



**UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO**

**FACULTAD DE CONTABILIDAD Y AUDITORIA**

**CARRERA DE CONTABILIDAD Y AUDITORIA**

**PROYECTO FINAL DE INVESTIGACIÓN PREVIO A LA  
OBTENCIÓN DE DEL TÍTULO EN INGENIERÍA EN  
CONTABILIDAD Y AUDITORIA**

**TEMA:**

**EL CÁLCULO DE COSTOS Y SU INCIDENCIA EN LA  
UTILIDAD DE LAS HOSTERÍAS EN EL CANTÓN PASTAZA**

**AUTOR: Evelyn Lorena Núñez Estrella**

**TUTOR: Dra. Mary Cruz**

**AMBATO-ECUADOR**

**2013-2014**

**UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO**  
**FACULTAD DE CONTABILIDAD Y AUDITORIA**  
**CARRERA DE CONTABILIDAD Y AUDITORIA**

**APROBACIÓN DEL TUTOR**

Yo, Dra. Mary Elizabeth Cruz Lascano, con cédula de ciudadanía 180246746-2, en mi calidad de Tutor del trabajo de investigación sobre el tema **“El cálculo de costos y su incidencia en la utilidad de las hosterías en el cantón Pastaza”** desarrollado por Evelyn Lorena Núñez Estrella, egresada de la Carrera de Contabilidad y Auditoria, considero que dicho informe investigativo reúne los requisitos suficientes, tanto técnicos como científicos y corresponde a las normas establecidas en el Reglamento de Graduación de Pregrado, de la Universidad Técnica de Ambato.

Por lo tanto, autorizo la presentación del mismo ante el organismo pertinente, para que sea sometido a evaluación por los profesores calificadores designados por el H. Consejo Directivo.

Ambato, 18 de Octubre del 2013

EL TUTOR



Dra. Mary Elizabeth Cruz Lascano

**UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO**  
**FACULTAD DE CONTABILIDAD Y AUDITORIA**  
**CARRERA DE CONTABILIDAD Y AUDITORIA**

Yo, Evelyn Lorena Núñez Estrella, con cédula de ciudadanía 160057668-8, tengo a bien indicar que los criterios emitidos en el informe investigativo, bajo el tema: **“El cálculo de costos y su incidencia en la utilidad de las hosterías en el cantón Pastaza”**, así como también los contenidos presentados, ideas, análisis y síntesis de datos y resultados son de exclusiva responsabilidad de mi persona, como autora de este trabajo de Investigación.

Ambato, 28 de Noviembre de 2013

AUTORA



Evelyn Lorena Núñez Estrella

**UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO**  
**FACULTAD DE CONTABILIDAD Y AUDITORIA**  
**CARRERA DE CONTABILIDAD Y AUDITORIA**

**APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DE GRADO**

Los suscritos Profesores Calificadores, una vez revisado, aprueban el informe de Investigación, sobre el tema: **“El cálculo de costos y su incidencia en la utilidad de las hosterías en el cantón Pastaza”**, de la estudiante Evelyn Lorena Núñez Estrella, de la Carrera de 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.

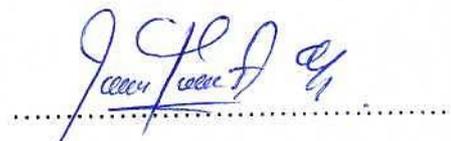
Ambato, 20 de Enero de 2014

Para constancia firma



Ing. Priscila Campos

PROFESOR CALIFICADOR



Ing. Alberto Luzuriaga

PROFESOR CALIFICADOR



Ec. Diego Proaño

PRESIDENTE DEL TRIBUNAL

## **DEDICATORIA**

*Este trabajo está dedicado al cimiento fundamental en mi vida, mi familia.*

*Mi madre y mis hermanos, que han sido el apoyo y empuje para avanzar paso a paso en este proceso; además a mis amigos muy entrañables, de los cuales he aprendido muchas lecciones y he compartido un sin fin de momentos inolvidables que serán un tesoro en mi memoria.*

## **AGRADECIMIENTO**

A todas las personas que han estado a mí lado apoyándome de una u otra manera, a lo largo de mi carrera y en la realización de este trabajo.

## INDICE GENERAL

<b>Páginas Preliminares</b>	<b>Pág.</b>
Portada .....	i
Aprobación del Tutor.....	ii
Autoría .....	iii
Aprobación del Tribunal de Grado .....	iv
Dedicatoria.....	v
Agradecimiento .....	vi
Índice General.....	vii
Índice de Tablas.....	x
Índice de Cuadros.....	xi
Índice de Gráficos.....	xii
Índice de Figuras .....	xiii
Resumen Ejecutivo .....	xiv
Introducción .....	xvi

## CAPÍTULO I

### EL PROBLEMA

1.1 Tema.....	1
1.2 Planteamiento del Problema .....	1
1.2.1 Contextualización.....	1
1.2.1.1 Contexto Macro.....	1
1.2.1.2 Contexto Meso .....	3
1.2.1.3 Contexto Micro .....	5
1.2.2 Análisis Crítico .....	7
1.2.2.1 Árbol de Problemas .....	7
1.2.2.2 Relación Causa-Efecto .....	8
1.2.3 Prognosis .....	9
1.2.4 Formulación del Problema .....	10
1.2.5 Preguntas Directrices.....	10
1.2.6 Delimitación .....	10
1.3 Justificación .....	11
1.4 Objetivos.....	13

1.4.1 Objetivo General .....	13
1.4.2 Objetivos Específicos.....	13

**CAPÍTULO II**  
**MARCO TEÓRICO**

2.1. Antecedentes Investigativos .....	14
2.2. Fundamentación Filosófica .....	20
2.3. Fundamentación Legal .....	22
2.4. Categorías Fundamentales.....	23
2.4.1. Categorización de Variables .....	23
2.4.1.1. Superordinación .....	23
2.4.2 Visión dialéctica de conceptualizaciones que sustentan las variables del problema .....	26
2.4.2.1. Marco conceptual de la variable independiente: costos.....	26
2.4.2.2. Marco conceptual variable dependiente: utilidad .....	50
2.5. Hipótesis .....	56
2.6. Señalamiento de variables de la hipótesis.....	56

**CAPÍTULO III**  
**METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN**

3.1. Enfoque de la investigación .....	57
3.2. Modalidad básica de la investigación.....	58
3.2.1. Investigación de campo .....	58
3.2.2. Investigación Bibliográfica-Documental .....	58
3.3. Nivel o tipo de investigación.....	59
3.4. Población y muestra .....	61
3.4.1. Población .....	61
3.4.2. Muestra.....	62
3.5. Operacionalización de las variables.....	63
3.5.1. Operacionalización de la variable independiente.....	64
3.5.2. Operacionalización de la variable dependiente.....	66
3.6. Recolección de información.....	68

3.6.1. Plan para la recolección de información .....	68
3.7. Procesamiento y análisis .....	70
3.7.1. Plan de procesamiento de información.....	70
3.7.2. Plan de análisis e interpretación de resultados.....	71

## **CAPÍTULO IV**

### **ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS**

4.1. Análisis de datos.....	73
4.2. Interpretación de resultados.....	99
4.3. Verificación de la hipótesis.....	101

## **CAPÍTULO V**

### **CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES**

5.1. Conclusiones .....	105
5.2. Recomendaciones .....	106

## **CAPÍTULO VI**

### **LA PROPUESTA**

6.1. Datos Informativos .....	108
6.2. Antecedentes de la Propuesta.....	108
6.3. Justificación .....	109
6.4. Objetivos .....	111
6.4.1 Objetivo General .....	111
6.4.2 Objetivos Específicos.....	111
6.5. Análisis de Factibilidad .....	111
6.6. Fundamentación Científico – Técnica.....	113
6.7. Modelo Operativo.....	114
Bibliografía.....	162
Anexos.....	170

## ÍNDICE DE TABLAS

	<b>Pág.</b>
Tabla No. 4. 1 Sexo: .....	74
Tabla No. 4. 2 Rango de edad .....	75
Tabla No. 4. 3 Hosterías del cantón.....	76
Tabla No. 4. 4 Cargos en hosterías .....	77
Tabla No. 4. 5 Tiempo de trabajo.....	78
Tabla No. 4. 6.1. Respaldo de compra .....	79
Tabla No. 4. 6. 2. Existencias .....	80
Tabla No. 4. 6. 3. Autorización.....	81
Tabla No. 4. 6. 4. Consumo .....	82
Tabla No. 4. 7. 1 Bodega .....	83
Tabla No. 4. 7. 2 Cuantía de insumos.....	84
Tabla No. 4. 7. 3 Documentos pre-numerados .....	85
Tabla No. 4. 7. 4 Existencias finales .....	86
Tabla No. 4. 7. 5 Utilidad e ingresos .....	87
Tabla No. 4. 8.1 Nómina .....	88
Tabla No. 4. 8. 2 Horas trabajadas .....	89
Tabla No. 4. 9 Presupuesto de gastos.....	90
Tabla No. 4. 10 Costos reales y presupuestados .....	91
Tabla No. 4. 11 Fijación de precios.....	92
Tabla No. 4. 12 Utilidad neta.....	93
Tabla No. 4. 13 Reducción de costos .....	94
Tabla No. 4. 14 Presupuestos y pronósticos de ventas .....	95
Tabla No. 4. 15 Presupuesto de utilidades .....	96
Tabla No. 4. 16 Utilidad programada y ventas .....	97
Tabla No. 4. 17 Utilidad esperada y costos programados .....	98
Tabla No. 4. 18 Tabla de contingencia .....	102
Tabla No. 4. 19 Calculo de chi-cuadrado.....	104
Tabla No. 6. 1 Distribución de rol de pagos por centros de costos .....	129
Tabla No. 6. 2 Distribución de rol de pagos centros de costos semestral .....	130

Tabla No. 6. 3 Distribución porcentual en centros de costos .....	131
Tabla No. 6. 4 Distribución de energía eléctrica .....	133
Tabla No. 6. 5 Distribución de consumos telefónico .....	135
Tabla No. 6. 6 Gas industrial en centros de costos.....	136
Tabla No. 6. 7 Materia prima e insumos .....	136
Tabla No. 6. 8 Distribución de insumos de limpieza en restaurant y cocina .....	140
Tabla No. 6. 9 Distribución de recursos .....	141
Tabla No. 6. 10 Depreciación y centro de costos.....	142
Tabla No. 6. 11 Depreciación de edificios.....	145
Tabla No. 6. 12 Distribución por centros de costos.....	145
Tabla No. 6. 13 Actividades que generan costos.....	146
Tabla No. 6. 14 MPD en platos a la carta .....	148
Tabla No. 6. 15 Asignación de mano de obra en platos a la carta.....	151
Tabla No. 6. 16 Ventas de platos a la carta .....	154
Tabla No. 6. 17 CIF en platos a la carta .....	155
Tabla No. 6. 18 Valor de platos a la carta.....	156
Tabla No. 6. 19 Análisis comparativo.....	157
Tabla No. 6. 20 Estado de resultados del departamento de cocina y restaurant según Costos ABC.....	158

## ÍNDICE DE CUADROS

	<b>Pág.</b>
Cuadro No. 1. 1 Hosterías en el cantón Pastaza .....	11
Cuadro No. 3. 1 Listado de cargos encuestados en cada hostería.....	62
Cuadro No. 3. 2 Operacionalización de la variable independiente.....	64
Cuadro No. 3. 3 Operacionalización de la variable dependiente .....	66
Cuadro No. 3. 4 Procedimiento de recolección de información .....	69
Cuadro No. 3. 5 Cuantificación de resultados.....	71
Cuadro No. 3. 6 Relación de objetivos específicos, conclusiones y recomendaciones.....	72
Cuadro No. 6. 1 Plan de acción de implementación del sistema de costos	

ABC .....	114
Cuadro No. 6. 2 Actividades en hosterías.....	115
Cuadro No. 6. 3 Centros de costos y actividades .....	117
Cuadro No. 6. 4 Componentes de costos indirectos.....	119
Cuadro No. 6. 5 Relación de costos indirectos y centro de costos. ....	120
Cuadro No. 6. 6 Cost drivers (Inductores del costo) .....	121
Cuadro No. 6. 7 Actividades e inductores.....	122
Cuadro No. 6. 8 Actividades necesarias e innecesarias .....	125

## INDICE DE GRÁFICOS

	Pág.
Gráfico No. 3. 1 Cuntificación de resultados.....	71
Gráfico No. 4. 1 Sexo.....	74
Gráfico No. 4. 2 Edad .....	75
Gráfico No. 4. 3 Hosterías del cantón .....	76
Gráfico No. 4. 4 Cargos en hosterías.....	77
Gráfico No. 4. 5 Tiempo de trabajo .....	78
Gráfico No. 4. 6. 1 Respaldo de compra .....	79
Gráfico No. 4. 6. 2 Existencias.....	80
Gráfico No. 4. 6. 3 Autorización .....	81
Gráfico No. 4. 6. 4. Autorización .....	82
Gráfico No. 4. 7. 1 Insumos .....	83
Gráfico No. 4. 7. 2 Cuantía de insumos .....	84
Gráfico No. 4. 7. 3 Documentos pre-numerados.....	85
Gráfico No. 4. 7. 4 Documentos pre-numerados.....	86
Gráfico No. 4. 7. 5 Utilidad e ingresos .....	87
Gráfico No. 4. 8. 1 Nómina .....	88
Gráfico No. 4. 8. 2 Horas trabajadas.....	89
Gráfico No. 4. 9 Presupuesto de gastos .....	90
Gráfico No. 4. 10 Presupuesto de gastos .....	91
Gráfico No. 4. 11 Fijación de precios .....	92
Gráfico No. 4. 12 Utilidad neta .....	93

Gráfico No. 4. 13 Reducción de costos.....	94
Gráfico No. 4. 14 Presupuestos y pronósticos de ventas .....	95
Gráfico No. 4. 15 Presupuestos de utilidades .....	96
Gráfico No. 4. 16 Utilidad programada y ventas .....	97
Gráfico No. 4. 17 Utilidad esperada y costos programados.....	98
Gráfico No. 4. 18 Regla de decisión chi-cuadrado.....	103

## ÍNDICE DE FIGURAS

	<b>Pág.</b>
Figura No. 1. 1 Árbol de problemas .....	7
Figura No. 2. 1 Categorías Fundamentales .....	23
Figura No. 2. 2 Variable Independiente .....	24
Figura No. 2. 3 Variable Dependiente.....	25
Figura No. 6. 1 Flujo de costos .....	122

**UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO**  
**FACULTAD DE CONTABILIDAD Y AUDITORIA**  
**CARRERA DE CONTABILIDAD Y AUDITORIA**

**RESUMEN EJECUTIVO**

Este proyecto pretende principalmente que el Sector Turístico de la Provincia de Pastaza, específicamente el cantón Pastaza, aproveche al máximo sus recursos naturales y ecológicos, con el único objetivo de contribuir al incremento y desarrollo económico del País. Al fomentar una cultura de control sobre costos y rentabilidad, en el sector hotelero en Pastaza, así se vendería un producto final, en este caso un servicio ya sea de hospedaje, restaurant o alquiler de salón, en el que se realice un adecuado análisis de optimización de materia prima, y consecuentemente de todos los costos incurridos en los servicios ofertados, convirtiéndose en un factor importante para consolidarse como una fuerte competencia en el mercado, teniendo como resultado un producto a menor precio o la posibilidad de implementar mejoras al servicio turístico brindado, aumentando la productividad y turismo en el cantón Pastaza.

El proceso de estudio de los costos incurridos se basa en un análisis de las actividades que se llevan a cabo para brindar el servicio, en este tipo de empresas se realizarán operaciones en su gran mayoría de manera manual, es decir existe una nomina de trabajadores que representa uno de los costos más importantes y productivos, motivo por el cual se debe realizar un estudio sobre las obligaciones que generan para la empresa y las obligaciones que deben desempeñar en la organización.

La demanda local del servicio del restaurant durante todo el año, no es constante, sino que depende directamente de la temporada, es decir feriados nacionales y fechas festivas locales.

El Proyecto se enfoca en satisfacer una demanda local, nacional e internacional, y en el desarrollo de un estudio de la relación existente entre la materia prima, mano de obra y CIF, que se adquieren para ofertar los servicios hoteleros y los ingresos que generan por dichos servicios.

**UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO**  
**FACULTAD DE CONTABILIDAD Y AUDITORIA**  
**CARRERA DE CONTABILIDAD Y AUDITORIA**

**INTRODUCCIÓN**

La presente investigación tiene como objetivo el estudio de los costos y su incidencia en la rentabilidad de las hosterías y su estudio de caso en Hostería Flor de Canela, buscando justamente fomentar, el adecuado control de los recursos necesarios para llevar a cabo esta actividad económica y el desarrollo de la actividad turística en la zona, con la finalidad de coadyuvar al desarrollo turístico del Cantón, ya que a pesar de ser una zona que recibe un porcentaje significativo de turismo ecológico - selvático, existe mínima cantidad de establecimientos recreacionales y de hospedaje en temporadas altas, lo cual impide ofertar nuevos lugares a la clientela que visitan las instalaciones de la antes mencionada hostería.

Específicamente la hotelería en el Ecuador, exceptuando las grandes cadenas internacionales, cuentan con un sistema o modelo de costos que les permita efectivizar su operación y convertirlas en empresas más competitivas, con el análisis realizado sobre los recursos que posee la organización y el sistema de costos que se propone, es un hecho que se logrará maximizar los beneficios y reducir los costos, aprovechando al máximo la infraestructura actual y posiblemente ampliarla a futuro.

El turismo constituye una actividad económica de mucha importancia para el Ecuador, por el papel que juega como generador de ingresos, y por las posibilidades que ofrece o puede ofrecer como contribución al desarrollo socioeconómico, puesto que sus atractivos turísticos, sitios naturales, variedad de regiones e infraestructura en progreso, lo van convirtiendo en un elemento clave para el mejoramiento de la economía nacional.

Algunos factores han impedido el despegue del sector turístico, entre ellos se destacan dos tipos, aquellos que son externos, como la falta de una verdadera promoción en los mercados emisores más representativos para nuestro país, mayor infraestructura y planta turística, en cambio podemos resaltar como factores internos la falta de control sobre los costos y gastos generados, el desuso de indicadores internos de gestión, la desinformación económica-financiera de cada organización, y la falta de sustento a la hora de tomar decisiones en las empresas.

El proyecto se compone de seis capítulos que son: El Problema, que se desarrolla en base a técnicas de investigación y con las cuales se pudo determinar las fortalezas de la empresa en estudio, tales como: que tiene una infraestructura adecuada para brindar sus servicios; las oportunidades como por ejemplo el crecer financiera y económicamente a través de la planificación adecuada; debilidades como las fugas de dinero en algunas áreas, por la falta de control en sus costos y como amenazas se pudo determinar que existen hostales y pensiones que ofrecen servicios similares a precios más bajos.

El Marco Teórico se basa en los siguientes aspectos: La hotelería y turismo en el Ecuador, la descripción de las actividades de los hoteles, conceptos básicos de la contabilidad, aspectos conceptuales básicos e historia de los costos basados en las actividades, diferencias entre los métodos de costeo, definiciones básicas para entender el sistema.

La Metodología de la Investigación, que permite definir que enfoque e instrumento se aplicará en el desarrollo del proyecto de investigación en curso.

Análisis e Interpretación de Resultados, en este capítulo se desarrolla un análisis de todos los puntos críticos a ser estudiados en el proyecto.

Y llegando al Capítulo V están las conclusiones y recomendaciones, que permiten palpar los resultados obtenidos en la investigación realizada.

Finalmente, el último capítulo es el desarrollo de la propuesta de solución al problema evidenciado durante esta investigación, en este capítulo se desarrolla matemática y analíticamente, el análisis de costos propuestos aplicando el sistema de costos ABC, a la hostería caso de estudio.

# **CAPÍTULO I**

## **EL PROBLEMA**

### **1.1 Tema**

“El cálculo de costos y su incidencia en la utilidad de las hosterías en el cantón Pastaza”

### **1.2 Planteamiento del problema**

El sector turístico es uno de los factores pujantes de la economía en el cantón Pastaza, y sufre varios daños en su sistema de control contable, amenazando la adecuada elaboración de presupuestos de gastos y el correcto cálculo de costos, mismos que se conformarán como la base para establecer un margen de utilidad adecuado y una apropiada fijación de precios.

#### **1.2.1 Contextualización**

##### **1.2.1.1 Contexto macro**

Ecuador es un país con innumerables atractivos turísticos y con una biodiversidad inigualable, es por ello que se ha constituido como uno de los destinos preferidos de turistas extranjeros, que buscan un ambiente natural y relajado, convirtiéndose así estos dos aspectos, en los factores diferenciadores en el turismo ecuatoriano, que han sido los causantes del aumento registrado en las variaciones que presenta, MinTur, (2012; Internet).

Se demostró que en el 2012, hubo un incremento del 11.47% en cuanto a la llegada de extranjeros al país se refiere, registrando la mayor variación en los últimos tres años, con el 32%, que representa un total de 349457 extranjeros que han visitado Ecuador, siendo uno de los países de América, con más extranjeros visitando el Ecuador, en segundo lugar con un aumento del 3%, está Estados Unidos con un total de visitas de 248064 en el año 2012, según MinTur, (2012; Internet)

Cabe recalcar que el turismo ha aumentado no solamente con la visita del turismo extranjero, sino que según los informes entregados por el Ministerio del Ambiente, también se registra en gran cantidad, el turismo nacional, en áreas naturales del país, representando el 79% del total de visitas realizadas a estas áreas, que numéricamente constituyen un total de 796044 visitas de turistas nacionales.

Es también importante enfocar el análisis en las divisas generadas por esta actividad económica, puesto que para el segundo trimestre del año 2012 se establece una variación del 4.4% favorable respecto al registrado en el 2011, siendo así un dato optimista para la economía del país. (Banco Central del Ecuador 2013; Internet).

El turismo es una de las actividades económicas que se encuentran dentro de las diez actividades con mayor ingreso dentro del país, se encuentra en la sexta ubicación, con un ingreso de 507.3 millones de dólares durante el año 2012, siendo un ingreso que ha generado además fuentes de empleo con un total de 102.375 empleos directos en el sector turístico durante el año 2012. (MinTur 2012; Internet).

Es por estas razones que el estudio del sector turístico se convierte en uno de los pilares de la economía Ecuatoriana, y en una posibilidad de inversión rentable, puesto que los principales factores necesarios para originar un proyecto turístico, ya se encuentran desarrollados en el medio

ambiente, en el clima que abriga cada región del país, y la biodiversidad que este presenta en cada una de ellas.

El desarrollar al máximo esta actividad económica que está surgiendo, es uno de los principales motivos para esmerar un estudio, en aquellas características que rodean el buen funcionamiento de cualquier negocio, buscando de manera directa la mejora del servicio brindado y de los ingresos generados por esta actividad.

#### **1.2.1.2 Contexto meso**

Según el Catastro Turístico de la Provincia de Pastaza del 2012, presentado por el Ministerio de Turismo, se reconoce la presencia de 77 establecimientos destinados al hospedaje, divididas en cabañas, hostales, hostel residencia, hosterías, hotel, hotel residencia, motel y pensión.

Dicha información permite analizar la competencia y el desarrollo del medio turístico en la provincia, representando a la gran mayoría y mayor desarrollo con el 86% el cantón Pastaza, con un 11% el cantón Mera y finalmente en Santa Clara existe un 3% de la presencia de establecimientos turísticos.

La competencia se distingue de acuerdo a los aportes que cada establecimiento otorgue, un factor importante son sus servicios, mismos que son la base para el desarrollo y avance de cada establecimiento, se debe analizar que se tiene varios aspectos a desarrollar para brindar un mejor servicio, no únicamente se aprecia un desarrollo económico, financiero ó tecnológico, sino como lo menciona Gomez (2012; Internet), *“hoy el turismo es una de las industrias más importantes a nivel mundial y promueve viajes de todo tipo: con fines de descanso, motivos culturales, interés social, negocios o simplemente ocio”*.

Una vez que está claro los objetivos de los clientes al viajar a los distintos destinos turísticos, se enfoca el estudio del sector turístico como uno de los principales generadores de ingresos y fuentes de trabajo, además el mantenerse como un entidad competitiva, depende de varios factores tal como lo menciona Castellanos( 2009; pp. 8,9) *“El desempeño competitivo de la empresa depende de su capacidad para manejar los siguientes elementos internos bajo su control:*

- \_ Selección de la cartera de productos.*
- \_ Selección de la tecnología y el equipo.*
- \_ Organización interna.*
- \_ Proyectos de investigación y desarrollo*
- \_ Sistemas de control de calidad*
- \_ Contratación, capacitación y gestión de los recursos humanos.*
- \_ Comercialización y distribución.*
- \_ Financiamiento y administración de los costos”*

Para el estudio a realizarse, todos estos factores se reducen a uno solo, el análisis de recursos y una correcta promoción del producto generado, mismas variables que desembocan, en la determinación adecuada del precio de venta, y en pos de un análisis adecuado, del medio de desarrollo del sector hotelero.

Se ha realizado una encuesta a los representantes legales de cabañas, hostales, hosterías, hoteles, moteles y pensiones del cantón Pastaza, puesto que dicho cantón representa el 86% del total de establecimientos destinados al alojamiento, presentes en la provincia de Pastaza, y se obtuvo como resultado común, con un porcentaje del 94%, afirmando que la determinación del precio de venta, es un análisis empírico realizado por la gerencia de cada entidad, éste es un aspecto que debe ser analizado minuciosamente en todo negocio.

Al realizar un análisis adecuado de la fijación de precio de venta, se sabrá que tanto está valorando su empresa y que porcentaje de utilidad está percibiendo por sus servicios y por su establecimiento, tomándolo como propiedad, planta y equipo puesto que según IASC,(2009; p. 4), *“Las propiedades, planta y equipo son activos tangibles que:*

*(a) se mantienen para su uso en la producción o el suministro de bienes o servicios, para arrendarlos a terceros o con propósitos administrativos, y*  
*(b) Se esperan usar durante más de un periodo”* y es precisamente en justa aplicación de la ley, que la inversión más importante, para el caso de la actividad turística hotelera, es denominada como un activo del grupo propiedad planta y equipo.

Al tener claro cuáles son las expectativas sobre el margen de utilidad y la correcta valoración del activo, propiedad planta y equipo, se estará un paso adelante para un adecuado cálculo de costos monetarios e imputados, que estén acorde a la actividad turística, también el desarrollo de un presupuesto que englobe los gastos incurridos en la ya mencionada actividad turística, mismos que son parte de las causas comunes, de la inadecuada determinación del precio de venta mismas que han sido socializadas en el medio hotelero del cantón y la provincia.

### **1.2.1.3 Contexto micro**

El sector hotelero en el cantón Pastaza es considerable al compararlo con toda la provincia, puesto que todas las hosterías están registradas en el cantón, y se manejan de manera empírica, por lo cual el problema en la determinación del precio es un mal común en el sector, siendo así se avizora también, la causa común de dicho mal, así lo menciona Hansen & Mowen (2007: p. 826) *“el costo es un importante determinante de la oferta y que el productor lo conoce, muchas empresas lo toman como base de su precio.”*

Partiendo de dicha afirmación, se puede argumentar que la traba para un idóneo establecimiento del precio de venta, es la falta de atención que se otorga a los costos en los que se incurre mientras se desarrolla la actividad turística y tomando como referencia a Porter E. (2007, pág. 12), los costos son la base para conseguir los logros deseados a nivel del mercado en el que compite la empresa, y sólo así se ubicará por arriba del promedio del sector, marcando esta pauta como motivo de cálculo de costos y determinación de precio de venta, se puede mencionar que dichos procesos involucran directamente a los clientes que son la base de la economía.

La realidad observada en el medio turístico de la ciudad, permite diferenciar una clara debilidad en cuanto al manejo de costos de producción se refiere, tomando a estos como *"el costo asociado con la elaboración o adquisición de las diferentes clases de inventarios"*, según Barfield, Raiborn, & Kinney (2005, págs. G-4), es por ello que, al ajustarlos de manera adecuada muchos precios deberán ser mayores a los que se están ofertando, pero este será un hecho meramente numérico, pues será motivo de un análisis que permita recuperar las bajas de ciertos precios, en alguna de las otras actividades que ofertan las hosterías de la ciudad.

Otro factor a la hora de fijar precios es que deben estar de acorde a las disposiciones establecidas por MINTUR (2002, pág. 18), como *"Los precios de los diferentes servicios que presten los alojamientos deberán ser aprobados por el Ministerio de Turismo, para lo cual los establecimientos presentarán la correspondiente solicitud por duplicado hasta el mes de septiembre de cada año. Los precios autorizados para cada año no podrán ser alterados durante el transcurso del mismo sino por razones de fuerza mayor o caso fortuito; el precio de la pensión alimenticia no podrá exceder de la suma de los precios fijados para el desayuno, almuerzo y cena"*.

Con la aclaración del radio de acción respecto a la fijación de precios, se puede trabajar con cada establecimiento, modificando una política de utilidad y una estrategia de reducción de costos, para finalmente distribuirlos, de tal forma que se pueda llegar a un consenso de utilidad razonable para la empresa y un precio adecuado para el cliente.

Los servicios brindados por las hosterías, se dirigen a cumplir objetivos no sólo económicos, sino también de calidad, esa es la percepción de los establecimientos investigados en el cantón Pastaza, razón por la cual se ha buscado un adecuado concepto que se pegue a esta realidad y lo describa de una manera técnica, es así que tomamos el argumento presentado por Dearlove (2001, pág. 12) "Los factores de éxito se reducen a cinco: un enfoque a largo plazo; orientación hacia los resultados; trabajo en equipo e impulso individual; una pasión por sus productos y clientes; y retroalimentación continua del cliente", es así que se identifica un camino claro sobre el que se va a desarrollar el presente trabajo investigativo en el sector hotelero del cantón Pastaza.

## 1.2.2 Análisis crítico

### 1.2.2.1 Árbol de Problemas

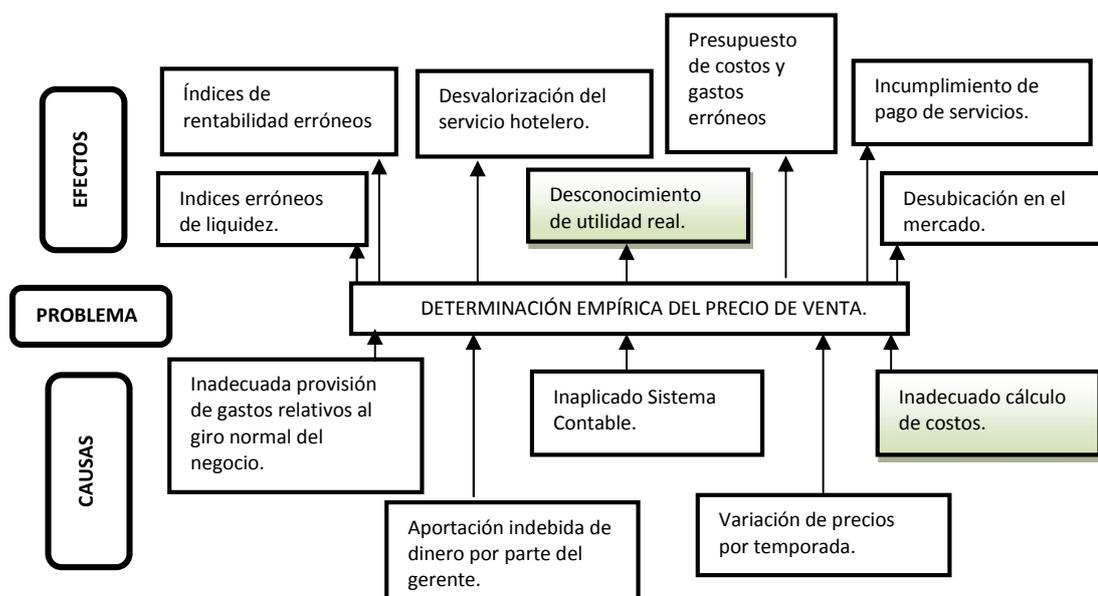


Figura No. 1. 1 Árbol de problemas  
Fuente: Investigación de campo  
Elaborado por: El autor

### 1.2.2.2 Relación causa-efecto

Una vez realizado el análisis crítico de la Determinación empírica del precio de venta que fue obtenido en la realización de la Matriz de Análisis Situacional.

Se determinaron 5 causas y 7 efectos, donde la principal causa es el inadecuado cálculo de costos, que influye en diferentes actividades tal como lo describe Duplan (2006, págs. 76-80) pueden ser los costos de ventas en general, y pueden estar divididos como por ejemplo en costo por llamada telefónica o bebidas que sean entregadas a los clientes y el principal efecto es el desconocimiento de la utilidad percibida al comercializar los servicios brindados por la empresa, misma que no es otra cosa que el "*beneficio referido al excedente económico*". (Carvajal, Sáez, Quesada, Jiménez, & Gurriarán 2003, pág. 238)

Tomando en cuenta el análisis realizado por Dumrauf (2003, pág. 59), donde menciona que, "*los índices de liquidez representan una medida de la capacidad de la compañía para hacer frente a sus deudas a corto plazo*". Éste se convierte en el efecto ocasionado por la inadecuada provisión de gastos relativos al giro normal del negocio, mismos gastos que debieron ser cubiertos con el único disponible en la caja de la empresa, disminuyendo así el índice de liquidez de la empresa.

Con un índice de liquidez que va disminuyendo, la capacidad de pago también, por lo cual la gerencia se convierte en uno de los entes, aportadores de dinero, pero no con lo suficiente para cubrir los gastos que genera una hostería, originando de esta manera incumplimiento con los pagos de servicios.

Continuando con el análisis, un inaplicado sistema contable es la causa para el desarrollo erróneo de los presupuestos de gastos o ingresos del

periodo, desembocando en varios problemas económico-contables de cada hostería.

La variación de precios por temporada, influye en la determinación errónea de índices de rentabilidad, afectando en la mayoría de ocasiones una baja importante en el precio de venta, es decir desvalorizando el servicio hotelero brindado y por consiguiente existirá desubicación en el mercado.

Además se identificaron problemas comunes, tales como la delegación de responsabilidades, la toma de decisiones, el manejo de recursos, etc., ha caído únicamente en los hombros de los gerentes administradores, lo que ha causado varias inestabilidades en cuanto al manejo de recursos humanos y financieros, además de un inadecuado control de procesos, por lo tanto la empresa sufre de la falta de control de varios puntos clave en una organización y el factor que debe ser estudiado minuciosamente en cada empresa, es el buen manejo de los recursos económicos disponibles, de esta forma evitará ahogamientos financieros.

### **1.2.3 Prognosis**

El manejo inadecuado de recursos es una de las bases para un sin número de problemas, que afectarán de manera directa o indirecta a la institución, a las obligaciones tributarias, a los trabajadores y a uno de los puntos focales para el funcionamiento de la empresa, como lo es el aspecto económico-financiero de la organización y sus resultados pueden afectarnos a corto, mediano y largo plazo.

Es por ello que al presentar fallas en el adecuado control y cálculo de los costos en los que se incurre para ofertar los servicios, puede afectarnos de manera irremediable, al corto y al largo plazo, si se analiza en un contexto a corto plazo se observa que la empresa presenta índices de

liquidez más bajos a medida que transcurra el tiempo, igualmente a causa de la iliquidez, la empresa debería buscar otras opciones como el endeudamiento para afrontar los costos o gastos fijos de la hostería, sin contar con aquellos que se incurre para ofrecer un servicio en el cual su precio no cubre los costos, generando más deudas pero por el contrario manteniendo los ingresos en un nivel bajo que no cubre los costos y mucho menos deudas contraídas.

En un contexto a largo plazo las utilidades percibidas por el propietario, se estarían mermando para poder cubrir pagos y deudas, que en un principio fueron presupuestos fallidos, y a su vez provisiones inadecuadas de gastos, que en un punto no podrán ser mermadas a causa de que la hostería ya no genera nada por concepto de utilidades y finalmente puede presentarse escenarios como embargos por deudas contraídas o quiebra total de las hosterías.

#### **1.2.4 Formulación del problema**

¿Cómo influye el cálculo de costos en la utilidad, en las hosterías, del cantón Pastaza?

#### **1.2.5 Preguntas directrices**

- ¿Por qué existe un desconocimiento de la utilidad?
- ¿Por qué es importante el adecuado cálculo de costos?
- ¿Qué alternativa se debería aplicar para mejorar el cálculo de costos y potenciar la utilidad de las hosterías?

#### **1.2.6 Delimitación**

- **Campo:** Contabilidad y Auditoría
- **Área:** Determinación de Costos de Producción

- **Aspecto:** Determinación del precio de venta.
- **Temporal:**  
**Tiempo del problema:** Periodo investigado entre mayo a diciembre del 2012  
**Tiempo de la Investigación:** De marzo 2012 a marzo 2013
- **Espacial:**

**Cuadro No. 1. 1 Hosterías en el cantón Pastaza**

<b>HOSTERÍAS EN EL CANTÓN PASTAZA</b>	<b>UBICACIÓN</b>
Lizanes	Vía Shell-Sector Santa Rosa
Finca El Pigual	Final calle Tungurahua s/n barrio obrero
Flor de Canela	Paseo Turístico-barrio obrero
Isla del Sol	KM. 1 Vía Tarqui
Turingia	Ceslao Marín N-294 y Javier Vargas
Safari	KM. 3 Vía Puyo-Tena
Don Elías	KM. 5 Vía Puyo-Shell-Sector la Primavera

Fuente: Ministerio de Turismo- Catastro Pastaza 2012

Elaborado por: El Autor

### **1.3 JUSTIFICACIÓN**

Al realizar conversaciones con los integrantes de la cámara de turismo de Pastaza, se ha identificado un problema común entre las empresas que brindan el servicio hotelero y haciéndolo más específico, servicios brindados por hosterías, definiéndolo 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”*. (Reglamento de Turismo 2002).

Una vez definido el campo de acción de la investigación, se enfoca en el problema común antes mencionado, siendo éste la inaplicación de un sistema de costos, lo que genera una determinación empírica del precio de venta que finalmente desembocará en pérdidas y no utilidades,

afectando de forma directa todos los indicadores financieros de toda la rama turística del cantón.

La realización del proyecto comprende un beneficio para la totalidad del sector hotelero, pues abarca el estudio de un problema que está presente en todos los establecimientos turísticos hoteleros del cantón, beneficiándose en cadena el propietario, los trabajadores y clientes estas empresas, es decir proporciona beneficios directos e indirectos a todos los involucrados en el ciclo económico de las organizaciones hoteleras.

El proyecto como tal no abarca costos significativos, sino por el contrario el elemento más relevante es el tiempo que pueda ser invertido en la clasificación de los costos y más aun en la identificación de los mismos, puesto que si no existiere un contador, se puede trabajar directamente sea con el gerente o con quien realice a su vez las actividades de auxiliar contable, y finalmente el apoyo total de los administradores en cuanto a información financiera se trata.

Es importante para cualquier empresa saber las condiciones reales en las que se está desarrollando el negocio y cuáles son sus posibilidades para mejoras en base a los recursos disponibles en la empresa y uno de ellos es conocer qué porcentaje se está percibiendo como utilidad operacional.

El conocimiento y la información en la actualidad representa una herramienta competitiva en cualquier mercado, y más aun cuando se trata del conocimiento de la propia empresa, o la empresa para la cual se está colaborando, por lo que el no saber cuáles son las disponibilidades presentes en cada departamento de la empresa es una debilidad que debe ser superada, para estar a la par de las empresas actuales.

La investigación a realizarse responde a la segunda línea de investigación establecida en la Facultad de Contabilidad y Auditoría, la cual hace

referencia a la Teoría Contable y el Contexto Regulatorio en las empresas, puesto que se apoya a su vez, en la sub- línea sobre la Aplicación de las teorías de costos, misma línea que responde a la solución del problema y es parte del objetivo general de la investigación a desarrollarse.

## **1.4 OBJETIVOS**

### **1.4.1 Objetivo general**

- Estudiar la incidencia del cálculo de costos en la utilidad de las Hosterías en el cantón Pastaza, para el mejoramiento de la rentabilidad obtenida, a través de la aplicación de un sistema de costos.

### **1.4.2 Objetivos específicos**

- Evaluar el sistema de costos, que nos permita la optimización de recursos.
- Cuantificar los principales problemas que afecta a la utilidad calculada y la declarada por el establecimiento.
- Proponer un modelo de sistema de costos que se desarrolle en base a un análisis sistemático, para la correcta determinación del precio de venta.

## CAPÍTULO II

### MARCO TEÓRICO

#### 2.1. Antecedentes investigativos

El presente trabajo de investigación, tiene como antecedentes, información obtenida de trabajos previos realizados en tesis y otras investigaciones. En las Hosterías del cantón Pastaza no se han realizado con anterioridad, estudios investigativos de ningún tipo, pero existen diversas tesis que tienen por objeto de análisis de los costos, mismos que han sido analizados en otras empresas, dichos estudios apoyan la relación existente entre las variables de investigación, que son costos de producción y rentabilidad.

La empresa tiene la necesidad de establecer sus costos de manera previa a la utilización de recursos y la entrega de servicios, puesto que existen varios rubros que intervienen en el proceso de entrega del producto final, que para el caso será, la entrega del servicio, dichos rubros son esenciales para la calidad del servicio, por lo que es vital su optimización y disponibilidad máxima en el proceso de producción, al lograr esto se evita una inflación de los costos de producción, índices de liquidez bajos y finalmente establecer un equilibrio en precios, así es como lo relaciona Bergara, y otros (2003, pág. 207) al afirmar que: *“La inflación de costos implica que el alza de los precios se origina en aumentos del costo de producción, dado el poder de las empresas de fijar precios.”*

Tomando el punto de partida en la observación de costos, éstas empresas basan sus actividades de operación de acuerdo a un sistema empírico de costos, puesto que genera kardex para la utilización de

ciertos rubros de materias primas que intervienen en el servicio de hospedaje y restaurant, lo que les permite conocer cuáles son los requerimiento estimados para realizar los exigencias específicas de la clientela, siendo éste un soporte de costos históricos utilizados en la elaboración de cotizaciones y establecimiento de precios de venta.

Con éste breve preámbulo se presentan algunas de las investigaciones realizadas con anterioridad sobre la problemática expuesta, y únicamente se basa en los objetivos, las conclusiones implantadas por los diferentes autores en cada trabajo investigativo.

Según la tesis de ingeniería de Mosquera Fiallos (2011) sobre "*Análisis de los costos y su incidencia en la rentabilidad de MEGAVIHAL*" se plantea como objetivo general: "*realizar el análisis de los costos y determinar su incidencia en la rentabilidad de MEGAVIHAL, mediante la asignación de manera eficiente a los elementos del costo en el servicio de reparación de vehículos*" y como objetivos específicos: "*determinar el análisis de costos, con la finalidad de que el costo de los productos sean reales; optimizar los precios de los productos, con la finalidad mejorar la rentabilidad de la empresa MEGAVIHAL*".

