida del restaurante?

SI ()

NO ()

6) ¿Conoce los Costos indirectos utilizados y su costo para elaborar una determinada comida o bebida del restaurante?

SI ()

NO ()

7) ¿Han variado los precios de las comidas y bebidas durante los años 2006-2011?

Más de 4 veces ()

De 1 a 4 veces ()

Ninguna ()

ANEXO F:

CRONOGRAMA DEL PLAN DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

AÑO MESES	2011												2012																																								
	MARZO			ABRIL			MAYO			JUNIO			JULIO			AGOSTO			SEPTIEMBRE			OCTUBRE			NOVIEMBRE			DICIEMBRE			ENERO			FEBRERO			MARZO			ABRIL			MAYO			JUNIO			JULIO				
	I	II	III	IV	I	II	III	IV	I	II	III	IV	I	II	III	IV	I	II	III	IV	I	II	III	IV	I	II	III	IV	I	II	III	IV	I	II	III	IV	I	II	III	IV	I	II	III	IV	I	II	III	IV					
Acercamiento a la organización	■																																																				
Busqueda de problemas	■																																																				
Selección del problema	■																																																				
CAPITULO I																																																					
Tema de Investigación	■			■												■																																					
Planteamiento del Problema	■			■												■																																					
Justificación	■			■												■																																					
Objetivos	■			■												■																																					
CAPITULO II																																																					
Antecedentes Investigativos	■			■												■																																					
Fundamentación Filosófica	■			■												■																																					
Fundamentación Legal	■			■												■																																					
Categorías Fundamentales	■			■												■																																					
Hipótesis	■			■												■																																					
Señalamiento de variables	■			■												■																																					
CAPITULO III																																																					
Enfoque	■			■												■																																					
Modalidad Básica de Investigación	■			■												■																																					
Nivel o Tipo de la Investigación	■			■												■																																					
Población o Muestra	■			■												■																																					
Operacionalización de Variables	■			■												■																																					
Recolección de información	■			■												■																																					
Procesamiento y análisis	■			■												■																																					
CAPITULO IV																																																					
Recursos																																																					
Cronograma																																																					
Bibliográfica																																																					
Anexos																																																					
REVISIÓN GENERAL																																																					
TRAMITES U.T.A.																																																					

