



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

**PROYECTO DE INVESTIGACION PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL  
TÍTULO DE INGENIERÍA EN CONTABILIDAD Y AUDITORÍA CPA.**

**TEMA:**

**“EL SISTEMA DE COSTOS ABC Y SU INCIDENCIA EN LA  
RENTABILIDAD DEL HOTEL LA CHIMENEA DE LA CIUDAD DE  
BAÑOS DE AGUA SANTA”.**

**AUTORA: NELLY JIMENA SÁNCHEZ HIDALGO**

**TUTOR: DR. JOSE LUIS VITERI MEDINA**

**AMBATO – ECUADOR**

**2014**

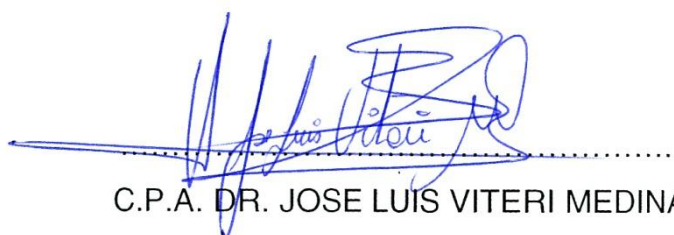
## **APROBACIÓN DEL TUTOR**

Yo, Dr. José Luis Viteri Medina, con **C.I. # 1802192474** en mi calidad de Tutor del trabajo de Graduación sobre el tema **“EL SISTEMA DE COSTOS ABC Y SU INCIDENCIA EN LA RENTABILIDAD DEL HOTEL LA CHIMENEA DE LA CIUDAD DE BAÑOS DE AGUA SANTA”**, desarrollado por Jimena Sánchez, estudiante de la carrera de Contabilidad y Auditoría, considero que dicho Trabajo de Graduación reúne requisitos tanto técnicos como científicos y corresponde a las normas establecidas en el Reglamento de Graduación de Pregrado, modalidad Tesis de la Universidad Técnica de Ambato y en el normativo para la presentación de Trabajos de Graduación de la Facultad de Contabilidad y Auditoría.

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

Ambato, 02 de Agosto del 2013

EL TUTOR



C.P.A. DR. JOSE LUIS VITERI MEDINA

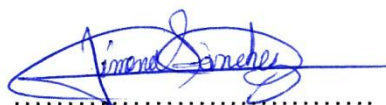
**C.I. # 1802192474**

## AUTORIA DEL TRABAJO DE INVESTIGACIÓN

Yo, Nelly Jimena Sánchez Hidalgo, con C.I. # 1803540663, tengo a bien indicar que los criterios emitidos en el Trabajo de Graduación **“EL SISTEMA DE COSTOS ABC Y SU INCIDENCIA EN LA RENTABILIDAD DEL HOTEL LA CHIMENEA DE LA CIUDAD DE BAÑOS DE AGUA SANTA”**, es original, autentico y personal, en tal virtud la responsabilidad del contenido de Investigación, para efectos legales y académicos son de exclusiva responsabilidad de la autora y el patrimonio intelectual de la misma a la Universidad Técnica de Ambato; por lo que autorizo a la Biblioteca de la Facultad de Contabilidad y Auditoría para que haga de esta tesis un documento disponible para su lectura y publicación según las Normas de la Universidad.

Ambato, 19 de Noviembre del 2013

AUTORA



Nelly Jimena Sánchez Hidalgo

C.I. # 1803540663

## APROBACION DEL TRIBUNAL DE GRADO

El Tribunal de Grado, aprueba el Trabajo de Graduación, sobre el tema: **“EL SISTEMA DE COSTOS ABC Y SU INCIDENCIA EN LA RENTABILIDAD DEL HOTEL LA CHIMENEA DE LA CIUDAD DE BAÑOS DE AGUA SANTA”**, elaborado por Jimena Sánchez, estudiante 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, 27 de Enero del 2014

Para constancia firman



.....  
Eco. Alvarez Freire Alejandro  
PROFESOR CALIFICADOR



.....  
Ing. Campos Llerena Liliana  
PROFESOR CALIFICADOR



.....  
Eco. Proaño Cordova Telmo Diego  
PRESIDENTE DEL TRIBUNAL

## **DEDICATORIA**

A mis padres por el apoyo incondicional y permanente que me brindaron, a mis maestros por el profesionalismo con el que me impartieron sus conocimientos y a toda mi familia por ser el soporte necesario para alcanzar mis metas en la vida.

## **AGRADECIMIENTO**

Agradezco infinitamente a mi Señor Jesucristo por su valiosa presencia en cada instante de mi vida, así como a todas aquellas personas que con sus conocimientos y buena voluntad contribuyeron al desarrollo de la presente investigación y de manera especial a mis padres por su gran apoyo y entrega.

## ÍNDICE GENERAL DE CONTENIDOS

Título o Portada.....	i
Aprobación del Tutor.....	ii
Aprobación del Tribunal de grado.....	iii
Aprobación del Trabajo de Investigación.....	iv
Dedicatoria.....	v
Agradecimiento.....	vi
Índice general de contenidos.....	vii
Índice de figuras, tablas y anexos.....	x
Resúmen Ejecutivo.....	xiii
Introducción.....	xv

### CAPITULO 1

#### EL PROBLEMA

1.1 Tema de Investigación.....	1
1.2 Planteamiento del problema.....	1
1.2.1 Contextualización.....	1
1.2.2 Análisis Crítico.....	6
1.2.3 Prognosis.....	7
1.2.4 Formulación del problema.....	7
1.2.5 Preguntas directrices.....	7
1.2.6 Delimitación.....	8
1.3 Justificación.....	8
1.4 Objetivos.....	10
1.4.1 Objetivo General.....	10
1.4.2 Objetivos Específicos.....	10

## **CAPITULO 2**

### **MARCO TEÓRICO**

2.1	Antecedentes Investigativos.....	12
2.2	Fundamentación Filosófica.....	29
2.3	Fundamentación Legal.....	30
2.4	Categorías Fundamentales.....	34
2.5	Hipótesis.....	43
2.6	Señalamiento de las variables de la hipótesis.....	43

## **CAPITULO 3**

### **METODOLOGÍA**

3.1	Enfoque.....	44
3.2	Modalidad básica de la Investigación.....	45
3.3	Nivel o tipo de investigación.....	46
3.4	Población y muestra.....	46
3.5	Operacionalización de las variables.....	49
3.6	Recolección de Información.....	53
3.7	Procesamiento y análisis de la información.....	56

## **CAPITULO 4**

### **ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE DATOS**

4.1	Análisis e interpretación de los resultados.....	58
4.1.1	Encuesta realizada al personal de la empresa.....	61
4.1.2	Encuesta Realizada a Clientes de la Empresa.....	76
4.2	Verificación de la hipótesis.....	90



## **CAPITULO 5**

### **CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES**

5.1	Conclusiones.....	95
5.2	Recomendaciones.....	98

## **CAPITULO 6**

### **PROPUESTA**

6.1	Titulo.....	99
6.2	Datos Informativos.....	99
6.3	Antecedentes de la propuesta.....	101
6.4	Justificación.....	102
6.5	Objetivos.....	104
6.6	Análisis de factibilidad.....	105
6.7	Fundamentación Teórica.....	107
6.8	Metodología.....	116
6.9	Proceso de Implantación de costeo ABC.....	117
6.10	Analisis de Impacto del Proyecto.....	153
	BIBLIOGRAFIA.....	163
	LINKOGRAFIA.....	164
	ANEXOS.....	166

## INDICE DE FIGURAS, TABLAS, HOJAS Y ANEXOS

### INDICE DE FIGURAS

FIG No 1 Arbol de Problemas.....	6
FIG No 2 Costo Tradicional y ABC.....	19
FIG No 3 El Costeo ABC.....	22
FIG No 4 Esquema ABC Servicios.....	25
FIG No 5 Importancia de la Rentabilidad.....	25
FIG No 6 Rentabilidad Afectada.....	26
FIG No 7 Medición de la rentabilidad.....	27
FIG No 8 Impacto de la rentabilidad en las decisiones.....	28
FIG No 9 Que le permite la medición de la rentabilidad.....	29
FIG No 6 Subordinación Conceptual Variable Independiente.	37
FIG No 7 Subordinación Conceptual Variable Dependiente...	38
FIG No 8 Operacionalización Variable Independiente.....	47
FIG No 9 Operacionalización de Variable dependiente.....	48
FIG No 10 Definición Gráfica del ABC.....	106
FIG No 11 Proceso de Implantación del Costeo ABC.....	111

### INDICE DE TABLAS

TAB No 2 Nomina Oficial del Personal.....	48
TAB No 3 Procedimiento de Recolección de la Información	55

TAB No 4 Cuantificación de Resultados.....	56
TAB No 5 Relación de Obejtivos Especificos, Conclusiones y Recomendaciones.....	59
TAB No 6 Pregunta No 01.....	61
TAB No 7 Pregunta No 02.....	62
TAB No 8 Pregunta No 03.....	63
TAB No 9 Pregunta No 04.....	64
TAB No 10 Pregunta No 05.....	66
TAB No 11 Pregunta No 06.....	67
TAB No 12 Pregunta No 07.....	69
TAB No 13 Pregunta No 08.....	70
TAB No 14 Cuadro Chi Cuadrado.....	73
TAB No 15 Pregunta No 01.....	76
TAB No 16 Pregunta No 02.....	77
TAB No 17 Pregunta No 03.....	79
TAB No 18 Pregunta No 04.....	80
TAB No 19 Pregunta No 05.....	82
TAB No 20 Pregunta No 06.....	83
TAB No 21 Pregunta No 07.....	85
TAB No 22 Pregunta No 08.....	86
TAB No 23 Pregunta No 09.....	88

TAB No 24 Pregunta No 10.....	89
TAB No 25 Actividades de la Empresa.....	119
TAB No 26 Actividades por Centros de Costos.....	120
TAB No 27 Componentes de costos.....	121
TAB No 28 Relacion Actividades y Costo.....	122
TAB No 29 Inductores de Costo.....	123
TAB No 30 Estructura de Flujo de Costos.....	124
TAB No 31 Herramientas de Calculo de Costos.....	125
TAB No 32 Analisis de Impactos.....	153
TAB No 33 Impacto Economico.....	154
TAB No 34 Impacto Social.....	155
TAB No 35 Impacto Cientifico Educativo.....	156
TAB No 36 Impacto General.....	157
 <b>HOJAS</b>	
HOJA 01 Descripcion de las actividades desarrolladas.....	129
HOJA 02 Rol de Pagos por Centros de Costos.....	130
HOJA 03 Rol de Pagos Anualizado.....	131
HOJA 04 Distribucion de Sueldos Por Centros de Costos...	132
HOJA 05 Consumo de Energia por Centros de Costos.....	133
HOJA 06 Consumo de Agua por Centros de Costos.....	135

HOJA 07 Consumo de teléfono por Centros de Costos.....	136
HOJA 08 Consumo de Gas Industrial por Centros de Costo	138
HOJA 09 Utilización de recursos.....	139
HOJA 10 Depreciación de Activos por Centros de Costos....	140
HOJA 11 Reparto de Metros cuadrados por Centros de Costos.....	143
HOJA 12 Distribución de Edificios Por Centros de Costos....	143
HOJA 13 Distribución Depreciación Activo Fijo.....	144
HOJA 17 Asignación de mano de Obra a los Productos.....	145
HOJA 18 Ventas de Productos.....	148
HOJA 19 Asignación de costos indirectos.....	149
HOJA 20 Costos de los Productos.....	150
HOJA 21 Estado de resultados antes del ABC.....	151
HOJA 22 Estado de resultados después del ABC.....	152

## **ANEXOS**

ANEXO A Encuesta para Personal.....	167
ANEXO B Encuesta para Clientes.....	170
ANEXO C Listado de preparación en alimentación.....	173
ANEXO D Composición de menus y platos a la carta.....	181
ANEXO E Asignación de mano de obra a los productos.....	185

## RESUMEN EJECUTIVO

El presente trabajo de grado se ha elaborado para que el Hotel La Chimenea de la Ciudad de Baños de Agua Santa, tenga un mejor control de sus costos indirectos, ya que el sistema por el método ABC ayuda a tener mayor exactitud en la asignación de los costos porque distribuye los costos indirectos de fabricación en función de los recursos consumidos por actividades.

El proyecto se compone de 6 capítulos que son:

El Problema, que apoyándonos en técnicas de investigación, se pudo determinar que dicha empresa requiere de un Sistema de Costos en el área financiera-administrativa, ya que esta área permite la optimización de los recursos de la organización, para poder mejorar y así tener una mayor rentabilidad la cual ayuda al cumplimiento de los planes y objetivos de esta entidad, logrando de esta manera ganar un amplio espacio en el mercado en que están desarrollándose.

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 hotelera, aspectos conceptuales básicos e historia de los costos basados en las actividades, diferencias entre los métodos de costeo y definiciones básicas para entender el sistema.

La Metodología nos permite determinar que la presente investigación será de carácter predominantemente cualitativo, por cuanto el Sistema de Costos afecta a los individuos y empresa bajo lo cual se trata de solucionar los problemas con ayuda de los técnicos en la material.

El análisis de los resultados obtenidos, en el cual se utilizan herramientas como la encuesta para determinar las falencias detectadas en la empresa.

Las conclusiones y recomendaciones son el resultado de la investigación realizada que deberán ser tomadas en cuenta para futuras investigaciones.

La Propuesta misma que está estructurada de acuerdo a los conceptos descritos en el marco teórico y siguiendo un proceso lógico que ayuda a establecer y sentar las bases necesarias que se requieren para la implantación de este método de costeo en la empresa.

## INTRODUCCIÓN

El turismo es considerado una actividad multisectorial que requiere la concurrencia de diversas áreas productivas -agricultura, construcción, fabricación- y de los sectores públicos y privados para proporcionar los bienes y los servicios utilizados por los turistas. Dicha actividad no tiene límites determinados con claridad ni un producto tangible, sino que es la producción de servicios que varía dependiendo de los países, pues el entorno, las costumbres, el clima, entre otros.

La hotelería ha ido desarrollando un incremento económico en los últimos tiempos, debido a que cada vez hay más personas que se trasladan de un lugar a otro sea por trabajo o simplemente por turismo; por esta razón en el Ecuador existen una gran variedad de empresas dedicadas a ofrecer servicios de alojamiento y alimentación, este es el caso del Hotel La Chimenea de la ciudad de Baños de Agua Santa, que es la empresa en estudio, que luego de realizar un minucioso estudio se pudo determinar que los costos indirectos siempre han sido el principal problema de esta empresa, debido a que no se puede saber con exactitud cuanto se consume de estos rubros realmente en brindar servicios de alojamiento y de alimentación, por esto es necesario implantar un nuevo método de costeo que nos permita tener un acercamiento más preciso entre los costos y la producción.

El método de costeo basado en las actividades es lo que se propone como alternativa de solución al problema detectado, este método forma parte de las herramientas más novedosas de la gestión empresarial del mundo contemporáneo, y está encaminado a elevar los niveles de eficiencia y competitividad de la actividad empresarial. Esta técnica como forma de organización social permite el perfeccionamiento empresarial, y como tal, podría ser aplicada en la gestión hotelera, observando siempre las particularidades que identifican las instituciones.



Es justificable la realización del proyecto propuesto por la importancia que tiene el funcionamiento del método de costeo ABC en las empresas y en especial en los hoteles ya que es un tema que está en auge y cada vez está siendo más utilizado por las empresas debido a la flexibilidad que ofrece y la facilidad de adaptarse a los cambios vertiginosos del ambiente externo.

El método de costeo basado en la actividad forma parte de las herramientas más novedosas de la gestión empresarial del mundo contemporáneo, y está encaminado a elevar los niveles de eficiencia y competitividad de la actividad empresarial.

El objetivo general del proyecto es “Mejorar la asignación de los costos directos e indirectos a los productos y/o servicios, y posibilitar un mejor control y reducción de éstos costos a través de la aplicación del método de costeo “ABC” en el Hotel La Chimenea de la ciudad de Baños de Agua Santa.”

El presente proyecto por su naturaleza es una investigación de tipo cualitativo debido a que esta investigación se fundamenta en la realidad lo que permitirá obtener datos más confiables porque su perspectiva es desde adentro y está orientado a los descubrimientos, exploratorio y descriptivo y se utilizó los MÉTODOS: inductivo, deductivo, analítico, sintético, TÉCNICAS: Registro de Observación, Encuestas, Bibliografía e INSTRUMENTOS: Cuestionarios, Registros de observación.

# **CAPÍTULO I**

## **EL PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN**

### **1.1. TEMA DE INVESTIGACIÓN**

“El Sistema de costos ABC y su incidencia en la rentabilidad del Hotel La Chimenea de la ciudad de Baños de Agua Santa”

### **1.2. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA**

#### **1.2.1. Contextualización**

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

Actualmente las organizaciones requieren información relevante, oportuna y detallada para construir y mantener su competitividad, pese a que la contabilidad de costos tuvo su origen en las manufactureras, sus características y la evolución de su aspecto analítico, han provocado su aplicación en toda organización, por cuanto todas requieren información de costos exacta para optimizar el uso de recursos. El crecimiento vertiginoso de los servicios, especialmente de los turísticos, desde inicios del siglo XX, no puede pasar desapercibido por la contabilidad de costos; por el contrario ésta debe aplicar sus principios y características a dicho sector, dada su importancia en la economía mundial.

Dentro de la actividad turística, aunque los servicios de recreación y transporte son considerados relevantes, el alojamiento constituye un gran soporte estratégico, por lo que el estudio de su gestión es vital para determinar y abordar problemas de dicha actividad. Según resultados de investigaciones exploratorias, referidas a la gestión de organizaciones de alojamiento turístico, existen deficiencias en los sistemas de costos que

demandan el uso de sistemas de información adecuados, para su competitividad y permanencia en el mercado. Un sistema de información que pudiera contribuir con una equilibrada gestión del servicio, es un sistema de administración de costos como herramienta administrativa capaz de proporcionar a la gerencia la identificación, clasificación, cuantificación monetaria, presentación y análisis de los costos de las actividades y servicios prestados, para guiar las decisiones de uso y racionalización de recursos, frente a la complejidad de sus operaciones. En esta investigación de tipo documental se presentan los fundamentos de los sistemas de costos basados en actividades, aplicados a la gestión de los establecimientos de alojamiento y con miras a su difusión.

Es así como a mediados de la década de los 80, aparece el sistema de costos ABC Cooper Robin y Kaplan Robert, determinan que el costo de los productos debe comprender el costo de las actividades necesarias para fabricarlo y venderlo y el costo de las materias primas.

El Método de "Costos Basados en Actividades" (A.B.C.) mide el costo y desempeño de las actividades, fundamentado en el uso de recursos, así como organizando las relaciones de los responsables de los Centros de Costos, de las diferentes actividades.

La escasa literatura existente acerca de la utilidad y las aplicaciones del sistema de determinación de costos basado en las actividades o ABC en el sector turístico y, en especial, en la industria hotelera, ha supuesto una motivación importante para la realización de este trabajo, constatado las posibilidades de aplicación de este método en el sector hotelero y de su utilización para la mejora de la gestión y para la toma de determinadas decisiones.

### **1.2.1.2. Contexto meso**

En los últimos años se ha acentuado la especialización y la competitividad de las empresas turísticas en nuestro entorno cambiante en el que desarrollan su actividad, el interés por la calidad y por la satisfacción de las exigencias del cliente también ha ido en aumento; por tal motivo, las empresas hoteleras del Ecuador necesitan disponer de sistemas de gestión útiles que faciliten el proceso de toma de decisiones.

En este sentido, el sector turístico ecuatoriano adolece de una investigación en sistemas de costes aplicables a su gestión. La literatura acerca del análisis de la operativa interna de las empresas hoteleras así como sobre propuestas metodológicas de sistemas para su gestión es escasa, quizás parte de la literatura en gestión hotelera se haya centrado en la importancia del Sistema Uniforme de Cuentas para la Industria del alojamiento por ser el más antiguo, extendido y aceptado en el sector. Este sistema es muy antiguo y suministra información analítica por departamentos a los cuales únicamente asigna los costes que, supuestamente, son controlables por sus responsables. No desciende, por tanto, a un nivel de detalle centrado en las actividades que se realizan en los mismos.

Cabe destacar que a pesar del interés suscitado en los últimos años por el sistema de costos basados en las actividades (ABC) en el sector de servicios, resulta difícil encontrar aplicaciones en la industria hotelera, por ello nos proponemos como objetivo principal de esta investigación estudiar la aplicabilidad del Sistema de costos ABC en el entorno hotelero del Ecuador por tratarse de uno de los negocios de mayor peso específico del sector turístico.

En el Ecuador existe un plan contable estructurado por la Superintendencia de Compañías al que deberán sujetarse las compañías sujetas a su vigilancia y control; esto es, compañías anónimas, limitadas, comandita por acciones, de economía mixta, sucursales extranjeras, bolsas de valores, casas de valores, administradoras de fondos de inversión y empresas calificadora de riesgos.

Como respuesta a las necesidades de alineación con la estrategia corporativa, la optimización de procesos y la orientación hacia la generación de valor, los hoteles en el Ecuador han comenzado a desarrollar diferentes iniciativas, entre las cuales se encuentran la implantación de un sistema de información de costos ABC. Estos proyectos pretenden hacer que la IPS (Instituciones Prestadoras de Servicio) sea más competitiva en su entorno.

Dado lo anterior, el costo toma una importancia estratégica desde el punto de vista de la determinación de precios y rentabilidades. Los sistemas de estimación de costos tradicionales no reconocen los diferentes recursos utilizados, los costos asociados con los procesos complejos y el margen directo real de cada servicio.

Esto hace que se busquen herramientas administrativas que ayuden a la gerencia en el proceso de toma de decisiones para lograr mejoras en los procesos y reducciones de costos, que permitan obtener una ventaja competitiva.

La contabilidad de costos está cambiando radicalmente y con ella las necesidades de las empresas por lo que es claro que métodos tradicionales que fueron perfectamente válidos para asignar costos hace años atrás en entidades de diferente actividad económica, hoy en día ya no lo son.

### **1.2.1.3. Contexto micro**

El Hotel La Chimenea presta el servicio de hospedaje y gastronomía, dicha empresa requiere de un sistema de costos en el área financiera-administrativa, ya que esta área permite la optimización de los recursos de la organización, para poder mejorar y así tener una mayor rentabilidad la cual ayuda al cumplimiento de los objetivos de la entidad, logrando de esta manera ganar un amplio espacio en el mercado en que está desenvolviéndose.

En las empresas que se dedican a la hotelería y gastronomía, las ventas de los servicios son el motor del dinamismo económico y éstas no podrán llevarse a cabo con efectividad sino se dispone de un sistema óptimo de costos disponiendo de una información veraz y oportuna para lograr una adecuada y acertada rentabilidad; allí radica la importancia de vigilar eficaz y eficientemente la información financiera de la empresa

Hoy en día las exigencias del cliente cada vez son mayores en cuanto a calidad, servicio y precio; es por ello que las tendencias mundiales que actualmente rigen el campo empresarial reconocen que contar con información de costos que les permita conocer cuáles de sus productos y/o servicios son rentables y cuáles no, las lleva a poseer una ventaja competitiva sobre aquellas que no la tienen, pues con dicha información la dirección puede tomar decisiones estratégicas y operativas en forma acertada.

El costeo irregular en los servicios así como el cálculo empírico que la empresa mantiene nos permite pretender diseñar una metodología de costeo y aplicarla como piloto en el área de hotelería y gastronomía, que actualmente desconoce totalmente los costos de los servicios que ofrece y por ende su rentabilidad. Buscamos que la implantación de la metodología se realice integralmente y en el contexto de un proceso de

implementación incorpore en forma consistente una gestión administrativa, presupuestal y de costos enfocada por actividades.

## 1.2.2. Análisis Crítico

### 1.2.2.1. Árbol de problemas

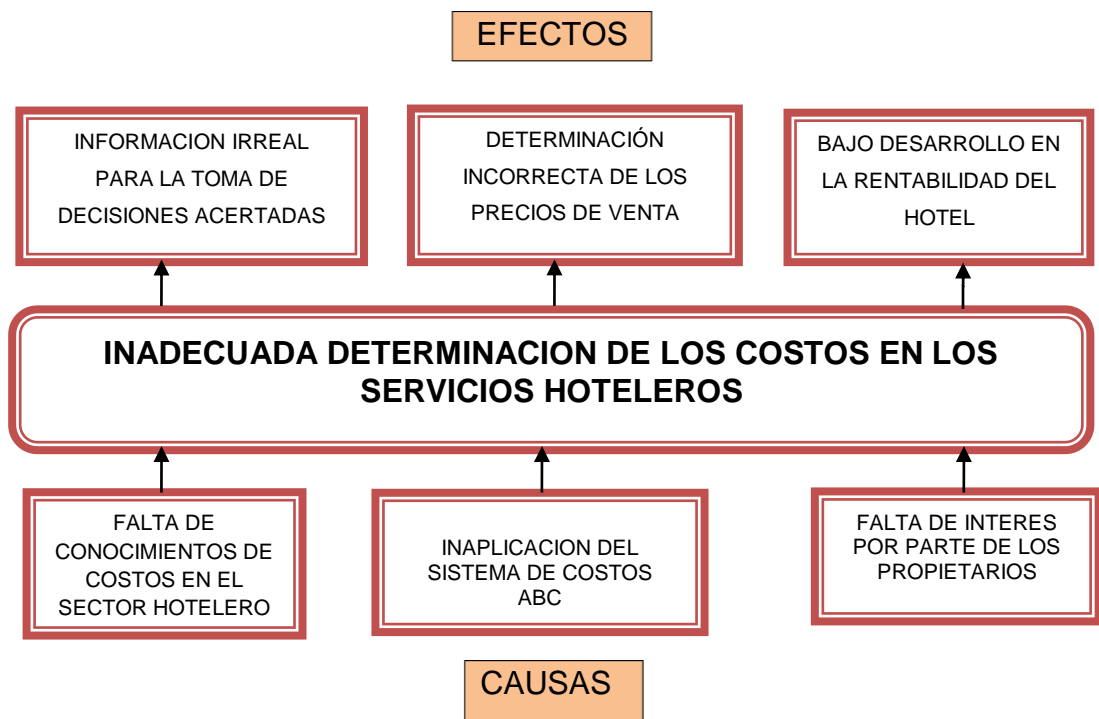


FIGURA N°1 Árbol de Problemas del Hotel Restaurante La Chimenea.

### 1.2.2.2. Relación causa-efecto

Una vez analizado el problema que es la “Deficiente determinación de Costo de los servicios Hoteleros del Hotel La Chimenea”, se ha identificado tres causas y tres efectos, determinado como la causa principal a la inaplicación de un sistema de costos como el ABC, cuyo efecto principal es la disminución de la rentabilidad de la institución.

### **1.2.3. Prognosis**

El Hotel La Chimenea, presenta muchos inconvenientes debido al desconocimiento del área contable, y la ausencia de un sistema de costos, esto conlleva a la determinación incorrecta de precios y al endeudamiento para cubrir los gastos que generan el por mantenimiento de la empresa, los cuales han sido los factores que impiden mejorar la liquidez del negocio.

En caso de continuar con el problema mencionado no podrá convertirse en una empresa competitiva, limitando su crecimiento y dando lugar al posible cese de actividades a largo plazo.

Para evitar el cierre de la misma se requiere de una solución inmediata aplicable a las falencias enunciadas y buscar mecanismos correctos para que la empresa sea líder en el mercado hotelero.

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

¿Cómo afecta la ausencia de un sistema de costos en la rentabilidad del Hotel La Chimenea en el año 2012?

### **1.2.5. Preguntas directrices**

- ¿Piensa usted que la inaplicación de un sistema de costos genera pérdida para la empresa?
- ¿Influye el conocimiento del área de contabilidad en la determinación de costos?
- ¿Piensa usted que la implementación de un sistema de costos por el método ABC contribuya a mejorar la rentabilidad del Hotel La Chimenea?



### 1.2.6. Delimitación

- **Campo:** Contabilidad General
- **Área:** Contabilidad de Costos
- **Aspecto:** Costos
- **Temporal:** Año 2012.
- **Espacial:** Hotel La Chimenea Ubicado en la Provincia de Tungurahua, Cantón Baños de Agua Santa, Parroquia la Matriz, Calle Oscar Efrén Reyes y Montalvo.

### 1.3. JUSTIFICACIÓN

El presente trabajo de investigación se ha elaborado para que el Hotel La Chimenea de la Ciudad de Baños de Agua Santa, tenga un mejor control de sus costos.

En el hotel la Chimenea es evidente una alta concentración de costos fijos, especialmente en el área de alojamiento; en la parte gastronómica el porcentaje de costos fijos no es tan alto pero representa una significativa parte de los gastos del área. La inestabilidad en los ingresos debido a los altibajos de temporada genera fluctuaciones grandes en volumen de ventas, esto unido a la alta concentración de costos fijos, produce una condición de inestabilidad poco común en otras actividades.

Esta condición de inestabilidad tiene grandes implicaciones en el tradicional enfoque que la empresa desea de sus costos, especialmente en el registro y la forma de controlarlos para llevarlos a niveles óptimos.

La empresa le da parcial importancia al tradicional estado de costo y ha determinado metodologías propias para el control, análisis y registro de los costos que se generan en esta empresa, la sola evaluación del mismo no es suficiente para gestionar adecuadamente las diferentes situaciones

de la productividad en el hotel, también se debe mirar hacia la mejora en los ingresos vistos, desde aumentar la ocupación y las ventas hasta los efectos de la tarifa en la rentabilidad, pasando por el aumento de la facturación promedio tanto en huéspedes como en usuarios ocasionales del establecimiento. De esta manera se puede contrarrestar el peso de los costos fijos en la operación hotelera.

Por lo expuesto, creemos muy indispensable la implementación de un sistema de Costos por el método ABC que contribuiría significativamente a tener mayor exactitud en la asignación de los costos porque distribuye los costos indirectos de fabricación en función de los recursos consumidos por actividades.

En el diagnóstico técnico ayudado de técnicas de investigación, se pudo determinar las fortalezas de la empresa en estudio tales como contar con una infraestructura adecuada para brindar sus servicios; oportunidades como el abrirse mercado tanto nacional como internacionalmente mediante la planificación y coordinación entre las diferentes áreas; debilidades como tener 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.

Consideramos importante la ejecución del presente proyecto, porque en calidad de alumnos nos permite plasmar los conocimientos adquiridos en la universidad, además la empresa necesita diseñar una estrategia que le permita posicionarse en el mercado y obtener una arma competitiva eficaz.

Este estudio es original, puesto que no se lo había realizado en la microempresa en ocasiones anteriores.

De la presente investigación se beneficiarán: la empresa, los clientes y toda la cadena de involucrados de manera directa e indirecta.

Este trabajo tendrá trascendencia en la medida en que la empresa aplicando estas estrategias consiga posicionarse en el mercado, por su parte, los clientes tendrán una mejor opción al momento de elegir un servicio de calidad.

En lo personal, estamos seguros que esta experiencia nos servirá mucho en el desarrollo técnico científico así como equipo de trabajo y como entes profesionales

Estos argumentos son suficientes para justificar la realización del presente proyecto.

#### **1.4. OBJETIVOS**

##### **1.4.1. Objetivo General**

Mejorar la rentabilidad del Hotel la Chimenea con la utilización de un sistema de Costos ABC en el año 2012.

##### **1.4.2. Objetivos específicos**

- Investigar si existe un sistema de costos en el Hotel La Chimenea.
- Demostrar cómo influye la carencia de un sistema de costos en la rentabilidad del Hotel La Chimenea.
- Determinar la rentabilidad obtenida en el hotel durante el periodo 2012.

- Proponer el diseño y la implementación del sistema de costos ABC en el Hotel La Chimenea.

## CAPÍTULO II

### MARCO TEÓRICO

#### 2.1. ANTECEDENTES INVESTIGATIVOS

Antes de empezar a desarrollar el Marco Teórico, cabe destacar que se tuvo que recurrir a consultas en Internet para obtener fundamentos teóricos debido a que no se cuenta con la suficiente información bibliográfica acerca del tema de investigación.

##### 2.1.1 La Hotelería en Ecuador

**Ecuador Travel** (2010) en su publicidad virtual, menciona que: “El Ecuador se encuentra ubicado en el noreste de América del Sur, atravesado por la línea ecuatorial que hace que su territorio se encuentre dividido entre dos hemisferios: Norte Sur, otorgándole así una posición única en el mundo.

Sin duda es el país de la mega diversidad y posiblemente uno de los más ricos del planeta, pues gracias a sus grandes contrastes, en su pequeño territorio conjuga cuatro regiones naturales, Costa, Sierra, Oriente y Región Insular que ofrecen una inmensidad de suelos, climas, montañas, páramos, playas, islas y selva, que a la vez constituyen el hogar de miles de especies de flora y fauna. Pero el Ecuador no sólo es rico en naturaleza también es rico en su gente, pues su territorio es padre de 14 nacionalidades indígenas con costumbres, idiomas y tradiciones múltiples”

Pág. [www.ecuador.us/turismo.htm](http://www.ecuador.us/turismo.htm).

Como se puede ver, nuestro país es muy rico en atractivos turísticos naturales, lo que hace que la hotelería en el Ecuador sea uno de los

negocios más rentables en la actualidad, ya que la mayoría de personas viaja de un lugar a otro, sea por trabajo o por recreación y esto implica que deban hospedarse y alimentarse, haciendo que la hotelería cada vez incremente su actividad económica.

### **2.1.2 Clasificación de los hoteles**

**Montoto Rodrigo**, (2007) en su publicación Clasificación de hoteles, de una a cinco estrellas, señala que los hoteles se clasifican de la siguiente manera:

**“Hoteles de una estrella:** Estos hoteles siempre son los más económicos y los que menos servicios tienen. Tienen una habitación privada, algunas veces con baño privado y otras con baño compartido. Son estrictamente funcionales –sólo para dormir y seguir el viaje– y no cuentan con servicio de limpieza. Los muebles suelen ser una cama y una silla, y a veces puedes llegar a encontrar un ropero y una mesa de luz.

**Hoteles de dos estrellas:** Estos hoteles de mediana categoría ofrecen baño privado y un espacio habitacional más amplio con algún mobiliario extra, como ropero o mesa y sillas. Generalmente cuentan con servicio de alimentos y bebidas, aunque en horarios cortados y con menús básicos. Están ubicados casi siempre en la zona céntrica de la ciudad, aunque el paisaje que ofrecen no es de lo más atractivo.

**Hoteles de tres estrellas:** Estos hoteles tienen un costo medio. Cuentan con amplios espacios en cada habitación y un mobiliario completo con sillas, mesas, armarios, televisor, teléfono privado y baños confortables. Algunos incluso poseen una pequeña heladera que ya viene con bebidas que se pagan al final de la estadía en caso de que las consumas. Siempre están bien ubicados, sea porque están en el casco céntrico de la ciudad o por encontrarse en lugares turísticos cerca de grandes atracciones.

**Hoteles de cuatro estrellas:** Estos hoteles están considerados de primera clase: son lujosos, con comodidades amplias como habitaciones grandes y lujosamente decoradas, que incluyen accesorios tales como secador de pelos, gel de baño y TV por Cable. También ofrecen una serie de facilidades como: tienda del estilo duty free, servicio de lavandería, centro de reuniones de negocios y empresariales y centros de ocio, como mesas de billar o cartas.

**Hoteles de cinco estrellas:** Estos hoteles de lujo se caracterizan por ofrecerte la mejor atención y la más amplia gama de servicios, que van desde espacio para piscinas, salones de gimnasia con profesores y animadores infantiles incluidos, hasta un servicio de guardería para niños, shows y eventos casi todas las noches. Tienen un espacio para las comidas y veladas con música en vivo, además de una carta desarrollada por varios chefs especializados en la gastronomía de la región.” Pág. [www.viajeros.com](http://www.viajeros.com).

### **2.1.3. Descripción de las actividades de un hotel**

**González María Elena** (2009) en su obra **CONTABILIDAD HOTELERA**, nos indica que Los servicios que proporcionan los hoteles pueden clasificarse como:

#### **A) Servicios principales.**

- Restaurante.
- Cafetería.
- Salón para banquetes y/o convenciones.
- Lobby.
- Room Service.
- Centro Nocturno.
- Piscina.
- Bar.

## B) Servicios Secundarios.

- Estética.
- Tabaquería.
- Arrendadora de autos.
- Agencia de viajes.
- Boutiques.
- Lavandería y tintorería.
- Farmacia.
- Área de recreación.
- Área comercial.

## C) Servicio Médico

Pág. [www.conocimientosweb.net/](http://www.conocimientosweb.net/)

El hotel en estudio cuenta con gran parte de estos servicios, lo que hace que el cliente se sienta mucho más cómodo y que tenga a su alcance lo que necesita, debe resaltarse que para brindar todos estos servicios en un hotel hay que realizar un sinnúmero de actividades hasta entregar el producto final al cliente.

### 2.1.4 Contabilidad hotelera

**NORGE GARBEY CHACON** (2003) en su obra **SISTEMAS DE CONTABILIDAD Y COSTOS EN LAS EMPRESAS HOTELERAS** afirma que:

“La hotelería, es una actividad mercantil de venta de servicios de alojamiento y gastronomía fundamentalmente, ésta tiene características generales y económicas financieras especiales que la diferencian de otras actividades comerciales e industriales. Algunas de las características generales de este sector son: gran diversidad y complejidad, rigidez de la oferta, condicionamiento a factores exógenos y demanda elástica.



Entre las características económicas y financieras especiales se destacan las siguientes:

**La naturaleza del producto hotelero:** La naturaleza o características del producto vendido por una industria cualquiera es de considerable importancia para ésta por un buen número de razones; un producto duradero puede almacenarse por largos períodos de tiempo y mantenerse en grandes cantidades para asumir los picos en la demanda; durante los períodos de alza de precios existe la posibilidad de vender a un precio aumentado un producto que fue producido algunos meses atrás a un costo relativamente bajo.

**El producto del hotel es enteramente diferente:** En el área de alojamiento una habitación que no ha sido vendida es una pérdida de ingresos irrecuperable. En forma similar, en el área de gastronomía una parte de la comida que no se vende es perecedera, tanto en forma de materia prima, como elaborada.

**Las características de su ciclo de operaciones:** En algunas actividades industriales o comerciales es largo el tiempo que transcurre desde la compra y recepción de las materias primas para la producción o mercancías para la venta y el momento de la venta del producto terminado, algunas veces muchos meses. Otra de las características básicas de la actividad económica financiera del hotel es lo corto de su ciclo de operaciones, ya que las operaciones son prácticamente diarias. Los comestibles recibidos por la mañana a menudo se procesan más tarde esa misma mañana y se venden el mismo día.

**Los costos de un hotel pueden ser directos o indirectos.** Un costo directo, es aquél que puede identificarse directamente con un proceso, producto, trabajo, o servicio. Como ejemplo de costos directos puede

citarse el costo de los comestibles que se consumen en un restaurante o el salario del cantinero de un bar.

Un costo indirecto es aquél que no puede atribuirse directamente a una producción o servicio, como por ejemplo el salario del director del hotel o la depreciación del edificio; los costos indirectos se pueden distribuir a las producciones, servicios o puntos de venta del hotel de acuerdo con una base o índice que refleje la manera en que se supone que se utilizan o aplican esos elementos indirectos en las producciones o servicios a los que se distribuye. Pero las bases de distribución de los costos indirectos son generalmente arbitrarias o se fundamentan en bases teóricas o cuestiones de criterios, por lo que actualmente la mayoría de las entidades rechazan la distribución de los costos indirectos y los registran como tales por su naturaleza”. Pág. [www.gestiopolis.com/recursos](http://www.gestiopolis.com/recursos).

Con estos antecedentes se puede entender que la hotelería es un proceso que implica la integración de varias actividades relacionadas entre sí para obtener un producto o un servicio final, que relativamente tienen un ciclo de vida corto en comparación con otras actividades comerciales e industriales que puede pasar mucho tiempo desde el momento de la compra de la materia prima hasta su posterior venta, por lo tanto estas actividades generan costos directos como indirectos y la contabilidad hotelera se encarga del registro de estas actividades diarias para obtener saldos consolidados al final de un período y así poder tomar decisiones administrativas.

**Enrique Alvarado** (2002), en su libro GERENCIA ESTRATÉGICA DE COSTOS, dice que: “Un sistema de costeo puede resultar obsoleto por las siguientes razones básicas:

- 1.- Cambios en la tecnología de Producción
- 2.- Cambios en la complejidad o en la diversidad del producto.

3.- Cambios en los procesos de los sistemas de información que a su vez provocan cambios en los sistemas de medición.” Pág. 108

**Pedro Zapata**, (2007), en su libro CONTABILIDAD DE COSTOS, señala: “La contabilidad tradicional asume que los productos y su volumen de producción correspondiente originan unos costos; por consiguiente, las unidades de productos individuales se convierten en el centro del problema del sistema de costos. Los sistemas tradicionales utilizan medidas del volumen de producción, como horas de mano de obra directa, costo de la mano de obra directa, horas/máquina, costo de los materiales directos, como bases de asignación para atribuir los CIF a los productos.

Cuando la empresa asigna estas actividades no relacionadas con los volúmenes de producción sobre bases relacionadas con dichos volúmenes, los sistemas tradicionales de costos proporcionan información distorsionada sobre la relación existente entre las actividades operativas que generan los costos y los productos” pág. 431.

Los sistemas de costos tradicionales tienen algunas falencias en comparación con el sistema de costos ABC, por lo que se hace necesario determinar tales situaciones mediante el siguiente cuadro:

## FUGURA N°2 Costo Tradicional y ABC

COSTO TRADICIONAL	COSTO BASADO EN ACTIVIDADES
- Divide los gastos de la empresa en costos de fabricación, los cuales son llevados a los productos en gastos de administración y ventas.	- Los costos de administración y ventas son llevados a los productos.
- Utiliza apenas un criterio de distribución de los CF a los productos, x lo común hh, horas máquina trabajadas o volúmenes producidos	- Utiliza varios factores de asociación, buscando obtener el costo más real y preciso posible.
- Los productos consumen los costos	- Las actividades consumen los costos, los productos consumen actividades.
- Asigna los costos indirectos de fabricación usando como base una medida de volumen.	- Asigna de los costos indirectos de fabricación en función de los recursos consumidos por las actividades (cost-drivers)
- Se preocupa de valorizar principalmente los procesos productivos.	- Se preocupa de valorizar todas las áreas de la organización.
- Orientado según la estructura de la organización, valorización de tipo funcional.	- Orientado hacia los procesos, valorización de tipo transversal y mejoramiento de procesos.

Elaborado por: El Autor  
Fuente: <http://www.slideshare.net>

### 2.1.5 El Costeo Basado en la Actividad ABC

#### 2.1.5.1 Aspectos conceptuales básicos

El Instituto de Gestión Empresarial, (2009) en su documento CAPACITACIÓN ORGANIZACIONAL, nos indica que:

“ El Método de "Costos basado en actividades" (ABC) mide el costo y desempeño de las actividades, fundamentando en el uso de recursos, así como organizando las relaciones de los responsables de los Centros de Costos, de las diferentes actividades"

"Es un proceso gerencial que ayuda en la administración de actividades y procesos del negocio, en y durante la toma de decisiones estratégicas y operacionales".

"Sistema que primero acumula los costos indirectos de cada una de las actividades de una organización y después asigna los costos de actividades a productos, servicios u otros objetos de costo que causaron esa actividad". Pág.[www.costosabc.com](http://www.costosabc.com).