Después del análisis de la investigación que la autora ha realizado, define varias conclusiones ayudan a superar el problema estudiado, tales como:

- La empresa MEGAVIHAL no cuenta con un sistema costos que ayude a evaluar de mejor manera el costo y sus tres elementos
- En la empresa MEGAVIHAL, sus servicios automotrices no tienen un costo razonable, además el margen de utilidad no persigue objetivos específicos al cual regirse por la variedad de clientes
- Los Clientes de la empresa, se encuentran insatisfechos con los precios establecidos para la reparación del vehículo, ya que ellos tienen referencia de los precios de otros talleres contando con el mismo servicio a un precio inferior, poniendo en riesgo la credibilidad de MEGAVIHAL
- Se detectan falencias en los procesos que por costumbre se

realizan originando un incumplimiento en la entrega del vehículo reparado en la fecha y hora pactada, causando inconformidad y malestar en los clientes

El análisis de costos realizado en la empresa MEGAVIHAL es un referente de estudio, que deben realizar las empresas, respecto de los costos en que incurren todas las organizaciones, para ofertar ya sea un servicio o un producto final, consolidando de esta forma a los costos como un factor predominante en una actividad económica.

La determinación de los costos incurridos en el proceso de producción es una herramienta para la toma de decisiones, puesta que son la base del cálculo del precio de venta del producto, misma que guarda una relación directa con la rentabilidad percibida por cada producto vendido.

En el trabajo investigativo de Altamirano Freire (2011) sobre *“El control de costos y su impacto en la rentabilidad de la empresa suelas Amazonas S.A. de la ciudad de Ambato durante el segundo semestre del año 2010”*. Su autor se plantea como objetivo general *“Analizar el control de costos y su impacto en la rentabilidad de la empresa SUELAS AMAZONAS S.A.”* y como objetivos específicos *“Identificar el proceso actual de costeo de la producción; Evaluar el grado actual de rentabilidad que muestra la empresa”*.

Después de un profundo análisis, realizado por el autor de la investigación se establecen varias conclusiones que tienen un punto en común, tal como lo es, la falta de personal capacitado en el área contable y la negativa del gerente propietario a la contratación de personal para el área antes mencionada.

Para este caso investigativo en Suelas Amazonas S.A., otro factor que es indispensable, es la aplicación de un correcto criterio contable en lo referente al tratamiento de costos de producción, convirtiéndose así en un aspecto necesario en toda organización.

El conocimiento es una herramienta que ha ido evolucionando para mantener el nivel de las empresas a la vanguardia, y darles la oportunidad de competir en un nuevo mercado, además estar al tanto de cada proceso, y movimiento que se da en una empresa, es la clave para una adecuada dirección.

Basándose en los estudios de Horngren, Foster, & Datar (2002; p. 419), *“las decisiones de fijación de precios al corto plazo tiene, por lo general, un horizonte de tiempo de menos de un año e incluyen decisiones tales como la fijación de precios de una orden especial que se atenderá una sola vez y sin implicaciones a largo plazo y el ajuste de la mezcla de productos y del volumen de producción en un mercado competitivo”*

Toda empresa se desenvuelve en un mercado cambiante dirigido o influenciado por pequeñas épocas o temporadas denominadas altas o bajas, siempre menores a un año y la fijación de un correcto precio de venta al corto plazo, será un factor de cálculo importante en las decisiones, de entrega de servicios específicos solicitados por los clientes.

Es necesario para las empresas que posean distintos productos o servicios que sean modificados por especificaciones de clientes, establecer el mecanismo de control de costos anticipados para no comprometer el inventario de materias primas o el recurso de mano de obra, con un inadecuado manejo de recursos.

En la tesis de ingeniería de Tite Ojeda (2011) sobre *“Análisis de la información de costos y su incidencia en la rentabilidad de la fábrica de muebles “Créditos Morales” del cantón Pelileo durante el último semestre del año 2010”*, menciona el siguiente objetivo general *“Estudiar el grado de relación existente entre la ineficiente información de costos y la rentabilidad de la fábrica de muebles Créditos Morales, para determinar*

*procedimientos idóneos que permita una adecuada asignación de costos de producción” y como objetivo específico “Analizar la información de costos que permita conocer la rentabilidad, a través de volúmenes de producción y comercialización”.*

Con todo lo ya analizado, el autor llega a las siguientes conclusiones:

- La información de costos existente es inexacta, provocando que esta sea inútil e inoportuna para la toma de decisiones tanto al momento de la compra de materia prima, selección del personal para la producción así como la distribución exacta de los costos indirectos de fabricación, todo es conlleva a que el precio del producto no sea real y por ende nuestra rentabilidad disminuya.
- Los precios de venta calculados en la administración tanto para la matriz como para las sucursales, responden a costos calculados en forma empírica, por parte del departamento.

En el trabajo investigativo de Tite Ojeda (2011) , destaca la necesidad de conocer el costo de los productos o servicios que se comercializan para tomar decisiones certeras, también puntualiza los factores que influenciarán en el costo y rentabilidad de los productos o servicios elaborados, tal como son, la decisión de introducir un producto al mercado y la cantidad de recursos destinados a la comercialización, estableciendo estos factores como decisivos para una buena toma de decisiones y un correcto calculo de costos.

El estudio de los costos viene de la mano de un adecuado manejo de documentos soportes, que avalen cada costo o gasto realizado por la empresa, en la actividad productiva y éste es otro enfoque, que comúnmente no ha sido aplicado en la gran mayoría de las empresas, pero es un factor de vital importancia para el adecuado control de costos y gastos, o la utilización de materias primas.

Basándose en los estudios de Horngren, Foster, & Datar (2002, p. 332), los administradores deben entender cómo se comportan los costos para

tomar decisiones estratégicas y operativas.

Tomando así a los costos como una herramienta indispensable para el adecuado manejo empresarial y operativo, necesario para reaccionar a los cambios en el mercado y a la demanda, con la finalidad de ser un ente competitivo capaz de suplir las necesidades y deseos del cliente objetivo, fomentando así la subsistencia de la empresa a través del tiempo.

Según Horngren, Foster, & Datar (2002, p. 336), *“los administradores se interesan en estimar las funciones históricas del comportamiento de los costos principalmente porque estas estimaciones pueden ayudar a hacer predicciones de costos, o pronósticos más exactos, acerca de los costos futuros”*.

La mejora del funcionamiento de una empresa tendrá como aspecto fundamental una correcta preparación para eventos futuros analizando los hechos pasados, si se toma esta base y se lo aplica a los costos de una empresa, se estará preparado para brindar servicios inesperados en un espacio de tiempo reducido con resultados satisfactorios.

Según Zapata (2007, pág. 61), *“con el tiempo se han venido ensayando ciertas formas de acumular los costos, las cuales han dado origen a los denominados sistemas de acumulación: tan solo dos sistemas están reconocidos formalmente por enmarcarse en normas internacionales de contabilidad: por órdenes de producción y por procesos”*.

El correcto direccionamiento que se le den a las erogaciones es la clave fundamental, para un adecuado cálculo de los costos que intervienen en la producción, dicho direccionamiento deberá basarse en el análisis de las características de la actividad empresarial que se desarrolle, una vez elaborada una adecuada observación sobre los costos, se puede proceder con la acumulación de los mismos, y ésta será la base para una

apropiada distribución de costos.

## **2.2. Fundamentación filosófica**

Interpretando a Kuhn (1975, pág. 165) y Lakatos, Imre, & Musgrave (1975, pág. 94), la presente investigación se fundamenta en el paradigma naturalista o positivista, porque cumple con las características innatas del mismo, como lo son, los objetivos de la investigación y el proceso a seguir en ella, dicho procedimiento es conocido tanto por los encuestadores y técnicos, como por la población, además el proceso de investigación es realizado en forma conjunta entre la población y los técnicos, también la comunidad es parte activa, y se le reconocen sus potencialidades en la investigación, además la información esta direccionada para la población, y cualquier investigación, intervención o acción está en busca del desarrollo del medio, y estará estrechamente relacionado con la participación activa de la población.

El paradigma naturalista o positivista según lo propuso Gavan (2010, p. Internet) lo define así, *“El positivismo es una corriente filosófica que postula el progreso indefinido de la humanidad a través de los avances de la ciencia (la que se transforma casi en una religión) y del método empírico, único válido y legítimo y para conocer.”*

El paradigma naturalista permitirá realizar un análisis e interpretación de datos que ocupa una posición intermedia en el proceso de investigación, puesto que se desarrolla a través de técnicas estadísticas un estudio de los datos recolectados, que se convertirán en el soporte, para plasmar las conclusiones y recomendaciones que sean pertinentes y que concuerden con los resultados obtenidos.

Con él se pretenderá delimitar el problema, avanzar hipótesis, etc. Adopta un proceso cíclico interactivo, que se convierte en el elemento clave para

la generación del diseño de investigación.

El presente proyecto de investigación trata sobre la variable independiente, cálculo de costos y la variable dependiente, utilidad, esta interrelación entre las variables, tiene como objeto forjar nuevo conocimiento en la empresa turística del cantón Pastaza.

La epistemología se define como *“una disciplina que estudia cómo se genera y se valida el conocimiento de las ciencias. Su función es analizar los preceptos que se emplean para justificar los datos científicos, considerando los factores sociales, psicológicos y hasta históricos que entran en juego”*. (Definiciones.De 2009, pág. Internet).

El presente trabajo investigativo desde el enfoque Ontológico busca dar solución a la problemática existente en las empresas turísticas, sobre la variable cálculo de costos y la variable utilidad, se pretende optimizar el escenario estudiado por estas variables, y que dicho estudio concluya en la mejora del funcionamiento de la empresa.

La ontología se define según Ariza Gonzales (2010, pág. Internet) como *“teoría del ser como a muchos les gusta llamarla, se ocupa del estudio de todo aquello que es, cómo es, qué es lo que lo ha hecho posible, ocupándose de la definición de lo que es ser y lo que no es y del establecimiento de aquellas categorías fundamentales o modos generales de ser que tienen las cosas partiendo del estudio profundo de sus propiedades, estructuras y sistemas”*.

El trabajo investigativo que se está desarrollando, es en base a la relación existente entre el cálculo de costos y la utilidad de la empresa, y esta investigación estará sustentada en los principios teóricos y valores éticos que la metodología investigativa demanda: honradez académica, exactitud matemática, transparencia de la información, responsabilidad en

los procesos, confiabilidad, veracidad científica, disciplina.

La axiología se define como la, *“Disciplina filosófica que estudia el problema del valor”*. (Alverca Balarezo 2007, pág. Internet).

### **2.3. Fundamentación legal**

La fundamentación legal de la presente investigación se basa en las siguientes leyes y reglamentos:

En la Asamblea Constituyente (2008). En el Título VI Régimen de Desarrollo, Capítulo IV Soberanía económica.

Art. 302.-Las políticas monetaria, crediticia, cambiaria y financiera tendrán como objetivos: Promover niveles y relaciones entre las tasas de interés pasivas y activas que estimulen el ahorro nacional y el financiamiento de las actividades productivas, con el propósito de mantener la estabilidad de precios y los equilibrios monetarios en la balanza de pagos, de acuerdo al objetivo de estabilidad económica definido en la Constitución.

En la Ley de Turismo (2002). En el Capítulo II De las actividades turísticas y de quienes las ejercen.

Art. 9.- El Registro de Turismo consiste en la inscripción del prestador de servicios turísticos, sea persona natural o jurídica, previo al inicio de actividades y por una sola vez en el Ministerio de Turismo, cumpliendo con los requisitos que establece el Reglamento de esta Ley. En el registro se establecerá la clasificación y categoría que le corresponda.

Art. 5.- Se consideran actividades turísticas las desarrolladas por personas naturales o jurídicas que se dediquen a la prestación remunerada de modo habitual a una o más de las siguientes actividades:

a. Alojamiento;

b. Servicio de alimentos y bebidas

## 2.4. Categorías fundamentales

### 2.4.1. Categorización de variables

#### 2.4.1.1. Superordinación

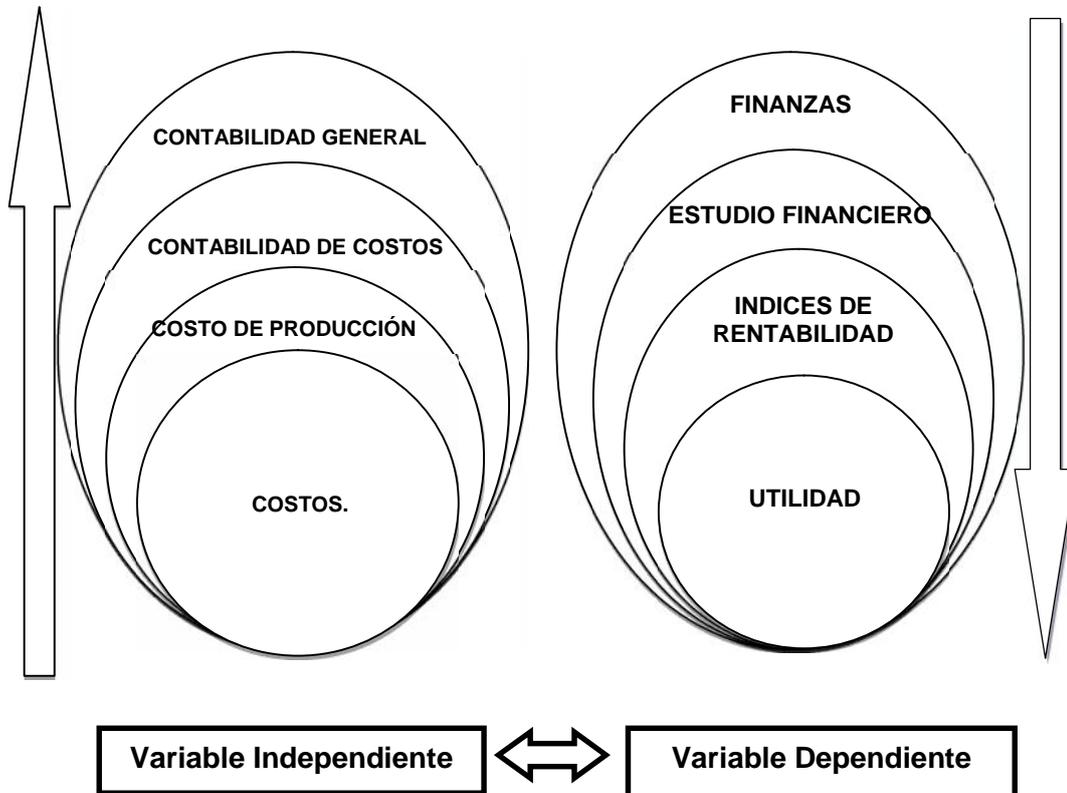


Figura No. 2. 1 Categorías Fundamentales  
Elaborado por: Lorena Núñez

• **Subordinación conceptual**

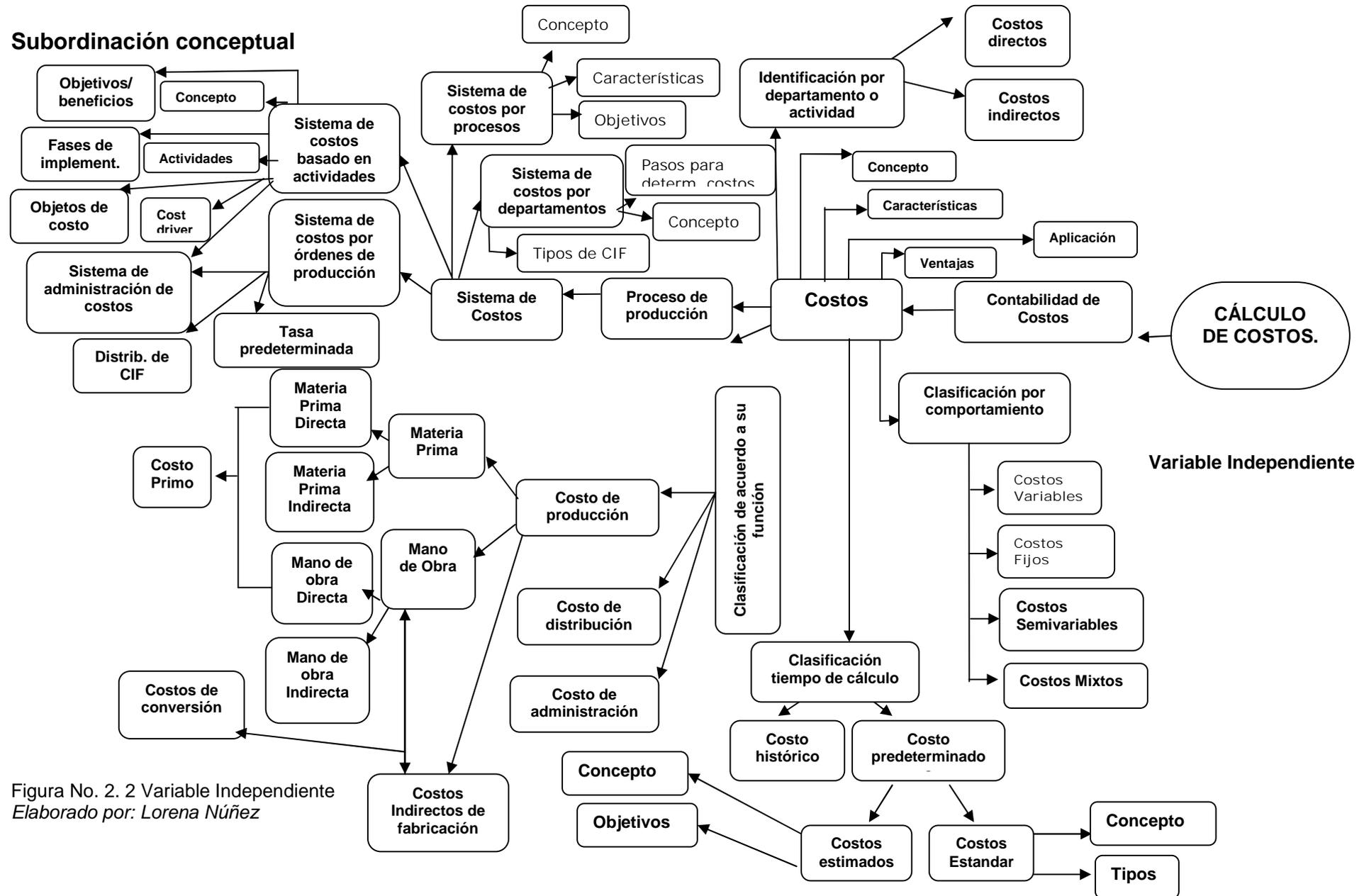


Figura No. 2. 2 Variable Independiente  
Elaborado por: Lorena Núñez

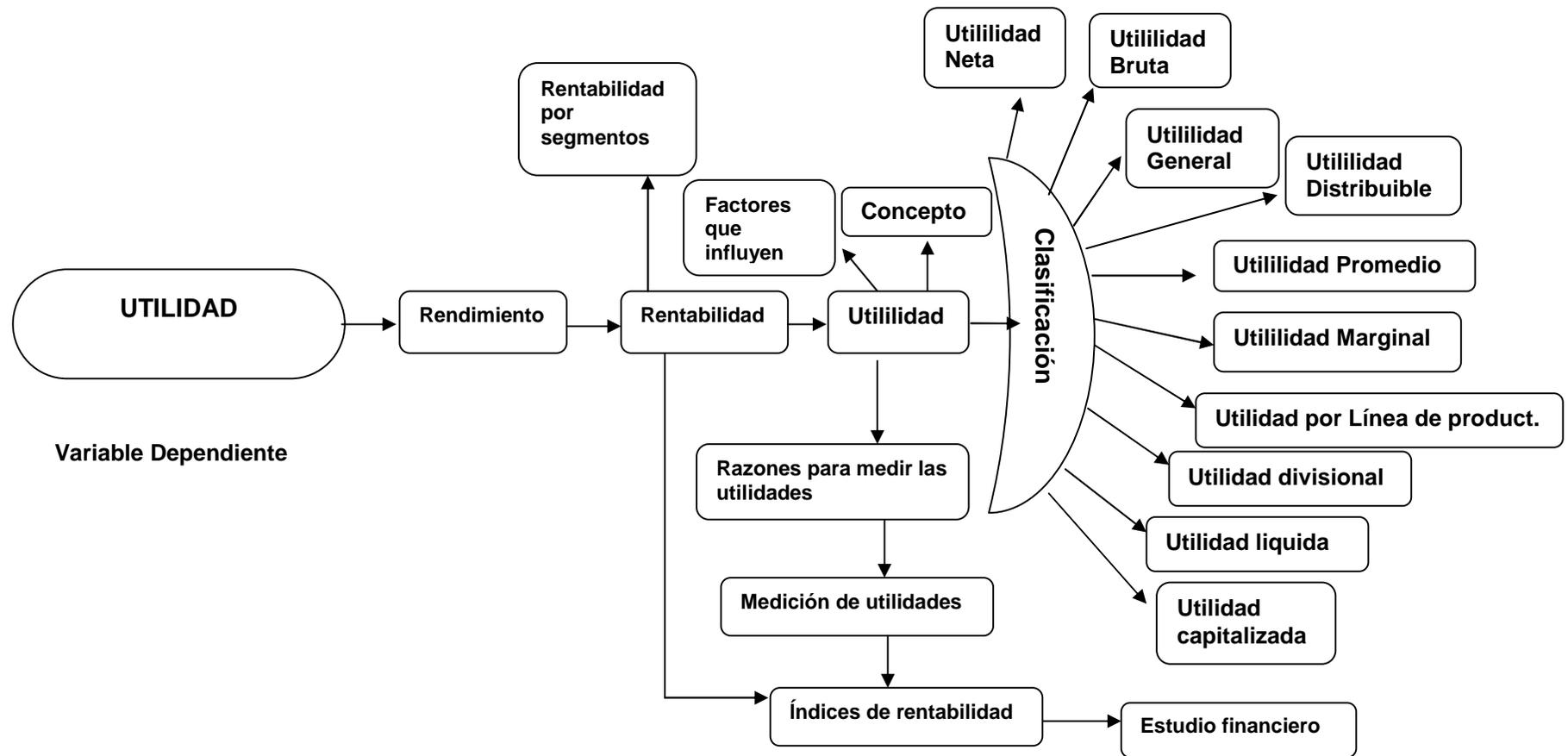


Figura No. 2. 3 Variable Dependiente  
 Elaborado por: Lorena Núñez

## **2.4.2 Visión dialéctica de conceptualizaciones que sustentan las variables del problema**

### **2.4.2.1. Marco conceptual de la variable independiente: Costos.**

**Contabilidad general:** Es el sistema eje de toda organización, en base a ella, cada empresa puede obtener información vital, para subsistir en un medio competitivo, donde la información es la principal herramienta de ataque.

Es así que se toma el concepto de Váscones (2004, pág. 25), *“La Contabilidad General es un conjunto de conocimientos y funciones referentes a la sistemática iniciación, la comparación de autenticidad, el registro, la clasificación, el procesamiento, el resultado, el análisis, la interpretación y el suministro de información contable y significativa, relativa para las transacciones y los acontecimientos que son, al menos en parte, de índole financiero, requeridos para la administración y la operación de informes que deben rendirse para cumplir con las responsabilidades derivadas de mandatos encomendados y de índole diverso”*

El análisis de los movimientos realizados por una organización, son llevados a cabo por la contabilidad, y ésta es la responsable de su registro, proceso y exposición de información, todo el proceso contable es una cadena de información que debe ser correctamente valorada en cada paso, para que al final del ejercicio económico las empresas puedan hacer uso del manejo contable realizado, para obtener información económica-financiera real.

**Contabilidad de costos:** La contabilidad de costos constituye el complemento amplificado y necesario de la contabilidad financiera, que tiene fundamentalmente por objeto brindar información con el detalle

necesario de cuanto acontece dentro de la misma empresa, posibilitando el conocimiento de los hechos en el momento preciso para que la dirección pueda tomar decisiones respecto de maximizar beneficios o minimizar costos. (Esposito & Giménez 1991, pág. 9.)

La contabilidad de costos es una herramienta de estudio muy productiva y su utilización posee varios fines como: *“Determinar el costo de los inventarios de productos fabricados tanto de forma unitaria como total, con miras a la presentación en el balance general. • Determinar el costo de los productos vendidos, con el fin de poder calcular la utilidad o pérdida en el período respectivo y preparar el estado de resultados. • Dotar a la gerencia de una herramienta útil para la planeación y el control sistemático de los costos de producción. • Servir de fuente de información de costos para estudios económicos y decisiones especiales relacionadas principalmente con inversiones de capital, a largo plazo, tales como: reposición de equipos, expansión de planta, fabricación de nuevos productos, fijación de precios de venta, etc.”* (Cadavid Fonnegra 2008, pág. 28)

El análisis de la contabilidad de costos, tiene varios objetivos que serán aplicados en las organizaciones, y Sanchez Carrera (2004, pág. 33) nos expone a continuación varios de ellos, *“Relevancia: Resalta lo más significativo de la información o al uso que se le dé; Verificable: Todo el trabajo que hagamos lo pueda hacer otra gente y pueda justificar y verificar lo realizado; Libre de prejuicios: El contador o la persona encargada debe mantener su imparcialidad al determinar los informes correspondientes; Viabilidad: Se refiere al momento en que es conocida la información relativa al proceso productivo de la empresa. Puede darse el caso que para el momento en que se conozca la información, ya se habrá producido un gasto excesivo de tiempo, dinero y materiales y no se tenga oportunidad de corregir la situación.”*

**Sistema de administración de costos:** Consta de un conjunto de métodos formales desarrollados para la planeación y control de las actividades generadoras de costos de una organización en función de sus objetivos a corto plazo y de sus estrategias a largo plazo. (Barfield, Rainborn, & Kinney 2004, p. 94).

Según Ramírez Padilla (2008, pág. 74), los sistemas de administración de costos brindan las siguientes ventajas:

- *“Pone en evidencia los costos que no agregan valor.*
- *Identifica los procesos caros o pocos eficientes.*
- *Hace evidente la necesidad de contar con un programa de calidad, de entrega a tiempo, de flexibilidad, de automatización, etcétera.*
- *Permite auditar inversiones de capital.*
- *Identifica los síntomas, problemas y soluciones para desplazarse hacia otros ambientes de manufactura.*
- *Mejora la actuación en la toma de decisiones.*
- *Permite utilizar un sistema de costos a nivel estratégico.”*

El manejo de costos no es un procedimiento alejado de la administración, sino por el contrario, el trabajo realizado con este factor está totalmente direccionado al logro de los objetivos y al cumplimiento de la misión de la empresa.

**Sistema de costos:** Conjunto de procedimientos, técnicas, registros e informes estructurados sobre la base de la teoría de la partida doble y otros principios técnicos, que tiene por objeto la determinación de los costos unitarios de producción y el control de las operaciones fabriles efectuadas. (García 2007, pág. 116)

Los sistemas de costos se enfatizan como un conjunto de varios elementos técnicos contables, mismos que se enfocan o basan su estudio

en el comportamiento de los costos de acuerdo a su clasificación, y como incidirá finalmente en el costo de producción, dichos mecanismos que son parte del sistema de costos, pueden ser implementados de varias formas, entre ellas están los costos por procesos, costos por ordenes de producción, el costeo basado en actividades, etc.

**Sistema de costos por ordenes de producción:** También conocido por el nombre de costos por ordenes específicos de fabricación, por lotes de trabajo o por pedidos de los clientes, es propio de aquella empresa cuyos costos se pueden identificar con el producto o el lote en cada orden de trabajo en particular, a medida que se van realizando las diferentes operaciones de producción en esa orden específica. (Zapata 2007, pág. 61).

La producción en éste sistema es diferente para cada cliente o demanda que se reciba en la empresa, y sus costos o factores de producción se van dando a medida que el proceso de producción avance, es común que las características de los productos ofertados con este proceso, no coincidan entre ellos.

**Distribución de CIF por ordenes de producción:** Para la repartición proporcional de los costos indirectos de fabricación se tienen dos alternativas. La primera sería, esperar a que terminara el período contable respectivo con el fin de conocer los totales de los costos indirectos de fabricación realmente incurridos, para luego proceder a la asignación de dichos costos reales a las órdenes de producción fabricadas en ese período. Esta alternativa se usa poco, pues tiene la desventaja de retardar la liquidación de las hojas de costos y, por ende, la información contable que la administración de la empresa requiere sobre el costo de producción de las distintas órdenes a medida que se van terminando.

La segunda alternativa evita las desventajas de la primera recurriendo a presupuestos del nivel de producción y de los costos indirectos de fabricación para el período respectivo. Dividendo el presupuesto de costos indirectos de fabricación por el presupuesto del nivel de producción se obtiene la llamada Tasa predeterminada. (Chala Sánchez, 2010, págs. 3-4)

**La tasa predeterminada:** El factor para aplicar los costos indirectos de fabricación a las distintas órdenes de producción es el cociente de dos cantidades predeterminadas o presupuestadas para el período contable en cuestión.

$$\text{Tasa predeterminada} = \frac{\text{Costos indirectos de fabricación}}{\text{Nivel operativo presupuestado (NOP)}}$$

Lo primero que debe hacerse es decidir cuál va a ser el nivel de operación presupuestado, pues con base en este nivel se calculan los costos generales. (Chala Sánchez, 2010, pág. 4)

**Sistema de costos basado en actividades:** Basándonos en el análisis realizado por Fernández (2008, pág. 2) el sistema de costos ABC, presenta los siguientes aspectos generales:

- *“Reconoce la existencia de distintos niveles de costos y actividades*
- *Agrupar los costos en categorías diferenciadas*
- *Usa múltiples inductores de costos para imputar el costo a los distintos productos/servicios.*
- *El método ABC se centra en la imputación de costos a los productos y servicios basándose en las actividades usadas para producir, desarrollar y distribuir los mismos.”*

El sistema de costos establece una relación directa entre las actividades desarrolladas en el proceso de producción o desarrollo de un servicio, y los costos incurridos en cada una de ellas, además permite que los costos indirectos sean tomados en cuenta de forma directa con la actividad a la que se atañen.

El sistema de costos ABC se define según Fernández (2008, p. 8), como el *“conjunto de recursos y actividades interrelacionados que transforman elementos de entrada en elementos de salida. Los procesos son combinaciones de distintos modos de proceder, que permitan obtener un resultado preciso.”*

Tal como lo establece Ramírez Padilla (2008, p. 83), el proceso de ejecución del costeo basado en actividades presenta las subsiguientes fases:

- *“Identificación de las actividades y sus atributos.*
- *Asignación de costo a las actividades*
- *Asignar los costos de las actividades a otras actividades. En este punto debe determinarse si las actividades que se analizan se encuentran directamente relacionadas con el producto (primarias) o tienen una relación indirecta (secundarias). En el caso de que existieran actividades secundarias, el costo de éstas es distribuido entre las actividades primarias que las consumen.*
- *Asignar los costos al producto. Una vez que se tiene el costo de las actividades primarias, se procede a la asignación de su costo a los productos. Esto puede hacerse en función del uso que cada tipo de producto hace de cada actividad, utilizando un generador de costo o cost driver.”*

**Actividades en el ABC:** *“Conjunto de tareas relacionadas que tengan un sentido económico relevante para el negocio. Por ejemplo, preparar plan*

*anual, facturar, vender, atender clientes. Saber distinguir hasta qué nivel llegar en el detalle de las actividades es un elemento crítico en un proyecto ABC y la experiencia es el principal fundamento de este proceso".* Según Callaway (2008, págs. 15-16)

**Objetos de Costos en el ABC:** "Es la razón para realizar una actividad. Incluye productos/servicios, clientes, proyectos, contratos, áreas geográficas, etc." Según Callaway (2008, págs. 16-17)

**Cost driver (Inductores de costos):**

- Un "driver" debe ser información disponible y cuantificable por objeto de costo.
- Una actividad debe tener sólo un "driver".
- Es importante distinguir entre "driver de recurso" (transportan el costo desde los recursos hasta las actividades) y "driver de actividad" (transportan el costo de las actividades hasta los productos o servicios).
- Un "driver" debe ser información disponible y cuantificable por objeto de costo. Apaza Meza (2002, págs. 65-348)

**Objetivos del costeo ABC:** Basándonos en el estudio realizado por Euceda Hernández (2012, págs. 6-9) se establecen los siguientes objetivos:

- *"Medir los costos de los recursos utilizados al desarrollar las actividades en un negocio o entidad.*
- *Describir y aplicar su desarrollo conceptual mostrando sus alcances en la contabilidad gerencial.*
- *Ser una medida de desempeño, que permita mejorar los objetivos de satisfacción y eliminar el desperdicio en actividades operativas.*
- *Proporcionar herramientas para la planeación del negocio,*

*determinación de utilidades, control y reducción de costos y toma de decisiones estratégicas.*

- *Es la asignación de costos en forma más racional para mejorar la integridad del costo de los productos o servicios. Prevé un enfrentamiento más cercano o igualación de costos y sus beneficios, combinando la teoría del costo absorbente con la del costeo variable, ofreciendo algo más innovador."*

**Beneficios del costeo ABC:** Así los define (Euceda Hernández, 2012, págs. 11-15)

- Claramente visualizar, los logros sobre los costos de los productos y descubrir las fallas en las asignaciones de recursos, por lo tanto, de costos.
- Precisar la manera de valorar o no las actividades
- La información confiable para soportar decisiones estratégicas.
- Alienta el trabajo en equipo en las áreas de Producción y Contabilidad, ya que sin ello, no se puede tener la idea clara de Ingeniería de Producción y la diversidad de Costos, surgiendo la interacción de áreas.
- Identifica y precisa los costos de cada actividad.
- Para lograr el punto anterior, se necesita una revisión de estructura, en cuanto a "Áreas y Niveles de Responsabilidad", de la Organización.

**Sistemas de costos por procesos:** *El sistema de costeo por procesos es usado en industrias donde los productos finales son más o menos idénticos. Con este sistema ningún intento es hecho para destinar el costo de fabricación a una orden específica, en vez, el costo de una orden individual para cada unidad puede ser obtenido al dividir los costos de producción para un periodo particular por el número de unidades producidas para ese período. En otras palabras el costo de la orden se*

*presume como el costo promedio de todas las unidades producidas durante el período.*

*Un sistema de costeo por procesos se usa para computar los costos de un producto para una masa o un sistema de producción corriente. Rodriguez, Gerencie.com (2010, págs. 2-4).*

El sistema de costos por procesos es aplicable en ciclos productivos secuenciales y que su producción o fabricación, sea estandarizada y en masa, evidenciando una producción rígida. Además es aplicable el análisis paralelo de los procedimientos, establecidos para el proceso productivo. Según lo establece Caballero Maximo (2012, págs. 5-8).

**Características de un sistema de costos por procesos:** *El costeo por procesos se ocupa del flujo de las unidades a través de varias operaciones o departamentos, sumándosele más costos adicionales en la medida en que avanzan. Los costos unitarios de cada departamento se basan en la relación entre los costos incurridos en un periodo de tiempo y las unidades terminadas en el mismo periodo.*

*Un sistema de costos por procesos tiene las siguientes características:*

- 1. Los costos se acumulan y registran por departamentos o centros de costos.*
- 2. Cada departamento tiene su propia cuenta de inventario de trabajo en proceso en el libro mayor. Esta cuenta se carga con los costos del proceso incurridos en el departamento y se acredita con los costos de unidades terminadas transferidas a otro departamento o a artículos terminados.*
- 3. Las unidades equivalentes se usan para determinar el inventario de trabajo en proceso en términos de las unidades terminadas al fin de un periodo.*

4. Los costos unitarios se determinan por departamentos en cada periodo.

5. Las unidades terminadas y sus correspondientes costos se transfieren al siguiente departamento o al inventario de artículos terminados. En el momento que las unidades dejan el último departamento del proceso, los costos totales del periodo han sido acumulados y pueden usarse para determinar el costo unitario de los artículos terminados.

6. Los costos total y unitario de cada departamento son agregados periódicamente, analizados y calculados a través del uso de informe de producción. FCA-UNAM, 2010 (págs. 6-8)

**Objetivos de un sistema de costos por procesos:** Según lo define Velastegui (2012, pág. 25), son:

- *“Calcular, dentro de un periodo de tiempo determinado, el costo de producción de un proceso particular, identificando los elementos del costo que intervienen en cada uno.*
- *Los costos de cada proceso permitirán calcular los costos unitarios de las unidades producidas.*
- *Dotar a la administración de las herramientas necesarias para poder implementar mecanismos de control de la producción, que garanticen el uso más eficiente de los recursos.*
- *Contribuir en el proceso de toma de decisiones, mediante el reporte de informes y datos que agilicen los criterios para análisis de alternativas”.*

**Sistema por departamentos:** El sistema de costos por departamentos según (Rodriguez, Gerencie.com, 2010), se define como *“un proceso de costos de producción industrial se mueve desde un proceso al otro hasta que la terminación final ocurre, cada departamento de producción desempeña alguna parte de la operación total y transfiere su producción completada al próximo departamento, donde llega a ser el insumo para el procesamiento adicional. La producción completada del último*

*departamento se transfiere al inventario de productos terminados.*

*El procedimiento de acumulación de costos sigue el flujo de producción, las cuentas de control se establecen para cada proceso y los costos directos y gastos generales de fabricación se destinan a cada proceso. El costo cuando es transferido de proceso a proceso llega a ser acumulativo como procedimiento de producción y la adición de los costos del último departamento determina el costo total.”*

**Departamento:** Se establece como una división funcional en una empresa donde se realizan varios procedimientos de manufactura o fabricación. Cuando existen dos o más procesos que se ejecuten en un mismo departamento, la opción óptima es dividir la unidad departamental en varios centros de costos. (Rodríguez, Gerencie.com, 2010)

**Pasos para la determinación de costos según sistema por departamentos:**

1. Localizar los costos en los departamentos en que se divide la empresa.
2. Asignar los costos en los departamentos a los productos en función del sistema de costeo correspondiente.
3. Asignarlos a las unidades producidas. (Arias Montoya, Portilla de Arias, & Fernández Henao, 2010, pág. 81)

**Tipos de CIF por departamentos:** Los C.I.F. se dividen con respecto al presupuesto por departamentos en dos tipos:

**Costos indirectos de fabricación directos:** Son aquellos cuyo presupuesto se puede hacer por cada departamento de producción o auxiliar de una manera directa, así como también sus costos reales se identifican y utilizan en cada departamento sin tener que efectuar

reparticiones.

Se consideran a continuación los siguientes costos indirectos de fabricación directos:

- Herramientas.
- Combustible.
- Salarios de jefes de departamento.
- Salarios de supervisores, etc.

**Costos indirectos de fabricación indirectos:** Se pueden conocer para toda la fábrica pero no se pueden identificar para cada departamento por lo tanto se denominan Indirectos. Por ejemplo el consumo de energía eléctrica se puede conocer este costo para toda la fábrica, pero no se puede identificar para cada departamento. Otros serían:

- Teléfono.
- Agua.
- Electricidad.
- Depreciación de edificios.
- Depreciación maquinaria.
- Seguros.
- Impuestos prediales. (Arias Montoya, Portilla de Arias, & Fernández Henao, 2010, págs. 81-82)

**Costo de producción:** Expresa la magnitud de los recursos materiales, laborales y monetarios necesarios para alcanzar un cierto volumen de producción con una determinada calidad.

El costo de producción según lo establece Kohler (1992, pág. 166) , *“Lo constituyen los gastos incurridos y aplicados a una operación de manufactura; el costo de los materiales, la mano de obra y*

*frecuentemente los gastos indirectos de fabricación cargados a los trabajos en proceso.”*

Los costos de producción de una empresa lo integran los tres rubros principales, materia prima directa, mano de obra directa y los costos indirectos de fabricación, ésta es la clasificación más general de los costos de producción.

Y según De Anda Hernandez (2007, pág. 99), se diferencia en divisiones, *“POR SU NATURALEZA.- los costos de producción inicialmente se clasifican en: MATERIA PRIMA.- Es el costo del material que se transforma, o que interviene en la transformación. MANO DE OBRA O SUELDOS Y SALARIOS.- Es el costo del trabajo del elemento humano que transforma la materia prima. CARGOS INDIRECTOS.- Son el costo de todos los demás servicios auxiliares de la fábrica, necesarios para que el elemento humano lleve a cabo la transformación de la materia prima. Y POR SU RELACIÓN CON EL PRODUCTO.- los mismos costos de producción se clasifican en: DIRECTOS.- Son los costos que se identifican con ó en el producto. INDIRECTOS.- Son los costos que no se identifican con el producto en forma directa, sino por aplicación (distribución).”*

**Materia prima:** Constituyen todos los bienes, ya sea que se encuentren en estado natural o sobre quienes haya operado algún tipo de transformación previa, requeridos para la producción de un bien que será algo muy diferente al de los materiales utilizados.

Una conceptualización similar presenta Ochoa (2009, pág. 46), *“Se define como materia prima todos los elementos que se incluyen en la elaboración de un producto. La materia prima es todo aquel elemento que se transforma e incorpora en un producto final. Un producto terminado tiene incluido una serie de elementos y subproductos, que mediante un proceso de transformación permitieron la confección del producto final”*

**Materiales directos (MP):** *“Son los productos naturales o previamente procesados que servirán para elaborar otros bienes, con características diferentes llamados productos o artículos terminados. Los materiales directos, o materia prima directa, tienen tres características: 1) Identidad plena, es decir que son rastreables y de fácil identificación con el producto o con la orden de producción. 2) Cantidad representativa, respecto a otros materiales complementarios éstos se evidencian por su presencia incuestionable en los bienes. 3) Precio significativo, es decir que el costo de estos debe ser representativo respecto a otros de menor cuantía.”* (Zapata 2007, p. 71).

Los materiales directos son aquellos que están presentes en el producto terminado o servicio de forma evidente, es decir son identificables y representan el elemento necesario para llevar a cabo dicho producto o servicio, además el valor monetario del mismo será de mayor significancia que los demás elementos necesarios, por lo cual sin dichos elementos no podría llevarse a cabo la producción o desarrollo de un servicio.

**Materiales indirectos (MPI):** Se estudiarán bajo el título de costos indirectos de fábrica o CIF. Son aquellos productos naturales o previamente procesados que servirán para completar convenientemente la elaboración de los artículos terminados. Se identifican cuando una o varias de las condiciones asignadas a la MPD no se cumplen.

De ésta manera la materia prima indirecta se constituirá como los insumos o suministros que son necesarios para el proceso de producción, que no son identificables fácilmente, pero si necesarios para obtener un producto final.

Así lo establece Bacab Sánchez (2011, pág. 123), *“Son aquellos involucrados en la elaboración de un producto, pero no fácilmente identificable con éste, si éstos no se utilizan, un producto no podrá adquirir el grado de acabado para su venta, representan un costo bajo.”*

**Mano de obra:** *“Es el esfuerzo físico o mental empleados en la fabricación de un producto. Los costos de mano de obra pueden dividirse en mano de obra directa y mano de obra indirecta.”* (Polimeni, Fabozzi, Adelberg, & Kole 1994, pág. 13).

El factor mano de obra es uno de los elementos del costo que puede ser controlado directamente por el productor, y en varios casos, su uso es el mínimo a causa de la existencia de máquinas que hacen un trabajo en menor tiempo y con mayor precisión.

**Mano de obra directa:** Es aquella directamente involucrada en la fabricación de un producto terminado que puede asociarse con éste con facilidad y que representa un importante costo de mano de obra en la elaboración del producto. El trabajo de los operadores en una máquina en una empresa de manufactura se considera mano de obra directa. (Polimeni, Fabozzi, Adelberg, & Kole 1994, pág. 13).

Es el principal factor a desarrollarse en cuanto a una empresa de servicios se refiere, pero no menos importante en el campo manufacturero, pues es el encargado de generar el servicio o producto que se brinda, y sobre todo es la fuerza de conocimientos y experiencia en el campo práctico ó teórico.