Elaboración: Propia

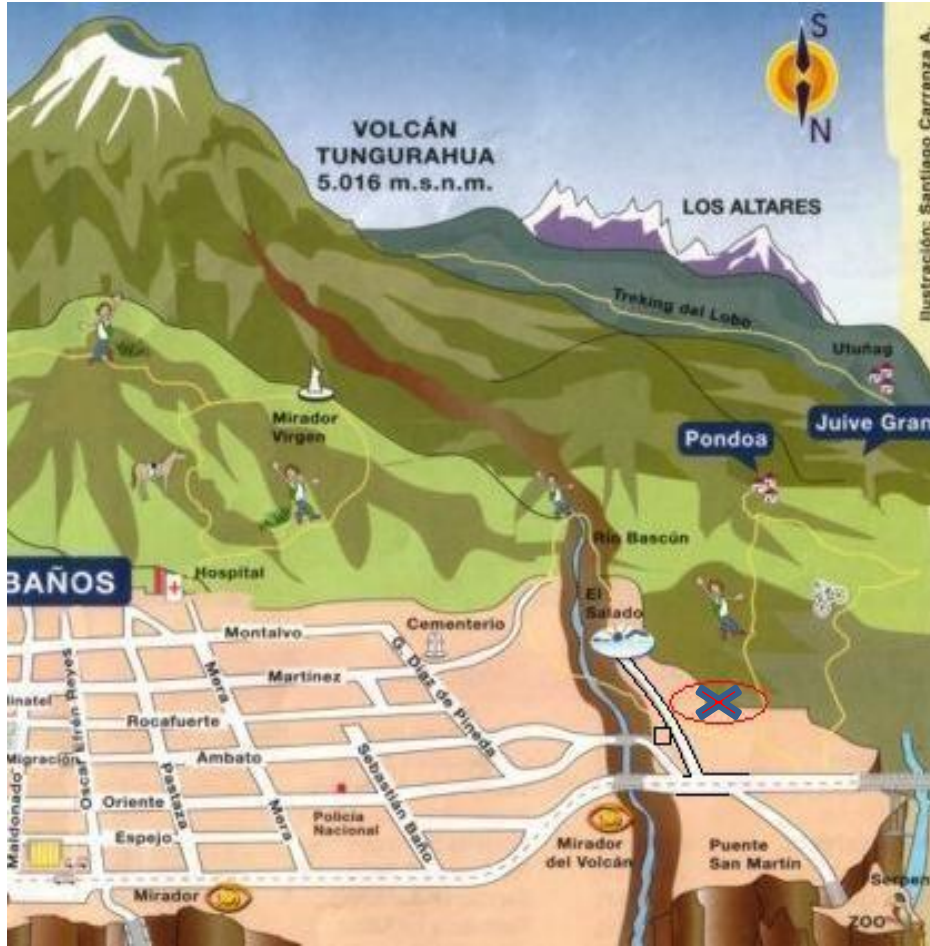
ANEXO G

CUADRO RESUMEN

ASPECTOS	VARIABLE INDEPENDIENTE	NEXO	VARIABLE DEPENDIENTE
PROBLEMAS			Precios inadecuados para las comidas y bebidas del restaurante de la hostería Bascún
FORMUACIÓN DEL PROBLEMA	¿Es la inexistencia del sistema de costos	Lo que influye en la	Fijación de precios de las comidas y bebidas del restaurante de la hostería Bascún en el año 2011?
TEMA	Los costos y su	Influencia en la	Fijación de precios de las comidas y bebidas del restaurante de la hostería Bascún en el año 2011?
OBJETIVO GENERAL	Analizar la inexistencia del sistema de costos actual y su	Influencia en la	Fijación de precios para los platillos del restaurante de la hostería Bascún
OBJETIVOS ESPECIFICOS	Determinar la inexistencia de un sistema de costos en el restaurante de la Hostería Bascún	para ratificarla como la principal causa en la inadecuada	fijación de precios de las comidas y bebidas en el restaurante de la Hostería Bascún
	Identificar el procedimiento actual en la fijación de precios de las comidas y bebidas en el restaurante de la Hostería Bascún	para reconocer fortalezas y debilidades	
	- Proponer un sistema adecuado	Para la	fijación de precios de las comidas y bebidas en el restaurante de la Hostería Bascún
HIPÓTESIS DE TRABAJO	¿La inexistencia de un sistema de costos	es el que produce	los precios en las comidas y bebidas que ofrece el restaurante de la hostería Bascún?

ANEXO H


UBICACIÓN



HOSTERIA BASCUN

ANEXO I

PRECIOS DE LAS COMIDAS Y BEBIDAS OFRECIDAS EN EL
RESTAURANTE DE HOSTERÍA BASCÚN

		<p>QUITO: Telf: 02 - 2265-961 Telefax: (593) 2 - 2246-521</p> <p>BAÑOS: Telf: 03- 2740-740 Telefax: (593) 3- 2740-334 info@bascun.com</p>
ENTRADAS		VALOR
Coctel de Camarón		\$ 6,50
Ceviche de Camarón		\$ 6,50
Empanadas de Queso		\$ 3,00
Ensalada Mixta - Grande		\$ 3,00
Ensalada Mixta - Pequeña		\$ 2,00
SOPAS		VALOR
Sopa de Cebollas		\$ 4,50
Consomé Natural		\$ 3,00
Caldo de Gallina de campo		\$ 4,50
Cazuela Vegetariana		\$ 4,50
Crema		\$ 3,50
ARROZES		VALOR
Con Camarón		\$ 6,50
Con Menestra		\$ 5,00
Arroz Bascún		\$ 7,00
PASTAS		VALOR
Con Pollo		\$ 6,50
Con Camarón		\$ 6,50
Con Queso		\$ 6,50
Gran Bascún		\$ 7,00
MENUS		VALOR
Desayuno Americano		\$ 4,00
Desayuno Bascún		\$ 6,00
Almuerzo menú		\$ 8,00
Cena menú		\$ 8,00
Almuerzo Bufett		\$ 12,00
Cena Bufett		\$ 12,00
Precios no incluyen impuestos.		
www.bascun.com		
QUITO: Av. Atahualpa 1127 y Amazonas. Ediif. Buendía 1er. Piso. BAÑOS: Av. El Salado S/N.		



www.bascun.com

QUITO:
Telf: 02 - 2265-961
Telefax: (593) 2 - 2246-521

BAÑOS:
Telf: 03- 2740-740
Telefax: (593) 3- 2740-334
info@bascun.com

Con Verduras	\$ 6,50
A la Morenita	\$ 6,50
	\$ 6,50
	\$ 6,50
	\$ 7,00

LOMOS	VALOR
A la Plancha	\$ 7,00
A la Pimienta	\$ 7,00
Al Vino	\$ 7,00
Churrasco Baneño	\$ 7,00
Steak Bascún de Oro	\$ 8,00