Realmente para poder elaborar un producto se necesitan unos costos (RECURSOS) pero estos recursos no los consumen los productos sino unas actividades que se realizan para poder elaborarlos. El producto consume ACTIVIDADES y las actividades a su vez consumen recursos. Cabe aclarar que bajo este sistema, los productos no son solamente susceptibles de costeo, sino todo aquello que consuma actividades.

**Pedro Zapata** (2007) en su obra, CONTABILIDAD DE COSTOS, indica que:

"El costeo ABC determina qué actividades se realizan en cada organización, cuánto cuestan y que valor agregan. La asignación de costos indirectos, es decir, costos de producción y los gastos, se hace en tres etapas:

1. Acumula los costos indirectos por centros de acción que toman el nombre de actividades.
2. En una segunda etapa los costos indirectos se asignan a los productos o servicios u otra forma de evidenciar el objeto del costo, de acuerdo con el número de actividades que se requieren para completarlos.

3. En la etapa final se integran los costos directos y los indirectos, obtenidos según se indica en las dos etapas anteriores, para obtener los costos totales.” pág. 436

#### **2.1.5.2 Historia del costeo de ABC**

**Karen Guisado Correa**, (2008), en su publicación COSTOS ABC señala que: “El costeo por actividades aparece a mediados de la década de los 80, sus promotores: Cooper Robin y Kaplan Robert, determinando que el costo de los productos debe comprender el costo de las actividades necesarias para fabricarlo y venderlo y el costo de las materias primas.

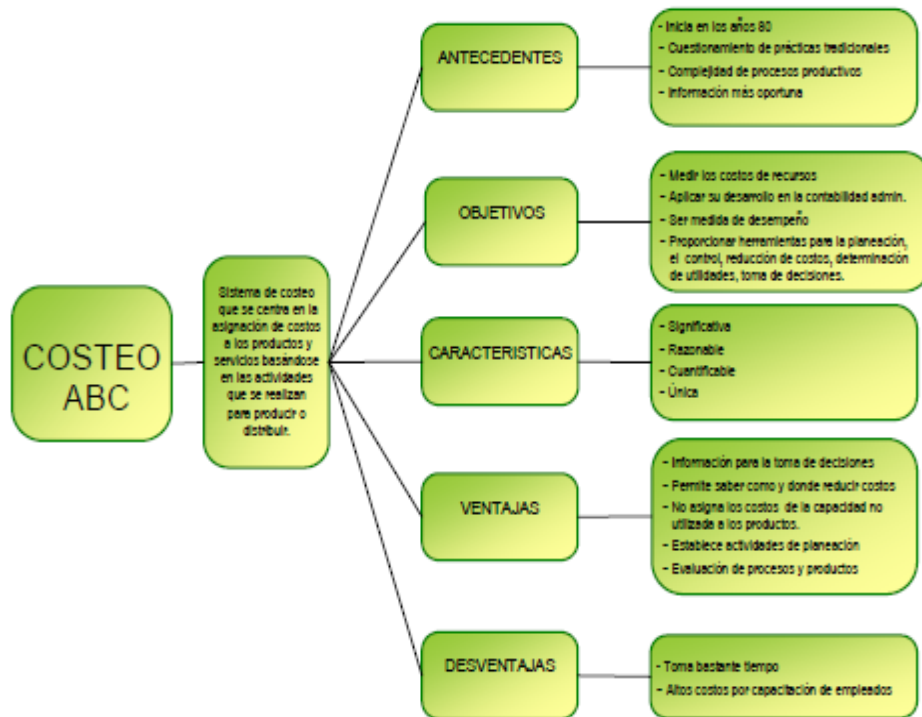
El Método de "Costos Basados en Actividades" (A.B.C.) mide el costo y desempeño de las actividades, fundamentado en el uso de recursos, así como organizando las relaciones de los responsables de los Centros de Costos, de las diferentes actividades.

El Costeo Basado en Actividades, ABC Costing, es un procedimiento que propende por la correcta relación de los Costos Indirectos de Producción y de los Gastos Administrativos con un producto, servicio o actividad específicos, mediante una adecuada identificación de aquellas actividades o procesos de apoyo, la utilización de bases de asignación -driver- y su medición razonable en cada uno de los objetos o unidades de costeo.

El modelo ABC permite mayor exactitud en la asignación de los costos de las empresas y permite la visión de ellas por actividad, entendiendo por actividad según definición dada en el texto de la maestría en Administración de Empresas del MG Jaime Humberto solano "es lo que hace una empresa, la forma en que los tiempos se consume y las salidas de los procesos, es decir transformar recursos (materiales, mano de obra, tecnología) en salidas". Pág. [costosabc.wordpress.com/](http://costosabc.wordpress.com/)

A continuación el siguiente esquema, explica a manera de resumen lo que es el sistema de costos ABC

**FIGURA No 03 Esquema ABC**



Elaborado Por: El Autor

Fuente: [costosabc.wordpress.com](http://costosabc.wordpress.com)

Sistema de costeo que se centra en la asignación de costos a los productos y servicios basándose en las actividades que se realizan para producir o distribuir.

### 2.1.5.3 Definiciones del Costeo ABC

**Douglas T. Hicks**, (2001) autor del libro, EL SISTEMA DE COSTOS BASADO EN LAS ACTIVIDADES, es necesario comprender primero algunos conceptos tales como:

## **ACTIVIDADES:**

“Se definen usualmente como procesos o procedimientos que originan trabajo”

“En ABC las actividades son definidas como aquellos grupos de procesos o procedimientos relacionados entre sí que, satisfacen una determinada necesidad de trabajo de la empresa.” Pág. 44

Por ejemplo para la empresa en estudio, en el área de recepción las actividades más importantes realizadas el recibir al cliente, indicar precios de las habitaciones, llenar el registro de huéspedes, recibir abonos de clientes, ingresar datos del cliente al sistema, asignarle una habitación.

## **OBJETIVOS DE COSTOS (COST OBJECTIVES)**

“Un objetivo de costos es un elemento o ítem final para el cual se desea una acumulación de costos. Un objetivo de costos acumula costos para transferir fuera de la empresa, mientras que un objetivo de costos provisional o temporal acumula costos para reciclar dentro de la empresa”.pág. 44

**E. Bendersky** (2002), en su obra ABC-ABM GESTION DE COSTOS Y ACTIVIDADES, el objeto de costos es

“El producto, servicio o departamento para el cual deseamos medir, acumular y asignar los costos” Pág. 48

En nuestro ejemplo anterior el objetivo de costos será el producto final que se le suministra al cliente que es el servicio de alojamiento.



## **INDUCTORES DE COSTOS (COST DRIVERS)**

“Se entiende por inductor de costos la causa original de un costo”

“Un inductor de costos es un factor utilizado para medir como un costo es incurrido y/o como imputar mejor dicho costo a las actividades o a los productos”. Pág. 49 (E. Bendersky (2002), en su obra ABC-ABM GESTION DE COSTOS Y ACTIVIDADES)

Los inductores de costos en el área de recepción serían, el número de facturas utilizadas, al igual que el número de comandas ingresadas al sistema, el número de huéspedes registrados en el hotel, entre otros.

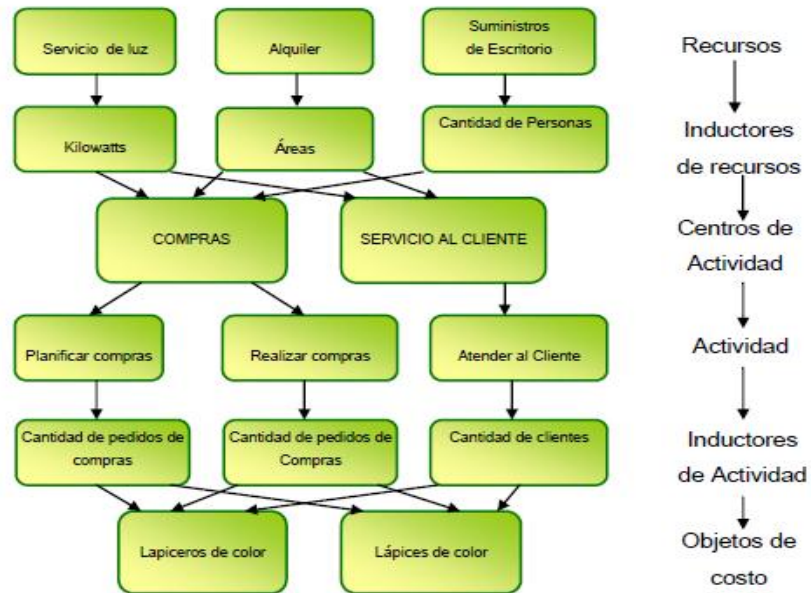
## **CENTROS DE COSTOS**

“Constituyen el nivel más bajo de detalle por el cual los costos son acumulados y distribuidos. Pueden comprender una única actividad o un grupo de actividades. Teniendo en cuenta la aspiración del rigor, y no de la exactitud, muchas actividades pueden ser agrupadas para mantener a un mínimo el análisis de datos y el mantenimiento de registros en detalle, al mismo tiempo que se gana un mayor grado de rigurosidad en términos prácticos”. Pág. 49 (E. Bendersky (2002), en su obra ABC-ABM GESTION DE COSTOS Y ACTIVIDADES)

En el área de recepción nuestro centro de costos donde se agrupará todas las actividades se denomina como departamento de recepción.

El siguiente cuadro explica de mejor manera los conceptos anteriormente citados

**FIGURA No 04 Esquema ABC Servicios**

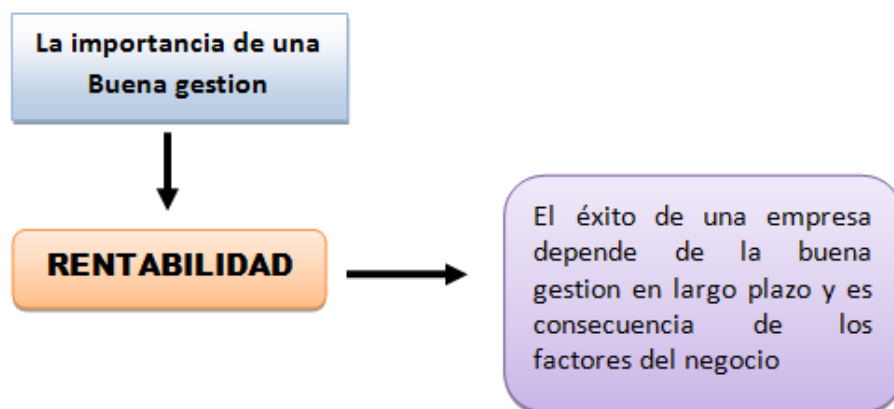


Elaborado Por: El Autor

Fuente: <http://internationalnegociation.blogspot.com/>

## RENTABILIDAD

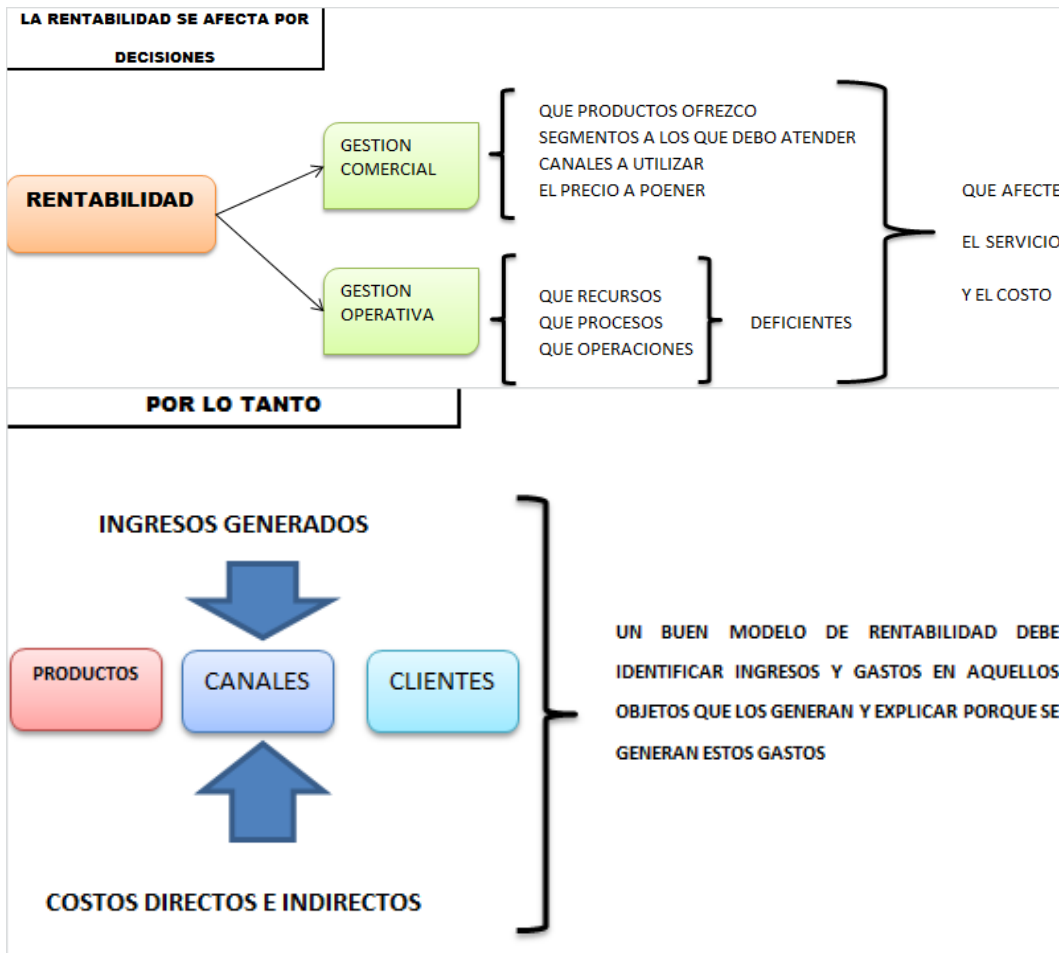
**FIGURA No 05 IMPORTANCIA DE LA RENTABILIDAD**



Elaborado por: El Autor.

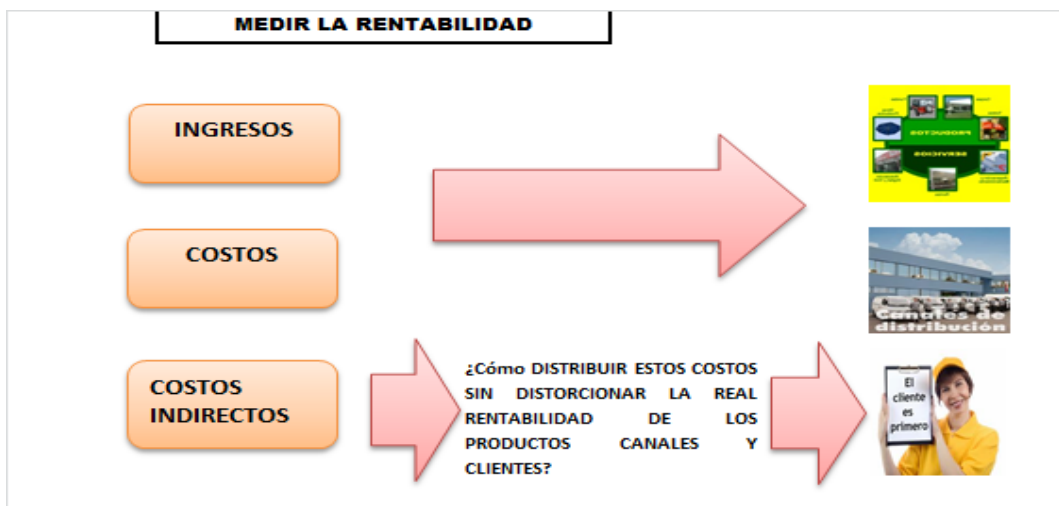
Fuente: <http://www.slideshare.net/betun68/modelo-de-rentabilidad>

**FIGURA No 06 RENTABILIDAD AFECTADA**



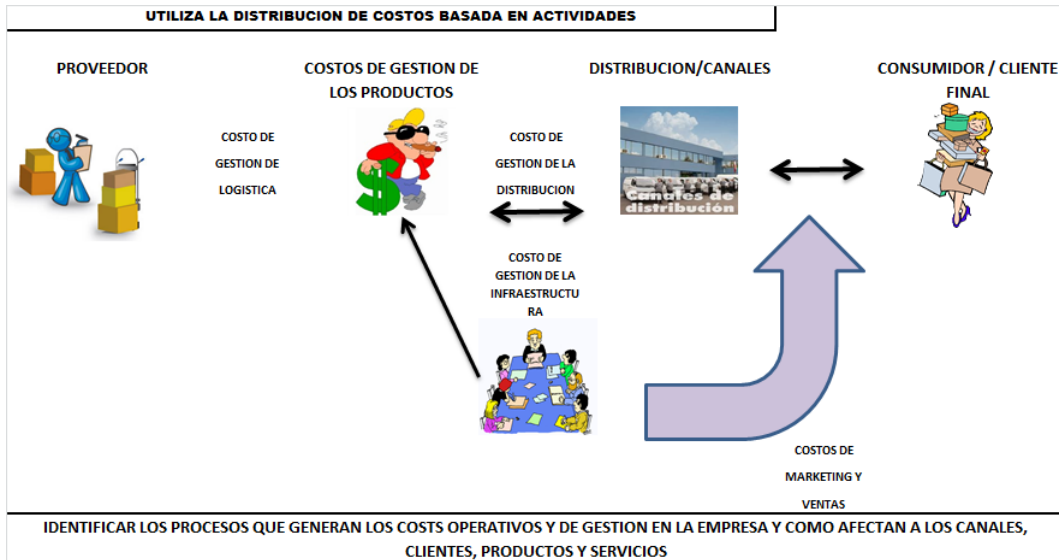
FUENTE: <http://www.slideshare.net/betun68/modelo-de-rentabilidad>

**FIGURA No 07 MEDICION DE LA RENTABILIDAD**



FUENTE: <http://www.slideshare.net/betun68/modelo-de-rentabilidad>

FUENTE: <http://www.slideshare.net/betun68/modelo-de-rentabilidad>



FUENTE: <http://www.slideshare.net/betun68/modelo-de-rentabilidad>



FUENTE: <http://www.slideshare.net/betun68/modelo-de-rentabilidad>

**FIGURA No 08 IMPACTO DE LA RENTABILIDAD EN LAS DECISIONES**



FUENTE: <http://www.slideshare.net/betun68/modelo-de-rentabilidad>

**FIGURA No 09 QUE LE PERMITE LA MEDICION DE LA RENTABILIDAD**



FUENTE: <http://www.slideshare.net/betun68/modelo-de-rentabilidad>

## 2.2. FUNDAMENTACIÓN FILOSÓFICA

La presente investigación está basada en el paradigma Crítico-Propositivo, ya que las dos variables interactúan entre sí, lo que permite establecer relaciones, proponer alternativas de solución, con la investigación de las Estrategias Comercialización, además facilita la interpretación, comprensión y explicación de los fenómenos sociales y se puede poner en marcha mediante un proceso metodológico, sistemático e investigativo, mediante el cual se proyecta originar conocimientos dirigidos a transformar la realidad del hotel LA CHIMENEA, mejorando los conocimientos de costos para superar inconvenientes que hasta ahora se vienen desarrollando.

Es crítico propositivo porque no solo se basa en los conocimientos adquiridos, sino que buscan la interacción transformadora en el momento de la toma de decisiones tomando en cuenta el análisis del desarrollo del control interno y su incidencia en la rentabilidad del hotel.

Con respecto a la investigación se analizará el control interno, costos y servicio, en los que el hotel LA CHIMENEA puede marcar una considerable diferenciación con respecto a sus competidores en el mercado y cambiar su realidad obteniendo así su meta.

## 2.3. FUNDAMENTACIÓN LEGAL

Constitución Política del Ecuador, Capítulo cuarto Soberanía económica de la Sección primera el Sistema económico y política económica

**Art. 283.-** El sistema económico es social y solidario; reconoce al ser humano como sujeto y fin; propende a una relación dinámica y equilibrada entre: sociedad, Estado y mercado, en armonía con la naturaleza; y tiene por objetivo garantizar la producción y reproducción de las condiciones

materiales e inmateriales que posibiliten el buen vivir. El sistema económico se integrará por las formas de organización económica pública, privada, mixta, popular y solidaria, y las demás que la Constitución determine. La economía popular y solidaria se regulará de acuerdo con la ley e incluirá a los sectores cooperativistas, asociativos y comunitarios.

**Art. 284.-** La política económica tendrá los siguientes objetivos:

1. Asegurar una adecuada distribución del ingreso y de la riqueza nacional.
  
2. Incentivar la producción nacional, la productividad y competitividad sistémica, la acumulación del conocimiento científico y tecnológico, la inserción estratégica en la economía mundial y las actividades productivas complementarias en la integración regional.
  
3. Asegurar la soberanía alimentaria y energética.
  
4. Promocionar la incorporación del valor agregado con máxima eficiencia, dentro de los límites biofísicos de la naturaleza y el respeto a la vida y a las culturas.
  
5. Lograr un desarrollo equilibrado del territorio nacional, la integración entre regiones, en el campo, entre el campo y la ciudad, en lo económico, social y cultural.
  
6. Impulsar el pleno empleo y valorar todas las formas de trabajo, con respeto a los derechos laborales.
  
7. Mantener la estabilidad económica, entendida como el máximo nivel de producción y empleo sostenibles en el tiempo.

8. Propiciar el intercambio justo y complementario de bienes y servicios en mercados transparentes y eficientes.

9. Impulsar un consumo social y ambientalmente responsable.

### **Sección segunda.- Política fiscal**

**Art. 285.-** La política fiscal tendrá como objetivos específicos:

1. El financiamiento de servicios, inversión y bienes públicos.

2. La redistribución del ingreso por medio de transferencias, tributos y subsidios adecuados.

3. La generación de incentivos para la inversión en los diferentes sectores de la economía y para la producción de bienes y servicios, socialmente deseables y ambientalmente aceptables.

## **LEY DE RÉGIMEN TRIBUTARIO INTERNO.**

### **IMPUESTO A LA RENTA**

#### **Capítulo I**

#### **NORMAS GENERALES**

Art. 1 Objeto del impuesto. Establece el impuesto a la renta global que obtengan las personas naturales, las sucesiones indivisas y las sociedades nacionales o extranjeras, de acuerdo con las disposiciones de la presente Ley.

Art. 2 Concepto de renta Para efectos de este impuesto se considera renta:



- 1 Los ingresos de fuente ecuatoriana obtenidos a título gratuito o a título oneroso provenientes del trabajo, del capital o de ambas fuentes, consistentes en dinero, especies o servicios; y
- 2 Los ingresos obtenidos en el exterior por personas naturales domiciliadas en el país o por sociedades nacionales, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 98 de esta Ley.

Art. 3 Sujeto activo. El sujeto activo de este impuesto es el Estado. Lo administrará a través del Servicio de Rentas Internas.

Art. 4. Sujetos pasivos. Son sujetos pasivos del impuesto a la renta las personas naturales, las sucesiones indivisas y las sociedades, nacionales o extranjeras, domiciliadas o no en el país, que obtengan ingresos gravados de conformidad con las disposiciones de esta Ley.

Los sujetos pasivos obligados a llevar contabilidad, pagarán el impuesto a la renta en base de los resultados que arroje la misma.

Art. (...).- Partes relacionadas.- Para efectos tributarios se considerarán partes relacionadas a las personas naturales o sociedades, domiciliadas o no en el Ecuador, en las que una de ellas participe directa o indirectamente en la dirección, administración, control o capital de la otra; o en las que un tercero, sea persona natural o sociedad domiciliada o no en el Ecuador, participe directa o indirectamente, en la dirección, administración, control o capital de éstas.

Se considerarán partes relacionadas, los que se encuentran inmersos en la definición del inciso primero de este artículo, entre otros casos los siguientes:

- 1) La sociedad matriz y sus sociedades filiales, subsidiarias o establecimientos permanentes.
- 2) Las sociedades filiales, subsidiarias o establecimientos permanentes, entre sí.
- 3) Las partes en las que una misma persona natural o sociedad, participe indistintamente, directa o indirectamente en la dirección, administración, control o capital de tales partes.
- 4) Las partes en las que las decisiones sean tomadas por órganos directivos integrados en su mayoría por los mismos miembros.
- 5) Las partes, en las que un mismo grupo de miembros, socios o accionistas, participe indistintamente, directa o indirectamente en la dirección, administración, control o capital de éstas.
- 6) Los miembros de los órganos directivos de la sociedad con respecto a la misma, siempre que se establezcan entre éstos relaciones no inherentes a su cargo.
- 7) Los administradores y comisarios de la sociedad con respecto a la misma, siempre que se establezcan entre éstos relaciones no inherentes a su cargo.
- 8) Una sociedad respecto de los cónyuges, parientes hasta el cuarto grado de consanguinidad o segundo de afinidad de los directivos; administradores; o comisarios de la sociedad.
- 9) Una persona natural o sociedad y los fideicomisos en los que tenga derechos.

## **2.4. CATEGORÍAS FUNDAMENTALES**

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

#### **2.4.1.1. Marco conceptual variable independiente**

**Contabilidad de Costos:** Es la rama de la contabilidad que trata de la clasificación, registro, asignación, sintonización e información de los costes actuales y prospectivos. Proporciona el medio a través del cual los directivos pueden controlar los costes de producción. **(Rosenberg, 1989 p. 92)**

**Comanda:** “Orden o pedido de comida y bebida que se hace a un mesero” **(Diccionario de Turismo y Hotelería. João da Costa, 1998 p. 109)**

**Costo:** **(Youshimatz 1986 p.15)** Representa el valor en dinero pagado, para comprar o producir una mercancía o un servicio. El costo significa el precio de la mercancía o servicios, cuando la mercancía es consumida o los servicios son prestados.

**Costo Fijo:** Coste (o Gasto) que para un período y escala de producción determinados no varía en su total, sino que se hace progresivamente más pequeño por unidad de producto a medida que el volumen de producción aumenta. **(Rosenberg, 1989 p. 103)**

**Costos netos:** “Es la porción de costo resultante, después de haber rebajado los créditos del mes” **(Administración moderna de hoteles y moteles. Gerald Lattín, 2000 p. 161).**

**Costo Variable o Unitario:** Coste unitario de la producción o de factores de producción como mano de obra, materiales y servicios cuyo uso aumenta al incrementarse la producción. **(Rosenberg, 1989 p. 104).**

**Créditos al costo:** “Son aquellos insumos o productos terminados de alimentos y bebidas que no fueron vendidos, sino obsequiados como atenciones, donaciones, etc.” **(Manual de Costos. Whyndham International 2000 p. 22)**

**Factor de costo:** “Es una constante que se utiliza para calcular el precio o costo por porción y el costo por kilogramo limpio” **(Manual de Control de Costos de Alimentos y Bebidas. INCE-TURISMO, 2000 p. 94)**

**Hospedaje:** Contrato por el cual un fondista o un hotelero se obliga a prestar del huésped alojamiento a cambio de un pago previamente establecido. **(Da Costa, 1993 p. 118)**

**Hotelería:** Conjunto de servicios capaces de satisfacer las necesidades de alojamiento y alimentación de los turistas a cambio de un precio previamente convenido, generalmente económico. **(Da Costa, 1993 p. 119)**

**Hotel:** Edificación capaz de dar alojamiento y servir alimentos y bebidas a los clientes que generalmente están temporalmente en el establecimiento. **(Da Costa, 1993 p. 119)**

**Hotel Turismo:** Instalación hotelera que pueda operar todo el año o solamente durante temporadas **(Da Costa, 1993 p. 119)**

**Ingresos:** Total de los recursos obtenidos por las ventas del producto o servicio de la firma durante el período establecido. **(Rosenberg, 1989 p. 224)**

**Ingreso Total:** conjunto de percepciones totales de una empresa. Equivale al precio unitario por el número de unidades vendidas. **(Rosenberg, 1989 p. 224).**

**Intangibles:** Se entiende por intangibles o servicios, las acciones que son realizadas para nosotros por otras personas y que suelen ser usados en el lugar de la prestación de ese servicio. **(Da Costa, 1993 p. 127)**

**Mono-exportadores:** Dícese de los países que concentran una fuerte proporción de sus exportaciones en un solo bien, generalmente un producto primario. **(Sabino, 1991 p.165)**

**Precio de Venta:** El que debe pagar en efectivo el cliente por los bienes adquiridos. **(Rosenberg, 1989 p. 318)**

**Presupuesto:** Es una representación en términos contabilísticos de las actividades a realizar por una organización, para alcanzar determinadas metas, y que sirve como instrumento de planificación, de coordinación y de control de funciones. **(Gómez Rondón, 1989 p. 11)**

**Punto Equilibrio:** Punto en el que la oferta iguala a la demanda. **(Rosenberg, 1989 p. 342)**

**Recepción:** Departamento de un hotel que se encarga del registro de los huéspedes, su salida y de llevar las estadísticas de ocupación. **(Foster, 1994 p. 175)**

**Servicios:** Actividades, prestaciones, ventajas o satisfacciones que se ponen en venta, o que pueden obtenerse en relación con la venta de bienes o productos. **(Enciclopedia del Management, 1990 p. 688).**

**Servicios de Alimentación:** Locales, tales restaurantes y bares donde se pueden adquirir alimentos y bebidas. **(Da Costa, 1993 p. 213).**

**Servicios de Pisos:** En la industria hotelera, servicio que presta la gran mayoría de los respectivos establecimientos y que consiste en servir alimentos y bebidas en la habitación del huésped, el cual la ordena por el teléfono del cuarto a partir de un menú de servicios de habitaciones. **(Da Costa, 1993 p. 212)**

**Control Interno** según **Juan M. Aguirre y otros (2005:189-194)**, en su trabajo menciona que el control interno puede definirse como un conjunto de procedimientos, políticas directrices y planes de organización los cuales tienen por objetivo asegurar una eficiencia, seguridad y orden en la gestión financiera, contable y administrativa de la empresa.

Es importante destacar que esta definición de control interno no solo abarca el entorno financiero y contable sino también los controles cuya meta es la eficiencia administrativa y operativa dentro de la organización empresarial. De ahí se establece la siguiente clasificación para el control interno:

- ✓ **Control interno contable:** Son los controles y métodos establecidos para garantizar la protección de los activos y la fiabilidad y validez de los registros y sistemas contables.
- ✓ **Control interno administrativo:** Son los procedimientos existentes en la empresa para asegurar la eficiencia operativa y el cumplimiento de las directrices definidas por la dirección.

Para la presente investigación se considerara el control interno administrativo para lo cual se ha tomado como referencia información de distintos autores. El control es la función administrativa por medio de la

cual se evalúa el rendimiento. Para **Robbins (1996: Internet)**, el control puede definirse como “el proceso de regular actividades que aseguren que se están cumpliendo como fueron planificadas y corrigiendo cualquier desviación significativa”.

Sin embargo **Stoner (1996: internet)**, lo define de la siguiente manera: “El control administrativo es el proceso que permite garantizar que las actividades reales se ajusten a las actividades proyectadas”. El control administrativo es el proceso mediante el cual la administración se asegura de que los recursos sean obtenidos y usados eficientemente en función de los objetivos planeados por la cooperativa.

#### **2.4.1.2. Marco conceptual variable dependiente**

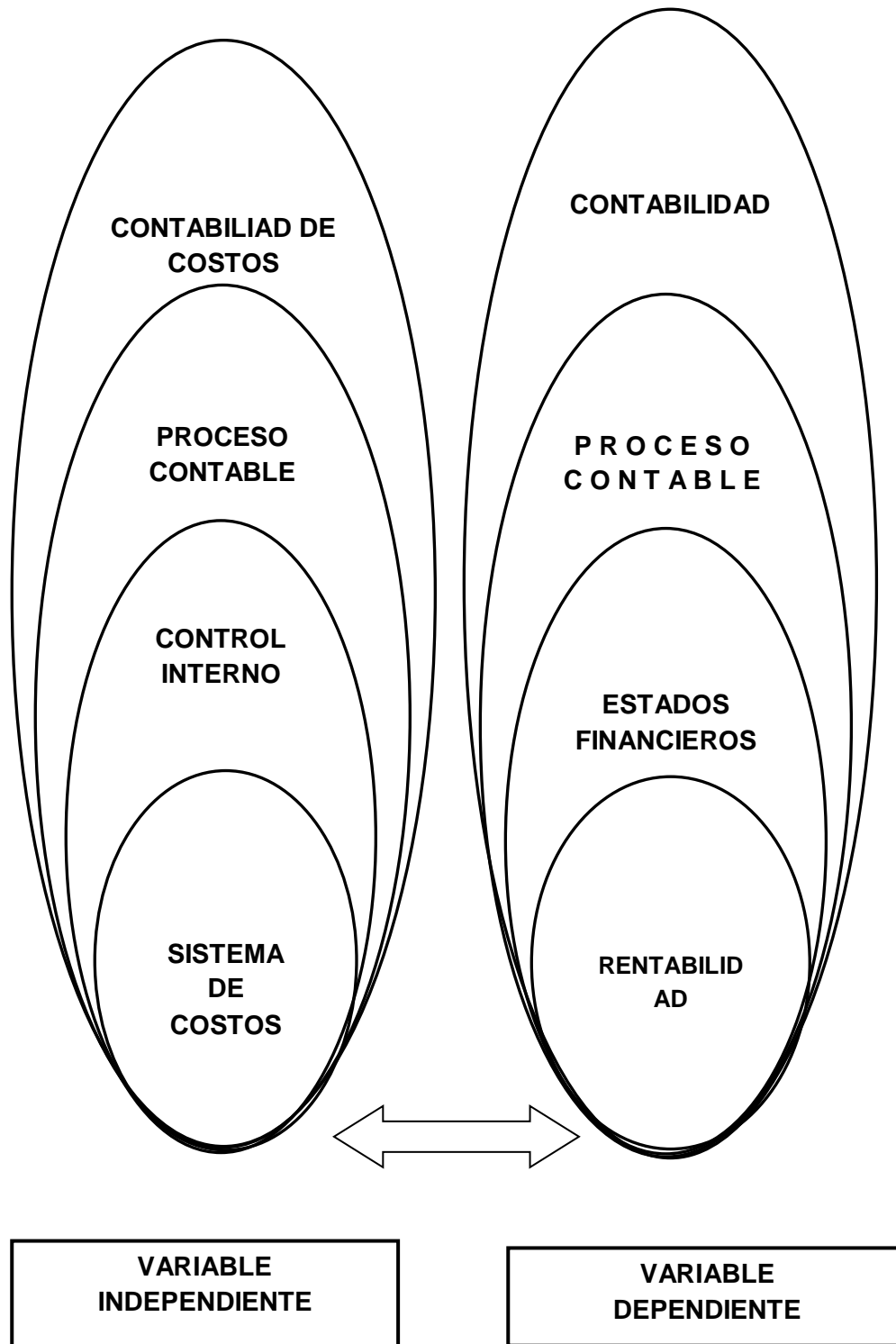
**RENTABILIDAD.-** Según **José M. y Castán F. (1997: Internet)**, en su trabajo explica la necesidad que todo tipo de negocio tiene de controlar la marcha de sus finanzas, esta obra tiene como objetivo abordar la gestión financiera de la empresa con un enfoque práctico.

Según **Juan Sánchez (2002: Internet)**, señala además que la base del análisis económico-financiero se encuentra en la cuantificación del binomio rentabilidad-riesgo, que se presenta desde una triple funcionalidad: análisis de la rentabilidad, análisis de la solvencia, entendida como la capacidad de la empresa para satisfacer sus obligaciones financieras (devolución de principal y gastos financieros).

**Rentabilidad económica** se establece como indicador básico para juzgar la eficiencia en la gestión empresarial, pues es precisamente el comportamiento de los activos, con independencia de su financiación, el que determina con carácter general que una empresa sea o no rentable en términos económicos.

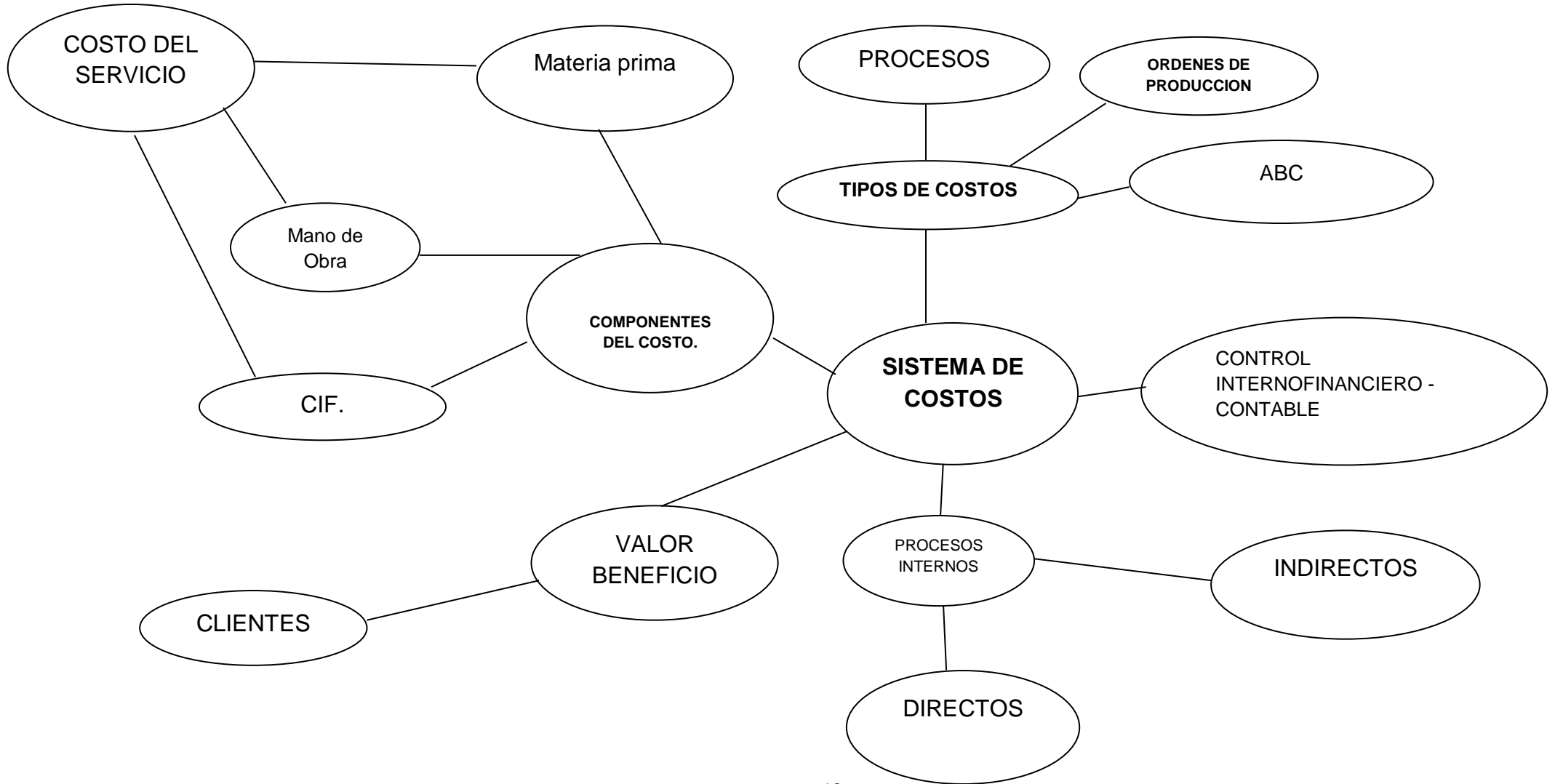
## Gráficos de inclusión interrelacionados

- Superordinación conceptual

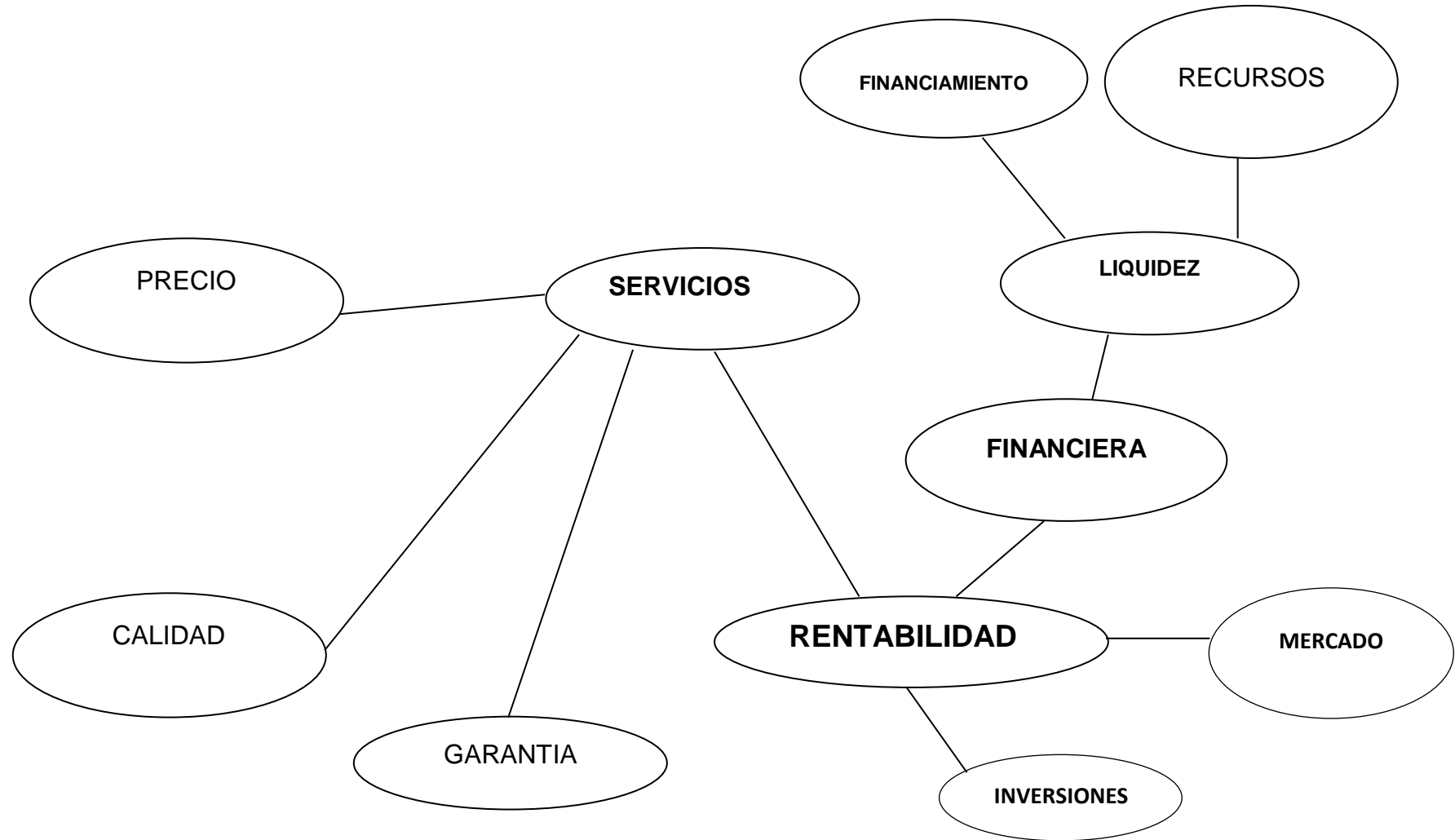




• **Subordinación conceptual**



- **Subordinación conceptual**



## **2.5. HIPOTESIS**

La implementación del sistema de costos ABC incide en la rentabilidad del hotel LA CHIMENEA de la Ciudad de Baños de Agua Santa.