**Mano de obra indirecta:** Es aquella involucrada en la fabricación de un producto que no se considera mano de obra directa. La mano de obra indirecta se incluye como parte de los costos indirectos de fabricación. El trabajo de un supervisor de planta es un ejemplo de este tipo de mano de obra.

Además según Adhemar (2009, pág. 56), la mano de obra indirecta se define como *“aquella involucrada en la fabricación de un producto que no se considera mano de obra directa. La mano de obra indirecta se incluye*

*como parte de los costos indirectos de fabricación. El trabajo de un supervisor de planta es un ejemplo de éste tipo de mano de obra.”*

**Proceso de producción:** Un proceso es una entidad o sección de la compañía en la cual se hace un trabajo específico, especializado y repetitivo. Algunos términos que se usan son: departamentos, centros de costos, centro de responsabilidad, función y operación.

Otro concepto establecido por Definición.De (2008, pág. Internet), *“es un sistema de acciones que se encuentran interrelacionadas de forma dinámica y que se orientan a la transformación de ciertos elementos. De esta manera, los elementos de entrada (conocidos como factores) pasan a ser elementos de salida (productos), tras un proceso en el que se incrementa su valor.”*

**Costo de distribución:** Son los que se incurren en el área que se encarga de llevar el producto desde la empresa hasta el último consumidor.

Estos costos poseen un nombre alternativo, por responder a los costos incurridos en las ventas de los productos y Thompson (2008, p. Internet), los define como *“Son los que se incurren en el área que se encarga de llevar los productos terminados, desde la empresa hasta el consumidor [3]. Se incurren en la promoción y venta de un producto o servicio [2]. Por ejemplo, publicidad, comisiones, etcétera.”*

**Costo de administración:** Son los que se originan en el área administrativa (sueldos, teléfono, oficinas generales, etc.), ésta clasificación tiene por objeto agrupar los costos por funciones, lo cual facilita cualquier análisis que se pretenda realizar de ellas. (Esposito & Giménez 1991, p. 9).

El costo de administración posee un porcentaje mínimo frente a los costos totales, son necesarios para un adecuado manejo empresarial y por consiguiente para un adecuado manejo productivo de la empresa, son aquellos en que se invierten para mantener un punto de encuentro de la empresa con el medio empresarial, por este motivo para cada empresa es vital generar este tipo de costos que permiten transmitir una imagen correcta de la empresa.

**Costo variable:** Un costo cuyo total varía en forma directamente proporcional a los cambios en el nivel de actividades.

Los costos variables se definen como *“aquellos cuya magnitud fluctúa en razón directa o casi directamente proporcional a los cambios registrados en los volúmenes de producción o venta, por ejemplo: la materia prima directa, la mano de obra directa cuando se paga destajo, impuestos sobre ingresos, comisiones sobre ventas”*. (Acosta Altamirano 2011, pág. 98).

**Costo fijo:** Un costo cuyo total permanece constante durante el proceso de producción, sin importar el volumen de unidades producidas.

Según INPYME (2011, pág. Internet), los costos fijos, *“Son aquellos que no varían ante cambios en los niveles de producción.”*

**Costos mixtos:** Estos costos tienen las características de fijos y variables, y a medida que transcurre el proceso de producción pueden convertirse en uno u otro, dependiendo su aplicación en el proceso de fabricación del producto. Existen dos tipos de costos mixtos: costos semivARIABLES y costos escalonados.

Los costos mixtos se definen como aquellos que *“se comportan a la vez una parte fija y una variable, tal como ocurre con los costes de mantenimiento y de vehículos”*, (González Gómez 2005, pág. 187)

**Costo semivariable:** El elemento fijo de un costo semivariable generalmente representa un cargo mínimo al realizar un producto específico o servicios disponibles. La parte variable es el cargado por usar realmente el servicio.

El costo semivariable es usado mayormente y en directa proporción con los costos variables y representa una pequeña proporción del costo fijo.

**Costo directo:** Son los que se identifican plenamente con una actividad, departamento o producto. En este concepto se cuenta el sueldo correspondiente a la secretaria del director de ventas, que es un costo directo para el departamento de ventas: la materia prima es un costo directo para el producto, etc.

Los costos directos según Gómez (2001, pág. 57), *“Son aquellos que la gerencia es capaz de asociar con los artículos o áreas específicos. Los materiales y la mano de obra directa son los ejemplos más claros.”*

**Costos indirectos:** Son cualquier costo de fábrica o de producción que es indirecto para la fabricación de un producto o para la prestación de un servicio y, en consecuencia, no incluyen materia prima directa y mano de obra directa. Los costos indirectos ciertamente incluyen materia prima indirecta y mano de obra indirecta, así como cualesquiera otros costos en que se incurra en el área de producción, así se lo interpreta a Barfield, Rainborn, & Kinney (2004, p. 84).

**Costos reales o históricos:** Son aquellos que se determinan después de concluido el periodo de costos.

Según Pellegrino (2010, pág. 79), los costos reales son aquellos *“que se calculan al concluir el proceso productivo o al finalizar cada período sobre la base de las registraciones contables. Todos los factores consumidos en*

*el sector productivo se imputan al volumen resultante de producción. Como consecuencia, al fluctuar los niveles de producción de un mes a otro los costos fijos originan oscilaciones en los costos unitarios. Estas oscilaciones también pueden deberse a consumos de factores variables no proporcionales a los diferentes volúmenes de producción periódicos.”*

**Costos predeterminados o calculados:** Son aquellos que se determinan antes de iniciar el periodo de costos o durante el transcurso del mismo. (Bravo & Ubidia 2007, p. 122)

Son aquellos utilizados en el presupuesto o el cálculo necesario para llevar a cabo las ordenes de producción, tomando en cuenta valores de mercado de los recursos.

**Costos estimados:** Son aquellos que se predeterminan de manera informal, para cotizar precios de venta. (Bravo & Ubidia 2007, p. 15).

Los utilizamos en un estudio previo de los costos, con bases en el conocimiento de los responsables de dicha información, únicamente son un direccionamiento o prorrateo de los costos a realizarse en un proyecto de producción.

**Objetivos de los costos estimados:** Según lo menciona Hernandez Celis (2009, págs. 5-9)

- a. Determinación del costo unitario.
- b. Valuación de la producción terminada y en proceso.
- c. Determinación del costo de producción de lo vendido.
- d. Fijación de los precios de venta.
- e. Considerar los precios actuales del mercado, y compararlo con las estimaciones calculadas.
- f. Atender a la oferta y demanda del mercado, así como

su competencia respectiva.

- g. Conocimiento de los artículos que pueden venderse a diferentes precios.
- h. Decisión sobre producir o comprar el artículo que se está elaborando un aspecto intermedio, entre la producción y la compra.
- i. Establecer máximos y mínimos en precios de venta si lo permite la oferta y la demanda.

**Costos estándares:** Se calculan sobre bases técnicas para cada uno de los tres elementos del costo, para determinar lo que el producto debe costar en condiciones de eficiencia normal. Su objetivo es el control de la eficiencia operativa. Los costos de un artículo o servicio se conocen antes de iniciar el período.

*“Consiste en registrar los tres elementos (costo de materiales, costo de mano de obra y costos indirectos de fabricación) con base en unos valores que sirven de patrón o modelo para la producción.”* Tumero Astros ((2009, págs. 7-11)

Este método de costo surge, debido a que se hizo la consideración de que si los costos indirectos de fabricación se podían contabilizar con base en los presupuestos, siendo un elemento difícil en su tratamiento, ¿Por qué no se podía hacer lo mismo con los materiales y la mano de obra?

**Tipos de costo estándar:** Establecidos por Hernández (2008, págs. 2-3) se dividen en:

*“Costos Estándar Circulantes*

*Son aquellos que representan lo que debería ser el costo en las circunstancias imperantes. Se considera como un costo real que hay que llevar a los libros y a los estados financieros*

*Costos estándar fijos o básicos:*

*Son aquellos que sirven únicamente como punto de referencia y medida, con el que pueden compararse los resultados reales. Sirve como base para calcular un índice de precios; el procedimiento a emplearse consiste en reducir los costos reales o porcentajes relativos del costo estándar que se tome como base.”*

**Costo unitario:** Los costos unitarios son los que deben efectuarse en condiciones normales de fabricación del producto. Tienen una importancia destacada en el proceso de planeación de la producción y en el proceso de control, ya que implican una conducta normativa y, señalan cuál debe ser el esfuerzo empleado para lograr lo que debiera ser como propósitos de producción de la empresa. (Bravo & Ubidia 2007, p. 16.)

**Costo total:** El costo total es la suma de los costos fijos y costos variables, son todos aquellos valores monetarios que han sido desembolsados durante el proceso de producción.

Según Wikipedia (2012, p. Internet) los costos totales *“El coste total son todos aquellos costes en los que se incurre en un proceso de producción o actividad. Se calcula sumando los costes fijos y los costes variables, también puede añadirse los costes de oportunidad.”*

**Costo estándar:** Son aquellos que se determinan en forma científica, utilizando métodos modernos de cálculo, elaborando el costo promedio de cada producto o proceso.

Los costos estándar *“son costos predeterminados, que sirven como fundamento para los registros contables. Son calculados considerando las condiciones económicas, la eficiencia y efectividad, la capacidad de planta, los recursos con que se cuenta, etc., dentro de un ambiente empresarial dado. Esto es calcular con anterioridad lo que debe costar un producto, sea bien o servicio, en todos sus elementos en condiciones normales de producción, y luego poder compararlos y ajustarlos con los costes realmente incurridos, y así poder medir su comportamiento y la*

*actuación de las personas encargadas de su control.” (Palenque 1982, pág. 79)*

**Costo primo:** Son los materiales directos y la mano de obra directa, los costos directamente relacionados con la producción; para determinar el costo de producción es necesario elaborar un estado de costos, en el cual se consideran erogaciones como la materia prima y la mano de obra directa, factores que sumados se conocen como costo primo, que es una de las partes del estado de costos. “Es la suma de los elementos directos de materia prima y mano de obra, y se define como el conjunto de costos incurridos identificables con la elaboración del producto; es decir son aquellos que se identifican o cuantifican en forma directa con el producto terminado; tales como materia prima directa, mano de obra directa”. (Bravo & Ubidia 2007, pág. 16)

**Costo conversión:** “*Son los relacionados con la transformación de los materiales directos en productos terminados, o sea la mano de obra directa y los costos indirectos de fabricación.* (Peña Espinosa 2008, pág. 152)

**COSTOS DE CONVERSIÓN = MOD + CIF**

Los costos de conversión están relacionados directamente, con el proceso de transformación de los productos en proceso, en productos terminados, todos los cargos en que se incurran en este cambio pertenecen al rubro costos de conversión.

**Características de los costos:** Según Gómez Bravo (2005, pág. 22); “*Los costos deben de reunir cuatro características fundamentales que son:*

- Veracidad: Los costos han de ser objetivos y confiables y con una técnica*

*correcta de determinación.*

•*Comparabilidad: Los costos aislados son pocos comparables y sólo se utilizan en valuación de inventarios y para fijar los precios. Para tener seguridad de que los costos son estándar comparamos el costo anterior con el costo nuevo.*

•*Utilidad: El sistema de costo ha de planearse de forma que sin faltar a los principios contables, rinde beneficios a la dirección y a la supervisión, antes que a los responsables de los departamentos administrativos.*

•*Claridad: El contador de costos debe tener presente que no sólo trabaje para sí, sino que lo hace también para otros funcionarios que no tienen un amplio conocimiento de costos. Por esto tienen que esforzarse por presentar cifras de forma clara y comprensiva”.*

Las características de los costos son el direccionamiento, para tratar los costos de manera adecuada, puesto que éstos no son llevados de forma aislada, sino por el contrario es un elemento de análisis y comparación convirtiéndose en una herramienta para la toma de decisiones.

**Aplicaciones del cálculo de costos:** Los costos son una útil arma dentro del campo financiero, y no se lo utiliza únicamente como un simple cálculo que revela números, sino por el contrario son una fuente de información para la administración de las empresas y sus diferentes campos operativos y financieros.

Según Polimeni, Fabozzi, Adelberg, & Kole (1994, pp. 12, 22, 23), establece las siguientes aplicaciones:

- *“Sirve de base para calcular el precio adecuado de los productos y servicios.*

- *Conocer qué bienes o servicios producen utilidades o pérdidas, y en que magnitud.*
- *Se utiliza para controlar los costos reales en comparación con los costos predeterminados: (comparación entre el costo presupuestado con el costo realmente generado, post-cálculo).*
- *Permite comparar los costos entre:*  
*Diferentes departamentos de la empresa*  
*Diferentes empresas y*  
*Diferentes períodos*
- *Localiza puntos débiles de una empresa.*
- *Determina la parte de la empresa en la que más urgentemente se debe realizar medidas de racionalización.*
- *Controla el impacto de las medidas de racionalización realizadas.*
- *Diseñar nuevos productos y servicios que satisfagan las expectativas de los clientes y, al mismo tiempo, puedan ser producidos y entregados con un beneficio.*
- *Guiar las decisiones de inversión.*
- *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 servicios para los segmentos objetivos de mercado y de clientes.*
- *Utilizar como instrumento de planificación y control”*

**Ventajas de los costos:** Citando a Liberi (2012, pág. Internet), se mencionan distintas ventajas tales como:

*“Mantener un detalle cronológico, sistemático y costeable de todas las operaciones que afecten actual y a un contingentemente el patrimonio de una empresa.*

- *Conocer la naturaleza y valores de este y suministrar a la administración,*

*por una parte, a los inversionistas, estados instituciones de crédito, acreedores y público en general.*

*•Cuando una empresa cuya actividad no es muy variada y la contabilidad es muy amplia y evolucionada, los procedimientos, registros, control es en forma relativa se estructura en forma general integrando un conjunto reconocido con la denominación de la contabilidad en general, la rama inicial importantísima de la contabilidad”.*

#### **2.4.2.2. Marco conceptual variable dependiente: Utilidad**

**Finanzas:** Citando a Ortega Castro (2002, pág. 156) las finanzas se definen como: *“La disciplina que, mediante el auxilio de otras, tales como la contabilidad, el derecho y la economía, trata de optimizar el manejo de los recursos humanos y materiales de la empresa, de tal suerte que, sin comprometer su libre administración y desarrollo futuros, obtenga un beneficio máximo y equilibrado para los dueños o socios, los trabajadores y la sociedad.”*

Las finanzas son uno de los aspectos con mayor importancia de una empresa, al tener como objetivo fundamental la optimización de los recursos que dispone una organización, y sobre todo, la maximización de los beneficios los involucrados externos e internos de la compañía.

**Estudio financiero:** Basándonos en los estudios de Fisgativa (2009, p. 69), plantea al estudio financiero como aquel que tiene como propósito *“determinar el potencial económico de la idea de negocio que se está analizando y establecer si efectivamente es una oportunidad de negocio. “* El estudio financiero es la evidencia documentada, sobre la investigación de mercado realizada, además es el aval para iniciar un buen negocio, puesto que es, en éste análisis donde se establecerán las rentabilidades esperadas, al realizar la actividad económica.

**Índices de rentabilidad:** Son aquellos indicadores financieros que sirven para medir la efectividad de la administración de la empresa para controlar los costos y gastos y, de esta manera convertir ventas en utilidades.

“Se denomina rentabilidad a la relación entre la Utilidad y alguna variable Ventas, Capital, Activos, etc., la que permite conocer en forma aproximada si la gestión realizada es aceptable en términos de rendimiento financiero”. (Bravo & Ubidia 2007, pág. 341).

**Rendimiento:** Tomando la definición de Serrahima Formosa (2011, p. 250) el rendimiento se concibe como *“la medida de la riqueza generada por la inversión, la rentabilidad es el “premio” dado a los fondos propios utilizados en la financiación de la misma.”*

El rendimiento es un elemento no solo común en las empresas, sino que también se convierte en un factor necesario para la prolongación y avance de una organización, y se lo identifica como el rédito obtenido al comercializar bienes o servicios, que fueron producidos o generados por cada empresa que los percibe.

**Rentabilidad:** Tomando como base el estudio realizado por Zamora Torres (2011, pág. 159) la rentabilidad se define como *“la relación que existe entre la utilidad y la inversión necesaria para lograrla, ya que mide tanto la efectividad de la gerencia de una empresa, demostrada por las utilidades obtenidas de las ventas realizadas y utilización de inversiones, su categoría y regularidad es la tendencia de las utilidades. Estas utilidades a su vez, son la conclusión de una administración competente, una planeación integral de costos y gastos y en general de la observancia de cualquier medida tendiente a la obtención de utilidades. La rentabilidad también es entendida como una noción que se aplica a toda acción económica en la que se movilizan los medios, materiales, humanos y*

*financieros con el fin de obtener los resultados esperados.”*

La rentabilidad es uno de los índices más solicitados por los directivos o gerentes de las empresas, es aquel que permite analizar si la empresa está generando las utilidades objetivo, o simplemente se está trabajando para cumplir con el pago de los gastos generados por la actividad económica.

**Factores que influyen en la rentabilidad:** Según Schupnik & Mora (2010, p. Internet), se exponen los siguientes factores:

- *“Intensidad de la inversión*
- *Productividad*
- *Participación de Mercado*
- *Tasa de crecimiento del mercado*
- *Calidad de producto/servicio*
- *Desarrollo de nuevos productos o diferenciación de los competidores.*
- *Integración vertical*
- *Costos operativos*
- *Esfuerzo sobre dichos factores”*

La rentabilidad es un factor que esta conformado por varios elementos internos y externos, por lo que la posibilidad de tomar control sobre ella y sus resultados significan el 60% ,de los factores globales que inciden en ella, estableciendo de esta forma un margen factible que puede influir en su modificación para beneficio absoluto de cualquier organización.

**Utilidad:** Beneficio o ganancia que produce una empresa o una determinada operación en particular. (Cholvis 1968, pág. 318).

La utilidad es el motor de toda empresa o negocio, ese es el motivo que

impulsa el emprendimiento de nuevas organizaciones y la ampliación de los diferentes mercados.

**Utilidad neta:** Excedente de ingresos sobre los gastos. (Warren 2009, pág. 19).

En este tipo de utilidad se toma en cuenta únicamente los ingresos y gastos realizados en el periodo analizado.

**Utilidad bruta:** Excedente de las ventas, menos el costo de mercaderías vendidas. (Warren 2009, pág. 236).

Es la diferencia existente entre el costo del producto comercializado y los ingresos obtenidos en el momento de su venta.

**Utilidad general:** Se define como todos los cambios en la participación de los accionistas durante un periodo, excepto los resultados de dividendos e inversiones de los accionistas. (Warren 2009, pág. 570).

**Utilidad distribuible:** Beneficio que puede ser repartido entre los titulares de una empresa, con arreglo a las disposiciones que contienen a este respecto los contratos o estatutos sociales. (Cholvis 1968, pág. 318).

La utilidad distribuible se establece como el valor monetario que representa el resultado total, después de deducir los respectivos gastos e impuestos incurridos en el ejercicio económico, finalmente dicho resultado será el valor a distribuir entre los socios o accionistas.

**Utilidad promedio:** La utilidad Promedio representa una distribución aritmética como resultado de la acción de dividir la utilidad total entre el número de ventas. *“Representa una distribución aritmética como resultado de la acción de dividir la utilidad total entre el número de*

*satisfactores consumidos.*”(Mochón 2001, pág. 44).

**Utilidad marginal:** Es un constructo sobre el valor que introducen ciertas teorías económicas que representa cuantitativamente la utilidad o satisfacción que brinda a un agente económico un bien por cada dosis adicional que este consuma. Se define: *“La Utilidad Marginal de un bien es el aumento de la utilidad total que reporta el consumo de una unidad adicional de ese bien”*. (Mochón 2001, pág. 44).

**Utilidad por línea de producto:** Es fácil entender la razón por la cual una empresa le gustaría saber si un producto en particular es o no rentable. Un producto que de manera consistente pierde dinero y no tiene potencial para volverse rentable bien podría ser eliminado. Por otra parte, un producto rentable puede requerir de tiempo y atención adicionales. (Hansen & Mowen 2007, pág. 839).

Es trascendental diferenciar y estudiar cuales son aquellos productos que permiten generar mayores ingresos y menores costos, puesto que una empresa con varias líneas de producción, debe tomar decisiones que le permita mantenerse en el mercado con un buen producto, precio y sobre todo utilidad en la venta del producto.

**Utilidades divisionales:** Evaluar la rentabilidad relativa de diferentes divisiones de la empresa. Las utilidades divisionales se emplean con frecuencia al evaluar el desempeño de los administradores. El dejar de obtener utilidades puede conducir al cierre de una división.(Hansen & Mowen 2007, pág. 843).

Es un factor de medición importante para aquellas empresas que poseen varios departamentos de producción, con esta herramienta se logra analizar adecuada y específicamente cada departamento, segmentando la empresa en sus unidades funcionales y la rentabilidad de cada una.

**Utilidad líquida:** Beneficios netos. Para obtener este tipo de utilidad, en el estado demostrativo de ganancias y pérdidas deben figurar todas aquellas partidas que representan el costo o las cargas o gastos correspondientes a cada uno de los ingresos de la explotación. Por lo tanto los beneficios de una empresa no serán líquidos sino se computan los gastos efectuados en el ejercicio, pero a pagar con posterioridad a la fecha del balance general. (Cholvis 1968, pág. 318).

**Utilidad capitalizada:** Beneficio acumulado al capital de la empresa mediante la entrega de acciones, en el caso de las sociedades anónimas, o la modificación del contrato social en otros tipos de sociedades comerciales. (Cholvis 1968, pág. 318).

Para las empresas es muy común capitalizar las utilidades cuando se está buscando engrandecer la inversión, o intentando aumentar el valor de la empresa a nivel del mercado.

**Razones para medir las utilidades:** Las empresas están interesadas en la medición de las utilidades por razones como la determinación de la viabilidad de la empresa, la mediación del desempeño gerencial, la determinación de si una empresa se adhiere o no a las disposiciones del gobierno y el señalamiento del mercado. (Hansen & Mowen 2007, pág. 832).

La medición de utilidades es obligatoria para cualquier empresa en funcionamiento, puesto que dicho proceso les permite conocer como se encuentra el negocio en el mercado y si la inversión realizada esta siendo recuperada y mucho mejor aun si se está obteniendo réditos con la labor efectuada en la empresa.

**Medición de utilidades:** La utilidad es una medida de la diferencia entre lo que una empresa coloca en la fabricación y en la venta de un producto

o servicio y lo que recibe. Es el grado en el cual una empresa se vuelve más rica como resultado de comprometerse a la realización de transacciones. El deseo de las empresas por medir el incremento en la riqueza ha conducido a numerosas definiciones de las utilidades. (Hansen & Mowen 2007, pág. 832).

## **2.5. Hipótesis**

La aplicación correcta del cálculo de costos incide en la utilidad de las hosterías.

## **2.6. Señalamiento de variables de la hipótesis**

- **Variable independiente:** Costos
- **Variable dependiente:** Utilidad
- **Unidad de observación:** Hosterías del cantón Pastaza.

## CAPÍTULO III

### METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN

#### 3.1. Enfoque de la investigación

La presente investigación presenta como base de estudio, el paradigma naturalista, en función que, *“el conocimiento es interactivo, producto del vínculo entre el investigador y los participantes o fenómeno. Los valores y tendencias de todos los involucrados son hechas explícitas, generan descubrimientos”*, así lo mencionó Hernandez Sampieri, Fernández, & Baptista (2003; p. 156) y éste se convierte en el motivo por el cual se desarrollaran herramientas cualitativas.

La aplicación de dichas herramientas permitirá la comprensión del tema, con una orientación hacia la observación naturalista; los objetivos y el proceso a seguir son manejados por los involucrados internos y del entorno de la empresa; es decir, que es realizado de acuerdo a los requerimientos del propietario, según las necesidades de la empresa. El objetivo principal de la investigación es dar conocer el problema; y dilucidar de esta manera el origen de las realidades en estudio.

Los objetivos planteados en esta investigación, responden directamente a los direccionamientos de la investigación cualitativa y cuantitativa, pues se relacionan estrechamente con la mejora del funcionamiento del sector hotelero de la ciudad de Puyo, respondiendo de esta manera a la línea de estudio propuesta por Martens (2005; p.123) en la que se refiere a la mejora de las condiciones de vida, a través de la investigación que busca la optimización de los resultados en las empresas hoteleras.

La investigación se efectúa con un criterio hermético y una posición dialéctica para observar, estudiar, describir, interpretar y proporcionar una solución al problema planteado.

### **3.2. Modalidad básica de la investigación**

La presente investigación se apoya en las modalidades: de campo y bibliográfica documental.

#### **3.2.1. Investigación de campo**

Según Sabino (1992, pág. Internet) se trata de *“la investigación aplicada para comprender y resolver alguna situación, necesidad o problema en un contexto determinado. El investigador trabaja en el ambiente natural en que conviven las personas y las fuentes consultadas, de las que obtendrán los datos más relevantes a ser analizados, son individuos, grupos y representaciones de las organizaciones científicas no experimentales dirigidas a descubrir relaciones e interacciones entre variables sociológicas, psicológicas y educativas en estructuras sociales reales y cotidianas.”*

Esta investigación es útil en la recolección de información, necesaria para la estructuración de un concepto de la empresa y obtener un previo conocimiento de la misma, además será la fuente de información directa y real que corrobore en la formulación correcta de un plan o propuesta de mejoramiento respecto a la problemática estudiada.

#### **3.2.2. Investigación bibliográfica-documental**

Según Mengo (2003; p. 138) es *“un procedimiento científico, un proceso sistemático de indagación, recolección, organización análisis e interpretación de información o datos en torno a un determinado tema.”*

Desde otro punto de vista se aprecia la investigación bibliográfica - documental como aquella que, *“Tiene el propósito de conocer, comparar, ampliar, profundizar y deducir diferentes enfoques, teorías, conceptualizaciones y criterios de diversos autores sobre una cuestión determinada, basándose en documentos (fuentes primarias), o en libros, revistas, periódicos y otras publicaciones (fuentes secundarias)”*. Según Abril (2000; pág. 30) éste enfoque es más apegado a las acciones realizadas durante el proceso de investigación realizado hasta el momento.

La investigación bibliográfica es parte de la conceptualización que formaremos para una correcta apreciación de datos y análisis de los mismos, será la herramienta adecuada para concretar el conjunto de conocimientos que abarquen el adecuado estudio de las variables del problema. En base a dicha investigación, conformaremos los pilares adecuados que sean el soporte de conocimientos, que darán paso a una adecuada propuesta para el problema investigado.

### **3.3. Nivel o tipo de investigación**

La presente investigación utiliza los tipos de investigación: exploratoria, descriptiva, asociación de variables y explicativa.

#### **3.3.1. Investigación exploratoria**

Según Herrera & Otros (2002, págs. 106-107) la investigación exploratoria es *“una metodología flexible de gran amplitud y dispersión, además se establece como un estudio poco estructurado.”*

Nos permite analizar el problema establecido, mismo que no ha sido investigado con anterioridad por lo que es desconocido en el contexto turístico de la ciudad de Puyo, además me permite establecer y

diferenciar la variable de interés investigativo del entorno, manifestándose como la prioridad a analizar en el proyecto investigativo.

### **3.3.2. Investigación descriptiva**

Según Gonzáles Sarmiento (1997, págs. 97-99), la investigación descriptiva permite establecer predicciones rudimentarias de medición precisa, además ésta se desarrolla en su gran mayoría en un interés social.

Nos da la posibilidad de comparar entre dos o mas fenómenos, situaciones o estructuras, otra de sus ventajas y usos es clasificar elementos y estructuras, modelos de comportamiento, según ciertos criterios por lo que facilita caracterizar una comunidad que en nuestro caso será objeto de estudio

### **3.3.3. Investigación asociación de variables (correlacional)**

Según Herrera & Otros (2002, págs. 106-107), la investigación asociación de variables es aquella que permite predicciones estructuradas con valor explicativo parcial, además permite la medición entre variables en los mismos sujetos de un contexto determinado.

Podemos tomar como eje de la investigación correlacional a Briones (1992; pag. 187), *“un conjunto organizado de conocimientos que han sido adquiridos mediante el método científico y tiene por preocupación la explicación de los fenómenos”*, por lo que el análisis de las variables es un conjunto de investigaciones científicas, que permitirán desarrollarlo adecuadamente.

Con ella analizamos las variaciones de comportamiento de las variables en función de la comparación de una con otra y establecemos la relación

que existe entre ellas, así podremos estudiar su interrelación y la proporción entre ellas.

### **3.3.4. Investigación explicativa**

Según Ballina Rios (2001, pág. 11), la investigación explicativa es aquella que conduce a la formulación de leyes, se constituye como la más compleja de los niveles de investigación, es un estudio altamente estructurado que responde a la causalidad.

Podemos citar a Ospina Ramírez & Mena (2010; p. 169), quien afirma que *“Es aquella que tiene relación causal, no sólo persigue describir o acercarse a un problema, sino que intenta encontrar las causas del mismo. Puede valerse de diseños experimentales y no experimentales.”*

Con este tipo de investigación se obtendrá los resultados de la aplicación de la hipótesis planteada y sus causales, con ella obtendremos el direccionamiento para una idónea propuesta de solución al problema planteado.

## **3.4. Población y muestra**

### **3.4.1. Población**

Según Castillo (2009, pág. 11), la población o universo en estadística va más allá de lo que comúnmente se conoce como tal. Una población se precisa como un conjunto finito o infinito de personas u objetos que presentan características comunes.

Además tomamos como eje principal la definición propuesta por Arnal, Del Rincón, & La Torre (1992, pp. 245-263), en la que define a la población como *“el conjunto de todos los individuos (objetos, personas, eventos, etc.) en los que se desea estudiar el fenómeno. Éstos deben*

*reunir las características de lo que es objeto de estudio”.*

La población de estudio está integrado por el personal fijo que labora en las Hosterías en el cantón Pastaza, es decir que en promedio existen siete personas entrevistadas por cada hostería, siendo éste un número mínimo, frente al total de empleados que por temporadas o eventos pueden llegar a laborar en las hosterías, enfatizando que la gran mayoría de trabajadores se desenvuelven de manera eventual en el sector turístico, siendo este el motivo para no incluirlos en la conformación de esta población.

**Cuadro No. 3. 1** Listado de cargos encuestados en cada hostería.

	<b>CARGOS EN CADA HOSTERÍA</b>	<b># DE ENCUESTAS POR CARGO</b>
1	Gerente de Hostería	7
2	Administrador	6
3	Contador	7
4	Jefe de recursos humanos	6
5	Recepcionista	7
6	Encargado de jardinería	2
7	Encargado de restaurante	3
8	Encargado de camarería	2
9	Auxiliar contable	1
	<b>TOTAL</b>	<b>41</b>

Fuente: Catastro del cantón Pastaza (Ministerio de Turismo)  
Elaborado por: Lorena Núñez

### **3.4.2. Muestra**

Tomando como referencia Castillo (2009; p. 156), la muestra es una representación significativa de las características de una población, que bajo, la asunción de un error (generalmente no superior al 5%) estudiamos las características de un conjunto poblacional mucho menor que la población global.

Otro concepto muy apegado a la realidad de la investigación realizada es la aplicada por Cadenas (1974; p. 168), en la que afirma que *“Una muestra debe ser definida en base de la población determinada, y las conclusiones que se obtengan de dicha muestra solo podrán referirse a la población en referencia”*.

En la investigación ha desarrollarse no se aplicará ningún tipo de muestra para determinar el tamaño de la misma, ya que la población a investigarse está compuesta por menos de cien individuos, ésta asciende únicamente a cuarenta y un personas, en consecuencia se trabaja con toda la población.

### **3.5. Operacionalización de las variables**

Según Herrera & Otros (2002, pp. 118-119), la operacionalización de las variables de la hipótesis es un procedimiento por el cual se pasa del plano abstracto de la investigación a un plano operativo, traduciendo cada variable de la hipótesis a manifestaciones directamente observables y medibles.

Para entender mejor podemos citar la definición de Lucas (2009; p.138), *“Es la definición conceptual y operacional de las variables de las hipótesis pasando de un nivel abstracto a un nivel concreto y específicos a efectos de poder observarlas, medirla o manipularlo con el propósito de contractar la hipótesis”*.

Permite el análisis adecuado de las variables de estudio, además nos consiente identificar los sujetos que nos darán la información primaria soporte para realizar el proyecto de investigación en curso.

### 3.5.1. Operacionalización de la variable independiente

**Cuadro No. 3. 2** Operacionalización de la variable independiente

**Variable independiente:** Los costos

CONCEPTUALIZACIÓN	CATEGORÍAS	INDICADORES	ÍTEM BÁSICO	TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE RECOLECCIÓN DE INFORMACIÓN
Conjunto de procedimientos aplicados en la empresa para controlar los costos incurridos al brindar el servicio.	Costos de mano de obra.	-Costos de mano de obra. -% Ausentismo	-¿Se lleva un registro de horas trabajadas?.	<b>TÉCNICA:</b> Encuesta.  <b>INSTRUMENTO:</b>
		-Mano de obra se registran diferenciando cada departamento. -% Rotacion de personal	-¿El cálculo de la nómina se la realiza por cada departamento?.	
	Costos de materia prima.	-Los insumos se compran en base al inventario en bodega. -Reposición de materiales  -Rotación de inventarios de materia prima	-¿La compra de insumos se realiza, tomando en cuenta que en la bodega deben quedar existencias?.  -¿El personal revisa las cantidades y el estado de las mercancías que llegan a la bodega?.  -¿Se coteja la cuantía física de los insumos recibidos con los valores establecidos en la factura?.	

			<p>-¿Se generan documentos pre numerados que respalden las salidas de mercancías de la bodega?</p> <p>-¿Se toma en cuenta las existencias al final del período para establecer los inventarios iniciales de cada período?</p> <p>-¿Se realizan estudios para la reducción de costos?</p>	<p>Cuestionario.</p> <p><b>ESPACIO:</b> Hosterías del cantón Pastaza.</p> <p>(Anexo 3.1)</p>
		<p>-Compras no tienen respaldo en una orden de compra. -# de requisiciones elaboradas en el periodo</p>	<p>-¿Se realiza un diseño u orden de trabajo en la que se respalde la compra de insumos?</p> <p>-¿Las órdenes de compra son autorizadas por el administrador o gerente?</p> <p>--¿Se realiza un diseño u orden de trabajo en la que se respalde la compra de insumos?</p>	
	<p>Costos indirectos de fabricación.</p>	<p>-Costos no son presupuestados. -Análisis de costos comparativos entre periodos presupuestados.</p>	<p>-¿Se realizan presupuestos para los gastos que se generan en cada período (mensual, trimestral, semestral o anual)?</p> <p>-¿Existen normas de consumo preestablecidas para los servicios que se brinda?</p> <p>-¿Se realiza una comparación de costos reales y presupuestados?</p>	

Fuente: Investigación de campo (2012)  
Elaborado por: Lorena Núñez

### 3.5.2. Operacionalización de la variable dependiente

**Cuadro No. 3. 3** Operacionalización de la variable dependiente

**Variable dependiente:** La utilidad

CONCEPTUALIZACIÓN	CATEGORÍAS	INDICADORES	ÍTEM BÁSICO	TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE RECOLECCIÓN DE INFORMACIÓN
La utilidad, es la base en el cálculo de la rentabilidad de la empresa, y el punto importante en dicho cálculo, son los costos y gastos incurridas para llevar a cabo la entrega de servicios.	Utilidad Neta.	-Utilidad neta. -Utilidad versus Inversion total.	-¿Se establece un porcentaje esperado para la utilidad neta?.	<b>TÉCNICA:</b> Encuesta.  <b>INSTRUMENTO:</b> Cuestionario.  <b>ESPACIO:</b> Hosterías del cantón Pastaza.
		-Utilidad neta presupuestada. -% De representación de utilidad sobre ingresos	¿Se analiza el porcentaje que representa la utilidad versus los ingresos obtenidos?.	
	Utilidad Bruta.	-Utilidad respecto ventas.	-¿La utilidad programada se calcula de acuerdo al volumen de ventas del período anterior?. -¿La utilidad programada se calcula de acuerdo al volumen de ventas del período anterior?.	

		<ul style="list-style-type: none"> <li>-Utilidad bruta versus costos de cada departamento.</li> <li>-Flujos de efectivos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-¿Se realiza un presupuesto de utilidades tomando en cuenta, los costos de todos los departamentos?.</li> <li>-¿La información sobre el costo del producto ejerce influencia sobre las decisiones de fijación de precios o utilidad?.</li> </ul>	(Anexo 3.1)
--	--	---	---	-------------

Fuente: Investigación de campo (2012)  
 Elaborado por: Lorena Núñez

### 3.6. Recolección de información

Metodológicamente para Herrera & Otros (2002, pp. 174-185), la construcción de la información se opera en dos fases: plan para la recolección de información y plan para el procesamiento de información.

#### 3.6.1. Plan para la recolección de información

Este plan contempla estrategias metodológicas requeridas por los objetivos e hipótesis de investigación, de acuerdo con el enfoque escogido, considerando los siguientes elementos:

- **Definición de los sujetos: personas u objetos que van a ser investigados.** Explicación en función del contenido de las columnas de técnicas e instrumentos de recolección de información de las diferentes matrices de operacionalización de variables.
- **Selección de las técnicas a emplear en el proceso de recolección de información.**

Según Viklund (2007; p. 127), la encuesta es *“un cuestionario ordenado y estructurado por materias auditadas. Ha de contener preguntas idénticas formuladas en términos aparentemente distintos. El cruzamiento de las respuestas permite aumentar el rigor del análisis. La motivación de su uso es clara. Para auditar cualquier aspecto de una empresa se debe hacer un estudio serio y elaborado que es facilitado en gran medida por estos cuestionarios que van a dar una buena aproximación del estado o factibilidad de un proyecto o sección de la empresa.”*

Mediante la encuesta lograremos obtener información de gran valor para la realización de la investigación, pues de manera directa se recopilará información de una fuente confiable, segura y conocedora del tema.

- **Instrumentos seleccionados o diseñados de acuerdo con la técnica escogida para la investigación.**

Según Karatzis (2002; p. 96), el cuestionario es un instrumento utilizado para la recogida de información, diseñado para poder cuantificar y universalizar la información y estandarizar el procedimiento de la entrevista

Mediante su utilización podremos conseguir la comparabilidad de la información recaudada y un mejor análisis de resultados.

- **Selección de recursos de apoyo (equipos de trabajo).**

En cada establecimiento se ha logrado una conversación directa con los gerentes propietarios o administradores, llegando a un acuerdo verbal, sobre la colaboración en cuanto a información y apertura para las encuestas en cada departamento.

- **Explicitación de procedimientos para la recolección de información, cómo se va a aplicar los instrumentos, condiciones de tiempo y espacio, etc.**

**Cuadro No. 3. 4** Procedimiento de recolección de información

<b>TÉCNICAS</b>	<b>PROCEDIMIENTO</b>
Cuestionario	Métodos Inductivo -Deductivo
	Hosterías del cantón Pastaza
	Primera semana de Julio.

Fuente: Investigación de campo (2012)  
Elaborado por: Lorena Núñez

Según Benavidez (2001; p. 78), la inducción: es un modo de razonar que nos lleva de lo particular a lo general, inducir es ir más allá de lo evidente. La generalización de los eventos es un proceso que sirve de estructura a todas las ciencias experimentales, ya que éstas—como la física, la química y la biología— se basan (en principio) en la observación de un fenómeno (un caso particular) y posteriormente se realizan

investigaciones y experimentos que conducen a los científicos a la generalización.

La inducción permitirá analizar cada componente del costo que vayamos estudiando y su efecto sobre la rentabilidad de la empresa.

Según Benavidez (2001; p. 82) deducción: es un tipo de razonamiento que nos lleva: de lo general a lo particular, pese a que el razonamiento deductivo es una maravillosa herramienta del conocimiento científico, si el avance de la ciencia se diera sólo en función de él, éste sería muy pequeño.

La deducción permitirá analizar la información general recolectada, como los valores de la utilidad obtenida y los factores que afectaron este resultado.

### **3.7. PROCESAMIENTO Y ANÁLISIS**

#### **3.7.1. Plan de procesamiento de información**

- **Revisión crítica de la información recogida.** Es decir limpieza de información defectuosa: contradictoria, incompleta, no pertinente, etc.
- **Repetición de la recolección.** En ciertos casos individuales, para corregir fallas de contestación.
- **Tabulación o Tablas según variables de cada hipótesis: manejo de información, estudio estadístico de datos para presentación de resultados**

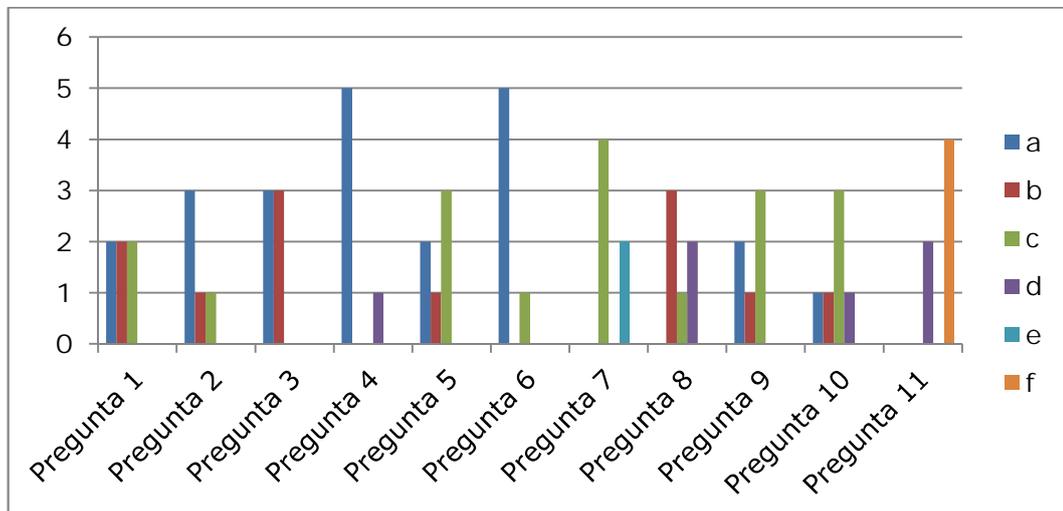
**Cuadro No. 3. 5** Cuantificación de resultados

PREGUNTAS	x	Y	z	TOTALES
1				
2				
N				

Fuente: Investigación de campo(2012)  
Elaborador por: Lorena Núñez

- **Representaciones gráficas.**

**Gráfico No. 3. 1** Cuntificación de resultados



Fuente: Investigación de campo(2012)  
Elaborador por: Lorena Núñez

### 3.7.2. Plan de análisis e interpretación de resultados

- **Análisis de los resultados estadísticos.** Destacando tendencias o relaciones fundamentales de acuerdo con los objetivos e hipótesis.
- **Interpretación de los resultados.** Con apoyo del marco teórico, en el aspecto pertinente.
- **Comprobación de hipótesis.** Explicar el posible método estadístico de comprobación de hipótesis a ser utilizado en el

desarrollo de la investigación, con sus respectivos pasos, incluyendo la cita de texto.

- **Establecimiento de conclusiones y recomendaciones.**

Explicación del procedimiento de obtención de las conclusiones y recomendaciones. Las conclusiones se derivan de la ejecución y cumplimiento de los objetivos específicos de la investigación. Las recomendaciones se derivan de las conclusiones establecidas. A más de las conclusiones y recomendaciones derivadas de los objetivos específicos, si pueden establecerse más conclusiones y recomendaciones propias de la investigación.

