



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

**Proyecto Integrador, previo a la obtención del Título de Licenciada en  
Contabilidad y Auditoría**

**Tema:**

---

**“Los costos y la fijación del precio de los servicios en la empresa  
Amazongardens S.A.S.”**

---

**Autora:** Tomalá Betancourt, Eunice Brighith

**Tutora:** Ing. Campos Llerena, Liliana Priscila

Ambato – Ecuador

2023

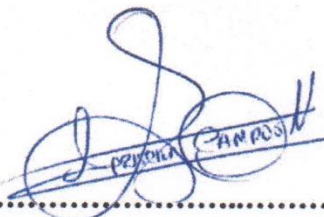
## **APROBACIÓN DEL TUTOR**

Yo, Ing. Liliana Priscila Campos Llerena con cédula de ciudadanía No. 180364228-7, en mi calidad de Tutora del proyecto integrador sobre el tema: **“LOS COSTOS Y LA FIJACIÓN DEL PRECIO DE LOS SERVICIOS EN LA EMPRESA AMAZONGARDENS S.A.S.”**, desarrollado por Eunice Brighth Tomalá Betancourt, de la Carrera de Contabilidad y Auditoría, modalidad presencial, considero que dicho informe investigativo reúne los requisitos, tanto técnicos como científicos y corresponde a las normas establecidas en el Reglamento de Graduación de Pregrado, de la Universidad Técnica de Ambato y en el normativo para 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 los profesores calificadores designados por el H. Consejo Directivo de la Facultad.

Ambato, agosto 2023

**TUTORA**



---

Ing. Liliana Priscila Campos Llerena

C.C. 180364228-7

## DECLARACIÓN DE AUTORÍA

Yo, Eunice Brigith Tomalá Betancourt con cédula de ciudadanía No. 230016061-7, tengo a bien indicar que los criterios emitidos en el proyecto integrador, bajo el tema: **“LOS COSTOS Y LA FIJACIÓN DEL PRECIO DE LOS SERVICIOS EN LA EMPRESA AMAZONGARDENS S.A.S.”**, así como también los contenidos presentados, ideas, análisis, síntesis de datos, conclusiones, son de exclusiva responsabilidad de mi persona, como autora de este Proyecto Integrador.

Ambato, agosto 2023

**AUTORA**



.....  
Eunice Brigith Tomalá Betancourt

C.C. 230016061-7

## **CESIÓN DE DERECHOS**

Autorizo a la Universidad Técnica de Ambato, para que haga de este proyecto integrador, un documento disponible para su lectura, consulta y procesos de investigación.

Cedo los derechos en línea patrimoniales de mi proyecto integrador, con fines de difusión pública; además apruebo la reproducción de este proyecto integrador, dentro de las regulaciones de la Universidad, siempre y cuando esta reproducción no suponga una ganancia económica potencial; y se realice respetando mis derechos de autora.

Ambato, agosto 2023

**AUTORA**

A handwritten signature in blue ink, consisting of several overlapping loops and flourishes, positioned above a horizontal dotted line.

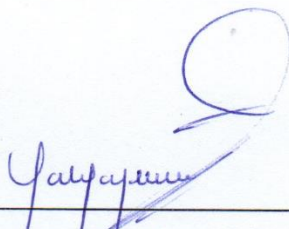
Eunice Brigith Tomalá Betancourt

C.C. 230016061-7

## APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DE GRADO

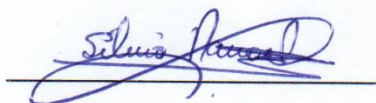
El Tribunal de Grado, aprueba el proyecto integrador, sobre el tema: “**LOS COSTOS Y LA FIJACIÓN DEL PRECIO DE LOS SERVICIOS EN LA EMPRESA AMAZONGARDENS S.A.S.**”, elaborado por Eunice Brighit Tomalá Betancourt, estudiante de la Carrera de Contabilidad y Auditoría, el mismo que guarda conformidad con las disposiciones reglamentarias emitidas por la Facultad de Contabilidad y Auditoría de la Universidad Técnica de Ambato.

Ambato, agosto 2023



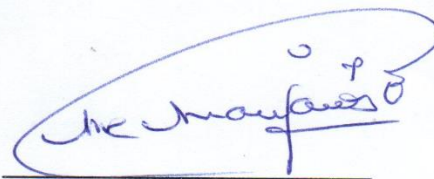
Dra. Tatiana Valle Ph.D.

**PRESIDENTE**



Lcda. Silvia Navas

**MIEMBRO CALIFICADOR**



Dra. Myrian Manjarrés

**MIEMBRO CALIFICADOR**

## **DEDICATORIA**

*El presente proyecto integrador va dedicado en primer lugar a Dios que ha sido mi amparo y fortaleza, auxilio en las tribulaciones. A mi padre Víctor Hugo Tomalá Tumbaco que, aunque ya no esté, es la persona por la que llegué hasta aquí y fue el pilar fundamental de mi hogar; a mi madre Amalia Gertrudis Betancourt Troya que es la persona por la que seguiré luchando para ser una excelente profesional sin dejar de ser una buena persona.*

***Eunice Brigith Tomalá Betancourt***

## AGRADECIMIENTO

*Agradezco en primer lugar a Dios y a mis padres que desde muy pequeña me enseñaron el valor de las cosas y de la perseverancia, me educaron con valores basados en el amor a Dios y a quienes me rodean, y fueron mi soporte en todo momento que lo necesité.*

*A mis hermanos, quienes estuvieron siempre presentes en esta etapa de mi vida, escuchando y brindándome consejos para que pueda salir adelante.*

*A la Universidad Técnica de Ambato y docentes de la facultad por forjarme para ser una profesional de excelencia y ética, por compartir conmigo sus conocimientos sin ninguna excusa.*

*A mis amigos, que de alguna forma u otra siempre estuvieron alentándome a seguir adelante y me sacaban una sonrisa cuando más lo necesité.*

*A la empresa Amazongardens por brindarme apoyo e información para que yo pueda llevar a cabo este proyecto y ponga en práctica los conocimientos adquiridos.*

***Eunice Brigith Tomalá Betancourt***

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

**TEMA:** “LOS COSTOS Y LA FIJACIÓN DEL PRECIO DE LOS SERVICIOS EN LA EMPRESA AMAZONGARDENS S.A.S.”

**AUTORA:** Eunice Brigith Tomalá Betancourt

**TUTORA:** Ing. Liliana Priscila Campos Llerena

**FECHA:** Agosto 2023

**RESUMEN EJECUTIVO**

El presente proyecto integrador tuvo como objetivo determinar los costos y precios en los servicios que presta la empresa Amazongardens S.A.S. ubicada en la ciudad de Palora, Morona Santiago, a razón de que esta no cuenta con un sistema de costos que le permita conocer cuáles son los cargos que intervienen en la prestación de los servicios de hotelería y restaurante. La metodología utilizada en este proyecto fue la del sistema de órdenes de trabajo para el servicio de restaurante; se aplicó un muestreo no probabilístico por conveniencia y se determinó los 17 platos más vendidos. Para el servicio de hotelería se aplicó una metodología en base a la necesidad y naturaleza de la empresa. Al aplicar la metodología, en el área del restaurante, se obtuvo los costos de los platos ofertados y un detalle de los rubros que intervienen en cada elemento del costo, los costos calculados oscilan entre 1,92 USD de un desayuno tradicional como el majado, hasta los 17,62 USD del carrusel de mariscos. En cambio, en el área de alojamiento se identificó los materiales que se utiliza para prestar el servicio y otros cargos indirectos, además se calculó el costo diario por persona en cada habitación, mismo que varió entre los 5,21 USD hasta los 6,82 USD dependiendo el tipo de habitación, ya sea matrimonial, triple o cuádruple. Después de determinar los costos de cada plato y servicio de alojamiento diario por persona, se estableció un margen de ganancia para obtener el precio de venta. En conclusión, la empresa, en promedio mensual, invierte 3.868,31 USD en la preparación de 535 platos, 1.929,51 USD en la prestación del servicio de alojamiento, dando a entender que el área de restaurante demanda más inversión debido a que es el servicio con más demanda en la empresa.

**PALABRAS DESCRIPTORAS:** COSTOS, PRECIO, SERVICIOS, COSTEO.



**TECHNICAL UNIVERSITY OF AMBATO**  
**FACULTY OF ACCOUNTING AND AUDITING**  
**ACCOUNTING AND AUDITING CA REER**

**TOPIC:** “COSTS AND PRICING OF SERVICES IN THE COMPANY AMAZONGARDENS S.A.S.”.

**AUTHOR:** Eunice Brigith Tomalá Betancourt

**TUTOR:** Ing. Liliana Priscila Campos Llerena

**DATE:** August 2023

**ABSTRACT**

The objective of this integrating project was to determine the costs and prices of the services provided by the company Amazongardens S.A.S. located in the city of Palora, Morona Santiago, because it does not have a cost system that allows it to know what are the charges involved in the provision of hotel and restaurant services. The methodology used in this project was the work order system for the restaurant service; A non-probabilistic sampling was applied for convenience and the 17 most sold dishes were determined. For the hotel service, a methodology was applied based on the need and nature of the company. By applying the methodology, in the restaurant area, the costs of the dishes offered and a detail of the items involved in each cost element were obtained, the calculated costs range from USD 1,92 for a traditional breakfast such as majado, to USD 17,62 for the seafood carousel. On the other hand, in the accommodation area, the materials used to provide the service and other indirect charges were identified, in addition, the daily cost per person in each room was calculated, which varied between USD 5,21 and USD 6,82 depending on the type of room, whether double, triple or quadruple. After determining the costs of each dish and daily accommodation service per person, a profit margin was established to obtain the sale price. In conclusion, the company, on a monthly average, invests USD 3.868,31 in the preparation of 535 dishes, USD 1.929,51 in the provision of the accommodation service, implying that the restaurant area requires more investment because it is the service with the highest demand in the company.