## **2.6 Señalamiento variable de la hipótesis**

- **Variable independiente:** Sistema de costos ABC
- **Variable dependiente:** Rentabilidad

## CAPÍTULO III

### METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN

#### 3.1. ENFOQUE

El presente proyecto de investigación será predominantemente cualitativo, por cuanto el Sistema de Costos afecta a los individuos y empresa bajo lo cual se trata de solucionar los problemas con ayuda de los técnicos en la material.

Tomando como referencia a **Víctor Hugo Abril (2008: 5)**, indica que la Investigación Cualitativa se ha concebido últimamente como aquel tipo de investigación en el cual participan los individuos y comunidad para solucionar sus propias necesidades y problemas, bajo la guía de técnicos al respecto, pero con la participación directa de todos los interesados en su desarrollo.

Por lo expuesto la presente investigación se fundamenta entonces en el paradigma positivista, el mismo que según lo define, **Luis G. Meza C. (2010: Internet)**, el positivismo es una corriente de pensamiento cuyos inicios se suele atribuir a los planteamientos de Auguste Comte, y que no admite como válidos otros conocimientos sino los que proceden de las ciencias empíricas

La Investigación Cualitativa no sólo nos provee de los medios para explorar situaciones complejas y caóticas de la vida real, sino que contribuyen con múltiples opciones metodológicas sobre cómo acercarse a tal situación de acuerdo con el problema y los objetivos del estudio, también a la recolección, análisis e interpretación de los datos.

La investigación cualitativa en el presente proyecto trata de comprender las complejas relaciones entre todo lo que existe, además obtiene

descripciones detalladas de situaciones, eventos, personas, interacciones y comportamientos que son observables. Incorpora lo que los participantes dicen, sus experiencias, actitudes, creencias, pensamientos y reflexiones con completa veracidad.

### **3.2. MODALIDAD BÁSICA DE LA INVESTIGACIÓN**

La investigación tiene como objetivo recopilar información acerca del tema. Por ello es de carácter bibliográfico y de campo.

Para **Leopoldo Fuente (2008: Internet)**, la investigación documental es la que se realiza, como su nombre lo indica, apoyándose en fuentes de carácter documental, esto es, en documentos de cualquier especie. Como subtipos de esta investigación encontramos la investigación bibliográfica, la hemerográfica y la archivística; la primera se basa en la consulta de libros, la segunda en artículos o ensayos de revistas y periódicos, y la tercera en documentos que se encuentran en los archivos, como cartas, oficios, circulares, expedientes y otros.

Se aplica la investigación bibliográfica en este trabajo investigativo porque se recaba información en libros, revistas, internet, y otras fuentes relacionadas con el Sistema de costos ABC y la Rentabilidad en la empresa, con el propósito de conocer las generalidades del Sistema para poder establecer las herramientas de control interno contable adecuadas para su aplicación y mejorar la Rentabilidad del hotel.

Según lo que indica, **Mario Tamayo (2008: Internet)**, en su libro sobre el Proceso de la Investigación, define a la Investigación de campo como el tipo de investigación que se apoya en informaciones que provienen entre otras, de entrevistas, cuestionarios, encuestas y observaciones. Como es compatible desarrollar este tipo de investigación junto a la investigación de carácter documental, se recomienda que primero se consulten las

fuentes de la de carácter documental, a fin de evitar una duplicidad de trabajos.

La investigación de campo en el presente proyecto es aplicada porque se recopila información de los propietarios y empleados del hotel LA CHIMENEA, de los especialistas en el área de la Contabilidad de Costos, y de entendidos en el área de hotelería y turismo, en forma precisa utilizando técnicas e instrumentos como entrevistas encuesta, y la observación de campo para poder determinar la mejor manera de proteger los activos en riesgo.

### **3.3. NIVELES DE LA INVESTIGACION:**

El nivel explicativo se aplica mediante la identificación de la relación causal existente entre las variables del problema, tomando como base lo real y concreto; y así poder darle una respuesta a la problemática que está siendo investigada.

La presente investigación es de carácter explicativa, ya que muestra en forma clara y precisa los hechos que se han investigado para que se explique al interesado el objetivo de nuestra investigación; científica y aplicada, para lo cual se recurrirá a la técnicas de investigación como es la observación.

### **3.4. POBLACIÓN Y MUESTRA**

#### **Población:**

Es importante conocer la definición de población, de acuerdo con lo indicado por **Germán Fracica (1988: 36)**, la población es el conjunto de todos los elementos a los cuales se refiere la investigación. Se puede también definir como el conjunto de todas las unidades de muestreo

Para el presente proyecto de investigación se ha definido a la población como los propietarios y el personal que conforma el hotel LA CHIMENEA del cantón Baños de Agua Santa, en el que actualmente laboran diez personas, en las diferentes áreas según la estructura orgánica funcional utilizada, por cuanto están involucradas directamente con el problema planteado. Se encuentra distribuido según se muestra a continuación:

La población a ser estudiada es el personal de la empresa misma que detallo a continuación:

**TABLA N° 1 Personal de la Empresa Hotel La Chimenea.**

<b>No.</b>	<b>AREA</b>	<b>NUMERO DE FUNCIONARIOS</b>
1	Administración	4
2	Hospedaje	6
3	Restaurante	8
4	Logística	2
<b>TOTAL</b>		<b>20</b>

**Fuente: Hotel la Chimenea (2012)**

**Elaborado por: Jimena Sánchez (2012)**

TABLA N° 2 Nómina oficial del personal de la Empresa Hotel La Chimenea.

N°	NOMBRE Y APELLIDO	CARGO
1	Mario Avelino Santamaría Villacis	Gerente
2	Piedad Vargas Mariño	Sub Gerente
3	Juan Carlos Alulema	Contador
4	Hilda Almeida	Administrador
5	Susana Guerrero	Restaurant
6	Maritza Mena	Restaurant
7	Wilma Puruncajas	Restaurant
8	Imelda Moreno	Restaurant
9	Cecilia Lara	Restaurant
10	Adriana Aman	Restaurant
11	Carmen Velasco	Restaurant
12	Tania Medina	Restaurant
13	Bianca Moreno	Hospedaje
14	Maruja Torres	Hospedaje
15	Sixto Bernal	Hospedaje
16	Bolívar Albán	Hospedaje
17	Mario Peñafiel	Hospedaje
18	Antonio Chávez	Hospedaje
19	Mario Enriquez	Logística
20	Luis Tufiño	Logística

**Fuente: Hotel la Chimenea (2012)**

**Elaborado por: Jimena Sánchez (2012)**

### 3.4.2. Muestra

De acuerdo a lo que establece **Lamberto Vera (2010: Internet)** la muestra es un subconjunto fielmente representativo de la población. Hay



diferentes tipos de muestreo. El tipo de muestra que se seleccione dependerá de la calidad y cuán representativo se quiera sea el estudio de la población.

**Muestreo estratificado.-** Conforme a lo publicado en la página web de la enciclopedia **WIKIPEDIA (2010: Internet)** el muestreo estratificado consiste en la división previa de la población de estudio en grupos o clases que se suponen homogéneos con respecto a alguna característica de las que se van a estudiar. A cada uno de estos estratos se le asignaría una cuota que determinaría el número de miembros del mismo que compondrán la muestra. Dentro de cada estrato se suele usar la técnica de muestreo sistemático, una de las técnicas de selección más usadas en la práctica.

Según la cantidad de elementos de la muestra que se han de elegir de cada uno de los estratos, existen dos técnicas de muestreo estratificado:

- **Asignación proporcional:** el tamaño de la muestra dentro de cada estrato es proporcional al tamaño del estrato dentro de la población.
- **Asignación óptima:** la muestra recogerá más individuos de aquellos estratos que tengan más variabilidad. Para ello es necesario un conocimiento previo de la población

### **3.5. OPERACIONALIZACIÓN DE LAS VARIABLES**

Según **Héctor Ávila (2009: Internet)**, operacionalizar es definir las variables para que sean medibles y manejables. Un investigador necesita traducir los conceptos (variables) a hechos observables para lograr su medición. Las definiciones señalan las operaciones que se tienen que realizar para medir la variable, de forma tal, que sean susceptibles de

observación y cuantificación. La definición operacional de un concepto consiste en definir las operaciones que permiten medir ese concepto o los indicadores observables por medio de los cuales se manifiesta ese concepto.

En resumen, una definición operacional puede señalar el instrumento por medio del cual se hará la medición de las variables. La definición operativa significa ¿cómo le voy a hacer en calidad de investigador para operacionalizar mi pregunta de investigación?.

A continuación se muestra la Operacionalización de las variables para el presente proyecto de investigación:

### 3.5.1. Operacionalización de la variable independiente: SISTEMA DE COSTOS ABC

CONCEPTUALIZACIÓN	CATEGORIAS	INDICADORES	ITEMS BÁSICOS	TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE RECOLECCIÓN DE INFORMACIÓN
<p><b>SISTEMA DE COSTOS ABC:</b></p> <p>Es un modelo que se basa en la agrupación en centros de costos que conforman una secuencia de valor de los productos y servicios de la actividad productiva de la empresa. Centra sus esfuerzos en el razonamiento de gerencial en forma adecuada las actividades que causan costos y que se relacionan a través de su consumo con el costo de los productos. Lo más importante es conocer la generación de los costos para obtener el mayor beneficio posible de ellos, minimizando todos los factores que no añadan valor.</p>	<p>Evaluación del Sistema de costos existente en la empresa.</p> <p>Secuencia de las actividades productivas – servicios</p>	<p>Número de Actividades</p>	<p>¿Se analiza el sistema empírico de costos de la empresa?</p>	<p>Encuesta</p> <p>Gerente</p> <p>Contador</p> <p>Empleados de Hotel</p> <p>Empleados de Restaurant</p>
	<p>Costos de Materiales</p> <p>Costos de Mano de Obra</p> <p>Costo Indirectos de Fabricación</p> <p>Servicio</p>	<p>Cantidad y Costos de Materiales.</p> <p>Sueldos Salarios</p> <p>Costos por Hora</p> <p>Cantidad de HH</p> <p>Costos indirectos.</p> <p>Costos Unitario Servicio</p>	<p>¿Piensa usted que la inaplicación de un sistema de costos genera reducción en la rentabilidad?</p>	<p>Encuesta</p> <p>Gerente</p> <p>Contador</p> <p>Empleados de Hotel</p> <p>Empleados de Restaurant</p>

### 3.5.2. Operacionalización de la variable dependiente: RENTABILIDAD

CONCEPTUALIZACIÓN	CATEGORIAS	INDICADORES	ITEMS BÁSICOS	TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE RECOLECCIÓN DE INFORMACIÓN
<p><b>Rentabilidad.</b> Es la diferencia entre los ingresos y gastos para determinar la utilidad, por ejemplo: cuando hablamos de capital invertido podemos considerar que el mismo es el activo, y el que el capital invertido es el importe de los fondos propios.</p>	Financiera	Liquidez	¿Cree usted que la rentabilidad mínima del periodo fue por no existir un sistema de costos?	Encuesta Gerente Contador Cajero Propietarios
			¿Cree usted que la disminución de costos ayudará a mejorar la rentabilidad de la Chimenea?	
	Fondos propios Inversión Servicios Mercado	Beneficios obtenidos	¿La rentabilidad obtenida fue la esperada?	Encuesta Gerente Contador Cajero Propietarios

### **3.6. RECOLECCIÓN DE INFORMACIÓN**

Metodológicamente para **Luis Herrera E. y otros (2002: 174-178 y 183-185)**, 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.**

Se va a investigar para lograr el objetivo propuesto que es “Mejorar la rentabilidad del Hotel la Chimenea con la utilización de un sistema de Costos ABC en el año 2013.”

En este proyecto las personas a ser investigadas son:

- ✓ Gerente
  - ✓ Subgerente
  - ✓ Empleados de hospedaje
  - ✓ Empleados de Restaurante
- **Selección de las técnicas a emplear en el proceso de recolección de información.**

Según **Héctor Ávila (2006:66-67)**, en su trabajo menciona que la encuesta se utiliza para estudiar poblaciones mediante el análisis de

muestras representativas a fin de explicar las variables de estudio y su frecuencia.

La instrumentación consiste en el diseño de un cuestionario o de una cédula de entrevista elaborados para medir opiniones sobre eventos o hechos específicos. Los dos anteriores instrumentos se basan en una serie de preguntas. En el cuestionario las preguntas son administradas por escrito a unidades de análisis numerosas.

De acuerdo a la forma de obtención de la información las encuestas se clasifican en:

- a) Entrevistas
- b) Cuestionarios por Correo
- c) Panel
- d) Entrevistas por Teléfono.

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

En la presente investigación se utilizara el cuestionario de encuesta, al personal del Hotel La Chimenea, la misma que será realizada en un formato diseñado por el investigador para el cumplimiento del objetivo propuesto.

- **Selección de recursos de apoyo (equipos de trabajo).** En la investigación no existió personal de apoyo.
- **Explicitación de procedimientos para la recolección de información, cómo se va a aplicar los instrumentos, condiciones de tiempo y espacio, etc.**

TABLA N° 3 Procedimiento de recolección de información

TÉCNICAS	PROCEDIMIENTO
Encuesta	<p>¿Cómo? Para la presente investigación se utilizarán los siguientes métodos que son el analítico y el científico.</p> <p><b>Método Inductivo</b>, porque permite analizar casos particulares para poder llegar a conclusiones generales.</p> <p><b>Método Científico</b>, porque es un conjunto de principios, reglas y procedimientos que orientan la investigación con la finalidad de alcanzar un conocimiento objetivo de la realidad; demostrado y comprobado racionalmente.</p> <p>Existen ocho pasos para este método:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Identificación del problema,</li> <li>2. Planteamiento del problema,</li> <li>3. Revisión bibliográfica,</li> <li>4. Formulación de hipótesis,</li> <li>5. Elección de técnicas,</li> <li>6. Recolección de información,</li> <li>7. Análisis de datos; y,</li> <li>8. Conclusiones.</li> </ol>
	<p>¿Dónde? Las encuestas se las realizarán en el Hotel La Chimenea.</p>
	<p>¿Cuándo? En la primera semana de julio del 2013.</p>

**Fuente: Métodos de la investigación (2013)**

**Elaborado por: Jimena Sánchez (2013)**

### 3.7. PROCESAMIENTO Y ANÁLISIS DE LA INFORMACION

#### 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 cuadros según variables de cada hipótesis:** manejo de información, estudio estadístico de datos para presentación de resultados.

TABLA N°4 Cuantificación de resultados

PREGUNTA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		

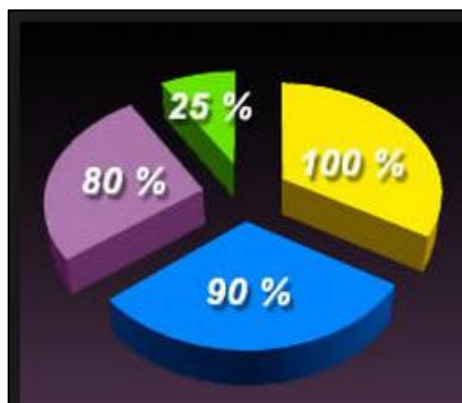
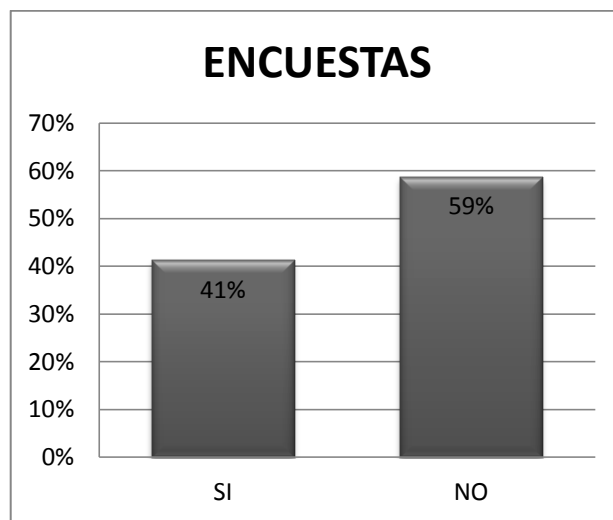
Fuente: Investigación de campo (2013)

Elaborado por: Jimena Sánchez (2013)



- **Representaciones gráficas.** Por medio de los gráficos de columnas, y de pasteles se pueden trazar datos que se organizan en columnas o filas de una hoja de cálculo en un gráfico de columnas. Este tipo de gráfico es útil para mostrar cambios de datos en un período de tiempo o para ilustrar comparaciones entre elementos.

En los gráficos de columnas, las categorías normalmente se organizan en el eje horizontal y los valores en el eje vertical.



**Fuente:** Investigación de campo (2013)

**Elaborador por:** Jimena Sánchez (2013)

### 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.** En la presente investigación para la comprobación de la hipótesis se utilizara la prueba de bondad de ajuste Chi- cuadrada, con ayuda de la herramienta de Excel.

Según **Franklin Hernán Garzón (2011:57-58)**, en su trabajo nos dice es una prueba estadística no paramétrica, esta prueba se utiliza generalmente para determinar la relación entre variables cualitativas. La prueba de bondad de ajuste siempre es una prueba de una cola, en la que el rechazo se presenta en la cola superior de la distribución Chi – cuadrada.

Para realizar una prueba de bondad de ajuste Chi – cuadrada se deben seguir los siguientes pasos:

**Paso 1:** Establezca la hipótesis nula y alternativa

**Paso 2:** Seleccione una muestra aleatoria y anotar la frecuencia observada  $f_o$  en cada categoría.

**Paso 3:** Suponer que la hipótesis nula es verdadera y determinar la frecuencia esperada  $f_e$  en cada categoría multiplicando por la probabilidad de esa categoría.

**Paso 4:** Representación grafica

$$X^2 = \sum_{i=1}^k \frac{(f_i - e_i)^2}{e_i}$$

Gl= Grado de libertad

$$Gl = (n-1) (m-1)$$

**Dónde:**

X2 Chi- cuadrada

Tf Total de la fila

TC Total de la columna

TM Total de la muestra

**Paso 5:** Aplicar la regla rechazo: Rechazar Ho si  $X^2 \geq X^2_{\alpha}$

Donde  $\alpha$  es el nivel de significancia utilizado para la prueba y se tienen k – 1 grados de libertad.

**Nota:** Los límites de la región de rechazo están definidas por gl = K-1 cuando se compara K proporciones de muestra.

- **Establecimiento de conclusiones y recomendaciones.**

TABLA N° 5 Relación de objetivos específicos, conclusiones y recomendaciones

OBJETIVOS ESPECÍFICOS	CONCLUSIONES	RECOMENDACIONES
Analizar las deficiencias que se presentan en la contabilidad hotelera.		
Demostrar cómo influye el Sistema de costos ABC en la rentabilidad obtenida a fin de crear estrategias para mantenerse en el mercado.		
Proponer la implementación del sistema de costos ABC con la finalidad de incrementar la rentabilidad del hotel.		

Fuente: Proyecto de Investigación (2013)

Elaborador por: Jimena Sánchez (2013)

## **CAPITULO IV**

### **ANALISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS**

#### **4.1. ANALISIS DE RESULTADOS**

En el presente trabajo de investigación se hace análisis del Sistema de costos existente aplicado al hotel LA CHIMENEA del cantón Baños de Agua Santa, modelo que se apega a la realidad actual en circunstancias en que se viene desarrollando en forma empírica la ejecución de la contabilidad hotelera en la empresa, para lo cual se realiza la investigación sobre temas de interés ejecutando una encuesta a los propietarios y empleados de la empresa en un total de 20 involucrados para comprobar el estado de conocimiento de la aplicación de dicho proceso, y a los clientes con una muestra total de 25.

Los resultados que se dan en la encuesta aplicada a los propietarios y empleados con un cuestionario de 8 preguntas arrojan un resultado desfavorable, pues determinan la realidad el desconocimiento de un Sistema de costos aplicados para obtener la rentabilidad deseada de la empresa, y del cuestionario aplicado a los clientes de 10 preguntas, determinan la realidad en el grado de rentabilidad que presenta la empresa, cabe mencionar que lo hacen escasa o parcialmente por desconocimiento de este proceso.

Para el procesamiento de la investigación se utiliza el programa Excel. Se destacan tendencias o relaciones fundamentales de acuerdo con los objetivos e hipótesis. Así como para la interpretación de los resultados. Se lo hace con el apoyo del marco teórico, en el aspecto pertinente.

#### 4.1.1. TABULACIÓN DE RESULTADOS DE LA ENCUESTA A PROPIETARIOS Y EMPLEADOS DE LA EMPRESA

##### 1) Pregunta N°1: ¿Sabe que es un Sistema de costos?

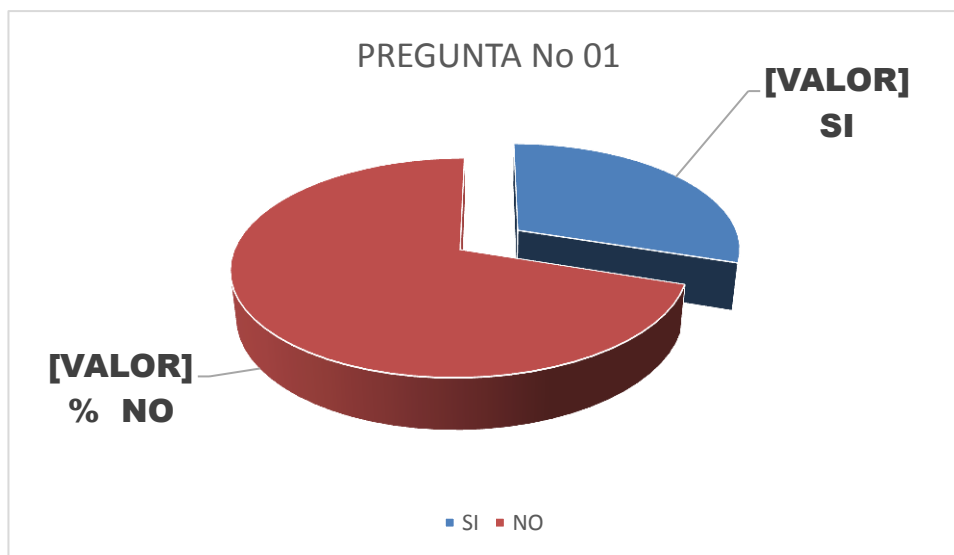
Tabla N°06

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
SI	6	30.00%	30.00%
NO	14	70.00%	100.00%
Total	20	100.00	

Fuente: Encuesta a Propietarios y empleados

Autor: Jimena Sánchez

Gráfico N°1



Fuente: Tabla 06

Autor: Jimena Sánchez

**Interpretación:** Los propietarios y empleados de la empresa determinan que el 30.00% de ellos conocen sobre el Sistema de Costos, mientras que el 70.00% manifiesta que no conocen sobre este tema.

**Análisis:**

Podemos concluir que la mayor parte del personal que labora en la empresa considera desconocer la información sobre los Sistemas de Costos por lo que aplican un sistema de contabilidad general para llevar los costos, es decir operaciones simples basados en el empirismo.

**2) Pregunta No 2 ¿Tiene conocimiento si en el Hotel LA CHIMENEA se aplica algún sistema de costos?**

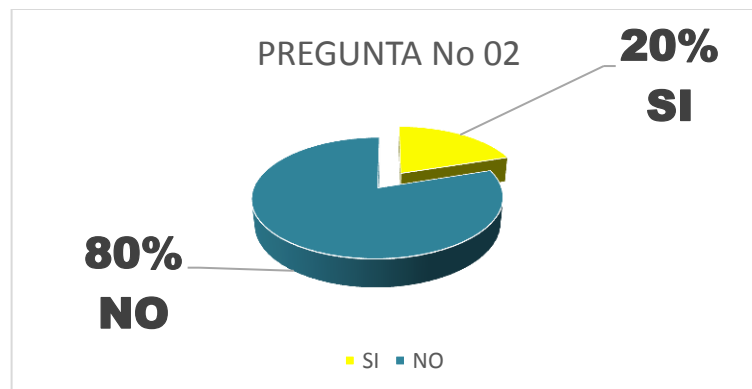
**Tabla N°07**

	<b>Frecuencia</b>	<b>Porcentaje</b>	<b>Porcentaje Acumulado</b>
SI TIENE CONOCIMIENTO	4	20.00%	20.00%
NO TIENE CONOCIMIENTO	16	80.00%	100.00%
Total	20	100.00%	

Fuente: Encuesta a propietarios y empleados

Autor: Jimena Sánchez

**Gráfico N°2**



**Fuente:** Tabla 07

**Autor:** Jimena Sánchez

**Interpretación:**

En un 80.00% desconocen si el hotel aplica algún sistema de costos, mientras que el 20% afirman que si aplica un sistema de costos el hotel LA CHIMENEA.

**Análisis:**

De esto se concluye que la mayoría de los encuestados desconocen que en la empresa se aplica o no un sistema de costos la poca importancia que se le ha otorgado al tema de la incorporación de adecuados sistemas de información financiera y de costos dentro de este tipo de la empresa; lo que explicaría en parte el poco éxito que han tenido en este ámbito.

**3) Pregunta N°3 ¿Califique con los parámetros de bueno, muy bueno y excelente la aplicación del sistema de costos que la empresa ha venido utilizando?**

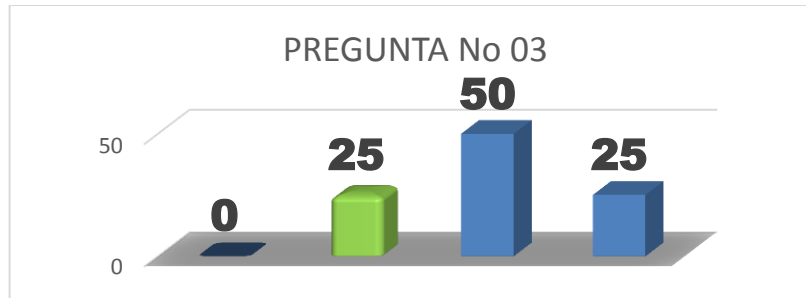
**Tabla N°08**

	<b>Frecuencia</b>	<b>Porcentaje</b>	<b>Porcentaje Acumulado</b>
MALO	0	0.00%	0.00%
BUENO	5	25.00%	25.00%
MUYBUENO	10	50.00%	75.00%
EXCELENTE	5	25.00%	100.00%
Total	20	100,00%	

Fuente: Encuesta a Propietario y empelados

Autor: Jimena Sánchez

**Gráfico N°3**



**Fuente:** Tabla 08 Pregunta 3

**Autor:** Jimena Sánchez

**Interpretación:**

En el hotel LA CHIMENEA de la ciudad de Baños el 25.00% determina que la aplicación de un Sistema de costos es Buena mientras que el 50% indican que es muy Bueno, en tanto que el restante 25% es excelente.

**Análisis:**

Podemos concluir que los encuestados en su mayoría consideran que aplicar un sistema de costos sería muy bueno.

**4) Pregunta N°4: ¿Ha escuchado que es un sistema de costos ABC?**

**Tabla N°09**

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
SI	4	20.00%	20.00%
NO	16	80.00%	100.00%
Total	20	100.00	

Fuente: Encuesta a Propietarios y empleados

Autor: Jimena Sánchez



**Gráfico N°4**



**Fuente:** Tabla 09

**Autor:** Jimena Sánchez

**Interpretación:** En la empresa mediante la encuesta se determina que el 20.00% conocen sobre el Sistema de Costos ABC, mientras que el 80.00% manifiesta que no conocen sobre este tema.

**Análisis:**

Podemos concluir que la mayor parte del personal que labora en la empresa considera desconocer la información sobre los Sistemas de Costos ABC por lo que aplican un sistema de contabilidad general para llevar los costos, es decir operaciones simples basados en el empirismo.

**5) Pregunta No 05 ¿De las siguientes opciones escoja la que más se relaciona con el hotel LA CHIMENEA y la aplicación de un sistema de costos efectivo como es el ABC?**

- a.- Contribuiría a la efectividad de la empresa.
- b.- Mejoraría la contabilidad de la empresa
- 4.- No mejoraría en nada.

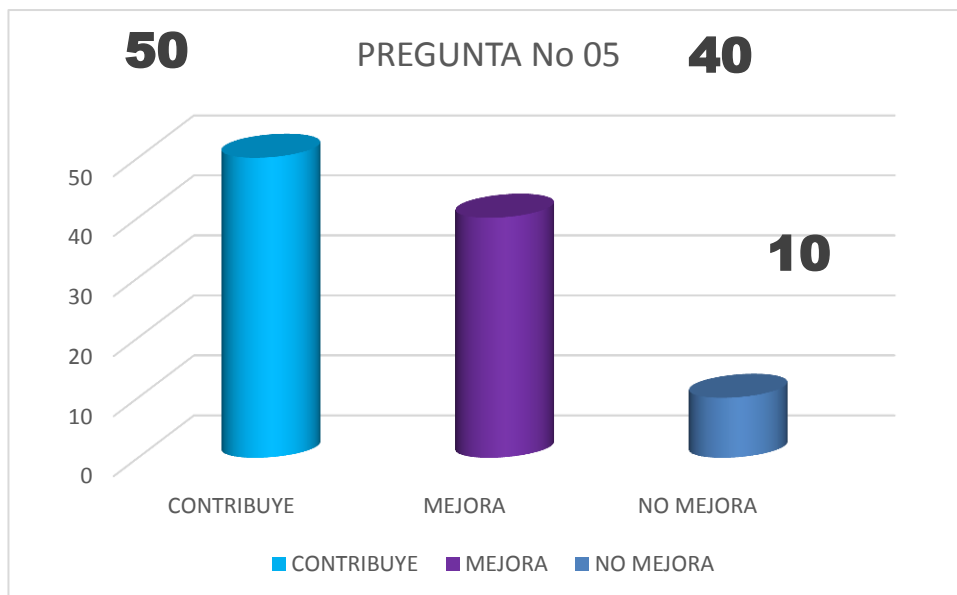
**Tabla N°10**

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
Contribuye	10	50.00%	50.00%
Mejora	8	40.00%	90.00%
No Mejora	2	10.00%	100.00%
Total	20	100,00%	

Fuente: Encuesta a Propietarios y empleados

Autor: Jimena Sánchez

**Gráfico N°5**



Fuente: Tabla 10

Autor: Jimena Sánchez

**Interpretación:** El 50% manifiesta que si contribuye a la efectividad de la empresa, el 40% indican que mejoraría la contabilidad de la empresa y el 10% manifiestan que no mejoraría en nada.

**Análisis:**

Podemos concluir que la mayor parte del personal que labora en la empresa considera que al aplicar el sistema de costos ABC coadyuvaría significativamente al desarrollo de la empresa con la mejor utilización de recursos y tiempo.

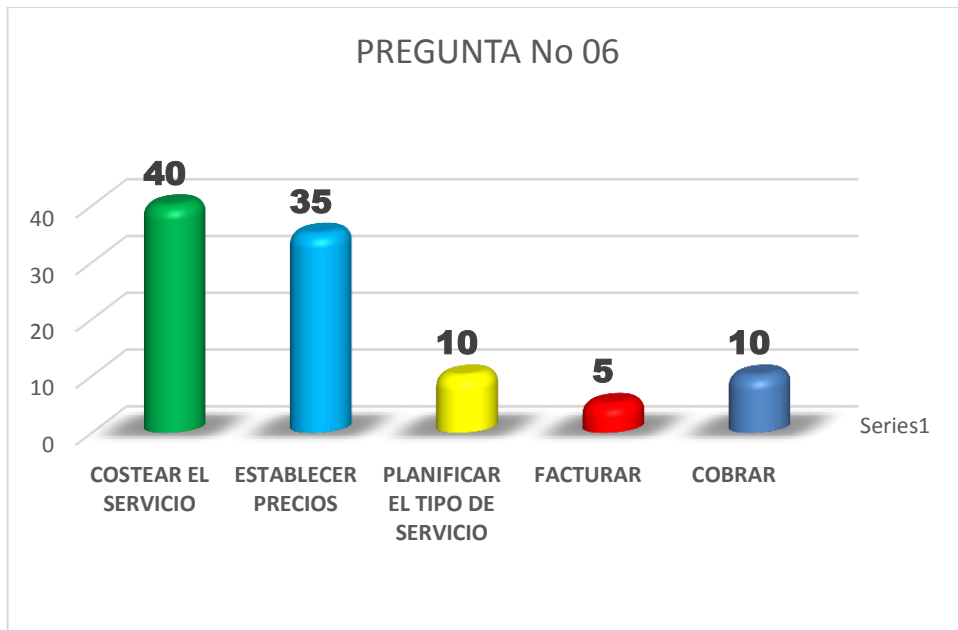
**6) Pregunta No 06 ¿De los siguientes Procesos cual considera el más importante para la aplicación del método ABC en el hotel?****Tabla N°11**

	<b>Frecuencia</b>	<b>Porcentaje</b>	<b>Porcentaje Acumulado</b>
1.- COSTEAR EL SERVICIO	8	40.00%	40.00 %
2.- ESTABLECER PRECIOS	7	35.00%	75.00%
3.- PLANIFICAR EL TIPO DE SERVICIO	2	10.00%	85.00%
4.- FACTURAR	1	5.00%	90.00%
5.- COBRAR	2	10.00%	100.00%
Total	20	100.00%	

Fuente: Encuesta a Propietarios y empleados

Autor: Jimena Sánchez

**Gráfico N°6**



**Fuente:** Tabla 11

**Autor:** Jimena Sánchez

**Interpretación:**

Se manifiesta que el 40% de los propietarios y empleados de la empresa LA FERIA CARNICOS Y ALGO MAS consideran que Costear el servicio es el proceso más importante para la aplicación del sistema de costos ABC, luego con un 35% el establecer precios, un 10% se inclina por planificar tipo de servicios y compartiendo este mismo porcentaje con un 10% cobrar, por ultimo con un 5% apenas se inclina por facturar.

**Análisis:**

Se concluye que los resultados se encuentran divididos, posiblemente debido al grado de instrucción de los encuestados.

Esto nos compromete con mayor razón a la capacitación, instrucción y aplicación de un sistema de costos por el método ABC.

**7) Pregunta N°7: ¿Cómo considera Ud. la rentabilidad de hotel LA CHIMENEA obtenida en el año 2012?**

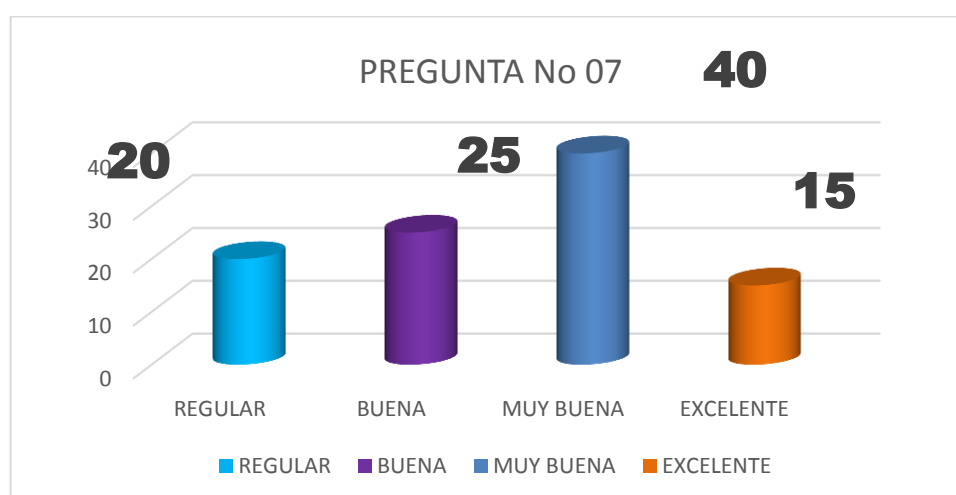
**Tabla N°12**

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
Regular	4	20.00%	20.00%
Buena	5	25.00%	45.00%
Muy Buena	8	40.00%	85.00%
Excelente	3	15.00%	100.00%
Total	20	100,00%	

Fuente: Encuesta a Propietarios y empleados

Autor; Jimena Sánchez

**Gráfico N°7**



Fuente: Tabla 12

Autor: Jimena Sánchez

### Interpretación:

La pregunta siete señala que el 20% de los encuestados piensan que la rentabilidad obtenida en el año 2012 fue regular, mientras que el 25% manifiestan que la rentabilidad en el año 2012 fue buena, el 40% que fue muy buena y finalmente 15% indican que fue excelente.

### Análisis:

Para la mayoría de encuestados, el año 2012 se obtuvo muy buena rentabilidad pese a la carencia de un sistema de costos.

**8) ¿Cree Ud. Que La aplicación del sistema de costos ABC en la empresa permitirían mejorar los costos contribuyendo a la rentabilidad del hotel LA CHIMENEA frente a la competencia?**

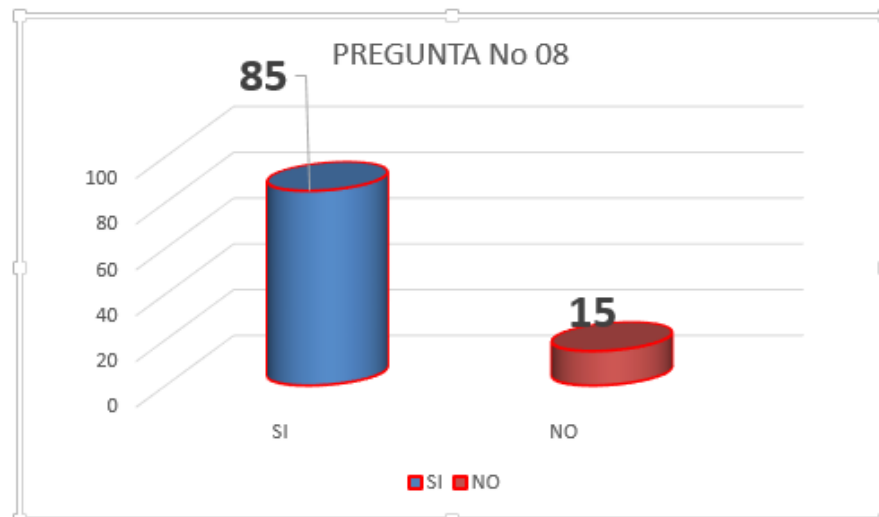
**Tabla N°13**

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
SI	17	85.00%	85.00%
NO	3	15.00%	100,00%
Total	20	100.00%	

Fuente: Encuesta a Propietarios y empleados

Autor: Jimena Sánchez

**Gráfico N°08**



**Fuente:** Tabla 14

**Autor:** Jimena Sánchez

### **Interpretación:**

La pregunta ocho nos indica que a pesar de todas las dudas en un 85% la mayoría de encuestados están convencidos de que la aplicación del sistema de costos ABC permitirían identificar mejor los factores que contribuirían a la rentabilidad, y la competitividad del hotel mientras que apenas un 15% manifiesta que no.

### **Análisis:**

Por lo tanto se hace muy necesario difundir información sobre el sistema de costos ABC para conocimiento de los involucrados en la empresa

### **Comprobación de hipótesis.**

En la presente investigación se utilizara la prueba del chi cuadrado, con el apoyo del programa Excel se ha utilizado una población de 20 encuestados tomando un margen de error del 0.05%, como

grado de libertad se ha tomado el valor 1, De la aplicación de dicha técnica arroja resultados exactos, lo cual está demostrado en los cuadros y gráficos siguientes

### **Planteamiento de la hipótesis.**

Las preguntas de la encuesta identificadas para la extracción de chi cuadrado son:

Por la variable dependiente la pregunta N° 1

#### **Pregunta N°4: ¿Ha escuchado que es un sistema de costos ABC?**

SI

NO

De la variable independiente la pregunta N° 8

#### **Pregunta No 8: ¿Cree Ud. Que La aplicación del sistema de costos ABC en la empresa permitirían mejorar los costos contribuyendo a la rentabilidad del hotel LA CHIMENEA frente a la competencia?**

SI

NO

### **Establecimiento de la hipótesis a comprobar:**

**Ho:** No existe relación entre el Sistema de costos ABC y la rentabilidad.

**Hi:** Si existe relación entre el Sistema de costos ABC y la rentabilidad.



## CALCULO DEL CHI CUADRADO

LA PROBABILIDAD ES DE 0.97

=DISTR.CHICUAD (5; 1; 25)

PREGUNTAS 4 Y 8

IMPLEMENTACION DE UN SISTEMA DE COSTOS

ABC PARA MEJORAR LA RENTABILIDAD

DATOS	SI	NO	TOTAL
SI	17	3	20
NO	4	16	20
	21	19	40

PROBABILIDAD:  $\alpha = 0.05$

RESOLUCION:

$$Fe1 = \frac{(21 \times 20)}{40 \times 40} = \frac{420}{1600} = 10.50$$

$$Fe2 = \frac{(21 \times 20)}{40 \times 40} = \frac{420}{1600} = 10.50$$

$$Fe3 = \frac{(19 \times 20)}{40 \times 40} = \frac{380}{1600} = 9.50$$

$$Fe4 = \frac{(19 \times 20)}{40 \times 40} = \frac{380}{1600} = 9.50$$

OBSERVACIONES = 40

$$ESP. = 10.50 + 10.50 + 9.50 + 9.50 = 40$$

## GRADOS DE LIBERTAD

$$GL = (N \text{ FILAS} - 1) \text{ POR } (N \text{ COLUMNAS} - 1)$$

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

## RESOLUCION DEL CHI-CUADRADO

$$X^2 = \sum \frac{(fo - fe)^2}{fe}$$

$$X^2 = \frac{(17-10.50)^2}{10.50} + \frac{(4-10.50)^2}{10.50} + \frac{(3-9.50)^2}{9.50} + \frac{(16-9.50)^2}{9.50}$$

$$X^2 = \frac{42.25}{10.50} + \frac{42.25}{10.50} + \frac{42.25}{9.50} + \frac{42.25}{9.50}$$

$$X^2 = 4.02 + 4.02 + 4.45 + 4.45 = 16.94$$

SI TENEMOS COMO PROBABILIDAD 0.05 Y GRADOS DE LIBERTAD  
1

SEGÚN LA TABLA SERIA: 3.84

TABLA No 14

DISTRIBUCION DE  $\chi^2$

Grados de libertad	Probabilidad										
	0,95	0,90	0,80	0,70	0,50	0,30	0,20	0,10	0,05	0,01	0,001
1	0,004	0,02	0,06	0,15	0,46	1,07	1,64	2,71	3,84	6,64	10,83
2	0,10	0,21	0,45	0,71	1,39	2,41	3,22	4,60	5,99	9,21	13,82
3	0,35	0,58	1,01	1,42	2,37	3,66	4,64	6,25	7,82	11,34	16,27
4	0,71	1,06	1,65	2,20	3,36	4,88	5,99	7,78	9,49	13,28	18,47
5	1,14	1,61	2,34	3,00	4,35	6,06	7,29	9,24	11,07	15,09	20,52
6	1,63	2,20	3,07	3,83	5,35	7,23	8,56	10,64	12,59	16,81	22,46
7	2,17	2,83	3,82	4,67	6,35	8,38	9,80	12,02	14,07	18,48	24,32
8	2,73	3,49	4,59	5,53	7,34	9,52	11,03	13,36	15,51	20,09	26,12
9	3,32	4,17	5,38	6,39	8,34	10,66	12,24	14,68	16,92	21,67	27,88
10	3,94	4,86	6,18	7,27	9,34	11,78	13,44	15,99	18,31	23,21	29,59
	No significativo								Significativo		

Fuente: <http://cristina92sm.wordpress.com/>

Elaborado: Jimena Sánchez

**ES DECIR:**

**1.- VALOR CALCULADO: 16.94**

**2.- VALOR TABLA: 3.84**

Resultados: Como  $16.94 > 3.84$  rechazamos  $H_0$  y Aceptamos  $H_1$  Podemos decir que la diferencia es estadísticamente significativa.