**Cuadro No. 3. 6 Relación de objetivos específicos, conclusiones y recomendaciones**

OBJETIVOS ESPECÍFICOS	CONCLUSIONES	RECOMENDACIONES
Evaluar el sistema de costos, que nos permita la optimización de recursos.		
Cuantificar los principales problemas que afecta a la utilidad calculada y la declarada por el establecimiento.		
Proponer un modelo de sistema de costos que se desarrolle en base a un análisis sistemático, para la correcta determinación del precio de venta.		

Fuente: Investigación de campo  
Elaborador por: Lorena Núñez

## **CAPÍTULO IV**

### **ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS**

#### **4.1. Análisis de datos**

El presente capítulo tiene como objetivo principal, demostrar los resultados obtenidos a partir de la aplicación de la técnica de encuesta, mediante la utilización del cuestionario. La recolección de información en este caso es de fuente primaria, ya que se utiliza la técnica de encuesta y como instrumento un cuestionario de cincuenta preguntas.

Para la realización de este trabajo investigativo se aplicaron encuestas al sector administrativo y jefes departamentales, de las Hosterías en el cantón Pastaza sobre el manejo de factores, que influyen en el costo del servicio y acerca de la administración de las utilidades.

El análisis de los resultados responde al enfoque de investigación tipo cualitativa realizada en este proyecto, en la que se trata de obtener un entendimiento lo más profundo posible del fenómeno que se encuentra en análisis, así lo mencionó, Mendoza Palacios (2006, p. 126). Es importante mencionar que se ha realizado un análisis de datos como el arte de describir los datos utilizando gráficos y resúmenes numéricos, tal como lo establece, Di Genaro (2010, pág. 145).

Posteriormente se realizará un análisis interpretativo de las respuestas obtenidas del personal administrativo de las empresas, con la finalidad de identificar las fortalezas y debilidades en el manejo de los costos y rentabilidad en el servicio que se otorga en la empresa.

## Pregunta 1: Sexo

**Tabla No. 4. 1 Sexo:**

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos Femenino	22	53,7	53,7	53,7
Masculino	19	46,3	46,3	100,0
Total	41	100,0	100,0	

Fuente: Encuesta a hosterías del cantón Pastaza

Elaborado por: La autora

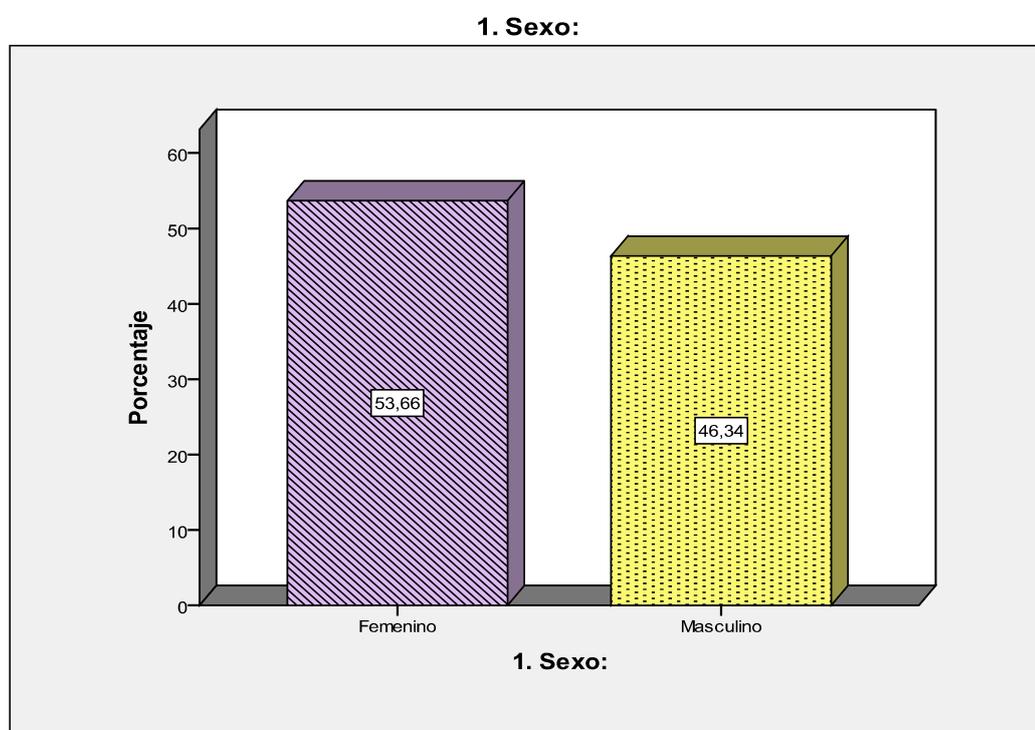


Gráfico No. 4. 1 Sexo

Elaborado por: La autora

**Análisis e Interpretación:** El trabajo en las diferentes hosterías del cantón, no depende de ninguna forma del género de los colaboradores, puesto que tiene una diferencia mínima entre ellos, siendo que el 46.34% representa el desempeño masculino en este sector, y el 53.66% simboliza la bolsa de empleo femenino en todas las hosterías del cantón. Es decir no existe preferencia de género para laborar en el medio turístico en Pastaza.

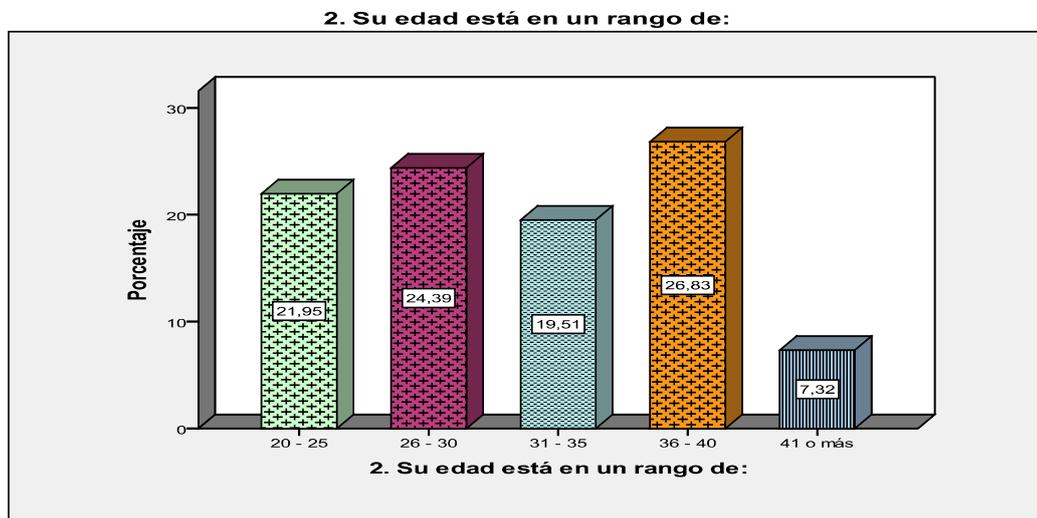
**Pregunta 2:** Su edad está en un rango de:

**Tabla No. 4. 2 Rango de edad**

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos 20 – 25	9	22,0	22,0	22,0
26 – 30	10	24,4	24,4	46,3
31 – 35	8	19,5	19,5	65,9
36 – 40	11	26,8	26,8	92,7
41 o más	3	7,3	7,3	100,0
Total	41	100,0	100,0	

Fuente: Encuesta a hosterías del cantón Pastaza

Elaborado por: La autora



**Gráfico No. 4. 2 Edad**

Elaborado por: Investigador

**Análisis e Interpretación:** El desempeño de los colaboradores en el sector turístico hotelero, tiene un rango de edad mayormente marcado entre los treinta y seis, a los cuarenta años de edad con un 26.83%, seguido por un 24.39%, que representa el rango de edad entre los veinte y seis, hasta los treinta años, además muy seguido de este porcentaje está el rango definido entre los veinte, a los veinte y cinco años y de forma muy dispersa los rangos entre los treinta y uno, hasta los treinta y cinco años, con un 19.51% y un 7.32% respectivamente. La edad promedio de los colaboradores fluctúa entre los 30 y 37 años de edad, siendo una edad madura para el buen desempeño laboral.

**Pregunta 3:** Usted se encuentra laborando en Hostería:

**Tabla No. 4. 3 Hosterías del cantón**

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos Lizanes	7	17,1	17,1	17,1
Finca el Pigual	8	19,5	19,5	36,6
Flor de canela	5	12,2	12,2	48,8
Isla del sol	5	12,2	12,2	61,0
Turingia	4	9,8	9,8	70,7
Safari	7	17,1	17,1	87,8
Don Elias	5	12,2	12,2	100,0
Total	41	100,0	100,0	

Fuente: Encuesta a hosterías del cantón Pastaza  
Elaborado por: La autora

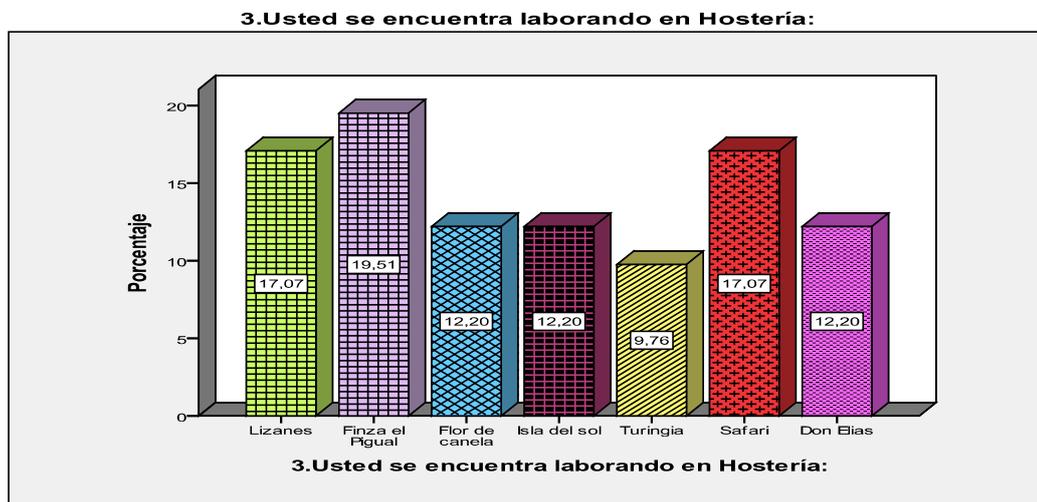


Gráfico No. 4. 3 Hosterías del cantón  
Elaborado por: Investigador

**Análisis e Interpretación:** Entre las hosterías del cantón, no existe una diferencia significativa de acuerdo al número de colaboradores en cada una de ellas, además dicha cantidad, depende del territorio que ocupa cada una de ellas, es por ello que Finca el Pigual con un porcentaje del 19.51% , también representa una de las más grandes del cantón, seguido se encuentra con un 17.07% Hostería Lizanes y Safari, y muy próximos con un 12.20% concuerdan Flor de Canela, Isla del sol y Don Elias, por último se registra con un 9.76% hostería Turingia. El número de trabajadores en cada hostería, depende directamente del espacio físico de cada una.

**Pregunta 4:** ¿Qué cargo desempeña en la empresa?

**Tabla No. 4. 4 Cargos en hosterías**

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos Administrador	6	14,6	14,6	14,6
Auxiliar contable	1	2,4	2,4	17,1
Contador	7	17,1	17,1	34,1
Encargado de camarería	2	4,9	4,9	39,0
Encargado de jardinería	2	4,9	4,9	43,9
Encargado de restaurant	3	7,3	7,3	51,2
Gerente general	7	17,1	17,1	68,3
Jefe de recursos humanos	6	14,6	14,6	82,9
Recepcionista	7	17,1	17,1	100,0
Total	41	100,0	100,0	

Fuente: Encuesta a hosterías del cantón Pastaza  
Elaborado por: La autora

**4. ¿Qué cargo desempeña en la empresa?**

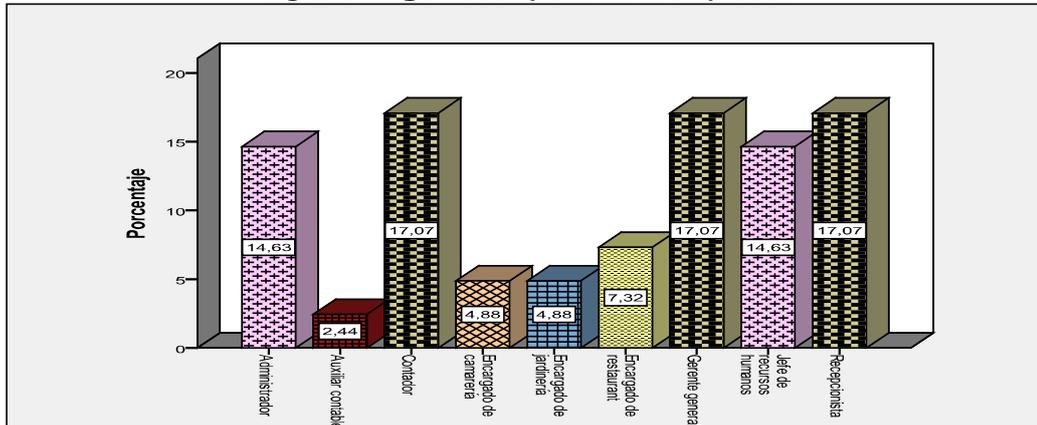


Gráfico No. 4. 4 Cargos en hosterías  
Elaborado por: Investigador

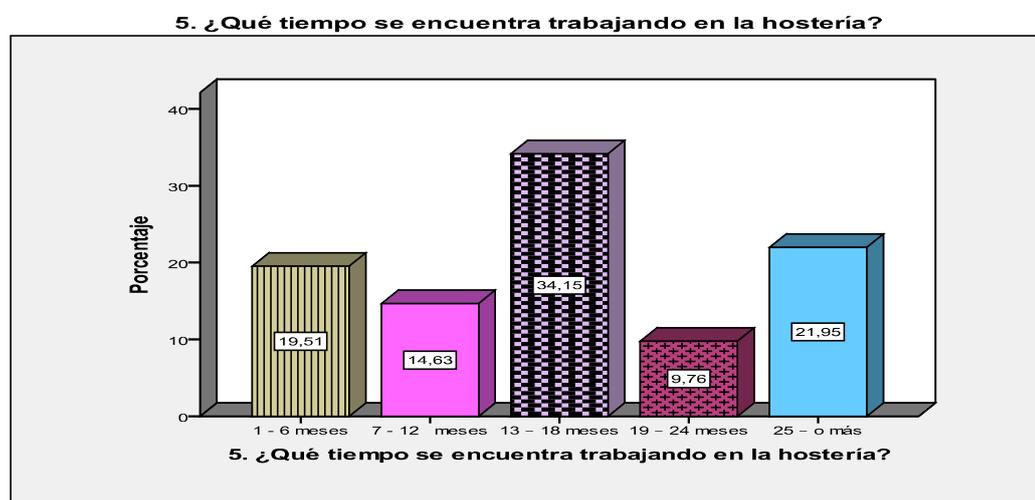
**Análisis e Interpretación:** Los cargos que destacan en las hosterías, siendo comunes en ellas, son el de contador, gerente general y recepcionista con un 17.07%, muy seguido por un 14.63% que representan cargos como, administrador y jefe de recursos humanos, y en escasas ocasiones se dividen en encargados de restaurant, jardinería, y camarería con porcentajes del 7.32% y 4.88% en los dos últimos cargos. La plaza laboral en las hosterías del cantón, tienen cargos comunes en la administración, mientras que en el desempeño operativo se distinguen diversos puestos laborales que varían según cada hostería.

**Pregunta 5:** ¿Qué tiempo se encuentra trabajando en la hostería?

**Tabla No. 4. 5 Tiempo de trabajo**

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos 1 - 6 meses	8	19,5	19,5	19,5
7 - 12 meses	6	14,6	14,6	34,1
13 – 18 meses	14	34,1	34,1	68,3
19 – 24 meses	4	9,8	9,8	78,0
25 – o más	9	22,0	22,0	100,0
Total	41	100,0	100,0	

Fuente: Encuesta a hosterías del cantón Pastaza  
Elaborado por: La autora



**Gráfico No. 4. 5 Tiempo de trabajo**  
Elaborado por: Investigador

**Análisis e Interpretación:** El 34.15% del recurso humano de las hosterías tiene un tiempo de trabajo en cada una de ellas, de trece, a diez y ocho meses, únicamente el 21.96% ha trabajado veinte y cinco meses o más, en cada una de ellas, demostrando así una alta rotación de personal, además resalta un 19.51% de los colaboradores que son quienes trabajan, de uno a seis meses, seguido por el 14.63% de trabajadores que han estado laborando un año y medio en la organización, finalizando con el menor porcentaje del 9.76% de aquellos que laboran hasta dos años en la empresa. El índice de rotación del personal en promedio alcanza un 20% durante el año.

**Pregunta 6.1:** ¿Se realiza un diseño u orden de trabajo en la que se respalde la compra de insumos?

**Tabla No. 4. 6.1. Respaldo de compra**

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos Rara vez	8	19,5	19,5	19,5
La mitad de las veces	20	48,8	48,8	68,3
Casi siempre	12	29,3	29,3	97,6
Siempre	1	2,4	2,4	100,0
Total	41	100,0	100,0	

Fuente: Encuesta a hosterías del cantón Pastaza

Elaborado por: La autora

**6.1. ¿Se realiza un diseño u orden de trabajo en la que se respalde la compra de insumos?**

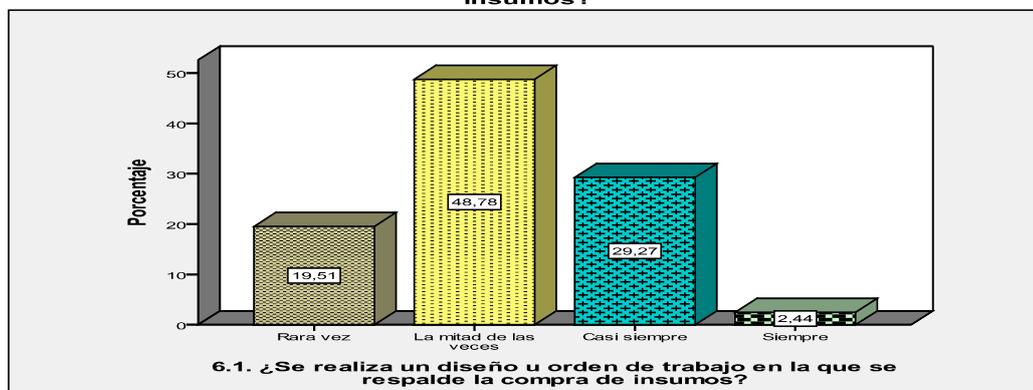


Gráfico No. 4. 6. 1 Respaldo de compra

Elaborado por: Investigador

**Análisis e Interpretación:** El trabajo en cada hostería se lo realiza de manera empírica y en contadas ocasiones se elaboran requisiciones de insumos en cada departamento, el 48.78% de los colaboradores en cada hostería afirman que estos documentos respaldo, se elaboran la mitad de las veces que lo necesitan, y un 29.27% afirma que se realizan de forma casi permanente y apenas un 2.44% lo realiza en todas las ocasiones, estos dos porcentajes representan una de las hosterías del cantón y su repercusión en el resultado porcentual, se basa en que, en ella colaboran gran parte importante de los trabajadores entrevistados, por otro lado se refleja un porcentaje importante del 19.54% que conlleva una realización escasa de estos documentos soporte. El trabajo contable no ha sido desarrollado de manera adecuada, por lo que no existe un respaldo de transacciones.

**Pregunta 6.2:** ¿La compra de insumos se realiza, tomando en cuenta que en la bodega deben quedar existencias?

**Tabla No. 4. 7. 2. Existencias**

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos Rara vez	9	22,0	22,0	22,0
La mitad de las veces	21	51,2	51,2	73,2
Casi siempre	8	19,5	19,5	92,7
Siempre	3	7,3	7,3	100,0
Total	41	100,0	100,0	

Fuente: Encuesta a hosterías del cantón Pastaza  
Elaborado por: La autora

**6.2. ¿La compra de insumos se realiza, tomando en cuenta que en la bodega deben quedar existencias?**

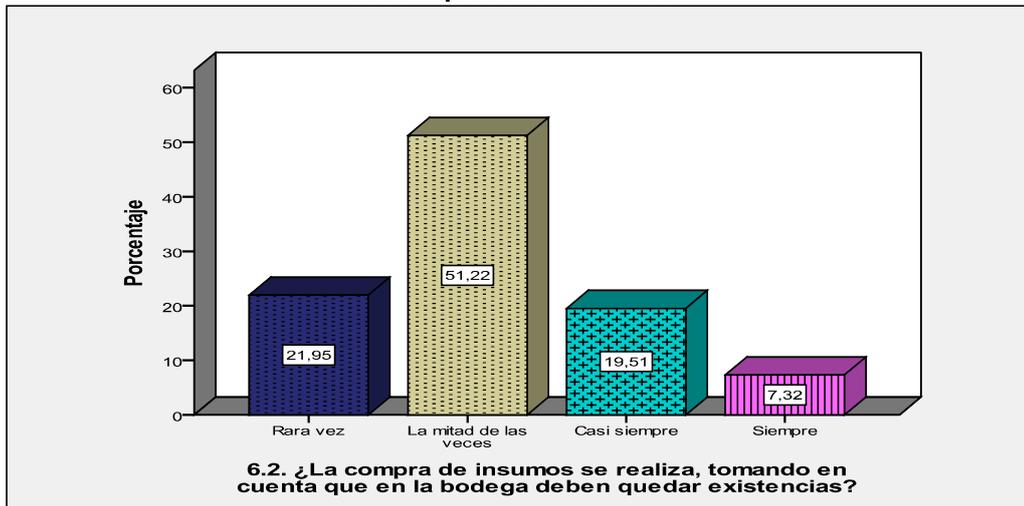


Gráfico No. 4. 7. 2 Existencias  
Elaborado por: Investigador

**Análisis e Interpretación e Interpretación e Interpretación:** El 51.22% de los encargados de manejar el inventario en cada hostería, opina que en la mitad de las ocasiones se toma en cuenta las existencias que deben mantenerse en stock, y el 21.95% asegura que rara vez se toma en cuenta estos valores a la hora de la compra de insumos y con un porcentaje menor del 19.51% y 7.32%, que asevera que esta es una actividad casi permanente en el primer de los casos y un hecho rutinario para el segundo de ellos. El proceso de compra en su gran mayoría no se respalda ni se basa en resultados de inventarios previos.

**Pregunta 6.3:** ¿Las órdenes de compra son autorizadas por el administrador o gerente?

**Tabla No. 4. 8. 3. Autorización**

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos Rara vez	4	9,8	9,8	9,8
La mitad de las veces	19	46,3	46,3	56,1
Casi siempre	17	41,5	41,5	97,6
Siempre	1	2,4	2,4	100,0
Total	41	100,0	100,0	

Fuente: Encuesta a hosterías del cantón Pastaza

Elaborado por: La autora

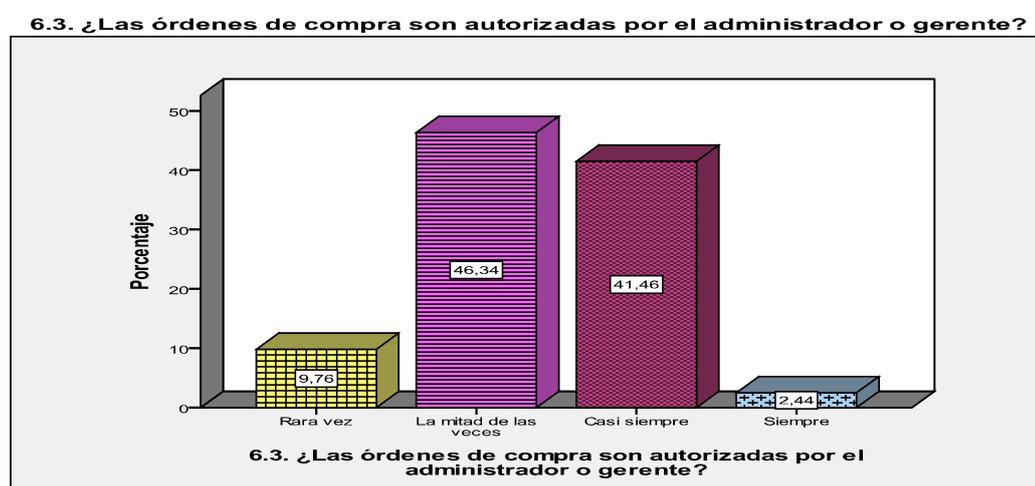


Gráfico No. 4. 8. 3 Autorización

Elaborado por: Investigador

**Análisis e Interpretación:** El manejo de las compras en las hosterías se maneja la mitad de las veces, mediante autorización del administrador o gerente, así lo afirma el 46.34% del personal entrevistado, un 41.46% lo aplica casi siempre en sus actividades diarias de adquisición y el 2.44% lo realiza de forma permanente, porque no existe encargado de dicha actividad que sea diferente del propietario y únicamente el 9.76% necesita la aprobación del gerente, para la compra de insumos en cada departamento. La autorización de compra es un hecho, cuando las compra se realizan con anterioridad a la necesidad identificada, caso contrario se procede a su compra sin autorización.

**Pregunta 6.4:** ¿Existen normas de consumo preestablecidas para los servicios que se brinda?

**Tabla No. 4. 9. 4. Consumo**

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos Nunca	3	7,3	7,3	7,3
Rara vez	16	39,0	39,0	46,3
La mitad de las veces	15	36,6	36,6	82,9
Casi siempre	6	14,6	14,6	97,6
Siempre	1	2,4	2,4	100,0
Total	41	100,0	100,0	

Fuente: Encuesta a hosterías del cantón Pastaza  
Elaborado por: La autora

**6.4. ¿Existen normas de consumo preestablecidas para los servicios que se brinda?**

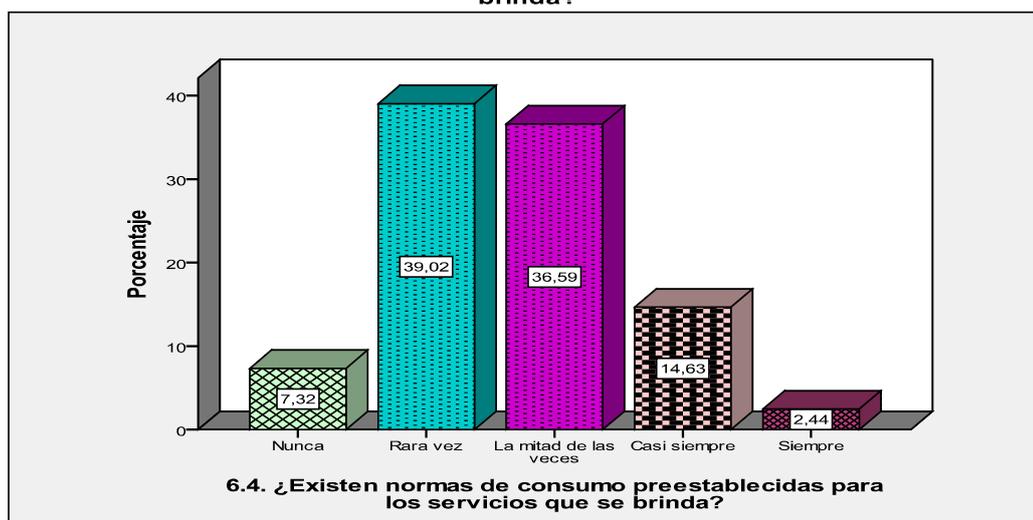


Gráfico No. 4. 9. 4. Autorización  
Elaborado por: Investigador

**Análisis e Interpretación:** El consumo de los insumos en cada hostería son diferentes, pero únicamente el 2.44% establece normas de consumo de manera permanente, y el 14.63% instituye una normativa regular respecto al consumo y el 39.02% siendo el porcentaje mayor, instaura una aplicación ambigua de normas de consumo en cada establecimiento y el 7.32% representa una aplicación nula de normas de consumo. El establecimiento de normas de consumo no es un procedimiento muy optado en las hosterías del cantón.

**Pregunta 7.1:** ¿El personal revisa las cantidades y el estado de las mercancías que llegan a la bodega?

**Tabla No. 4. 10. 1 Bodega**

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos Nunca	2	4,9	4,9	4,9
Rara vez	11	26,8	26,8	31,7
La mitad de las veces	14	34,1	34,1	65,9
Casi siempre	13	31,7	31,7	97,6
Siempre	1	2,4	2,4	100,0
Total	41	100,0	100,0	

Fuente: Encuesta a hosterías del cantón Pastaza  
Elaborado por: La autora

**7.1. ¿El personal revisa las cantidades y el estado de las mercancías que llegan a la bodega?**

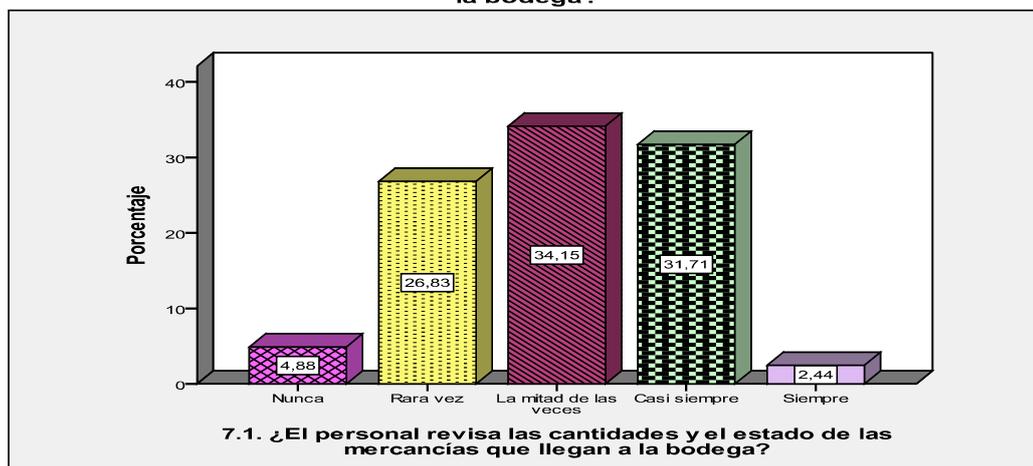


Gráfico No. 4. 10. 1 Insumos  
Elaborado por: Investigador

**Análisis e Interpretación:** El fenómeno se repite en cuanto a que el 34.15% de la población encuestada, asume que la mitad de las veces se realiza una revisión de los insumos que entran en bodega, el 31.71% afirma que es un procedimiento casi rutinario, en cambio el 26.83% lo realiza en contadas ocasiones, y el 4.88% lo considera como una actividad fuera de lo común. Estableciéndose así como un procedimiento que se lo realiza de manera irregular y que por esta misma razón, pierde la función de control por la que se debe implementar el procedimiento mencionado. La recepción de insumos y materia prima no es controlada a tiempo por los encargados de la cocina.

**Pregunta 7.2:** ¿Se coteja la cuantía física de los insumos recibidos con los valores establecidos en la factura?

**Tabla No. 4. 11. 2 Cuantía de insumos**

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos Nunca	2	4,9	4,9	4,9
Rara vez	12	29,3	29,3	34,1
La mitad de las veces	13	31,7	31,7	65,9
Casi siempre	14	34,1	34,1	100,0
Total	41	100,0	100,0	

Fuente: Encuesta a hosterías del cantón Pastaza

Elaborado por: La autora

**7.2. ¿Se coteja la cuantía física de los insumos recibidas con los valores establecidos en la factura?**

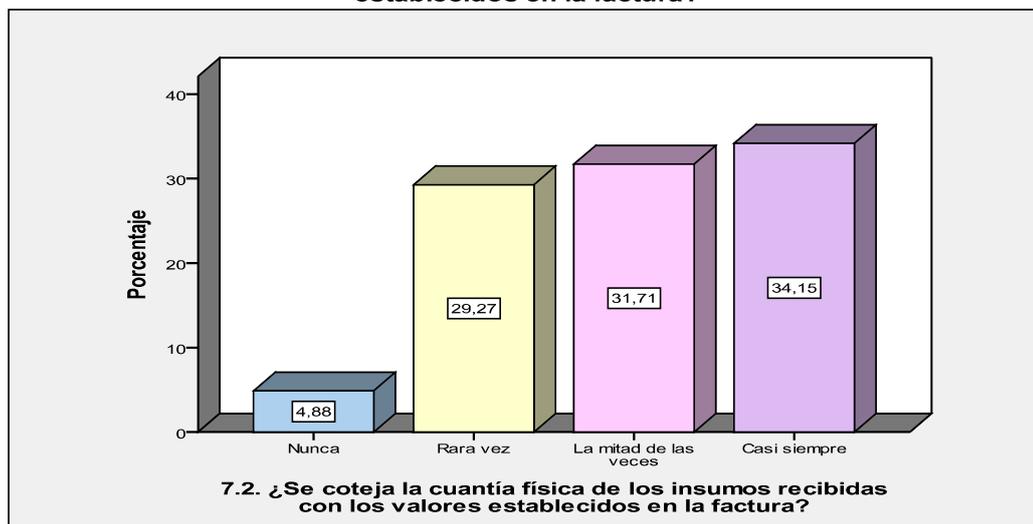


Gráfico No. 4. 11. 2 Cuantía de insumos

Elaborado por: Investigador

**Análisis e Interpretación:** La apreciación de los insumos en base al contenido de la factura, es una actividad ordinaria en cada hostería, con el mayor porcentaje del 34.15%, representa una realización asidua de esta acción, seguido muy de cerca por el 31.71% que afirma que lo elaboran la mitad de las veces que deben hacerlo, también se denota un porcentaje no muy distante del 29.27%, que aseguran hacerlo de manera esporádica y un porcentaje menor del 4.88% establece que dicho procedimiento no se lo realiza por ningún motivo. Al no existir responsable de recibir mercaderías no se elabora ningún tipo de control.

**Pregunta 7.3:** ¿Se generan documentos pre-numerados que respalden las salidas de mercancías de la bodega?

**Tabla No. 4. 12. 3 Documentos pre-numerados**

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos Nunca	8	19,5	19,5	19,5
Rara vez	13	31,7	31,7	51,2
La mitad de las veces	17	41,5	41,5	92,7
Casi siempre	2	4,9	4,9	97,6
Siempre	1	2,4	2,4	100,0
Total	41	100,0	100,0	

Fuente: Encuesta a hosterías del cantón Pastaza  
Elaborado por: La autora

**7.3. ¿Se generan documentos pre numerados que respalden las salidas de mercancías de la bodega?**

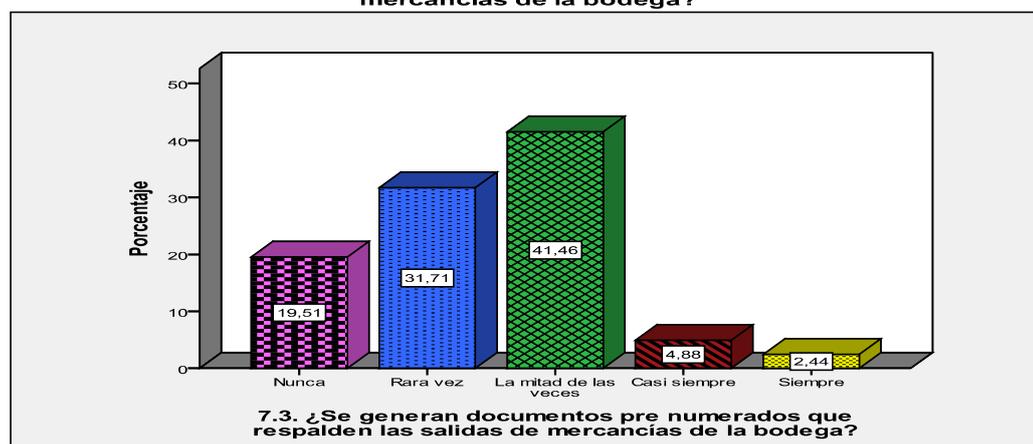


Gráfico No. 4. 12. 3 Documentos pre-numerados  
Elaborado por: Investigador

**Análisis e Interpretación:** El 41.46% de la población entrevistada, informa en su gran mayoría que, la mitad de las veces que se necesita un documento pre-numerado en la bodega, efectivamente se lo realiza, muy seguido tenemos el 31.71% que representa un realización escasa de dicho procedimiento de control, además el 19.51% de ellos afirma que nunca se ha realizado dicho procedimiento, o se ha generado algún documento soporte para registrar la salida de insumos de bodega, pero por el contrario tenemos un 4.88% y un 2.44%, este es un extremo que afirma realizarlo casi siempre y siempre, respectivamente. El control de documentos no es un hecho cotidiano en las actividades de cada empresa en su gran mayoría.

**Pregunta 7.4:** ¿Se toma en cuenta las existencias al final del periodo para establecer los inventarios iniciales de cada periodo?

**Tabla No. 4. 13. 4 Existencias finales**

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos Nunca	7	17,1	17,1	17,1
Rara vez	12	29,3	29,3	46,3
La mitad de las veces	17	41,5	41,5	87,8
Casi siempre	4	9,8	9,8	97,6
Siempre	1	2,4	2,4	100,0
Total	41	100,0	100,0	

Fuente: Encuesta a hosterías del cantón Pastaza  
Elaborado por: La autora

**7.4. ¿Se toma en cuenta las existencias al final del periodo para establecer los inventarios iniciales de cada periodo?**

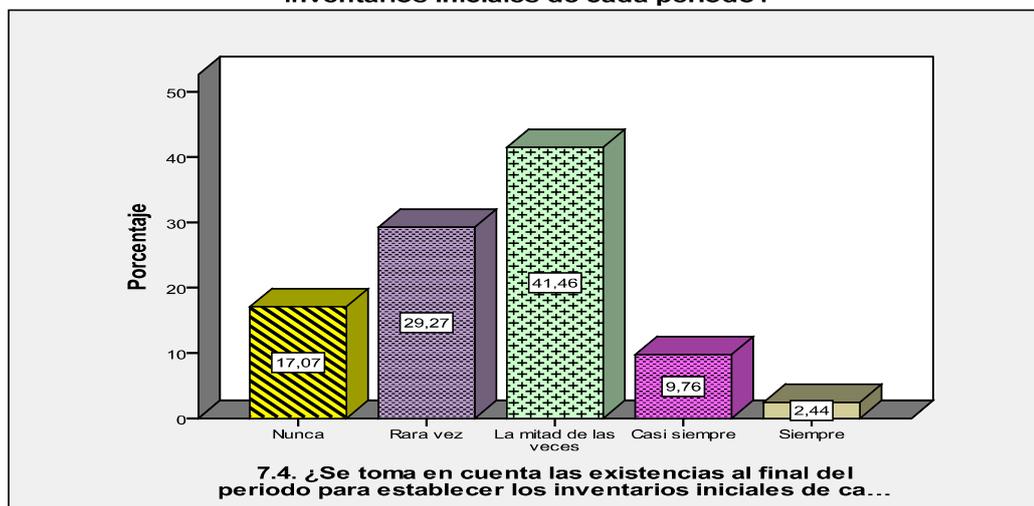


Gráfico No. 4. 13. 4 Documentos pre-numerados  
Elaborado por: Investigador

**Análisis e Interpretación:** Para un mejor control es necesario establecer los saldos iniciales o finales de la bodega que se maneja, y en esta caso el sector hotelero afirma que el 41.46% de ellos lo realiza la mitad de las veces, es decir de cada dos años lo hace una vez, y un 29.27% confiesa hacerlo de forma esporádica, también existe quien no lo hace nunca y son representados por un 17.07%, también se diferencian porcentajes atípicos del 9.76% y el 2.44%, que representan un casi siempre y siempre, respectivamente. Los inventarios son un factor que no se analiza a cada instante ni que se controlan frecuentemente.

**Pregunta 7.5:** ¿Se analiza el porcentaje que representa la utilidad versus los ingresos obtenidos?

**Tabla No. 4. 14. 5 Utilidad e ingresos**

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos Nunca	7	17,1	17,1	17,1
Rara vez	11	26,8	26,8	43,9
La mitad de las veces	13	31,7	31,7	75,6
Casi siempre	10	24,4	24,4	100,0
Total	41	100,0	100,0	

Fuente: Encuesta a hosterías del cantón Pastaza

Elaborado por: La autora

**7.5. ¿Se analiza el porcentaje que representa la utilidad versus los ingresos obtenidos?**

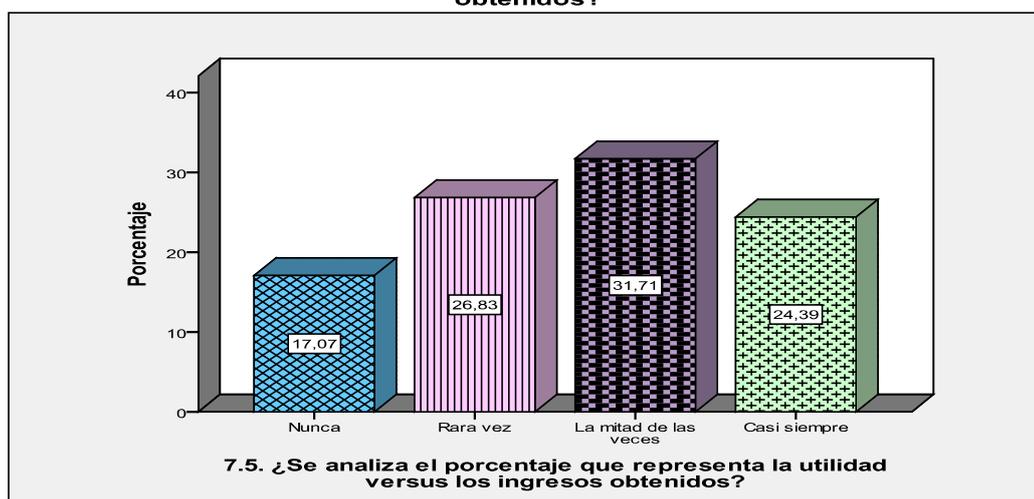


Gráfico No. 4. 14. 5 Utilidad e ingresos

Elaborado por: Investigador

**Análisis e Interpretación:** El 31.71% de los encuestados afirma que en la mitad de las veces se realiza un análisis de la utilidad neta, respecto de los ingresos, en cambio el 26.83% lo hace en contadas ocasiones y muy por el contrario el 24.39% lo hace casi permanentemente, como una política establecida, y el 17.07% asevera no haberlo realizado nunca, puesto que no realiza análisis financieros, ni aplican indicadores que den respuesta a los resultados económicos. Los índices financieros no son uno de los métodos más utilizados para evaluar la rentabilidad, pero de manera empírica se realizan comparaciones entre los ingresos y utilidades.