**KEYWORDS:** COSTS, PRICE, SERVICES, COSTING.

## ÍNDICE GENERAL

CONTENIDO	PÁGINA
<b>PÁGINAS PRELIMINARES</b>	
PORTADA.....	i
APROBACIÓN DEL TUTOR.....	ii
DECLARACIÓN DE AUTORÍA.....	iii
CESIÓN DE DERECHOS.....	iv
APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DE GRADO.....	v
DEDICATORIA.....	vi
AGRADECIMIENTO.....	vii
RESUMEN EJECUTIVO.....	viii
ABSTRACT.....	ix
ÍNDICE GENERAL.....	x
ÍNDICE DE TABLAS.....	xiii
ÍNDICE DE FIGURAS.....	xvii
<b>CAPÍTULO I.....</b>	<b>1</b>
<b>MARCO TEÓRICO.....</b>	<b>1</b>
1.1. Introducción.....	1
1.1.1. Antecedentes.....	1
1.1.1.1. Historia de la empresa.....	1
1.1.1.2. Detalles estratégicos.....	1
1.1.1.3. Estructura organizacional.....	2
1.1.1.4. Detalles de operación.....	2
1.1.1.5. Detalles legales.....	3
1.1.1.6. Marcas y logos.....	4
1.1.1.7. Ubicación.....	5
1.1.2. Descripción del entorno.....	6
1.1.2.1. Factores internos y externos que influyen en los costos y la fijación de precios.....	6
1.1.2.2. Los costos y el precio de venta en el sector turístico ecuatoriano.....	8
1.1.2.3. Control de los costos y precios de venta en la empresa Amazongardens S.A.S.....	9
1.1.3. Justificación.....	9
1.1.4. Objetivos.....	11

1.1.4.1. Objetivo general.....	11
1.1.4.2. Objetivos específicos: .....	11
1.2. Revisión de la literatura.....	11
1.2.1. Teoría general del costo.....	11
1.2.2. Costos.....	12
1.2.2.1. Definición.....	12
1.2.2.2. Clasificación.....	12
1.2.2.3. Tipos de costos según su actividad.....	13
1.2.2.4. Elementos del costo.....	13
1.2.2.5. Sistema de costos.....	15
1.2.3. Precio.....	16
1.2.3.1. Concepto .....	16
1.2.3.2. Fijación de precios .....	16
1.2.3.3. Estrategia de fijación de precios .....	16
1.2.3.4. Objetivos de la fijación estratégica de precios.....	17
1.2.3.5. Pasos para la fijación de precio.....	17
1.2.3.6. Fijación de precios basada en los costes .....	18
1.2.3.7. Fijación de precio basada en la competencia .....	19
1.2.3.8. Fijación de precio basada en el consumidor .....	19
1.2.3.9. El pricing.....	19
<b>CAPÍTULO II.....</b>	<b>21</b>
<b>METODOLOGÍA .....</b>	<b>21</b>
1.1. Descripción de la metodología.....	21
1.1.1. Unidad de análisis.....	21
1.1.2. Fuentes, técnicas e instrumentos de recolección de información	22
1.1.3. Fases del desarrollo.....	26
<b>CAPITULO III.....</b>	<b>28</b>
<b>DESARROLLO.....</b>	<b>28</b>
3.1. Resultados.....	28
3.1.1. Identificación de los elementos del costo en los servicios.....	28
3.1.2. Valoración de los costos de los servicios.....	33
3.1.3. Fijación del precio de venta en los servicios.....	51
3.1.4. Cuadro comparativo de precios de venta.....	53
<b>CAPÍTULO IV .....</b>	<b>55</b>

<b>CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....</b>	<b>55</b>
4.1. Conclusiones.....	55
4.2. Recomendaciones.....	56
<b>REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....</b>	<b>57</b>
<b>ANEXOS.....</b>	<b>63</b>

## ÍNDICE DE TABLAS

CONTENIDO	PÁGINA
<b>Tabla 1.</b> Actividades económicas.....	3
<b>Tabla 2.</b> Cultivos, productos y servicios que oferta la empresa.....	3
<b>Tabla 3.</b> Base legal .....	4
<b>Tabla 4.</b> Clasificación de la materia prima.....	14
<b>Tabla 5.</b> Clasificación de la mano de obra .....	14
<b>Tabla 6.</b> Objetivos de fijar precios .....	17
<b>Tabla 7.</b> Pasos para fijar precios.....	18
<b>Tabla 8.</b> Ventajas y desventajas de la EFP por competencia .....	19
<b>Tabla 9.</b> Personas entrevistadas y encuestadas.....	22
<b>Tabla 10.</b> Preguntas del cuestionario y escalas .....	23
<b>Tabla 11.</b> Preguntas de entrevista a chef de restaurante.....	24
<b>Tabla 12.</b> Ficha de observación servicio de restaurante.....	25
<b>Tabla 13.</b> Ficha de observación servicio de alojamiento .....	25
<b>Tabla 14.</b> Ficha de observación para del personal en el servicio de alojamiento y restaurante .....	25
<b>Tabla 15.</b> Listado de activos fijos.....	26
<b>Tabla 16.</b> Fases del desarrollo del proyecto .....	26
<b>Tabla 17.</b> Fases del sistema de costeo por órdenes de producción .....	27
<b>Tabla 18.</b> Materiales directos del servicio de restaurante - almuerzos.....	29
<b>Tabla 19.</b> Materiales directos del servicio de restaurante - acompañantes .....	30
<b>Tabla 20.</b> Materiales directos del servicio de restaurante - desayunos .....	30
<b>Tabla 21.</b> Costo de personal directo del servicio de restaurante .....	31
<b>Tabla 22.</b> Costo de personal directo del servicio de alojamiento.....	31
<b>Tabla 23.</b> Otros cargos indirectos del servicipo de restaurante y alojamiento.....	32
<b>Tabla 24.</b> Levantamiento de activos fijos del restaurante y hotel .....	33
<b>Tabla 25.</b> Costo de personal indirecto del servicio de restaurante y alojamiento .....	33
<b>Tabla 26.</b> Resumen de la hoja de costos de cada plato .....	38
<b>Tabla 27.</b> Costo de los materiales directos de los platos ofertados en el servicio de restaurante .....	39
<b>Tabla 28.</b> Costo de los materiales directos de los acompañantes de cada plato en el servicio de restaurante.....	40

<b>Tabla 29.</b> Cálculo del costo de personal directo.....	40
<b>Tabla 30.</b> Costo de personal directo del servicio de restaurante para cada O.T.....	41
<b>Tabla 31.</b> Cálculo del costo de personal indirecto .....	41
<b>Tabla 32.</b> Representación porcentual del costo primo de cada orden de trabajo .....	42
<b>Tabla 33.</b> Distribución del costo de personal indirecto en el servicio de restaurante	43
<b>Tabla 34.</b> Ingresos del segundo semestre año 2022 por área .....	43
<b>Tabla 35.</b> Cálculo de los cargos indirectos en áreas compartidas .....	44
<b>Tabla 36.</b> Cálculo de los cargos indirectos del servicio de restaurante.....	44
<b>Tabla 37.</b> Valor porcentual de tiempo productivo en cada orden de trabajo .....	45
<b>Tabla 38.</b> Capacidad del servicio de alojamiento.....	46
<b>Tabla 39.</b> Hoja de costos del servicio de alojamiento .....	47
<b>Tabla 40.</b> Cálculo del costo de materiales consumibles en el servicio de alojamiento .....	49
<b>Tabla 41.</b> Cálculo del costo de los servicios básicos en el servicio de alojamiento..	50
<b>Tabla 42.</b> Cálculo de otros cargos indirectos en el servicio de alojamiento - depreciaciones .....	50
<b>Tabla 43.</b> Cálculo del costo de personal en el servicio de alojamiento.....	50
<b>Tabla 44.</b> Cálculo de los costos compartidos en el área de hospedaje .....	51
<b>Tabla 45.</b> Costo diario de habitación por persona.....	51
<b>Tabla 46.</b> Fijación del precio de venta en el servicio de restaurante.....	52
<b>Tabla 47.</b> Fijación del precio de venta del servicio de alojamiento .....	52
<b>Tabla 48.</b> Cuadro comparativo de precios en el servicio de restaurante .....	53
<b>Tabla 49.</b> Cuadro comparativo de precios en el servicio de alojamiento.....	54
<b>Tabla 50.</b> Anexo - orden de compra 1 .....	63
<b>Tabla 51.</b> Anexo - requisición de materiales 1 .....	63
<b>Tabla 52.</b> Anexo - Hoja de costos O.T. 1 .....	64
<b>Tabla 53.</b> Anexo - orden de compra 2 .....	65
<b>Tabla 54.</b> Anexo - requisición de materiales 2.....	66
<b>Tabla 55.</b> Anexo - Hoja de costos O.T. 2.....	67
<b>Tabla 56.</b> Anexo - orden de compra 3.....	68
<b>Tabla 57.</b> Anexo - requisición de materiales 3.....	69
<b>Tabla 58.</b> Anexo - Hoja de costos O.T. 3.....	70
<b>Tabla 59.</b> Anexo - orden de compra 4.....	71

<b>Tabla 60.</b> Anexo - requisición de materiales 4.....	71
<b>Tabla 61.</b> Anexo - Hoja de costos O.T. 4.....	72
<b>Tabla 62.</b> Anexo - orden de compra 5.....	73
<b>Tabla 63.</b> Anexo - requisición de materiales 5.....	73
<b>Tabla 64.</b> Anexo - Hoja de costos O.T. 5.....	74
<b>Tabla 65.</b> Anexo - orden de compra 6.....	75
<b>Tabla 66.</b> Anexo - requisición de materiales 6.....	75
<b>Tabla 67.</b> Anexo - Hoja de costos O.T. 6.....	76
<b>Tabla 68.</b> Anexo - orden de compra 7.....	77
<b>Tabla 69.</b> Anexo - requisición de materiales 8.....	77
<b>Tabla 70.</b> Anexo - Hoja de costos O.T. 7.....	78
<b>Tabla 71.</b> Anexo - orden de compra 8.....	79
<b>Tabla 72.</b> Anexo - requisición de materiales 8.....	79
<b>Tabla 73.</b> Anexo - Hoja de costos O.T. 8.....	80
<b>Tabla 74.</b> Anexo - orden de compra 9.....	81
<b>Tabla 75.</b> Anexo - requisición de materiales 9.....	81
<b>Tabla 76.</b> Anexo - Hoja de costos O.T. 9.....	82
<b>Tabla 77.</b> Anexo - orden de compra 10.....	83
<b>Tabla 78.</b> Anexo - requisición de materiales 10.....	83
<b>Tabla 79.</b> Anexo - Hoja de costos O.T. 10.....	84
<b>Tabla 80.</b> Anexo - orden de compra 11.....	85
<b>Tabla 81.</b> Anexo - requisición de materiales 11.....	85
<b>Tabla 82.</b> Anexo - Hoja de costos O.T. 11.....	86
<b>Tabla 83.</b> Anexo - orden de compra 12.....	87
<b>Tabla 84.</b> Anexo - requisición de materiales 12.....	88
<b>Tabla 85.</b> Anexo - Hoja de costos O.T. 12.....	89
<b>Tabla 86.</b> Anexo - orden de compra 20.....	90
<b>Tabla 87.</b> Anexo - requisición de materiales 20.....	90
<b>Tabla 88.</b> Anexo - Hoja de costos O.T. 20.....	91
<b>Tabla 89.</b> Anexo - orden de compra 21.....	92
<b>Tabla 90.</b> Anexo - requisición de materiales 21.....	92
<b>Tabla 91.</b> Anexo - Hoja de costos O.T. 21.....	93
<b>Tabla 92.</b> Anexo - orden de compra 22.....	94