**Conclusión Final:**

Se rechaza la hipótesis nula es decir SI existe relación entre el Sistema de Costos por el método ABC y la Rentabilidad con un 97% de confianza, respaldado en los datos que arroja la técnica de la encuesta.

#### 4.1.2. TABULACIÓN DE RESULTADOS DE LA ENCUESTA A CLIENTES DE LA EMPRESA

1) Pregunta N°1: ¿Cómo considera el servicio que le brinda el hotel LA CHIMENEA?

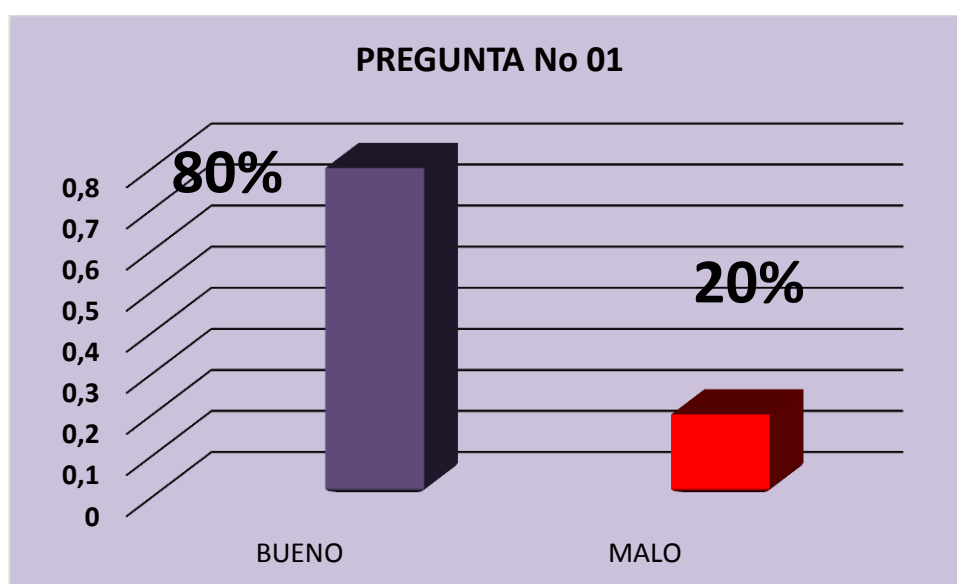
**Tabla N°15**  
**Calidad del Servicio**

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
BUENO	20	80.00%	80.00%
MALO	5	20.00%	100,00%
Total	25	100,00%	

Fuente: Encuesta a Clientes

Autor: Jimena Sánchez

**Gráfico N°09**



Fuente: Tabla 15 Calidad del Servicio

Autor: Jimena Sánchez

### **Interpretación:**

De los 25 clientes encuestados en el Hotel La Chimenea de la ciudad de Baños la primera pregunta determina que el 80.00% considera que la disponibilidad y capacitación del personal para atenderlo es bueno mientras que el 20.00% manifiesta que es mala.

### **Análisis:**

Podemos concluir que la mayor cantidad de clientes considera que el personal que labora en el Hotel La chimenea, brinda una buena disponibilidad para atender al cliente por lo que es evidente la capacitación que han recibido y que presta sin importar condición educativa, económica o social. Lo cual nos ayuda a comprender que existe capacitación y el deseo de servir al cliente de buena forma.

- 2) Pregunta N°2: ¿El servicio que Ud. Recibe en el Hotel reúne las expectativas que esperaba?

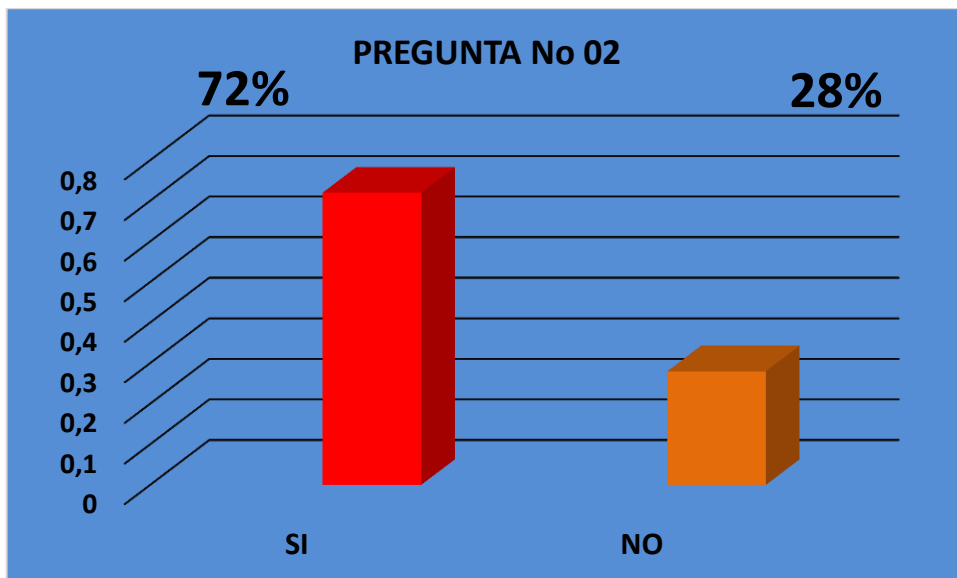
**Tabla N°16**  
**Satisfacción del cliente**

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
SI	18	72.00%	72.00%
NO	7	28.00%	100.00%
Total	25	100,00%	

Fuente: Encuesta a Clientes

Autor: Jimena Sánchez

Gráfico N°10



Fuente: Tabla 16 Satisfacción del cliente

Autor: Jimena Sánchez

**Interpretación:**

De las 25 personas encuestadas en la segunda pregunta se determina que el 72.00% de los clientes piensan que si reúne las expectativas que ellos esperaban mientras que el 28.00% manifiesta que no satisface sus requerimientos.

**Análisis:**

Podemos concluir que la mayor cantidad de clientes considera que el Hotel les entrega un servicio conforme a las condiciones que ellos solicitan y muy pocos piensan que no cumple las condiciones requeridas, Esto contribuye para afirmar que el cliente desconoce en su gran mayoría las condiciones relacionadas con precio y calidad del servicio ofertado.

3) Pregunta N°3: ¿Cuál de los departamentos del hotel La Chimenea llamo su atención durante su estadía?

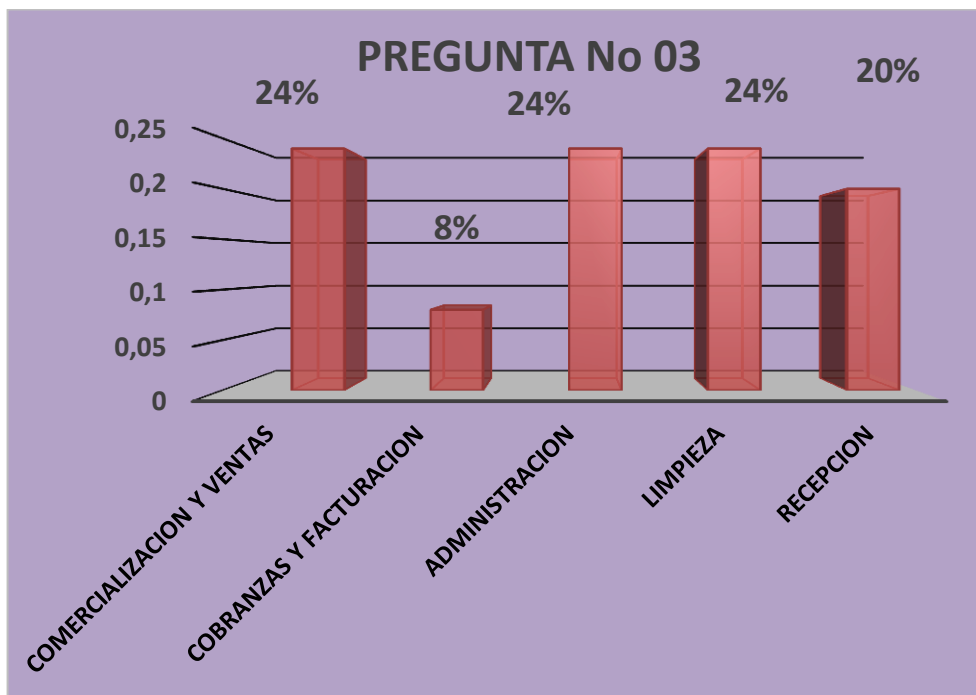
**Tabla N°17**  
**Departamentos sobresalientes en atención**

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
Comercialización y ventas	6	24.00%	24.00%
Cobranzas y facturación	2	8.00%	32.00%
Administración	6	24.00%	56.00%
Limpieza	6	24.00%	80.00%
Recepción	5	20.00%	100,00%
Total	25	100,00%	

Fuente: Encuesta a Clientes

Autor: Jimena Sánchez

**Gráfico N°11**



Fuente: Tabla 17 Calidad del Servicio

Autor: Jimena Sánchez

### Interpretación:

En la tercera pregunta de la encuesta realizada sobre cuál de los departamentos del hotel La Chimenea llamo su atención durante su estadía, un 24.00% manifiesta que es el departamento de Comercialización y Ventas, el 8.00% indica que es de Cobranzas y Facturación, mientras que el 24.00% se inclina por el de Administración, el 24.00% por el de Limpieza, y finalmente el 20.00% por el de Recepción.

### Análisis:

Se concluye que en su gran mayoría los clientes se inclinan por afirmar que los departamentos de Comercialización y Ventas, administración y limpieza son los que sobresalen en el hotel La Chimenea.

- 4) Pregunta N°4: ¿Cuál fue el principal factor percibido por usted cuando se hospedo en el hotel?

**Tabla N°18**  
**Factor sobresaliente percibido**

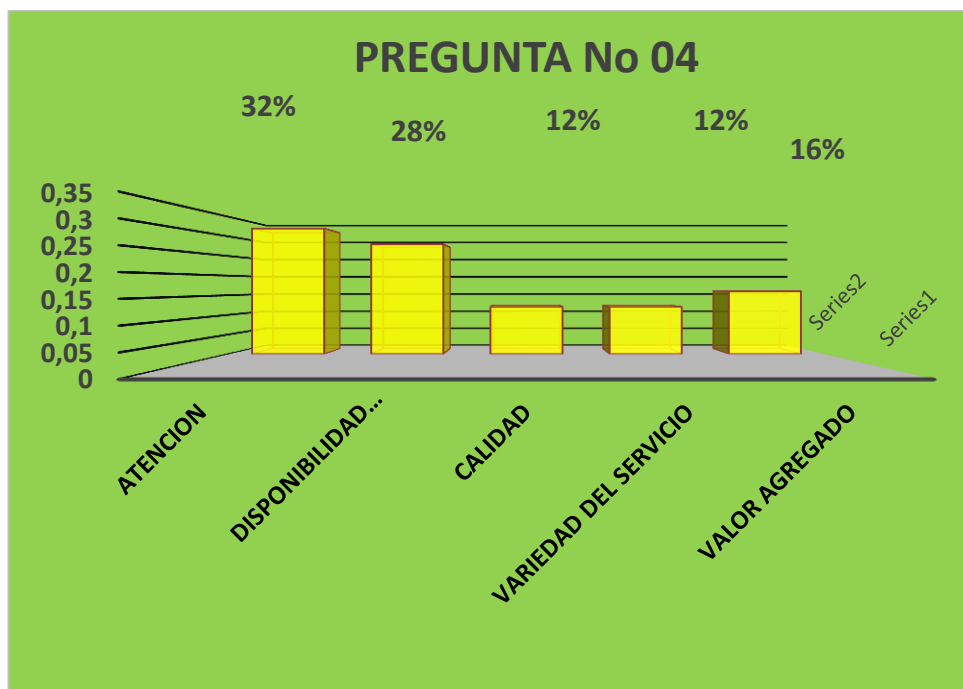
	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
Atención	8	32.00%	32.00%
Disponibilidad inmediata	7	28.00%	60.00%
Calidad de servicio	3	12.00%	72.00%
Variedad de servicios	3	12.00%	84.00%
Valor agregado	4	16.00%	100.00%
Total	25	100,00%	

Fuente: Encuesta a Clientes Factor Sobresaliente

Autor: Jimena Sánchez



Gráfico N°12



Fuente: Tabla 18 Factor Local

Autor: Jimena Sánchez

### Interpretación:

La pregunta cuatro señala que el principal factor percibido por el clientes la atención con un 32.00%, por su disponibilidad en un 25.00%, la calidad de servicio ofertado un 12.00%, la variedad de servicios ofertados un 12.00% y un valor agregado apenas un 16.00%.

### Análisis:

De esto se concluye que a los clientes les gusta una buena atención por parte de los propietarios y empleados del hotel así como que se les atiende oportunamente, lo que demuestra que el cliente está satisfecho en el local donde procede a realizar la compra del servicio hotelero. Esta información nos sirve para la ejecución de un plan de mejoramiento.

5) Pregunta N°5: ¿De los siguientes aspectos cual considera Ud. que le hace falta a la empresa?

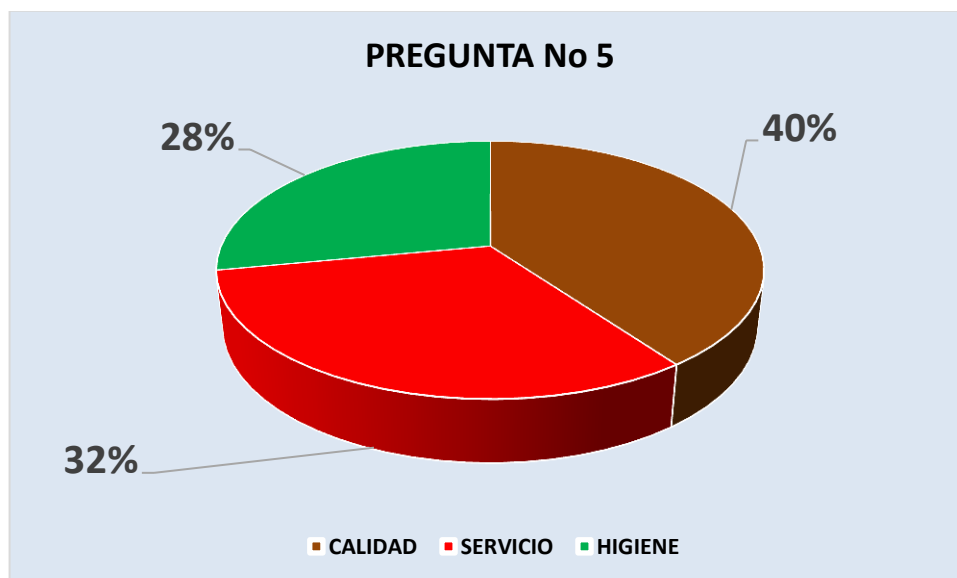
**Tabla N°19**  
**Aspectos más importantes**

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
Calidad	10	40.00%	40.00%
Servicio	8	32.00%	72.00%
Higiene	7	28.00%	100,00%
Total	25	100,00%	

Fuente: Encuesta a Clientes

Autor: Jimena Sánchez

**Gráfico N°13**



Fuente: Tabla 19 Aspectos importantes

Autor: Jimena Sánchez

### Interpretación:

La pregunta Cinco señala que los clientes consideran que el factor que le hace falta al HOTEL LA CHIMENEA es la calidad con un 40.00%, servicios con el 32.00%e higiene con el 28.00%.

### Análisis.

Se concluye que los clientes se sienten insatisfechos con la calidad y el servicio, puesto que son loa aspectos más predominantes, esto demuestra que los que se hospedan en este hotel buscan mayor calidad de los servicios ofertados.

- 6) Pregunta N°6: ¿Según usted cuáles deberían ser los factores principales para que este hotel obtenga mayor afluencia de turistas?

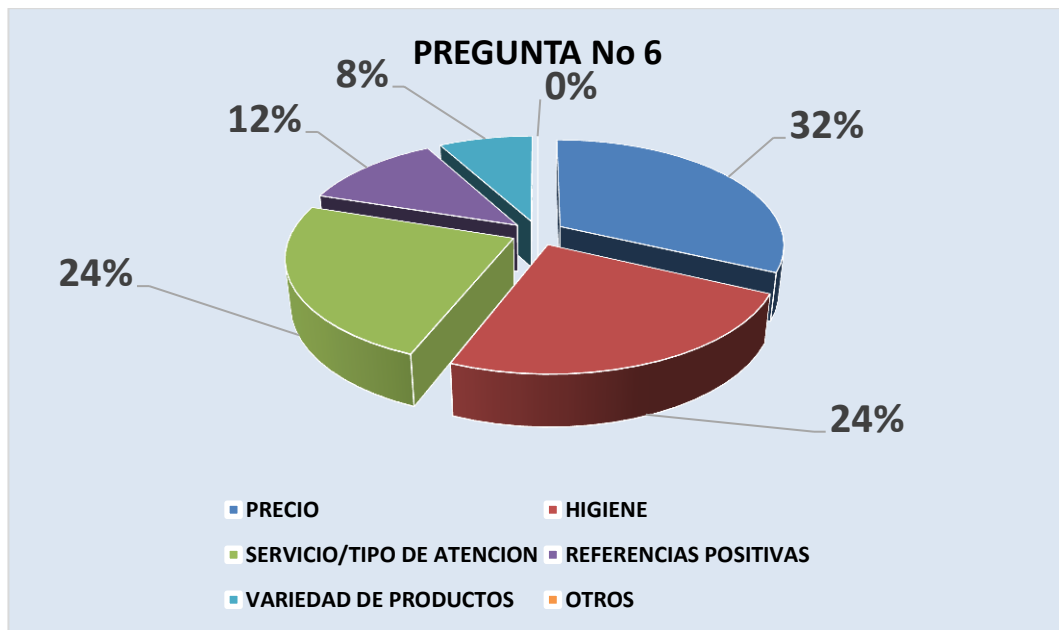
**Tabla N°20**  
**Factores al momento del servicio**

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
Precio	8	32.00%	32.00%
Higiene	6	24.00%	56.00%
Servicio / tipo de atención	6	24.00%	80.00%
Referencias positivas	3	12.00%	92.00%
Variedad de productos	2	8.00%	100.00%
Otros	0	0.00%	100.00%
Total	25	100,00%	

Fuente: Encuesta a Clientes Factores en el Servicio

Autor: Jimena Sánchez

Gráfico N°14



**Fuente:** Tabla 20 Factores en el servicio

**Autor:** Jimena Sánchez

### Interpretación:

En cuanto a la pregunta seis los encuestados señalan que los factores principales para que este hotel obtenga más clientela es el precio con un 32.00%, seguido de la higiene y la atención con un 24.00%, y la atención el resto de factores pasan a un segundo plano como las referencias positivas con el 12.00% y variedad de productos con un 8.00% y otros en un 0.00%.

### Análisis:

Se concluye que los clientes definitivamente piensan que el precio la higiene y el servicio son aspectos irrelevantes para que el hotel La Chimenea obtenga una más clientes, lamentablemente esta realidad se presenta en el cantón Baños de Agua Santa, con la diferencia de que debido a la competencia desleal el servicio hotelero se oferta con precios ínfimos.

7) Pregunta N°7: ¿De lo que ha podido observar piensa que el Hotel LA CHIMENEA dispone de un sistema de cálculos para fijar precios en los servicios ofertados?

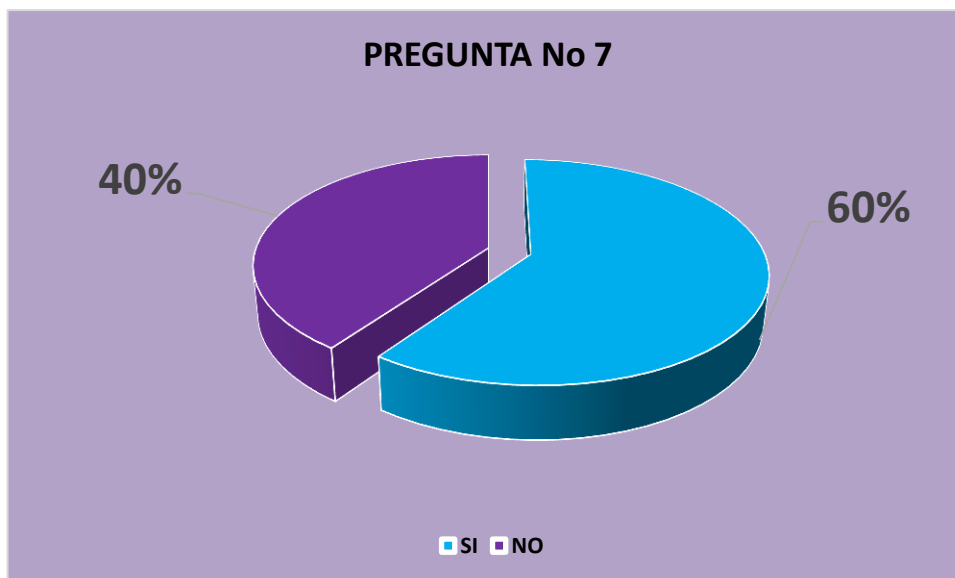
**Tabla N°21**  
**Sistema de Costos**

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
Si	15	60.00%	60.00%
No	10	40.00%	100,00%
Total	25	100,00%	

Fuente Encuesta a Clientes Sistema de Costos

Autor: Jimena Sánchez

**Gráfico N°15**



**Fuente:** Tabla 21 Sistema de Costos

**Autor:** Jimena Sánchez

**Interpretación:**

La pregunta siete señala que el 60.00% de los clientes piensan que si es muy importante el que el Hotel la Chimenea debería contar con un

sistema de costos que lo aplique en su desarrollo diario mientras que el 40.00%no les interesa este aspecto.

**Análisis:**

Al ser encuestados los clientes dan a conocer sus puntos de vista en opiniones variadas ya que en su mayoría opinan que un sistema de costos aplicado a cualquier empresa contribuirá enormemente al conocimiento de aspectos que el hotel podría estar pasando por alto, por otro lado el resto de encuestados muestran desinterés por esta cuestión:

- 8) Pregunta N°8: ¿Los precios de los servicios fijados y la facturación en el Hotel son aplicados en base a qué tipo de procedimientos?

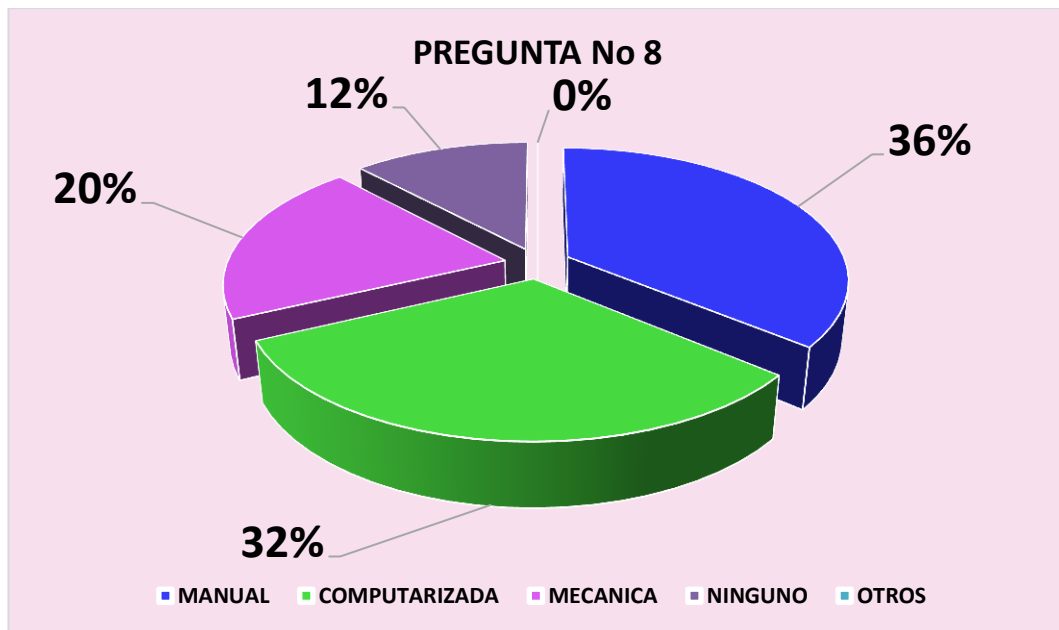
**Tabla N°22**  
**Mecanismos de manejo**

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
Manual	9	36.00%	36.00%
Computarizada	8	32.00%	68.00%
Mecánica	5	20.00%	88.00%
Ninguno	3	12.00%	100,00%
Otros	0	0.00%	100,00%
Total	25	100,00%	

Fuente: Encuesta a Clientes Mecanismo de Facturación

Autor: Jimena Sánchez

Gráfico N°16



Fuente: Tabla 22 Mecanismos de Facturación

Autor: Jimena Sánchez

### Interpretación:

Al referirnos a la pregunta ocho los encuestados manifiestan en un 36.00% que la herramienta que tiene este hotel para realizar la facturación es manual, en cambio en un 32.00% indican que es computarizada, solo un 20.00% indica que es mecánica, un 12.00% manifiesta que no tiene ninguna herramienta para facturar y por último un 0.00%. Explican que son otras las herramientas que utiliza el hotel para dicha actividad.

### Análisis:

De lo que podemos apreciar los clientes al fijarse en las herramientas que el hotel utiliza para realizar la facturación algunos se confunden por ver que está un ordenador y una sumadora en el escritorio pues el hotel para realizar la facturación lo hacen en forma manual, lo citado anteriormente nos lleva a pensar que la facturación ES el último factor que el cliente toma muy en cuenta.

9) Pregunta N°9: ¿Está Ud. satisfecho por el servicio que le brindaron en este negocio?

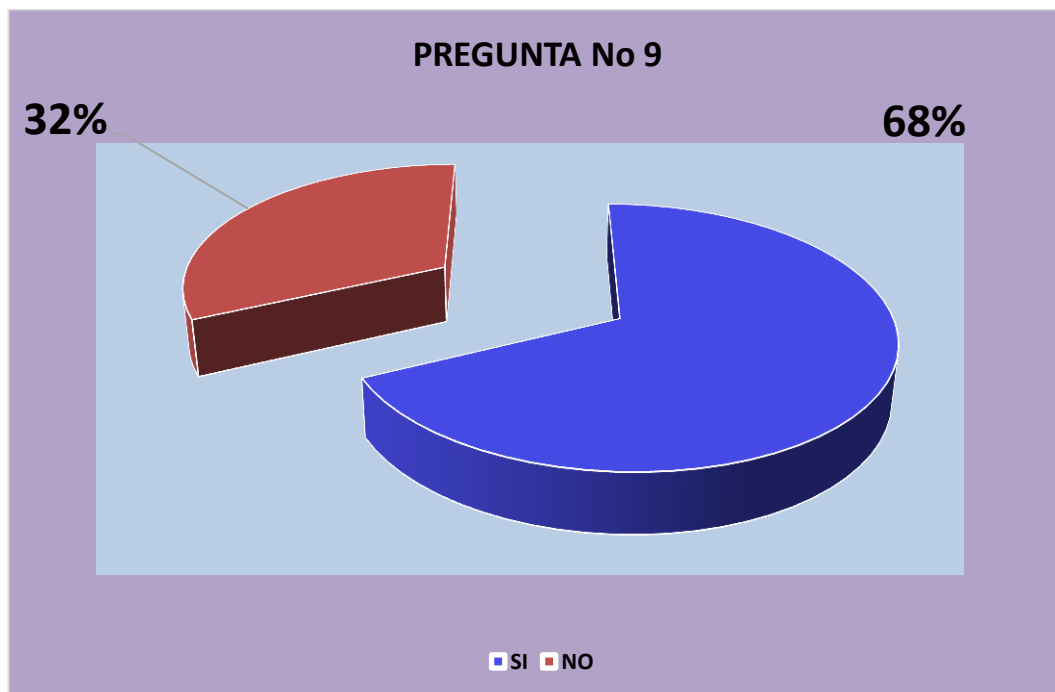
**Tabla N°23**  
**Satisfacción por el Servicio**

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
Si	17	68.00%	68.00%
No	8	32.00%	100,00%
Total	25	100,00%	

Fuente: Encuesta a Clientes

Autor: Jimena Sánchez

**Gráfico N°17**



**Fuente:** Tabla 23 Satisfacción

**Autor:** Jimena Sánchez



### **Interpretación:**

La pregunta nueve nos indica un 68.00% de los clientes encuestados está satisfecho con la compra del servicio en el hotel y apenas 32.00% no se conformó con lo que adquirió debido a sus retrasos en el servicio etc.

### **Análisis:**

Esto nos permite deducir que los clientes se satisfacen con el servicio que el hotel oferta. Pese a esto se hace muy necesario difundir más agresivamente información sobre el hotel La Chimenea del cantón Baños de Agua Santa.

10) Pregunta N°10: ¿De lo que ha observado Considera usted que la el servicio que oferta el Hotel LA CHIMENEA es retributivo a los precios vigentes?

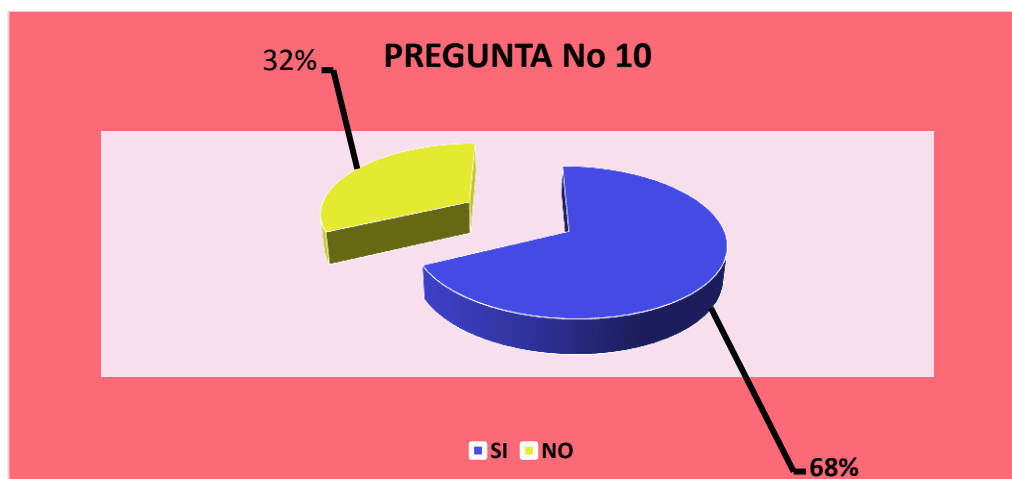
**Tabla N°24**  
**RETRIBUCION**

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
Si	18	72.00%	72.00%
No	7	28.00%	100,00%
Total	25	100,00%	

Fuente: Encuesta a Clientes

Autor: Jimena Sánchez

**Gráfico N°18**



Fuente: Tabla 24 Retribución

Autor: Jimena Sánchez

### **Interpretación:**

La pregunta diez nos indica en un 68.00% que el servicio que oferta el Hotel LA CHIMENEA si es retributivo a los precios vigentes mientras que el 32.00% considera que no.

### **Análisis:**

Pese a que esta es una cuestión superficial los clientes se atreven a indicar que según las apreciaciones la mayoría de ellos creen que el hotel posee un buen ingreso por los servicios ofertados, esto coadyuva al presente trabajo investigativo para dar a conocer a los propietario y trabajadores las apreciaciones externas.

### **Comprobación de hipótesis.**

En la presente investigación se utilizara la prueba del chi cuadrado, y se ha tomado una muestra de 25 clientes encuestados tomando un margen de error del 0.05%, como grado de libertad el valor de 1. De la aplicación de dicha técnica arroja resultados exactos, lo cual está demostrado en los cuadros y gráficos siguientes:

### **Planteamiento de la hipótesis.**

Las preguntas de la encuesta identificadas para la extracción de chi cuadrado son: Por la variable dependiente la pregunta N° 7

**Pregunta N°7: ¿De lo que ha podido observar piensa que el Hotel LA CHIMENEA dispone de un sistema de cálculos para fijar precios en los servicios ofertados?**

SI

NO

De la variable independiente la pregunta N° 10

**Pregunta N°10: ¿De lo que ha observado Considera usted que la el servicio que oferta el Hotel LA CHIMENEA es retributivo a los precios vigentes?**

SI

NO

### **Estimador Estadístico**

$$X^2 = \frac{n(ad - bc)^2}{(a + b)(c + d)(a + c)(b + d)}$$

### **Nivel de Significancia**

#### **Establecimiento de la hipótesis a comprobar:**

**Ho:** No existe relación entre el Sistema de costos por el método ABC y la Rentabilidad.

**Hi:** Si existe relación entre el Sistema de costos por el método ABC y la Rentabilidad.

## CALCULO DEL CHI CUADRADO

LA PROBALIDAD ES DE 0.97

=DISTR.CHICUAD (5; 1; 205)

PREGUNTAS 7 Y 10

IMPLEMENTACION DE UN SISTEMA DE COSTOS

DATOS	SI	NO	TOTAL
SI	15	10	25
NO	7	18	25
	22	28	50

PROBABILIDAD:  $\alpha = 0.05$

RESOLUCION:

$$Fe1 = \frac{(22 \times 25)}{50 \times 50} = \frac{550}{2500} = 11.00$$

$$Fe2 = \frac{(22 \times 25)}{50 \times 50} = \frac{550}{2500} = 11.00$$

$$Fe3 = \frac{(28 \times 25)}{50 \times 50} = \frac{700}{2500} = 14.00$$

$$Fe4 = \frac{(28 \times 25)}{50 \times 50} = \frac{700}{2500} = 14.00$$

OBSERVACIONES = 50

$$ESP. = 11 + 11 + 14 + 14 = 50$$

## GRADOS DE LIBERTAD

$$GL = (N \text{ FILAS} - 1) \text{ POR } (N \text{ COLUMNAS} - 1)$$

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

## RESOLUCION DEL CHI-CUADRADO

$$X^2 = \sum \frac{(fo - fe)^2}{fe}$$

$$X^2 = \frac{(15-11.00)^2}{11.00} + \frac{(7-11.00)^2}{11.00} + \frac{(10-14.00)^2}{14.00} + \frac{(18-14.00)^2}{14.00}$$

$$11.00 \quad 11.00 \quad 14.00 \quad 14.00$$

$$X^2 = \frac{16}{11} + \frac{16}{11} + \frac{16}{14} + \frac{16}{14}$$

$$1.45 \quad 1.45 \quad 1.14 \quad 1.14$$

$$X^2 = 1.45 + 1.45 + 1.14 + 1.14 = 5.18$$

SI TENEMOS COMO PROBABILIDAD 0.05 Y GRADOS DE LIBERTAD

1

SEGÚN LA TABLA SERIA: 3.84

ES DECIR:

1.- VALOR CALCULADO: 5.18

2.- VALOR TABLA: 3.84

Resultados: Como  $5.18 > 3.84$  rechazamos  $H_0$  y Aceptamos  $H_1$  Podemos decir que la diferencia es estadísticamente significativa.

**Conclusión Final:**

Se rechaza la hipótesis nula es decir SI existe relación entre el Sistema de Costos por el método ABC y la Rentabilidad con un 97% de confianza, respaldado en los datos que arroja la técnica de la encuesta.

## **CAPITULO V**

### **CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES**

Las conclusiones se derivan de la ejecución y cumplimiento de los objetivos específicos de la presente investigación. Las recomendaciones se derivan de las conclusiones establecidas.

#### **CONCLUSIONES:**

De la elaboración y ejecución del presente trabajo de investigación se concluye lo siguiente:

- a) De la pregunta N° 1 de la encuesta realizada a los propietarios y empleados de la empresa se pudo determinar que la mayoría desconocen lo que es un sistema de costos.
  
- b) Durante el tiempo de ejecución del presente proyecto, se pudo evidenciar la carencia de la aplicación de un sistema de costos en la empresa LA CHIMENEA del cantón Baños, ya que en un 70% las personas que laboran en ella no tienen conocimiento acerca de este tipo de proceso y apenas un 30%, comprenden la importancia de contar con un sistema de costos.

Cabe destacar la participación indirecta de los propietarios de la empresa quienes nos facilitaron la información requerida para la realización del presente trabajo de investigación.

- c) En cuanto al actual sistema de costos que se está utilizando en el hotel, según los empleados del mismo manifiestan que es bueno para ellos, lo cual para nuestra investigación evidencia que al menos existe la precaución y experiencia en el manejo de

documentos necesarios para cualquier implementación de un sistema de costos.

- d) Los involucrados en el quehacer de la empresa LA CHIMENEA al desconocer aspectos necesarios en la aplicación de un sistema de costos y las herramientas necesarias de control interno, inconscientemente no colaboran con el desarrollo de la empresa en forma eficiente para conseguir una rentabilidad significativa.
- e) La empresa al no utilizar un Sistema de costos adecuado, y al hacerlo de manera empírica actualmente, es afectada considerablemente en cuanto a la determinación de sus costos de operación y por ende estos a su vez a los precios de venta de los servicios.
- f) El objetivo de los propietarios de la empresa es que todos los empleados se integren con el propósito de recibir eficaz y eficientemente la capacitación debida para enriquecer el grado cognoscitivo sobre la aplicación de un Sistema de costos ABC, esto se hace un factor importante por cuanto en las encuestas realizadas el 85% indica que la aplicación del sistema de costos ABC en la empresa permitiría mejorar los costos contribuyendo a la rentabilidad del hotel La Chimenea.
- g) De la pregunta N°1 de la encuesta realizada a los clientes de la empresa se evidencia que la mayor parte de los encuestados afirma que el hotel brinda un buen servicio, pero que se podría mejorar con la aplicación del sistema de costos ABC.
- h) Finalmente se puede concluir que es importante y necesario diseñar un programa que contribuya a la aplicación de un sistema de costos ABC con el fin de obtener una máxima rentabilidad.



- i) La empresa cuenta con los suficientes recursos para la implementación
- j) Existe la predisposición de la administración para los cambios próximos.

## **RECOMENDACIONES:**

La elaboración y ejecución de este trabajo de investigación ha determinado las siguientes recomendaciones:

- a) Se sugiere implementar medidas que cumplan con la aplicación de un sistema de costos ABC con el propósito de que esto conlleve a la obtención de una máxima rentabilidad para la empresa.
- b) Los propietarios del hotel la chimenea deben realizar una planificación adecuada para la implementación e implantación del sistema de costeo ABC que de acuerdo a nuestro estudio es el que más se acopla a los requerimientos de la empresa.
- c) Es importante que los propietarios de la empresa LA CHIMENEA implementen acciones tendientes a la capacitación de su personal para reducir o minimizar los impactos que genera la nueva aplicación de un sistema de costos.
- d) La correcta aplicación del sistema de costos ABC en la empresa LA CHIMENEA es de vital importancia por cuanto si se trata de alcanzar una rentabilidad acorde con los objetivos y metas de la organización, se hace inminente la difusión de un plan de acción, así como también la contratación de personal calificado para su correcta ejecución.

# PROPUESTA

## CAPITULO VI

### PROPUESTA

#### 6.1. TÍTULO

“Implementación del Sistema de Costos ABC para mejorar la rentabilidad del Hotel La Chimenea”

#### 6.2. DATOS INFORMATIVOS:

**Institución:** Hotel “La Chimenea”.

**Beneficiarios:**

El principal beneficiario es el Hotel “La Chimenea” como institución además del personal que labora en el mismo, específicamente el departamento administrativo - financiero.

**Ubicación:**

El escenario en donde se desarrollará la investigación es en el Hotel “La Chimenea”, ubicado en la Provincia de Tungurahua, Cantón Baños de Agua Santa, Parroquia La Matriz, en la calle Eloy Alfaro entre Luis A. Martínez y Montalvo.

**Tiempo estimado:**

Segundo Semestre del año 2013.

**Equipo Técnico:**

N°	NOMBRE Y APELLIDO	CARGO
1	Mario Avelino Santamaría Villacis	Gerente

2	Piedad Vargas Mariño	Sub Gerente
3	Juan Carlos Alulema	Contador
4	Hilda Almeida	Administrador
5	Dr. José Viteri	Tutor
6	Jimena Sánchez Hidalgo	Investigadora
7	Consultora Externa	Contadora - Auditora

Fuente: Hotel la Chimenea (2012)

Elaborado por: Jimena Sánchez (2012)

### Costo:

El costo estimado para llevar a cabo la presente propuesta es de 3.500,50 (Tres mil quinientos dólares americanos con cincuenta centavos de dólar).

DESCRIPCION	CANTIDAD
Transporte	200.00
Material de oficina	220.00
Fotocopias	160.00
Alimentación	190.00
Horas de computadora	160.00
Fotografías	30.00
Impresiones	300.00
Cd's	10.00
Anillados y empastados	300.00
Varios	150.50
<b>TOTAL</b>	<b>1.720.50</b>

1	Secretaria 1/2 tiempo	780.00
1	Contador	1.000.00

**COSTO TOTAL**

**3.500.50**

### **6.3 Antecedentes de la Propuesta.**

Luego de obtener la información necesaria y de haber establecido las conclusiones y recomendaciones del trabajo investigativo a través de las técnicas de investigación utilizadas como: entrevistas al personal administrativo y encuestas al personal operativo, en el diagnóstico técnico y de haber determinado el problema diagnóstico, que es la inadecuada determinación de los costos, se ha visto la necesidad de desarrollar un nuevo sistema de costos que ayude a asignar de mejor manera los costos del servicio a los productos y servicios de la empresa en estudio, basándose en una herramienta útil como es el método de Costeo Basado en las Actividades, para esto se procedió a fundamentar teóricamente los diversos conceptos que servirán de guía para que este trabajo sea de fácil comprensión para los lectores y se va a seguir un proceso lógico el cual se explica más adelante, para que el desarrollo del trabajo de investigación se lo realice y se pueda obtener los resultados esperados a corto y mediano plazo.

Es importante que la empresa implemente acciones tendientes a la reducción y minimización de los impactos de desconocimiento del método ABC en vista que la empresa se encuentra en riesgo.

Resulta prioritaria la correcta implementación del Sistema de Costos ABC en vista que se mantiene estrecha relación entre personas que laboran en la empresa y los estamentos de control pertinentes como el Municipio, SRI., por lo que se hace inminente la elaboración de Políticas y Procedimientos para realizar correctamente este proceso en la empresa.

De manera urgente, los propietarios de la empresa deberían preocuparse por la ejecución de dicho proceso así como la capacitación del personal involucrado en el mismo.

El propósito principal al desarrollar este tema de investigación es colaborar para que la empresa en estudio mejore el control de costos de los servicios ofertados en su área productiva, esto se logrará utilizando el método de costeo Basado en Actividades (ABC) el cual, asigna estos costos en función de los recursos consumidos por las actividades, esto permitirá saber cómo y dónde se puede reducir costos y eliminar o reducir a su mínima expresión las actividades que no aporten ningún valor agregado a la empresa. Este método de costeo aumenta la credibilidad y la utilidad de la información de costeo, en la toma de decisiones gerenciales e influye directamente en los resultados al final del período.

#### **6.4 JUSTIFICACION**

Los procesos administrativos son de vital importancia para la empresa, ya que a través de un sistema de costos bien fundamentado y acorde con la empresa permitirá una planificación oportuna que puede variar desde a corto plazo hasta largo plazo, permitiendo tener una organización eficaz y tener un control eficiente, así como una ejecución oportuna, partes fundamentales que integran la cadena en la toma de decisiones.