PESCADOS y MARISCOS

	VALOR
TRUCHA:	
Al vapor	\$ 6,50
Fritas	\$ 6,50
Apanadas	\$ 6,50
Al ajillo	\$ 6,50
CORVINA:	
Al ajillo	\$ 7,00
Al vapor	\$ 7,00
Apanada	\$ 7,00
Mediterránea	\$ 7,00
TILAPIA:	
Al vapor	\$ 5,50
Bascún	\$ 6,00
CAMARONES:	
Apanados	\$ 7,00
Al ajillo	\$ 7,00
A la plancha	\$ 7,00

EXTRAS

SANDUCHES:	
Jamón	\$ 2,80
Mixto	\$ 2,80
De Pollo	\$ 2,80
Salchipapas	\$ 2,50
Postres	\$ 2,50
Gaseosas	\$ 1,00
Cervezas	\$ 1,60
Jugos Naturales	\$ 2,00
Agua Bascún	\$ 0,80
Agua Mineral con gas	\$ 0,90
Café, Té o Aromática	\$ 1,00
Capuchinno	\$ 2,00
Ordenes Extras	\$ 1,50

Precios no incluyen impuestos

www.bascun.com

QUITO: Av. Atahualpa 1127 y Amazonas. Edif. Buendía 1er. Piso.

BAÑOS: Av. El Salado S/N

OPCIONES DE MENÚ

ALMUERZO

Sopas	Plato Fuerte	Postre
Locro de Papas	Trucha en Salsa Picante	Mouse (variedad)
Menestrone de Lentejas	Tilapia / Trucha Frita	Frutas en Almibar
Locro de Espinaca	Pollo al horno con Naranja	Helado
Potaje de Garbanzo	Pollo al horno con Naranja	Queso de Piña
Sancocho de Pescado	Lomo a la Pimienta	Chesse Cake
Potaje de Lentejas	Lomo al Vino	Esponjados
Bolas de Verde	Lomo Strogonoff	Ensalada de Frutas
Sancocho Serrano	Pernil / Chuleta al horno	Arroz con Leche
Buchee Boo	Tortillas con Chorizo	Torta Primavera

Bebidas

CENA

Sopas	Plato Fuerte	Postre
Aguado de Gallina	Pasta con Pollo	Torta de casa
Consome Ejecutivo	Lomo con Legumbres	Mouse
Sopa de Legumbres	Lomo a la Plancha	Naranja al Horno
Crema Varias	Lasaña	Torta de Chocolate
Sopa China	Lomo Salteado	Brazo Gitano
Sopa de Albóndigas	Alitas de Pollo BBQ.	Helado
Sopa Juliana	Arroz Relleno	Ponche
Sopa de Angel	Pollo con Legumbres	Chesse Cake

Bebidas



REFRIGERIOS

Bolon de Verde
Empanada de Viento
Empanada de Morocho
Cebiche de Pollo o Atún
Emborrajados
Sanduches
Muchín de Yuca
Fruta Fresca
Mote Sucio

Todos los platos fuertes se acompañan de papas, arroz y ensalada
En grupos se incluye una bebida no alcohólica por persona

www.bascun.com

QUITO: Av. Atahualpa 1127 y Amazonas, Edif. Buendía 1er. Piso.
BAÑOS: Av. El Salado S/N