<b>Tabla 93.</b> Anexo - requisición de materiales 22.....	94
<b>Tabla 94.</b> Anexo - Hoja de costos O.T. 22.....	95
<b>Tabla 95.</b> Anexo - orden de compra 23.....	96
<b>Tabla 96.</b> Anexo - requisición de materiales 23.....	96
<b>Tabla 97.</b> Anexo - Hoja de costos O.T. 23.....	97
<b>Tabla 98.</b> Anexo - orden de compra 24.....	98
<b>Tabla 99.</b> Anexo - requisición de materiales 24.....	98
<b>Tabla 100.</b> Anexo - Hoja de costos O.T. 24.....	99



## ÍNDICE DE FIGURAS

CONTENIDO	PÁGINA
<b>Figura 1.</b> Organigrama estructural de la empresa .....	2
<b>Figura 2.</b> Logo de la empresa.....	4
<b>Figura 3.</b> Marca de las bebidas alcohólicas.....	5
<b>Figura 4.</b> Marca de chocolate .....	5
<b>Figura 5.</b> Ubicación de la finca agroturística .....	6
<b>Figura 6.</b> Elementos del costo .....	13
<b>Figura 7.</b> Orden de compra .....	34
<b>Figura 8.</b> Entrada a almacén.....	35
<b>Figura 9.</b> Orden de trabajo .....	35
<b>Figura 10.</b> Modelo para la receta estándar .....	36
<b>Figura 11.</b> Control de los cargos indirectos .....	36
<b>Figura 12.</b> Hoja de costos.....	37

# CAPÍTULO I

## MARCO TEÓRICO

### 1.1. Introducción

#### 1.1.1. Antecedentes

##### 1.1.1.1. Historia de la empresa

De acuerdo al *brouchure* de la empresa (2022), en el mes de octubre del año 2021 se crea Amazongardens S.A.S., y se registra formalmente mediante escritura pública en enero del 2022. Surge como un proyecto agroindustrial y agroturístico de la empresa Pukuna-Farms CIA. LTDA., en el cual se busca desarrollar productos de valor agregado y fomentar de esta manera el turismo en la región. La empresa se especializa en la producción y comercialización de frutas exóticas originarias del Ecuador, cuyo principal producto es la pitahaya amarilla y pitahaya roja. Además, en el área agroturística, presta servicios de restaurante, alojamiento, discoteca y karaoke; y en el área agroindustrial, elabora vino, cerveza y chocolate, los cuales tienen como elemento principal a la pitahaya. Desde sus inicios, el compromiso siempre ha sido brindar el mejor producto con altos estándares de calidad a nuestros consumidores locales e internacionales.

##### 1.1.1.2. Detalles estratégicos

###### Misión

En nuestra empresa, nos comprometemos a brindar experiencias excepcionales a nuestros clientes a través de nuestros servicios de hospitalidad y productos de alta calidad. Nos esforzamos por ser líderes en la industria de la hospitalidad y la producción de bebidas alcohólicas y chocolates en la región de Palora, Ecuador. Nos comprometemos a utilizar ingredientes de la más alta calidad en la elaboración de nuestros productos y a fomentar la sostenibilidad en todas nuestras operaciones (Amazongardens, 2022).

###### Visión

Ser reconocidos como líderes en la industria de la hospitalidad y la producción de bebidas alcohólicas y chocolates en la región de Palora, Ecuador, a través de la

creación de experiencias excepcionales para nuestros clientes. Nos esforzamos por ser una empresa innovadora, sostenible y comprometida con la calidad en todas nuestras operaciones. Queremos ser una empresa que inspire a otros a seguir nuestros estándares de excelencia y responsabilidad social (Amazongardens, 2022).

### Valores institucionales

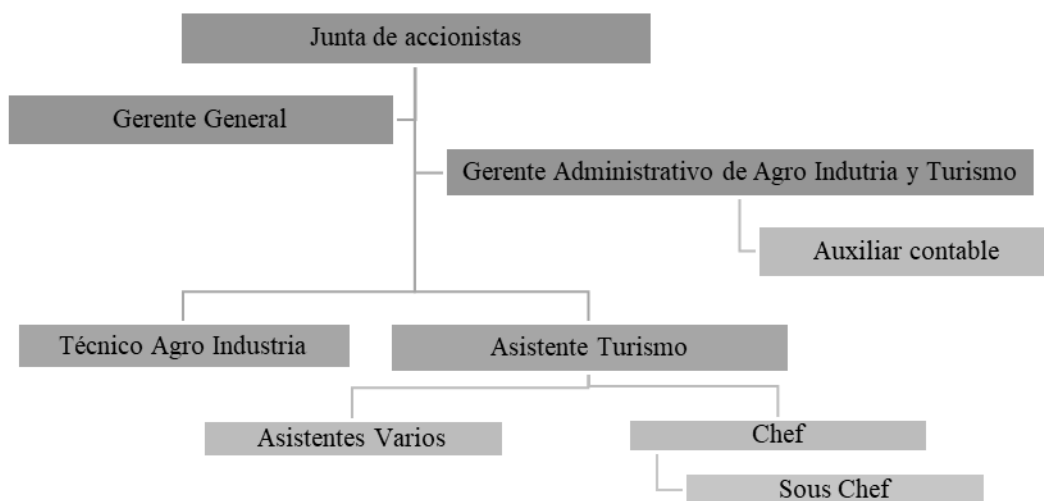
Nos motivan los principios de equidad, calidad y servicio para realizar un comercio justo y sostenible en todo el mundo (Amazongardens, 2022).

#### 1.1.1.3. Estructura organizacional

La empresa Amazongardens S.A.S mantiene un organigrama estructural, tal como se detalla a en la Figura 1 a continuación:

**Figura 1.**

*Organigrama estructural de la empresa*



**Fuente:** Amazongardens (2022)

**Elaborado por:** Tomalá (2023)

#### 1.1.1.4. Detalles de operación

Amazongardens S.A.S. tiene como actividad principal el cultivo de pitahaya roja y amarilla, como parte de la agroindustria se dedica a la fabricación de vinos, cerveza y chocolate, mismos que tienen como materia prima a la pitahaya. La empresa también

presta servicios de discoteca, restaurante y alojamiento como se detallan en la Tabla 1 y 2:

**Tabla 1.**

*Actividades económicas*

<b>Código del SRI</b>	<b>Actividad Económica</b>
A012209	Otros cultivos de frutas tropicales y subtropicales: papayas, babacos, chamburos, aguacates, higos, arazá, guayabas, guanábana, guaba, chirimoya, naranjillas, zapotes, borojó, tamarindo, granadillas, dátiles, etcétera.
I561001	Restaurantes, cevicherías, picanterías, cafeterías, etcétera, incluido comida para llevar.
I551009	Otros servicios de alojamientos por corto tiempo: casas de huéspedes; cabañas, chalets, cabañas con servicio de mantenimiento y limpieza, hostales juveniles y refugios de montaña.
C11020201	Elaboración de bebidas alcohólicas fermentadas, pero no destiladas: sake, sidra, perada, vermouth, aguamiel y otros vinos de frutas y mezclas de bebidas que contienen alcohol.
R932903	Actividades de explotación de discotecas y pistas de baile incluye karaokes, etcétera.

**Fuente:** Servicio de Rentas Internas (2023)

**Elaborado por:** Tomalá (2023)

**Tabla 2.**

*Cultivos, productos y servicios que oferta la empresa*

<b>Cultivos</b>	<b>Productos agroindustriales</b>	<b>Servicios</b>
Pitahaya	Vino de pitahaya roja y amarilla	Discoteca y karaoke
Kiwano	Cerveza de pitahaya roja y amarilla	Restaurante
Cacao	Chocolate con pitahaya	Alojamiento
Granadilla		
Otros		

**Fuente:** Amazongardens (2023)

**Elaborado por:** Tomalá (2023)

**1.1.1.5. Detalles legales**

La empresa, según sus características, se rige a las disposiciones legales que se presentan en la Tabla 3:

**Tabla 3.**

*Base legal*

<b>Legislación</b>	<b>Disposición legal</b>
<b>Leyes</b>	Ley de Régimen Tributario Interno
	Ley de Compañías
<b>Reglamentos</b>	Reglamento para aplicación Ley de Régimen Tributario Interno
	Reglamento de Comprobantes de Venta y Retención
	Reglamento de las Sociedades por Acciones Simplificada
<b>Códigos</b>	Código de trabajo
	Código de Comercio

**Elaborado por:** Tomalá (2023)

#### **1.1.1.6. Marcas y logos**

Amazongardens S.A.S. cuenta con un logo general para la empresa y otros para los productos que fabrica. Además, la empresa es propietaria de dos marcas registradas, “Kawa 1916” proveniente del maorí, que significa “amargo” para las bebidas alcohólicas y “Hanami” proveniente del japonés, que significa “florecer” para el chocolate fabricado por ellos.

**Figura 2.**

*Logo de la empresa*



**Fuente:** Amazongardens (2022)

**Figura 3.**

*Marca de las bebidas alcohólicas*



**Fuente:** Amazongardens (2022)

**Figura 4.**

*Marca de chocolate*



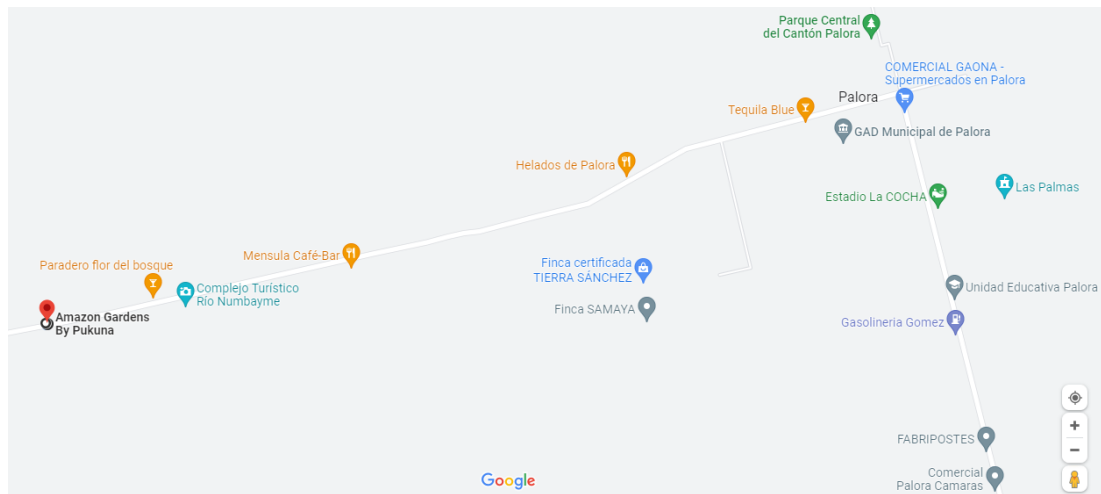
**Fuente:** Amazongardens (2022)

**1.1.1.7. Ubicación**

La finca agroturística donde se realizan las actividades operativas de la empresa se encuentra en Morona Santiago, Palora, entre la vía Numbayme y la vía Tarqui, misma que se muestra en la Figura 5 obtenida de Google Maps. Las oficinas de la empresa se encuentran en la provincia de Pichincha, en la ciudad de Quito, Tumbaco en la calle Interoceánica y Federico González Suárez.