El tener una buena base de datos e información, tanto de los costos como el sistema en sí, no significaría mucho si no se cuenta con el conocimiento para adaptar dicha herramienta a la empresa y permitir el aumento de los ingresos y la disminución de costos; más la disminución de los errores en las actividades de trabajos, de los costos por actividad y los cargos indirectos que esto traerá como consecuencia de una mala aplicación del sistema propuesto.

La aplicación de costos por actividad o costos ABC, en el ámbito empresarial ha traído ventajas tanto económicas como operativas al proporcionar los datos necesarios para corregir los defectos empresariales y resaltar más las cualidades que le brindan la merecida colocación en el mercado. Es decir, que al hotel “La Chimenea”, se le ha presentado la oportunidad de adaptarse a las nuevas condiciones y perspectivas que exige el mercado actual, y más que todo la calidad que siempre se cuenta, solo hace falta impulsar sus operaciones por encima de la idea normal; para dar un servicio regional y local de primera. Esto se debe a que la administración le brinda un apoyo al sistema de costos, por contar con bases en el proceso administrativo que le darán el impulso a su sistema productivo.

Esto beneficiará a la empresa para contribuir de manera positiva al desarrollo del buen vivir en el estado ecuatoriano.

En calidad de alumno me permite poner en práctica los conocimientos adquiridos en la universidad, lo cual contribuye grandemente para mi formación como futuro profesional en la rama de la Contabilidad.

Los principales beneficiarios serán: el gerente general, ya que con la ayuda de este nuevo sistema de costos podrá facilitar la toma de decisiones gerenciales; el área contable-financiera que con la ayuda de este método podrá entregar información financiera confiable a sus directivos; el área productiva, porque podrán minimizar su trabajo y aprovechar el tiempo en realizar más actividades que aporten beneficios a su empresa y por último, los beneficiarios serán los mismos lectores que servirá como guía para futuros proyectos de investigación y como fuente de consulta.

El resultado que se espera es entregar al Hotel “La Chimenea” un aporte que contribuya al desenvolvimiento efectivo dentro del ámbito contable, el



mismo que día a día constituye un verdadero reto frente a los organismos de control estatales. Por otro lado se espera que con la aplicación correcta de estos parámetros la empresa mejore los Procesos de Gestión Administrativa y Financiera, con el propósito de obtener resultados rentables, brindando un buen servicio a la comunidad que lo requiera y factible a implementarse en otras empresas que lo requieran.

Estos argumentos son suficientes para justificar la realización del presente proyecto.

## **6.5 OBJETIVOS**

### **6.5.1 OBJETIVO GENERAL.**

- Implementar el Sistema de Costos ABC para mejorar la rentabilidad en la situación financiera del Hotel La Chimenea.

### **6.5.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS.**

- Determinar el flujo de información, actividades, recursos y procesos de la situación actual del sistema administrativo del Hotel La Chimenea.
- Definir las actividades y recursos necesarios para el desarrollo de los diferentes procesos productivos de la empresa.
- Diseñar documentos y registros de control para la implementación del sistema de costeo ABC.
- Procesar la información y determinar los resultados mediante la aplicación del sistema de costeo Basado en actividades.

## **6.6 ANÁLISIS DE FACTIBILIDAD**

Este proyecto estará dirigido a determinar la viabilidad: Socio cultural, técnica, organizacional, ambiental, financiera y legal del proyecto en mención y aplicación de un Sistema de Costos por Actividades para beneficiar los Procesos de Gestión Administrativa y Financiera de la empresa.

Al decidir constituirse como empresa atrae beneficios no solo a la institución sino también a usuarios externos como internos:

### **6.6.1 USUARIOS EXTERNOS**

- ❖ Acreedores
- ❖ Autoridades gubernamentales
- ❖ Proveedores
- ❖ Fisco
- ❖ Clientes
- ❖ Inversionistas
- ❖ Instituciones de crédito

### **6.6.2 USUARIOS INTERNOS**

- ❖ Administrador
- ❖ Gerentes de área
- ❖ Empleados
- ❖ Jefe de departamento

Es así como la ejecución de este proyecto fomentará el inicio de las operaciones y el debido seguimiento del desarrollo de la empresa. Gran parte del éxito posterior al funcionamiento será la adecuada aplicación de este sistema de costos.

El proyecto pretende cubrir el área del negocio relacionado con esta actividad, considerando que la misma será instalada como plan piloto que permitirá visualizar las bondades de la correcta aplicación de este sistema de costos, a fin de incentivar a otros locales para que aborden en un ámbito altamente competitivo.

Los equipos de cómputo a utilizarse son de origen americano lo que permitirá que se alcance resultados óptimos para entregar información veraz y oportuna.

Además se adoptará requerimientos de operación exigidos por las Normas bajo las cuales se rige la contabilidad ecuatoriana.

El propósito de hacer un análisis de factibilidad es identificar las opciones potenciales de desarrollo para el hotel La Chimenea, así como para sus clientes; esta investigación se llevó a cabo usando los criterios siguientes:

- ✓ La factibilidad socio cultural
- ✓ La factibilidad de la infraestructura política
- ✓ La tecnología apropiada
- ✓ La factibilidad legal

### **6.6.3 Importancia del Proyecto**

Hacer este proyecto es el primer paso para obtener la capacitación del personal involucrado para la correcta aplicación de este sistema de costos en la empresa antes mencionada. Es un proyecto que va a incorporar los esfuerzos y deseos de las personas que realizan la contabilidad. Ellos pueden tomar las decisiones y ayudar en la toma de decisiones en beneficio de la empresa.

#### **6.6.4 Fondo del Proyecto**

##### **La factibilidad socio cultural:**

Cada uno de los miembros de la empresa están dispuestos a contribuir de manera eficiente con las mejoras que se realicen en la organización en este caso con la aplicación y ejecución de este sistema de costos, ya que esta incidirá en la conclusión de una meta, misma que abarca a todas las personas comprometidas

##### **Infraestructura política:**

No existe compromiso real favorable de ninguno de las autoridades del área contable, ni tampoco de las municipales para desarrollar las actividades propuestas en este trabajo investigativo, pese a que se trata de un campo de alta prioridad.

Pues con la aplicación del sistema de costos ABC en el Hotel La Chimenea nos proponemos contribuir a que la empresa y sociedad sean beneficiadas dejando de lado egoísmos y brindando un servicio efectivo.

#### **6.7 FUNDAMENTACION TEORICA.**

La apertura de nuevos mercados y la internacionalización de la economía están imponiendo condiciones totalmente desconocidas. La preocupación surge cuando los empresarios comprueban que nada está bajo su control.

Si el mercado era anteriormente un mercado de vendedores, se puede asegurar que ahora estamos ante un mercado de compradores; un mercado donde son los clientes quienes imponen las condiciones para comprar. Si los nuevos enfoques del mercado son los que van a fijar el precio, este será lo menos discrecional en la fórmula de la rentabilidad, a los empresarios solamente le quedan, los costos como elemento de

control. Aquellas entidades que no se anticipen a realizar los cambios que requiere un ambiente de competencia no van a lograr sobrevivir.

Hay teorías desarrolladas para obtener información sobre costos. El Coste basado en actividades es una de ellas, mediante la investigación propuesta se tratara de comprobar si la medición del costo de las actividades es el principio para gestionarlas más eficientemente desde el punto de vista de costos o incluso para eliminar aquellas actividades que no agregar valor al servicio o producto final. La aplicación de un modelo de costeo ABC, en Gráficas Olmedo permitirá confirmar si la teoría de costos se adapta a esta empresa además observar las ventajas y desventajas existentes frente al costeo tradicional.

**El costo por actividades** aparece a mediados de la década de los 80, sus promotores: **Cooper Robin y Kaplan Robert**, determinando que el costo de los productos debe comprender el costo de las actividades necesarias para fabricarlo y venderlo y el costo de las materias primas. Desde el punto de vista del costo tradicional, estos asignan los costos indirectos utilizando generalmente como base los productos a producir, a diferencia de ABC que identifica que los costos indirectos son asignables no en los productos, sino a las actividades que se realizan para producir dichos productos.<sup>1</sup>

Por tal motivo el modelo ABC permite mayor exactitud en la asignación de los costos de las empresas y permite la visión de ellas por actividad, entendiendo por actividad según definición dada en el texto de la maestría en Administración de Empresas del MG **Jaime Humberto solano (1998)**

---

1 KAPLAN, Robert y Cooper Robin. COSTE Y EFECTO: Cómo usar el ABC, AMB y el ABB para mejorar la gestión, los procesos y la rentabilidad. Gestión 2000. Barcelona, 1999. 2 Jaime Humberto solano (1998)

“Es lo que hace una empresa, la forma en que los tiempos se consume y las salidas de los procesos, es decir transformar recursos (materiales, mano de obra, tecnología) en salidas”.<sup>2</sup>

Otras ideas extraídas de otros autores la señalan a la actividad como: La Actuación o conjunto de actuaciones que se realizan en la empresa para la obtención de un bien o servicio. Son el núcleo de acumulación de los costos. Está conformada por tareas.

Esto quiere decir que los sistemas de información de hoy deben tener no solamente los objetivos tradicionales de reportar información, sino facilitar el análisis a todos los niveles de la organización con el objeto de lograr las metas de eficiencia, análisis de Actividades indirectas consumidas por los productos en su elaboración para corregir y mejorar las distorsiones que se presenten, resaltando a largo plazo todos los costos variables.

Se desarrolló como herramienta práctica para resolver un problema que se le presenta a la mayoría de las empresas actuales. Según Kaplan, creador de los costos por actividades y profesor de la Universidad de Harvard nos hace caer en cuenta que: “Los grandes cambios que estaban ocurriendo en las organizaciones y tecnología de las operaciones de fabricación: sistema de control de calidad cero defectos, sistema de inventario Justo a Tiempo JAT y fabricación integrada por computadora.

Parecía que estos cambios radicales socavarían la base intelectual de casi todo lo que enseñamos y volvemos a enseñar en contabilidad administrativa. Por esta razón Kaplan trato de estudiar como las organizaciones innovadoras estaban adaptando sus sistemas de contabilidad administrativa al nuevo entorno competitivo y operativo, obteniendo los siguientes resultados:

---

<sup>2</sup> El Sistema de Costos ABC, SOLANO, Morales Marvin, San José, Puerto Rico, 2007

Encontró que los sistemas de contabilidad estaban muy atrás de los cambios del proceso de fabricación que estaban siendo puestos en práctica por las empresas innovadoras en fabricación y en industrias de servicio. Incluso encontró que las empresas que tenían tecnologías de fabricación tradicionales, que no habían hecho cambios en sus operaciones y equipos, también tenían sistemas de contabilidad administrativa que eran totalmente inadecuados para el control de costos y para las decisiones de planeamiento de productos”.

Como hemos descrito anteriormente para que los costos por actividades ABC tengan éxito, debe suministrar información exhaustiva relacionada con la producción y los costos, sobre una base sistemática y oportuna, esta información se obtiene de su sistema de contabilidad, que suministrará al sistema de costos por actividades ABC siempre y cuando se haya sistematizado y estandarizado en forma apropiada todos los factores de producción. Los sistemas de contabilidad de costos tradicionales se desarrollaron principalmente para cumplir la función de valoración de inventarios (para satisfacer las normas de "objetividad, verificabilidad y materialidad"), para incidencias externas tales como acreedores e inversionistas. Sin embargo, estos sistemas tradicionales tienen muchos defectos, especialmente cuando se les utiliza con fines de gestión interna.

Dos defectos especialmente importantes son: La incapacidad de reportar los costos de productos individuales a un nivel razonable de exactitud. La incapacidad de proporcionar retro-información útil para la administración de la empresa a los efectos del control de las operaciones. Por consiguiente, los gerentes de empresas que venden una variedad de productos toman decisiones importantes sobre determinación de precios, composición de productos y tecnología de procesos basándose en una información de costos inexacta e inadecuada. Los sistemas tradicionales de costos basan el proceso del "costeo" en el producto. Los costos se

remiten al producto porque se presupone que cada elemento del producto consume los recursos en proporción al volumen producido. Por lo tanto, los atributos de volumen del producto, tales como el número de horas de mano de obra directa, horas máquina, cantidad invertida en materiales, se utilizan como "direccionadores" para asignar costos indirectos. Estos direccionadores de volumen, sin embargo, no tienen en cuenta la diversidad de productos en forma de tamaño o complejidad. Tampoco hay una relación directa entre volumen de producción y consumo de costos.

En contraste con esto, el modelo de costeo ABC es un modelo que se basa en la agrupación en centros de costos que conforman una secuencia de valor de los productos y servicios de la actividad productiva de la empresa; centra sus esfuerzos en el razonamiento de administrar en forma adecuada las actividades que causan costos y que se relacionan a través de su consumo con el costo de los productos. Lo más importante es conocer la generación de los costos para obtener el mayor beneficio posible de ellos, minimizando todos los factores que no añadan valor.

**Las actividades** se relacionan en conjuntos que forman el total de los procesos productivos, los que son ordenados de forma secuencial y simultánea, para así obtener los diferentes estados de costo que se acumulan en la producción y el valor que agregan a cada proceso.

### **Actividades**

Homologar productos

Negociar precios

Clasificar proveedores

Receptar materiales

Planificar la producción

Expedir pedidos

Facturar

Cobrar



Diseñar nuevos productos, etc.

**Los procesos** se definen como "Toda la organización racional de instalaciones, maquinaria, mano de obra, materia prima, energía y procedimientos para conseguir el resultado final". En los estudios que se hacen sobre el ABC se separan o se describen las actividades y los procesos, a continuación se relacionan las más comunes:

**Procesos**

Compras

Ventas

Finanzas

Personal

Planeación

Investigación y desarrollo, etc.

Las actividades y los procesos para ser operativos desde el punto de vista de eficiencia, necesitan ser homogéneos para medirlos en funciones operativas de los productos.

**Es un modelo gerencial no un modelo contable:**

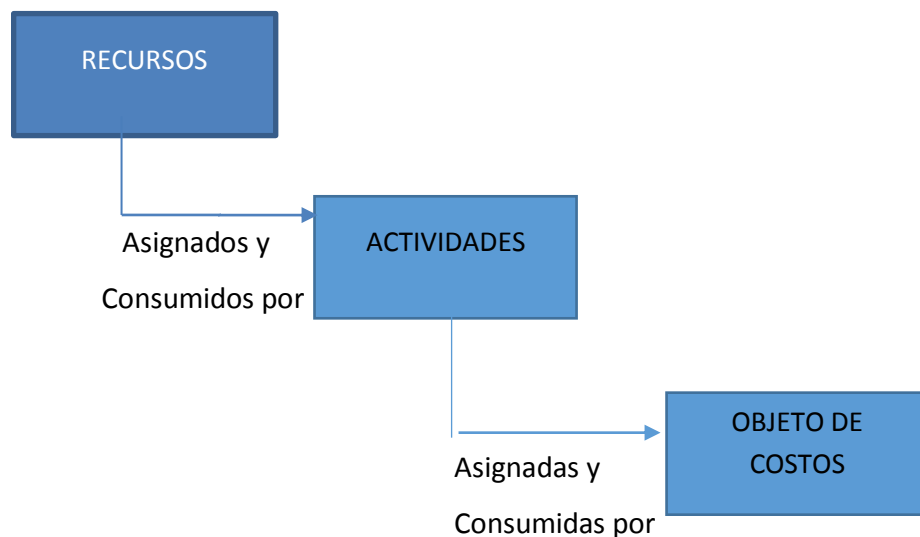
Si el propósito es diseñar un modelo a la medida de la empresa, o de la administración, o de las necesidades de la gestión, no debe ni concebirse como modelo contable, ni debe ligarse a la contabilidad. "*La probabilidad de lograr beneficios estratégicos es inversamente proporcional al grado en que el concepto se rutínice como parte de los sistemas generales de contabilidad*"<sup>3</sup>

---

<sup>3</sup> SHANK, Jonk y GOVIBDARAYAN, Mijay. Gerencia Estratégica de Costos. Ed.Norma, 1995

La contabilidad de Gestión, tiene en el Costeo basado en actividades-ABC- una de sus mejores herramientas. El ABC surge con la finalidad de mejorar la asignación de recursos a cualquier objeto del costo (producto servicio, cliente, mercado, dependencia, proveedor, etc.) y mide el desempeño de las actividades que se ejecutan en una empresa y los costos de los productos o servicios a través del consumo de las actividades. (Ver gráfico No.19)

**Gráfico No. 19 Definición gráfica del ABC**



**ELABORADO POR:** Jimena Sánchez

**FUENTE:** SHANK, Jonk y GOVIBDARAYAN, Mijay. Gerencia Estratégica de Costos. Ed.Norma, 1995

Este diseño permite mayor exactitud en la asignación de los costos y permite la visión de la empresa por actividad. El ABC pone de manifiesto la necesidad de gestionar las actividades, en lugar de gestionar recursos.

**Un sistema de costos no es suficiente;** las empresas necesitan sistemas de costos para realizar tres funciones primarias:

1. Valoración de inventarios y cuantificación del costo de las mercancías vendidas para la elaboración de las cuentas anuales;
2. Cálculo de los costos de las actividades: productos, servicios y clientes;

3. Proporcionar feedback a los directivos y empleados respecto a la eficiencia de los procesos.

La primera necesidad es generada por los requerimientos del grupo de interés externo a la organización: inversores, acreedores y autoridades fiscales. Los procedimientos para generar información financiera externa están regulados por una gran cantidad de principios contable y normas emitidas por los organismos reguladores de la contabilidad. La segunda y la tercera surgen de la necesidad que tienen los directivos de las empresas en comprender y economizar sus operaciones.

Los directivos necesitan una información sobre costo preciso y oportuno para tomar decisiones estratégicas y realizar mejoras operativas. (4) Para diseñar un modelo utilizaremos los principios de varios autores: **OVIDIO GAUDINO**.- Recomienda cuatro pasos:

1. Identificar actividades causales de los costos.
2. Identificar los inductores de costos (Cost drivers) asociados a cada actividad.
3. Calcular una tasa de aplicación en función del inductor por unidad u operación; una actividad puede tener varios inductores de costos.
4. Aplicar los costos a los productos multiplicando la tasa de aplicación por el volumen de unidades del inductor que serán consumidas por el producto.

**Charles T. Horngren, George Foster, Srikante M, Datar.** - Plantean la creación del modelo mediante cinco pasos:

---

4 KAPLAN S. Robert y COOPER Robin, Referencia, Coste y Efecto, España, Gestión 2000, segunda edición Cap.4 pág. 35, año 1999.

1. Identificar los procesos que es el objeto de costo seleccionado;
2. Identificar las categorías de costos directos del proceso;
3. Identificar los grupos de costos indirectos asociados con el proceso;
4. Seleccionar la base de asignación de costo a utilizar cada grupo de costos indirectos al proceso;
5. Desarrollar la tasa por unidad de cada base de asignación de costos utilizada para asignar los costos indirectos al proceso.

**Robert Kaplan, Robert Cooper.-** Recomiendan el diseño del modelo de acuerdo a cuatro pasos fundamentales:

1. Identificar las actividades ejecutadas que producen una salida (cliente, producto, servicio, proyectos, etc.);
2. Planear el uso de los recursos de la organización para estas actividades;
3. Identificar las salidas producidas;
4. Enlazar los costos de las actividades a las salidas a través de los asignados de costos de actividades.

### **Antecedentes de los sistemas de Gestión de Costos**

Desde su origen los sistemas tradicionales de la contabilidad de gestión de costos han requerido abarcar **tres objetivos**.

I. Auxiliar a la contabilidad financiera en los cálculos de los resultados de los períodos a través de la valoración de las existencias- Si por una parte los principios contables de la contabilidad financiera nos exigen valorar los productos por el total de los costos “FULL COSTING” que incorporan los procesos de fabricación, adicional estar interesados por otros métodos con el objeto de obtener información sobre la valoración de los productos.

II. Controlar los productos productivos para dar información que facilite la toma de decisiones a corto plazo (definición de precios de productos, niveles de rentabilidad por clientes o mercados, definición en la oferta de productos a fabricar, decisión sobre la fabricación o compra de productos, etc.) y a largo plazo (definición de la estrategia de cartera de productos o clientes, procesos productivos a incorporar, etc.)

III. Proporcionar datos relevantes para evaluar la actuación de los agentes integrantes de la organización y para la planificación de actividades futuras

LAVOLPE Antonio, Smolje Alejandro "Activity Based Costing vs. Métodos tradicionales de Costeo" Presentado en el III Congreso Internacional de Costos celebrado en Madrid (Sep.99)

## **6.8 METODOLOGIA.**

Para diseñar un sistema de costeo ABC se debe aplicar una metodología basada en el cumplimiento de etapas, las cuales determinarán el costo de los servicios. La metodología se aplicó al hotel La Chimenea y específicamente al área de contabilidad.

Es necesario para comenzar el estudio conocer el funcionamiento del área a estudiar, identificando los distintos procesos involucrados. Esta etapa es esencial para el diseño y posterior éxito del ABC. Las técnicas utilizadas en esta etapa son:

- Observación.- A través de visitas al área se logra captar el funcionamiento y proceso para luego obtener conclusiones con respecto al mismo.
- Entrevistas: Es una forma de dialogo con personas claves involucradas con el área, en estas entrevistas se solicitan datos, documentos y se confirman aspectos captados en las visitas.

- Registros de tiempo: Registrar tiempos para las diversas actividades que deseamos analizar.

Como resultado de la aplicación de estas técnicas se identifica el proceso involucrado, las prestaciones asociadas a él, y lo más importante se identifica el objeto a costear.

Ahora se tiene la información necesaria para pasar a la etapa en que se definió actividades, además se identificaron todos los recursos asociados a cada actividad.

Para la etapa en que se definieron las actividades asociadas al proceso es fundamental escoger un nivel de detalle para las actividades, esto es muy importante ya que dependiendo de ese nivel de detalle se puede tener más o menos cantidad de actividades a costear.

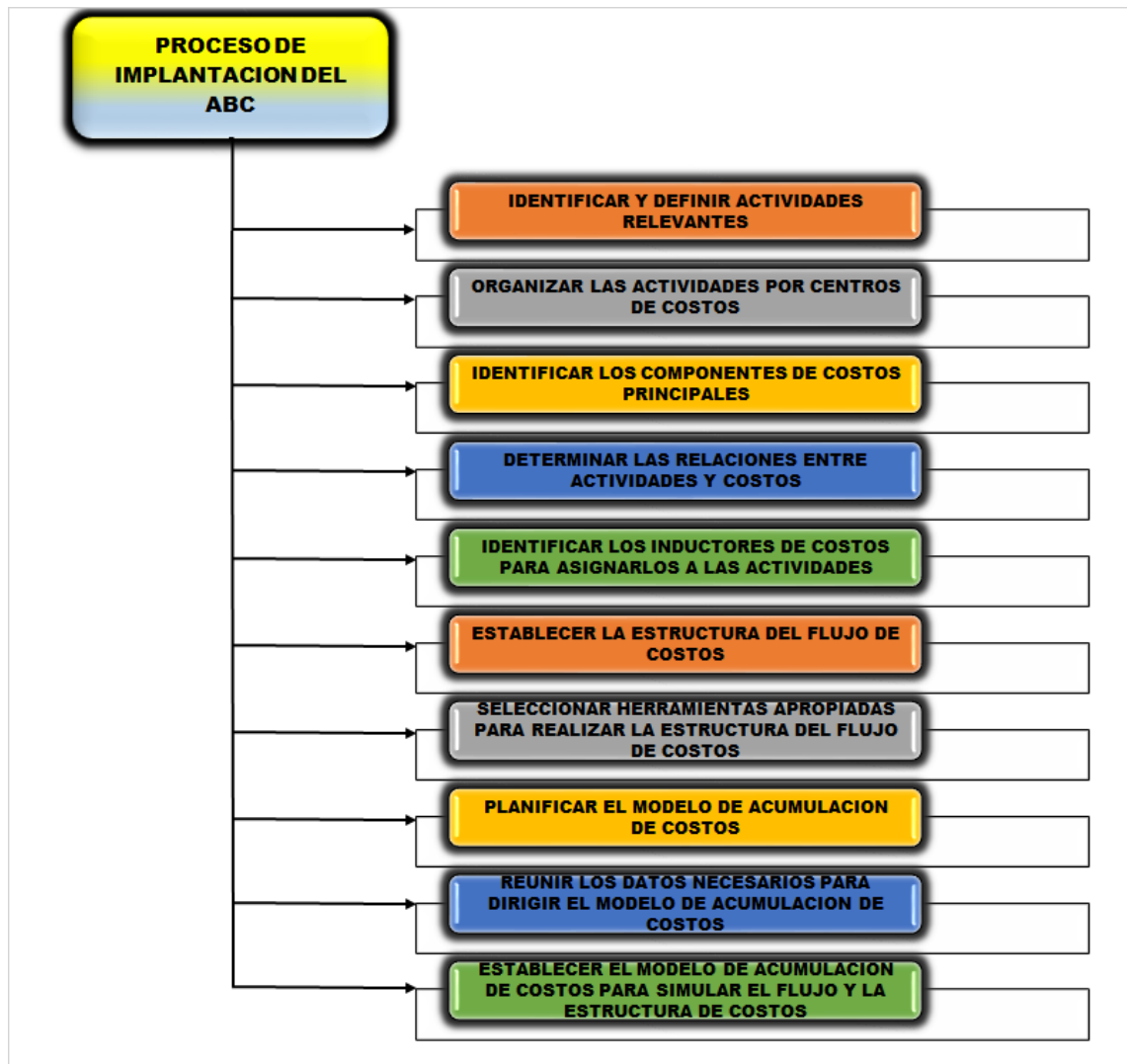
También es importante en esta etapa saber agrupar ciertas actividades con el fin de optimizar la asignación de costos.

Al tener las actividades identificadas y los recursos que consume cada una de ellas se pasa a la etapa en que se identificó y determino los generadores de costos de los recursos, para más tarde costear cada actividad. Finalmente se definen los generadores de costos para las actividades y se costean las prestaciones que se logró identificar.

## **6.9 PROCESO DE IMPLANTACION DEL COSTEO ABC**

Una vez determinadas las bases conceptuales del sistema ABC, lo siguiente es su aplicación al Hotel La Chimenea mediante los siguientes pasos:

**GRÁFICO Nº 20**  
**PROCESO COSTEO ABC**



Elaborado Por: Jimena Sánchez

Fuente: SISTEMA DE COSTOS BASADO EN ACTIVIDADES, Douglas H-

### **6.9.1. IDENTIFICAR Y DEFINIR LAS ACTIVIDADES RELEVANTES**

En esta parte debemos identificar todas las actividades que se realizan en todas las áreas de la empresa en estudio y definir la que a nuestro criterio sean las más importantes.

TABLA N° 25  
ACTIVIDADES DE LA EMPRESA

No	ACTIVIDADES
1	Revisar ocupación del Hotel
2	Atención de Clientes
3	Contestar llamadas telefónicas
4	Recibir fax de reservas
5	Registro de reservas en el sistema
6	Check in: Registro de huéspedes
7	Ingreso de Vales de Consumo
8	Impresión de Vales
9	Check out: Facturación
10	Arqueo de Caja
11	Entrega de Cartas
12	Toma de pedidos
13	Servicio de Alimentos y Bebidas
14	Retiro de Vajilla
15	Limpieza de Restaurant
16	Preparación de alimentos
17	Montaje de Platos
18	Lavado de vajilla y cristalería
19	Limpieza de Cocina
20	Limpieza de Habitaciones
21	Lavado de ropa, mantelería y sábanas
22	Secado de ropa, mantelería y sábanas
23	Planchado
24	Control de Inventario
25	Registro de ingresos y egresos
26	Preparación de Balances
27	Análisis de Costos
28	Control de Bancos
29	Inventarios mensuales de bodega central
30	Envío de Facturas con crédito corporativo
31	Cobro de Facturas en las empresas o bancos
32	Recepción y registro de retenciones
33	Registro de cobranzas en el sistema
34	Revisión de mensajes de correo electrónico
35	Elaboración de cotizaciones y envío
36	Concesión de créditos corporativos
37	Hacer pedidos de compras
38	Recepción de mercadería en bodega
39	Entrega de requisiciones a diferentes dptos
40	Registro de requisiciones en el sistema
41	Mantenimiento de Instalaciones

Elaborado por: Jimena Sánchez

Fuente: Hotel – Restaurant La Chimenea



## 6.9.2 ORGANIZAR LAS ACTIVIDADES POR CENTROS DE COSTOS

En este paso las actividades descritas anteriormente deben ser organizadas por centros de costos de la siguiente manera:

TABLA N° 26  
ACTIVIDADES POR CENTROS DE COSTOS

No	ACTIVIDADES	POR CENTROS DE COSTOS
1	Revisar ocupación del Hotel	RECEPCION
2	Atención de Clientes	RECEPCION
3	Contestar llamadas telefónicas	RECEPCION
4	Recibir fax de reservas	RECEPCION
5	Registro de reservas en el sistema	RECEPCION
6	Check in: Registro de huéspedes	RECEPCION
7	Ingreso de Vales de Consumo	RECEPCION
8	Impresión de Vales	RECEPCION
9	Check out: Facturación	RECEPCION
10	Arqueo de Caja	RECEPCION
11	Entrega de Cartas	ALIMENTOS Y BEBIDAS
12	Toma de pedidos	ALIMENTOS Y BEBIDAS
13	Servicio de Alimentos y Bebidas	ALIMENTOS Y BEBIDAS
14	Retiro de Vajilla	ALIMENTOS Y BEBIDAS
15	Limpieza de Restaurant	ALIMENTOS Y BEBIDAS
16	Preparación de alimentos	ALIMENTOS Y BEBIDAS
17	Montaje de Platos	ALIMENTOS Y BEBIDAS
18	Lavado de vajilla y cristalería	ALIMENTOS Y BEBIDAS
19	Limpieza de Cocina	ALIMENTOS Y BEBIDAS
20	Limpieza de Habitaciones	HABITACIONES
21	Lavado de ropa, mantelería y sábanas	HABITACIONES
22	Secado de ropa, mantelería y sábanas	HABITACIONES
23	Planchado	HABITACIONES
24	Control de Inventario	HABITACIONES
25	Registro de ingresos y egresos	CONTABILIDAD Y ADMINISTRACION
26	Preparación de Balances	CONTABILIDAD Y ADMINISTRACION
27	Análisis de Costos	CONTABILIDAD Y ADMINISTRACION
28	Control de Bancos	CONTABILIDAD Y ADMINISTRACION
29	Inventarios mensuales de bodega central	CONTABILIDAD Y ADMINISTRACION
30	Envío de Facturas con crédito corporativo	COBRANZAS
31	Cobro de Facturas en las empresas o bancos	COBRANZAS
32	Recepción y registro de retenciones	COBRANZAS
33	Registro de cobranzas en el sistema	COBRANZAS
34	Revisión de mensajes de correo electrónico	MARKETING Y VENTAS
35	Elaboración de cotizaciones y envío	MARKETING Y VENTAS
36	Concesión de créditos corporativos	MARKETING Y VENTAS
37	Hacer pedidos de compras	ADQUISICIONES
38	Recepción de mercadería en bodega	ADQUISICIONES
39	Entrega de requisiciones a diferentes dptos	ADQUISICIONES
40	Registro de requisiciones en el sistema	ADQUISICIONES
41	Mantenimiento de Instalaciones	MANTENIMIENTO

Elaborado por: Jimena Sánchez

Fuente: Hotel - restaurant La Chimenea

### 6.9.3. IDENTIFICAR LOS COMPONENTES DE COSTOS PRINCIPALES

En esta parte se debe definir los componentes de costos indirectos de la siguiente manera:

TABLA No 27  
COMPONENTES DE COSTOS

<b>COMPONENTES DE COSTOS DE SUELDOS Y SALARIOS</b>	
SUELDOS Y SALARIOS	
HORAS EXTRAS	
SALARIOS PERSONAL EXTRA	
DECIMO TERCER SUeldo	
DECIMO CUARTO SUeldo	
VACACIONES	
<b>COMPONENTES DE COSTOS DE CARGAS SOCIALES</b>	
APORTE PATRONAL IESS	
FONDOS DE RESERVA	
<b>COMPONENTES DE COSTOS FIJOS</b>	
DEPRECIACIONES	
IMPUESTOS PREDIALES	
PERMISOS DE FUNCIONAMIENTO	
SEGUROS	
<b>COMPONENTES DE COSTOS OPERATIVOS VARIABLES</b>	
SERVICIOS BASICOS	
	AGUA
	ELECTRICIDAD
	GAS
	COMBUSTIBLES
SUMINISTROS	
	LIMPIEZA
	DESECHABLES
	LAVANDERIA
	HUESPEDES
	OFICINA
	INGENIERIA

Elaborado por: Jimena Sánchez

Fuente: Hotel - Restaurant La Chimenea

## 6.9.4 DETERMINAR LAS RELACIONES ENTRE ACTIVIDADES Y COSTOS

En este paso se debe determinar que costos pertenecen a que centros de costo de la siguiente manera:

**TABLA 28.- COSTOS & CENTROS DE COSTOS**

<b>COSTO</b>	<b>CENTRO DE COSTOS</b>
<b>SUMINISTROS DE LIMPIEZA</b>	RECEPCION
	ALIMENTOS Y BEBIDAS
	HABITACIONES
	MANTENIMIENTO
	ADQUISICIONES
<b>SUMINISTROS DE OFICINA</b>	RECEPCION
	ALIMENTOS Y BEBIDAS
	HABITACIONES
	CONTABILIDAD Y ADM
	MARKETING Y VENTAS
	COBRANZAS
	ADQUISICIONES
<b>SUMINISTROS DESECHABLES</b>	ALIMENTOS Y BEBIDAS
	HABITACIONES
	ADQUISICIONES
<b>SUMINISTROS HUESPEDES</b>	HABITACIONES
<b>SUMINISTROS DE LAVANDERIA</b>	HABITACIONES
<b>SUMINISTROS DE INGENIERIA</b>	MANTENIMIENTO
<b>AGUA</b>	ALIMENTOS Y BEBIDAS
	HABITACIONES
	MANTENIMIENTO
<b>ELECTRICIDAD</b>	RECEPCION
	ALIMENTOS Y BEBIDAS
	HABITACIONES
	MANTENIMIENTO
	CONTABILIDAD Y ADM
	MARKETING Y VENTAS
	ADQUISICIONES
<b>GAS</b>	ALIMENTOS Y BEBIDAS
	HABITACIONES
<b>TELEFONO</b>	RECEPCION
	CONTABILIDAD
	MARKETING Y VENTAS
	COBRANZAS
	ADQUISICIONES
<b>COMBUSTIBLES</b>	MARKETING Y VENTAS
	COBRANZAS
	ADQUISICIONES
<b>SUELDOS Y SALARIOS</b>	RECEPCION
	ALIMENTOS Y BEBIDAS
	HABITACIONES
	MANTENIMIENTO
	CONTABILIDAD Y ADM
	MARKETING Y VENTAS
	ADQUISICIONES
	COBRANZAS

Elaborado por: Jimena Sánchez

Fuente: Hotel - Restaurant La Chimenea

### 6.9.5. IDENTIFICAR LOS INDUCTORES DE COSTOS PARA ASIGNAR LOS COSTOS A LAS ACTIVIDADES Y LAS ACTIVIDADES A LOS PRODUCTOS

Cuando ya se ha determinado las relaciones entre los costos y los centros de costos, se hace necesario identificar los inductores particulares o cost drivers que serán utilizados para llevar los costos hacia los productos finales.

**TABLA 29.- INDUCTORES DEL COSTO**

<b>COSTO</b>	<b>INDUCTOR</b>
SUELDOS Y SALARIOS	NUMERO DE EMPLEADOS
HORAS EXTRAS	NUMERO DE HORAS
SALARIOS PERSONAL EXTRA	NUMERO DE HORAS
DECIMO TERCER SUELDO	NUMERO DE EMPLEADOS
DECIMO CUARTO SUELDO	NUMERO DE EMPLEADOS
VACACIONES	NUMERO DE EMPLEADOS
APORTE PATRONAL IESS	NUMERO DE EMPLEADOS
FONDOS DE RESERVA	NUMERO DE EMPLEADOS
DEPRECIACION EDIFICIO	M2 OCUPADOS POR CENTRO DE COSTOS
DEPRECIACION MAQUINARIA	PORCENTAJE DE UTILIZACION POR C.C.
IMPUESTOS PREDIALES	M2 OCUPADOS POR CENTRO DE COSTOS
PERMISOS DE FUNCIONAMIENTO	M2 OCUPADOS POR CENTRO DE COSTOS
SEGUROS	M2 OCUPADOS POR CENTRO DE COSTOS
AGUA	PORCENTAJE DE UTILIZACION POR C.C.
ELECTICIDAD	KILOVATIOS CONSUMIDOS NUMERO DE HORAS POR CENTRO DE CONSUMO
GAS	NUMERO DE KGS UTILIZADOS
COMBUSTIBLES	REQUERIMIENTO POR CENTRO DE COSTOS
SUMINISTROS DE LIMPIEZA	AREA EN M2
SUMINISTROS DE DESECHABLES	REQUERIMIENTO POR CENTRO DE COSTOS
SUMINISTROS LAVANDERIA	REQUERIMIENTO POR CENTRO DE COSTOS
SUMINISTROS HUESPEDES	REQUERIMIENTO POR CENTRO DE COSTOS
SUMINISTROS OFICINA	REQUERIMIENTO POR CENTRO DE COSTOS
SUMINISTROS INGENIERIA	REQUERIMIENTO POR CENTRO DE COSTOS
PUBLICIDAD	REQUERIMIENTO POR CENTRO DE COSTOS
SUSCRIPCIONES	REQUERIMIENTO POR CENTRO DE COSTOS
TELEFONO	REQUERIMIENTO POR CENTRO DE COSTOS

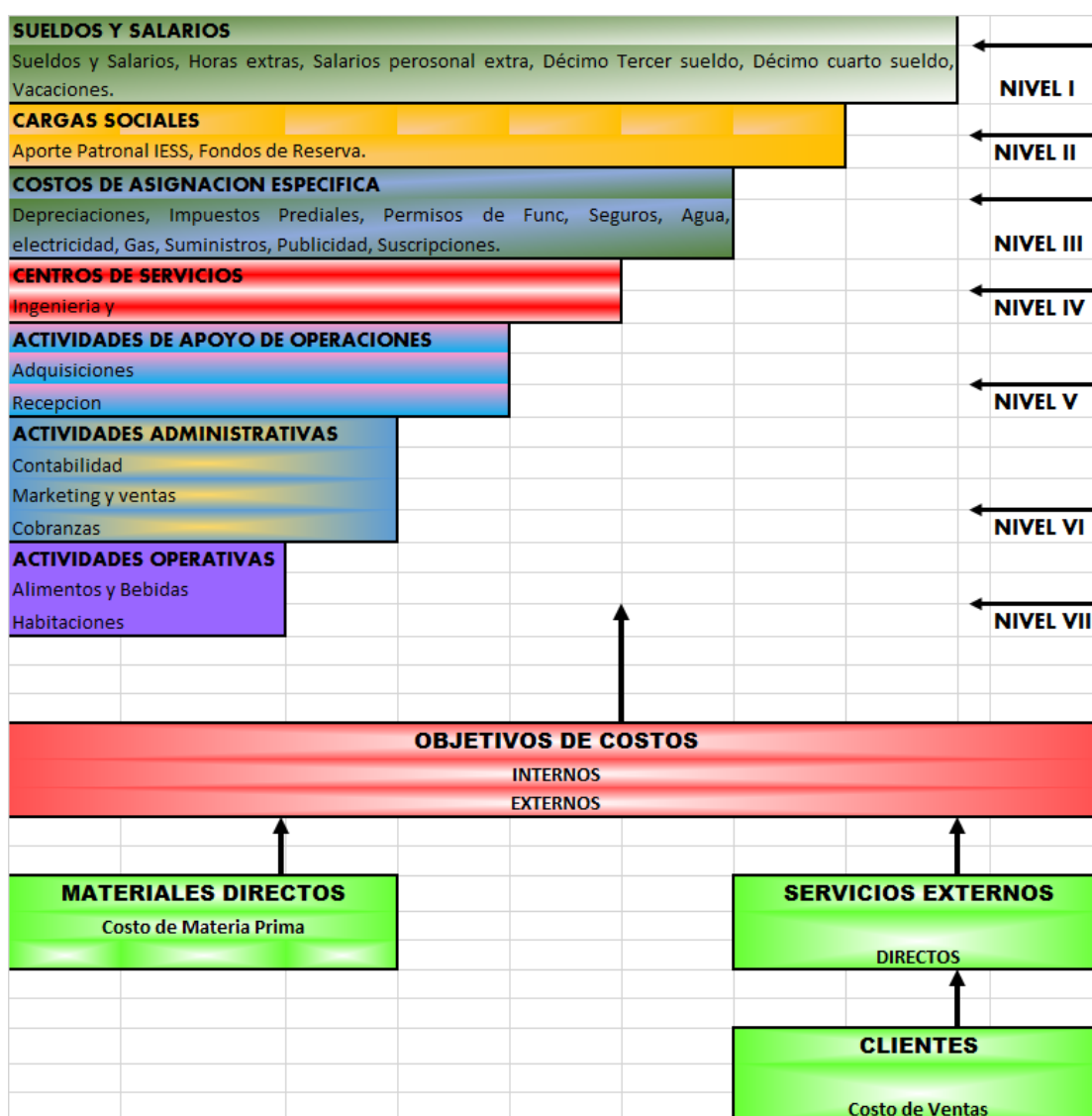
Elaborado por: Jimena Sánchez

Fuente: Hotel - Restaurant La Chimenea

## 6.9.6 DETERMINACIÓN DE LA ESTRUCTURA DEL FLUJO DE COSTOS.

Para desarrollar la estructura del flujo de costos es necesario dividir los centros de costos en cuatro categorías: centros de servicios, actividades de apoyo de operaciones, actividades administrativas y actividades operativas.

**TABLA No 30.- FLUJO DE COSTOS**



Elaborado Por: Jimena Sánchez

Fuente: SISTEMA DE COSTOS BASADO EN ACTIVIDADES, Douglas H-



## 6.9.7 HERRAMIENTAS PARA IMPLANTAR EL CALCULO DE COSTOS BASADO EN LAS ACTIVIDADES

**TABLA 31.- ACTIVIDADES & INDUCTOR DE COSTOS**

<b>ACTIVIDADES</b>	<b>INDUCTOR</b>
Comprsa	Número de Compras
Contabilidad	Número de transacciones
Atención Clientes	Número de Clientes
Contestar llamadas telefónicas	Minutos consumidos
Recibir fax de reservas	Minutos consumidos
Registro de reservas en el sistema	Número de reservas
Check in: Registro de huéspedes	Número de huéspedes
Ingreso de Vales de Consumo	Número de Vales
Impresión de Vales	Número de Vales
Check out: Facturación	Número de Clientes
Arqueo de Caja	Número de Arqueos
Entrega de Cartas	Números de Clientes
Toma de pedidos	Número de pedidos
Servicio de Alimentos y Bebidas	Número de pedidos materia prima utilizada
Retiro de Vajilla	Número de Clientes
Preparación de alimentos	Número de pedidos
Lavado de vajilla y cristalería	Mts cúbicos de Agua
Limpieza de Cocina	Cant. Suministros de limpieza
Limpieza de Habitaciones	Cant. Suministros de limpieza
Lavado de ropa, mantelería y sábanas	Mts cúbicos de Agua, KW energía eléctrica, Cant. Suministros de limpieza
Secado de ropa, mantelería y sábanas	KW energía eléctrica
Planchado	KW energía eléctrica
Mantenimiento de Instalaciones	Mts cúbicos de Agua, KW energía eléctrica; gas
Registro de ingresos y egresos	Número de registros
Preparación de Balances	Horas de Trabajo
Análisis de Costos	Horas de Trabajo
Control de Bancos	Horas de Trabajo
Inventarios mensuales de bodega central	Horas de Trabajo
Envío de Facturas con crédito corporativo	Número de envíos
Cobro de Facturas en las empresas o bancos	Número de Facturas
Recepción y registro de retenciones	Número de retenciones
Registro de cobranzas en el sistema	Número de cobros
Revisión de mensajes de correo electrónico	Número de correos
Elaboración de cotizaciones y envío	Número de Cotizaciones
Concesión de créditos corporativos	Número de créditos
Hacer pedidos de compras	Número de Compras
Recepción de mercadería en bodega	Número de Compras
Control de Inventario	Horas de Trabajo
Entrega de requisiciones a diferentes dptos.	Número de requisiciones
Registro de requisiciones en el sistema	Número de requisiciones

Elaborado por: Jimena Sánchez

Fuente: Hotel - Restaurant La Chimenea

### **6.9.8 PLANIFICACIÓN DEL MODELO DE ACUMULACIÓN DE COSTOS**

La planeación se desarrollará en base al flujo de costos, con la ayuda de las hojas electrónicas de Excel para poder realizar todos los cálculos matemáticos.