ANEXO J

CUANTIFICACIONES DE MATERIA PRIMA

PRODUCTO	U.M.	DETALLE	CANT.	VALOR T.
Ajo	unidad	Atado	12 u.	1
Arroz	gramos	quintal	46000 g	49,5
Mantequilla	gramos	envase gande	500 g.	1,85
Camarones	libra	libra	-	5
Cebolla perla	unidad	Atado	12 u.	2
Limón	unidad	canasto	25 u.	1
Tomate riñon	unidad	canasto	10 u.	1
Pimiento verde	unidad	canasto	5 u.	1
Maiz de Canguil	onzas	libra	16 o.	0,5
Platano Verde	unidad	racimo	15 u.	4
Pechuga de pollo	unidad	unidad	-	3,5
Zanahoria	unidad	canasto	5 u.	0,5
Harina	gramos	kilo	1000 g.	0,8
Vino blanco	onzas	botella	50,7 o.	7
Achiote	onzas	botella	16,9 o.	1,25
Pasta de tomate	gramos	frasco	174 g.	2,25
Espaguetti	gramos	paquete	500 g.	1,72
Queso Parmesano	gramos	funda	100 g.	1,85
Pan	unidad	unidad	-	0,2
Mermelada	gramos	envase	300 g.	1,8
Huevos	unidad	cubeta	30 u.	3,25
Leche Pura Crema	mililitros	funda	1000 ml.	0,75
Papaya	unidad	unidad	-	0,5
Agua Bascún	onzas	botellon	20000 ml.	1,6
Tocineta	unidad	paquete	6	4,5
Champiñones	gramos	frasco	184 g.	1,7
Vino tinto	onzas	botella	50,7 o.	9,5
Brandy	onzas	botella	50,7 o.	8
Papa	unidad	libra	6 u.	0,25
Brócoli	unidad	unidad	-	0,25
Lomo	libra	kilo	2,2 l.	4
Cebolla blanca	unidad	Atado	5 u.	1
Trucha	unidad	Kilo	3 u.	4
Ralladura de pan	gramos	funda	150 g.	150
Lechuga	hojas	unidad	20	0,25
Pepinillo	unidad	unidad	-	0,25
Vinagre	cent cub	botella	500 cc	0,9
Aceite de Oliva	cent cub	lata	500 cc	7,22
Pan molde	unidad	unidad	-	1
Jamón	unidad	paquete	8	1,78
Tomate de Arbol	unidad	caja	30	5
Azucar	gramos	quintal	46000 g	47,08
Mayonesa	gramos	funda grande	1000 gramos	6,05

ANEXO K

ROL DE PAGOS

PRODUCTIVO

N.	APELLIDOS Y NOMBRE	CARGO	SALARIO	REMUNERACIONES			DESCUENTOS					LIQUIDO A RECIBIR
				H. EXTRAS	COMISION	TOTAL	9,35% IESS	IMP. RENTA	PRESTAMO	ANTICIPO	TOTAL	
1	Brenda Perez	Chef ejecutivo	500	70,09	0	570,09	53,30	0	0	0	53,30	516,79
2	Miriam Jácome	Cocinero	350	59,82	0	409,82	38,32	0	0	0	38,32	371,50
3	Anahí Heredia	Ayudante de Cocina	264	46,78	0	310,78	29,06	0	0	0	29,06	281,72
	TOTAL		1114	176,69	0	1290,69	120,68	0	0	0	120,68	1170,01

N.	APELLIDOS Y NOMBRE	CARGO	APORTES PATRONA	XIII SUELDO	XIV SUELDO	VACACIONES	FONDO DE RESERVA	TOTAL RECARGOS	TOTAL
1	Brenda Perez	Chef ejecutivo	60,75	47,51	22	23,75	47,51	201,52	771,61
2	Miriam Jácome	Cocinero	42,53	34,15	22	17,08	34,15	149,90	559,72
3	Anahí Heredia	Ayudante de Cocina	32,08	25,90	22	12,95	25,90	118,82	429,60
	TOTAL		135,35	107,56	66,00	53,78	107,56	470,24	1760,93

SERVICIOS

N.	APELLIDOS Y NOMBRE	CARGO	SALARIO	REMUNERACIONES			DESCUENTOS					LIQUIDO A RECIBIR
				H. EXTRAS	COMISION	TOTAL	9,35% IESS	IMP. RENTA	PRESTAMO	ANTICIPO	TOTAL	
1	Juan Maleza	Capitán de Meseros	450	68,97	0	518,97	48,52	0	0	0	48,52	470,45
2	Rodrigo Luna	Mesero	300	25,16	0	325,16	30,40	0	0	0	30,40	294,76
3	Pedro Tamayo	Ayudante de Meseros	264	40,15	0	304,15	28,44	0	0	0	28,44	275,71
TOTAL			1014	134,28	0	1148,28	107,36	0	0	0	107,36	1040,92
TOTAL SEMESTRAL			6084	805,68	0	6889,68	644,18508	0	0	0	644,18508	6245,49492

N.	APELLIDOS Y NOMBRE	CARGO	APORTES PATRONAL	XIII SUELDO	XIV SUELDO	VACACIONES	FONDO DE RESERVA	TOTAL RECARGOS	TOTAL
1	Juan Maleza	Chef ejecutivo	54,68	43,25	22	21,62	43,25	184,79	703,76
2	Rodrigo Luna	Cocinero	36,45	27,10	22	13,55	27,10	126,19	451,35
3	Pedro Tamayo	Ayudante de Cocina	32,08	25,35	22	12,67	25,35	117,44	421,59
TOTAL			123,20	95,69	66,00	47,85	95,69	428,43	1576,71