## Figura 5.

### Ubicación de la finca agroturística



Fuente: Google Maps (2023)

### 1.1.2. Descripción del entorno

#### 1.1.2.1. Factores internos y externos que influyen en los costos y la fijación de precios

Según Nicolau (2014) para determinar el costo en los servicios es necesario tomar en cuenta los diversos factores que influyen en el cálculo del mismo, tales como:

- La intangibilidad de los servicios turísticos hace que asignar los costos de materia prima y mano de obra sea más complejo.
- Los servicios tienen caducidad, es decir, no se pueden almacenar, y el no registrar ventas en un tiempo delimitado representa ingresos perdidos.
- La demanda en el sector depende de la época en la que se encuentre.
- Existe un amplio período de tiempo entre la determinación del costo del servicio y el momento en que efectiviza la venta.

Para Luckie (2011), las empresas que tienen como actividad principal la prestación de servicios, necesitan tener un control riguroso sobre los costos que se crean por cada actividad. Para llevar este control de los costos de servicios es preciso tener un elevado conocimiento de los diferentes tipos de costos, así como de los elementos y variables que son primordiales en las empresas del sector. El control inadecuado de los costos puede traer como consecuencia un alza de precios, la disminución de la rentabilidad y por ende una menor capacidad de negociación. De igual forma, Hurtado, Ordeñana &

Romero (2018), indican que si no se identifican por separado los costos de prestar un servicio, habría escasez de información e incertidumbre al querer identificar el costo real de alojar a un cliente en una habitación, lo que lleva a un desconocimiento de la rentabilidad de la actividad. Además, los autores mencionan que los costos en los servicios hoteleros son variables porque dependen de los servicios complementarios que requiera el cliente, debido a que puede incluir alimentos, bebidas, lavado, y otros junto con el servicio de alojamiento.

Por otra parte, el precio es una variable muy flexible y dinámica que tiene como objetivo generar ingresos en una determinada empresa y actúa como principal elemento en la competitividad. La fijación de precios es el proceso mediante el cual las empresas definen el pago que van a recibir por ofrecer un bien o servicio. Este proceso afecta a la capacidad de atraer o mantener clientes, a la rentabilidad y margen de beneficio de la empresa (Martín, 2017).

Ramírez (2016) afirma que cuando se fijan los precios de forma incorrecta, se puede ver afectada la rentabilidad del negocio. La autora también menciona que uno de los errores más comunes al momento de realizar este proceso suele ser el no tomar en cuenta todos los costos implicados en la fabricación de un producto o prestación de un servicio, ya sea porque estos no son fáciles de asignar o porque son muy generales. Otro gran error es fijar el precio en base a la competencia, debido a que la misma puede tener diferencias en los costos de producción; aunque también es importante conocer el precio que manejan los competidores para no establecer un precio muy bajo que afecte a la rentabilidad, o un precio muy alto que lleve a la pérdida de clientes. Sin embargo, Ferrer, Rocha & Guitart (2021) mencionan que para desarrollar una estrategia de precios o también conocido como *pricing*, hay que tomar en cuenta los factores que afectan en la fijación de precios, mismos que pueden ser internos o externos. Los principales factores internos son los costes y los recursos que controla la empresa, ya sean humanos, tecnológicos o materiales; por otro lado, los factores externos son más extensos y se asocian con el contexto del país o locación, tales como, la demanda, situación económica, leyes y normas, cultura, ubicación, clima, competencia, entre otros.



### **1.1.2.2. Los costos y el precio de venta en el sector turístico ecuatoriano**

El Ministerio de Turismo del Ecuador (2022), afirma que durante la primera mitad del año 2022, el turismo se situó como la cuarta fuente de ingresos no provenientes del petróleo para el país, debido a que este sector tuvo un saldo favorable de 63,2 millones de dólares. De igual forma, las ventas aumentaron en un 91% respecto al año 2019 y tuvieron una variación positiva del 62% respecto al año 2021. Otro beneficio que trajo el crecimiento de este sector, fue el aumento de empleos en las empresas que brindan servicios de alojamiento y restaurant, basado en que en mayo del 2022 se reconocieron 83.662 empleos más de lo que se registró en mayo del 2021. Dentro de las actividades turísticas se encuentran los servicios de alojamiento, según datos tomados del boletín mensual de turismo, en el 2019 los precios de venta de estos servicios tuvieron una tarifa diaria promedio de \$ 93,4 en hoteles de lujo. Además, este boletín informa que los principales países visitantes son Estados Unidos, España, Canadá, Alemania y Francia.

En la actualidad, el sector turístico ha mostrado una alta competitividad y rendimiento debido al aumento de destinos turísticos además de distintos factores que le favorecen, tales como económicos, sociales, medioambientales y tecnológicos; es por esta razón que los costos se han visto inmersos en competencia a pesar de que esto signifique un crecimiento en los beneficios (Delgado & Matovelle, 2021). Por añadidura, Biler, Mora, & Catagua (2020) indican que, en el sector hotelero de Ecuador, por lo general, no se aplican métodos para establecer costos competitivos que capten la atención de turistas y clientes en general. Por ello, las autoras mencionan que es indispensable considerar la asignación de labores, materiales y todo lo requerido para la fabricación de platillos o la prestación del servicio de alojamiento; de esta forma se podría reducir costos de producción.

Como una estrategia para reactivar el sector turístico después de la pandemia por el COVID-19, el Ministerio de Turismo se planteó como objetivo atraer extranjeros o nacionales a experimentar y conocer la producción del país, para de esta forma aportar a la promoción de productos nacionales y al fortalecimiento de las empresas agroturísticas. Además, el organismo de control estableció protocolos para definir las localidades que puedan recibir visitantes, como fincas productoras de cacao, café,

flores, banano, pitahaya, entre otras, que son los productos con más presencia en el país. Dentro de las localidades establecidas se encuentran los cantones Playas, Milagro, Pasaje, Puerto Quito, Palora y muchos más (Ministerio de Turismo, 2020). Según el Ministerio de Turismo (2020) la industria del alojamiento y servicios de comida del cantón Palora, ubicado en Morona Santiago, representó 213 mil dólares del Valor Agregado Bruto (VAB) del país y el 1.3% de la economía del cantón.

### **1.1.2.3. Control de los costos y precios de venta en la empresa Amazongardens S.A.S.**

Esta entidad no cuenta con un sistema que le permita identificar y valorar los elementos del costo en los servicios del restaurante y hoteleros que presta. Aunque, en la conversación mantenida con el gerente administrativo, Israel Báez, la organización controla sus costos de una manera informal con valores estimados y generales. Así mismo, con respecto al restaurante, se limita el control de los ingredientes en porciones, asignándoles valores estimados con lo que se determina el costeo aproximado de los diferentes platos que ofrecen, este proceso lo realizan, más no lo plasman en algún documento oficial; en el área de hospedaje, se realizan aproximaciones del desgaste que atraviesa el menaje y los útiles de aseo se cargan directamente al costo del servicio. Esta problemática dificulta a la empresa establecer los costos reales de los servicios, y, por ende, los precios de venta que manejan son empíricos. Además, como consecuencia, pueden surgir riesgos tanto para la empresa como para los clientes, ya sea por la sub/sobrevaloración de costos, lo que afectaría directamente a la rentabilidad.

### **1.1.3. Justificación**

Hurtado, Ordeñana, & Romero (2018) mencionan que cuando se habla de costos, por lo general se lo asocia con el costo de fabricación, es decir, de un bien o producto palpable, que ha pasado por un proceso de transformación, elaboración y distribución. Sin embargo, al prestar un servicio también se generan costos, mismos que deben ser manejados rigurosamente para tener un conocimiento de la utilidad que genera el prestar el servicio.

Jiménez & Narváez (2021) afirman que las empresas que aspiran a la competitividad deben tener una adecuada gestión de los costos, es decir, tienen que manejar con eficacia y eficiencia sus recursos. Por esta razón los autores plantean la necesidad de contar con un sistema de costos con técnicas de control y gestión que permitan a la empresa optimizar recursos y establecer un correcto precio de venta. También Villalba (2012) indica que los objetivos de aplicar un sistema de costos en la empresa son:

- Establecer una guía a la que se someterán los procesos de asignación de costos.
- Fijar criterios de distribución de los costos.
- Determinar el momento en que los costos deben ser calculados, la forma en que se lo hará, ya sea para costos totales o unitarios, el tratamiento que se dará a ciertos costos y la metodología para presupuestar los costos.

Córdoba & Moreno (2017) mencionan, que para que una empresa sea competitiva en el mercado, es necesario que tenga una estructura de costos atractiva, misma que debe minimizar los costos y aumentar el margen de rentabilidad. Para que esta rentabilidad sea sostenible, el proceso de fijar el precio de un bien o servicios debe ser parte de una estrategia, más no una mera ocurrencia. Por otro lado, Suárez & López (2014), aseguran que el control en los costos de los servicios es un importante factor de rentabilidad, además, mencionan que hay una relación directa entre los procesos de control de costos con la rentabilidad, y al ser aplicados estos procesos, las empresas pueden aumentar como mínimo un 5% en las utilidades.

Este proyecto tuvo viabilidad debido a que se contó con la información necesaria para identificar los elementos del costo, valorarlos y fijar el precio de venta de los servicios que ofrece la empresa con el fin de determinar el margen de ganancia. Para fundamentar teóricamente y complementar este proyecto, se realizó consultas bibliográficas en fuentes confiables como libros, artículos científicos, tesis de doctorado y de maestrías.

Los resultados del presente proyecto integrador permiten a la empresa Amazongardens S.A.S. tener conocimiento preciso de los costos en los que ha incurrido al prestar sus servicios agroturísticos y de sus precios de venta; de esta forma se determina el margen de beneficio. El desarrollo de este proyecto brinda información útil para la toma de

decisiones, misma que permite reducir costos e incrementar la rentabilidad. Además, sirve de guía para que otras empresas con actividad económica similar puedan identificar si manejan un sistema eficiente de fijación de precios en los servicios que presten.

#### **1.1.4. Objetivos**

##### **1.1.4.1. Objetivo general**

- Determinar los costos y precios de los servicios de la empresa AMAZONGARDENS S.A.S.