**Pregunta 8.1:** ¿El cálculo de la nómina se la realiza por cada departamento?

**Tabla No. 4. 15.1 Nómina**

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos Nunca	1	2,4	2,4	2,4
Rara vez	7	17,1	17,1	19,5
La mitad de las veces	15	36,6	36,6	56,1
Casi siempre	12	29,3	29,3	85,4
Siempre	6	14,6	14,6	100,0
Total	41	100,0	100,0	

Fuente: Encuesta a hosterías del cantón Pastaza  
Elaborado por: La autora

**8.1. ¿El cálculo de la nómina se la realiza por cada departamento?**

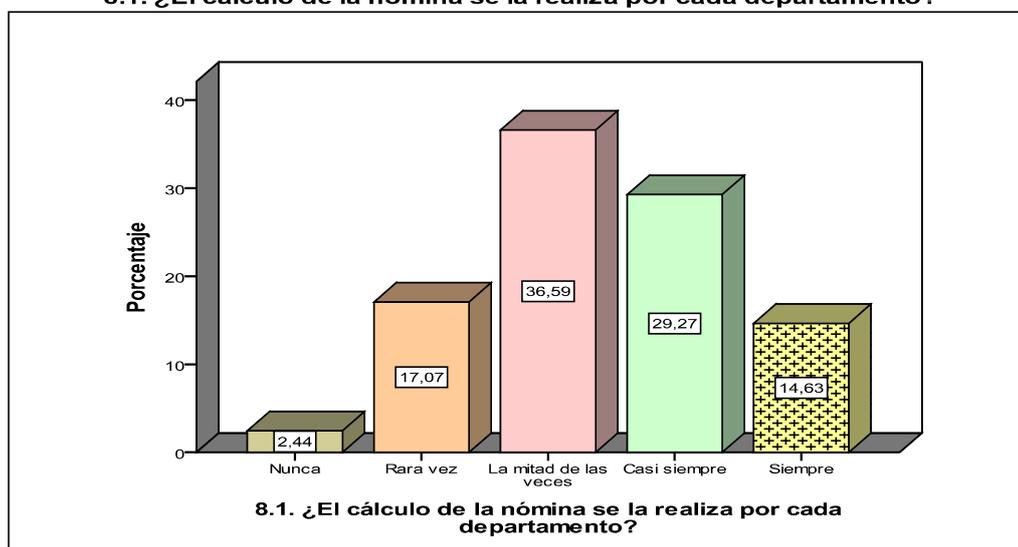


Gráfico No. 4. 15. 1 Nómina  
Elaborado por: Investigador

**Análisis e Interpretación:** El 14.63% de la población hotelera entrevistada afirma que realiza el cálculo de nómina por cada departamento, no muy lejos de esta realidad con el 29.27% están aquellos que aseveran una realización casi espontanea, en cambio el 36.59% aseguran que lo realizan la mitad de las veces que deberían, también está el 17.07% y el 2.44% que establecen una realización ocasional y nula respectivamente, de esta forma de cálculo. El cálculo de roles por departamento es una manera de costear cada actividad operativa y la realizan las mayoría de hosterías en el análisis de gastos.

**Pregunta 8.2:** ¿Se lleva un registro de horas trabajadas?

**Tabla No. 4. 16. 2 Horas trabajadas**

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos La mitad de las veces	16	39,0	39,0	39,0
Casi siempre	10	24,4	24,4	63,4
Siempre	15	36,6	36,6	100,0
Total	41	100,0	100,0	

Fuente: Encuesta a hosterías del cantón Pastaza

Elaborado por: La autora

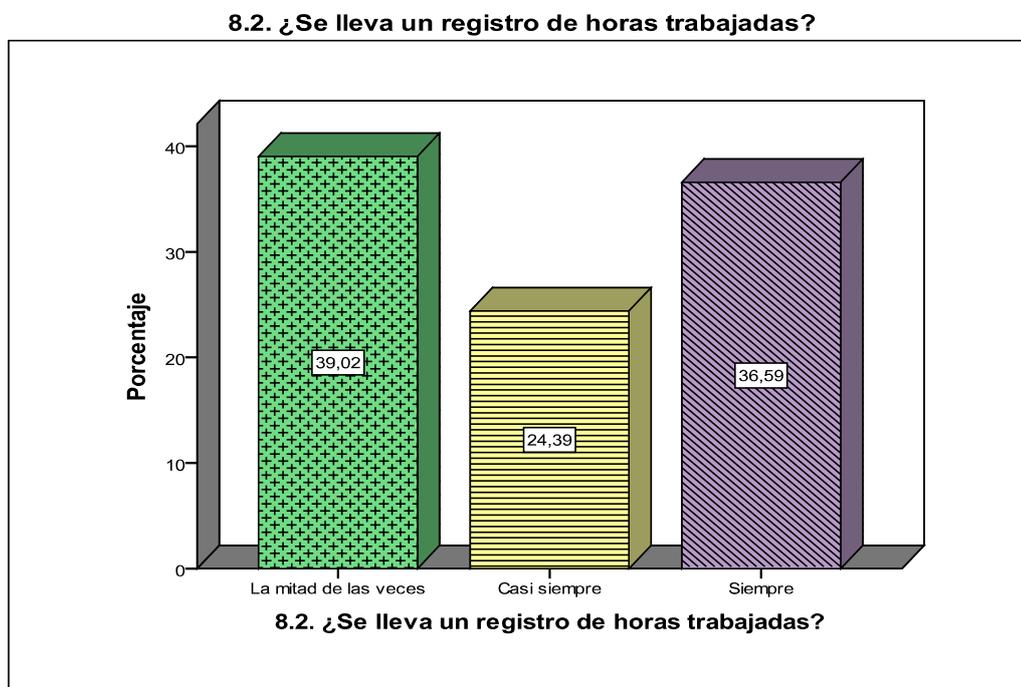


Gráfico No. 4. 16. 2 Horas trabajadas

Elaborado por: Investigador

**Análisis e Interpretación:** Este es un procedimiento que se conoce en todas las hosterías, y es más común su realización y aplicación, algunos lo llevan en formatos no tan formales pero lo llevan a cabo, el 39.02% de los encuestados afirman hacerlo la mitad de las veces, el 36.59% aseveran que en todo momento se registra los horarios de ingreso y salida de los colaboradores en todas las hosterías, y el 24.39% asegura hacerlo casi permanentemente. Más de la mitad de hosterías realiza un control sobre la planta de empleo que colabora en cada organización.

**Pregunta 9:** ¿Se realizan presupuestos para los gastos que se generan en cada periodo (mensual, trimestral, semestral o anual)?

**Tabla No. 4. 17 Presupuesto de gastos**

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos Rara vez	21	51,2	51,2	51,2
La mitad de las veces	20	48,8	48,8	100,0
Total	41	100,0	100,0	

Fuente: Encuesta a hosterías del cantón Pastaza

Elaborado por: La autora

**9. ¿Se realizan presupuestos para los gastos que se generan en cada periodo (mensual, trimestral, semestral o anual)?**

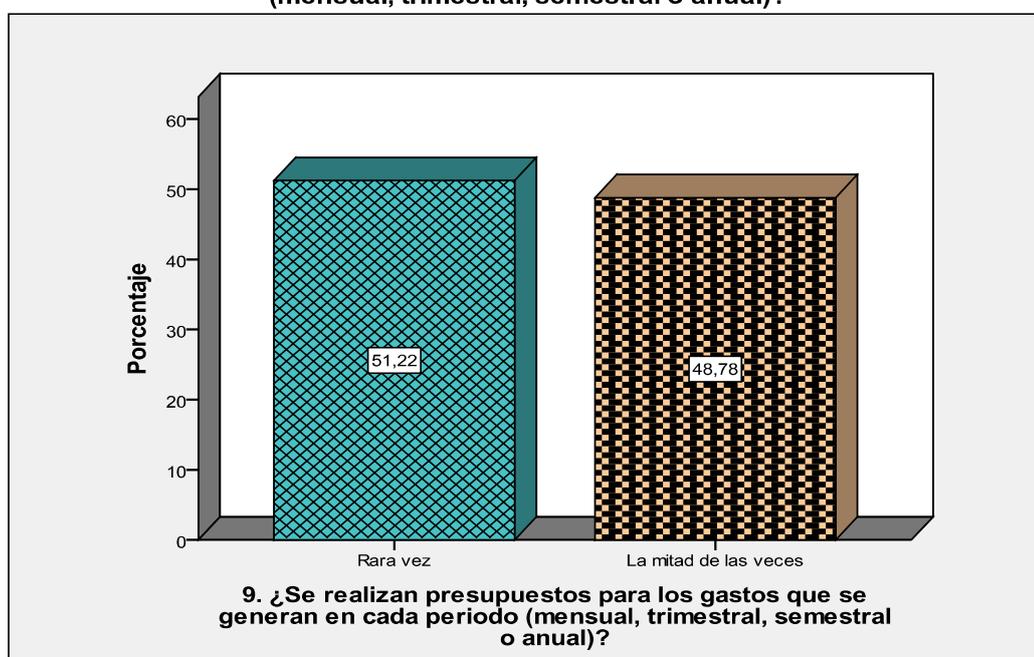


Gráfico No. 4. 17 Presupuesto de gastos

Elaborado por: Investigador

**Análisis e Interpretación:** Los presupuestos en las hosterías únicamente tienen dos respuestas conjuntas, la realización ocasional de dichos presupuestos con un 51.22% y la realización de los mismos, la mitad de las veces que se debe con un 48.78%. Evidenciando un mal común en el sector hotelero y aunque algunos lo elaboran, no lo hacen con la continuidad que amerita un correcto control de gastos en cada hostería.

**Pregunta 10:** ¿Se realiza una comparación de costos reales y presupuestados?

**Tabla No. 4. 18 Costos reales y presupuestados**

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos Rara vez	15	36,6	36,6	36,6
La mitad de las veces	20	48,8	48,8	85,4
Casi siempre	6	14,6	14,6	100,0
Total	41	100,0	100,0	

Fuente: Encuesta a hosterías del cantón Pastaza  
Elaborado por: La autora

**10. ¿Se realiza una comparación de costos reales y presupuestados?**

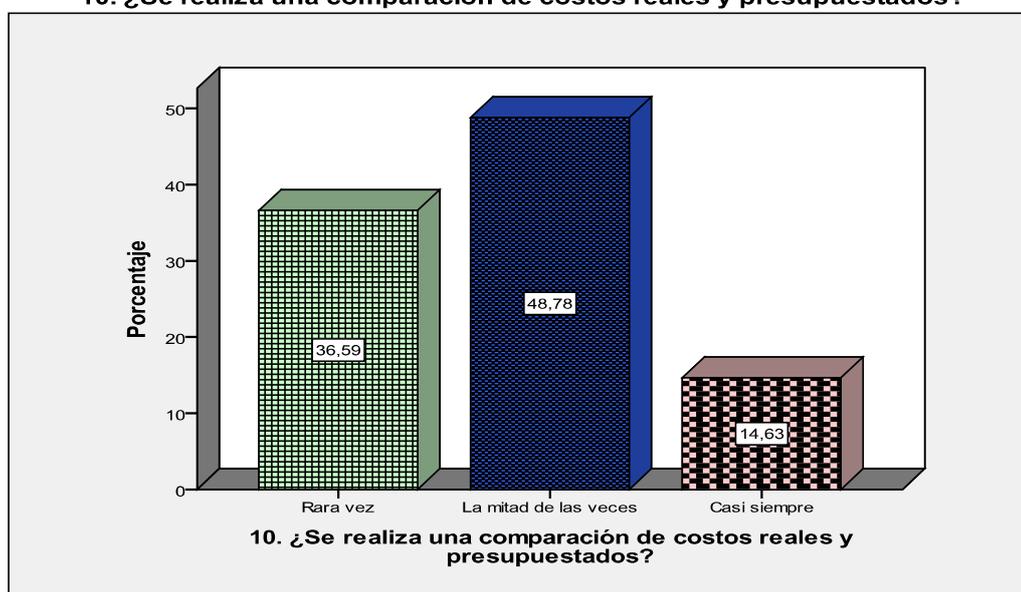


Gráfico No. 4. 18 Presupuesto de gastos  
Elaborado por: Investigador

**Análisis e Interpretación:** El 36.59% es el porcentaje que representa una aplicación ocasional, acerca del análisis comparativo de costos reales y presupuestados, también se visualiza un 48.78% que afirma que se realiza únicamente cada dos veces dicho análisis comparativo, de cuatro presupuestos elaborados y un 14.63% lo realiza casi siempre que haya desarrollado como primer paso un presupuesto de costos. Una correcta programación de actividades y costos de un periodo es una herramienta vital para evaluar los gastos de cada empresa y verificar la necesidad de realizarlos.

**Pregunta 11:** ¿La información sobre el costo del producto ejerce influencia sobre las decisiones de fijación de precios o utilidad?

**Tabla No. 4. 19 Fijación de precios**

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos Rara vez	8	19,5	19,5	19,5
La mitad de las veces	17	41,5	41,5	61,0
Casi siempre	16	39,0	39,0	100,0
Total	41	100,0	100,0	

Fuente: Encuesta a hosterías del cantón Pastaza  
Elaborado por: La autora

**11. ¿La información sobre el costo del producto ejerce influencia sobre las decisiones de fijación de precios o utilidad?**

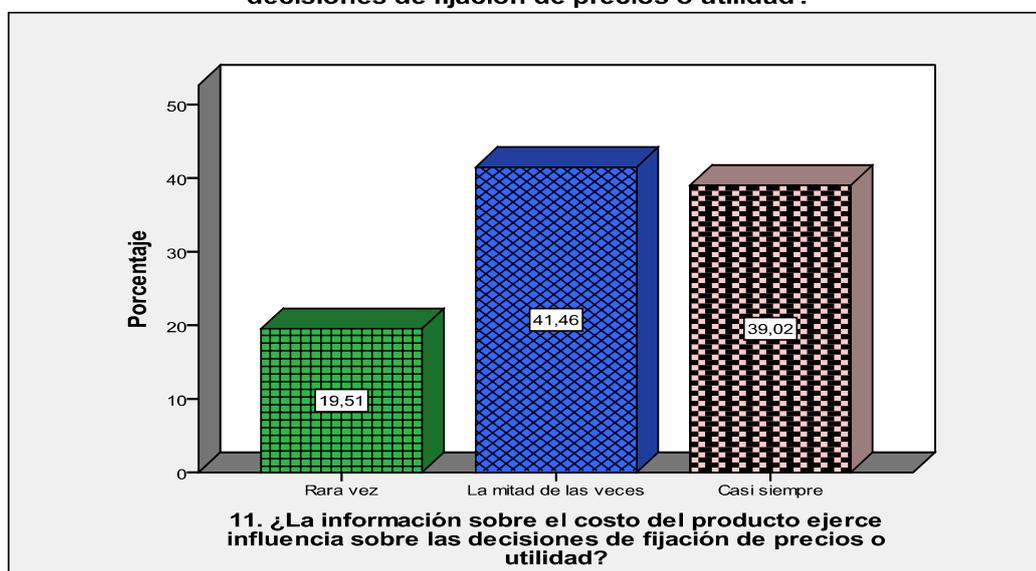


Gráfico No. 4. 19 Fijación de precios  
Elaborado por: Investigador

**Análisis e Interpretación:** El 41.46% de los colaboradores del sector hotelero entrevistado, aseguran que la mitad de las veces en que se realiza una fijación de precios, se toma en cuenta los costos, en cambio un 39.02% es la base para asegurar una aplicación más continua de dicha técnica para la fijación de precios, y el 19.51% asevera una aplicación discontinuada de dicha base de costos para la fijación del precio de venta del servicio. En la gran mayoría de casos el costo es tomado en cuenta a la hora de fijar un precio, pero si bien se aclara no es el factor influyente en la decisión del mismo.

**Pregunta 12:** ¿Se establece un porcentaje esperado para la utilidad neta?

**Tabla No. 4. 20 Utilidad neta**

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos Rara vez	22	53,7	53,7	53,7
La mitad de las veces	13	31,7	31,7	85,4
Casi siempre	4	9,8	9,8	95,1
Siempre	2	4,9	4,9	100,0
Total	41	100,0	100,0	

Fuente: Encuesta a hosterías del cantón Pastaza  
Elaborado por: La autora

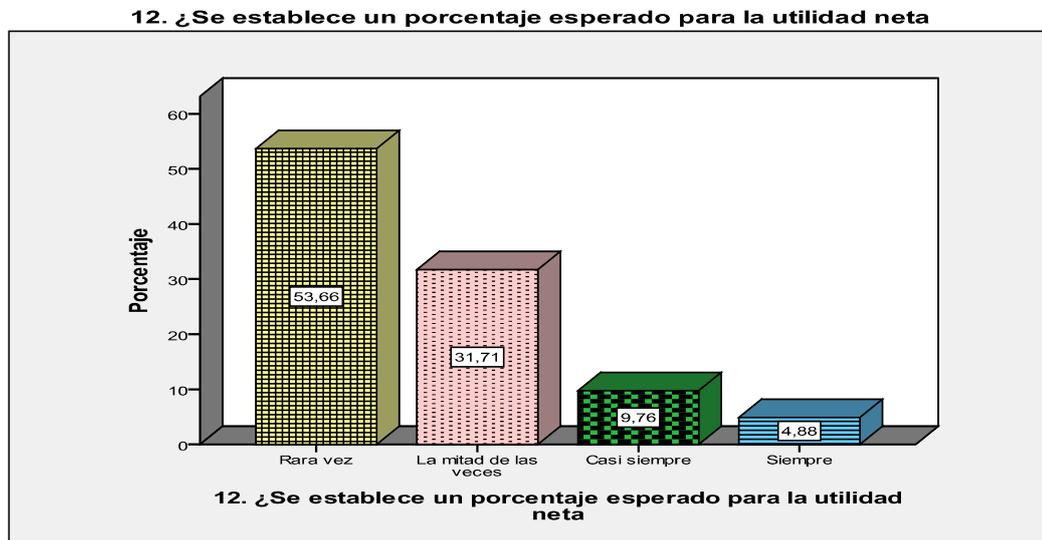


Gráfico No. 4. 20 Utilidad neta  
Elaborado por: Investigador

**Análisis e Interpretación:** El porcentaje mayor de 53.66%, asevera un establecimiento ambiguo, de la utilidad neta, además muy seguido con un porcentaje de 31.71%, están aquellos colaboradores que afirman que establecen dicho porcentaje la mitad de las veces que se requiere, también se analiza un porcentaje de 9.76% que representa una determinación de utilidad porcentual casi permanentemente y el 4.88% aunque es muy bajo representa una minoría que fija dicha utilidad en cada periodo. Las hosterías son un ente económico desorganizado en cuanto al aspecto contable se refiere y por tal motivo la especificación de un margen de utilidad, es un hecho no tan común en este sector.

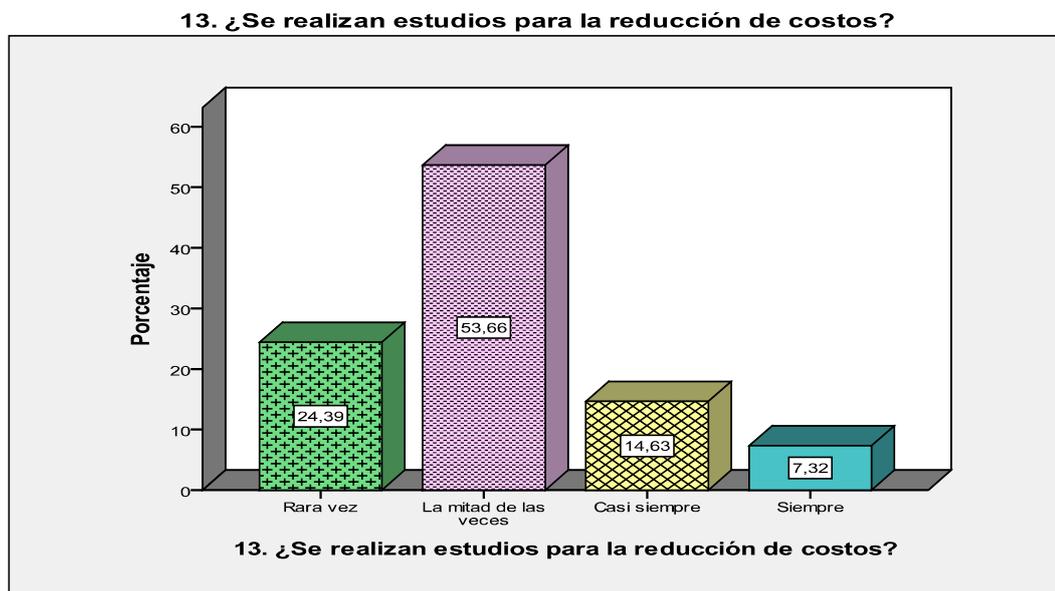
**Pregunta 13:** ¿Se realizan estudios para la reducción de costos?

**Tabla No. 4. 21 Reducción de costos**

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos	Rara vez	10	24,4	24,4	24,4
	La mitad de las veces	22	53,7	53,7	78,0
	Casi siempre	6	14,6	14,6	92,7
	Siempre	3	7,3	7,3	100,0
	Total	41	100,0	100,0	

Fuente: Encuesta a hosterías del cantón Pastaza

Elaborado por: La autora



**Gráfico No. 4. 21 Reducción de costos**

Elaborado por: Investigador

**Análisis e Interpretación:** Aunque la organización de las hosterías se lleve de manera empírica, el 53.66% realiza un estudio empírico de reducción de costos de manera esporádica o escasa, y se reafirma con el 24.39% que asevera una realización casi nula de dicho análisis, mientras que el 14.63% y el 7.32% representan el extremo atípico, en el que se elaboran casi permanentemente y de forma asidua respectivamente, un análisis de reducción de costos en la organización. El análisis económico realizado en las hosterías objeto de estudio no abarca la totalidad de costos ni los aspectos necesarios para evaluarlos, pero de forma empírica se busca reducir los costos.

**Pregunta 14:** ¿Se realizan presupuestos y pronósticos de ventas?

**Tabla No. 4. 22 Presupuestos y pronósticos de ventas**

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos	Rara vez	12	29,3	29,3	29,3
	La mitad de las veces	17	41,5	41,5	70,7
	Casi siempre	10	24,4	24,4	95,1
	Siempre	2	4,9	4,9	100,0
	Total	41	100,0	100,0	

Fuente: Encuesta a hosterías del cantón Pastaza

Elaborado por: La autora

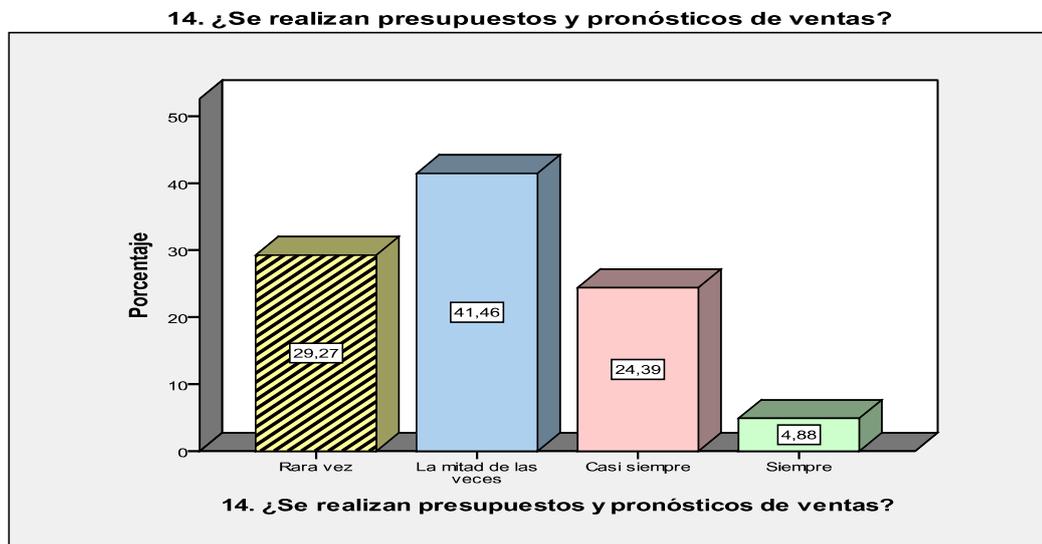


Gráfico No. 4. 22 Presupuestos y pronósticos de ventas

Elaborado por: Investigador

**Análisis e Interpretación:** Cada hostería se maneja de manera diferente pero cada una, a su manera realiza un pronóstico de ventas, según temporada, el 29.27% lo elabora rara vez, el 41.46% lo realiza la mitad de las veces que lo necesita y el 24.39% al igual que el 4.88%, representan a una minoría, que lleva a cabo permanentemente un pronóstico de ventas sea por temporada o mensualmente. Una herramienta importante es la elaboración de presupuestos y pronósticos antes de comenzar cada periodo, y más del 50% de hosterías lo utiliza para un mejor control. Al igual que los costos, las ventas carecen de un presupuesto para cada periodo, por lo que no se analizan proyectos de inversión en ninguna de las hosterías investigadas.

**Pregunta 15:** ¿Se realiza un presupuesto de utilidades tomando en cuenta, los costos de todos los departamentos?

**Tabla No. 4. 23 Presupuesto de utilidades**

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos Nunca	1	2,4	2,4	2,4
Rara vez	12	29,3	29,3	31,7
La mitad de las veces	17	41,5	41,5	73,2
Casi siempre	6	14,6	14,6	87,8
Siempre	5	12,2	12,2	100,0
Total	41	100,0	100,0	

Fuente: Encuesta a hosterías del cantón Pastaza  
Elaborado por: La autora

**15. ¿Se realiza un presupuesto de utilidades tomando en cuenta, los costos de todos los departamentos?**

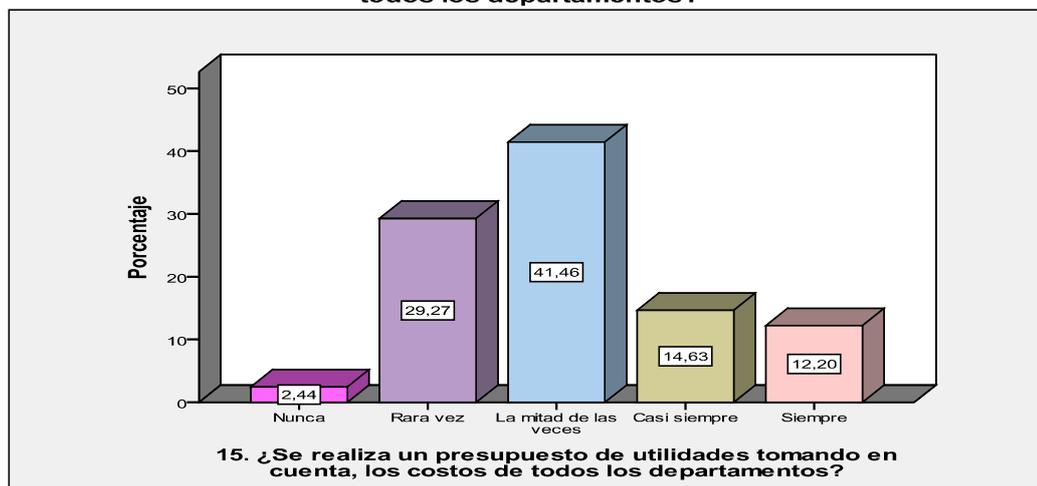


Gráfico No. 4. 23 Presupuestos de utilidades  
Elaborado por: Investigador

**Análisis e Interpretación:** El 41.46% afirman que la mitad de las veces que se debe realizar un presupuesto de utilidades tomando en cuenta todos los costos, se lo realiza, pero el 2.44% aunque es un porcentaje bajo, refleja una aplicación nula de este presupuesto, mientras que el 14.63% y el 12.2% son porcentajes relativamente bajos pero representan una aplicación continua de esta proyección de utilidades, tomando en cuenta todos los costos incurridos. La herramienta de presupuestos no es aplicada en las empresas objeto de estudio, únicamente se realizan cálculos empíricos de ingresos, gastos y de utilidades esperadas.

**Pregunta 16:** ¿La utilidad programada se calcula de acuerdo al volumen de ventas del periodo anterior?

**Tabla No. 4. 24 Utilidad programada y ventas**

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos Rara vez	6	14,6	14,6	14,6
La mitad de las veces	25	61,0	61,0	75,6
Casi siempre	10	24,4	24,4	100,0
Total	41	100,0	100,0	

Fuente: Encuesta a hosterías del cantón Pastaza  
Elaborado por: La autora

**16. ¿La utilidad programada se calcula de acuerdo al volumen de ventas del periodo anterior?**

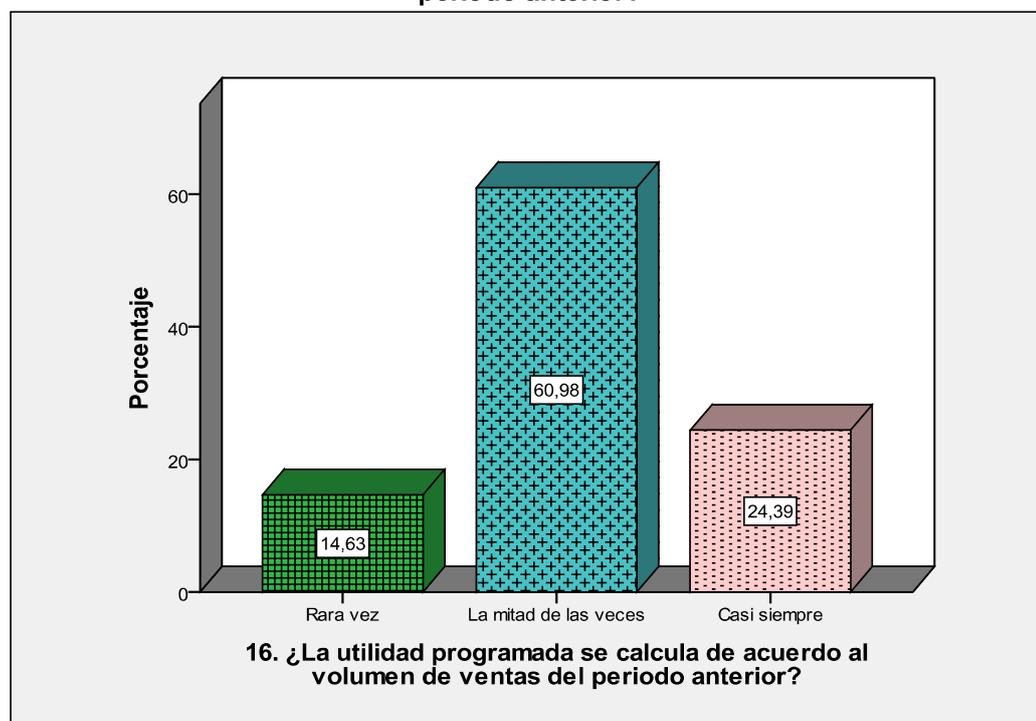


Gráfico No. 4. 24 Utilidad programada y ventas  
Elaborado por: Investigador

**Análisis e Interpretación:** El 60.98% de la población entrevistada en el sector hotelero está de acuerdo, que en la mitad de las ocasiones que se realizan presupuesto de utilidades se toma en cuenta el volumen de ventas logrado en el periodo anterior, el 14.63% en cambio realiza este presupuesto, tomando en cuenta todos los costos, en contadas ocasiones, finalmente el 24.39% lo realiza casi de forma permanente.

**Pregunta 17:** ¿La utilidad esperada se calcula de acuerdo a los costos y gastos programados?

**Tabla No. 4. 25 Utilidad esperada y costos programados**

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos Rara vez	9	22,0	22,0	22,0
La mitad de las veces	16	39,0	39,0	61,0
Casi siempre	16	39,0	39,0	100,0
Total	41	100,0	100,0	

Fuente: Encuesta a hosterías del cantón Pastaza  
Elaborado por: La autora

**17. ¿La utilidad esperada se calcula de acuerdo a los costos y gastos programados?**

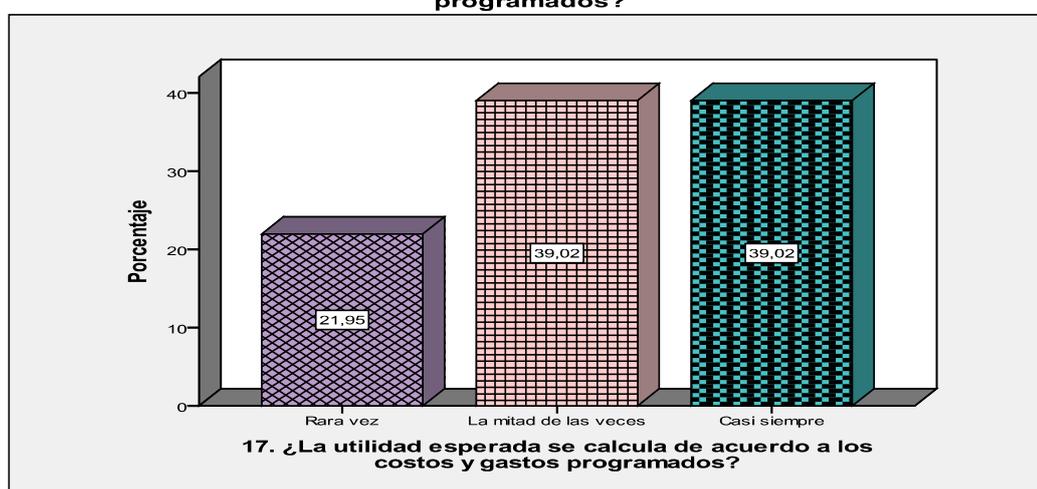


Gráfico No. 4. 25 Utilidad esperada y costos programados  
Elaborado por: Investigador

**Análisis e Interpretación:** El 21.95% afirma que rara vez se toman en cuenta los costos programados al calcular la utilidad esperada por periodo o temporada, muy seguido con el 39.02% están aquellos colaboradores que aseveran que en la mitad de las ocasiones se toman en cuenta los costos y gastos programados al calcular la utilidad esperada y con el mismo porcentaje de 39.02% que representa a aquellos que aplican en el cálculo de utilidad esperada los costos y gastos programados casi siempre que prepara este estudio de utilidad. Como los resúmenes de gastos realizados por las hosterías no incluyen todos los gastos, es evidente que la utilidad esperada que se calcula no se ajusta a las realidades de cada organización.

## 4.2. Interpretación de resultados

Las empresas se desarrollan en un medio de conocimientos empíricos, por lo que ha buscado la manera de implementar controles y procedimientos que se encuentren basados en experiencias de trabajos anteriores o simplemente desarrollarlos en función del raciocinio y necesidades que se presentan alrededor de las actividades desarrolladas dentro de las empresas.

Una de las necesidades básicas por cubrir, es todo aquello referente a los costos que se generan por cada servicio en la empresa y respecto a ello se menciona que existen falencias, debido a que el personal encargado de implementar controles, tales como, emitir documentos soporte en cada movimiento en bodega o generar respaldos de compra, no se encuentran calificados o no tiene la experiencia necesaria para el desarrollo de estos procedimientos.

Además se puede acotar que la organización de las empresas no cuentan con un manual de funciones claro que establezca las responsabilidades de cada jefe departamental y de los informes que se deben generar en cada cargo, motivo por el cual no se realizan presupuestos, proyecciones, autorizaciones o estudios de cada departamento, otro factor crítico es el proceso de adquisición de varios insumos, que presenta muchos errores, a causa de la falta de un designado para recibir este tipo de productos en la organización, y este hecho genera otros efectos tales como la pérdida de insumos e inventarios desactualizados por el no registro de consumos.

Mas allá de los controles que se han mencionado como factores de análisis anteriormente, se estudia el comportamiento de uno de los elementos del costo como lo es la mano de obra, misma que a causa de la no definición de responsabilidades, no se calculan de manera acorde los tiempos de trabajo ni los tiempos ociosos, y los responsables de su

cancelación recae ya sea, en el administrador, jefes departamentales o el encargado de recursos humanos, de la empresa, ya que son los más cercanos al desarrollo de actividades sobre control y registro de nómina.

El movimiento y control de los costos se realizan de manera inadecuada, puesto que las estimaciones de los costos según los servicios que se brindan, no se realizan de manera permanente, sino esporádicamente y si está presente la persona con los conocimientos necesarios, además no se han establecido según políticas, la presentación obligatoria de informes, los cuales deberían ser realizados antes de cumplir con el servicio o definir el precio de venta por cada servicio, dependiendo los requerimientos del cliente, otro punto clave por observar en la empresa, son los estudios de reducción de costos o análisis de los mismos. Otros estudios necesarios son los pronósticos de los ingresos y por consiguiente las utilidades a percibir, mismas que están siendo descuidadas por falta de una persona que se encargue de cubrir dichas actividades.

La observación realizada, enfoca la necesidad de evaluación del control y manejo de la utilidades que se esperan percibir, por lo que existe una relación intrínseca que debería ser notoria en los documentos de las empresas, pero no se está llevando a cabo, puesto que el departamento encargado de llevar la parte contable en cada hostería, no presenta un presupuesto de utilidades por cada periodo, debido a la falta de conocimiento sobre el tema, otra debilidad que se puede apreciar, es la incongruencia existente entre las metas que intrínsecamente se conocen en la organización y las utilidades percibidas, lo que es producto de la falta de análisis y comunicación, del departamento administrativo y contable.

El problema de la ausencia de políticas u objetivos que persiguen las organizaciones, es el motivo de varios desacuerdos entre todo lo

programado y lo que se está llevando a cabo, como planes organizacionales o estrategias aplicadas por las empresas al momento de desarrollar acuerdos comerciales.

Finalmente cabe recalcar que las hosterías no cuentan con una base de informes, que permitan una adecuada toma de decisiones, siendo que las herramientas, tales como, la comparación de estados financieros entre periodos no se está llevando a cabo, ni se desarrollan planes de reinversión o de adquisiciones de elementos necesarios para la empresa, mismos que deben ser desarrollados en base a la rentabilidad obtenida en el periodo.

La respuesta o factores de estudio que deben ser ampliados en toda empresa son el análisis y disertación, tanto de los factores internos como externos de cada empresa, y con esta afirmación se concluye que, las organizaciones no tienen un correcto estudio de su propio medio de trabajo y del entorno que la rodea.

### **4.3. Verificación de la hipótesis**

Para verificar la hipótesis se utiliza el Chi-Cuadrado como herramienta de análisis estadístico.

#### **1.- Planteo de hipótesis**

- ¿La utilidad esperada se calcula de acuerdo a los costos y gastos programados?
- ¿La información sobre el costo del producto ejerce influencia sobre las decisiones de fijación de precios o utilidad?

### a) Modelo lógico

Ho: No hay diferencia estadística significativa entre el cálculo de costos y la utilidad en las hosterías del cantón Pastaza.

H1: Hay una diferencia estadística significativa entre el cálculo de costos y la utilidad en las hosterías del cantón Pastaza.

### b) Modelo matemático

Ho: (O = E) : O – E = 0

H1: O ≠ E : O – E ≠ 0

### c) Modelo estadístico

$$\chi^2 = \frac{\sum(O - E)^2}{E}$$

## 2.- Regla de decision

**Tabla No. 4. 26 Tabla de contingencia**

			17. ¿La utilidad esperada se calcula de acuerdo a los costos y gastos programados?			Total
			Rara vez	La mitad de las veces	Casi siempre	
11. ¿La información sobre el costo del producto ejerce influencia sobre las decisiones de fijación de precios o utilidad?	Rara vez	Recuento	6	2	0	8
		Frecuencia esperada	1,8	3,1	3,1	8,0
		% del total	14,6%	4,9%	,0%	19,5%
	La mitad de las veces	Recuento	1	13	3	17
		Frecuencia esperada	3,7	6,6	6,6	17,0
		% del total	2,4%	31,7%	7,3%	41,5%
	Casi siempre	Recuento	2	1	13	16
		Frecuencia esperada	3,5	6,2	6,2	16,0
		% del total	4,9%	2,4%	31,7%	39,0%
Total		Recuento	9	16	16	41
		Frecuencia esperada	9,0	16,0	16,0	41,0
		% del total	22,0%	39,0%	39,0%	100,0%

Fuente: Análisis de encuesta en hosterías del cantón.

Elaborado por: El autor

$$1 - 0.99 = 0.01;$$

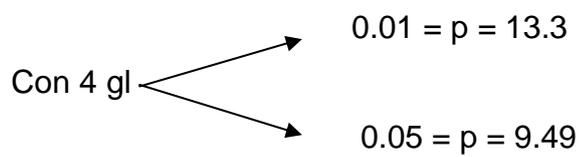
$$1 - 0.95 = 0.05;$$

Grados de libertad = (columnas - 1) (filas - 1)

$$gl = (c - 1) (f - 1)$$

$$gl = (3 - 1) (3 - 1)$$

$$gl = 4$$



### Redacción de regla de decisión:

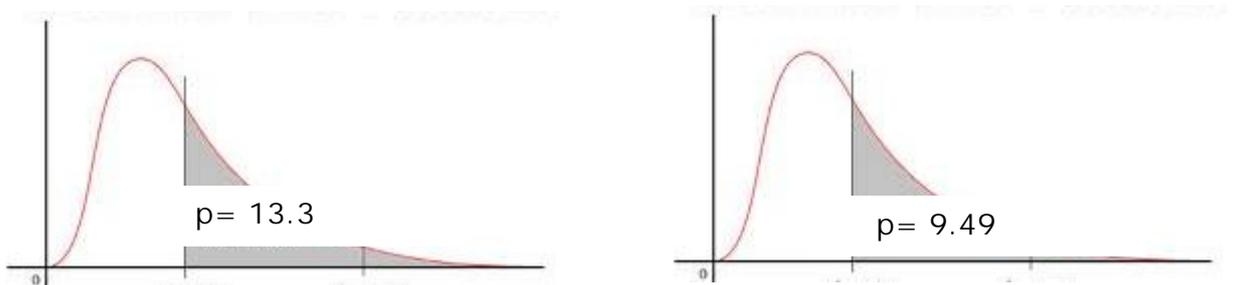


Gráfico No. 4. 26 Regla de decisión chi-cuadrado.  
Elaborado por: El autor

- Se acepta la  $h_0$  si al valor de chi-cuadrado a calcularse es igual o menor a 13.3 con un  $\alpha$  de 0.01 y 4 grados de libertad.
- Se acepta la  $h_0$  si el valor de chi-cuadrado a calcularse es igual o menor a 9.49 con un  $\alpha$  de 0.05 y 4 grados de libertad.

### 3.- Cálculo de chi cuadrado

Tabla No. 4. 27 Calculo de chi-cuadrado

O	E	O - E	$\left(\frac{O - E}{E}\right)^2$	$\frac{\left(\frac{O - E}{E}\right)^2}{E}$
6	1,8	4,2	17,64	9,80
1	3,7	-2,7	7,29	1,97
2	3,5	-1,5	2,25	0,64
2	3,1	-1,1	1,21	0,39
13	6,6	6,4	40,96	6,21
1	6,2	-5,2	27,04	4,36
0	3,1	-3,1	9,61	3,10
3	6,6	-3,6	12,96	1,96
13	6,2	6,8	46,24	7,46
41	41	0		35.89

Fuente: Análisis de encuesta en hosterías del cantón.

Elaborado por: El autor

### 4.- Conclusión

Como el valor de  $\chi_c^2$  es igual 35.89 que es un valor muy superior a  $\chi_E^2$  de 13.3. Se rechaza la hipótesis nula y se acepta la hipótesis alterna que dice: "Hay una diferencia estadística significativa entre el cálculo de costos y la utilidad en las hosterías del cantón Pastaza." Con un  $\alpha$  de 0.01 y 4 grados de libertad.