#### **NIVEL I.**

**SUELDOS Y SALARIOS:** Aquí se hace un listado de todos los empleados que trabajan en el hotel, con sus cargos, salario básico y beneficios.

#### **NIVEL II**

**CARGAS SOCIALES:** Son los beneficios pagados fuera de nómina como Aporte Patronal IESS, Fondos de Reserva, Vacaciones, Décimo Tercer y Cuarto Sueldo.

#### **NIVEL III**

**COSTOS DE ASIGNACIÓN ESPECÍFICA:** Depreciaciones, Impuestos Prediales, Permisos de Funcionamiento, Seguros, Agua, electricidad, Gas, Suministros, Publicidad, Suscripciones, Combustibles y lubricantes, Capacitación.

#### **NIVEL IV**

**CENTROS DE SERVICIOS:** Ingeniería y Mantenimiento

#### **NIVEL V**

**ACTIVIDADES DE APOYO DE OPERACIONES:** Adquisiciones, Recepción

#### **NIVEL VI**

**ACTIVIDADES ADMINISTRATIVAS:** Contabilidad, Marketing y Ventas, Cobranzas

## **NIVEL VII**

ACTIVIDADES OPERATIVAS: Alimentos y Bebidas, Habitaciones

### **6.9.9 AGRUPACIÓN DE INFORMACIÓN NECESARIA PARA IMPLANTAR EL MODELO DE COSTOS ABC**

Se procederá a obtener ayuda de personal especializado para determinar con exactitud el consumo de agua, luz, teléfono, Internet, gas; lo cual permitirá obtener datos más reales en cuanto a estos rubros.

### **6.9.10 DISEÑO DEL SISTEMA DE COSTOS BASADO EN LAS ACTIVIDADES**

Para empezar a diseñar el sistema de costos basado en las actividades se contó con información muy valiosa proporcionada por el personal que labora en la empresa y con documentación archivada por contabilidad.

#### **6.9.10.1 ANÁLISIS DE LAS ACTIVIDADES**

El Sistema de Costos ABC, es una herramienta útil que permite determinar qué actividades son las que agregan o no valor a la empresa, y con esto las que no agregan valor y son innecesarias se pueden eliminar o mejorar para un mejor funcionamiento de la entidad.

- **Actividades Necesarias que Agregan Valor:** Estas son actividades que se pueden recuperar en el precio del producto o servicio.
- **Actividades Necesarias que no Agregan Valor:** Son las que se deben desarrollar como parte del negocio.



- **Actividades Innecesarias que no Agregan Valor:** Son actividades que se consideran desperdicios porque no agregan valor y no son parte de la existencia del negocio.

### **6.9.11 DESCRIPCIÓN DE LAS HOJAS UTILIZADAS PARA EL CÁLCULO**

#### **HOJA 1**

Descripción de las actividades desarrolladas en la empresa y clasificadas por centro de costo.. **Estas Actividades pueden agregar valor desde dos ópticas convergentes:**

- Por una parte, desde una perspectiva interna, el concepto ha de ser entendido como el referido a aquellos costos estrictamente necesarios para brindar satisfactoriamente un servicio.
- Por otra, en su proyección externa y tomando como referencia el mercado, puede interpretarse como todo costo que haga aumentar el interés del cliente por el producto.

Desde una perspectiva interna serán consideradas actividades de valor añadido si son estrictamente necesarias para obtener el servicio; cuando, por el contrario, la eliminación de una actividad no implique problema alguno para la obtención del citado servicio, por lo que se está en presencia de actividades que no añaden valor.

Desde la perspectiva del cliente o externa, será definida una actividad con valor añadido, como aquella que, aplicada sobre el servicio, hace aumentar el interés del cliente por él. En sentido contrario, la actividad sin valor añadido, no ejercerá influencia alguna sobre el cliente; actividades como: el almacenaje de los productos o el control de calidad no reportarán ningún valor para el cliente.

Con respecto al cliente se dice que no es sólo el consumidor final, sino el usuario siguiente del output de una actividad.

## HOJA 1.- DESCRIPCION DE LAS ACTIVIDADES DESARROLLADAS

<b>HOTEL - RESTAURANT "LA CHIMENEA"</b>						
<b>DESCRIPCION DE LAS ACTIVIDADES DESARROLLADAS</b>						
No	ACTIVIDADES	CENTRO DE COSTO	ANAV	ANNAV	AIAV	AINAV
1	Revisar ocupación del hotel	Recepción		X		
2	Atención de clientes	Recepción	X			
3	Contestar llamadas telefónicas	Recepción		X		
4	Recibir fax de reservas	Recepción		X		
5	Registro de reservas en el sistema	Recepción	X			
6	Check in: Registro de huéspedes	Recepción	X			
7	Ingreso de vales de consumo	Recepción	X			
8	Impresión de vales	Recepción		X		
9	Check out: Facturación	Recepción	X			
10	Arqueo de caja	Recepción		X		
11	Entrega de Cartas	Alimentos y Bebidas		X		
12	Toma de pedidos	Alimentos y Bebidas	X			
13	Servicio de alimentos y bebidas	Alimentos y Bebidas	X			
14	Retiro de vajilla	Alimentos y Bebidas		X		
15	Limpieza de restaurante	Alimentos y Bebidas		X		
16	Preparación de alimentos	Alimentos y Bebidas	X			
17	Montaje de platos	Alimentos y Bebidas		X		
18	Lavado de vajilla y cristalería	Alimentos y Bebidas		X		
19	Limpieza de cocina	Alimentos y Bebidas		X		
20	Limpieza de habitaciones	Habitaciones	X			
21	Lavado de ropa, mantelería y sábanas	Habitaciones	X			
22	Secado de ropa, mantelería y sábanas	Habitaciones	X			
23	Planchado	Habitaciones	X			
24	Control de inventario	Habitaciones		X		
25	Mantenimiento de instalaciones	Mantenimiento		X		
26	Registro de ingresos y egresos	Contabilidad	X			
27	Preparación de balances	Contabilidad	X			
28	Análisis de costos	Contabilidad	X			
29	Control De Bancos	Contabilidad	X			
30	Inventarios mensuales de bodega central	Contabilidad	X			
31	Envío de Facturas con crédito corporativo	Cobranzas		X		
32	Cobro de facturas en las empresas o bancos	Cobranzas	X			
33	Recepción y registro de retenciones	Cobranzas	X			
34	Registro de cobranzas en el sistema	Cobranzas	X			
35	Revisión de mensajes de correo electrónico	Marketing y Ventas		X		
36	Elaboración de cotizaciones y envío	Marketing y Ventas	X			
37	Concesión de créditos corporativos	Marketing y Ventas	X			
38	Hacer pedidos de compras	Adquisiciones		X		
39	Recepción de mercadería en bodega	Adquisiciones	X			
40	Ubicación en perchas y cuartos fríos	Adquisiciones		X		
41	Entrega de requisiciones a diferentes dep.	Adquisiciones		X		
42	Registro de requisiciones en el sistema	Adquisiciones		X		
43	Control de stock de mercadería	Adquisiciones		X		

Elaborado por: Jimena Sánchez

Fuente: Hotel - Restaurant La Chimenea

## HOJA 2

Rol de pagos anualizado incluido todos los beneficios sociales.

<b>HOTEL - RESTAURANT "LA CHIMENEA"</b>																	
<b>ROL DE PAGOS ANUALIZADO</b>																	
No	NÓMINA	CARGO	SALARIO BASICO UNIFICADO	MESES	SUELDO ANUALIZADO	DECIMO TERCER SUELDO	DECIMO CUARTO SUELDO	VACACIONES	FONDO DE RESERVA	APORTE PATRONAL	TOTAL INGRESOS	IESS INDIVIDUAL	TOTAL EGRESOS	INGRESO NETO	TOTAL MENSUAL	VALOR POR HORA	VALOR POR MINUTO
<b>CONTABILIDAD Y ADMINISTRACION</b>																	
1	Mario Avelino Santamaria	Gerente	550,00	12	6.600,00	550,00	318,00	275,00	550,00	801,90	9.094,90	617,10	617,10	8.477,80	706,48	4,42	0,07
2	Juan Carlos Alulema	Contador	450,00	12	5.400,00	450,00	318,00	225,00	450,00	656,10	7.499,10	504,90	504,90	6.994,20	582,85	3,64	0,06
<b>RECEPCIÓN</b>																	
3	Sixto Bernal	Jefe de Recepción	318,00	12	3.816,00	318,00	318,00	159,00	318,00	463,64	5.392,64	356,80	356,80	5.035,85	419,65	2,62	0,04
4	Bianca Moreno	Recepcionista	318,00	12	3.816,00	318,00	318,00	159,00	318,00	463,64	5.392,64	356,80	356,80	5.035,85	419,65	2,62	0,04
5	Maruja Torres	Recepcionista	318,00	12	3.816,00	318,00	318,00	159,00	318,00	463,64	5.392,64	356,80	356,80	5.035,85	419,65	2,62	0,04
<b>ALIMENTOS Y BEBIDAS</b>																	
6	Sosana Guerrero	Salonero	159,00	12	1.908,00	159,00	318,00	79,50	159,00	231,82	2.855,32	178,40	178,40	2.676,92	223,08	1,39	0,02
7	Maritza Mena	Salonero	318,00	12	3.816,00	318,00	318,00	159,00	318,00	463,64	5.392,64	356,80	356,80	5.035,85	419,65	2,62	0,04
8	Hilda Almeida	Ayud. Cocina	318,00	12	3.816,00	318,00	318,00	159,00	318,00	463,64	5.392,64	356,80	356,80	5.035,85	419,65	2,62	0,04
9	Imelda Moreno	Ayud. Cocina	159,00	12	1.908,00	159,00	318,00	79,50	159,00	231,82	2.855,32	178,40	178,40	2.676,92	223,08	1,39	0,02
10	Piedad Pazmiño	Ayud. Cocina	159,00	12	1.908,00	159,00	318,00	79,50	159,00	231,82	2.855,32	178,40	178,40	2.676,92	223,08	1,39	0,02
<b>ADQUISICIONES</b>																	
11	Mario Enriquez	Bodeguero	318,00	12	3.816,00	318,00	318,00	159,00	318,00	463,64	5.392,64	356,80	356,80	5.035,85	419,65	2,62	0,04
12	Carmen Velasco	Cocina	159,00	12	1.908,00	159,00	318,00	79,50	159,00	231,82	2.855,32	178,40	178,40	2.676,92	223,08	1,39	0,02
<b>HABITACIONES</b>																	
13	Wilma Poroncajas	Ama de Llaves	318,00	12	3.816,00	318,00	318,00	159,00	318,00	463,64	5.392,64	356,80	356,80	5.035,85	419,65	2,62	0,04
14	Bolivar Albán	Camarera	159,00	12	1.908,00	159,00	318,00	79,50	159,00	231,82	2.855,32	178,40	178,40	2.676,92	223,08	1,39	0,02
15	Mario Peñafiel	Camarera	318,00	12	3.816,00	318,00	318,00	159,00	318,00	463,64	5.392,64	356,80	356,80	5.035,85	419,65	2,62	0,04
16	Tania Medina	Camarera	318,00	12	3.816,00	318,00	318,00	159,00	318,00	463,64	5.392,64	356,80	356,80	5.035,85	419,65	2,62	0,04
17	Antonio Chavez	Camarera	159,00	12	1.908,00	159,00	318,00	79,50	159,00	231,82	2.855,32	178,40	178,40	2.676,92	223,08	1,39	0,02
<b>MANTENIMIENTO</b>																	
18	Luis Tufiño	Jefe de Mantenimiento	318,00	12	3.816,00	318,00	318,00	159,00	318,00	463,64	5.392,64	356,80	356,80	5.035,85	419,65	2,62	0,04
19	Cecilia Lara	Mantenimiento	159,00	12	1.908,00	159,00	318,00	79,50	159,00	231,82	2.855,32	178,40	178,40	2.676,92	223,08	1,39	0,02
<b>MARKETING Y VENTAS</b>																	
20	Piedad Vargas	Ventas y Cobr.	318,00	12	3.816,00	318,00	318,00	159,00	318,00	463,64	5.392,64	356,80	356,80	5.035,85	419,65	2,62	0,04
<b>TOTAL</b>			<b>5.611,00</b>		<b>67.332,00</b>	<b>5.611,00</b>	<b>6.360,00</b>	<b>2.805,50</b>	<b>5.611,00</b>	<b>8.180,84</b>	<b>95.900,34</b>	<b>6.295,54</b>	<b>6.295,54</b>	<b>89.604,80</b>	<b>7.467,07</b>	<b>46,67</b>	<b>0,78</b>

Elaborado por: Jimena Sánchez

Fuente: Hotel - Restaurant La Chimenea

### HOJA 3

Rol de pagos distribuido por centros de costo y valor por hora.

<b>HOTEL - RESTAURANT "LA CHIMENEA"</b>						
<b>ROL DE PAGOS DISTRIBUIDO POR CENTROS DE COSTOS</b>						
No	NÓMINA	CARGO	SALARIO BASICO UNIFICADO	REMUNERACION	HORAS TRAB.MES	VALOR POR HORA CON BENEFICIOS
<b>CONTABILIDAD Y ADMINISTRACION</b>						
1	Mario Avelino Santamaria	Gerente	550,00	706,48	160,00	4,42
2	Juan Carlos Alulema	Contador	450,00	582,85	160,00	3,64
<b>RECEPCIÓN</b>						
3	Sixto Bernal	Jefe de Recepción	318,00	419,65	160,00	2,62
4	Bianca Moreno	Recepcionista	318,00	419,65	160,00	2,62
5	Maruja Torres	Recepcionista	318,00	419,65	160,00	2,62
<b>ALIMENTOS Y BEBIDAS</b>						
6	Susana Guerrero	Salonero	159,00	223,08	80,00	2,79
7	Maritza Mena	Salonero	318,00	419,65	160,00	2,62
8	Hilda Almeida	Ayud. Cocina	318,00	419,65	160,00	2,62
9	Imelda Moreno	Ayud. Cocina	159,00	223,08	80,00	2,79
10	Piedad Pazmiño	Ayud. Cocina	159,00	223,08	80,00	2,79
<b>ADQUISICIONES</b>						
11	Mario Enriquez	Bodeguero	318,00	419,65	160,00	2,62
12	Carmen Velasco	Cocina	159,00	223,08	80,00	2,79
<b>HABITACIONES</b>						
13	Wilma Furuncajas	Ama de Llaves	318,00	419,65	160,00	2,62
14	Bolivar Albán	Camarera	159,00	223,08	80,00	2,79
15	Mario Peñafiel	Camarera	318,00	419,65	160,00	2,62
16	Tania Medina	Camarera	318,00	419,65	160,00	2,62
17	Antonio Chavez	Camarera	159,00	223,08	80,00	2,79
<b>MANTENIMIENTO</b>						
18	Luis Tufiño	Jefe de Mantenimiento	318,00	419,65	160,00	2,62
19	Cecilia Lara	Mantenimiento	159,00	223,08	80,00	2,79
<b>MARKETING Y VENTAS</b>						
20	Piedad Vargas	Ventas y Cobr.	318,00	419,65	160,00	2,62
<b>TOTAL</b>			<b>5.611,00</b>	<b>7.467,07</b>	<b>2.640,00</b>	<b>2,83</b>
<b>NÓMINA</b>						<b>REMUNERACION PROMEDIO</b>
<b>CONTABILIDAD</b>						644,67
<b>RECEPCIÓN</b>						419,65
<b>ALIMENTOS Y BEBIDAS</b>						301,71
<b>ADQUISICIONES</b>						321,37
<b>HABITACIONES</b>						341,02
<b>MANTENIMIENTO</b>						321,37
<b>MARKETING Y VENTAS</b>						419,65
<b>TOTAL</b>						<b>2.769,44</b>
Nota : Las personas con 159 dolares son perosnal de medio tiempo						

Elaborado por: Jimena Sánchez

Fuente: Hotel - Restaurant La Chimenea

HOJA 4

Distribución de sueldos por centros de costos.

<b>HOTEL - RESTAURANT "LA CHIMENEA"</b>											
<b>DISTRIBUCION DE SUELDOS POR CENTROS DE COSTOS</b>											
No	CARGO	SALARIO BASICO UNIFICADO	RECEPCION	ALIMENTOS Y BEBIDAS	HABITACIONES	MANTENIMIENTO	CONTABILIDAD	MARKETING Y VTAS	ADQUISICIONES	COBRANZAS	TOTAL
1	Contador	582,85					100%				100%
2	Jefe de Recepción	419,65	90%		10%						100%
3	Recepcionista	419,65	100%								100%
4	Salonero	223,08		100%							100%
5	Salonero	419,65		100%							100%
6	Ayud. Cocina	419,65		100%							100%
7	Ayud. Cocina	223,08		100%							100%
8	Bodeguero	419,65		20%					80%		100%
9	Bodega cocina	223,08		100%							100%
10	Ama de Llaves	419,65			100%						100%
11	Camarera	223,08			100%						100%
12	Camarera	419,65			100%						100%
13	Jefe de Mantenimiento	419,65				100%					100%
14	Mantenimiento	223,08				100%					100%
15	Cobrador	419,65								100%	100%
16	Ventas y Cobr.	419,65						100%			100%
No	CARGO	REMUNERACION	RECEPCION	ALIMENTOS Y BEBIDAS	HABITACIONES	MANTENIMIENTO	CONTABILIDAD	MARKETING Y VTAS	ADQUISICIONES	COBRANZAS	TOTAL
1	Contador	582,85	-	-	-	-	582,85	-	-	-	582,85
2	Jefe de Recepción	419,65	377,69	-	41,97	-	-	-	-	-	419,65
3	Recepcionista	419,65	419,65	-	-	-	-	-	-	-	419,65
4	Salonero	223,08	-	223,08	-	-	-	-	-	-	223,08
5	Salonero	419,65	-	419,65	-	-	-	-	-	-	419,65
6	Ayud. Cocina	419,65	-	419,65	-	-	-	-	-	-	419,65
7	Ayud. Cocina	223,08	-	223,08	-	-	-	-	-	-	223,08
8	Bodeguero	419,65	-	83,93	-	-	-	-	335,72	-	419,65
9	Bodega cocina	223,08	-	223,08	-	-	-	-	-	-	223,08
10	Ama de Llaves	419,65	-	-	419,65	-	-	-	-	-	419,65
11	Camarera	223,08	-	-	223,08	-	-	-	-	-	223,08
12	Camarera	419,65	-	-	419,65	-	-	-	-	-	419,65
13	Jefe de Mantenimiento	419,65	-	-	-	419,65	-	-	-	-	419,65
14	Mantenimiento	223,08	-	-	-	223,08	-	-	-	-	223,08
15	Cobrador	419,65	-	-	-	-	-	-	-	419,65	419,65
16	Ventas y Cobr.	419,65	-	-	-	-	-	419,65	-	-	419,65
<b>TOTALES</b>		<b>5.894,78</b>	<b>797,34</b>	<b>1.592,47</b>	<b>1.104,35</b>	<b>642,73</b>	<b>582,85</b>	<b>419,65</b>	<b>335,72</b>	<b>419,65</b>	<b>5.894,78</b>

Elaborado por : Jimenma Sánchez  
Fuente: Hotel Restaurant La Chimena

## HOJA 5

### Consumo de Energía Eléctrica por centro de costo.

<b>HOTEL - RESTAURANT "LA CHIMENEA"</b>								
<b>CONSUMO DE ENERGIA ELECTRICA POR CENTRO DE COSTOS</b>								
MESES AÑO 2012	DOLARES	CONS. KW	COSTO UNIT.					
ENERO	583,26	7.578	0,08					
FEBRERO	825,62	10.726	0,08					
MARZO	901,15	11.707	0,08					
ABRIL	532,12	6.913	0,08					
MAYO	654,78	8.507	0,08					
JUNIO	458,12	5.952	0,08					
JULIO	589,12	7.654	0,08					
AGOSTO	984,26	12.787	0,08					
SEPTIEMBRE	401,12	5.211	0,08					
OCTUBRE	566,32	7.357	0,08					
NOVIEMBRE	385,63	5.010	0,08					
DICIEMBRE	1.102,63	14.325	0,08					
<b>TOTAL</b>	<b>7.984,13</b>	<b>103.727</b>	<b>0,92</b>					
<b>PROMEDIO</b>	<b>665,34</b>	<b>8.644</b>	<b>0,08</b>					
<b>UTILIZADOS EN CENTROS DE COSTOS</b>	<b>435,14</b>	<b>5.835</b>						
RECEPCIÓN	CANT.	CANTIDAD QUE KW. HORAS QUE UTILIZA	HORAS EN/DIA	CONSUMO CANTIDAD KW DIARIO	CONSUMO KW MENS.	COSTO UNITARIO	COSTO VAL. MENSUAL	
Computador	1	0,15	24,00	3,60	279,88	0,08	21,54	
Lámparas	2	0,06	8,00	0,96	74,64	0,08	5,74	
Impresora Epson FX-890	1	0,05	24,00	1,20	93,29	0,08	7,18	
Impresora samsung ML-1610	1	0,05	24,00	1,20	93,29	0,08	7,18	
Datafast	1	0,05	24,00	1,20	93,29	0,08	7,18	
Fax Panasonic	1	0,13	24,00	3,12	242,57	0,08	18,67	
				<b>11,28</b>	<b>876,97</b>		<b>67,50</b>	15,03%
ALIM. Y BEB.	CANT.	KW. HORA	HORAS ENC./DIA	CONSUMO DIARIO	CONSUMO MENS.	VAL. DIARIO	VAL. MENSUAL	
Computador	1	0,15	24,00	3,60	216,17	0,08	17,29	
Lámparas Restaurante	5	0,06	8,00	2,40	144,12	0,08	11,53	
Congeladores	1	0,63	1,00	0,63	37,83	0,08	3,03	
Microondas	1	0,64	0,50	0,32	19,22	0,08	1,54	
Campana extractora olores	1	0,11	5,00	0,55	33,03	0,08	2,64	
Licudora	1	0,30	0,50	0,15	9,01	0,08	0,72	
Batidora	1	0,10	0,17	0,02	1,02	0,08	0,08	
Televisor	1	0,10	16,00	1,60	96,08	0,08	7,69	
Refrigerador	1	0,09	24,00	2,16	129,70	0,08	10,38	
				<b>11,43</b>	<b>686,17</b>		<b>54,89</b>	11,76%

Elaborado por: Jimena Sánchez

Fuente: Hotel - Restaurant La Chimenea

HABITACIONES	CANT.	KW. HORA	HORAS	CONSUMO	CONSUMO	VAL.	VAL.	
			ENC./DIA	DIARIO	MENS.	DIARIO	MENSUAL	
Computador	1	0,15	24,00	3,60	216,17	0,08	17,29	
Lámparas	51	0,04	2,00	4,08	245,00	0,08	19,60	
Televisoras	26	0,10	3,00	7,80	468,38	0,08	37,47	
Planchas	2	0,50	3,00	3,00	180,14	0,08	14,41	
Lavadoras	2	0,40	8,00	6,40	384,31	0,08	30,74	
Secadora de ropa	1	0,50	8,00	4,00	240,19	0,08	19,22	
Plancha rodillo	1	1,00	2,00	2,00	120,10	0,08	9,61	
Aspiradora	1	1,00	4,00	4,00	240,19	0,08	19,22	
Focos habitaciones	82	0,06	3,00	14,76	886,31	0,08	70,90	
				49,64	2.993,24		238,46	51,30%
MANTENIMIENTO	CANT.	KW. HORA	HORAS	CONSUMO	CONSUMO	VAL.	VAL.	
			ENC./DIA	DIARIO	MENS.	DIARIO	MENSUAL	
Bombas	2	0,55	3,00	3,30	198,16	0,08	15,85	
Lámparas	3	0,06	5,00	0,90	54,04	0,08	4,32	
Luces Jardín	2	0,20	5,00	2,00	120,10	0,08	9,61	
Rótulo Neón	1	0,20	5,00	1,00	60,05	0,08	4,80	
Taladro	1	0,20	0,03	0,01	0,36	0,08	0,03	
Amoladora	1	0,20	0,03	0,01	0,36	0,08	0,03	
				7,21	849,54		34,65	14,56%
CONTABILIDAD	CANT.	KW. HORA	HORAS	CONSUMO	CONSUMO	VAL.	VAL.	
			ENC./DIA	DIARIO	MENS.	DIARIO	MENSUAL	
Computador	1	0,15	9,00	1,35	81,06	0,08	6,49	
Lámparas	1	0,10	2,00	0,20	12,01	0,08	0,96	
Impresora Epson	1	0,05	9,00	0,45	27,02	0,08	2,16	
Impresora Samsung	1	0,05	9,00	0,45	27,02	0,08	2,16	
Telefono Inalambrico	1	0,05	24,00	1,20	72,06	0,08	5,76	
				3,65	190,80		17,53	3,27%
MARK. Y VTAS	CANT.	KW. HORA	HORAS	CONSUMO	CONSUMO	VAL.	VAL.	
			ENC./DIA	DIARIO	MENS.	DIARIO	MENSUAL	
Computador	1	0,15	8,00	1,20	72,06	0,08	5,76	
Lámparas	1	0,10	3,00	0,30	18,01	0,08	1,44	
				1,50	78,19		7,21	1,34%
ADQUISICIONES	CANT.	KW. HORA	HORAS	CONSUMO	CONSUMO	VAL.	VAL.	
			ENC./DIA	DIARIO	MENS.	DIARIO	MENSUAL	
Computador	1	0,15	8,00	1,20	72,06	0,08	5,76	
Lámparas	1	0,10	4,00	0,40	24,02	0,08	1,92	
				1,60	81,69		7,69	1,40%
COBRANZAS	CANT.	KW. HORA	HORAS	CONSUMO	CONSUMO	VAL.	VAL.	
			ENC./DIA	DIARIO	MENS.	DIARIO	MENSUAL	
Computador	1	0,15	8,00	1,20	72,06	0,08	5,76	
Lámparas	1	0,10	3,00	0,30	18,01	0,08	1,44	
				1,50	78,19		7,21	1,34%
					5.835,00		435,14	

Elaborado por: Jimena Sánchez

Fuente: Hotel - Restaurant La Chimenea

**HOJA 6**

**Consumo de agua potable por centro de costo**

<b>HOTEL - RESTAURANT "LA CHIMENEA"</b>						
<b>CONSUMO DE AGUA POR CENTRO DE COSTOS</b>						
MESES AÑO 2,012	MEDIDOR 1	MEDIDOR 2	MEDIDOR 3	TOTAL	CONSUMO M3	COSTO UNIT.
ENERO	354,26	-	11,90	366,16	317,35	1,15
FEBRERO	245,12	-	11,90	257,02	219,58	1,17
MARZO	191,12	-	68,90	260,02	171,21	1,52
ABRIL	135,08	-	48,26	183,34	121,00	1,52
MAYO	106,12	-	21,08	127,20	95,06	1,34
JUNIO	94,78	303,26	18,22	416,26	84,91	4,90
JULIO	285,65	352,12	51,60	689,37	255,89	2,69
AGOSTO	305,12	108,98	137,80	551,90	273,33	2,02
SEPTIEMBRE	180,12	165,23	115,12	460,47	161,36	2,85
OCTUBRE	201,12	95,56	25,56	322,24	180,17	1,79
NOVIEMBRE	152,96	102,63	36,92	292,51	137,00	2,14
DICIEMBRE	385,12	185,65	29,00	599,77	345,00	1,74
<b>TOTAL</b>	<b>2.636,57</b>	<b>1.313,43</b>	<b>576,26</b>	<b>4.526,26</b>	<b>2.361,86</b>	<b>24,83</b>
<b>PROMEDIO</b>	<b>219,71</b>	<b>109,45</b>	<b>48,02</b>	<b>377,19</b>	<b>196,82</b>	<b>2,07</b>
<b>COSTO DE AGUA POTABLE POR CENTRO DE PRODUCCION</b>						
DEPARTAMENTO	#PERSONAS	CONS.M3XP	TOTAL	CONS. PROY.		
RECEPCIÓN	3	0,11	0,32	0,17		
ALIMENTOS Y BEBIDAS	5	0,11	0,53	0,28		
HABITACIONES	5	0,11	0,53	0,28		
MANTENIMIENTO	2	0,11	0,21	0,11		
CONTABILIDAD	2	0,11	0,21	0,11		
MARKETING Y VENTAS	1	0,11	0,11	0,06		
ADQUISICIONES	2	0,11	0,21	0,11		
COBRANZAS	1	0,11	0,11	0,06		
	21		2,24	1,17		
RUBROS	PORCENTAJES					
ALIMENTOS Y BEBIDAS	62,77%					
HABITACIONES	29,62%					
MANTENIMIENTO	7,61%					
<b>TOTALES</b>	<b>100,00%</b>					

Elaborado por: Jimena Sánchez

Fuente: Hotel - Restaurant La Chimenea



**HOJA 7**  
**Consumo telefónico por centro de costo y utilización de internet.**

<b>HOTEL - RESTAURANT "LA CHIMENEA"</b>													
<b>CONSUMO DE TELEFONO POR CENTRO DE COSTOS</b>													
MES	# TELEF.	PENSION B.	SERV. SUPL.	LL. LOCAL	LL. REG.	LL. NAC.	LL. INTERN.	LL. CELU.	GUIA T.	INTERNET	SUBTOTAL	IVA	TOTAL
<b>AÑO 2012</b>													
ENERO	2741258	12,00	0,62	13,11	9,59	0,26	1,80	47,82	25,12	25,46	135,78	16,29	152,07
	2741254	12,00	0,62	3,47	26,94	0,78	-	11,15	-	48,52	103,48	12,42	115,90
	2740879	12,00	0,62	0,38	2,55	0,02	-	-	-	-	15,57	1,87	17,44
	2776287	12,00	0,62	0,10	-	-	-	-	-	-	12,72	1,53	14,25
FEBRERO	2741258	12,00	0,62	6,35	3,38	0,20	-	32,12	25,12	25,46	105,25	12,63	117,88
	2741254	12,00	0,62	8,15	35,83	1,07	-	-	-	48,52	106,19	12,74	118,93
	2740879	12,00	0,62	0,43	2,17	-	-	-	-	-	15,22	1,83	17,05
	2776287	12,00	0,62	-	-	-	-	-	-	-	12,62	1,51	14,13
MARZO	2741258	12,00	0,62	0,44	4,01	-	-	2,35	25,12	25,46	70,00	8,40	78,40
	2741254	12,00	0,62	9,12	39,83	1,17	-	-	-	48,52	111,26	13,35	124,61
	2740879	12,00	0,62	0,40	3,11	-	-	-	-	-	16,13	1,94	18,07
	2776287	12,00	0,62	-	-	-	-	-	-	-	12,62	1,51	14,13
ABRIL	2741258	12,00	0,62	0,30	2,39	0,56	2,57	1,97	25,12	25,46	70,99	8,52	79,51
	2741254	12,00	0,62	6,20	28,20	4,83	-	-	-	48,52	100,37	12,04	112,41
	2740879	12,00	0,62	0,46	2,27	-	-	-	-	-	15,35	1,84	17,19
	2776287	12,00	0,62	-	-	-	-	-	-	-	12,62	1,51	14,13
MAYO	2741258	12,00	0,62	0,78	3,68	0,56	1,23	16,76	25,12	25,46	86,21	10,35	96,56
	2741254	12,00	0,62	7,92	29,51	5,10	-	-	-	48,52	103,67	12,44	116,11
	2740879	12,00	0,62	0,44	3,18	-	-	-	-	-	16,24	1,95	18,19
	2776287	12,00	0,62	-	-	-	-	-	-	-	12,62	1,51	14,13
JUNIO	2741258	12,00	0,62	1,84	2,32	1,02	-	12,85	25,12	25,46	81,23	9,75	90,98
	2741254	12,00	0,62	8,70	30,26	3,17	-	-	-	48,52	103,27	12,39	115,66
	2740879	12,00	0,62	0,48	3,11	-	-	-	-	-	16,21	1,95	18,16
	2776287	12,00	-	-	-	-	-	-	-	-	12,00	1,44	13,44
JULIO	2741258	12,00	0,62	2,30	6,35	0,72	-	18,73	25,12	25,46	91,30	10,96	102,26
	2741254	12,00	0,62	8,64	30,92	5,13	-	-	-	48,52	105,83	12,70	118,53
	2740879	12,00	0,62	0,40	3,09	-	-	-	-	-	16,11	1,93	18,04
	2776287	12,00	-	-	-	-	-	0,30	-	-	12,30	1,48	13,78

AGOSTO	2741258	12,00	-	2,50	4,35	0,67	2,44	25,24	25,12	25,46	97,78	11,73	109,51
	2741254	12,00	-	9,49	33,10	1,98	-	-	-	48,52	105,09	12,61	117,70
	2740879	12,00	-	0,44	3,06	-	-	-	-	-	15,50	1,86	17,36
	2776287	12,00	-	0,09	-	-	-	-	-	-	12,09	1,45	13,54
SEPTIEMBRE	2741258	12,00	-	2,91	2,22	0,36	5,98	31,80	25,12	25,46	105,85	12,70	118,55
	2741254	12,00	-	9,22	33,74	4,76	-	-	-	48,52	108,24	12,99	121,23
	2740879	12,00	-	0,62	7,12	-	-	-	-	-	19,74	2,37	22,11
	2776287	12,00	-	-	-	-	-	0,30	-	-	12,30	1,48	13,78
OCTUBRE	2741258	12,00	-	2,98	2,83	-	1,66	15,86	25,12	25,46	85,91	10,31	96,22
	2741254	12,00	-	11,27	31,74	2,48	-	-	-	48,52	106,01	12,72	118,73
	2740879	12,00	-	0,34	2,79	-	-	-	-	-	15,13	1,82	16,95
	2776287	12,00	-	-	-	-	-	-	-	-	12,00	1,44	13,44
NOVIEMBRE	2741258	12,00	-	2,85	4,64	-	2,82	18,78	25,12	25,46	91,67	11,00	102,67
	2741254	12,00	-	10,97	46,58	0,33	-	-	-	48,52	118,40	14,21	132,61
	2740879	12,00	-	0,43	2,98	-	-	-	-	-	15,41	1,85	17,26
	2776287	12,00	-	-	-	-	-	-	-	-	12,00	1,44	13,44
DICIEMBRE	2741258	12,00	-	6,32	6,04	0,46	-	35,35	25,12	25,46	110,75	13,29	124,04
	2741254	12,00	-	7,64	37,76	2,56	-	-	-	48,52	108,48	13,02	121,50
	2740879	12,00	-	0,35	1,90	0,63	-	-	-	-	14,88	1,79	16,67
	2776287	12,00	-	-	-	-	-	-	-	-	12,00	1,44	13,44
<b>TOTAL DOLARES</b>		<b>576,00</b>	<b>16,12</b>	<b>148,83</b>	<b>493,54</b>	<b>38,82</b>	<b>18,50</b>	<b>271,38</b>	<b>301,44</b>	<b>887,76</b>	<b>2.752,39</b>	<b>330,29</b>	<b>3.082,68</b>
<b>TOTAL MINUTOS</b>				<b>4.411,95</b>	<b>7.998,36</b>	<b>398,49</b>	<b>30,15</b>	<b>511,12</b>					
<b>TARIFAS TELEFONICAS</b>													
Llamada Local	0,0337												
Llamada Regional	0,0617												
Llamada Nacional	0,0974												
Llamada Internacional	0,6136												
Llamada Celular	0,5310												

Elaborado por: Jimena Sánchez

Fuente: Hotel - Restaurant La Chimenea

## HOJA 8

### Consumo de gas industrial por centro de costo.

<b>HOTEL - RESTAURANT "LA CHIMENEA"</b>						
<b>CONSUMO DE GAS INDUSTRIAL POR CENTRO DE COSTOS</b>						
MESES AÑO 2012	MEDIDA	CANT. CIL.	CANT. KGS	COSTO CIL.	COSTO KG	COSTO TOTAL
ENERO	KGS	12,20	183,00	15,00	1,00	183,00
FEBRERO	KGS	12,20	183,00	15,00	1,00	183,00
MARZO	KGS	13,20	198,00	15,00	1,00	198,00
ABRIL	KGS	10,60	159,00	15,00	1,00	159,00
MAYO	KGS	9,80	147,00	15,00	1,00	147,00
JUNIO	KGS	13,60	204,00	15,00	1,00	204,00
JULIO	KGS	12,20	183,00	15,00	1,00	183,00
AGOSTO	KGS	15,20	228,00	15,00	1,00	228,00
SEPTIEMBRE	KGS	13,20	198,00	15,00	1,00	198,00
OCTUBRE	KGS	13,40	201,00	15,00	1,00	201,00
NOVIEMBRE	KGS	11,60	174,00	15,00	1,00	174,00
DICIEMBRE	KGS	12,20	183,00	15,00	1,00	183,00
<b>TOTAL</b>		<b>149,40</b>	<b>2.241,00</b>	<b>180,00</b>	<b>12,00</b>	<b>2.241,00</b>
<b>PROMEDIO</b>		<b>12,45</b>	<b>186,75</b>	<b>15</b>	<b>1</b>	<b>186,75</b>
<b>DEPARTAMENTOS QUE UTILIZAN GAS</b>						
<b>CENTRO DE C.</b>	<b>GAS</b>	<b>2012</b>				
ALIMENTOS Y BEBIDAS	40%	896,40				
HABITACIONES	40%	896,40				
MANTENIMIENTO	20%	448,20				
	<b>100%</b>	<b>2.241,00</b>				

Elaborado por: Jimena Sánchez

Fuente: Hotel - Restaurant La Chimenea

## HOJA 9

### Utilización de recursos.

<b>HOTEL - RESTAURANT "LA CHIMENEA"</b>					
<b>UTILIZACION DE RECURSOS 2012</b>					
<b>CENTRO DE COSTOS</b>	<b>AGUA</b>	<b>LUZ</b>	<b>TELEFONO</b>	<b>GAS</b>	
RECEPCIÓN	0,00%	15,03%	20,00%	0,00%	
ALIMENTOS Y BEBIDAS	62,77%	11,76%	0,50%	40,00%	
HABITACIONES	29,62%	51,30%	20,00%	40,00%	
MANTENIMIENTO	7,61%	14,56%	0,50%	20,00%	
CONTABILIDAD	0,00%	3,27%	10,00%	0,00%	
MARKETING Y VENTAS	0,00%	1,34%	30,00%	0,00%	
ADQUISICIONES	0,00%	1,40%	9,00%	0,00%	
COBRANZAS	0,00%	1,34%	10,00%	0,00%	
<b>TOTAL</b>	<b>100,00%</b>	<b>100,00%</b>	<b>100,00%</b>	<b>100,00%</b>	
<b>CONSUMO AÑO 2,012 EN DOLARES</b>					
<b>CENTRO DE COSTOS</b>	<b>AGUA</b>	<b>LUZ</b>	<b>TELEFONO</b>	<b>GAS</b>	<b>TOTAL</b>
RECEPCIÓN	-	1.200,02	616,54	-	1.816,55
ALIMENTOS Y BEBIDAS	2.841,13	938,68	15,41	896,40	4.691,63
HABITACIONES	1.340,68	4.096,07	616,54	896,40	6.949,68
MANTENIMIENTO	344,45	1.162,69	15,41	448,20	1.970,75
CONTABILIDAD	-	261,34	308,27	-	569,61
MARKETING Y VENTAS	-	106,67	924,80	-	1.031,47
ADQUISICIONES	-	112,00	277,44	-	389,44
COBRANZAS	-	106,67	308,27	-	414,94
<b>TOTAL ANUAL</b>	<b>4.526,26</b>	<b>7.984,13</b>	<b>3.082,68</b>	<b>2.241,00</b>	<b>17.834,07</b>
<b>TOTAL MENSUAL</b>	<b>377,19</b>	<b>665,34</b>	<b>256,89</b>	<b>186,75</b>	<b>1.486,17</b>