##### **1.1.4.2. Objetivos específicos:**

- Identificar los elementos del costo de los servicios que maneja la empresa AMAZONGARDENS S.A.S.
- Establecer los costos de los servicios que presta la empresa AMAZONGARDENS S.A.S para la fijación de los precios.
- Determinar el margen de beneficio en función del precio de venta.

#### **1.2. Revisión de la literatura**

##### **1.2.1. Teoría general del costo**

Para entender a la Teoría de Costos, primero hay que definir qué es una teoría, según Balanda (2005), una teoría es un conjunto de enunciados racionales que tienen coherencia interna y son la base para una correcta interpretación. A partir de esta definición, el autor indica que la teoría de costos son enunciados racionales con coherencia interna que sirven de fundamento para exponer qué es el costo, cuál es su comportamiento, sus causas y efectos. Balanda también menciona que el concepto de costos y contabilidad de costos no es el mismo y que por ende no deben ser confundidos; la contabilidad de costos es una técnica para registrar hechos monetarios relacionados con los costos, con el claro objetivo de ser la base para definir el “valor de costo” que expresa el valor de los bienes producidos o comprados por la entidad con el fin de ser vendidos. Los costos también deben estar enfocados en la gestión, es decir, que su información permita a la empresa tomar decisiones correctivas y de control.

## **1.2.2. Costos**

### **1.2.2.1. Definición**

Para Marulanda (2015), “Costo es todo desembolso, pasado, presente o futuro, que se involucra al proceso de producción, cuyo valor queda incluido en los productos y contablemente se observa en los inventarios” (p.7)

Añadiendo, Fernández & Miñambres (2015), mencionan que los costos también pueden ser llamados costes y se pueden definir según la perspectiva, la primera es como un sacrificio de valores, ya sea de un bien, servicio o un derecho, que se relaciona con una actividad económica; visto como una salida de activos, el coste es la salida de activos por los que a cambio ingresan otros activos materiales o inmateriales; y finalmente, visto como un consumo de factores, el coste es el consumo en dinero de bienes o servicios necesarios para la producción de la razón de la entidad.

### **1.2.2.2. Clasificación**

Fernández & Miñambres (2015) indican que según la asignación, los costos pueden ser directos o indirectos, siendo los directos aquellos que se incluyen de forma inmediata al producto, en cambio los indirectos son los consumos que se relacionan con varios productos, además se asignan a estos bajo criterios. Según el comportamiento, los costos son fijos cuando no varían, aunque haya cambios en el nivel de producción, por otro lado, los costos variables son aquellos que cambian con el nivel de producción. Según el momento de cálculo, los costos pueden ser históricos o estándar, son históricos, reales, efectivos o retrospectivos cuando se calculan después de consumos en el período, y los costos estándar, previstos, predeterminados o prospectivos son aquellos que se calculan antes del proceso de fabricación.

Dentro de los costos predeterminados, en los servicios de alimentación, se encuentran las recetas estándar, que son formatos diseñados para calcular el costo exacto de productos que con de consumo inmediato, tal es el alimentos y bebidas. Este tipo de recetas, a su vez pueden ser fija, al tener plasmado la composición estándar de los ingredientes de cada plato y sus medidas; también puede ser comparativa, debido a que los precios de los ingredientes pueden tener variaciones (Rodríguez R. , 2023).

### 1.2.2.3. Tipos de costos según su actividad

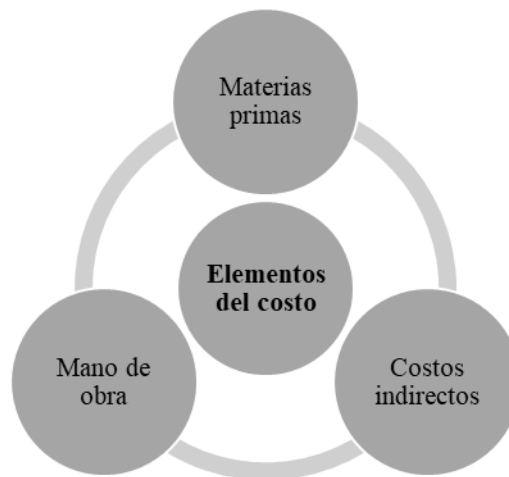
**Costos de producción.** – Según Berrío & Catrillón (2010) son aquellos que surgen al transformar la materia prima en un producto terminado, sus elementos son materia prima, mano de obra directa y costos indirectos de fabricación.

**Costos de servicios.** – Kaura (2020) afirma que el costeo de servicios también se conoce como costeo operativo, y es un método que se aplica en las empresas que prestan servicios. Al igual que los costos de producción estos se clasifican en costos fijos, semivARIABLES y variables. Para Talavera (2017) estos costos pueden tener varios elementos dependiendo del tipo de servicio que se preste, tales como: los materiales e insumos que se utilizan al prestar el servicio, los costos que se relacionan con el trabajo que se aplica al prestar el servicio y los costos generales.

### 1.2.2.4. Elementos del costo

#### Figura 6.

*Elementos del costo*



**Elaborado por:** Tomalá (2023)

**Fuente:** Sinisterra (2011)

Para Sinisterra (2011), los elementos del costo son tres: materia prima, mano de obra y costos indirectos, de los cuales manifiesta que las materias primas son los materiales que sufren transformación y se convierten en elementos terminados. A su vez, esta se clasifica en materia prima directa e indirecta, tal como se muestra en la Tabla 4:

**Tabla 4.***Clasificación de la materia prima*

<b>Clasificación de la materia prima</b>	
<b>Materia prima directa</b>	<b>Materia prima indirecta</b>
Son los materiales que se integran de forma física al producto ya realizado, además, son fáciles de asociar con dicho producto.	Son los materiales que de igual forma se integran de forma física al producto terminado, pero pierden su identidad. También se caracterizan porque no son fácilmente cuantificables.

**Elaborado por:** Tomalá (2023)**Fuente:** Sinisterra (2011)

Para Rodríguez (2008), la materia prima o materiales directos en el servicio de restaurante corresponden al costo de los ingredientes necesarios para la preparación de cada plato ofertado, ya sea desayuno, almuerzo o merienda. Por otra parte, en el servicio de alojamiento, el autor menciona que son los materiales que se identifican con claridad y son fáciles de medir, tales como el papel higiénico, shampoo y jabón de baño, según sea el caso de la empresa.

La mano de obra hace referencia al esfuerzo físico que realizan las personas para elaborar los productos, al igual que la materia prima, esta se clasifica en mano de obra directa e indirecta, tal como se muestra en la Tabla 5 a continuación:

**Tabla 5.***Clasificación de la mano de obra*

<b>Clasificación de la mano de obra</b>	
<b>Mano de obra directa</b>	<b>Mano de obra indirecta</b>
Este es el esfuerzo del trabajo de las personas que se vinculan físicamente con el proceso de producción, ya sea en trabajos manuales o manipulando una máquina. El costo de ese esfuerzo (sueldos y beneficios sociales) es el costo de mano de obra directa	Es el costo del esfuerzo (sueldos y beneficios sociales) de los trabajadores que no hacen parte directamente en la transformación de la materia en el producto final.

**Elaborado por:** Tomalá (2023)**Fuente:** Sinisterra (2011)

Según Rodríguez (2008), la mano de obra directa o costo de personal dentro del servicio restaurantero se compone del pago de la remuneración más beneficios al chef y sus ayudantes; a diferencia del servicio de alojamiento corresponde al pago a los camareros.

El tercer elemento del costo lo determinan los costos indirectos y se lo conoce con distintas denominaciones como carga fabril, costos o gastos generales de la fabricación, carga de fábrica e incluso con la palabra en inglés *overhead*. Estos son todos los costos en los que se incurre al fabricar un producto, menos la materia prima directa y la mano de obra directa, es decir que se incluye la materia prima y mano de obra indirecta (Sinisterra, 2011). Considerados como costos indirectos dentro de los servicios de alojamiento y alimentación, según Rodríguez (2008), se encuentran los costos por el personal indirecto, pagos de uniformes, servicios básicos, entre otros.

Además, Sinisterra (2011) afirma que al combinar estos tres elementos del costo se puede conseguir la definición de costo primo que se expresa en la siguiente fórmula:

$$\text{Costo primo} = \text{Costo materiales directos} + \text{Costo mano de obra directa}$$

#### **1.2.2.5. Sistema de costos**

Según Cárdenas y Nápoles (2016), un sistema de costos es la agrupación de normas, procedimientos y técnicas que muestran la manera en que los costos se cargan en el producto fabricado, cómo se maneja los inventarios y cómo se establece los valores de producción. Según las funciones, estos pueden ser por órdenes de producción, por procesos o costeo directo o variable; en cambio según las actividades puede ser un sistema de costos ABC.

**Sistema de costos por órdenes de producción.** – En este sistema se realiza el costeo por agrupaciones de productos similares. Se inicia la fabricación con una orden de producción, una de las características principales de este sistema, es que los costos se acumulan separados para cada orden y el costo unitario se calcula al dividir los costos totales de la orden para la cantidad de unidades que se produjo (Rincón & Villarreal, 2014).



**Sistema de costos por procesos.** – Este sistema se caracteriza por calcular sus costos en función a los procesos realizados en un período determinado. Por lo general, se aplica en empresas que fabrican productos estandarizados y tienen un sistema de fabricación continua e ininterrumpida. El costo unitario se obtiene de la división del costo total de cada proceso para la cantidad de unidades terminadas en el mismo (Guarnizo & Cárdenas, 2015).

**Sistema de costos por actividades ABC.** – El objetivo principal de este sistema es asignar y distribuir los costos indirectos de fabricación (CIF) según las actividades que se hicieron, esto facilita a la empresa tomar decisiones enfocadas en las líneas de servicio, segmentos de mercado y clientes. Este sistema establece que los costos tienen su origen en las actividades, más no en el servicio en sí, de esta forma, el costo se establece al sumar los costos de cada actividad que se realiza al elaborar un bien o prestar un servicio (Sosa, Ramírez, De la Fuente, & Brizuela, 2005).

### **1.2.3. Precio**

#### **1.2.3.1. Concepto**

Es una cantidad monetaria, aunque también puede ser de productos o servicios, que la persona que compra debe intercambiar a cambio de un bien o servicios que reciba del vendedor (Díez & Díaz, 2008).

#### **1.2.3.2. Fijación de precios**

La fijación de precios es el proceso mediante el cual las empresas definen el pago que van a recibir por ofrecer un bien o servicio. Este proceso afecta a la capacidad de atraer o mantener clientes, a la rentabilidad y margen de beneficio de la empresa (Martín, 2017).

#### **1.2.3.3. Estrategia de fijación de precios**

La estrategia de fijación de precios (EFP) es un mecanismo que tiene como objetivo aumentar el bienestar tanto de los vendedores como de los compradores. La meta de esta estrategia debe ser lograr el equilibrio entre el margen y la participación en el mercado, y así maximizar la utilidad estimada. (Chíguil & Castillo, 2021).