## **CAPÍTULO V**

### **CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES**

#### **5.1. Conclusiones**

- Al evaluar la incidencia del cálculo de costos en la utilidad de las hosterías del cantón Pastaza, se corroboró la relación entre las variables expuestas anteriormente, y se estableció que con el mejoramiento de ellas se obtendrá una mayor rentabilidad para la organización.
- Se determinó que varias de las falencias que tiene la empresa, es a causa del inexistente control de costos en la empresa, y mediante el análisis respectivo de los factores críticos del control.
- Al analizar el rendimiento del activo de mayor valor, como lo es el activo fijo, se determinó la necesidad de conocer la utilidad de la empresa para el cálculo correcto del rendimiento del activo total bruto.
- Las empresas como tal, no tienen establecidas políticas de control ni manual de funciones legalizado, que permitan identificar las responsabilidades de cada cargo y cuáles son las actividades que deben ser desarrolladas por cada uno de dichos puestos.
- Los departamentos financieros no generan documentos resúmenes o informes que permitan una adecuada toma de decisiones, puesto que la información esta desactualizada o no se registra como

debería ser, perdiendo de manera esencial la efectividad y eficiencia de los estados financieros y la oportunidad de tomar una decisión en el momento pertinente.

- Uno de los problemas origen de todas las hosterías en el cantón Pastaza, radica en la ausencia de un contador de planta, que afronte los problemas o inconvenientes a medida que ellos aparezcan, y así poder mejorar los procedimientos de control y el uso o manejo de recursos en cada organización.

## **5.2. Recomendaciones**

- Implementar un sistema de control y cálculo, de los costos y gastos que intervienen en la venta de un servicio, analizando los recursos invertidos, según horas trabajadas y cantidades de materias primas.
- Proponer estudios de reducción de costos, analizando factores tales como la minimización de tiempos muertos y la correcta distribución de los insumos necesarios, para comercializar los servicios generados por cada hostería de una manera adecuada a cada cliente.
- Establecer procedimientos estándar sobre la ejecución obligatoria de planes, presupuestos, estimaciones y programas, al inicio de cada periodo, mismos que sean referentes a ingresos, costos, gastos y utilidades esperadas. Conjunto a ello será necesario establecer cronogramas de presentación de dichas planificaciones y los responsables de cada una de ellas.
- Establecer un manual de funciones que permita a los colaboradores de las empresas conocer cuáles son sus

responsabilidades y las actividades que deben desarrollarse de manera obligatoria y eficaz, además cuando dicho documento sea difundido entre los trabajadores de la empresa todos tendrán trazado un objetivo que deben alcanzar en cada cargo.

- Fomentar la implementación de metas y objetivos empresariales, mismos que sean susceptibles de medición y sean de fácil comprensión, para que todos los trabajadores tengan un referente sobre lo que se desea lograr y en que parte del camino hacia estas metas se encuentra cada departamento de la organización.
- Efectuar estados comparativos de cada periodo sobre los costos y gastos en los que se incurrieron y los ingresos que se obtuvieron.
- Hacer uso de técnicas de costeo y fijación de precios, basándose en información económico-financiera de cada organización, y establecerlo en una política de cada establecimiento.

## CAPÍTULO VI

### LA PROPUESTA

#### 6.1. Datos informativos

- **Título:** Modelo de sistema de costos
- **Tutor:** Dra. Mary Cruz
- **Institución:** Hosterías del cantón Pastaza
- **Cantón:** Pastaza
- **Provincia:** Pastaza
- **Beneficiarios:** Los dueños de Hosterías.
- **Responsables:** Gerentes generales
- **Tiempo:** Cuatro meses
- **Costo:** \$921.23

#### 6.2. Antecedentes de la propuesta

El sector hotelero en el cantón, no ha desarrollado ningún proyecto conjunto, acerca del movimiento o procesos económicos-financieros, que deberían implementar en cada organismo, del sector.

Vale la pena recalcar que aunque en el cantón Pastaza, no se han desarrollado proyectos de investigación que relacionen esta rama del turismo con los costos, en muchos otros lugares del país y del mundo se correlacionan estas variables, tal como Amejeida (2006), que estudia la importancia de la existencia de un sistema de costos, también citamos a Delgado (2010), quien realiza un diseño de costos para el sector hotelero, y ambos buscando mejorar resultados tanto operativos como económico-financieros.

Las hosterías del cantón, mantienen una preocupación constante acerca de cómo se está afectando su rentabilidad, al no tener un adecuado control de los costos incurridos al ofertar sus servicios, además dichos costos no se toman en cuenta para establecer el precio de venta, que será el generador directo de los ingresos percibidos por las hosterías.

Los costos en cada hostería son manejados de manera empírica, y su inadecuado control genera el desperdicio innecesario, de todos los recursos que integran el costo, siendo este enunciado una realidad en todos los organismos del sector, buscando así mejorar dicho control y optimizar los recursos disponibles.

En toda hostería el activo de mayor valor es, propiedad, planta y equipo, siendo esta la razón para evaluar el rendimiento de dicho activo, y con esta evaluación es necesario establecer la correcta utilidad, para no sobrevalorar o desvalorizar el rendimiento del activo.

Además es necesario para el buen funcionamiento de cualquier empresa sin importar su actividad empresarial, establecer normas, políticas, procedimientos y manual de funciones que ayuden a dividir el trabajo, evidenciar resultados y establecer responsabilidades a la hora de evaluar algún procedimiento o servicio brindado.

Otro aspecto de mucha importancia es la elaboración de planes, presupuestos y proyecciones, que tracen una meta a alcanzar o un objetivo trazado por cada departamento, basándose en un tiempo y cantidad de recursos a utilizarse.

### **6.3. Justificación**

La contabilidad en el sector hotelero, es una contabilidad especial, en cuanto a su manejo se refiere, pero es esencial para cualquier empresa

tener al alcance de sus manos, toda la información acerca de los costos y rentabilidad que haya percibido la empresa como tal, este hecho le permitirá a la alta gerencia, tomar decisiones operativas y estratégicas acertadas, y con ello las organizaciones se mantendrán en capacidad de competir en el ambiente de negocios de la actualidad.

Se establece como un requerimiento imperativo del conocimiento de estos factores para mantener una compañía en el mercado, afirmando así que la ausencia de ellos provocará la pérdida del mercado y en el peor de los casos el cierre de las organizaciones hoteleras.

Una vez presentados los efectos del desconocimiento de estos elementos de la contabilidad, se fundamenta la necesidad de implementar un adecuado control, presupuesto y cálculo de los mismos, para fomentar un buen desarrollo económico-financiero de cada hostería, y en forma global del sector hotelero en el cantón Pastaza, además este análisis será la base para impulsar al medio turístico del mencionado cantón.

El turismo es uno de los sectores que está siendo impulsando en la actualidad, y todo el manejo del mismo es un elemento importante para su desarrollo, mas aun, el adecuado control y calculo de costos, que son las erogaciones que deberán ser compensadas con un precio acorde a los mismos, y finalmente todo el trabajo realizado deberá ser representado en la utilidad percibida por las hosterías al final de cada periodo contable.

Definiendo de esta forma una relación directa entre los costos, la utilidad y el desarrollo, al propiciar un adecuado manejo de los dos primeros, se estarán apoyando firmemente al tercero de los mencionados, que a su vez ayudará no solo a una organización en particular, sino a todo un sector que se verá beneficiado con este proyecto de investigación.

El sistema por procesos se desarrolla generando costos por cada departamento, y su procedimiento debe ser continuo hasta la obtención del producto final, trabajando mediante la acumulación de costos por departamento para obtener el costo total de la producción. Otro de los sistemas tradicionales, es costos por órdenes de producción, donde los productos finales deben ser similares o casi exactos, para poder establecerlos por lotes y calcular su costo unitario, que será un valor promedio al final del proceso productivo, estas son las dos opciones más comunes para el procesamiento de costos, pero las características descritas anteriormente para cada sistema, no se identifican con la realidad de las hosterías objeto de estudio, pues sus procesos son independientes y los productos finales son diferentes entre ellos.

#### **6.4. Objetivos**

##### **6.4.1 Objetivo general**

- Implementar un modelo de sistema de costos por actividades, para las hosterías del cantón Pastaza.

##### **6.4.2 Objetivos específicos**

- Identificar los departamentos que generan costos en las hosterías.
- Analizar los componentes del costo en cada departamento.
- Establecer precios de los platos a la carta de acorde a los costos identificados.

#### **6.5. Análisis de factibilidad**

##### **Factibilidad social**

Este proyecto de investigación contribuye, al desarrollo de todas las

hoteles del cantón Pastaza, por lo que se está apoyando, al progreso de todo un sector, mismo que impulsa la economía de un gran número de familias del ya nombrado cantón y la provincia, siendo un soporte para el medio donde se está desarrollando la presente investigación.

### **Factibilidad organizacional**

A través de conversaciones con los gerentes de cada organismo, se ha logrado un apoyo total para el desarrollo e implementación de la presente propuesta, además, con ella se está propiciando el desarrollo de cada hostería como tal, mejorando los procedimientos de cada departamento que conforma cada hostería.

### **Factibilidad económico-financiera**

El factor económico para la implementación de la propuesta, recae en el autor, puesto que esta propuesta se basa en su gran mayoría, en el análisis de los factores que intervienen en el manejo operacional y administrativo de las hosterías, pero si hiciese falta el desembolso de alguna cantidad de dinero, será responsabilidad del autor.

La inversión es muy baja frente a los réditos económicos que puede tener el sector hotelero, al aplicar la propuesta en desarrollo, aumentando los réditos percibidos por este sector.

### **Factibilidad legal**

La actividad turística está regulada por el Ministerio de Turismo, organismo que promueve la actividad como tal, y su correcto funcionamiento, es por ello que en virtud de la responsabilidad que recae en cada organización turística, para con el ente regulador, se debe establecer un adecuado control y cálculo de los costos, mismos que

permitirán acordar un precio acorde con los costos generados y las normas que determina el Reglamento de Actividades Turísticas, en su Capítulo I De los Alojamientos, Sección 10 Disposiciones generales, Art. 69. Precios.

## **6.6. Fundamentación científico – técnica**

En el sector hotelero es importante valorar las actividades que se realizan en los departamentos, puesto que los productos finales de cada uno, no dependen de ningún otro departamento, sino por el contrario trabajan independientemente, por lo que aplicar el método ABC se convierte en el adecuado para la aplicación en este sector, por su valoración independiente de las actividades desarrolladas en el proceso de producción.

El manejo de costos ABC, se define como la metodología que atribuye los costos indirectos a las actividades de una organización, dichas actividades se cargarán después a los productos o servicios que oferte la empresa u organización que está siendo analizada, esta división será a partir de un inductor de costos adecuado .

Los elementos necesarios para llevar a cabo este proceso metodológico de costeo, son los recursos y las actividades objeto de análisis, además se identifica un proceso que deben seguir las actividades que originan los costos en la organización.

A su vez existen conjuntos de actividades que forman centros de actividades que están divididos según categorías tales como, de servicios, operacionales de apoyo, administrativas y operativas, mediante esta clara división se agrupan las actividades identificadas en el servicio hotelero.

## 6.7. Modelo operativo

Según Delgado (2010, pág. 54), el proceso de implementación del Sistema de Costos ABC, se define como un proceso de identificación de actividades, inductores y centros de costos en la empresa objeto de investigación.

Además presenta un proceso claro, con las actividades a desarrollar durante el proceso de implementación de este sistema de costos, y será la base para el desarrollo del plan de implementación que se presenta a continuación.

**Cuadro No. 6. 1 Plan de acción de implementación del sistema de costos ABC**

PROCESO DE IMPLEMENTACIÓN DE SISTEMA DE COSTOS ABC				
Cód.	Objeto/Actividades	Indicador de impacto	Meta	Cronograma
1.	Identificar y definir actividades relevantes	Identificación de actividades relevantes	100%	06-07-2013
2.	Organizar las actividades por centros de costos	Actividades divididas por departamentos.	100%	07-07-2013
3.	Identificar los componentes de costos principales	Identificación de costos principales	100%	08-07-2013
4.	Determinar las relaciones entre costos y centros de costos	Relación entre actividades y centros de costos.	100%	09-07-2013
		Cada centro de costo y las actividades de cada uno.	100%	09-07-2013
5.	Identificar los inductores de costos para asignarlos a las actividades	Identificación de inductores por actividad.	100%	10-07-2013
6.	Establecer la estructura del flujo de costos	Participación de centros de costos.	100%	13-07-2013
7.	Identificar herramientas para el cálculo	Análisis de actividades	100%	15-07-2013
8.	Reunir los datos necesarios para dirigir el modelo de acumulación de costos	Porcentaje de datos que se han tomado en cuenta	100%	11-07-2013

Elaborado por: El autor

Fuente: Hosterías del cantón Pastaza

- **Identificar y definir actividades relevantes**

Iniciando con la aplicación del plan propuesto, se enlistara todas las actividades que se llevan a cabo en las hosterías en investigación.

**Cuadro No. 6. 2 Actividades en hosterías.**

<b>N.-</b>	<b>ACTIVIDADES</b>
1	Revisar y firmar los contratos y convenios en los que la empresa deba prestar o recibir algún servicio.
2	Organizar eventos de bienvenida.
3	Coordinar eventos laborales.
4	Llevar la documentación como facturas.
5	Analizar, evaluar, y avalar los estados financieros de la empresa.
6	Gestionar ante las dependencias públicas, permisos, licencias, etc.
7	Resolver asuntos legales que se presenten en la empresa.
8	Realizar el pago de impuestos.
9	Reclutar y seleccionar al personal que se requiere.
10	Pagar el porcentaje de utilidades a los trabajadores.
11	Revisar los estados bancarios.
12	Realizar declaraciones.
13	Control de tarjetas de registros de los huéspedes.
14	Control de reservaciones del día.
15	Definir tarifas de venta
16	Aplicación de tarifas.
17	Determinación de procedimientos de entrada y salida del huésped.
18	Control de grupos.
19	Control de reporte de camarera.
20	Control de depósitos.
21	Atención al cliente.
22	Cheques y descuentos.
23	Facturación.
24	Registrar al huésped y asignar habitaciones.
25	Controlar llaves de los cuartos y llave maestra.
26	Autorizar órdenes de compra de suministro.
27	Contestar las llamadas telefónicas.
28	Promover los servicios del hotel.

29	Elaborar reportes de ventas y gastos de ventas y gastos.
30	Arqueos de caja.
31	Revisar la carta de menús.
32	Elaborar platos.
33	Controlar el stock.
34	Estimar existencias para pedidos.
35	Limpiar las estaciones.
36	Revisar que la cocina esté limpia.
37	Recibir los alimentos.
38	Porcionar los alimentos.
39	Almacenamiento de los alimentos.
40	Realizar requisiciones de materia prima.
41	Recoger el equipo utilizado en cocina.
42	Limpiar vajillas, ollas, paredes y pisos.
43	Comprobar que el área de restaurante este surtida y equipada.
44	Ofrecer la carta.
45	Tomar órdenes.
46	Limpiar mesas.
47	Limpiar las áreas de servicios.
48	Lava y trapea la cristalería.
49	Cambiar manteles.
50	Montar las mesas.
51	Llevar control de proformas o facturas emitidas en esta área.
52	Llevar un control de las habitaciones ocupadas para su limpieza.
53	Mantiene en resguardo copia de las llaves de las habitaciones.
54	Cambia toallas, jabones, papel higiénico, shampoo, etc.
55	Limpiar las habitaciones.
56	Acomodar las camas y muebles de las habitaciones del hotel.
57	Limpiar los baños de las habitaciones.
58	Limpiar suelos y ventanas de las habitaciones.
59	Limpiar alrededor de las habitaciones.
60	Generar reportes del trabajo en habitaciones.
61	Lavar sábanas y edredones.
62	Controlar el correcto funcionamiento de las máquinas.
63	Reparar las instalaciones de las hosterías.
64	Resolver urgencias de electricidad, plomería y tareas diversas.
65	Efectuar guardias nocturnas.

Elaborado por: El autor

Fuente: Hosterías del cantón Pastaza

- **Organizar las actividades por centros de costos**

En este punto se utiliza las actividades descritas anteriormente y las designamos a un centro de costos.

**Cuadro No. 6. 3 Centros de costos y actividades**

<b>N.-</b>	<b>ACTIVIDADES</b>	<b>CENTRO DE COSTOS</b>
1	Revisar y firmar los contratos y convenios en los que la empresa deba prestar o recibir algún servicio.	<b>Gerencia</b> <b>Administración</b> y
2	Organizar eventos de bienvenida	<b>Gerencia</b> <b>Administración</b> y
3	Coordinar eventos laborales	<b>Gerencia</b> <b>Administración</b> y
4	Llevar la documentación como facturas.	<b>Gerencia</b> <b>Administración</b> y
5	Analizar, evaluar, y avalar los estados financieros de la empresa.	<b>Gerencia</b> <b>Administración</b> y
6	Gestionar ante las dependencias públicas, permisos, licencias, etc.	<b>Gerencia</b> <b>Administración</b> y
7	Resolver asuntos legales que se presenten en la empresa	<b>Gerencia</b> <b>Administración</b> y
8	Realizar el pago de impuestos	<b>Gerencia</b> <b>Administración</b> y
9	Reclutar y seleccionar al personal que se requiere	<b>Gerencia</b> <b>Administración</b> y
10	Pagar el porcentaje de utilidades a los trabajadores	<b>Gerencia</b> <b>Administración</b> y
11	Revisar los estados bancarios	<b>Gerencia</b> <b>Administración</b> y
12	Realizar declaraciones	<b>Contabilidad</b>
13	Control de tarjetas de registros de los huéspedes.	<b>Recepción</b>
14	Control de reservaciones del día.	<b>Recepción</b>
15	Definir tarifas de venta	<b>Gerencia</b> <b>Administración</b> y
16	Aplicación de tarifas.	<b>Recepción</b>
17	Determinación de procedimientos de entrada y salida del huésped.	<b>Recepción</b>
18	Control de grupos.	<b>Recepción</b>
19	Control de reporte de camarera.	<b>Recepción</b>
20	Control de depósitos.	<b>Gerencia</b> <b>Administración</b> y
21	Atención al cliente.	<b>Recepción</b>
22	Cheques y descuentos.	<b>Gerencia</b> <b>Administración</b> y
23	Facturación.	<b>Recepción</b>
24	Registrar al huésped y asignar habitaciones.	<b>Recepción</b>
25	Controlar llaves de los cuartos y llave maestra.	<b>Camarería y Lavandería</b>

26	Autorizar órdenes de compra de suministro	<b>Gerencia y Administración</b>
27	Contestar las llamadas telefónicas.	<b>Recepción</b>
28	Promover los servicios del hotel.	<b>Recepción</b>
29	Elaborar reportes de ventas y gastos.	<b>Recepción</b>
30	Arqueos de caja.	<b>Recepción</b>
31	Revisar la carta	<b>Cocina</b>
32	Elaborar platos	<b>Cocina</b>
33	Controlar el stock	<b>Cocina</b>
34	Estimar existencias para pedidos	<b>Cocina</b>
35	Limpiar las estaciones	<b>Cocina</b>
36	Revisar que la cocina este limpia	<b>Cocina</b>
37	Recibir los alimentos	<b>Cocina</b>
38	Porcionar los alimentos	<b>Cocina</b>
39	Almacenamiento de los alimentos	<b>Cocina</b>
40	Realizar requisiciones de materia prima	<b>Cocina</b>
41	Recoger el equipo utilizado en cocina	<b>Cocina</b>
42	Limpiar vajillas, ollas, paredes y pisos de la cocina	<b>Cocina</b>
43	Comprobar que el área de restaurante este surtida y equipada	<b>Restaurant</b>
44	Ofrecer la carta	<b>Restaurant</b>
45	Tomar órdenes	<b>Restaurant</b>
46	Limpiar mesas	<b>Restaurant</b>
47	Limpiar las áreas de servicios	<b>Restaurant</b>
48	Lava y trapea la cristalería	<b>Restaurant</b>
49	Cambiar manteles	<b>Restaurant</b>
50	Montar las mesas	<b>Restaurant</b>
51	Llevar control de proformas o facturas emitidas en esta área	<b>Restaurant</b>
52	Llevar un control de las habitaciones ocupadas para su limpieza	<b>Camarería y Lavandería</b>
53	Mantiene en resguardo copia de las llaves de las habitaciones	<b>Camarería y Lavandería</b>
54	Cambia toallas, jabones, papel higiénico, shampoo, etc.	<b>Camarería y Lavandería</b>
55	Limpiar las habitaciones	<b>Camarería y Lavandería</b>
56	Acomodar las camas y muebles de las habitaciones del hotel	<b>Camarería y Lavandería</b>
57	Limpiar los baños de las habitaciones	<b>Camarería y Lavandería</b>
58	Limpiar suelos y ventanas de las habitaciones	<b>Camarería y Lavandería</b>
59	Limpiar alrededor de las habitaciones	<b>Camarería y Lavandería</b>
60	Generar reportes del trabajo en habitaciones	<b>Camarería y Lavandería</b>

61	Lavar sábanas y edredones	<b>Camarería y Lavandería</b>	
62	Controlar el correcto funcionamiento de las máquinas	<b>Mantenimiento Jardinería</b>	<b>y</b>
63	Reparar las instalaciones de las hosterías	<b>Mantenimiento Jardinería</b>	<b>y</b>
64	Resolver urgencias de electricidad, plomería y tareas diversas	<b>Mantenimiento Jardinería</b>	<b>y</b>
65	Efectuar guardias nocturnas	<b>Mantenimiento Jardinería</b>	<b>y</b>

Elaborado por: El autor

Fuente: Hosterías del cantón Pastaza

- **Identificar los componentes de costos principales**

#### **Cuadro No. 6. 4 Componentes de costos indirectos**

<b>COMPONENTES DE COSTOS DE SUELDOS Y SALARIOS</b>
Sueldos y salarios
Horas extras
Décimo tercer sueldo
Décimo cuarto sueldo
Vacaciones
Sueldos y salarios de personal eventual
Aporte patronal IESS
Fondos de reserva
<b>COMPONENTES DE COSTOS FIJOS</b>
Depreciaciones
Impuestos prediales
Permisos de funcionamiento
<b>COMPONENTES DE COSTOS VARIABLES</b>
Electricidad
Gas
Suministros de limpieza
Suministros de lavandería
Suministros de oficina
Suministros para habitaciones
Teléfono

Elaborado por: El autor

Fuente: Hosterías del cantón Pastaza

- **Determinar las relaciones entre costos y centro de costos**

**Cuadro No. 6. 5 Relación de costos indirectos y centro de costos.**

COSTO	CENTRO DE COSTO
Sueldos y salarios Horas extras Aporte patronal	Gerencia y Administración Recepción Cocina Restaurant Contabilidad
Sueldos y salarios de personal eventual	Mantenimiento
Electricidad	Gerencia y Administración Recepción Contabilidad Cocina Restaurant Camarería y Lavandería Mantenimiento
Gas	Cocina Camarería y Lavandería
Suministros de limpieza	Gerencia y Administración Recepción Cocina Restaurant Camarería y Lavandería Mantenimiento
Suministros de lavandería	Camarería y Lavandería
Suministros de oficina	Gerencia y Administración Recepción Cocina Restaurant Camarería y Lavandería
Suministros de habitaciones	Camarería y Lavandería
Teléfono	Gerencia y Administración Recepción
Suministros de restaurant y cocina	Cocina Restaurant

Elaborado por: El autor

Fuente: Hosterías del cantón Pastaza

- **Identificar los inductores de costos para asignarlos a las actividades**

**Cuadro No. 6. 6 Cost drivers (Inductores del costo)**

COSTO	INDUCTOR
Sueldos y salarios	Número de empleados
Horas extras	Número de horas
Décimo tercer sueldo	Número de empleados
Décimo cuarto sueldo	Número de empleados
Vacaciones	Número de empleados
Sueldos y salarios de personal eventual	Número de horas
Aporte patronal IESS	Número de empleados
Fondos de reserva	Número de empleados
Depreciaciones de Cabañas	según centro de costos
Depreciaciones Muebles y Enseres	Años de vida útil
Depreciaciones Equipo de oficina	Años de vida útil
Depreciaciones Equipo de computo	Años de vida útil
Impuestos prediales	según centro de costos
Permisos de funcionamiento	según centro de costos
Electricidad	Kilovatios consumidos por hora dependiendo el espacio de centro de costos
Gas	Número de tanques usados
Suministros de limpieza	Consumo por departamento
Suministros de lavandería	Por unidad
Suministros de oficina	Por unidad
Suministros para habitaciones	Por unidad
Teléfono	Minutos consumidos
Publicidad	Requerimientos por centro de costos

Elaborado por: El autor

Fuente: Hosterías del cantón Pastaza

- **Establecer la estructura del flujo de costos**

Basándose en el estudio realizado por (Delgado, 2010), se establece la siguiente estructura del flujo de costos.

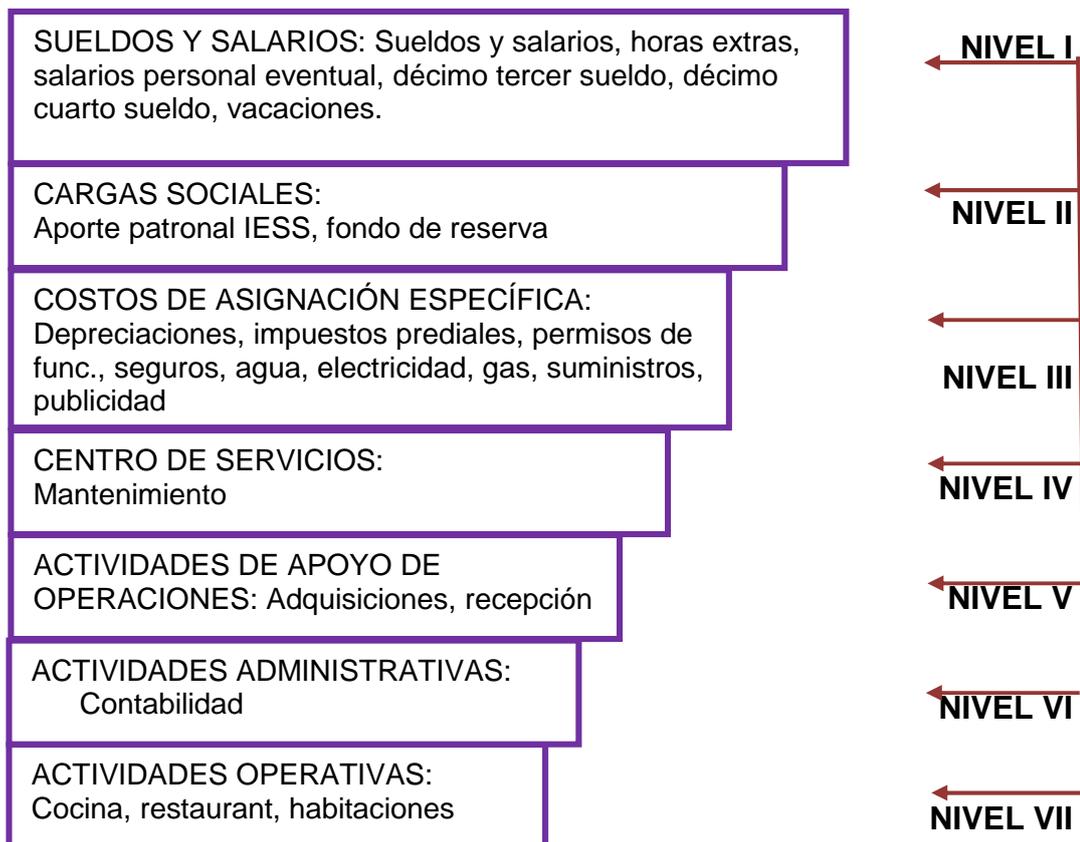


Figura No. 6. 1 Flujo de costos

- **Identificar herramientas para el cálculo**

**Cuadro No. 6. 7 Actividades e inductores**

N.-	ACTIVIDADES	INDUCTORES
1	Revisar y firmar los contratos y convenios en los que la empresa deba prestar o recibir algún servicio	Número de contratos
2	Organizar eventos de bienvenida	Número de eventos
3	Coordinar eventos laborales	Número de eventos
4	Llevar la documentación como facturas	Número de facturas
5	Analizar, evaluar, y avalar los estados financieros de la empresa.	Número de estados financieros presentados
6	Gestionar ante las dependencias públicas, permisos, licencias, etc.	Número de permisos, licencias

		<b>Minutos consumidos</b>
7	Resolver asuntos legales que se presenten en la empresa	<b>Número de casos legales presentados formalmente</b>
8	Realizar el pago de impuestos	<b>Numero de formularios con valor a pagar</b>
9	Reclutar y seleccionar al personal que se requiere	<b>Número de contratos laborales</b>
10	Pagar el porcentaje de utilidades a los trabajadores	<b>Formulario de utilidades legalizado</b>
11	Revisar los estados bancarios	<b>Número de conciliaciones bancarias</b>
12	Realizar declaraciones	<b>Número de declaraciones</b>
13	Control de tarjetas de registros de los huéspedes.	<b>Número de hojas de registros</b>
14	Control de reservaciones del día.	<b>Número de registros en libro de reservas</b>
15	Definir tarifas de venta	<b>Minutos consumidos</b>
		<b>Número de cambio de tarifas por temporada, grupos o paquetes.</b>
16	Aplicación de tarifas.	<b>Número de cambio de tarifas por temporada, grupos o paquetes.</b>
17	Determinación de procedimientos de entrada y salida del huésped.	<b>Minutos consumidos</b>
18	Control de grupos.	<b>Minutos consumidos</b>
19	Control de reporte de camarera.	<b>Números de reportes de camarería</b>
20	Control de depósitos.	<b>Número de comprobantes de depósito</b>
21	Atención al cliente.	<b>Minutos consumidos</b>
22	Cheques y descuentos.	<b>Número de cheques en caja</b>
23	Facturación.	<b>Número de facturas</b>
24	Registrar al huésped y asignar habitaciones.	<b>Número de huéspedes</b>
25	Controlar llaves de los cuartos y llave maestra.	<b>Número de llaves en su poder</b>
26	Autorizar órdenes de compra de suministro	<b>Numero de requisiciones firmadas</b>
27	Contestar las llamadas telefónicas.	<b>Minutos consumidos</b>
28	Promover los servicios del hotel.	<b>Número de publicaciones en redes sociales</b>
		<b>Minutos consumidos</b>
29	Elaborar reportes de ventas y gastos.	<b>Número de reportes</b>
30	Arqueos de caja.	<b>Número de arqueos de caja</b>
31	Revisar la carta	<b>Minutos consumidos</b>
32	Elaborar platos	<b>Minutos consumidos</b>
		<b>Materia prima utilizada</b>
33	Controlar el stock	<b>Minutos consumidos</b>
34	Estimar existencias para pedidos	<b>Número de requisiciones</b>
35	Limpiar las estaciones	<b>Suministros de limpieza</b>

		<b>consumidos</b>
36	Revisar que la cocina este limpia	<b>Minutos consumidos</b>
37	Recibir los alimentos	<b>Número de requisiciones</b> <b>Minutos consumidos</b>
38	Porcionar los alimentos	<b>Minutos consumidos</b>
39	Almacenamiento de los alimentos	<b>Minutos consumidos</b>
40	Realizar requisiciones de materia prima	<b>Número de requisiciones</b> <b>Minutos consumidos</b>
41	Recoger el equipo utilizado en cocina	<b>Minutos consumidos</b>
42	Lavar y limpiar vajillas, ollas, paredes y pisos	<b>Suministros de limpieza y</b> <b>Minutos consumidos</b>
43	Comprobar que el área de restaurante este surtida y equipada	<b>Minutos consumidos</b>
44	Ofrecer la carta	<b>Minutos consumidos</b>
45	Tomar órdenes	<b>Número de clientes</b> <b>Minutos consumidos</b>
46	Limpia mesas	<b>Minutos consumidos</b> <b>Suministros de limpieza consumidos</b>
47	Limpia las áreas de servicios	<b>Minutos consumidos</b> <b>Suministros de limpieza consumidos</b>
48	Lava la cristalería	<b>Minutos consumidos</b> <b>Suministros de limpieza consumidos</b>
49	Cambiar manteles	<b>Minutos consumidos</b>
50	Montar las mesas	<b>Minutos consumidos</b>
51	Llevar control de proformas o facturas emitidas en esta área	<b>Número de facturas o proformas</b>
52	Llevar un control de las habitaciones ocupadas para su limpieza	<b>Numero de hojas de registro</b>
53	Mantener en resguardo copia de las llaves de las habitaciones	<b>Número de llaves en posesión</b>
54	Cambiar toallas, jabones, papel higiénico, shampoo, etc.	<b>Suministros consumidos</b> <b>Minutos consumidos</b> <b>Número de habitaciones ocupadas por día</b>
55	Limpia las habitaciones	<b>Suministros de limpieza consumidos</b> <b>Minutos consumidos</b>
56	Acomodar las camas y muebles de las habitaciones del hotel	<b>Minutos consumidos</b>
57	Limpia los baños de las habitaciones	<b>Suministros de limpieza consumidos</b> <b>Minutos consumidos</b>
58	Limpia suelos y ventanas de las habitaciones	<b>Suministros de limpieza consumidos</b> <b>Minutos consumidos</b>
59	Limpia alrededor de las habitaciones	<b>Suministros de limpieza consumidos</b> <b>Minutos consumidos</b>

60	Generar reportes del trabajo en habitaciones	<b>Número de reportes</b>
61	Lavar sabanas y edredones	<b>Limpieza consumidos Minutos consumidos Energía eléctrica</b>
62	Controlar el correcto funcionamiento de las máquinas	<b>Minutos consumidos</b>
63	Reparar las instalaciones de las hosterías	<b>Suministros consumidos Minutos consumidos</b>
64	Resolver urgencias de electricidad, plomería y tareas diversas	<b>Suministros consumidos Minutos consumidos</b>
65	Efectuar guardias nocturnas	<b>Minutos consumidos</b>

Elaborado por: El autor

Fuente: Hosterías del cantón Pastaza

- **Reunir los datos necesarios para dirigir el modelo de acumulación de costos.**

El siguiente procedimiento se realizará mediante el estudio de caso en una de las hosterías que han sido fuente de información, los datos que se utilizarán son de Hostería Flor de Canela, para los cálculos pertinentes se desarrollarán formatos en hojas de Excel, el primer paso es diferenciar si las actividades son necesarias y si agregan valor, o si por el contrario son innecesarias y no aportan valor a la organización.

Las actividades necesarias que agregan valor, son aquellas que se desarrollan en cada empresa y su costo se recupera en el precio del servicio, mientras que las que no agregan valor son aquellas que se realizan porque son propias del negocio, y las actividades innecesarias que no agregan valor representan desperdicios de recursos.

**Cuadro No. 6. 8 Actividades necesarias e innecesarias**

<b>N.-</b>	<b>ACTIVIDADES</b>	<b>CENTRO DE COSTOS</b>	<b>ANAV</b>	<b>ANNAV</b>	<b>AIIV</b>	<b>AINAV</b>
1	Revisar y firmar los contratos y convenios en los que la empresa deba prestar o recibir algún servicio	<b>Gerencia y Administración</b>		X		
2	Organizar eventos de bienvenida	<b>Gerencia y Administración</b>			X	

3	Coordinar eventos laborales	<b>Gerencia y Administración</b>			<b>X</b>	
4	Llevar la documentación, facturas.	<b>Gerencia y Administración</b>		<b>X</b>		
5	Analizar, evaluar, y avalar los estados financieros de la empresa.	<b>Gerencia y Administración</b>		<b>X</b>		
6	Gestionar ante las dependencias públicas, permisos, licencias, etc.	<b>Gerencia y Administración</b>		<b>X</b>		
7	Resolver asuntos legales que se presenten en la empresa	<b>Gerencia y Administración</b>		<b>X</b>		
8	Realizar el pago de impuestos	<b>Gerencia y Administración</b>		<b>X</b>		
9	Reclutar y seleccionar al personal que se requiere	<b>Gerencia y Administración</b>	<b>x</b>			
10	Pagar el porcentaje de utilidades a los trabajadores	<b>Gerencia y Administración</b>		<b>X</b>		
11	Revisar los estados bancarios	<b>Gerencia y Administración</b>		<b>X</b>		
12	Realizar declaraciones	<b>Contabilidad</b>		<b>X</b>		
13	Control de tarjetas de registros de los huéspedes.	<b>Recepción</b>	<b>x</b>			
14	Control de reservaciones del día.	<b>Recepción</b>	<b>x</b>			
15	Aplicación de tarifas.	<b>Recepción</b>	<b>x</b>			
16	Determinación de procedimientos de entrada y salida del huésped.	<b>Recepción</b>	<b>x</b>			
17	Control de grupos.	<b>Recepción</b>	<b>x</b>			
18	Control de reporte de camarera.	<b>Recepción</b>	<b>x</b>			
19	Control de depósitos.	<b>Gerencia y Administración</b>		<b>X</b>		
20	Atención al cliente.	<b>Recepción</b>	<b>x</b>			
21	Atención al cliente.	<b>Recepción</b>	<b>x</b>			
22	Cheques y descuentos.	<b>Gerencia y Administración</b>	<b>x</b>			
23	Facturación.	<b>Recepción</b>	<b>x</b>			
24	Registrar al huésped y asignar habitaciones.	<b>Recepción</b>	<b>x</b>			
25	Controlar llaves de los cuartos y llave maestra.	<b>Camarería y Lavandería</b>		<b>x</b>		

26	Autorizar órdenes de compra de suministro	<b>Gerencia y Administración</b>		x		
27	Contestar las llamadas telefónicas.	<b>Recepción</b>	x			
28	Promover los servicios del hotel.	<b>Recepción</b>	x			
29	Elaborar reportes de ventas y gastos	<b>Recepción</b>		x		
30	Arqueos de caja.	<b>Recepción</b>		x		
31	Revisar la carta	<b>Cocina</b>		x		
32	Elaborar platos	<b>Cocina</b>	x			
33	Controlar el stock	<b>Cocina</b>		x		
34	Estimar existencias para pedidos	<b>Cocina</b>		x		
35	Limpiar las estaciones	<b>Cocina</b>	x			
36	Revisar que la cocina este limpia	<b>Cocina</b>		x		
37	Recibir los alimentos	<b>Cocina</b>		x		
38	Porcionar los alimentos	<b>Cocina</b>		x		
39	Almacenamiento de los alimentos	<b>Cocina</b>		x		
40	Realizar requisiciones de materia prima	<b>Cocina</b>		x		
41	Recoger el equipo utilizado en cocina	<b>Cocina</b>		x		
42	Limpiar vajillas, ollas, paredes y pisos de la cocina	<b>Cocina</b>		x		
43	Comprobar que el área de restaurante este surtida y equipada	<b>Restaurant</b>		x		
44	Ofrecer la carta	<b>Restaurant</b>	x			
45	Tomar órdenes	<b>Restaurant</b>	x			
46	Limpiar mesas	<b>Restaurant</b>	x			
47	Limpiar las áreas de servicios	<b>Restaurant</b>		x		
48	Lava y trapea la cristalería	<b>Restaurant</b>		x		
49	Cambiar manteles	<b>Restaurant</b>		x		
50	Montar las mesas	<b>Restaurant</b>		x		
51	Llevar control de proformas o facturas emitidas en esta área	<b>Restaurant</b>		x		

52	Llevar un control de las habitaciones ocupadas para su limpieza	<b>Camarería Lavandería</b>	y		x		
53	Mantiene en resguardo copia de las llaves de las habitaciones	<b>Camarería Lavandería</b>	y		x		
54	Cambia toallas, jabones, papel higiénico, shampoo, etc.	<b>Camarería Lavandería</b>	y	x			
55	Limpia las habitaciones	<b>Camarería Lavandería</b>	y	x			
56	Acomodar las camas y muebles de las habitaciones del hotel	<b>Camarería Lavandería</b>	y		x		
57	Limpia los baños de las habitaciones	<b>Camarería Lavandería</b>	y	x			
58	Limpia suelos y ventanas de las habitaciones	<b>Camarería Lavandería</b>	y	x			
59	Limpia alrededor de las habitaciones	<b>Camarería Lavandería</b>	y	x			
60	Genera reportes del trabajo en habitaciones	<b>Camarería Lavandería</b>	y		x		
61	Lava sabanas y edredones	<b>Camarería Lavandería</b>	y	x			
62	Controla el correcto funcionamiento de las máquinas	<b>Mantenimiento y Jardinería</b>			x		
63	Repara las instalaciones de las hosterías	<b>Mantenimiento y Jardinería</b>			x		
64	Resuelve urgencias de electricidad, plomería y tareas diversas	<b>Mantenimiento y Jardinería</b>			x		
65	Efectúa guardias nocturnas	<b>Mantenimiento y Jardinería</b>			x		

Elaborado por: El autor

Fuente: Hostería Flor de Canela

El siguiente paso es identificar los componentes de los costos indirectos y diferenciarlos según cada departamento, y el primer componente analizado es el rol de pagos mensual y semestral.