Elaborado por: Jimena Sánchez

Fuente: Hotel - Restaurant La Chimenea

**HOJA 10**  
**Depreciaciones de activos fijos del año distribuidos por centro de costo.**

<b>HOTEL - RESTAURANT "LA CHIMENEA"</b>											
<b>DEPRECIACION ANUAL DE ACTIVOS FIJOS POR CENTROS DE COSTOS</b>											
TIPO	ARTICULO	FECHA	ADQUISICION	VALOR	AÑO	CALCULO	DIAS	TIEMPO	% DEPREC.	V. ANUAL	V. MENSUAL
<b>RECEPCIÓN</b>	Impresora EPSON FX -890	13/10/2009	300,00	31/12/2012	1176,00	365	33%	99,00	8,25		
	1 Computador Intel core 2 duo	13/10/2009	375,00	31/12/2012	1176,00	365	33%	123,75	10,31		
<b>ALIMENTOS Y BEBIDAS</b>	Impresora TMU 220 Epson Computotal	13/10/2009	215,00	31/12/2012	1176,00	365	33%	70,95	5,91		
	Monitor Samsung 17 Pulgadas LCD Flat.	13/10/2009	188,00	31/12/2012	1176,00	365	33%	62,04	5,17		
	Cocina Industrial Broiler	13/10/2009	2.400,00	31/12/2012	1176,00	365	10%	240,00	20,00		
	Extractor de Humo Broiler	13/10/2009	1.420,00	31/12/2012	1176,00	365	10%	142,00	11,83		
	Estanterías Metalicas	13/10/2009	231,34	31/12/2012	1176,00	365	10%	23,13	1,93		
	Licuadaora de 2 vel.	13/10/2009	203,46	31/12/2012	1176,00	365	10%	20,35	1,70		
	MICROONDAS ELECTROLUX	13/10/2009	120,00	31/12/2012	1176,00	365	10%	12,00	1,00		
	BALANZA PORCIONADORA L-EQ10/20 K08-7648	13/10/2009	97,70	31/12/2012	1176,00	365	10%	9,77	0,81		
	CONGELADOR VERTICAL PANORAMICO	13/10/2009	1.800,00	31/12/2012	1176,00	365	10%	180,00	15,00		
	REFRIGERADOR VERTICAL PANORAMICO	13/10/2009	1.250,00	31/12/2012	1176,00	365	10%	125,00	10,42		
	HORNO MICROONDAS	13/10/2009	200,00	31/12/2012	1176,00	365	10%	20,00	1,67		
	HORNO DE 4 LATAS A GAS	13/10/2009	450,00	31/12/2012	1176,00	365	10%	45,00	3,75		
<b>HABITACIONES</b>	Teléfono Inalambrico	13/10/2009	60,00	31/12/2012	1176,00	365	10%	6,00	0,50		
	Intercomunicadores Motorola	13/10/2009	160,00	31/12/2012	1176,00	365	10%	16,00	1,33		
	Tv LCD 32-LX2R L/G(1013)	13/10/2009	2.160,00	31/12/2012	1176,00	365	10%	216,00	18,00		
	1 TV LG Y 1 TV SAMSUNG	13/10/2009	500,00	31/12/2012	1176,00	365	10%	50,00	4,17		
	1 Lavadora Whirpool y plancha	13/10/2009	450,00	31/12/2012	1176,00	365	10%	45,00	3,75		
	Secadora marca WHIRLPOOL WGD510S Q0	13/10/2009	350,00	31/12/2012	1176,00	365	10%	35,00	2,92		
	Televisión Philips	13/10/2009	600,00	31/12/2012	1176,00	365	10%	60,00	5,00		
	Minicomponente	13/10/2009	380,00	31/12/2012	1176,00	365	10%	38,00	3,17		
	Telefax	13/10/2009	150,00	31/12/2012	1176,00	365	10%	15,00	1,25		
	DVD	13/10/2009	180,00	31/12/2012	1176,00	365	10%	18,00	1,50		
	Televisión Philips	13/10/2009	300,00	31/12/2012	1176,00	365	10%	30,00	2,50		
	Telefono inalambrico Panasonic KX-TG6022LAM	13/10/2009	150,00	31/12/2012	1176,00	365	10%	15,00	1,25		
	Monitor LCD Viewsonic 32" B3250w	13/10/2009	950,00	31/12/2012	1176,00	365	10%	95,00	7,92		
	2 Telefonos bell Tventas	13/10/2009	50,00	31/12/2012	1176,00	365	10%	5,00	0,42		
	1 Maq. Detectora billetes falsos Grupo uno	13/10/2009	70,00	31/12/2012	1176,00	365	10%	7,00	0,58		
	1 Telefono Inalambrico Panasonic KX-3520	13/10/2009	90,00	31/12/2012	1176,00	365	10%	9,00	0,75		
	2 Telefonos ITS Nefro mesa radial	13/10/2009	130,00	31/12/2012	1176,00	365	10%	13,00	1,08		
	2 Radios Portátiles Kenwood VHF TK-2212	13/10/2009	520,00	31/12/2012	1176,00	365	10%	52,00	4,33		
	TV LED SAMSUNG 40 PULGADAS	13/10/2009	1.900,00	31/12/2012	1176,00	365	10%	190,00	15,83		
	20 MANTELES DE 3*1,5 MTS	13/10/2009	290,00	31/12/2012	1176,00	365	10%	29,00	2,42		
	4 COLCHONES SEMIORTOPEDICOS A COLCHADOS	13/10/2009	200,00	31/12/2012	1176,00	365	10%	20,00	1,67		
	14 COLCHONES SEMIORTOPEDICOS A COLCHADOS	13/10/2009	700,00	31/12/2012	1176,00	365	10%	70,00	5,83		
	30 SILLAS PARA RESTAURANTE	13/10/2009	1.350,00	31/12/2012	1176,00	365	10%	135,00	11,25		
	7 LITERAS 1,25*1,9 Y 1,35*1,9	13/10/2009	1.200,00	31/12/2012	1176,00	365	10%	120,00	10,00		

<b>MANTENIMIENTO Y AREA R.</b>		13/10/2009		31/12/2012	1176,00	365		-	-
	Bomba Nicola	13/10/2009	250,00	31/12/2012	1176,00	365	10%	25,00	2,08
	Tanque STA-RITE 85 GALPS220	13/10/2009	450,00	31/12/2012	1176,00	365	10%	45,00	3,75
	Cilindros de gas 45kg,	13/10/2009	200,00	31/12/2012	1176,00	365	10%	20,00	1,67
	Bomba Filtro Nodina marca yacussi	13/10/2009	1.230,00	31/12/2012	1176,00	365	10%	123,00	10,25
	Amoladora Perles	13/10/2009	150,00	31/12/2012	1176,00	365	10%	15,00	1,25
	Amoladora Perles Ned LP 818	13/10/2009	100,00	31/12/2012	1176,00	365	10%	10,00	0,83
	1 Calefon 26 lt. Hidromaster	13/10/2009	200,00	31/12/2012	1176,00	365	10%	20,00	1,67
	1 Tanque solar de 100 gal. Agua Caliente	13/10/2009	850,00	31/12/2012	1176,00	365	10%	85,00	7,08
	Calefactores Restaurante a gas Kivy	13/10/2009	700,00	31/12/2012	1176,00	365	10%	70,00	5,83
	Bomba Electrica Rong Long 1/2 HP	13/10/2009	80,00	31/12/2012	1176,00	365	10%	8,00	0,67
	5 Cilindros de gas industrial fac 2078 Meri Pavon	13/10/2009	450,00	31/12/2012	1176,00	365	10%	45,00	3,75
	1 Bomba Perifer 1/2 hp Ferrindustrial	13/10/2009	70,00	31/12/2012	1176,00	365	10%	7,00	0,58
<b>CONTABILIDAD</b>		13/10/2009		31/12/2012	1176,00	365		-	-
	Tarjeta Panasonic KX-TDA0174XJ	13/10/2009	340,00	31/12/2012	1176,00	365	33%	112,20	9,35
	1 Access Point 11gg 15x-108MBPS	13/10/2009	80,91	31/12/2012	1176,00	365	33%	26,70	2,23
	1 Impresora Samsung ML-2010 LASER	13/10/2009	80,00	31/12/2012	1176,00	365	33%	26,40	2,20
	Impresora Epson Lx-300+II Matricial/USB G8DY274100	13/10/2009	158,00	31/12/2012	1176,00	365	33%	52,14	4,35
	1 MEMORIA DDR-1GB MSRK 400	13/10/2009	50,00	31/12/2012	1176,00	365	33%	16,50	1,38
	NOTEBOOK HP 2532 TABLE 2,00 GHZ/3MB/250HDD	13/10/2009	1.350,00	31/12/2012	1176,00	365	10%	135,00	11,25
	DISCO DURO 250GB SATA PARA PORT ATIL	13/10/2009	100,00	31/12/2012	1176,00	365	10%	10,00	0,83
	ADAPTADOR USB WIRELESS NWRT3 10N	13/10/2009	105,00	31/12/2012	1176,00	365	10%	10,50	0,88
	COMPUTADOR PORTATIL HP 110-1190	13/10/2009	550,00	31/12/2012	1176,00	365	10%	55,00	4,58
	IMPRESORA SAMSUNG SCX-4300 LASER M.	13/10/2009	150,00	31/12/2012	1176,00	365	10%	15,00	1,25
<b>MARKETING Y VENTAS</b>		13/10/2009		31/12/2012	1176,00	365		-	-
	Impresora Epson Stylus CX4900	13/10/2009	150,00	31/12/2012	1176,00	365	33%	49,50	4,13
	Computador Intel Dual Core 2.8 GHZ	13/10/2009	450,00	31/12/2012	1176,00	365	33%	148,50	12,38
	WIRELESS ACCESORIES RED ANTENA 2,4 GHZ	13/10/2009	330,00	31/12/2012	1176,00	365	10%	33,00	2,75
	PANTALLA TRIPODE Y ROUTER 4 PUERTOS	13/10/2009	180,00	31/12/2012	1176,00	365	10%	18,00	1,50
<b>ADQUISICIONES</b>		13/10/2009		31/12/2012	1176,00	365		-	-
	1 Computador Linux 400	13/10/2009	589,00	31/12/2012	1176,00	365	33%	194,37	16,20
	CPU Intel Pentium 2 (medio uso)	13/10/2009	200,00	31/12/2012	1176,00	365	33%	66,00	5,50
<b>COBRANZAS</b>		13/10/2009		31/12/2012	1176,00	365		-	-
	SERVIDOR HP ML110G4 P4631 NHP SA TA	13/10/2009	1.027,00	31/12/2012	1176,00	365	33%	338,91	28,24
	1 Memoria HP 1 GB SERVIDOR	13/10/2009	102,00	31/12/2012	1176,00	365	33%	33,66	2,81
<b>TOTALES</b>			<b>32.862,41</b>					<b>4.276,37</b>	<b>356,36</b>

Elaborado por: Jimena Sánchez

Fuente: Hotel - Restaurant La Chimenea

TIPO	ARTICULO	FECHA	ADQUISICION	VALOR	AÑO	CALCULO DIAS	TIEMPO	% DEPREC.	V. ANUAL	V. MENSUAL
<b>EDIFICIO</b>										
	EDIFICIO	09/06/2008	152.352,00		31/12/2012	1667,00	365	5%	7.617,60	634,80
	CONSTRUCCION EN PROCESO	13/10/2009	52.630,00		31/12/2012	1176,00	365	5%	2.631,50	219,29
<b>TOTALES</b>				267.228,82					<b>10.249,10</b>	<b>1.517,18</b>

Elaborado por: Jimena Sánchez

Fuente: Hotel - Restaurant La Chimenea

## HOJA 11

**Reparto por metros cuadrados y por centro de costo.**

<b>HOTEL - RESTAURANT "LA CHIMENEA"</b>			
<b>REPARTO POR METRO CUADRADO Y CENTRO DE COSTOS</b>			
<b>CENTRO DE COSTOS</b>	<b>METROS 2</b>	<b>%</b>	<b>VALOR</b>
RECEPCIÓN	125,20	6,24%	25.040,00
ALIMENTOS Y BEBIDAS	485,63	24,21%	97.126,00
HABITACIONES	1.002,32	49,96%	200.464,00
MANTENIMIENTO	125,88	6,27%	25.176,00
CONTABILIDAD Y ADM.	105,33	5,25%	21.066,00
MARKETING Y VENTAS	80,44	4,01%	16.088,00
COBRANZAS	81,45	4,06%	16.290,00
<b>TOTAL</b>	<b>2.006,25</b>	<b>100%</b>	<b>401.250,00</b>
<b>AREA TOTAL</b>	<b>2.006,25</b>		
<b>VALOR COMERCIAL ED.</b>	<b>401.250,00</b>		

Elaborado por: Jimena Sánchez

Fuente: Hotel - Restaurant La Chimenea

## HOJA 12

**Distribución de la depreciación del edificio por centro de costo.**

<b>HOTEL - RESTAURANT "LA CHIMENEA"</b>		
<b>DISTRIBUCION DE DEPRECIACION EDIFICIO POR CENTRO DE COSTOS</b>		
<b>CENTRO DE COSTOS</b>	<b>%</b>	<b>VALOR</b>
RECEPCIÓN	6,24%	639,59
ALIMENTOS Y BEBIDAS	24,21%	2.480,88
HABITACIONES	49,96%	5.120,44
MANTENIMIENTO	6,27%	643,07
CONTABILIDAD Y ADM.	5,25%	538,09
MARKETING Y VENTAS	4,01%	410,93
COBRANZAS	4,06%	416,09
<b>TOTAL</b>	<b>100%</b>	<b>10.249,10</b>
<b>VALOR DEPRECIACION EDIFICIO</b>	<b>10.249,10</b>	

Elaborado por: Jimena Sánchez

Fuente: Hotel - Restaurant La Chimenea



### HOJA 13

#### Depreciaciones activos fijos

<b>HOTEL - RESTAURANT "LA CHIMENEA"</b>		
<b>DISTRIBUCION DE DEPRECIACION ACTIVO FIJO POR CENTRO DE COSTOS</b>		
<b>CENTRO DE COSTOS</b>	<b>%</b>	<b>VALOR</b>
RECEPCIÓN	5,21%	222,75
ALIMENTOS Y BEBIDAS	22,22%	950,24
HABITACIONES	30,14%	1.289,00
MANTENIMIENTO	11,06%	473,00
CONTABILIDAD Y ADM.	10,74%	459,44
MARKETING Y VENTAS	5,82%	249,00
COBRANZAS Y ADQUISICIONES	14,80%	632,94
<b>TOTAL</b>	<b>100%</b>	<b>4.276,37</b>
<b>VALOR DEPRECIACION ACTIVOS FIJOS</b>	<b>4.276,37</b>	

Elaborado por: Jimena Sánchez

Fuente: Hotel - Restaurant La Chimenea

### HOJA 14

Listado de precios de materia prima e insumos. (Ver Anexo C)

### HOJA 15

Detalle de productos elaborados en el área de alimentos y bebidas. (Ver Anexo D)

### HOJA 16

Composición de menús y platos a la carta. (Ver Anexo E)

**HOJA 17**

**Asignación de mano de obra a los productos.**

<b>HOTEL - RESTAURANT "LA CHIMENEA"</b>				
<b>ASIGNACION DE MANO DE OBRA A LOS PRODUCTOS</b>				
<b>PRODUCTO:</b>	<b>DESAYUNO AMERICANO</b>			
<b>COMPOSICION</b>	<b>CENTRO DE COSTO</b>	<b>TIEMPO MINUTOS</b>	<b>COSTO MINUTO</b>	<b>TOTAL MOD</b>
Jugo	ALIMENTOS Y BEB.	2	0,07	0,15
Porción de huevos	ALIMENTOS Y BEB.	2,5	0,07	0,18
				<b>0,33</b>
<b>PRODUCTO:</b>	<b>NUESTRO DESAYUNO</b>			
<b>COMPOSICION</b>	<b>CENTRO DE COSTO</b>	<b>TIEMPO MINUTOS</b>	<b>COSTO MINUTO</b>	<b>TOTAL MOD</b>
Batido Frutas	ALIMENTOS Y BEB.	2	0,07	0,15
Omelet jamon y queso	ALIMENTOS Y BEB.	3	0,07	0,22
Café o chocolate	ALIMENTOS Y BEB.	1,5	0,07	0,11
				<b>0,48</b>
<b>PRODUCTO:</b>	<b>NUESTRA PICADA</b>			
<b>COMPOSICION</b>	<b>CENTRO DE COSTO</b>	<b>TIEMPO MINUTOS</b>	<b>COSTO MINUTO</b>	<b>TOTAL MOD</b>
Lomo fino de res	ALIMENTOS Y BEB.	6	0,07	0,44
Pechuga de pollo	ALIMENTOS Y BEB.	4,5	0,07	0,33
Jamón	ALIMENTOS Y BEB.	0,5	0,07	0,04
Queso mozzarella	ALIMENTOS Y BEB.	0,5	0,07	0,04
Salsa Merlot	ALIMENTOS Y BEB.	1,3	0,07	0,10
Camarones	ALIMENTOS Y BEB.	7,5	0,07	0,55
				<b>1,49</b>
<b>PRODUCTO:</b>	<b>CEVICHE DE CAMARON</b>			
<b>COMPOSICION</b>	<b>CENTRO DE COSTO</b>	<b>TIEMPO MINUTOS</b>	<b>COSTO MINUTO</b>	<b>TOTAL MOD</b>
Camaron	ALIMENTOS Y BEB.	5,5	0,07	0,40
Salsa de tomate	ALIMENTOS Y BEB.	0,5	0,07	0,04
Naranja	ALIMENTOS Y BEB.	0,5	0,07	0,04
Cebolla paiteña	ALIMENTOS Y BEB.	0,5	0,07	0,04
Tomate Riñon	ALIMENTOS Y BEB.	0,5	0,07	0,04
Limones	ALIMENTOS Y BEB.	0,5	0,07	0,04
Cilantro	ALIMENTOS Y BEB.	0,5	0,07	0,04
Sal	ALIMENTOS Y BEB.	0	0,07	-
Pimienta	ALIMENTOS Y BEB.	0	0,07	-
Canguil	ALIMENTOS Y BEB.	2,5	0,07	0,18
				<b>0,81</b>
<b>PRODUCTO:</b>	<b>ENSALADA CESAR</b>			
<b>COMPOSICION</b>	<b>CENTRO DE COSTO</b>	<b>TIEMPO MINUTOS</b>	<b>COSTO MINUTO</b>	<b>TOTAL MOD</b>
Lechuga	ALIMENTOS Y BEB.	0,5	0,07	0,04
Pollo	ALIMENTOS Y BEB.	4,5	0,07	0,33
Croutones de pan	ALIMENTOS Y BEB.	1,5	0,07	0,11
Dressing de anchoas	ALIMENTOS Y BEB.	1,5	0,07	0,11
				<b>0,59</b>

<b>PRODUCTO:</b>	<b>CONSOME DE POLLO</b>			
<b>COMPOSICION</b>	<b>CENTRO DE COSTO</b>	<b>TIEMPO MINUTOS</b>	<b>COSTO MINUTO</b>	<b>TOTAL MOD</b>
Pollo	ALIMENTOS Y BEB.	4,5	0,07	0,33
Brocoli	ALIMENTOS Y BEB.	0,5	0,07	0,04
Coliflor	ALIMENTOS Y BEB.	0,5	0,07	0,04
Zanahoria	ALIMENTOS Y BEB.	0,5	0,07	0,04
Cebolla Larga	ALIMENTOS Y BEB.	0,5	0,07	0,04
Sal	ALIMENTOS Y BEB.	0	0,07	-
Pimienta	ALIMENTOS Y BEB.	0	0,07	-
				<b>0,48</b>
<b>PRODUCTO:</b>	<b>POLLO MARINADO AL GRIL</b>			
<b>COMPOSICION</b>	<b>CENTRO DE COSTO</b>	<b>TIEMPO MINUTOS</b>	<b>COSTO MINUTO</b>	<b>TOTAL MOD</b>
Pechugas de pollo	ALIMENTOS Y BEB.	4,5	0,07	0,33
Sal	ALIMENTOS Y BEB.	0	0,07	-
Pimienta	ALIMENTOS Y BEB.	0	0,07	-
Aceite	ALIMENTOS Y BEB.	0,5	0,07	0,04
Papas fritas	ALIMENTOS Y BEB.	6	0,07	0,44
Ensalada fresca	ALIMENTOS Y BEB.	2,5	0,07	0,18
				<b>0,99</b>
<b>PRODUCTO:</b>	<b>COSTILLAS BBQ</b>			
<b>COMPOSICION</b>	<b>CENTRO DE COSTO</b>	<b>TIEMPO MINUTOS</b>	<b>COSTO MINUTO</b>	<b>TOTAL MOD</b>
Costilla de cerdo ahumada	ALIMENTOS Y BEB.	3,5	0,07	0,26
Salsa BBQ al gengibre	ALIMENTOS Y BEB.	0,5	0,07	0,04
Papas fritas	ALIMENTOS Y BEB.	6	0,07	0,44
Ensalada fresca	ALIMENTOS Y BEB.	2,5	0,07	0,18
				<b>0,92</b>
<b>PRODUCTO:</b>	<b>SANDUCHE DE POLLO Y CHAMPIÑONES</b>			
<b>COMPOSICION</b>	<b>CENTRO DE COSTO</b>	<b>TIEMPO MINUTOS</b>	<b>COSTO MINUTO</b>	<b>TOTAL MOD</b>
Pan	ALIMENTOS Y BEB.	0,5	0,07	0,04
Pollo	ALIMENTOS Y BEB.	4,5	0,07	0,33
Champiñones	ALIMENTOS Y BEB.	0,5	0,07	0,04
Queso fundido	ALIMENTOS Y BEB.	1,5	0,07	0,11
				<b>0,52</b>
<b>PRODUCTO:</b>	<b>SANDUCHE DE PERNIL</b>			
<b>COMPOSICION</b>	<b>CENTRO DE COSTO</b>	<b>TIEMPO MINUTOS</b>	<b>COSTO MINUTO</b>	<b>TOTAL MOD</b>
Pan	ALIMENTOS Y BEB.	0,5	0,07	0,04
Pernil	ALIMENTOS Y BEB.	4,5	0,07	0,33
Tomate riñon	ALIMENTOS Y BEB.	0,5	0,07	0,04
Cebolla paiteña	ALIMENTOS Y BEB.	0,5	0,07	0,04
Limones	ALIMENTOS Y BEB.	0,5	0,07	0,04
Lechuga	ALIMENTOS Y BEB.	0,5	0,07	0,04
				<b>0,52</b>

<b>PRODUCTO:</b>	<b>NUESTRA HAMBURGUESA</b>			
<b>COMPOSICION</b>	<b>CENTRO DE COSTO</b>	<b>TIEMPO MINUTOS</b>	<b>COSTO MINUTO</b>	<b>TOTAL MOD</b>
Pan	ALIMENTOS Y BEB.	0,5	0,07	0,04
Carne molida	ALIMENTOS Y BEB.	5	0,07	0,37
Tomate riñon	ALIMENTOS Y BEB.	0,5	0,07	0,04
Queso Chedar	ALIMENTOS Y BEB.	0,5	0,07	0,04
Queso Holandes	ALIMENTOS Y BEB.	0,5	0,07	0,04
Ensalada fresca	ALIMENTOS Y BEB.	2,5	0,07	0,18
Papas fritas	ALIMENTOS Y BEB.	6	0,07	0,44
				<b>1,14</b>
<b>PRODUCTO:</b>	<b>TE HELADO</b>			
<b>COMPOSICION</b>	<b>CENTRO DE COSTO</b>	<b>TIEMPO MINUTOS</b>	<b>COSTO MINUTO</b>	<b>TOTAL MOD</b>
Te	ALIMENTOS Y BEB.	1,5	0,07	0,11
hielo	ALIMENTOS Y BEB.	0,5	0,07	0,04
				<b>0,15</b>
<b>PRODUCTO:</b>	<b>JUGOS NATURALES</b>			
<b>COMPOSICION</b>	<b>CENTRO DE COSTO</b>	<b>TIEMPO MINUTOS</b>	<b>COSTO MINUTO</b>	<b>TOTAL MOD</b>
Pulpa de fruta	ALIMENTOS Y BEB.	1,5	0,07	0,11
Azúcar	ALIMENTOS Y BEB.	0,5	0,07	0,04
				<b>0,15</b>
<b>PRODUCTO:</b>	<b>CAFÉ TRADICIÓN</b>			
<b>COMPOSICION</b>	<b>CENTRO DE COSTO</b>	<b>TIEMPO MINUTOS</b>	<b>COSTO MINUTO</b>	<b>TOTAL MOD</b>
Café	ALIMENTOS Y BEB.	0,5	0,07	0,04
Azúcar	ALIMENTOS Y BEB.	0,5	0,07	0,04
				<b>0,07</b>
<b>PRODUCTO:</b>	<b>CHOCOLATE</b>			
<b>COMPOSICION</b>	<b>CENTRO DE COSTO</b>	<b>TIEMPO MINUTOS</b>	<b>COSTO MINUTO</b>	<b>TOTAL MOD</b>
Leche	ALIMENTOS Y BEB.	1	0,07	0,07
Azúcar	ALIMENTOS Y BEB.	0	0,07	-
Chocolate en polvo	ALIMENTOS Y BEB.	0,5	0,07	0,04
				<b>0,11</b>

Elaborado por: Jimena Sánchez

Fuente: Hotel - Restaurant La Chimenea

## HOJA 18

### Ventas por productos y por semestres.

<b>ANEXO "T"</b>				
<b>HOTEL - RESTAURANT "LA CHIMENEA"</b>				
<b>VENTAS POR PRODUCTOS Y POR SEMESTRE</b>				
<b>PRODUCTO</b>	<b>VTAS 1 SEM</b>	<b>VTAS 2 SEM</b>	<b>TOTAL</b>	<b>% VENTAS</b>
Desayuno Americano	1.305,00	1.203,00	2.508,00	33,12%
Nuestro Desayuno	16,00	20,00	36,00	0,48%
Nuestra Picada	18,00	30,00	48,00	0,63%
Ceviche de Camarón	33,00	37,00	70,00	0,92%
Ensalada César	41,00	38,00	79,00	1,04%
Consome de Pollo	207,00	184,00	391,00	5,16%
Pollo Marinado al Grill	302,00	296,00	598,00	7,90%
Costillas BBQ	319,00	302,00	621,00	8,20%
Sanduche de pollo y c hampañones	118,00	114,00	232,00	3,06%
Sanduche de Pernil	71,00	73,00	144,00	1,90%
Nuestra Hamburguesa	74,00	76,00	150,00	1,98%
Te Helado	214,00	206,00	420,00	5,55%
Jugos naturales	959,00	945,00	1.904,00	25,14%
Café Tradición	140,00	153,00	293,00	3,87%
Chocolate	36,00	43,00	79,00	1,04%
	3.853,00	3.720,00	7.573,00	100,00%

Elaborado por: Jimena Sánchez

Fuente: Hotel - Restaurant La Chimenea

**HOJA 19**

**Asignación de costos indirectos de fabricación a los productos.**

<b>HOTEL - RESTAURANT "LA CHIMENEA"</b>					
<b>ASIGNACION DE COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION A LOS PRODUCTOS</b>					
<b>DATOS CUADRO K</b>	<b>2.841,13</b>	<b>938,68</b>	<b>15,41</b>	<b>896,40</b>	<b>TOTAL</b>
<b>PRODUCTO</b>	<b>AGUA</b>	<b>LUZ</b>	<b>TELEFONO</b>	<b>GAS</b>	
Desayuno Americano	940,92	310,87	5,10	296,87	1.553,76
Nuestro Desayuno	13,51	4,46	0,07	4,26	18,97
Nuestra Picada	18,01	5,95	0,10	5,68	25,29
Ceviche de Camarón	26,26	8,68	0,14	8,29	37,41
Ensalada César	29,64	9,79	0,16	9,35	38,46
Consome de Pollo	146,69	48,46	0,80	46,28	18,44
Pollo Marinado al Grill	224,35	74,12	1,22	70,78	24,24
Costillas BBQ	232,98	76,97	1,26	73,51	40,57
Sanduche de pollo y champiñones	87,04	28,76	0,47	27,46	36,35
Sanduche de Pernil	54,02	17,85	0,29	17,04	110,12
Nuestra Hamburguesa	56,27	18,59	0,31	17,76	42,68
Te Helado	157,57	52,06	0,85	49,71	60,59
Jugos naturales	714,32	236,00	3,88	225,37	45,84
Café Tradición	109,92	36,32	0,60	34,68	23,18
Chocolate	29,64	9,79	0,16	9,35	36,88
<b>TOTAL</b>	<b>2.841,13</b>	<b>938,68</b>	<b>15,41</b>	<b>896,40</b>	<b>2.112,78</b>

Elaborado por: Jimena Sánchez

Fuente: Hotel - Restaurant La Chimenea

HOJA 20

Costos de los productos.

<b>HOTEL - RESTAURANT "LA CHIMENEA"</b>											
<b>COSTOS DE LOS PRODUCTOS</b>											
<b>PRODUCTO</b>	<b>MPD UNIT.</b>	<b>TOTAL MPD</b>	<b>MOD UNIT.</b>	<b>TOTAL MOD</b>	<b>MPI</b>	<b>MOI</b>	<b>CIF</b>	<b>COSTO TOT.</b>	<b>COSTO UN..</b>	<b>COSTO ANTERIOR</b>	<b>DIFERENCIA</b>
Desayuno Americano	0,99	2.482,92	0,33	830,56	447,70	1.199,52	1.553,83	6.514,53	2,60	2,85	0,25
Nuestro Desayuno	1,62	58,32	0,48	17,22	6,43	17,22	18,97	118,16	3,28	3,48	0,20
Nuestra Picada	5,34	256,32	1,49	71,71	8,57	22,96	25,29	384,85	8,02	8,65	0,63
Ceviche de Camarón	3,50	245,00	0,81	56,67	12,50	33,48	37,41	385,06	5,50	6,05	0,55
Ensalada César	1,65	130,35	0,59	46,51	14,10	37,78	38,46	267,20	3,38	3,55	0,17
Consome de Pollo	0,48	187,68	0,48	187,03	69,80	187,01	18,44	649,96	1,66	2,05	0,39
Pollo Marinado al Grill	1,21	723,58	0,99	594,11	21,60	57,87	24,24	1.421,40	2,38	2,65	0,27
Costillas BBQ	2,20	1.366,20	0,92	571,26	22,85	61,22	40,57	2.062,10	3,32	3,65	0,33
Sanduche de pollo y ch.	0,95	220,40	0,52	119,51	12,67	33,96	36,35	422,89	1,82	2,00	0,18
Sanduche de Pernil	1,49	214,56	0,52	74,18	99,61	266,88	110,12	765,35	5,31	5,80	0,49
Nuestra Hamburguesa	1,63	244,50	1,14	171,10	66,76	178,88	42,68	703,92	4,69	5,00	0,31
Te Helado	0,27	113,40	0,15	61,82	49,80	133,44	60,59	419,05	1,00	1,35	0,35
Jugos naturales	0,42	799,68	0,15	280,24	31,77	85,13	45,84	1.242,66	0,65	1,00	0,35
Café Tradición	0,40	117,20	0,07	21,56	106,75	286,01	23,18	554,70	1,89	2,25	0,36
Chocolate	0,25	19,75	0,11	8,72	23,38	62,65	36,88	151,38	1,92	2,45	0,53
<b>TOTALES</b>		<b>7.179,86</b>		<b>3.112,20</b>	<b>994,29</b>	<b>2.664,01</b>	<b>2.112,85</b>	<b>16.063,21</b>			

Elaborado por: Jimena Sánchez

Fuente: Hotel - Restaurant La Chimenea

HOJA 21

Estado de Resultados al 31 de diciembre

<b>HOTEL - RESTAURANT LA CHIMENEA</b>				
<b>ESTADO DE RESULTADOS ANTES DE ABC</b>				
<b>AL 31 DICIEMBRE DEL 2012</b>				
	<b>1. INGRESOS</b>			
<b>4.1.</b>	<b>INGRESOS OPERACIONALES</b>			
4.1.1.01.01	Ventas Con Iva	150.781,81		
<b>4.1.1.</b>	<b>VENTAS TOTAL</b>		<b>150.781,81</b>	
4.2.1.01.03	Otros Ingresos	8.351,86		
<b>4.2.1.</b>	<b>OTROS INGRESOS NOI OPERACIONALES - TOTAL</b>		<b>8.351,86</b>	
	<b>TOTAL 1. INGRESOS</b>			<b>159.133,67</b>
	<b>2. EGRESOS</b>			
<b>5.1.2.01.</b>	<b>COSTO DE VENTAS</b>			
5.1.2.01.01	Costo de Ventas	19.650,73		
<b>5.1.2.01.</b>	<b>COSTO DE VENTAS - TOTAL</b>		<b>19.650,73</b>	
<b>5.2.1.01.</b>	<b>SUELDOS</b>			
5.2.1.01.01	Sueldos Personal Administrativo	72.932,50		
5.2.1.01.02	Prestaciones Sociales	1.200,00		
5.2.1.01.03	Fondo de Reserva	535,42		
<b>5.2.1.01.</b>	<b>SUELDOS - TOTAL</b>		<b>74.667,92</b>	
<b>5.2.1.05.</b>	<b>MANTE DE EQUIPO DE OFICINA</b>			
5.2.1.05.03	Gastos Servicios Básicos	17.419,13		
<b>5.2.1.05.</b>	<b>MANTE DE EQUIPO DE OFICINA - TOTAL</b>		<b>17.419,13</b>	
<b>5.2.1.07.</b>	<b>DEPRECIACIONES</b>			
5.2.1.07.01	Depreciación de Muebles y Enseres	4.276,37		
5.2.1.07.02	Depreciación de Equipo de Oficina	373,80		
5.2.1.07.03	Depreciación de Vehículos	1.200,00		
5.2.1.07.04	Depreciación de Edificios	10.249,10		
<b>5.2.1.07.</b>	<b>DEPRECIACIONES - TOTAL</b>		<b>16.099,27</b>	
<b>5.2.1.09.</b>	<b>OTROS GASTOS ADMINISTRATIVOS</b>			
5.2.1.09.02	Varios Gastos Administrativos	25.317,88		
<b>5.2.1.09.</b>	<b>OTROS GASTOS ADMINISTRATIVOS - TOTAL</b>		<b>25.317,88</b>	
<b>5.2.3.02.</b>	<b>COMISIONES Y MULTAS</b>			
5.2.3.02.01	Gastos Bancarios	81,07		
5.2.3.02.02	Multas	17,05		
5.2.3.02.03	Interes	12.425,37		
<b>5.2.3.02.</b>	<b>COMISIONES Y MULTAS - TOTAL</b>		<b>12.523,49</b>	
	<b>TOTAL 2. EGRESOS</b>			<b>165.678,42</b>
	<b>PERDIDA DEL EJERCICIO</b>			<b>(6.544,75)</b>

Elaborado por: Jimena Sánchez

Fuente: Hotel - Restaurant La Chimenea



HOJA 22

Formato de Estado de Resultados al 31 de diciembre obtenido luego de aplicado el sistema de costos por el método ABC.

<b>HOTEL - RESTAURANT LA CHIMENEA</b>			
<b>ESTADO DE RESULTADOS DESPUES DE ABC</b>			
<b>AL 31 DICIEMBRE DEL 2012</b>			
<b>INGRESOS</b>			<b>159.133,67</b>
<b>INGRESOS DEPARTAMENTOS OPERACIONALES</b>		159.133,67	
<b>INGRESOS HABITACIONES</b>		115.010,23	
Ingresos Departamento Habitaciones	114.199,76		
Ingresos por telefonos	458,35		
Ingresos Lavanderia	352,12		
<b>INGRESOS DEPARTAMENTO ALIMENTOS &amp; BEBIDAS</b>		36.595,32	
<b>INGRESOS RESTAURANT</b>			
Ingresos Restaurante	25.365,12		
Ingresos Banquetes	5.230,20		
Ingresos Alquileres	6.000,00		
<b>OTROS INGRESOS</b>		7.528,12	
Otros Ingresos	7.528,12		
<b>COSTO DE VENTAS</b>			<b>19.650,73</b>
Costo de Ventas Restaurante	14.305,08		
Costo de Ventas Habitaciones	5.345,65		
<b>UTILIDAD BRUTA EN VENTAS</b>			<b>139.482,94</b>
<b>GASTOS</b>			<b>146.027,69</b>
<b>GASTOS OPERACIONALES</b>		146.027,69	
<b>DEPARTAMENTO CONTAB. Y ADM.</b>		28.278,49	
Gastos de Administración			
Sueldos y Beneficios Administración	15.136,00		
Gastos Personal Administración	1.200,00		
Gastos Impuestos y Contribuciones	6.411,12		
Gastos Suministros y Materiales Administración	2.152,12		
Gastos Funcionarios y Atenciones Administración	1.812,12		
Gasto Depreciación Activos Fijos Admin.	997,53		
Gasto Energia Electrica Administración	261,34		
Gasto Teléfono Administración	308,27		
<b>DEPARTAMENTO RECEPCIÓN</b>		2.678,90	
Gasto Energia Electrica Recepción	1.200,02		
Gasto Teléfono Recepción	616,54		
Gasto Depreciación Recepcion	862,34		
<b>DEPARTAMENTO ALIMENTOS Y BEBIDAS</b>		30.788,99	
Sueldos y Beneficios Alimentos y Bebidas	17.728,50		
Gastos Personal Alimentos y Bebidas	3.125,26		
Gastos Suministros y Materiales Alimentos y Bebidas	856,12		
Otros Gastos Alimentos y Bebidas	956,36		
Gasto Depreciación Act. Fijos A&B	3.431,12		
Gasto Energia Electrica A&B	938,68		
Gasto Agua Potable A&B	2.841,13		
Gasto Gas Industrial A&B	896,40		
Gasto Telefono	15,41		
<b>DEPARTAMENTO HABITACIONES</b>		39.520,59	
Sueldos y Beneficios Habitaciones	20.034,00		
Gastos Personal Habitaciones	2.745,12		
Gastos Suministros y Materiales Habitaciones	2.856,12		
Servicios Habitaciones	-		
Atenciones clientes	526,23		
Gasto Depr. Activos Fijos Hab.	6.409,44		
Gasto Energia Electrica Habitaciones	4.096,07		
Gasto Agua Potable Habitaciones	1.340,68		
Gasto Teléfono Habitaciones	616,54		
Gasto Gas Industrial Habitaciones	896,40		
<b>DEPARTAMENTO INGENIERIA Y MANTENIMIENTO</b>		15.463,92	
Gastos de Mantenimiento	1.322,12		
Sueldos y Beneficios Mantenimiento	7.552,50		
Gastos Suministros y Materiales Mantenimiento	1.956,25		
Gastos Mantenimiento Activos Fijos	1.546,23		
Gasto Depr. Activos Fijos Mantenimiento	1.116,07		
Gasto Energia Electrica Mantenimiento	1.162,69		
Gasto Agua Potable Mantenimiento	344,45		
Gasto Gas Industrial Mantenimiento	448,20		
Gasto Telefono Mantenimiento	15,41		
<b>DEPARTAMENTO MERCADERO Y VENTAS</b>		7.465,52	
Gastos de Mercadeo	845,11		
Sueldos y Beneficios Mercadeo	4.929,00		
Gasto Depr. Activos Fijos Mercadeo y Vtas	659,93		
Gasto Energia Electrica Mercadeo y Vtas	106,67		
Gasto Teléfono Mercadeo y Vtas	924,80		
<b>DEPARTAMENTO COBRANZAS</b>		1.203,60	
Gasto Energia Electrica Cobranzas	106,67		
Gasto Teléfono Cobranzas	308,27		
Gasto Depr. Activos Fijos Cobranzas	788,66		
<b>DEPARTAMENTO ADQUISICIONES</b>		8.202,31	
Sueldos y Beneficios Adquisiciones	7.552,50		
Gasto Energia Electrica Adquisiciones	112,00		
Gasto Teléfono Adquisiciones	277,44		
Gasto Depr. Activos Fijos Adquisiciones	260,37		
<b>GASTOS NO OPERACIONALES</b>		12.425,37	
Gastos Financieros	12.425,37		
<b>PERDIDA DEL EJERCICIO</b>			<b>- 6.544,74</b>

Elaborado por: Jimena Sánchez

Fuente: Hotel - Restaurant La Chimenea

## IMPACTOS DEL PROYECTO.

### 6.10. ANÁLISIS DE IMPACTOS

Es necesario efectuar un análisis cuantitativo y cualitativo de cada uno de los impactos que generará el proyecto, por lo que se utilizará una matriz de Valoración, aplicando la siguiente escala de puntuación:

**TABLA 32**  
**MATRIZ DE VALORACION**

VALORACIÓN CUALITATIVA	VALORACIÓN CUANTITATIVA
Muy Alto	5
Alto	4
Medio	3
Bajo	2
Muy Bajo	1
Indiferente	0

Elaborado por: Jimena Sánchez

Fuente: Hotel - Restaurant La Chimenea

$$\text{Nivel de Impacto} = \frac{\Sigma}{\# \text{Indicadores}}$$

### 6.10.1. IMPACTO ECONOMICO

**TABLA No 33**  
**VALORACION ECONOMICA**

NIVEL DE IMPACTO	-	-	-	-	-	0	1	2	3	4	5
INDICADOR	5	4	3	2	1						
Producción										x	
Costos de los productos											x
Competitividad										x	
Optimización de recursos											x
Toma de decisiones											x
<b>TOTAL</b>										<b>8</b>	<b>15</b>

Elaborado por: Jimena Sánchez

Fuente: Hotel - Restaurant La Chimenea

#### FÓRMULA:

$$\text{Nivel de Impacto} = \frac{\sum}{\# \text{Indicadores}}$$

$$\text{NI} = \frac{23}{5}$$

$$5$$

$$\text{NI} = 4.6 = 5$$

#### ANÁLISIS:

El diseño del Sistema de Costos por el Método “ABC” para el Hotel La Chimenea generará un impacto económico muy alto; ya que ayudará a obtener los costos más reales de fabricación de los productos y/o

servicios y con esto se podrá optimizar los recursos de una manera adecuada para bien de la empresa, y será una herramienta útil para la toma de decisiones gerenciales.

### 6.10.2. IMPACTO SOCIAL

**TABLA No 34**  
**VALORACION SOCIAL**

NIVEL DE IMPACTO	-5	-4	-3	-2	-1	0	1	2	3	4	5
INDICADOR											
Organización de funciones										x	
Desempeño laboral										x	
Trabajo en equipo									x		
Comunicación interna									x		
<b>TOTAL</b>									<b>6</b>	<b>8</b>	

Elaborado por: Jimena Sánchez

Fuente: Hotel - Restaurant La Chimenea

#### **FÓRMULA:**

$$\text{Nivel de Impacto} = \frac{\Sigma}{\# \text{Indicadores}}$$

$$\text{NI} = \frac{14}{4}$$

$$\text{NI} = 3.5 = 4$$

#### **ANÁLISIS:**

El proyecto dentro del ámbito social generará un impacto alto, debido a que se podrá organizar de mejor manera las funciones de cada uno de los

empleados en actividades necesarias que agregan valor y que no, y con esto se conseguirá eliminar las actividades innecesarias ejecutadas dentro de cada departamento, además se va a determinar la calidad de talento humano que labora en la empresa así como sus niveles de comunicación tanto administrativo como operativo.

### 6.10.3. IMPACTO CIENTÍFICO EDUCATIVO

**TABLA No 35  
VALORACION CIENTIFICA**

NIVEL DE IMPACTO	-5	-4	-3	-2	-1	0	1	2	3	4	5
INDICADOR											
Capacitación									X		
Fuente de consulta										X	
Estimulo a nuevos proyectos										X	
<b>TOTAL</b>									<b>3</b>	<b>8</b>	

Elaborado por: Jimena Sánchez

Fuente: Hotel - Restaurant La Chimenea

### FÓRMULA:

$$\text{Nivel de Impacto} = \frac{\sum}{\# \text{Indicadores}}$$

$$\text{NI} = \frac{11}{3}$$

$$\text{NI} = 3,66 = 4$$

### ANÁLISIS:

En el ámbito científico educativo el proyecto generará un impacto alto, porque va a estimular a la realización de nuevos proyectos en las diferentes empresas de la localidad, sirviendo como fuente de consulta para los futuros profesionales de la rama contable.

#### 6.10.4. IMPACTO GENERAL

**TABLA No 36**  
**VALORACION GENERAL**

NIVEL DE IMPACTO	-5	-4	-3	-2	-1	0	1	2	3	4	5
INDICADOR											
Impacto Económico											x
Impacto Social										x	
Impacto Científico										x	
TOTAL										8	5

Elaborado por: Jimena Sánchez

Fuente: Hotel - Restaurant La Chimenea

### FÓRMULA:

$$\text{Nivel de Impacto} = \frac{\sum}{\# \text{Indicadores}}$$

$$\text{NI} = \frac{13}{3}$$

3

$$\text{NI} = 4,3 = 4$$

**ANÁLISIS:**

En forma general el nivel de impactos que el proyecto generará será un impacto alto, es decir, se esperan resultados positivos para el Hotel La Chimenea lo que hace viable e importante la aplicación del mismo.

## CONCLUSIONES

1. El sistema de Costos por el método ABC es una herramienta muy útil para obtener información oportuna y precisa sobre los costos indirectos, en base a la ejecución de las actividades desarrolladas en la empresa.
2. Al aplicar el método ABC se pudo determinar el costo de las actividades desarrolladas en la empresa y así optimizar los recursos y los procesos.
3. El centro de costos que tiene mayor consumo de recursos es Alimentos y Bebidas, debido a que para la elaboración de sus productos se necesita de estos en una gran proporción.
4. El sistema ABC fomenta el trabajo en equipo ya que todas las áreas se integran para alcanzar las metas propuestas por los directivos.
5. Con la aplicación de este método de costeo se pudo determinar que algunos productos están siendo vendidos a su costo y esto implica que los resultados no sean los esperados al final del período.