#### 1.2.3.4. Objetivos de la fijación estratégica de precios

Según Mullins, Walker, Boyd, & Larréché (2007), los objetivos deben abarcar lo que la entidad quiere lograr con el bien o servicio puesto en el mercado, los objetivos más comunes, según los autores, se indican en la Tabla 6 presentada a continuación:

**Tabla 6.**

*Objetivos de fijar precios*

<b>Objetivo</b>	<b>Descripción</b>
<b>Aumentar el crecimiento de las ventas</b>	Se plantea cuando la empresa quiere atraer nuevos clientes y en base a ello, se fijan precios bajos, esta estrategia, también es conocida como fijación de precios de penetración. Sin embargo, esta estrategia puede resultar poco conveniente en algunos casos, debido a que en gran parte depende de factores externos como el mercado, tecnología y la competencia en sí.
<b>Mantener la diferenciación del servicio</b>	Consiste en pedir un sobreprecio por el bien o servicio que se ofrece, ya sea para cubrir costos de mejora y calidad o porque los clientes tienen disposición a pagar más por la mejor oferta. Sin embargo, hay que conocer el límite del sobreprecio que los clientes pagarían por la calidad.
<b>Maximizar las utilidades</b>	Consiste en establecer precios altos y enfocarse en el mercado que no es sensible ante los precios. Esta estrategia es riesgosa debido a que los clientes pueden preferir los sustitutos ofrecidos por la competencia.
<b>Supervivencia</b>	Esta estrategia se da cuando las empresas no se han adaptado a los requerimientos de la demanda, por la amenaza de la competencia o simplemente por acumulación de stock. Entonces, se debe bajar los precios para atraer a suficientes clientes y que el negocio siga en marcha. En este caso, se recomienda que el precio cubra el costo, o por lo menos los costos variables.
<b>Objetivos sociales</b>	Por lo general, este es el objetivo de las empresas sin fines de lucro ante clientes sensibles a los precios, aunque sólo consiste en trasladar la rebaja del precio a quienes se encargan de financiarlas.

**Elaborado por:** Tomalá (2023)

**Fuente:** Mullins, Walker, Boyd, & Larréché (2007)

#### 1.2.3.5. Pasos para la fijación de precio

Según Guerrero, Hernández, & Díaz (2012) para fijar un precio, se debe seguir el procedimiento presentado en la Tabla 7:

**Tabla 7.**

*Pasos para fijar precios*

<b>Pasos para la fijación del precio</b>	
<b>Fijar los objetivos del precio</b>	Según Carreño (2002) una entidad fija los precios por varias razones, entre ellas mejorar el rendimiento de lo que se ha invertido, maximizar las ganancias y la posición en el mercado, la competitividad o cumplir con las expectativas del cliente.
<b>Identificar el mercado y estimar la demanda</b>	Se debe conocer a quién va dirigido el producto o servicio que se va a ofrecer. De ellos se debe conocer varios aspectos, tales como su capacidad de compra, su impresión ante el precio, etc. También es necesario percibir la demanda del bien o servicio ante las variaciones en el precio.
<b>Analizar los costos</b>	Hay que tener conocimiento del costo de satisfacer a los clientes, y este debe ser menor al precio de venta o igual, a lo que se conoce como punto de equilibrio. Se debe tomar en cuenta que, si el precio de venta es mayor que el costo, habrá utilidades.
<b>Analizar la competencia</b>	Conocer los bienes o servicios que ofrece la competencia, sus precios, características, métodos de distribución, el mercado que los requiere y, sobre todo, su reacción ante los cambios en los precios.
<b>Plantear una política de precios</b>	Las políticas sirven como guía de las actividades de la empresa en cuanto a los precios. Se debe tener en cuenta la flexibilidad y si se van a aplicar a productos o servicios nuevos, o ya existentes.
<b>Definir el método de fijación de precios</b>	Para ello se debe tener un amplio conocimiento de las metodologías existentes.

**Elaborado por:** Tomalá (2023)

**Fuente:** Guerrero, Hernández, & Díaz (2012)

### **1.2.3.6. Fijación de precios basada en los costes**

Este método también conocido como *Cost – Plus*, es el método empleado más antiguo y necesita de un previo análisis del sistema de costos que se aplicó para establecer el costo del bien o servicio, la meta en ventas que se quiere alcanzar y del margen de ganancia por establecer (Cadena, 2014)

Según Díez & Díaz (2008), la fórmula usual que se emplea para fijar el precio de venta consiste en aumentar a los costos el *mark-up*, también conocido como el margen de ganancia, tal como se muestra a continuación:

$$\text{CUV} + \text{MG} = \text{P}$$

### 1.2.3.7. Fijación de precio basada en la competencia

Para Raju & Zhang (2010), este es el segundo método más empleado al fijar los precios, y es uno de los métodos más sencillos debido a que no necesita de un riguroso estudio de mercado. A pesar de su sencillez, aplicarlo conlleva algunas desventajas descritas en la Tabla 8 a continuación:

**Tabla 8.**

*Ventajas y desventajas de la EFP por competencia*

Ventajas	Desventajas
No se corre el riesgo de perder clientes ya que el precio es similar al de la competencia.	No se cumple con las metas planteadas por la empresa, debido a que no se fijó el precio según sus necesidades
	Si la competencia decide aplicar la misma estrategia, se corre el riesgo de manejar precios alejados de la demanda real de los bienes o servicios ofertados.

**Elaborado por:** Tomalá (2023)

**Fuente:** Raju & Zhang (2010)

### 1.2.3.8. Fijación de precio basada en el consumidor

Asimismo, Raju & Zhang (2010) afirman que, para aplicar esta estrategia, primero es necesario estudiar a los clientes para saber cuánto están dispuestos a pagar por el bien o servicio ofrecido, esto con la finalidad de fijar el precio según cuánto el cliente esté dispuesto a soportar. Esta estrategia permite a la empresa fijar diferentes precios para distintos clientes, aunque a la final, los clientes que pagaron un precio más elevado, optan por la competencia que ofrece precios fijos y más bajos.

### 1.2.3.9. El pricing

De Velasco (2021) afirma, que el *pricing* es una estrategia que se centra en fijar precios atractivos y que aporten valor al cliente, aunque a la vez, esta debe permitir a la empresa ser rentable. Debido a que esta estrategia busca un ganar-ganar, debe tomar

en cuenta a las diferentes estrategias que estudian al mercado, clientes y a la misma empresa. Según De Jaime (2012) su objetivo principal es hacer que el precio de venta, de un bien o servicio, sea superior al costo, para de ese modo, obtener un beneficio o también conocido como margen bruto.

## **CAPÍTULO II**

### **METODOLOGÍA**

#### **1.1. Descripción de la metodología**

##### **1.1.1. Unidad de análisis**

Se consideró como unidad de análisis a la empresa Amazongardens S.A.S., misma que se ubica en el cantón Palora, provincia de Morona Santiago. Esta es una entidad que tiene como actividad principal el cultivo de pitahaya, y como actividades secundarias tiene la prestación de servicios de restaurante, alojamiento, y la venta de productos agroindustriales como vino, cerveza y chocolate de pitahaya roja y amarilla. Las actividades que se tomaron en cuenta para aplicar la propuesta son los servicios de alojamiento y restaurante, debido a que son las actividades con más movimiento y concurrencia después de la actividad productora.

Para el servicio de restaurante se tomó como población los 35 platos que oferta la empresa en su carta, sin embargo, sólo se determinó como muestra 17 de ellos, mismos que fueron establecidos a través de un muestreo no probabilístico por conveniencia debido a que son los platos más vendidos. Para la determinación de los costos de restaurante, se trabajó por órdenes de producción con un promedio de 30 platos de almuerzos y 35 platos de desayuno, según pedidos anteriormente receptados. Es decir, estas son las veces que se suele servir los platos seleccionados en el mes.

Para el servicio de restaurante, se tomó en cuenta la totalidad de habitaciones que se ofrece, y cuentan con capacidad de alojamiento distintas. Las habitaciones matrimoniales cuentan con 1 cama de 2 plazas y pueden alojar hasta 2 personas; la habitación triple cuenta con 1 cama de 2 plazas y 1 cama de 1 plaza, con capacidad para tres personas; y finalmente las habitaciones cuádruples que puede contar con 1 cama de 2 plazas y 1 litera o 2 camas de 2 plazas, con capacidad para 4 personas. La empresa cuenta con 10 habitaciones y su capacidad máxima de alojamiento es de 27 personas diarias.

### 1.1.2. Fuentes, técnicas e instrumentos de recolección de información

**Fuentes de información primaria.** – Para el desarrollo del presente proyecto integrador se trabajó con fuentes de información primaria, para lo cual, se aplicó la técnica de la encuesta al gerente administrativo y auxiliar contable, quienes se relacionan con el área de hospedaje y restaurante; y la técnica de la entrevista al chef, quien exclusivamente se relaciona con el área de restaurante. Estas técnicas se aplicaron con la finalidad de indagar acerca del manejo de los costos en la empresa.

**Tabla 9.**

*Personas entrevistadas y encuestadas*

Nombres	Cargo	Departamento
Israel Báez	Gerente Administrativo	Administrativo
Jorge Torres	Auxiliar contable	Administrativo
Alex Sánchez	Chef	Restaurante

**Fuente:** Guión de entrevista y formulario de encuesta

**Elaborado por:** Tomalá (2023)

**Encuesta.** - La encuesta se aplicó en la oficina administrativa de la empresa el martes 02 de mayo del 2023, a través de una interacción directa con el gerente administrativo y auxiliar contable, con la finalidad de conocer cómo maneja la empresa los costos en la actualidad.

**Cuestionario.** – En el presente proyecto integrador se utilizó una escala nominal y preguntas de opción múltiple con respuesta única, tal como se muestra en la Tabla 10 a continuación:

**Tabla 10.***Preguntas del cuestionario y escalas*

<b>Preguntas</b>	<b>Escala</b>
1. ¿La empresa tiene procedimientos establecidos para el control de costos en los servicios de alojamiento y restaurante?	1. Si 2. No
2. ¿Considera usted que la técnica o sistema utilizado actualmente para determinar los costos de hospedaje y restaurante es la adecuada?	1. Nada 2. Poco 3. Medianamente 4. Totalmente
3. ¿Cuál es la base que considera la empresa para fijar los precios en el servicio de hospedaje y restaurante?	1. Clientes 2. Competencia 3. Costos
4. ¿La empresa toma en cuenta el pago al personal para calcular los costos de los servicios prestados?	1. Si 2. No
5. Al establecer los costos de los servicios, ¿Se considera el desgaste que sufren los activos fijos?	1. Si 2. No
6. ¿La empresa ha determinado bases de asignación para la distribución de los cargos indirectos?	1. Si 2. No
7. ¿Qué servicio prestado genera más utilidad a la empresa?	1. Hospedaje 2. Restaurante
8. ¿Qué servicio prestado es más demandado en la empresa?	1. Hospedaje 2. Restaurante
9. ¿El precio de venta fijado para el servicio de hospedaje y restaurante es competitivo en relación con la competencia?	1. Si 2. No 3. Desconoce
10. ¿Los precios fijados en el servicio de hospedaje y restaurante permiten alcanzar los objetivos propuestos en la empresa?	1. Siempre 2. Casi siempre 3. Pocas veces 4. Nunca

**Elaborado por:** Tomalá (2023)**Fuente:** Hidalgo (2017)



**Entrevista.** – La entrevista se aplicó en la oficina administrativa de la empresa el miércoles 03 de mayo del 2023, a través de una interacción directa con el chef del restaurante, con la finalidad de conocer cómo maneja la empresa los costos en la actualidad.