**Tabla No. 6. 1 Distribución de rol de pagos por centros de costos**

Num.	NÓMINA	CARGO	COSTO POR MES	HORAS POR MES	VALOR POR HORA
<b>Gerencia y Administración</b>			<b>\$</b>		<b>1.201,03</b>
1	Hugo Núñez	Gerente	\$ 661,83	160	4,14
2	Mónica Núñez	Administrador	\$ 539,20	120	4,49
<b>Recepción</b>			<b>\$</b>		<b>820,87</b>
3	Ronaldo Guaycha	Recepcionista	\$ 410,44	160	2,57
4	Jhoana Guaycha	Recepcionista	\$ 410,44	160	2,57
<b>Cocina</b>			<b>\$</b>		<b>851,53</b>
5	Antonio Ajunanch	Cocinero	\$ 441,09	160	2,76
6	José Rizo	Ayud. de Cocina	\$ 410,44	160	2,57
<b>Restaurant</b>			<b>\$</b>		<b>839,27</b>
7	Jesús Campoverde	Jefe de meseros	\$ 428,83	160	2,68
8	William Jara	Mesero	\$ 410,44	160	2,57
<b>Camarería y Lavandería</b>			<b>\$</b>		<b>1.261,96</b>
9	Marisol Velasco	Jefe de camarería	\$ 441,09	160	2,76
10	Sonia Ulcuango	Camarera	\$ 410,44	160	2,57
11	Marisela Vargas	Camarera	\$ 410,44	160	2,57
<b>Mantenimiento</b>			<b>\$</b>		<b>120,00</b>
12	Melchor Pozo	Jardinero	\$ 120,00	60	2
<b>Contabilidad</b>					<b>150</b>
13	Alejandro Chock	Contador	\$ 150,00	5	30
<b>TOTAL</b>			<b>\$</b>		<b>5.244,66</b>

Elaborado por: El autor  
Fuente: Hostería Flor de Canela

**Tabla No. 6. 2 Distribución de rol de pagos centros de costos semestral**

Num.	NÓMINA	CARGO	SALARIO BASICO UNIFICADO MENSUAL	TOTAL INGRESOS	APORTE AL IESS 9,35%	LIQUIDO A PAGAR	BENEFICIOS SOCIALES					COSTO TOTAL SEMESTRAL	COSTO TOTAL MENSUAL	COSTO POR HORA	COSTO POR MINUTO
							Aporte 11,15%	Décimo 3ro	Décimo 4to	Vacaciones	Fondo de reserva				
<b>Gerencia y Administración</b>															
1	Hugo Núñez	Gerente	\$ 500,00	\$ 3.000,00	280,50	\$2.719,50	334,5	250,00	292	125	\$ 250,00	\$ 3.971,00	\$ 661,83	\$ 4,14	0,069
2	Mónica Núñez	Administrador	\$ 400,00	\$ 2.400,00	224,4	\$2.175,60	267,6	200,00	292	100	\$ 200,00	\$ 3.235,20	\$ 539,20	\$ 3,37	0,056
<b>Recepción</b>															
3	Ronaldo Guaycha	Recepcionista	\$ 295,00	\$ 1.770,00	165,495	\$1.604,51	197,355	147,50	292	73,75	\$ 147,50	\$ 2.462,61	\$ 410,44	\$ 2,57	0,043
4	Jhoana Guaycha	Recepcionista	\$ 295,00	\$ 1.770,00	165,495	\$ 1.604,51	197,355	147,50	292	73,75	\$ 147,50	\$ 2.462,61	\$ 410,44	\$ 2,57	0,043
<b>Cocina</b>															
5	Antonio Ajunanch	Cocinero	\$ 320,00	\$1.920,00	179,52	\$1.740,48	214,08	160,00	292	80	\$ 160,00	\$ 2.646,56	\$ 441,09	\$ 2,76	0,046
6	Jose Rizo	Ayud. de Cocina	\$ 295,00	\$1.770,00	165,495	\$ 1.604,51	197,355	147,50	292	73,75	\$ 147,50	\$ 2.462,61	\$ 410,44	\$ 2,57	0,043
<b>Restaurant</b>															
7	Jesus Campoverde	Jefe de meseros	\$ 310,00	\$1.860,00	173,91	\$ 1.686,09	207,39	155,00	292	77,5	\$ 155,00	\$ 2.572,98	\$ 428,83	\$ 2,68	0,045
8	William Jara	Mesero	\$ 295,00	\$1.770,00	165,495	\$ 1.604,51	197,355	147,50	292	73,75	\$ 147,50	\$ 2.462,61	\$ 410,44	\$ 2,57	0,043
<b>Camarería y Lavandería</b>															
9	Marisol Velasco	Jefe de camarería	\$ 320,00	\$ 1.920,00	179,52	\$ 1.740,48	214,08	160,00	292	80	\$ 160,00	\$ 2.646,56	\$ 441,09	\$ 2,76	0,046
10	Sonia Ulcuango	Camarera	\$ 295,00	\$ 1.770,00	165,495	\$ 1.604,51	197,355	147,50	292	73,75	\$ 147,50	\$ 2.462,61	\$ 410,44	\$ 2,57	0,043
11	Marisela Vargas	Camarera	\$ 295,00	\$ 1.770,00	165,495	\$ 1.604,51	197,355	147,50	292	73,75	\$ 147,50	\$ 2.462,61	\$ 410,44	\$ 2,57	0,043
<b>Mantenimiento</b>															
12	Melchor Pozo	Jardinero	\$ 120,00	\$ 720,00		\$ 720,00						\$ 720,00	\$ 120,00	\$ 12,00	0,200
<b>Contabilidad</b>															
13	Alejandro Chock	Contador	\$ 150,00	\$ 900,00		\$ 900,00						\$ 900,00	\$ 150,00	\$ 15,00	0,250
<b>TOTAL</b>			<b>\$3.890,0</b>	<b>\$ 23340</b>	<b>2030,82</b>	<b>\$21.309,18</b>	<b>2421,78</b>	<b>1810,00</b>	<b>3212,00</b>	<b>905,00</b>	<b>1810,00</b>	<b>31467,96</b>	<b>\$ 2.622,33</b>	<b>\$ 16,39</b>	<b>0,968</b>

Elaborado por: El autor

Fuente: Hostería Flor de Canela

Con la información obtenida de los costos en mano de obra, se procede a distribuirlos en los centros de costos respectivos mediante un valor porcentual, mismo que es aplicado según las actividades descritas en cada departamento por cada persona.

**Tabla No. 6. 3 Distribución porcentual en centros de costos**

CARGO	SALARIO	Gerencia y Administración	Recepción	Cocina	Restaurant	Camarería y Lavandería	Contabilidad	Mantenimiento	TOTAL PORCENTUAL
Gerente	\$ 661.83	100%							100%
Administrador	\$ 539.20	100%							100%
Recepcionista	\$ 410.44		100%						100%
Recepcionista	\$ 410.44		100%						100%
Cocinero	\$ 441.09			75%	15%	10%			100%
Ayud. de Cocina	\$ 410.44			65%	15%	10%		10%	100%
Jefe de meseros	\$ 428.83			20%	65%	10%		5%	100%
Mesero	\$ 410.44			18%	65%	10%		7%	100%
Jefe de camarería	\$ 441.09					90%		10%	100%
Camarrera	\$ 410.44					85%		15%	100%
Camarrera	\$ 410.44					85%		15%	100%
Jardinero	\$ 120.00							100%	100%
Contador	\$ 150.00						100%		100%

Elaborado por: El autor  
Fuente: Hostería Flor de Canela

CARGO	SALARIO	Gerencia y Administración	Recepción	Cocina	Restaurant	Camarería y Lavandería	Contabilidad	Mantenimiento	TOTAL HORIZONTAL
Gerente	\$ 661,83	661,83							661,83
Administrador	\$ 539,20	539,20							539,20
Recepcionista	\$ 410,44		410,44						410,44
Recepcionista	\$ 410,44		410,44						410,44
Cocinero	\$ 441,09			330,82	66,16	44,11			441,09
Ayud. de Cocina	\$ 410,44			266,78	61,57	41,04		41,04	410,44
Jefe de meseros	\$ 428,83			85,77	278,74	42,88		21,44	428,83
Mesero	\$ 410,44			73,88	266,78	41,04		28,73	410,44
Jefe de camarería	\$ 441,09					396,98		44,11	441,09
Camarera	\$ 410,44					348,87		61,57	410,44
Camarera	\$ 410,44					348,87		61,57	410,44
Jardinero	\$ 120,00							120,00	120,00
Contador	\$ 150,00						150,00		150,00
<b>TOTAL VERTICAL</b>		<b>\$ 1.201,03</b>	<b>\$ 820,87</b>	<b>\$ 757,25</b>	<b>\$ 673,25</b>	<b>\$ 1.263,80</b>	<b>\$ 150,00</b>	<b>\$ 378,46</b>	<b>\$ 5.244,66</b>

Elaborado por: El autor

Fuente: Hostería Flor de Canela

El siguiente componente de los costos indirectos es la electricidad consumida en cada departamento

**Tabla No. 6. 4 Distribución de energía eléctrica**

SEGUNDO SEMESTRE DEL 2012	PAGO MENSUAL	KW. CONSUMIDOS	COSTO POR KW.					
Julio	260,25	2290	0,11					
Agosto	215,63	2695	0,08					
Septiembre	160,3	1500	0,11					
Octubre	238,63	2597	0,09					
Noviembre	468,23	4500	0,10					
Diciembre	485,2	3700	0,13					
<b>TOTAL</b>	<b>1828,24</b>	<b>17282</b>	<b>0,63</b>					
<b>PROMEDIO</b>	<b>522,35</b>	<b>2880,33</b>	<b>0,10</b>					
CENTRO DE COSTO	CANT.	KW. POR HORA	HORAS DE USO/DÍA	CONSUMO DIARIO EN KW	CONSUMO MENSUAL EN KW	VAL. DIARIO	VAL MENSUAL	%
<b>GERENCIA Y ADMINISTRACIÓN</b>				<b>12,99</b>				<b>2,07%</b>
Computador	1	0,15	18	2,7	81	0,28	8,47	
Lámparas	3	0,06	8	1,44	43,2	0,15	4,52	
<b>RECEPCIÓN</b>				<b>50,27</b>				<b>8,03%</b>
Computador	1	0,15	18	2,7	81	0,28	8,47	
Impresora Epson	1	0,05	18	0,9	27	0,09	2,82	
Datafast	1	0,05	18	0,9	27	0,09	2,82	
Lámparas	6	0,06	24	8,64	259,2	0,90	27,11	
Focos	4	0,06	12	2,88	86,4	0,30	9,04	
<b>COCINA</b>				<b>240,25</b>				<b>38,36%</b>
Microondas	2	0,64	12	15,36	460,8	1,61	48,20	
Lámparas	6	0,8	10	48,00	1440	5,02	150,62	
Refrigerador	2	0,13	18	4,68	140,4	0,49	14,69	
Congelador	2	0,13	18	4,68	140,4	0,49	14,69	

Licuada	3	0,45	2	2,70	81	0,28	8,47	
Batidora	2	0,15	2,5	0,75	22,5	0,08	2,35	
Pileta	1	0,12	1,2	0,14	4,32	0,02	0,45	
Tostadora	1	0,38	0,65	0,25	7,41	0,03	0,78	
<b>CAMARERÍA Y LAVANDERÍA</b>				<b>138,54</b>				<b>22,12%</b>
Lámparas	22	0,06	8	10,56	316,8	1,10	33,14	
Televisores	34	0,15	1,7	8,67	260,1	0,91	27,21	
Planchas	2	0,5	4	4	120	0,42	12,55	
Secadora	1	0,5	5	2,5	75	0,26	7,84	
Lavadoras	1	0,4	5	2	60	0,21	6,28	
Nevera	2	0,25	4	2	60	0,21	6,28	
Focos	100	0,028	8	22,4	672	2,34	70,29	
Sauna	1	6	0,18	1,08	32,4	0,11	3,39	
Hidromasaje	1	6	0,25	1,5	45	0,16	4,71	
<b>RESTAURANT</b>				<b>57,61</b>				<b>9,20%</b>
Minicomponente LG	1	0,22	18	3,96	118,8	0,41	12,43	
Refrigerador MABE	1	0,25	24	6	180	0,63	18,83	
Dispensador de agua	1	0,35	24	8,4	252	0,88	26,36	
<b>MANTENIMIENTO</b>				<b>126,59</b>				<b>20,21%</b>
Bombas	3	0,55	8	13,2	396	1,38	41,42	
Taladro	1	0,2	0,7	0,14	4,2	0,01	0,44	
Aspiradora	1	1	2	2	60	0,21	6,28	
Focos de senderos	25	0,1	10	25	750	2,61	78,45	
<b>TOTAL</b>				<b>626,25</b>				<b>100%</b>

Elaborado por: El autor

Fuente: Hostería Flor de Canela

El siguiente componente de los CIF estudiados, es el consumo telefónico y los factores en que se divide el pago del mencionado servicio, además se establece el costo mensual por este rubro.

**Tabla No. 6. 5 Distribución de consumos telefónico**

MES	# TELEF.	PENSIÓN B.	LL. LOCAL	LL. REG.	LL. NAC.	LL. INTERN.	LL.CELU.	GUÍA TEL. QUITO	INTERNET	SUBTOTAL	IVA	TOTAL
<b>JULIO</b>	32888155	12	5,14	0,32	0	0	0	0	0	17,46	2,10	19,56
	32885265	12	1,7	0,13	0	0	15,06	0	49,9	77,29	9,27	86,56
<b>AGOSTO</b>	32888155	12	1,31	0,03	0	0	0	0	0	13,34	1,60	14,94
	32885265	12	6,06	15,44	0,21	0	0	0	49,9	83,61	10,03	93,64
<b>SEPTIEMBRE</b>	32888155	12	7,56	20,35	0	0	0	0	0	39,91	4,79	44,70
	32885265	12	7,05	54,55	0,49	0	0	0	49,9	123,99	14,88	138,87
<b>OCTUBRE</b>	32888155	12	1,14	0	0	0	0	0	0	13,14	1,58	14,72
	32885265	12	7,53	18,18	0	0	0	0	49,9	87,61	10,51	98,12
<b>NOVIEMBRE</b>	32888155	12	2,32	0	0	0	0	0	0	14,32	1,72	16,04
	32885265	12	5,06	18,48	0	0	0	0	49,9	85,44	10,25	95,69
<b>DICIEMBRE</b>	32888155	12	0,46	0,02	0	0	0	0	0	12,48	1,50	13,98
	32885265	12	8,95	17,98	1,13	0	0	0	49,9	89,96	10,80	100,76
<b>TOTAL</b>		144	54,28	145,48	1,83	0	15,06	0	299,4	<b>658,55</b>	<b>79,03</b>	<b>737,58</b>

Elaborado por: El autor

Fuente: Hostería Flor de Canela

Un rubro importante en los CIF de una hostería, a causa de la necesidad del mismo, es el gas industrial utilizado en varios departamentos, además el costo de éste es representativo por la rotación mensual, se continúa con el análisis de insumos que intervienen en la realización de platos a la carta y sus actividades secundarias.

**Tabla No. 6. 6 Gas industrial en centros de costos**

MES	CANTIDAD DE CILINDROS	CANTIDAD EN KILOGRAMOS	COSTO DE CILINDRO	COSTO POR KG	COSTO TOTAL
JULIO	15	225	\$ 18,91	1,26	<b>283,65</b>
AGOSTO	17	255	\$ 18,91	1,26	<b>321,47</b>
SEPTIEMBRE	12	180	\$ 18,91	1,26	<b>226,92</b>
OCTUBRE	18	270	\$ 18,91	1,26	<b>340,38</b>
NOVIEMBRE	27	405	\$ 18,91	1,26	<b>510,57</b>
DICIEMBRE	23	345	\$ 18,91	1,26	<b>434,93</b>
<b>TOTAL</b>	<b>112</b>	<b>1680</b>	<b>\$ 113,46</b>	<b>7,56</b>	<b>2117,92</b>
<b>PROMEDIO</b>	<b>18,67</b>	<b>280</b>	<b>\$ 18,91</b>	<b>1,26</b>	<b>352,99</b>

Elaborado por: El autor

Fuente: Hostería Flor de Canela

Continuando con el análisis de CIF, y tomando en cuenta el inventario realizado se procede con el costeo de los materiales indirectos usados en la realización de platos a la carta.

**Tabla No. 6. 7 Materia prima e insumos**

MATERIA PRIMA	UNIDAD DE MEDIDA	C. UNIT.
CERVEZAS BOTELLAS 1LT	U	0,65
COLA PEQ.	U	0,26
COLAS 3L	U	1,31
AGUAS PEQ. CON GAS	U	0,20
AGUAS PEQ. SIN GAS	U	0,18
FUZE TEA 400CC	U	0,28
FUZE TEA 500CC	U	0,30
SALCHICHAS EUROPEA	Kg.	3,73

LONGANIZA	Kg.	10,95
JAMÓN JURIS	Kg.	5,96
SALCHICHAS JURIS	Kg.	5,89
TOCINO	Kg.	9,60
CHICHARRÓN	Kg.	6,60
CARNE MOLIDA	Kg.	5,65
LOMO FINO	Kg.	12,40
CAMARONES	Kg.	13,65
POLLO	Kg.	2,70
LOMO DE FALDA	Kg.	10,95
COSTILLAS DE RES	Kg.	7,22
COSTILLA DE CERDO AHUMADA	Kg.	7,59
TILAPIA ENTERA	Kg.	10,68
YUCAS PORCIONES DE 6 YUCAS	U	0,65
BROCOLI	Kg.	1,45
COLIFLOR	Kg.	1,65
AJO	Kg.	5,12
ACEITE	Lt.	1,95
ACEITE DE OLIVA	Lt.	9,56
ACEITUNAS RELLENAS	Kg.	6,87
ATÚN GRANDE	U	6,87
ATÚN MEDIANO	U	1,75
CHAMPIÑONES	Kg.	4,95
CHOCLITOS MAÍZ DULCE	U	3,65
CREMA DE LECHE	Lt.	4,10
DURAZNOS EN LATA	U	6,32
ESPÁRRAGOS EN LATA	U	4,23
LECHE CONDENSADA	U	3,56
LECHE EVAPORADA	U	4,21
LECHE PASTEURIZADA	Lt.	0,70
YOGURT	Lt.	2,79
QUESO PARMESANO	Kg.	14,68
QUESO MOZZARELLA	Kg.	7,24
QUESO CHEDDAR	Kg.	8,45
QUESO FRESCO	Kg.	4,65
MANÍ EN PASTA	Kg.	3,12
MIEL DE ABEJA	Kg.	5,12
MOSTAZA	Kg.	7,26
PALMITOS EN LATA	U	3,79
SALSA DE TOMATE	Kg.	7,59
PASTA DE TOMATE SACHET	U	2,00
SALSA CHINA	Lit.	1,30
SALSA INGLESA	Lit.	1,45
SARDINAS	U	1,75
TABASCO	U	2,25
VINAGRE BALSÁMICO	U	4,23

VINAGRE POMA	U	4,78
APANADURA	Kg.	3,21
PAN BAGUETT	U	1,20
PAN DE HAMBURGUESA	U	0,30
PAN REDONDO	U	0,15
HARINA	Kg.	0,88
HARINA DE HABA	Kg.	1,00
MAIZABROSA	Kg.	1,89
POLVO DE HORNEAR	Kg.	3,25
ARROZ DE CEBADA	Kg.	1,85
AVENA LIBRA	Kg.	1,65
CANGUIL	Kg.	1,86
FRIJOL BLANCO	Kg.	3,87
FRIJOL ROJO	Kg.	3,92
LENTEJAS	Kg.	3,54
MAIZ PARA TOSTADO	Kg.	3,01
MANTEQUILLA	Kg.	5,72
SAL	Kg.	2,20
AZÚCAR	Kg.	2,13
AZÚCAR IMPALPABLE	Kg.	2,68
CHOCOLATE REPOSTERÍA	Kg.	7,26
CIRUELAS PASA	Kg.	6,75
COCO SECO	Kg.	3,56
ESENCIA DE COCO	Lt.	3,10
ESENCIA DE VAINILLA	Lt.	3,05
FLAN	U	15,25
GELATINA FRESA/LIMÓN	Kg.	10,98
GELATINA SIN SABOR	Kg.	2,89
MAICENA	Kg.	2,59
HUEVOS	U	0,15
NUEZ PELADA	Kg.	11,21
PANELA EN POLVO	Kg.	4,26
ACEITE DE MUEBLES	Lt.	3,54
AMBIENTAL SPRAY	U	2,15
AXION LAVAPLATOS	U	1,87
CEPILLO DE ROPA	U	1,54
DESENGRASANTES	U	1,87
DETERGENTE	Kg.	4,25
ESPONJA 2 CARAS	U	0,80
FÓSFOROS	U	0,10
FUNDAS NEGRAS	U	0,28
FUNDAS BLANCAS	U	0,24
FUNDA 6*8	U	0,18
FUNDA 7*10	U	0,21
GUANTES DE CAUCHO	U	1,75
INSECTICIDA	U	1,80

JABÓN LAVATODO	U	0,45
LUSTRE DORADO	U	0,30
LUSTRE VERDE	U	0,48
PALILLO DE DIENTES	U	0,80
PAPEL ALUMINIO	U	3,15
PAPEL HIGIÉNICO	U	0,35
PAPEL JUMBO	U	5,25
SERVILLETAS	Paq.	1,75
SORBETES	Paq.	1,56
SUAVITEL	U	5,25
TARRINAS PLÁSTICAS	Paq.	6,35
TOALLAS ABSORBENTES VILEDA	U	1,25
VASOS DESECHABLES	Paq.	2,35
MACARRÓN	Kg.	2,40
SPAGUETTI	Kg.	3,85
VINO BLANCO CLOSS	Lt.	3,95
VINO TINTO CLOSS	Lt.	3,95
AROMÁTICAS	Caja	1,00
CAFÉ MINERVA	Kg.	8,56
RICACAO EN POLVO	Kg.	5,78
ACHIOTE EN BOTELLA	Lt.	2,85
CANELA EN POLVO	Kg.	6,50
COMINO EN POLVO	Kg.	5,90
CURRY McCORNICK	Kg.	5,51
ORÉGANO EN POLVO	Kg.	6,70
PAPRIKA	Kg.	7,25
PIMIENTA DE OLOR-DULCE	Kg.	5,78
PIMIENTA EN GRANO	Kg.	6,50
PIMIENTA NEGRA MOLIDA	Kg.	6,75
CONTENEDORES	U	0,25
NAPOLEÓN BRANDY	U	28,65
CHANTILLÍ	Kg.	3,45
MERMELADA	Lt.	2,89
CHULETAS	U	7,85
CEBOLLA PAITEÑA	Kg.	1,65
CEBOLLA BLANCA	Kg.	1,16
CEBOLLA PERLA	Kg.	1,35
CHOCHOS	Kg.	3,05
CHOCLO	Kg.	3,90
COL	Kg.	1,10
HABAS	Kg.	1,90
LECHUGA EN REPOLLO	Kg.	1,10
LECHUGA CRESPA	Kg.	1,15
MORA	Kg.	3,30
NARANJILLA	Kg.	2,50
PAPAYAS	Kg.	1,75

NARANJAS	Kg.	0,75
PIÑA	Kg.	1,85
MARACUYÁ	Kg.	1,00
PEPINILLOS	Kg.	1,75
PIMIENTA	Kg.	1,67
PLÁTANO MADURO	Kg.	1,24
PLÁTANO SEDA	Kg.	1,68
PLÁTANO VERDE	Kg.	1,22
LIMONES	Kg.	1,10
CILANTRO	Kg.	1,25
TOMATE RIÑÓN	Kg.	0,85
TOMATE DE ÁRBOL	Kg.	1,25
ZANAHORIA	Kg.	0,85

Elaborado por: El autor  
Fuente: Hostería Flor de Canela

**Tabla No. 6. 8 Distribución de insumos de limpieza en restaurant y cocina**

INSUMO	UND.	COSTO UNITARIO	CONSUMO PROMEDIO SEMESTRAL	DEPARTAMENTO
AXION LAVAPLATOS	U	1,87	37,40	COCINA RESTAURANT
DESENGRASANTES	U	1,87	46,75	COCINA
DETERGENTE	Kg.	4,25	12,75	COCINA RESTAURANT
ESPONJA 2 CARAS	U	0,80	48,00	COCINA RESTAURANT
FÓSFOROS	U	0,10	9,00	RESTAURANT COCINA
FUNDAS NEGRAS	U	0,28	22,40	COCINA RESTAURANT
LUSTRE DORADO	U	0,30	15,00	COCINA
LUSTRE VERDE	U	0,48	24,00	COCINA RESTAURANT
SUAVITEL	U	5,25	47,25	COCINA
TOALLAS ABSORBENTES VILEDAS	U	1,25	25,00	RESTAURANT COCINA
GUANTES DE CAUCHO	U	1,75	7,00	COCINA
INSECTICIDA	U	1,80	21,60	COCINA RESTAURANT
<b>TOTAL</b>		<b>20,00</b>	<b>316,15</b>	

Elaborado por: El autor  
Fuente: Hostería Flor de Canela

Una vez identificados los recursos que integran los CIF se procede a la distribución de los mismos en cada departamento.

**Tabla No. 6. 9 Distribución de recursos**

<b>DISTRIBUCIÓN PORCENTUAL</b>				
<b>CENTRO DE COSTOS</b>	<b>LUZ</b>	<b>TELÉFONO</b>	<b>GAS</b>	<b>INSUMOS DE LIMP.</b>
GERENCIA Y ADMINIST.	2,07%	25%	0%	0%
RECEPCIÓN	8,03%	75%	0%	0%
COCINA	38,36%	0	32%	65%
CAMARERÍA Y LAVAND.	22,12%	0	22%	0%
RESTAURANT	9,20%	0	12%	35%
MANTENIMIENTO	20,21%	0	34%	0%
<b>TOTAL</b>	<b>100%</b>	<b>100%</b>	<b>100%</b>	<b>100%</b>

<b>DISTRIBUCIÓN MONETARIA</b>					
<b>CENTRO DE COSTOS</b>	<b>LUZ</b>	<b>TELÉFONO</b>	<b>GAS</b>	<b>INSUMOS</b>	<b>TOTAL</b>
GERENCIA Y ADMINIST.	\$ 37,93	\$ 184,39	\$ -	\$ -	<b>\$ 222,32</b>
RECEPCIÓN	\$ 146,76	\$ 553,18	\$ -	\$ -	<b>\$ 699,94</b>
COCINA	\$ 701,36	\$ -	\$ 677,73	\$ 205,50	<b>\$ 1.379,10</b>
CAMARERÍA Y LAVAND.	\$ 404,45	\$ -	\$ 465,94	\$ -	<b>\$ 870,39</b>
RESTAURANT	\$ 168,19	\$ -	\$ 254,15	\$ 110,65	<b>\$ 422,34</b>
MANTENIMIENTO	\$ 369,55	\$ -	\$ 720,09	\$ -	<b>\$ 1.089,64</b>
<b>TOTAL</b>	<b>\$ 1.828,24</b>	<b>\$ 737,58</b>	<b>\$ 2.117,92</b>	<b>\$ 316,15</b>	<b>\$ 4.683,74</b>

Elaborado por: El autor

Fuente: Hostería Flor de Canela

El siguiente factor de análisis es las depreciaciones sufridas en el medio, mismas que son propias en cualquier activo fijo, están divididas por muebles de oficina, equipos y demás bienes muebles y en un recuadro diferente las depreciaciones de bienes inmuebles.

**Tabla No. 6. 10 Depreciación y centro de costos**

CENTRO DE COSTOS	ARTICULO	FECHA ADQUIS.	COSTO	AÑO DE CÁLCULO	DÍAS	CALCULO ANUAL				
						TIEMPO AÑO-DÍAS	%	GASTO O DEPR.		
<b>GERENCIA Y ADMINISTRACIÓN</b>									<b>463,73</b>	<b>8%</b>
	Estantería	15/08/2010	150,00	31/12/2012	865	365	10%	15,00		
	Escritorio	25/02/2009	200,00	31/12/2012	1400	365	10%	20,00		
	Computador	25/01/2011	1200,00	31/12/2012	700	365	33,33%	399,96		
	2 Lámparas fluorescentes	15/03/2011	15,00	31/12/2012	650	365	10%	1,50		
	Pizarrón	15/02/2008	62,70	31/12/2012	1775	365	10%	6,27		
	3 Sillas giratorias	25/02/2009	210,00	31/12/2012	1100	365	10%	21,00		
<b>RECEPCIÓN</b>									<b>544,77</b>	<b>10%</b>
	Computador	25/01/2010	960,20	31/12/2012	1065	365	33,33%	320,03		
	Impresora Epson	25/08/2008	320,25	31/12/2012	1585	365	33,33%	106,74		
	4 Lámparas	14/02/2012	100,00	31/12/2012	316	365	10%	10,00		
	15 Focos	15/01/2012	30,00	31/12/2012	345	365	10%	3,00		
	7 Sillones de madera	25/02/2004	1050,00	31/12/2012	3225	365	10%	105,00		
<b>CAMARERÍA Y LAVANDERÍA</b>									<b>2922,41</b>	<b>53%</b>
	22 Lámparas fluorescentes	12/08/2012	255,00	31/12/2012	138	365	10%	25,50		
	28 focos	11/12/2012	200,00	31/12/2012	19	365	10%	20,00		
	Planchas	18/07/2010	35,60	31/12/2012	892	365	10%	3,56		
	Secadora	18/07/2012	790,56	31/12/2012	162	365	10%	79,06		
	Lavadora Whripool	25/11/2011	890,54	31/12/2012	400	365	10%	89,05		
	Lavadora LG	17/04/2008	769,45	31/12/2012	253	365	10%	76,95		

2 Nevera	10/02/2009	169,75	31/12/2012	1415	365	10%	16,98		
Sauna	15/06/2008	562,36	31/12/2012	1655	365	10%	56,24		
Hidromasaje	25/04/2008	398,45	31/12/2012	1705	365	10%	39,85		
34 Televisores LG/L2XR	14/03/2007	5317,60	31/12/2012	2111	365	10%	531,76		
90 Colchones semi ortopédicos	20/01/2000	7155,00	31/12/2012	4720	365	10%	715,50		
84 Camas	15/08/2002	5910,24	31/12/2012	3785	365	10%	591,02		
70 Juegos de sábanas	15/08/2003	2268,00	31/12/2012	3420	365	10%	226,80		
5 Cilindros de gas	25/08/2000	161,50	31/12/2012	4505	365	10%	16,15		
70 Edredones	24/09/2010	4340,00	31/12/2012	826	365	10%	434,00		
<b>COCINA</b>								<b>541,36</b>	<b>10%</b>
2 Microondas Whirlpool	15/04/2012	357,9	31/12/2012	255	365	10%	35,79		
6 Lámparas fluorescentes	01/03/2012	45,00	31/12/2012	299	365	10%	4,50		
Refrigerador MABE GBT-568	02/02/2008	984,25	31/12/2012	328	365	10%	98,43		
Refrigerador MABE LHJ-47	15/08/2009	1253,25	31/12/2012	1230	365	10%	125,33		
Congelador Whirlpool	03/06/2011	365,78	31/12/2012	572	365	10%	36,58		
Congelador LG	02/04/2010	456,39	31/12/2012	998	365	10%	45,64		
Licuada Oster	06/07/2005	68,96	31/12/2012	2364	365	10%	6,90		
Licuada Black and Decker	15/10/2009	89,25	31/12/2012	1170	365	10%	8,93		
2 Batidora	07/05/2005	39,45	31/12/2012	2788	365	10%	3,95		
Pileta de chocolate	12/07/2008	31,25	31/12/2012	1628	365	10%	3,13		
5 Mesas de acero	15/04/2008	298,00	31/12/2012	1715	365	10%	29,80		
Cuarto frío	09/10/2003	465,26	31/12/2012	3369	365	10%	46,53		
Tostadora Oster	11/09/2004	35,64	31/12/2012	3209	365	10%	3,56		
Cocina industrial	03/04/2000	560,25	31/12/2012	4647	365	10%	56,03		
Balanza LG	25/08/2012	25,32	31/12/2012	125	365	10%	2,53		
2 Cilindros de gas	15/08/2003	73,40	31/12/2012	3420	365	10%	7,34		

	Estantería	12/08/2000	264,23	31/12/2012	4518	365	10%	26,42		
<b>RESTAURANT</b>									434,05	8%
	Minicomponente LG	23/05/2009	356,69	31/12/2012	1312	365	10%	35,67		
	60 Juegos de platos	12/06/2000	1200	31/12/2012	4578	365	10%	120,00		
	1 Refrigerador MABE	10/07/2002	987,25	31/12/2012	3820	365	10%	98,73		
	45 Manteles	26/03/2010	959,40	31/12/2012	1004	365	10%	95,94		
	10 Mesas de plástico	13/04/2011	184,25	31/12/2012	622	365	10%	18,43		
	10 Samovares	15/08/2010	325,64	31/12/2012	865	365	10%	32,56		
	Dispensador de agua	12/05/2009	48,57	31/12/2012	1323	365	10%	4,86		
	Amplificación	25/08/2000	258,45	31/12/2012	4505	365	10%	25,85		
	Micrófono inalámbrico	17/08/2000	20,25	31/12/2012	4513	365	10%	2,03		
<b>MANTENIMIENTO</b>									636,23	11%
	Bomba de agua 1	16/07/2002	687,25	31/12/2012	3814	365	10%	68,73		
	Bomba de agua 2	19/07/2008	1255,1	31/12/2012	1621	365	10%	125,51		
	Bomba de agua 3 (Cocina)	16/07/2009	1405,64	31/12/2012	1259	365	10%	140,56		
	Taladro	10/09/2011	35,54	31/12/2012	475	365	10%	3,55		
	Aspiradora	15/08/2010	354,37	31/12/2012	865	365	10%	35,44		
	20 Focos de senderos	08/09/2012	40,00	31/12/2012	112	365	10%	4,00		
	Caldero	15/09/2005	1807,25	31/12/2012	2660	365	10%	180,73		
	Moto guadaña	12/11/2001	568,54	31/12/2012	4063	365	10%	56,85		
	1 Cilindro de gas	21/10/2002	36,00	31/12/2012	3719	365	10%	3,60		
	Calefón 26lt. Hidromaster	15/07/2005	172,56	31/12/2012	2720	365	10%	17,26		
<b>TOTAL</b>									<b>5542,54</b>	<b>100%</b>

Elaborado por: El autor

Fuente: Hostería Flor de Canela

Con la información recolectada, se procede a dividir los costos según la distribución superficial de cada departamento.

**Tabla No. 6. 11 Depreciación de edificios**

TIPO	ARTICULO	FECHA ADQUIS.	VALOR	AÑO DE CÁLCULO	DÍAS	TIEMPO DÍAS	%	GAST O DEPR.	
<b>EDIFICIO</b>									<b>283,72</b>
	Remodelación de techos	09/05/2011	954,25	31/12/2012	586	365	5%	47,71	
	Construcción en curso habit.	15/04/2012	750,25	31/12/2012	255	365	5%	37,51	
	Mejora habitación 134	25/07/2011	356,25	31/12/2012	520	365	5%	17,81	
	Material eléctrico	20/07/2011	258,26	31/12/2012	525	365	5%	12,91	
	Tina de baño Hab.120	12/09/2011	129,32	31/12/2012	473	365	5%	6,47	
	Porcelanato y cerámica	12/05/2009	456,28	31/12/2012	1323	365	5%	22,81	
	Puerta de vidrio baño hab 122	15/02/2010	269,25	31/12/2012	1045	365	5%	13,46	
	Construcción en curso de spa	27/09/2012	2500,63	31/12/2012	93	365	5%	125,03	

Elaborado por: El autor  
Fuente: Hostería Flor de Canela

Una vez obtenido el valor del gasto de depreciación de edificios se procede a su respectiva distribución de acuerdo a la superficie ocupada por cada departamento.

**Tabla No. 6. 12 Distribución por centros de costos**

		VALOR COMERCIAL	\$800.000,00
CENTROS DE COSTOS		%	VALOR
GERENCIA Y ADMINISTRACIÓN	9	1%	11631,66
RECEPCIÓN	50	8%	64620,36
COCINA	200	32%	258481,42
RESTAURANT	300	48%	387722,13
CAMARERÍA Y LAVANDERÍA	30	5%	38772,21
MANTENIMIENTO	30	5%	38772,21
<b>TOTAL</b>	<b>619</b>	<b>100%</b>	<b>800000,00</b>

DISTRIBUCIÓN DE DEPRECIACIÓN DE EDIFICIOS		
CENTROS DE COSTOS	%	GASTO DEPRECIACIÓN
GERENCIA Y ADMINISTRACIÓN	1%	4,13
RECEPCIÓN	8%	22,92
COCINA	32%	91,67
RESTAURANT	48%	137,51
CAMARERÍA Y LAVANDERÍA	5%	13,75
MANTENIMIENTO	5%	13,75
<b>TOTAL</b>		<b>283,72</b>

Elaborado por: El autor  
Fuente: Hostería Flor de Canela

Continuando con el estudio de los CIF que intervienen, se procede con la observación de las actividades que son necesarias para la comercialización de cada plato vendido en el restaurant.

**Tabla No. 6. 13 Actividades que generan costos**

<b>N.-</b>	<b>ACTIVIDADES</b>	<b>INDUCTORES</b>	<b>CENTRO DE COSTOS</b>	<b>INDUCTOR NUMÉRICO</b>	<b>COSTO SEMESTRAL</b>	<b>%</b>
1	Gestionar ante las dependencias públicas, permisos, licencias, etc.	<b>Minutos consumidos</b>	<b>Gerencia y Administración</b>	240	35,95	0,015
		<b>Número de permisos, licencias</b>		2		
2	Definir tarifas de venta	<b>Minutos consumidos</b>	<b>Gerencia y Administración</b>	45	12,41	0,005
		<b>Número de cambio de tarifas por temporada, grupos o paquetes.</b>		4		
3	Aplicación de tarifas.	<b>Minutos consumidos</b>	<b>Recepción</b>	3	0,51	0,000
		<b>Número de cambio de tarifas por temporada, grupos o paquetes.</b>		4		
4	Atención al cliente.	<b>Minutos consumidos</b>	<b>Recepción</b>	10	38,48	0,016
5	Facturación.	<b>Número de facturas</b>	<b>Recepción</b>	215	294,15	0,122
6	Revisar la carta	<b>Minutos consumidos</b>	<b>Cocina</b>	45	92,35	0,038
7	Controlar el stock	<b>Minutos consumidos</b>	<b>Cocina</b>	15	16,54	0,007
8	Recibir los alimentos	<b>Número de requisiciones</b>	<b>Cocina</b>	10	115,43	0,048
		<b>Minutos consumidos</b>		45		
9	Porcionar los alimentos	<b>Minutos consumidos</b>	<b>Cocina</b>	240	615,65	0,255

10	Almacenamiento de los alimentos	<b>Minutos consumidos</b>	<b>Cocina</b>	40	110,27	0,046
11	Realizar requisiciones de materia prima	<b>Número de requisiciones</b>	<b>Cocina</b>	10	27,57	0,011
		<b>Minutos consumidos</b>		10		
12	Recoger el equipo utilizado en cocina	<b>Minutos consumidos</b>	<b>Cocina</b>	30	61,57	0,026
13	Lavar y limpiar vajillas, ollas, paredes y pisos	<b>Minutos consumidos</b>	<b>Cocina</b>	80	164,174	0,068
14	Comprobar que el área de restaurante este surtida y equipada	<b>Minutos consumidos</b>	<b>Restaurant</b>	10	10,72	0,004
15	Ofrecer la carta	<b>Minutos consumidos</b>	<b>Restaurant</b>	10	38,48	0,016
16	Tomar órdenes	<b>Número de clientes (Mes)</b>	<b>Restaurant</b>	20	76,96	0,032
		<b>Minutos consumidos</b>		15		
17	Limpiar mesas	<b>Minutos consumidos</b>	<b>Restaurant</b>	45	173,15	0,072
18	Limpiar las áreas de servicios	<b>Minutos consumidos</b>	<b>Restaurant</b>	60	153,91	0,064
19	Lava la cristalería	<b>Minutos consumidos</b>	<b>Restaurant</b>	80	164,17	0,068
20	Cambiar manteles	<b>Minutos consumidos</b>	<b>Restaurant</b>	60	48,24	0,020
21	Montar las mesas	<b>Minutos consumidos</b>	<b>Restaurant</b>	40	160,81	0,067
<b>TOTAL COSTOS POR ACTIVIDADES EN RESTAURANT</b>					<b>2411,50</b>	<b>1,000</b>

Elaborado por: El autor  
Fuente: Hostería Flor de Canela

Como siguiente paso se analiza la composición de los platos más vendidos que se encuentran en la carta de la hostería.

**Tabla No. 6. 14 MPD en platos a la carta**

<b>PRODUCTO:</b>	<b>DESAYUNO DE LA CASA</b>			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>GMS/CM</b>	<b>COSTO KG/LT</b>	<b>C.UNIT.</b>	<b>C. TOTAL</b>
Batido de frutas	1		0,42	0,42
Tostadas	2		0,20	0,40
Omelet, jamón y queso	1		0,40	0,40
Café o chocolate	1		0,40	0,40
				<b>1,62</b>

<b>PRODUCTO:</b>	<b>CREPES DE DULCE DE LECHE</b>			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>GMS/CM</b>	<b>COSTO KG/LT</b>	<b>C.UNIT.</b>	<b>C. TOTAL</b>
Harina	20	0,88		0,02
Huevos	1		0,15	0,15
Leche pasteurizada	15	0,70		0,11
Aceite	1	1,95		0,02
				<b>0,29</b>

<b>PRODUCTO:</b>	<b>DESAYUNO AMERICANO</b>			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>GMS/CM</b>	<b>COSTO KG/LT</b>	<b>C.UNIT.</b>	<b>C. TOTAL</b>
Pan	1		0,15	0,15
Mermelada	10	2,89		0,03
Mantequilla	10	5,72		0,06
Café	5	8,56		0,04
Jugo	1		0,55	0,55
Huevos	2		0,15	0,30
				<b>1,13</b>

<b>PRODUCTO:</b>	<b>SPAGUETTI A LA CARBONARA</b>			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>GMS/CM</b>	<b>COSTO KG/LT</b>	<b>C.UNIT.</b>	<b>C. TOTAL</b>
Spaguetti	133,33	3,85		0,51
Tocino	100	9,60		0,96
Cebolla perla	100	1,35		0,14
Pimienta	100	1,67		0,17
Huevo	1		0,15	0,15
Crema de leche	1	4,10		0,04
Sal	2	2,20		0,00
				<b>1,46</b>

<b>PRODUCTO:</b>		<b>CEVICHE DE CAMARÓN</b>		
<b>INGREDIENTES</b>	<b>GMS/CM</b>	<b>COSTO KG/LT</b>	<b>C.UNIT.</b>	<b>C. TOTAL</b>
Camarón	250	13,65		3,41
Salsa de tomate	30	7,59		0,23
Naranja	300	0,75		0,23
Cebolla paiteña	250	1,65		0,41
Tomate riñón	400	0,85		0,34
Limonas	100	1,10		0,11
Cilantro	10	1,25		0,01
Sal	2	2,20		0,00
Pimienta	2	1,67		0,00
Canguil	40	1,86		0,07
				<b>4,82</b>

<b>PRODUCTO:</b>		<b>CONSUMÉ DE POLLO</b>		
<b>INGREDIENTES</b>	<b>GMS/CM</b>	<b>COSTO KG/LT</b>	<b>C.UNIT.</b>	<b>C. TOTAL</b>
Pollo	120	2,70		0,32
Brócoli	30	1,45		0,04
Coliflor	30	1,65		0,05
Zanahoria	30	0,85		0,03
Cebolla blanca	10	1,16		0,01
Sal	2	2,20		0,00
Pimienta	2	1,67		0,00
				<b>0,46</b>

<b>PRODUCTO:</b>		<b>TILAPIA EN MANTEQUILLA DE LIMÓN</b>		
<b>INGREDIENTES</b>	<b>GMS/CM</b>	<b>COSTO KG/LT</b>	<b>C.UNIT.</b>	<b>C. TOTAL</b>
Tilapia	33,33	10,68		0,36
Mantequilla	10	5,72		0,06
Limon	5	1,10		0,01
Pimienta	0,3	1,67		0,00
Ajo	0,5	5,12		0,00
Sal	1,5	2,20		0,00
				<b>0,43</b>

<b>PRODUCTO:</b>		<b>COSTILLAS BBQ</b>		
<b>INGREDIENTES</b>	<b>GMS/CM</b>	<b>COSTO KG/LT</b>	<b>C.UNIT.</b>	<b>C. TOTAL</b>
Costilla de cerdo ahumada	250	7,59		1,90
Salsa BBQ	1		0,15	0,15
Papas fritas	350		0,46	0,46
Ensalada fresca	1		0,25	0,25
				<b>2,76</b>

<b>PRODUCTO:</b>	<b>LOMO MAR Y TIERRA</b>			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>GMS/CM</b>	<b>COSTO KG/LT</b>	<b>C.UNIT.</b>	<b>C. TOTAL</b>
Lomo fino	200	12,40		2,48
Camarones	12	13,65		0,16
Aceite	0,02	1,95		0,00
Pimienta	0,02	1,67		0,00
Sal	0,01	2,20		0,00
Salsa de mariscos			1,12	1,12
				<b>3,76</b>

<b>PRODUCTO:</b>	<b>LOMO EN SALSA VINO TINTO</b>			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>GMS/CM</b>	<b>COSTO KG/LT</b>	<b>C.UNIT.</b>	<b>C. TOTAL</b>
Lomo fino	200	12,40		2,48
Sal	0,01	2,20		0,00
Pimienta	0,01	1,67		0,00
Aceite	0,1	1,95		0,00
Ensalada fresca	1		0,2	0,20
Salsa de vino tinto	1		0,98	0,98
Yucas	0,5		0,65	0,33
				<b>3,99</b>

<b>PRODUCTO:</b>	<b>POLLO EN SALSA DE CHAMPIÑONES</b>			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>GMS/CM</b>	<b>COSTO KG/LT</b>	<b>C.UNIT.</b>	<b>C. TOTAL</b>
Pollo	150	2,70		0,41
Sal	0,01	2,20		0,00
Salsa de champiñones	1		1,7	1,70
Yucas	0,5		0,65	0,33
Ensalada fresca	1		0,2	0,20
				<b>2,63</b>

Elaborado por: El autor  
Fuente: Hostería Flor de Canela

Con la información obtenida se analiza el tiempo de cocción de cada plato a la carta, y el costo de mano de obra por minuto en cada plato.