## RECOMENDACIONES

1. Implementar el sistema de Costos ABC en la empresa para asignar de manera más adecuada los costos indirectos a los productos y servicios que le permita tomar decisiones en beneficio de ésta y así ser más competitivo dentro del mercado.
2. Revisar las actividades que no sean necesarias y que no agreguen valor y tomar la decisión de eliminarlas o reducirlas a la mínima expresión ya que estas consumen recursos y por lo tanto tienen costos.
3. Mantener un mejor control de los recursos consumidos en el área de alimentos y bebidas y así evitar desperdicios de insumos y de mano de obra.
4. Capacitar a los empleados en lo referente al tema de investigación para que tengan conocimientos de los beneficios que genera la aplicación de este sistema y como se reflejará en el desarrollo de sus actividades.
5. Verificar el costo de los productos vendidos en restaurante y asignar los nuevos precios de venta al público para que se puedan obtener mejores resultados en base a las utilidades.

## ADMINISTRACIÓN DE LA PROPUESTA

La fase de evaluación de la propuesta estará determinada por las siguientes etapas:

**Etapla inicial.-** En esta etapa se determina la problemática de la deficiente aplicación de un sistema de costos en el hotel.

**Etapla de proceso.-** Este proceso permitirá al hotel implementar un Sistema de Costos para determinar los costos unitarios por actividades, y así mejorar la toma de decisiones.

**Etapla final.-** En esta etapa se evalúan los resultados obtenidos de la aplicación de la propuesta y se determinan los errores y debilidades con el propósito de mitigarlos y/o fortalecerlos.

### PLAN DE EVALUACION

PREGUNTAS BÁSICAS	EXPLICACIÓN
<b>¿Qué evaluar?</b>	<b>La implementación del sistema de costos ABC en el hotel LA CHIMENEA</b>
<b>¿Por qué evaluar?</b>	<b>Porque se necesitan tener indicadores que permitan realizar la correcta IMPLEMENTACION DEL SISTEMA DE COSTOS ABC.</b>
<b>¿Para qué evaluar?</b>	<b>Para medir el impacto de la implementación de este sistema de costos.</b>
<b>¿Con qué criterio evaluar?</b>	<b>Con criterios propios, basado en la formación profesional y tomando en cuenta el empirismo y el avance tecnológico</b>
<b>Indicadores</b>	<b>Productividad, Eficiencia y Eficacia.</b>

<b>¿Quién evalúa?</b>	<b>La administración del hotel y el contador.</b>
<b>¿Cómo evaluar?</b>	<b>Cualitativa y cuantitativamente</b>
<b>Fuentes de información</b>	<b>Registros de clientes, libros diarios documentos contables</b>
	<b>Registro de compras diarias</b>
	<b>Nómina de empleados</b>
	<b>Libro de novedades diarias de producción</b>
	<b>Número de transacciones</b>
<b>¿Con qué evaluar?</b>	<b>Con fuentes primarias de recolección de datos, observación, encuesta, entrevista, o test</b>

Fuente: Hotel La Chimenea.

## BIBLIOGRAFÍA

1. BENDERSKY E., **ABC-ABM GESTION DE COSTOS POR ACTIVIDADES**, 2002, Editorial Las Ciencias, Paraguay.
2. HICKS Douglas T. **EL SISTEMA DE COSTOS BASADO EN LAS ACTIVIDADES (ABC)**, 2001, Alfa omega, Grupo Editor, México.
3. ZAPATA Sánchez Pedro, **CONTABILIDAD DE COSTOS**, 2007, Mc Graw Hill Interamericana, Bogotá-Colombia.
4. POSSO Yépez Miguel A., **METODOLOGÍA PARA EL TRABAJO DE GRADO**, 2009, NINA comunicaciones, Quito – Ecuador.
5. SHANK, John, **GERENCIA ESTRATÉGICA DE COSTOS**, 3ª Edición, 2000, Editorial Norma, Colombia.
6. ALVARADO, Enrique, **GERENCIA ESTRATÉGICA DE COSTOS**, 2ª Edición, 2002, Costa Rica.
7. JACOME, Walter. **BASES TEÓRICAS Y PRÁCTICAS PARA EL DISEÑO Y EVALUACIÓN DE PROYECTOS PRODUCTIVOS Y DE INVERSIÓN**, 2005, Editorial Universitaria, Ibarra-Ecuador.
8. **ENCICLOPEDIA PRÁCTICA PROFESIONAL DE TURISMO, HOTELES Y RESTAURANTES (2.001)**, Editorial: Océano Centrum.

## LINKOGRAFÍA

9. Ecuador Travel, (2010) **PUBLICIDAD VIRTUAL**.  
[www.ecuador.us/turismo.htm](http://www.ecuador.us/turismo.htm)
10. Montoto Rodrigo, (2007), **CLASIFICACIÓN DE HOTELES, DE UNA A CINCO ESTRELLAS**, [www.viajeros.com](http://www.viajeros.com)
11. González María Elena (2009), **CONTABILIDAD HOTELERA**,  
[www.conocimientosweb.net](http://www.conocimientosweb.net).
12. NORGE GARBEY CHACON (2003), **SISTEMAS DE CONTABILIDAD Y COSTOS EN LAS EMPRESAS HOTELERAS**,  
[www.gestiopolis.com/recursos](http://www.gestiopolis.com/recursos).
13. **El Instituto de Gestión Empresarial**, (2009) **CAPACITACIÓN ORGANIZACIONAL**, [www.costosabc.com](http://www.costosabc.com).
14. **Karen Guisao Correa**, (2008), **COSTOS ABC**,  
[www.costosabc.wordpress.com](http://www.costosabc.wordpress.com)
15. **KAPLAN, Robert y Cooper Robin**. **COSTE Y EFECTO: Cómo usar el ABC, AMB y el ABB para mejorar la gestión, los procesos y la rentabilidad**. Gestión 2000. Barcelona, **1999**. 2 Jaime Humberto solano **(1998)**
16. **Morales Marvin**, San José, Puerto Rico, **2007** **El Sistema de Costos ABC**, SOLANO,
17. **SHANK, Jonk y GOVIBDARAYAN, Mijay**. **Gerencia Estratégica de Costos**. Ed.Norma, **1995**

18. **KAPLAN S. Robert y COOPER Robin**, Referencia, Coste y Efecto, España, Gestión 2000, segunda edición Cap.4 pág. 35, año **1999**

19. **LAVOLPE Antonio, Smolje Alejandro** “Activity Based Costing vs. Métodos tradicionales de Costeo” Presentado en el III Congreso Internacional de Costos celebrado en Madrid **(Sep.99)**

20. Lcdo. Juan Carlos Alulema contador de la empresa. y personal de área Administrativa.

21. **Douglas H-SISTEMA DE COSTOS BASADO EN ACTIVIDADES,**

# **ANEXOS**

## ANEXO "A"



### FACULTAD DE CONTABILIDAD Y AUDITORÍA

#### ENCUESTA

#### DIRIGIDO A PROPIETARIOS Y PERSONAL QUE LABORA EN EL HOTEL RESTAURANT LA CHIMENEA DE LA CIUDAD DE BAÑOS DE AGUA SANTA.

**OBJETIVO:** Recolectar información de la organización contable y la manera de obtener costos.

**MOTIVACIÓN:** Saludos cordiales, le invitamos 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:** Responda adecuadamente a su modo de pensar o su opinión según el caso. Procure ser lo más objetivo y veraz.

5) Pregunta No 01: ¿Sabe que es un Sistema de costos?

SI ( )

NO ( )

6) Pregunta No 02: ¿Tiene conocimiento si en el Hotel LA CHIMENEA se aplica algún sistema de costos?

SI TIENE CONOCIMIENTO ( )

NO TIENE CONOCIMIENTO ( )

7) Pregunta No 03: ¿Califique con los parámetros de bueno, muy bueno y excelente la aplicación del sistema de costos que la empresa ha venido utilizando?

MALO ( )

BUENO ( )



MUY BUENO ( )  
EXCELENTE ( )

**8) Pregunta No 04:** ¿Ha escuchado que es un sistema de costos ABC?

SI ( )  
NO ( )

**9) Pregunta No 05:** ¿Qué opinión le merece a usted el aplicar en el hotel LA CHIMENEA un sistema de costos efectivo como es el ABC?

Contribuye ( )  
Mejora ( )  
No mejora ( )

**10) Pregunta No 06:** ¿De los siguientes Procesos cual considera el más importante para la aplicación del método ABC en el hotel?

Costear el Servicio ( )  
Establecer Precios ( )  
Planificar el tipo de servicio ( )  
Facturar ( )  
Cobrar ( )

**11) Pregunta No 07:** ¿Cómo considera Ud. la rentabilidad de hotel LA CHIMENEA obtenida en el año 2012?

Regular ( )  
Buena ( )  
Muy Buena ( )

Excelente

(     )

**12)Pregunta No 08:** ¿Cree Ud. Que La aplicación del sistema de costos ABC en la empresa permitirían mejorar los costos contribuyendo a la rentabilidad del hotel LA CHIMENEA frente a la competencia?

SI

(     )

NO

(     )

Elaborado por: Jimena Sánchez

Fuente: Hotel - Restaurant La Chimenea

## ANEXO "B"



### FACULTAD DE CONTABILIDAD Y AUDITORÍA ENCUESTA DIRIGIDO A CLIENTES DEL HOTEL RESTAURANT LA CHIMENEA DE LA CIUDAD DE BAÑOS DE AGUA SANTA.

11)Pregunta N°1: ¿Cómo considera el servicio que le brinda el hotel LA CHIMENEA?

BUENO ( )  
MALO ( )

12)Pregunta N°2: ¿El servicio que Ud. Recibe en el Hotel reúne las expectativas que esperaba?

SI ( )  
NO ( )

13)Pregunta N°3: ¿Cuál de los departamentos del hotel La Chimenea llamo su atención durante su estadía?

Comercialización y Ventas ( )  
Cobranzas y Facturación ( )  
Administración ( )  
Limpieza ( )  
Recepción ( )

14)Pregunta N°4: ¿Cuál fue el principal factor percibido por usted cuando se hospedo en el hotel?

Atención	( )
Disponibilidad Inmediata	( )
Calidad de Servicio	( )
Variedad de Servicio	( )
Valor Agregado	( )

15)Pregunta N°5: ¿De los siguientes aspectos cual considera Ud. que le hace falta a la empresa?

Calidad	( )
Servicios	( )
Higiene	( )

16)Pregunta N°6: ¿Según usted cuáles deberían ser los factores principales para que este hotel obtenga mayor afluencia de turistas?

Precio	( )
Higiene	( )
Servicio / Tipo de Atención	( )
Referencias Positivas	( )
Variedad de Productos	( )
Otros	( )

17)Pregunta N°7: ¿De lo que ha podido observar piensa que el Hotel LA CHIMENEA dispone de un sistema de cálculos para fijar precios en los servicios ofertados?

SI	( )
NO	( )

18)Pregunta N°8: ¿Los precios de los servicios fijados y la facturación en el Hotel son aplicados en base a qué tipo de procedimientos?

Manual	( )
Computarizada	( )
Mecánica	( )
Ninguno	( )
Otros	( )

19)Pregunta N°9: ¿Está Ud. satisfecho por el servicio que le brindaron en este negocio?

SI	( )
NO	( )

20)Pregunta N°10: ¿De lo que ha observado Considera usted que la el servicio que oferta el Hotel LA CHIMENEA es retributivo a los precios vigentes?

SI	( )
NO	( )

## ANEXO "C"

<b>HOTEL - RESTAURANT "LA CHIMENEA"</b>		
<b>LISTADO DE PRECIOS MATERIA PRIMA E INSUMOS</b>		
DESCRIPCION MATERIA PRIMA	UNIDAD	C.UNIT.
<b>CARNES</b>		
BEEFE DE RES	Kg	7,3941
CARNE DE CERDO PARA FRITADA	Kg	4,0502
CARNE FILETEADA	Kg	3,6915
CARNE MOLIDA	Kg	5,0668
CHORIZO ESPAÑOL	Kg	5,6569
CHULETA DE BORREGO	Kg	4,4413
COSTILLA DE CERDO	Kg	6,86
COSTILLA DE CERDO AHUMADA	Kg	6,9171
COSTILLA DE RES	Kg	2,9951
CUERO DE CERDO	Kg	4,9717
HUESO DE CERDO	Kg	2,7574
HUESO DE RES	Kg	2,7559
JAMON	Kg	5,9562
LOMO DE FALDA DE CERDO	Kg	8,66
LOMO FALDA DE RES	Kg	7,4881
LOMO FINO DE RES	Kg	8,4933
MENUDO DE BORREGO	Kg	4,9834
MUSLITOS DE POLLO	Kg	2,7455
PECHUGAS ENTERAS	Kg	3,0522
POLLOS ENTEROS	U	5,1
SALCHICHA	Kg	3,726
TOCINETA AHUMADA	Kg	7,5
<b>COMESTIBLES</b>		
ACEITE	Lit	1,6308
ACEITEOLIVA	Lit	9,4062
ACEITUNAS	Kg	6,1937
ACHIOTE	Lit	2,732
AGUA AROMATICA	U	0,0332
AJINOMOTO	Kg	2,0813
AJO EN PASTA	U	0,73
AJONJOLÍ	Kg	3
ALGAS DORI	U	2,55
ALL BRAN BARRA	U	0,5135

Elaborado por: Jimena Sánchez

Fuente: Precios Mercado Local Baños 2012-2013

ALMIDON DE YUCA	Kg	1,68
ANCHOAS	Kg	47,2222
APANADURA	Kg	3,2083
ARROZ	Kg	0,7487
ARROZ DE CEBADA	Kg	1,6327
ARROZ SUSHI	Kg	5,9
ATÚN EN ACEITE	Kg	6,7745
AVENA	Kg	1,48
AZUCAR	Kg	0,781
AZUCAR LIGHT	U	0,0103
AZUCAR NORMAL SOBRE	U	0,008
BALSAMICO VINAGRE	Lit	19,52
BAÑO DE TRES LECHE	Lit	5,005
CAFE AUTO FILTRANTE	U	0,0768
CAFE PARA DESTILAR	Kg	14,8889
CAFÉ INSTANTANEO	Kg	37,9881
CALDOS MAGGUI	U	0,092
CANELA MOLIDA	Kg	6,18
CANGUIL	Kg	1,7304
CARAMELOS BUTTER CREAM	U	0,0412
CEREZAS EN ALMIBAR	Kg	24,3636
CHAMPIÑONES LATA	Kg	9,9545
CHICLE ORBIT	U	0,4333
CHOCOLATE BON O BON	U	0,1364
CHOCOLATE FAMILIAR	Kg	6,5765
CHOCOLATE LIQUIDO	Lit	5,13
CHOCOLATE MILKY WAY	U	0,3158
COCTEL DE FRUTAS	Kg	3,0488
COMBOS SNACK	U	1,0969
COMINO	Kg	5,5249
CONCENTRADO DE GALLINA	Kg	5,645
CORN FLAKES	U	5,6979
CREMA DE ESPARRAGOS	Kg	6,8357
CURRY	Kg	5,1111
DURAZNO EN LATA 820GR	U	1,9
EMPANADAS DE VERDE	U	0,1766
FIDEOS Y SPAGUETIS	Kg	2,9753
FLAN	Kg	14,6667
FREJOL NEGRO SECO	Kg	3,5294
FREJOL SECO	Kg	4,26
GALLETAS DUCALES	Kg	6
GATORADE POLVO 18.4 ONZ	U	3,4133
GELATINA	Kg	10,6
GELATINA SIN SABOR	Kg	2,5
HARINA DE TRIGO	Kg	0,5813
HELADO TAMBOR	Kg	2,7716
HOJALDRINA	Kg	3,2
LECHE CONDENSADA	U	4,2025

Elaborado por: Jimena Sánchez

Fuente: Precios Mercado Local Baños 2012-2013

LECHE EN POLVO	Kg	3,1667
LENTEJA	Kg	1,8953
LEVADURA FRESCA	Kg	6,0167
MAICENA	Kg	2,2438
MAIZ	Kg	2,92
MANI	Kg	3,517
MANI TOSTADO	U	2,35
MANTECA DE CERDO	Kg	3,3333
MAPAHUIRA	Kg	3,3186
MARGARINA	Kg	1,3426
MASA DE HOJALDRE	Kg	5,38
MAYONESA	Kg	1,9375
MERMELADA	Lit	2,6231
MIEL DE ABEJA	Kg	4,9614
MIKADOS	Kg	4,512
MILANO CHOCOLATE	U	2,0367
MILANO FRESA	U	2,0367
MILANO MORA	U	3,2769
MIX QUESOS MADUROS	U	5,45
MOLLEJAS	Kg	3,7569
MOSTAZA	Kg	1,5325
MOTE	Kg	2,1089
NUECES SIN CASCARA	Kg	10,7625
OREGANO	Kg	5,6
PALMITOS	Kg	12,7273
PAN BAGUETTE	U	0,7647
PAN BOLILLO	U	0,2576
PAN DE HAMBURGUESA	U	0,23
PAN HOTDOG	U	0,19
PAN INTEGRAL	U	0,9122
PAN TAJADO BLANCO	Kg	1,3942
PANELA	U	0,15
PAPAS PRINGLES 50 GR.	U	0,9121
PASTA DE TOMATE	Kg	2
PORCION 100 GR PULPA GUAYABA	Kg	0,229
PORCION 100 GRM PULPA PIÑA	Kg	0,25
PORCION 100GR PULPA DE COCO	U	0,33
PORCION 100GR PULPA DE FRUTILLA	U	0,2793
PORCION 100GR PULPA DE GUANABANA	U	0,4622
PORCION 100GR PULPA DE MANGO	U	0,36
PORCION 100GR PULPA DE MARACUYÁ	U	0,5166
PORCION 100GR PULPA DE MORA	U	0,3548
PORCION 100GR PULPA DE NARANJILLA	U	0,26
PORCION 100GR PULPA DE TAMARINDO	U	0,53
PORCION 100GR PULPA DE TOMATE DE ARBOL	U	0,2775

Elaborado por: Jimena Sánchez



Fuente: Precios Mercado Local Baños 2012-2013

PORCION PULPA 100GR PIÑA	Kg	0,25
PULPA DE GUANABANA	Kg	3
PULPA DE MARACUYA	Kg	4,941
PULPA DE MORA	Kg	3,6
PULPA DE TOMATE DE ARBOL	Kg	2,71
PULPA FRUTILLA 1 KG	Kg	4,5
PULPA MORA 500GRM	Kg	4
QUESO AMASADO	Kg	2,6
QUIMBOLITOS	U	0,5
QUINOA	Kg	4,9831
RICACAO	Kg	3,2857
SAL	Kg	0,35
SALSA BBQ	Kg	1,625
SALSA DE TOMATE	Kg	0,52
SALSA GURMET FRUTILLA	Kg	3,8417
SALSA TABASCO	Kg	35,7578
SANGRE BORREGO	Kg	3,0471
TARALETA GRANDE	U	20,725
TE FRIO DE LIMON	Kg	3,5733
TORTA DE NARANJA	U	12,5
TORTA HELADA	U	10
TURRON DE MANI	U	0,2475
VINAGRE	Lit	0,6475
VINAGRE BALSÁMICO	Kg	15,124
WASABI	U	3,25
YUCA FRITAS FUNDA	U	0,985
<b>FRUTAS Y VERDURAS</b>		
AGUACATE	Kg	1,2903
AJO	Kg	4,1734
ARVEJA TIERNA	Kg	1,6944
BABACO	Kg	2
BROCOLI	Kg	0,991
CEBOLLA LARGA	Kg	0,9844
CEBOLLA PAITEÑA	Kg	1,1514
CEBOLLA PERLA	Kg	1,1134
CHAMPIGNONES FRESCOS MEDIANOS (TIPO B)	Kg	4,9448
CHOCHOS	Kg	2,5
CHOCLO	Kg	2,8038
COL	Kg	0,8803
COL MORADA	Kg	0,8571
COLIFLOR	Kg	1,2798
DURAZNOS	Kg	4,4211
ESPARRAGOS	Kg	3,7745
FREJOL TIERNO	Kg	1,7972
FRUTILLA	Kg	2,2026
GENGIBRE	Kg	1,4035
HABAS	Kg	1,7089
HIGOS	Kg	1,6667

Elaborado por: Jimena Sánchez

Fuente: Precios Mercado Local Baños 2012-2013

LECHUGA	Kg	0,9554
LECHUGA ESCAROLA	Kg	0,9767
LIMONES	Kg	0,9865
MANDARINA	Kg	2,8959
MANGO	Kg	1,5
MANZANA	Kg	2,7155
MARACUYA	Kg	0,7842
MELLOCOS	Kg	1,3333
MORA	Kg	2,2026
NARANJAS	Kg	0,4937
NARANJILLAS	Kg	1,7188
NECTARINO	Kg	3,5927
PAPANABO	Kg	1,5
PAPAS	Kg	0,4646
PAPAYA	Kg	1,082
PEPINILLOS	Kg	1,1746
PERA	Kg	2,1458
PIMIENTO	Kg	1,4738
PIÑA	Kg	1,2078
PLATANO MADURO	Kg	1,029
PLATANO SEDA	Kg	1,4286
PLATANO VERDE	Kg	1,0807
RABANO	Kg	1,4419
REMOLACHA	Kg	1,25
SAMBO	Kg	1,1667
SANDIA	Kg	1,1667
TAMARINDO	Kg	8,475
TOMATE DE ARBOL	Kg	1,1279
TOMATE RIÑON	Kg	0,6719
UVAS	Kg	4,1523
VAINITA	Kg	1,859
YUCA	Kg	1,039
ZANAHORIA	Kg	0,5637
ZANAHORIA BLANCA	Kg	2,1429
ZAPALLO	Kg	1
ZUQUINI	Kg	1,6667
<b>GASEOSAS</b>		
AGUA CON GAS GRANDE	U	0,591
AGUA CON GAS PEQUEÑA	U	0,276
AGUA SIN GAS PEQUEÑA	U	0,1834
BOTELLON DE AGUA	U	1,86
GASEOSA GRANDE	U	1,3073
GASEOSAS PEQUEÑAS	U	0,2494
GATORADE	U	0,7474
LIMONADA VIBANT	U	0,4192
<b>LACTEOS</b>		
CREMA DE LECHE	Kg	3,7129
HUEVOS	U	0,0974
LECHE PASTEURIZADA	Lit	0,6378
MANTEQUILLA	Kg	5,2666
QUESO CHEDDAR	Kg	7,865

Elaborado por: Jimena Sánchez

Fuente: Precios Mercado Local Baños 2012-2013

QUESO CREMA	Kg	5,12
QUESO FRESCO	Kg	3,9241
QUESO HOLANDES	Kg	7,858
QUESO MOZARELLA	Kg	6,9083
QUESO PARMESANO	Kg	13,42
YOGURT	Lit	2,3667
YOGURT NATURAL	U	2,095
<b>LICORES</b>		
AMARETO	Lit	15,7733
BRANDY DE JEREZ	Lit	13,27
BRANDY ESPLENDIDO	Lit	13,267
CHAMPAGNE VAN GRAN DUSH	Lit	3,5813
RON CORTEZ BLANCO	Lit	10,9867
TEQUILA	Lit	28,38
TEQUILA JOSE CUERVO BLANCO	U	21,9
VINO BLANCO SANTA EMILIANA	U	7,05
VODKA SMIRNOFF	U	14,78
WHISKY JAMES KING	U	7,0683
WHISKY JOHNNIE NEGRO	Lit	36
WHISKY JOHNNIE WALKER ROJO	Lit	35,7133
ZHUMIR .750ML	U	3,215
<b>MARISCOS</b>		
ALMEJA	Kg	6,7214
CAMARON	Kg	10,2885
LANGOSTINO	Kg	11,0011
MEJILLÓN	Kg	4,6212
PESCADO BACALAO	Kg	20
PESCADO DORADO FILETE	Kg	7,7025
PICUDO	Kg	12,8891
TRUCHA	Kg	6
<b>SUMINISTROS DESECHABLES</b>		
ATOMIZADORES	U	1,25
BRUJITA PEGA TODO	U	0,5
CARBON VEGETAL	U	18
CEPILLO DE ROPA	U	1,0567
CINTA DORADA	U	15,1
CONTENEDORES GRANDES	U	0,0948
FUNDAS 18*24 cm	U	0,0268
FUNDAS DE HALAR	U	0,0196
GARRAFAS	U	1,5
GUANTES QUIRURJICOS	U	0,9082
HIELO	U	0,988
LIGAS ELASTICAS	U	5,13
PALILLOS	U	0,4122
PALILLOS DE COCTEL	U	0,488
PALILLOS PINCHOS	U	0,6
PAPEL ALUMINIO	U	31,52
PAPEL CELOFÁN	U	29,79
PAPEL FAX	U	1,562
PAÑO ABSORVENTE	U	0,4863

Elaborado por: Jimena Sánchez

Fuente: Precios Mercado Local Baños 2012-2013

SORBETES	U	0,7244
TARRINAS 1 LT.	U	0,0422
VASOS CON TAPA	U	0,031
VASOS DESECHABLES	U	0,0447
VASOS TERMICOS	U	0,0893
VELAS DE CUMPLEAÑOS	U	0,4467
<b>SUMINISTROS HUESPEDES</b>		
AMBIENTAL SPRAY	U	2,943
FUNDAS VASO	U	0,0286
JABON DISPENSADOR	U	2,12
JABON HOTELERO	U	0,0786
PAPEL HIGUENICO	U	0,1453
PAPEL JUMBO ROLL	U	2,5094
SERVILLETAS	U	1,175
SHAMPOO	Lit	1,3492
TOALLAS DESECHABLES	U	2,2556
BOTELLA PARA DISPENSADOR	U	1,786
<b>SUMINISTROS LAVANDERIA</b>		
COLORO LIQUIDO	Lit	0,6074
DELANTAL PLASTICO	U	5,31
DETERGENTE	Kg	1,8889
<b>SUMINISTROS DE LIMPIEZA</b>		
ALCOHOL INDUSTRIAL	Lit	2,17
AMBIENTAL TIPS	U	0,791
DESENGRASANTE	Lit	5,065
DESINFECTANTE	Lit	0,9654
DESINFECTANTE OLIMPIA	U	1,5567
ESCOBAS	U	2,0325
ESTROPAJO	U	0,535
ESTROPAJO DE ALUMINIO	U	0,71
FIBRA BRITEX	U	0,1604
FUNDAS BASURA	U	0,4291
FUNDAS BASURA MEDIANAS	U	0,1177
GUANTES DE CAUCHO	U	1,3594
JABON AXION BARRA	U	1,2599
JABON ROPA	U	0,3544
LIMPIA VIDRIOS	Lit	3,955
LIMPION INDUSTRIAL	U	12,6925
PALAS RECOJEDORAS	U	1,6075
TOALLAS INDUSTRIALES	U	12,69
TRAPEADORES	U	2,1871
TRAPEADORES GRANDES	U	2,6827
<b>SUMINISTROS DE OFICINA</b>		
CARTAPACIOS GRANDES	U	1,549
COMANDAS	U	5,303
COMPROBANTES DE RETENCIÓN	U	8
FACTUREROS GALETOS	U	6
FACTUREROS HOTEL	U	11,05
HOJAS MEMBRETADAS	U	0,0375
MARCADOR RESALTADOR	U	0,6308

Elaborado por: Jimena Sánchez

Fuente: Precios Mercado Local Baños 2012-2013

PERFORADORA	U	4,24
RECIBERAS	U	0,9938
REGISTRO DE HUESPEDES	U	4
RESMAS PAPEL 75 GR.	U	3,5039
SOBRES	U	0,0198
<b>VINOS</b>		
VINO BLANCO CARTON	Lit	3,91
VINO BLANCO CONCHA Y TORO	U	7,71
VINO TINTO CANEPA CLASICO	U	9,2
VINO TINTO CASILLERO DEL DIABLO	U	13,94
VINO TINTO CASTILLO DE LIRA	U	8,25
VINO TINTO CONCHA Y TORO	U	7,71
VINO TINTO DE CARTON	Lit	3,9959
VINO TINTO MAIPO	U	5,68
VINO TINTO TARAPACA	U	6,8125

Elaborado por: Jimena Sánchez

Fuente: Precios Mercado Local Baños 2012-2013

## ANEXO "D"

<b>HOTEL - RESTAURANT "LA CHIMENEA"</b>				
<b>LISTADO DE PREPARACIONES EN ALIMENTACION</b>				
<b>PRODUCTO:</b>	<b>OMELET JAMON Y QUESO</b>			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>GMS/CM</b>	<b>COSTO KG/LT</b>	<b>C.UNIT.</b>	<b>C. TOTAL</b>
Huevos	2		0,10	0,20
Jamón	20	5,96	0,03	0,60
Queso Fresco	20	3,92	0,01	0,20
Sal	1	0,35	-	-
Margarina	5	1,34	-	-
				<b>1,00</b>
<b>PRODUCTO:</b>	<b>CREPES</b>			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>GMS/CM</b>	<b>COSTO KG/LT</b>	<b>C.UNIT.</b>	<b>C. TOTAL</b>
Harina	20	0,58	-	0,08
Huevos	1		0,10	0,10
Leche	15	0,64	-	0,05
Aceite	1	1,63	-	0,02
				<b>0,25</b>
<b>PRODUCTO:</b>	<b>SALSA DE NUECES</b>			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>GMS/CM</b>	<b>COSTO KG/LT</b>	<b>C.UNIT.</b>	<b>C. TOTAL</b>
Mantequilla	5	5,27	0,01	0,05
Nueces	20	10,77	0,01	0,22
Crema de leche	100	3,71	-	0,37
Sal	1	0,35	-	-
Pimienta	1	6,3	0,01	0,01
Sazonador	1	0,5	-	0,01
				<b>0,66</b>
<b>PRODUCTO:</b>	<b>GUACAMOLE</b>			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>GMS/CM</b>	<b>COSTO KG/LT</b>	<b>C.UNIT.</b>	<b>C. TOTAL</b>
Aguacate	300	1,29	-	0,50
Aji	10	0,5	-	0,03
Aceite	10	1,63	-	0,03
Cebolla	10	1,11	-	0,04
Sal	1	0,35	-	-
				<b>0,60</b>
<b>PRODUCTO:</b>	<b>CARNE MECHADA</b>			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>GMS/CM</b>	<b>COSTO KG/LT</b>	<b>C.UNIT.</b>	<b>C. TOTAL</b>
Lomo de res	120	7,48	0,01	1,15
Sal	1	0,35	-	-
Pimienta	1	6,3	0,01	0,03
Aceite de ajo	2	1,65	-	-
Comino	1	5,52	0,01	0,03
Curry	1	5,11	0,01	0,02
				<b>1,23</b>

<b>PRODUCTO:</b>	<b>POLLO PARA RELLENO</b>			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>GMS/CM</b>	<b>COSTO KG/LT</b>	<b>C.UNIT.</b>	<b>C. TOTAL</b>
Pechuga de pollo	250	3,05	-	0,96
Mantequilla	5	5,27	0,01	0,03
Sal	1	0,35	-	-
Pimienta	1	6,3	0,01	0,01
Crema de leche	100	3,71	-	0,37
				<b>1,37</b>
<b>PRODUCTO:</b>	<b>SALSA 3 PIMIENTAS</b>			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>GMS/CM</b>	<b>COSTO KG/LT</b>	<b>C.UNIT.</b>	<b>C. TOTAL</b>
Cebolla perla	50	1,11	-	-
Crema de leche	100	3,71	-	0,02
Pimienta Dulce	3	6,3	0,01	0,04
Pimienta Negra	3	6,3	0,01	0,04
Pimienta Blanca	3	6,3	0,01	0,04
Sal	2	0,35	-	-
				<b>0,14</b>
<b>PRODUCTO:</b>	<b>DEDITOS DE POLLO AP.</b>			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>GMS/CM</b>	<b>COSTO KG/LT</b>	<b>C.UNIT.</b>	<b>C. TOTAL</b>
Pechuga de pollo	120	3,05	-	0,87
Sal	2	0,35	-	-
Pimienta	2	6,3	0,01	0,01
Huevo	1		0,10	0,10
Apanadura	60	3,21	-	0,19
				<b>1,17</b>
<b>PRODUCTO:</b>	<b>SALSA DE LA CASA</b>			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>GMS/CM</b>	<b>COSTO KG/LT</b>	<b>C.UNIT.</b>	<b>C. TOTAL</b>
Mostaza	10	1,53	-	0,03
Miel	10	4,96	-	0,05
Crema de leche	10	3,71	-	0,05
				<b>0,13</b>
<b>PRODUCTO:</b>	<b>CULI DE FRAMBUESA</b>			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>GMS/CM</b>	<b>COSTO KG/LT</b>	<b>C.UNIT.</b>	<b>C. TOTAL</b>
Frutillas	250	2,2	-	0,75
Azúcar	100	0,78	-	0,09
Canela	1	6,18	0,01	0,02
				<b>0,86</b>

<b>PRODUCTO:</b>				
<b>SALSA DE MARACUYA Y MIEL</b>				
<b>INGREDIENTES</b>	<b>GMS/CM</b>	<b>COSTO KG/LT</b>	<b>C.UNIT.</b>	<b>C. TOTAL</b>
Maracuya	50	0,78	-	0,15
Miel	1	4,96	-	-
Crema de leche	50	3,71	-	0,20
Maicena	1	2,24	-	-
				<b>0,35</b>
<b>PRODUCTO:</b>				
<b>SALSA BBQ AL GENGIBRE</b>				
<b>INGREDIENTES</b>	<b>GMS/CM</b>	<b>COSTO KG/LT</b>	<b>C.UNIT.</b>	<b>C. TOTAL</b>
Salsa BBQ	50	1,63	-	0,09
Gengibre	20	1,4	-	0,05
				<b>0,14</b>
<b>PRODUCTO:</b>				
<b>PURE DE PAPA</b>				
<b>INGREDIENTES</b>	<b>GMS/CM</b>	<b>COSTO KG/LT</b>	<b>C.UNIT.</b>	<b>C. TOTAL</b>
Papas	250	0,46	-	0,16
Cebolla perla	100	1,11	-	0,15
Mantequilla	5	5,27	0,01	0,04
Crema de leche	100	3,71	-	0,37
Sal	1	0,35	-	-
				<b>0,72</b>
<b>PRODUCTO:</b>				
<b>SALSA CARBONARA</b>				
<b>INGREDIENTES</b>	<b>GMS/CM</b>	<b>COSTO KG/LT</b>	<b>C.UNIT.</b>	<b>C. TOTAL</b>
Tocino	100	7,5	0,01	0,85
Cebolla perla	100	1,11	-	0,15
Crema de leche	100	3,71	-	0,37
Sal	1	0,35	-	-
Pimienta	1	6,3	0,01	0,05
Huevo	1		0,10	0,10
				<b>1,52</b>
<b>PRODUCTO:</b>				
<b>SALSA ALFREDO</b>				
<b>INGREDIENTES</b>	<b>GRAMOS</b>	<b>COSTO KG/LT</b>	<b>C.UNIT.</b>	<b>C. TOTAL</b>
Jamón	100	5,96	0,01	0,60
Cebolla perla	100	1,11	-	0,15
Crema de leche	100	3,71	-	0,37
Sal	1	0,35	-	-
Pimienta	1	6,3	0,01	0,03
				<b>1,15</b>
<b>PRODUCTO:</b>				
<b>ENSALADA FRESCA</b>				
<b>INGREDIENTES</b>	<b>GMS/CM</b>	<b>COSTO KG/LT</b>	<b>C.UNIT.</b>	<b>C. TOTAL</b>
Lechuga	50	0,96	-	0,10
Tomate Rifion	50	0,67	-	0,08
Pepinillos	50	1,17	-	0,06
Zanahoria	30	0,56	-	0,05
Rabanos	30	1,44	-	0,08
				<b>0,37</b>



<b>PRODUCTO:</b>	<b>ARROZ PICO DE LORO</b>			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>GMS/CM</b>	<b>COSTO KG/LT</b>	<b>C.UNIT.</b>	<b>C. TOTAL</b>
Arroz	20	0,75	-	0,37
Frejol Negro	20	3,53	-	0,20
Tocino	30	7,5	0,01	0,30
Pimientos	20	1,47	-	0,03
				<b>0,90</b>
<b>PRODUCTO:</b>	<b>ENSALADA CALIENTE</b>			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>GMS/CM</b>	<b>COSTO KG/LT</b>	<b>C.UNIT.</b>	<b>C. TOTAL</b>
Brocoli	50	0,99	-	0,07
Coliflor	50	1,28	-	0,08
Zanahoria	30	0,56	-	0,05
Vainita	30	1,86	-	0,10
				<b>0,30</b>

Elaborado por: Jimena Sánchez

Fuente: Hotel - Restaurant La Chimenea

## ANEXO "E"

<b>HOTEL - RESTAURANT "LA CHIMENEA"</b>				
<b>COMPOSICION DE MENUS Y PLATOS A LA CARTA</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		0,10	0,10
Mermelada	10	2,62	-	0,03
Mantequilla	10	5,27	0,01	0,05
Café	5	37,99	0,04	0,19
Jugo	1		0,42	0,42
Porción de huevos	2		0,10	0,20
				<b>0,99</b>
<b>PRODUCTO:</b>				
<b>NUESTRO DESAYUNO</b>				
<b>INGREDIENTES</b>	<b>GMS/CM</b>	<b>COSTO KG/LT</b>	<b>C.UNIT.</b>	<b>C. TOTAL</b>
Batido Frutas	1		0,42	0,42
Tostadas francesas	2		0,20	0,40
Ormelet jamon y queso	1		0,40	0,40
Café o chocolate	1		0,40	0,40
				<b>1,62</b>
<b>PRODUCTO:</b>				
<b>NUESTRA PICADA</b>				
<b>INGREDIENTES</b>	<b>GMS/CM</b>	<b>COSTO KG/LT</b>	<b>C.UNIT.</b>	<b>C. TOTAL</b>
Lomo fino de res	120	8,49	0,01	1,02
Pechuga de pollo	120	3,05	-	0,37
Jamón	50	5,96	0,01	0,30
Queso mozzarella	100	6,91	0,01	0,69
Salsa Merlot	1		1,73	1,73
Camarones	120	10,29	0,01	1,23
				<b>5,34</b>
<b>PRODUCTO:</b>				
<b>CEVICHE DE CAMARON</b>				
<b>INGREDIENTES</b>	<b>GMS/CM</b>	<b>COSTO KG/LT</b>	<b>C.UNIT.</b>	<b>C. TOTAL</b>
Camaron	250	10,29	0,01	2,57
Salsa de tomate	30	0,52	-	0,02
Naranja	300	0,49	-	0,15
Cebolla paitaña	250	1,15	-	0,29
Tomate Rifiñon	400	0,67	-	0,27
Limones	100	0,99	-	0,10
Cilantro	10	1,50	-	0,02
Sal	2	0,35	-	-
Pimienta	2	6,30	0,01	0,01
Canguil	40	1,73	-	0,07
				<b>3,50</b>
<b>PRODUCTO:</b>				
<b>ENSALADA CESAR</b>				
<b>INGREDIENTES</b>	<b>GMS/CM</b>	<b>COSTO KG/LT</b>	<b>C.UNIT.</b>	<b>C. TOTAL</b>
Lechuga	50	0,98	-	0,05
Pollo	250	3,05	-	0,76
Croutones de pan	200	1,39	-	0,28
Dressing de anchoas	1		0,56	0,56
				<b>1,65</b>

<b>PRODUCTO:</b>	<b>CONSOME 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	3,05	-	0,37
Brocoli	30	0,99	-	0,03
Coliflor	30	1,28	-	0,04
Zanahoria	30	0,56	-	0,02
Cebolla Larga	10	0,98	-	0,01
Sal	2	0,35	-	-
Pimienta	2	6,30	0,01	0,01
				<b>0,48</b>
<b>PRODUCTO:</b>	<b>POLLO MARINADO AL GRIL</b>			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>GMS/CM</b>	<b>COSTO KG/LT</b>	<b>C.UNIT.</b>	<b>C. TOTAL</b>
Pechugas de pollo	250	3,05	-	0,76
Sal	2	0,35	-	-
Pimienta	2	6,30	0,01	0,01
Aceite	50	1,63	-	0,08
Papas fritas	350	0,46	-	0,16
Ensalada fresca	1		0,20	0,20
				<b>1,21</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	6,92	0,01	1,73
Salsa BBQ al gengibre	1		0,11	0,11
Papas fritas	350	0,46	-	0,16
Ensalada fresca	1		0,20	0,20
				<b>2,20</b>
<b>PRODUCTO:</b>	<b>SANDUCHE DE POLLO Y CHAMPIÑONES</b>			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>GMS/CM</b>	<b>COSTO KG/LT</b>	<b>C.UNIT.</b>	<b>C. TOTAL</b>
Pan	1		0,10	0,10
Pollo	150	3,05	-	0,46
Champiñones	30	4,94	-	0,15
Queso fundido	30	7,87	0,01	0,24
				<b>0,95</b>
<b>PRODUCTO:</b>	<b>SANDUCHE DE PERNIL</b>			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>GMS/CM</b>	<b>COSTO KG/LT</b>	<b>C.UNIT.</b>	<b>C. TOTAL</b>
Pan	1		0,10	0,10
Pernil	150	8,01	0,01	1,20
Tomate riñon	50	0,67	-	0,03
Cebolla paitaña	50	1,11	-	0,06
Limones	50	0,98	-	0,05
Lechuga	50	0,98	-	0,05
				<b>1,49</b>

<b>PRODUCTO:</b>	<b>NUESTRA HAMBURGUESA</b>			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>GMS/CM</b>	<b>COSTO KG/LT</b>	<b>C.UNIT.</b>	<b>C. TOTAL</b>
Pan	1		-	-
Carne molida	150	5,07	0,01	0,76
Tomate riñon	50	0,67	-	0,03
Queso Chedar	30	7,87	0,01	0,24
Queso Holandes	30	7,86	0,01	0,24
Ensalada fresca	1		0,20	0,20
Papas fritas	350	0,46	-	0,16
				<b>1,63</b>
<b>PRODUCTO:</b>	<b>TE HELADO</b>			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>GMS/CM</b>	<b>COSTO KG/LT</b>	<b>C.UNIT.</b>	<b>C. TOTAL</b>
Te	20	3,57	-	0,07
hielo	20	10,00	0,01	0,20
				<b>0,27</b>
<b>PRODUCTO:</b>	<b>JUGOS NATURALES</b>			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>GMS/CM</b>	<b>COSTO KG/LT</b>	<b>C.UNIT.</b>	<b>C. TOTAL</b>
Pulpa de fruta	1		0,40	0,40
Azúcar	30	0,78	-	0,02
				<b>0,42</b>
<b>PRODUCTO:</b>	<b>CAFÉ TRADICIÓN</b>			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>GMS/CM</b>	<b>COSTO KG/LT</b>	<b>C.UNIT.</b>	<b>C. TOTAL</b>
Café	10	37,99	0,04	0,38
Azúcar	20	0,78	-	0,02
				<b>0,40</b>
<b>PRODUCTO:</b>	<b>CHOCOLATE</b>			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>GMS/CM</b>	<b>COSTO KG/LT</b>	<b>C.UNIT.</b>	<b>C. TOTAL</b>
Leche	250	0,64	-	0,16
Azúcar	20	0,78	-	0,02
Chocolate en polvo	20	3,29	-	0,07
				<b>0,25</b>

Elaborado por: Jimena Sánchez

Fuente: Hotel - Restaurant La Chimenea