**Guión de entrevista.** – Se aplicó un guión de entrevista que consta de 5 preguntas, mismas que tardaron en ser contestadas un tiempo promedio de una hora.

**Tabla 11.**

*Preguntas de entrevista a chef de restaurante*

<b>Preguntas</b>	<b>Categoría</b>
1. ¿Cuáles son los platos del menú más demandados en la empresa?	Demanda del servicio
2. ¿De qué forma se controla las porciones de materiales utilizados en la preparación de los platos?	Control de materias primas
3. ¿La empresa cuenta con un documento para el control de la utilización de materiales e insumos? Especifique cuales son ellos.	Control de materias primas
4. En el caso de haber desperdicios de comida, ¿Qué uso se les da a estos?	Control de materias primas
5. ¿Qué cantidad de desperdicio hay en las preparaciones de comida?	Control de materias primas
6. ¿Con qué frecuencia se realiza la reposición de suministros de aseo y limpieza utilizados en el servicio de restaurante?	Control de costos indirectos

**Elaborado por:** Tomalá (2023)

**Fuente:** Hidalgo (2017)

**Fuentes de información secundaria.** – Se conforma de aquellos datos proporcionados por la empresa, tales como facturas de compra de materiales e insumos directos, costos indirectos de servicios y roles de pago. Además, para la elaboración del marco teórico, se utilizaron libros, artículos científicos, tesis de doctorado y de maestrías con respecto al tema de investigación.

**Observación.** – Se obtuvieron los datos de los registros de gastos de la empresa y nómina, y se los clasificó según el elemento del costo y servicios prestados al que pertenece. Además, se realizó un levantamiento de activos fijos utilizados en la prestación del servicio de alojamiento y restaurante. La información antes mencionada, se solicitó para identificar los elementos del costo de los servicios que maneja la empresa, y se plasmó en las fichas de observación presentadas en las Tablas 12, 13, 14 y 15.

**Tabla 12.**

*Ficha de observación servicio de restaurante*

<b>Materiales directos</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad de medida</b>	<b>Costo</b>

**Elaborado por:** Tomalá (2023)

**Tabla 13.**

*Ficha de observación servicio de alojamiento*

<b>Suministros</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad de medida</b>	<b>Tiempo de reposición</b>	<b>Costo</b>

**Elaborado por:** Tomalá (2023)

**Tabla 14.**

*Ficha de observación para del personal en el servicio de alojamiento y restaurante*

<b>Empleado</b>	<b>Cargo</b>	<b>Sueldo</b>	<b>Horas trabajadas</b>	<b>Área</b>

**Elaborado por:** Tomalá (2023)

**Tabla 15.**

*Listado de activos fijos*

Activo Fijo	Cantidad	Costo	Área

**Elaborado por:** Tomalá (2023)

### 1.1.3. Fases del desarrollo

El presente proyecto se realizó por etapas y siguiendo el orden de los objetivos previamente planteados, dichas etapas se detallan en la Tabla 16:

**Tabla 16.**

*Fases del desarrollo del proyecto*

Objetivos específicos	Etapas	Descripción
Identificar los elementos del costo de los servicios que maneja la empresa AMAZONGARDENS S.A.S.	Realizar un estudio para identificar los elementos del costo.	Se solicitaron facturas de compra de materiales e insumos directos, pago de servicios básicos, roles de pago y demás gastos que intervengan en la prestación del servicio de alojamiento y restaurante. Además, se realizó un levantamiento de activos fijos pertenecientes a las dos áreas para el cálculo de las depreciaciones.
Establecer los costos de los servicios que presta la empresa AMAZONGARDENS S.A.S para la fijación de los precios.	Aplicar sistemas de costeo para valorar los costos del servicio de alojamiento y restaurante.	Se aplicó la metodología del sistema de órdenes de producción para el servicio del restaurante; y para el servicio de alojamiento, se calculó el costo de habitación por persona con un procedimiento similar al de órdenes de trabajo.
Determinar el margen de beneficio en función del precio de venta.	Determinar la estrategia de fijación de precios.	Se establecieron los precios del servicio de restaurante y alojamiento de acuerdo a la EFP basada en los costos.

**Elaborado por:** Tomalá (2023)

Para identificar y valorar los elementos del costo en el servicio de restaurante se aplicó la metodología del sistema de costos por órdenes de producción que consiste en lo detallado en la siguiente Tabla 17:

**Tabla 17.**

*Fases del sistema de costeo por órdenes de producción*

<b>Etapas</b>	<b>Detalle</b>
Reconocimiento del costo de los materiales o ingredientes utilizados	Trasladar los materiales necesarios de la bodega o zona de refrigeración al área requerida, para posteriormente reconocer el costo de los ingredientes utilizados en cada plato. Cabe mencionar que este proceso sólo se lo aplicó una vez, hasta determinar las recetas estándar con los ingredientes necesarios para la elaboración de cada plato. Para ocasiones siguientes sólo es necesario verificar si hubo variaciones en los precios, y en el caso de haberlas, se debe cambiar para conocer el costo real del producto y su utilidad.
Reconocimiento del costo de personal	Reconocer los desembolsos para pagar sueldos, beneficios sociales y demás, del personal que interviene en la preparación de los platos, al igual que los materiales, este elemento debe ser acumulado en las hojas de costo y contribuir al costo total y costo unitario del servicio. En esta fase, para el área de restaurante, se debe llevar un control del tiempo que el personal invierte en preparar los platos del menú.
Asignación de los cargos indirectos	Para reconocer inicialmente los cargos indirectos se calcula las tasas presupuestadas según las bases de asignación para tener un valor estimado de estos costos, debido a que no pueden ser calculados con exactitud. Aunque al final del período se pueden ajustar con los costos indirectos reales. En el área de restaurante, se debe distinguir los desechos producidos para posteriormente, en el caso de haberlos, reconocerlos en el costo. Estos cargos indirectos varían según el servicio que se presta y se señalan a detalle en la Tabla 23. En la aplicación de este caso, se cargaron directamente costos reales obtenidos de datos históricos del primer trimestre del año 2023.
Determinación del costo unitario	Una vez reconocidos los elementos del costo, se calcula el costo total de la orden de producción. El cálculo del costo unitario es un cálculo sencillo que consiste en dividir el costo total para el número de unidades producidas.

**Fuente:** Sinisterra (2011)

**Elaborado por:** Tomalá (2023)

## **CAPITULO III**

### **DESARROLLO**

#### **3.1. Resultados**

Una vez realizada la visita a la empresa, se aplicó entrevista al gerente administrativo y al auxiliar contable; y, la encuesta al chef, del cual, se obtuvieron los 17 platos del menú más demandados en la empresa, y se identificaron varios costos indirectos que intervienen en el servicio.

##### **3.1.1. Identificación de los elementos del costo en los servicios**

Para identificar los elementos del costo que intervienen al prestar el servicio de restaurante y alojamiento, se solicitaron facturas que respalden la adquisición de materiales e insumos, el pago de servicios y costos complementarios, así como el rol de pagos y beneficios a los empleados. Estos datos fueron plasmados en fichas de observación para ser organizados según el área al que pertenecen.

##### **Materiales e insumos directos**

Debido a que en el servicio de alojamiento no existen materiales a ser transformados en un producto final, no se identificaron materiales directos para el área. A diferencia de esta, para el servicio de restaurante se presenta un cuadro resumen de los ingredientes requeridos en la preparación de 12 de los 17 platos que fueron tomados como muestra para el desarrollo de este proyecto, estos platos son aquellos que se sirven en el menú como almuerzos.

**Tabla 18.***Materiales directos del servicio de restaurante - almuerzos*

<b>N°</b>	<b>Plato del menú</b>	<b>Ingredientes</b>
1	Lomo al champiñón	Lomo fino La Española, champiñones Cepa, crema de leche La Lechera, mantequilla Bonella, mostaza Maggi, pimienta Condimensa, sal Cris-Sal, cebolla.
2	Seco de chivo	Chivo, pimienta, cebolla blanca, cebolla perla, ajo, comino, curry Condimensa, maracuyá, naranjilla, vino tinto Lambrusco suave semiseco, cerveza Pilsener, sal Cris-Sal, Orégano, hojas de laurel, aceitunas SNOB, alcaparras Rubino
3	Lasaña	Lasaña La Original, tomate de carne, pimienta rojo, carne molida La Española, orégano, albahaca seca Condimensa, cebolla perla, achiote La Favorita, sal Cris-Sal, queso mozzarella Aki, jamón La Europea, queso cheddar La Holandesa, leche entera Vita Leche, mantequilla Bonella, sal Cris-Sal, harina YA
4	Costilla de cerdo agri dulce	Costillas de cerdo, orégano, comino, sal Cris-Sal, vinagre blanco Doña Petra, jugo de naranja Tru, salsa de tomate Los Andes, azúcar San Carlos
5	Filet mignon de lomo	Lomo fino La Española, champiñones Cepa, tocineta rebanada La Europea, crema de leche La Lechera, mantequilla Bonella, mostaza Maggi, pimienta Condimensa, sal Cris-Sal, cebolla.
6	Strogonoff de lomo	Lomo fino La Española, champiñones Cepa, crema de leche La Lechera, mantequilla Bonella, mostaza Maggi, pimienta Condimensa, sal Cris-Sal, cebolla.
7	Medallones de pollo al vino de pitahaya	Pechuga de pollo, pimienta Condimensa, sal Cris-Sal, vino de pitahaya, azúcar San Carlos, mantequilla Bonella, pitahaya
8	Tallarines a la marinera	Tallarines Don Victorio, calamar, pulpo, concha, cangrejo, camarón Santa Priscila, ajo, tomate de carne, perejil, achiote La favorita
9	Camarones apanados	Camarón Santa Priscila, sal Cris-Sal, pimienta Condimensa, huevo, harina YA, apanadura Condimensa
10	Carrusel de mariscos	Camarón Santa Priscila, calamar, pulpo, filet de pescado (albacora), huevo, harina YA, sal Cris-Sal, langostino
11	Chicharrón de pescado	Pescado, sal Cris-Sal, pimienta Condimensa, huevo, harina YA
12	Salpicón de mariscos	Camarón Santa Priscila, calamar, pulpo, concha, pimienta rojo, pimienta verde, cebolla colorada, hierbita, cilantro, aceite El Cocinero, vinagre blanco Doña Petra, mostaza Maggi, sal Cris-Sal, pimienta Condimensa, salsa de tomate los andes

**Fuente:** Amazongardens (2023)**Elaborado por:** Tomalá (2023)

Los 12 platos presentados en la tabla anterior siempre van acompañados de un snack, una bebida, ensalada y una porción de arroz, excepto de aquellos que incluyen mariscos. En la Tabla 19 se presentan los materiales requeridas para prepararlos.