**Tabla No. 6. 15 Asignación de mano de obra en platos a la carta**

<b>PRODUCTO:</b>	DESAYUNO DE LA CASA			
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>CENTRO DE COSTO</b>	<b>TIEMPO MINUTOS</b>	<b>COSTO MINUTO</b>	<b>TOTAL MOD</b>
Batido de frutas	COCINA	2	0,04	0,09
Tostadas	COCINA	3	0,04	0,13
Omelet jamón y queso	COCINA	3	0,04	0,13
Café o chocolate	COCINA	1,5	0,04	0,06
				<b>0,41</b>

<b>PRODUCTO:</b>	CREPES DE DULCE DE LECHE			
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>CENTRO DE COSTO</b>	<b>TIEMPO MINUTOS</b>	<b>COSTO MINUTO</b>	<b>TOTAL MOD</b>
Crepe	COCINA	3	0,04	0,13
Dulce de leche	COCINA	2	0,04	0,09
				<b>0,21</b>

<b>PRODUCTO:</b>	DESAYUNO AMERICANO			
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>CENTRO DE COSTO</b>	<b>TIEMPO MINUTOS</b>	<b>COSTO MINUTO</b>	<b>TOTAL MOD</b>
Jugo	COCINA	2	0,04	0,09
Porción de huevos	COCINA	3	0,04	0,13
				<b>0,21</b>

<b>PRODUCTO:</b>	SPAGUETTI A LA CARBONARA			
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>CENTRO DE COSTO</b>	<b>TIEMPO MINUTOS</b>	<b>COSTO MINUTO</b>	<b>TOTAL MOD</b>
Spaguetti	COCINA	5	0,05	0,23
Salsa carbonara	COCINA	7	0,05	0,32
				<b>0,32</b>

<b>PRODUCTO:</b>	CEVICHE DE CAMARÓN			
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>CENTRO DE COSTO</b>	<b>TIEMPO MINUTOS</b>	<b>COSTO MINUTO</b>	<b>TOTAL MOD</b>
Camarón	COCINA	5	0,05	0,23
Salsa de tomate	COCINA	0,5	0,04	0,02
Naranja	COCINA	0,5	0,04	0,02
Cebolla paiteña	COCINA	0,5	0,04	0,02
Tomate riñón	COCINA	0,5	0,04	0,02
Limones	COCINA	0,5	0,04	0,02
Cilantro	COCINA	0,5	0,04	0,02

Sal	COCINA	0	0,05	0,00
Pimienta	COCINA	0	0,05	0,00
Canguil	COCINA	2,5	0,04	0,11
				<b>0,46</b>

<b>PRODUCTO:</b>	CONSOMÉ DE POLLO			
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>CENTRO DE COSTO</b>	<b>TIEMPO MINUTOS</b>	<b>COSTO MINUTO</b>	<b>TOTAL MOD</b>
Pollo	COCINA	4,05	0,05	0,19
Brócoli	COCINA	0,6	0,04	0,03
Coliflor	COCINA	0,6	0,04	0,03
Zanahoria	COCINA	0,6	0,04	0,03
Cebolla blanca	COCINA	0,5	0,04	0,02
Sal	COCINA	0	0,05	0,00
Pimienta	COCINA	0	0,05	0,00
				<b>0,28</b>

<b>PRODUCTO:</b>	TILAPIA EN MANTEQUILLA DE LIMÓN			
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>CENTRO DE COSTO</b>	<b>TIEMPO MINUTOS</b>	<b>COSTO MINUTO</b>	<b>TOTAL MOD</b>
Tilapia	COCINA	5,00	0,05	0,23
Mantequilla	COCINA	3,00	0,04	0,13
Limon	COCINA	0,50	0,04	0,02
Pimienta	COCINA	0,00	0,05	0,00
Ajo	COCINA	0,50	0,05	0,02
Sal	COCINA	0,00	0,05	0,00
				<b>0,40</b>

<b>PRODUCTO:</b>	COSTILLAS BBQ			
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>CENTRO DE COSTO</b>	<b>TIEMPO MINUTOS</b>	<b>COSTO MINUTO</b>	<b>TOTAL MOD</b>
Costilla de cerdo ahumada	COCINA	7	0,05	0,32
Salsa BBQ	COCINA	0,5	0,05	0,02
Papas fritas	COCINA	6	0,04	0,26
Ensalada fresca	COCINA	2,5	0,04	0,11
				<b>0,71</b>

<b>PRODUCTO:</b>	LOMO MAR Y TIERRA			
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>CENTRO DE COSTO</b>	<b>TIEMPO MINUTOS</b>	<b>COSTO MINUTO</b>	<b>TOTAL MOD</b>
Lomo fino	COCINA	15	0,05	0,69
Camarones	COCINA	10	0,05	0,46
Aceite	COCINA	0	0,05	0,00
Pimienta	COCINA	0	0,05	0,00

Sal	COCINA	0,01	0,05	0,00
Salsa de mariscos	COCINA	7,5	0,05	0,34
Yucas	COCINA	9	0,04	0,38
				<b>1,88</b>

<b>PRODUCTO:</b>	<b>LOMO EN SALSA VINO TINTO</b>			
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>CENTRO DE COSTO</b>	<b>TIEMPO MINUTOS</b>	<b>COSTO MINUTO</b>	<b>TOTAL MOD</b>
Lomo fino	COCINA	15	0,05	0,69
Sal	COCINA	0	0,05	0,00
Pimienta	COCINA	0	0,05	0,00
Aceite	COCINA	0	0,05	0,00
Ensalada fresca	COCINA	2,5	0,04	0,11
Salsa de vino tinto	COCINA	8	0,05	0,37
Yucas	COCINA	9	0,04	0,38
				<b>1,55</b>

<b>PRODUCTO:</b>	<b>POLLO EN SALSA DE CHAMPIÑONES</b>			
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>CENTRO DE COSTO</b>	<b>TIEMPO MINUTOS</b>	<b>COSTO MINUTO</b>	<b>TOTAL MOD</b>
Pollo	COCINA	12	0,05	0,55
Sal	COCINA	0	0,05	0,00
Salsa de champiñones	COCINA	12	0,05	0,55
Yucas	COCINA	9	0,04	0,38
Ensalada fresca	COCINA	2,5	0,04	0,11
				<b>1,59</b>

Elaborado por: El autor

Fuente: Hostería Flor de Canela

Nuevamente realizamos un análisis detallado del comportamiento de las ventas por plato, en el segundo semestre del año.

**Tabla No. 6. 16 Ventas de platos a la carta**

<b>PRODUCTO</b>	<b>CANT.</b>	<b>VENTAS \$</b>	<b>% VENTAS</b>
<b>DESAYUNO DE LA CASA</b>	516	\$ 945,00	3,91%
<b>CREPES DE DULCE DE LECHE</b>	900	\$ 750,00	3,10%
<b>DESAYUNO AMERICANO</b>	784	\$ 2.574,00	10,64%
<b>SPAGUETTI A LA CARBONARA</b>	569	\$ 1.788,00	7,39%
<b>CEVICHE DE CAMARÓN</b>	1050	\$ 2.056,00	8,50%
<b>CONSOMÉ DE POLLO</b>	843	\$ 2.429,00	10,04%
<b>TILAPIA EN MANTEQUILLA DE LIMÓN</b>	445	\$ 2.014,00	8,33%
<b>COSTILLAS BBQ</b>	581	\$ 2.145,00	8,87%
<b>LOMO MAR Y TIERRA</b>	1368	\$ 3.541,00	14,64%
<b>LOMO EN SALSA VINO TINTO</b>	1700	\$ 3.842,00	15,89%
<b>POLLO EN SALSA DE CHAMPIÑONES</b>	1345	\$ 2.100,00	8,68%
	<b>10101</b>	<b>\$ 24.184,00</b>	<b>100%</b>

Elaborado por: El autor

Fuente: Hostería Flor de Canela

Una vez calculados todos los componentes de los CIF que intervienen en los diferentes platos ofertados en la carta, se procede a compactarlos en un cuadro resumen.

**Tabla No. 6. 17 CIF en platos a la carta**

PRODUCTO	LUZ	GAS	INSUMOS DE LIMP.	ACTIVIDADES QUE GENERAN COSTOS	DEPREC. MUEBLES Y EQUIPOS	DEPREC. CABAÑA RESTAURANT	TOTAL
<b>COCINA</b>	38,36%	32%	65%	0,50%	10%	32,00%	
<b>RESTAURANT</b>	9,20%	12%	35%	0,34%	8%	48,00%	
<b>GERENCIA Y ADMINISTRACIÓN</b>	0,00%	0%	0%	0,02%	0,00%	0,00%	
<b>RECEPCIÓN</b>	0,00%	0%	0%	0,14%	0,00%	0,00%	
<b>MANTENIMIENTO</b>					2,54%		
	<b>\$869,56</b>	<b>\$ 931,88</b>	<b>\$ 316,15</b>	<b>\$ 2.411,50</b>	<b>\$ 1.115,97</b>	<b>\$ 229,18</b>	
<b>DESAYUNO DE LA CASA</b>	33,98	36,41	31,62	259,04	101,45	20,83	483,33
<b>CREPES DE DULCE DE LECHE</b>	26,97	28,90	15,81	259,03	101,45	20,83	452,99
<b>DESAYUNO AMERICANO</b>	92,55	99,18	34,78	259,03	101,45	20,83	607,83
<b>SPAGUETTI A LA CARBONARA</b>	64,29	68,90	15,81	204,30	101,45	20,83	475,58
<b>CEVICHE DE CAMARÓN</b>	73,93	79,22	22,13	204,30	101,45	20,83	501,87
<b>CONSOMÉ DE POLLO</b>	87,34	93,60	22,13	204,30	101,45	20,83	529,65
<b>TILAPIA EN MANTEQUILLA DE LIMÓN</b>	72,42	77,61	34,78	204,30	101,45	20,83	511,38
<b>COSTILLAS BBQ</b>	77,13	82,65	34,78	204,30	101,45	20,83	521,14
<b>LOMO MAR Y TIERRA</b>	127,32	136,45	47,42	204,30	101,45	20,83	637,77
<b>LOMO EN SALSA VINO TINTO</b>	138,14	148,04	25,29	204,30	101,45	20,83	638,06
<b>POLLO EN SALSA DE CHAMPIÑONES</b>	75,51	80,92	31,62	204,30	101,45	20,83	514,63
<b>TOTAL</b>	<b>\$ 869,56</b>	<b>\$ 931,88</b>	<b>\$ 316,15</b>	<b>\$ 2.411,50</b>	<b>\$ 1.115,97</b>	<b>\$ 229,18</b>	<b>5874,24</b>

Elaborado por: El autor  
Fuente: Hostería Flor de Canela

En el siguiente paso finalmente se identifica el valor total de los costos por cada plato analizado, unificando los costos directos de mano de obra, materia prima y costos indirectos de fabricación.

**Tabla No. 6. 18 Valor de platos a la carta**

PRODUCTO	MPD UNIT.	TOTAL MPD	MOD UNIT.	TOTAL MOD	MPI	MOI	CIF	COSTO TOT.	COSTO UN.
DESAYUNO DE LA CASA	\$ 1,62	\$ 1.530,90	\$ 0,41	\$ 383,82	\$ 47,03	\$ 165,56	\$ 483,33	\$ 2.610,64	\$ 5,06
CREPES DE DULCE DE LECHE	\$ 0,29	\$ 219,08	\$ 0,21	\$ 160,33	\$ 37,32	\$ 131,40	\$ 452,99	\$ 1.001,11	\$ 1,11
DESAYUNO AMERICANO	\$ 1,13	\$ 2.905,79	\$ 0,21	\$ 550,24	\$ 128,09	\$ 450,96	\$ 607,83	\$ .642,91	\$ 5,92
SPAGUETTI A LA CARBONARA	\$ 1,46	\$ 2.605,83	\$ 0,32	\$ 575,08	\$ 88,98	\$ 313,25	\$ 475,58	\$ 4.058,72	\$ 7,13
CEVICHE DE CAMARON	\$ 4,82	\$ 9.914,73	\$ 0,46	\$ 955,80	\$ 102,32	\$ 360,21	\$ 501,87	\$11.834,92	\$ 11,27
CONSOME DE POLLO	\$ 0,46	\$ 1.121,81	\$ 0,28	\$ 690,86	\$ 120,88	\$ 425,56	\$ 529,65	\$ 2.888,75	\$ 3,43
TILAPIA EN MANTEQUILLA DE LIMON	\$ 0,43	\$ 856,00	\$ 0,40	\$ 810,33	\$ 100,23	\$ 352,85	\$ 511,38	\$ 2.630,79	\$ 5,91
COSTILLAS BBQ	\$ 2,76	\$ 5.914,84	\$ 0,71	\$ 1.518,68	\$ 106,74	\$ 375,80	\$ 521,14	\$ 8.437,21	\$ 14,52
LOMO MAR Y TIERRA	\$ 3,76	\$13.327,95	\$ 1,88	\$ 6.651,86	\$ 176,22	\$ 620,38	\$ 637,77	21.414,18	\$ 15,65
LOMO EN SALSA VINO TINTO	\$ 3,99	\$15.318,01	\$ 1,55	\$ 5.949,16	\$ 191,19	\$ 673,11	\$ 638,06	22.769,54	\$ 13,39
POLLO EN SALSA DE CHAMPIÑONES	\$ 2,63	\$ 5.523,05	\$ 1,59	\$ 3.348,24	\$ 104,51	\$ 367,92	\$ 514,63	\$ 9.858,34	\$ 7,33
<b>TOTAL</b>		<b>\$59.237,98</b>		<b>\$21.594,38</b>	<b>\$1.203,50</b>	<b>\$4.237,00</b>	<b>\$5.874,24</b>	<b>\$92.147,10</b>	

Elaborado por: El autor  
Fuente: Hostería Flor de Canela

Una vez establecido el costo total en cada plato, se realiza un cuadro comparativo de los valores establecidos del costo y los precios de comercialización de cada plato.

**Tabla No. 6. 19 Análisis comparativo**

PLATO A LA CARTA	COSTOS UNITARIOS ABC	PRECIO DE VENTA ACTUAL	UTILIDAD/PÉRDIDA PERCIBIDA	PRECIO DE VENTA ABC	UTILIDAD ESPERADA
DESAYUNO DE LA CASA	\$ 5,06	\$ 7,00	\$ 1,94	\$ 7,00	\$ 1,94
CREPES DE DULCE DE LECHE	\$ 1,11	\$ 1,25	\$ 0,14	\$ 1,33	\$ 0,22
DESAYUNO AMERICANO	\$ 5,92	\$ 5,50	\$ -0,42	\$ 6,81	\$ 0,89
SPAGUETTI A LA CARBONARA	\$ 7,13	\$ 7,50	\$ 0,37	\$ 8,20	\$ 1,07
CEVICHE DE CAMARÓN	\$ 11,27	\$ 4,70	\$ -6,57	\$ 12,96	\$ 1,69
CONSOMÉ DE POLLO	\$ 3,43	\$ 3,15	\$ -0,28	\$ 3,94	\$ 0,51
TILAPIA EN MANTEQUILLA DE LIMÓN	\$ 5,91	\$ 9,50	\$ 3,59	\$ 9,50	\$ 3,59
COSTILLAS BBQ	\$ 14,52	\$ 11,50	\$ -3,02	\$ 16,70	\$ 2,18
LOMO MAR Y TIERRA	\$ 15,65	\$ 12,00	\$ -3,65	\$ 18,78	\$ 3,13
LOMO EN SALSA VINO TINTO	\$ 13,39	\$ 10,50	\$ -2,89	\$ 16,07	\$ 2,68
POLLO EN SALSA DE CHAMPIÑONES	\$ 7,33	\$ 8,00	\$ 0,67	\$ 8,43	\$ 1,10
			<b>\$ -10,13</b>		<b>\$ 19,00</b>

Elaborado por: El autor

Fuente: Hostería Flor de Canela

Mediante el análisis realizado a los costos generados en el departamento de cocina y restaurante, se establecen valores que no han sido incluidos en la estimación de costos de cada plato, por tal motivo el precio de comercialización de cada uno de ellos en ocasiones no compensa el costo incurrido y en otras el margen de utilidad sobrepasa la expectativa del 15% al 20% que ha establecido la empresa, los porcentajes más altos de utilidad se aplica a los platos más vendidos y al de menor costo.

**Tabla No. 6. 20 Estado de resultados del departamento de cocina y restaurant según Costos ABC**

<b>INGRESOS</b>			<b>\$ 27322,48</b>
<b>INGRESOS DEPARTAMENTOS OPERACIONALES</b>			<b>\$ 27322,48</b>
INGRESOS DE COCINA		\$ 24184,00	
Ingreso de cocina	\$12838,12		
Ingresos de banquetes	\$11345,88		
INGRESOS DE RESTAURANT		3138,48	
Ingresos de alquiler	\$2569,23		
Ingresos de minibar	\$ 569,25		
<b>GASTOS</b>			<b>\$ 69564,47</b>
<b>GASTOS OPERACIONALES</b>			<b>\$ 69564,47</b>
COSTOS INDIRECTOS		\$ 4295,12	
Insum. de limpieza	\$ 316,15		
Actividades que generan costos	\$ 2.411,50		
Deprec. Muebles y Equipos	\$ 1.115,97		
Deprec. Cabaña Restaurant	\$ 229,18		
Gasto Energía Eléctrica			
Administración	\$ 37,93		
Gasto Teléfono Administración	\$ 184,39		
DEPARTAMENTO DE COCINA		\$ 53323,14	
Costo de ventas de cocina	\$53323,14		
OTROS GASTOS RESTAURANT Y COCINA		\$ 11946,20	
Sueldos y beneficios restaurant y cocina	\$10144,76		
Gasto Energía Eléctrica	\$ 869,56		
Gasto Gas Industrial	\$ 931,88		
<b>UTILIDAD DEL EJERCICIO</b>			<b>-42241,99</b>

Elaborado por: El autor  
Fuente: Hostería Flor de Canela

Con el último recuadro se establecen los valores resultantes, después de una aplicación de costos ABC sobre los CIF analizados, integrando de esta manera toda la investigación en el Estado de Resultados.

- **Conclusiones**

- Unas de las principales causas, que produce molestias en los departamentos contables de las hosterías de la ciudad de Puyo, es la alta rotación de personal y la falta de continuidad en las labores contables.
- El sistema de costos ABC permite un análisis adecuado de las actividades que se llevan a cabo en la organización, valorando de mejor manera los CIF generados en cada centro de costos.
- Al identificar los costos por cada departamento en la hostería, se deduce que el departamento de cocina es el que genera mayor CIF, debido a su utilización de materias y mano de obra indirecta, implementados en su producción.
- La decisión de utilizar el sistema de costos ABC, en el estudio de caso presentado, se basa en:
- La fluctuación impredecible del mercado turístico.
- Y la interrelación de las actividades que generan costos, pero que a su vez no son consecutivas.
- Más de la mitad del personal de las hosterías encuestadas, no realizan órdenes de trabajo, para sustentar la compra de insumos, evidenciando las fallas en el sistema de control interno.
- Un mal común en las hosterías objeto de estudio, es la despreocupación en el sistema de abastecimiento de insumos, puesto que en la gran mayoría de las compras, no se toma en cuenta el estado de las mercancías adquiridas que entran directo

a bodega. No existe control de calidad, ni se cotejan cantidades registradas en facturas con lo recibido, originando de esa manera, pérdidas de insumos e inflación de costos en ciertos departamentos.

- Casi un sesenta por ciento de las hosterías analizadas no aplica controles sobre las mercaderías que salen de bodega, generando el mismo problema de control en las materias primas.
- El control de mano de obra es ineficiente, puesto que la gran mayoría no lleva registro de las horas trabajadas, sino que las horas extras son establecidas por el trabajador.
- En la mayoría de casos estudiados en las hosterías, los gastos de cada periodo no cuentan con un presupuesto de los mismos, por lo que no existe una base de comparación, entre lo que se debía gastar y los gastos efectuados realmente.
- La fijación de precios no toma en cuenta los costos generados en las hosterías, sino que su precio se basa en la competencia del mercado local.
- Casi todas las hosterías entrevistadas no tienen un margen fijo y preestablecido de utilidad, sino que se manejan según el presupuesto del cliente y la oferta de la competencia.
- Al igual que con los costos, las ventas carecen de presupuestos o pronósticos mensuales.

- **Recomendación**

- Implementar el sistema de costos ABC para distinguir las actividades importantes a realizarse, y distribuir adecuadamente los CIF a cada actividad, costeando de manera apropiada los servicios ofertados.
- Prescindir de varias actividades que no agreguen valor y consumen recursos.
- Implementar un sistema de control sobre los insumos en bodegas y de los activos en cada centro de costos.
- Establecer los precios de venta tomando en cuanto los costos calculados mediante este sistema.
- Definir claramente la responsabilidad de cada actividad a cada centro de costos y a su vez el responsable de cada una de ellos, identificando errores y consumos inadecuados de recursos, sean estos de tiempos o materias primas.
- Diseñar hojas de control para los consumos de insumos y de actividades realizadas por día, incluyendo el tiempo tomado en cada una de ellas.
- Elaborar registros de control en el personal que trabaja para cada hostería, definiendo horas de trabajo y costos por hora.

## BIBLIOGRAFÍA

- **Abril, V. H.** (2000). *Elaboración de Proyectos*. Quito: Universidad Técnica de Ambato.
- **Acosta Altamirano, J. A.** (2011, Octubre 24). *Apuntes de Contabilidad de Costos I*. Retrieved Octubre 03, 2012, from Gerencie.com: <http://www.gerencie.com/definicion-de-costos.html>
- **Adhemar, P.** (2009, Mayo 30). *Costos, su naturaleza conceptos y clasificaciones*. Retrieved Octubre 12, 2012, from Scribd: <http://es.scribd.com/doc/15948753/COSTOS>
- **Altamirano Freire, O. O.** (2011). *El control de costos y su impacto en la rentabilidad de la empresa suelas Amazonas S.A de la ciudad de Ambato durante el segundo semestre del año 2010*. Ambato: Universidad Técnica de Ambato.
- **Alverca Balarezo, M. A.** (2007, Noviembre 04). *Axiología y Ética*. Retrieved Octubre 14, 2012, from Slideshare.net: <http://www.slideshare.net/mickymonin/axiologa>
- **Amejeida, C.** (2006). *Sistema de costos*. Medellín: Facultad de Ciencias Económicas y de Administración.
- **Apaza Meza, M.** (2002). *Costos ABC, ABM y ABB Herramientas para incrementar la rentabilidad*. Lima: Real Editores.
- **Arias Montoya, L., Portilla de Arias, L. M., & Fernández Henao, S. A.** (2010). *LA DISTRIBUCION DE COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION, FACTOR CLAVE AL*. Pereira: Universidad Tecnológica de Pereira.
- **Ariza Gonzales, R. E.** (2010, Abril). *Definición de Epistemología y Ontología*. Retrieved Octubre 13, 2012, from BuenasTareas.com: <http://www.buenastareas.com/ensayos/Definicion-De-Epistemologia-y-Ontologia/245617.html>
- **Arnal, J., Del Rincón, D., & La Torre, A.** (1992). *Investigación Educativa: Fundamentos y Metodología*. Barcelona: Lapor.
- **Asamblea Constituyente, E.** (2008). *Título VI Régimen de Desarrollo; Capítulo IV Soberanía Económica*. In A. C. Ecuador, *Constitución del*

Ecuador (p. 145). Quito: Ecuador.

- **Bacab Sánchez**, J. R. (2011). Costo de manufactura. Campeche: INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR DE CALKINI.
- **Ballina Rios**, F. (2001). Paradigmas y perspectivas teórico metodológicas en el estudio de la administración. México D.F.: Universidad Autónoma de México.
- **Barfield T.**, J., **Raiborn A.**, C., & **Kinney R.**, M. (2005). Contabilidad de Costo. México D.F: Thomson.
- **Barfield**, J. T., **Rainborn**, C. A., & **Kinney**, M. R. (2004). Contabilidad de Costos: Tradiciones e Innovaciones. México D.F.: Cengage Learning.
- **Benavidez**, Á. (12 de Mayo de 2001). Slideshare. Recuperado el 4 de Octubre de 2012, de La metodología: <http://www.slideshare.net/alvarobenavides/la-metodologia>
- **Bergara**, M., **Berretta**, N., **Della Mea**, U., **Fachola**, G., **Ferre**, Z., **González**, M. J., et al. (2003). Economía para no economistas. Montevideo: Universidad de la República.
- **Bravo**, M., & **Ubidia**, C. (2007). Contabilidad de Costos. Quito: Cámara Ecuatoriana del Libro - Núcleo de Pichincha.
- **Briones**, G. (1992). Epistemología de las ciencias sociales. Bogotá: Universidad Nacional de Colombia.
- **Caballero Maximo**, B. (2012). Contabilidad de Costos. Zimapán: Universidad Autónoma de Estado de Hidalgo.
- **Cadavid Fonnegra**, M. d. (2008). Guía Didáctica. Contabilidad de Costos. Medellín: Departamento de publicaciones FUNLAM.
- **Cadenas**. (1974). Muestra y Universo. Bogotá: Prentice Hall.
- **Callaway**, C. (2008). Como utilizar la política de precios ABC. Chicago: Strategic Brand Management.
- **Carvajal**, L., **Sáez**, A., **Quesada**, J., **Jiménez**, Á., & **Gurriarán**, R. (2003). Introducción a la Contabilidad Financiera. Madrid: Thomson.
- **Castellanos**, C. (2009, Diciembre 22). Factores Clave para alcanzar la competitividad. El Economista, pp. 8-9.

- **Castillo, J.** (2009). *Estadística Aplicada*. Buenos Aires: UNAM.
- **Chala Sánchez, L. M.** (2010). *Costos por órdenes de producción*. Guatemala.
- **Cholvis, F.** (1968). *Diccionario de contabilidad de costos*. México D.F: Prentice Hall.
- **De Anda Hernández, L. A.** (2007). *Contabilidad de Costos*. México D.F.: INSTITUTO POLITÉCNICO NACIONAL.
- **Dearlove, D.** (2001). *Negocio al estilo de Bill Gates*. México D.F: Continental.
- **Definición. De.** (2008). *Definición De Proceso de Producción*. Retrieved Octubre 10, 2012, from Definición. De: <http://definicion.de/proceso-de-produccion/>
- **Definiciones. De.** (2009). *Epistemología: Definición.DE*. Retrieved Octubre 13, 2012, from Definición.DE: <http://definicion.de/epistemologia/>
- **Delgado, W. G.** (2010). *DISEÑO DE UN SISTEMA DE COSTOS CON EL MÉTODO ABC PARA EL HOTEL LA GIRALDA DE LA CIUDAD DE IBARRA*. Ibarra: Universidad Técnica del Norte.
- **Di Genaro, L.** (2010). *Desde los datos a la figura: los gráficos*. En L. d. Genaro, *Introducción de análisis de datos* (pág. 2). Barcelona: Universitat Pompeu Fabra.
- **Dumrauf, G.** (2003). *Guía de Finanzas*. Buenos Aires: Grupo Guia.
- **Duplan, S.** (2006). *Factibilidad Hotelera: Análisis y Evaluación*. México D.F: Trillas.
- **e-REGitur.** (2011, Mayo 16). *Registro catastral turístico del Ecuador*. Retrieved Julio 22, 2012, from <http://registro.turismo.gob.ec/consultaestado.php>
- **Esposito, W. O., & Giménez, C. M.** (1991). *Tratado de contabilidad de costos*. México D.F.: Ediciones Macchi.
- **Euceda Hernández, O. I.** (2012). *Costeo ABC*. 07: 13.
- **FCA-UNAM.** (2010). *Unidad V. Costos por procesos, órdenes de producción, naturaleza y características*. In FCA-UNAM, *Contabilidad*

de Costos (pp. 7-8). México: FCA-UNAM.

- **Fernández, J. C.** (2008, Diciembre 2008). Sistema de costos ABC. Retrieved Octubre 18, 2012, from Slideshare: <http://www.slideshare.net/jcfdezmx2/sistema-de-costos-abc-presentation>
- **Fisgativa, I.** (2009). Plan de negocio. Desarrollo y cambio. Bogotá: Mailxmail.
- **García, C.** (2007). Contabilidad de Costos. México D.F.: McGraw Hill.
- **Gavan.** (2010, Marzo 03). Resumen De Positivism Social: Buenas Tareas. Retrieved 10 13, 2012, from Buenas Tareas : <http://www.buenastareas.com/ensayos/Resumen-De-Positivismo-Social/175154.html>
- **Gómez Bravo, O.** (2005). Contabilidad de Costos. Bogotá: McGraw Hill.
- **Gómez, G. E.** (2001, Abril). La contabilidad de costos: Conceptos, importancia, clasificación y su relación con la empresa. Retrieved Octubre 14, 2012, from GestioPolis: <http://www.gestiopolis.com/canales/financiera/articulos/no%2010/contabilidad%20costos.htm>
- **Gómez, Y.** (2012, Junio 12). Buenas Tareas. Retrieved Septiembre 28, 2012, from <http://buenastareas.com/ensayos/Turismo/4470182.html>
- **González Sarmiento, M.** (1997). La Investigación y sus elementos. Bogotá: Pearson.
- **González Gómez, J. I.** (2005). Los costes. Concepto y Clasificación. Madrid: Universidad de la Laguna.
- **Hansen R., D., & Mowen M., M.** (2007). Administración de costos. México D.F.: Thomson.
- **Hansen, D., & Mowen, M.** (2007). Diccionario de contabilidad. Bogota: McGraw Hill.
- **Hellriegel, D., Jackson, S., & Slocum, J.** (2009). Administración: Un enfoque basado en actividades. México D.F: CENGAGE Learning.
- **Hernández Celis, D.** (2009, 06 18). Contabilidad de Costos III.

Retrieved 11 19, 2013, from Monografias.com:

<http://www.monografias.com/trabajos60/manual-contabilidad-costos-iii/manual-contabilidad-costos-iii2.shtml>

- **Hernández Sampieri, R., Fernández, C., & Baptista, P.** (2003). Metodología de la Investigación. México D.F.: McGraw-Hill.
- **Hernández, V.** (2008). Apuntes de costos III. México: U.M.S.N.H.
- **Herrera, L., & Otros.** (2002). El desarrollo de la Investigación. México D.F. : McGraw-Hill.
- **Horngren, C., & Foster, G.** (1991). Contabilidad de Costos Un Enfoque Gerencial. México D.F: Prentice Hall.
- **Horngren, C. T., Foster, G., & Datar, S. M.** (2002). Contabilidad de Costos. Un enfoque Gerencial. Naucalpán de Juárez: Pearson Educación.
- **IASC.** (2009). Módulo 17: Propiedad Planta y Equipo. In F. IASC, Material de formación sobre NIIF para las PYMES (p. 4). Londres: Publicaciones IASB.
- **INPYME.** Manual de consulta del microempresario. Nicaragua: Instituto Nicaragüense De Apoyo A La Pequeña y Mediana Empresa INPYME.
- **Karatzis, M.** (2002). La Investigación. Santiago de Chile: Universidad Mariano Egaña.
- **Kohler, E. L.** (1992). Diccionario para Contadores. México D.F.: UTEHA. Unión Tipográfica Editorial.
- **Kuhn, T. S.** (1975). Segundos pensamientos sobre paradigmas. Madrid: McGraw Hill.
- **Lakatos, Imre, & Musgrave, A.** (1975). La crítica y el desarrollo del conocimiento. Barcelona: Ediciones Grijalbo.
- **Ley de Turismo, E.** (2002). Capítulo II. De las actividades turísticas y de quienes las ejercen. In L. d. Ecuador, Ley de Turismo del Ecuador (p. 2). Quito: Ecuador.
- **Liberi, W.** (2012, Febrero 20). Ventajas, Desventajas y Limitaciones de los costos. Retrieved Octubre 24, 2012, from Slideshare: <http://www.slideshare.net/wendyliberi/ventajas-desventajas-y->

limitaciones-de-los-costos

- **Lucas, K. E.** (2009). Investigación Científica. México D.F.: Universidad de Michoacán.
- **Martens.** (2005). Metodología de la Investigación. México D.F.: Thompson.
- **Mendoza Palacios, R.** (10 de Octubre de 2006). Investigación cualitativa y cuantitativa - Diferencias y limitaciones: Monografias.com. Recuperado el 01 de 12 de 2012, de Monografias.com: <http://www.monografias.com/trabajos38/investigacion-cualitativa/investigacion-cualitativa.shtml>
- **Mengo, O.** (12 de Julio de 2003). Metodología de la Investigación. Recuperado el 7 de Noviembre de 2012, de PromonegocioS.net: <http://www.promonegocios.net/costos/tipos-costos.html>
- **MinTur, M. d.** (n.d.). Variaciones. Retrieved 11 15, 2012, from Ministerio de Turismo.
- **MINTUR.** (2002). Sección 10. Disposiciones Generales. In M. d. Turismo, Reglamento General de las Actividades Turísticas (p. 18). Quito: Publicaciones Nacionales.
- **Mochón, R.** (2001). Contabilidad General. México D.F: Pearson.
- **Mosquera Fiallos, I. G.** (2011). ANÁLISIS DE LOS COSTOS Y SU INCIDENCIA EN LA RENTABILIDAD DE MEGAVIHAL. Ambato: Universidad Técnica de Ambato.
- **Ochoa, J.** (2009). La materia prima. México: Carrera de administración de empresas y contabilidad.
- **Ortega Castro, A.** (2002). Introducción a las finanzas. México D.F.: McGraw Hill.
- **Ospina Ramírez, A. M., & Mena, D. L.** (2010). TIPOS DE INVESTIGACIÓN. Cartago: Corporación Universitaria Remington.
- **Palenque, J. M.** (1982). Contabilidad y decisiones: enfoque para ejecutivos. Santa Cruz: Universidad Católica Boliviana.
- **Pellegrino, A. R.** (2010). Métodos Contables de Costeo. Mendoza: Universidad Nacional de Cuyo.

- **Peña Espinosa, E.** (2008). Costos y Costeo. Programa de Tecnología en gestión pública financiera. Bogotá: Escuela Superior de Administración Pública.
- **Polimeni, R. S., Fabozzi, F. J., Adelberg, A. H., & Kole, M. A.** (1994). Contabilidad de Costos. Conceptos y Aplicaciones para la toma de decisiones. Santafé de Bogotá: McGraw Hill.
- **Polimeni, R., Fabozzi, F., Adelberg, A., & Kole, M.** (1994). Contabilidad de Costos. Santafé de Bogotá: McGraw-Hill.
- **Porter E., M.** (2007). Ventaja Competitiva. México: Grupo Editorial Patria.
- **Ramírez Padilla, D. N.** (2008). Contabilidad Administrativa. México D.F.: McGraw Hill.
- **Reglamento de Turismo.** (2002). Hostería, Refugios, Moteles y Cabañas. In M. d. Turismo, Reglamento general de actividades turísticas (p. 7). Quito: Registro oficial No. 726.
- **Rodríguez, C.** (2010, 06 12). Gerencie.com. Retrieved 11 20, 2013, from www.gerencie.com: <http://www.gerencie.com/costos-por-procesos.html>
- **Sabino, C.** (11 de Octubre de 1992). La investigación. Recuperado el 02 de Noviembre de 2012, de Slideshare: <http://www.slideshare.net/Sabino78/la-investigacion>
- **Sánchez Carrera, L.** (2004). Ventajas y desventajas del Sistema de Costeo Just in Time en las empresas industriales de la Ciudad de Puebla. Puebla: Universidad de las Américas Puebla.
- **Schupnik, W., & Mora, F.** (2010, Junio 23). Rentabilidad y Productividad en Mercadeo: Monografias.com. Retrieved Octubre 16, 2012, from Monografias.com: <http://www.monografias.com/trabajos12/rentypro/rentypro.shtml>
- **Serrahima Formosa, R.** (2011). La Rentabilidad Financiera (ROE). Concepto y cálculo. Catalunya: Universitat Oberta de Catalunya.
- **Serrato Acevedo, D.** (2008). Contabilidad Financiera. Teoría y Práctica. México D.F: Publicaciones Serrato.

- **Silva, A.** (2010, Octubre 25). Contabilidad Financiera. Retrieved Octubre 13, 2012, from Slideshare.net:  
<http://www.slideshare.net/AugustoSilva21/contabilidad-y-etica>
- **Thompson, L.** (2008, Abril). Tipos de Costos. Retrieved Octubre 14, 2012, from PromonegocioS.net:  
<http://www.promonegocios.net/costos/tipos-costos.html>
- **Tite Ojeda, J. L.** (2011). Análisis de la información de costos y su incidencia en la rentabilidad de la fábrica de muebles “Créditos Morales” del cantón Pelileo durante el último semestre del año 2010. Ambato: Universidad Técnica de Ambato.
- **Tumero Astros, I. J.** (2009, 08 14). Sistemas de Costos. Retrieved 10 22, 2013, from Monografias.com:  
<http://www.monografias.com/trabajos90/sistemas-costos/sistemas-costos.shtml>
- **Váscones, J.** (2004). Contabilidad General para el Siglo XXI. Lima: Río Santa Editores.
- **Velastegui, W.** (2012). Contabilidad de Costos 2. Riobamba: Escuela Superior Politécnica de Chimborazo.
- **Viklund, A.** (2007). Auditoría Informática. Buenos Aires: AUDISA.
- **Warren, C.** (2009). Contabilidad de costos. Colombia: Thompson.
- **Wikipedia.** (2012, Octubre 11). Coste Total. Retrieved Octubre 14, 2012, from Wikipedia: [http://es.wikipedia.org/wiki/Coste\\_total](http://es.wikipedia.org/wiki/Coste_total)
- **Zamora Torres, A. I.** (2011). Rentabilidad y ventaja comparativa: un análisis de los sistemas de producción de guayaba en el estado de Michoacán. Michoacán: Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo.
- **Zapata, P.** (2007). Contabilidad General. México D.F: McGraw Hill.

# ANEXOS



## ANEXO 1.1

**UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO**  
**FACULTAD DE CONTABILIDAD Y AUDITORÍA**



### CUESTIONARIO DE ENCUESTA

**PROYECTO: INCIDENCIA DEL CONTROL DE COSTOS EN LA  
UTILIDAD DE LAS HOSTERÍAS EN EL CANTÓN PASTAZA**

**DIRIGIDO A: Colaboradores en hosterías del cantón Pastaza**

**OBJETIVO:** Determinar el manejo efectuado sobre los elementos del costo y su incidencia directa en la utilidad percibida por la empresa, determinando para así establecer los factores determinantes de la utilidad.

**MOTIVACIÓN:** Saludos cordiales, como estudiante de noveno semestre de la Carrera de Contabilidad y Auditoría, me encuentro en el desarrollo del proyecto de investigación final y es por ello que le invito a contestar con la mayor seriedad el siguiente cuestionario a fin de obtener información valiosa y confiable, que será de uso oficial y de máxima confidencialidad.

**INSTRUCCIONES:** Procure ser lo más objetivo y veraz.

#### PREGUNTAS

- Sexo:  
Femenino  Masculino
- Su edad está en un rango de:  
20 – 25 ( )  
26 – 30 ( )  
31 – 35 ( )  
36 – 40 ( )  
41 – o mas ( )
- Usted se encuentra laborando en Hostería:  
Lizanes ( )  
Finca el Pigual ( )  
Flor de Canela ( )  
Isla del sol ( )  
Turingia ( )

Safari ( )  
 Don Elias ( )

4. ¿Qué cargo desempeña en la empresa?

.....

5. ¿Qué tiempo se encuentra trabajando en la hostería?

1 – 6 meses ( )  
 7 – 12 meses ( )  
 13 – 18 meses ( )  
 19 – 24 meses ( )  
 25 – o más ( )

6. Elija la respuesta correcta en el bloque de preguntas:

<b>PREGUNTAS</b>	<b>Nunca</b>	<b>Rar a vez</b>	<b>La mitad de las veces</b>	<b>Casi siempr e</b>	<b>Siempr e</b>
¿Se realiza un diseño u orden de trabajo en la que se respalde la compra de insumos?					
¿La compra de insumos se realiza, tomando en cuenta que en la bodega deben quedar existencias?					
¿Las órdenes de compra son autorizadas por el administrador o gerente?					
¿Existen normas de consumo preestablecidas para los servicios que se brinda?					

7. Analice y responda.

<b>PREGUNTAS</b>	<b>Nunca</b>	<b>Rar a vez</b>	<b>La mitad de las veces</b>	<b>Casi siempr e</b>	<b>Siempr e</b>
¿El personal revisa las cantidades y el estado de las mercancías que llegan a la bodega?					

¿Se coteja la cuantía física de los insumos recibidos con los valores establecidos en la factura?					
¿Se generan documentos pre numerados que respalden las salidas de mercancías de la bodega?					
¿Se toma en cuenta las existencias al final del periodo para establecer los inventarios iniciales de cada periodo?					
¿Se analiza el porcentaje que representa la utilidad neta los ingresos obtenidos?					

8. Escoja la mejor opción

PREGUNTAS	Nunca	Rar a vez	La mitad de las veces	Casi siempr e	Siempre
¿El cálculo de la nómina se la realiza por cada departamento?					
¿Se lleva un registro de horas trabajadas?					

9. ¿Se realizan presupuestos para los gastos que se generan en cada periodo (mensual, trimestral, semestral o anual)?

Nunca  Rara vez  La mitad de las veces  Casi siempre  Siempre

10. ¿Se realiza una comparación de costos reales y presupuestados?

Nunca  Rara vez  La mitad de las veces  Casi siempre  Siempre

11. ¿La información sobre el costo del producto ejerce influencia sobre las decisiones de fijación de precios o utilidad?

Nunca  Rara vez  La mitad de las veces  Casi siempre  Siempre

12. ¿Se establece un porcentaje esperado para la utilidad neta?

Nunca  Rara vez  La mitad de las veces  Casi siempre  Siempre

13. ¿Se realizan estudios para la reducción de costos?

Nunca  Rara vez  La mitad de las veces  Casi siempre  Siempre

14. ¿Se realizan presupuestos y pronósticos de ventas?

Nunca  Rara vez  La mitad de las veces  Casi siempre  Siempre

15. ¿Se realiza un presupuesto de utilidades tomando en cuenta, los costos de todos los departamentos?

Nunca  Rara vez  La mitad de las veces  Casi siempre  Siempre

16.

17. ¿La utilidad programada se calcula de acuerdo al volumen de ventas del periodo anterior?

Nunca  Rara vez  La mitad de las veces  Casi siempre  Siempre

18. ¿La utilidad esperada se calcula de acuerdo a los costos y gastos programados?

Nunca  Rara vez  La mitad de las veces  Casi siempre  Siempre

**¡GRACIAS POR SU COLABORACIÓN!**  
**ESPACIO RESERVADO PARA ENCUESTADORES Y SUPERVISORES**

	Encuesta personal	Via telefonica	E-mail
Fecha(día/mes/año)			
Hora inicio (hr/min.)			
Hora término (hr/min.)			
Nombre y Apellido del Encuestador: Lorena Nuñez	Observaciones:		
<b>SUPERVISIÓN:</b>			
Visita conjunta <input type="radio"/>	Control Telefónico <input type="radio"/>	Revisión <input type="radio"/>	
cuestionario			
<b>FIRMA ENCUESTADOR</b>		<b>FIRMA SUPERVISOR :</b>	