**Tabla 19.**

*Materiales directos del servicio de restaurante - acompañantes*

N°	Acompañante	Ingredientes
1	Porción de arroz	Arroz Reventador, sal Cris-Sal, aceite El cocinero
2	Ensalada	Tomate cherry Band, cebolla colorada, lechuga, nuez Ta Riko, almendra Ta Riko
3	Papas a la francesa	Papa grande (semichola), sal Cris-Sal, aceite El Cocinero
4	Patacones	Verde, sal Cris-Sal, aceite El Cocinero
5	Maduro frito	Maduro, aceite El Cocinero
6	Té negro Sangay	Flor de Jamaica, limón sutil, azúcar San Carlos, agua (botellón)
7	Jugo de Jamaica	Té negro Sangay de Palora, limón sutil, azúcar San Carlos, agua

**Fuente:** Amazongardens (2023)

**Elaborado por:** Tomalá (2023)

También, como parte de la muestra se eligieron 5 de los desayunos más vendidos en la empresa, estos mayormente son para el personal de la empresa que trabaja en el área agrícola.

**Tabla 20.**

*Materiales directos del servicio de restaurante - desayunos*

N°	Plato	Ingredientes
1	Bolón tradicional	Verde, mantequilla Bonella, sal Cris-Sal
2	Bolón de chicharrón	Verde, mantequilla Bonella, sal Cris-Sal, carne de cerdo, cebolla colorada, cebolla blanca, cilantro
3	Bolón de camarón	Verde, mantequilla Bonella, sal Cris-Sal, camarón Santa Priscila, cebolla blanca
4	Majado	Verde, mantequilla Bonella, sal Cris-Sal, cebolla colorada y blanca, hierbita
5	Tigrillo	Verde, mantequilla Bonella, sal Cris-Sal, cebolla colorada, cebolla blanca, huevo, queso

**Fuente:** Amazongardens (2023)

**Elaborado por:** Tomalá (2023)

### Costo de personal

En el área de restaurante, se identificó a aquellos trabajadores que intervienen directamente en el proceso de elaboración de los platos del menú, quienes son el chef y sous-chef, de los cuales sólo el chef es afiliado al Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social (IESS), el costo que representan para la empresa se indica a continuación:

**Tabla 21.**

*Costo de personal directo del servicio de restaurante*

Nombres	Cargo	Sueldo	Beneficios Sociales	Costo real
Alex Sánchez	Chef	662,00	200,68	862,68
Jaír Villamar	Sous-chef	450,00		450,00

**Fuente:** Amazongardens (2023)

**Elaborado por:** Tomalá (2023)

De igual forma, en el área de alojamiento se determinó que el camarero es el único que interviene directamente en la prestación del servicio, debido a que es él quien se encarga de adecuar las habitaciones y estar siempre pendiente de las reposiciones de suministros del área. Este empleado no tiene afiliación al IESS debido a que no trabaja en relación de dependencia, sin embargo sus pagos se le realiza a través de liquidaciones de compra.

**Tabla 22.**

*Costo de personal directo del servicio de alojamiento*

Nombres	Cargo	Sueldo	Beneficios Sociales	Costo real
Henderson Tineo	Camarero	450,00		450,00

**Fuente:** Amazongardens (2023)

**Elaborado por:** Tomalá (2023)

### Otros cargos indirectos

Para el área del restaurante, se reconoció como cargos indirectos a aquellos costos que son necesarios para prestar los servicios, sin embargo, no intervienen directamente con la preparación de los platos. De igual forma, en el área de alojamiento se consideró



como cargos indirectos a aquellos costos que son complementarios e imprescindibles para prestar el servicio, estos costos se detallan en la Tabla 23:

**Tabla 23.**

Otros cargos indirectos del servicio de restaurante y alojamiento

Ítem	Costo (USD)	F. Reposición (días)	Área
Red de pagos	24,92	30	Alojamiento y Restaurante
Servicio de Internet	35,00	30	Alojamiento y Restaurante
Depreciación muebles y enseres	6,17	30	Alojamiento y Restaurante
Depreciación equipos de cómputo	3,11	30	Alojamiento y Restaurante
Depreciación maquinaria	15,63	30	Alojamiento y Restaurante
Costo de personal indirecto	1.900,00	30	Alojamiento y Restaurante
Energía eléctrica	38,86	30	Restaurante
Depreciación muebles y enseres	21,17	30	Restaurante
Depreciación maquinaria y equipo	42,83	30	Restaurante
Depreciación edificios	442,71	30	Restaurante
Suministros consumibles	64,98	Varios	Restaurante
Energía eléctrica	25,00	30	Alojamiento
Depreciación edificios	177,19	30	Alojamiento
Depreciación muebles y enseres	50,42	30	Alojamiento
Depreciación maquinaria y equipo	19,33	30	Alojamiento
Suministros consumibles	621,92	Varios	Alojamiento
TV Claro	100,00	30	Alojamiento

**Fuente:** Amazongardens (2023)

**Elaborado por:** Tomalá (2023)

Como parte del reconocimiento de los cargos indirectos, se realizó un levantamiento de activos fijos, para de esta forma establecer las depreciaciones de los mismos, como resultado de esta actividad, se obtuvo los siguientes datos:

**Tabla 24.***Levantamiento de activos fijos del restaurante y hotel*

Activos Fijos	Costo (USD)	Vida útil	Dep. Anual	Área
Muebles y enseres	740,00	10	74,00	Alojamiento y Restaurante
Equipos de cómputo	1.120,00	3	37,30	Alojamiento y Restaurante
Maquinaria y equipo	1.875,00	10	187,50	Alojamiento y Restaurante
Muebles y enseres	2.540,00	10	254,00	Restaurante
Maquinaria y equipo	5.140,00	10	514,00	Restaurante
Edificio	106.249,88	20	5.312,49	Restaurante
Muebles y enseres	6.050,00	10	605,00	Alojamiento
Maquinaria y equipo	2.320,00	10	232,00	Alojamiento
Edificios	87.541,17	20	2.188,53	Alojamiento

**Fuente:** Amazongardens (2023)**Elaborado por:** Tomalá (2023)

Como parte del costo de personal indirecto, se consideró a los empleados que sirven de apoyo tanto para el servicio de restaurante como de alojamiento, aunque no interfieren directamente en el proceso.

**Tabla 25.***Costo de personal indirecto del servicio de restaurante y alojamiento*

Nombres	Cargo	Sueldo	Costo real
Sarai Moreno	Asistente administrativo	450,00	450,00
Kathy Peralta	Suplente de caja y camarero	450,00	450,00
Luis Quezada	Guardia de seguridad	500,00	500,00
José Gómez	Guardia de seguridad	500,00	500,00

**Fuente:** Amazongardens (2023)**Elaborado por:** Tomalá (2023)

### 3.1.2. Valoración de los costos de los servicios

#### Servicio de Restaurante

Para valorar los costos en el servicio de restaurante se aplicó el sistema de costeo por órdenes de trabajo o producción, para el cual, se propuso los documentos de control necesarios para la ejecución del proyecto. Estos documentos de control, se recomienda aplicar cuando se vaya a realizar reposiciones de inventario, es decir, cuando ya se acabe lo que se mantiene en bodega o refrigeración.

**Control de materiales:** Estos documentos permiten tener control de los materiales e insumos utilizados en la preparación de los platos del menú, empezando por la, orden de compra, recepción de materias, seguido de la orden de trabajo. Estos documentos de control, por practicidad, se recomienda aplicar cuando se vaya a realizar reposiciones de inventario, es decir, cuando ya se acabe lo que se mantiene en bodega o refrigeración.

Finalmente, la revisión de la receta estándar, misma que tiene plasmado los ingredientes, cantidades y medidas requeridas para la preparación de cada plato, además de su tiempo de cocción y cantidad de porciones a realizar.

**Figura 7.**

*Orden de compra*

					Orden de compra No.		
Fecha de pedido			Proveedor		Fecha de entrega		
Día	Mes	Año	Dirección		Día	Mes	Año
Forma de pago			Despachar a				
Cantidad	Unidad de medida	Descripción				Valor unitario	Valor total
Solicitado por:		Autorizado por:				Total 12%	
						Total 0%	
						Descuento	
						IVA 12%	
						Total	

**Elaborado por:** Tomalá (2023)

**Figura 8.**


*Entrada a almacén*

					Entrada a almacén No.		
Fecha de recibo			Proveedor		Orden de compra:	Entrega	
Día	Mes	Año	Dirección				
			Teléfono		Factura No.		
Forma de pago			Despachar a				
Cantidad		Unidad de medida	Descripción			Valor unitario	Valor total
Solicitada	Recibida						
Observaciones:			Recibido por:				
Transportado por:			Revisado por:				
Vía:							

Elaborado por: Tomalá (2023)

**Figura 9.**

*Orden de trabajo*

					Orden de trabajo No.			
Fecha			Fecha de entrega			Cliente	Dirección	Ciudad
Día	Mes	Año	Día	Mes	Año			
Cantidad	Unidad de medida	Descripción				Observaciones		
Entregado por:			Recibido por:					

Elaborado por: Tomalá (2023)

**Figura 10.**

*Modelo para la receta estándar*


			Receta estándar No.		1	
Fecha			Plato		Tiempo requerido	N° Porciones
Día	Mes	Año				
Cantidad	Unidad de medida	Descripción		Valor unitario	Valor total	Orden de trabajo
Solicitado por:		Entregado por:		Recibido por:		

**Elaborado por:** Tomalá (2023)

**Control de los cargos indirectos:** Estos documentos permitieron plasmar la base de asignación que se utilizó y realizar la distribución de los cargos indirectos. Se utilizaron diferentes formatos según la necesidad y naturaleza de cada costo indirecto.

**Figura 11.**

*Control de los cargos indirectos*


			Distribución de los cargos indirectos en la Orden de trabajo N°		
N°	Rubro	Área	Base de asignación	Valor	Proporción orden de trabajo

**Elaborado por:** Tomalá (2023)

**Hoja de costos:** Como resultado de este proceso, se realiza la hoja de costos, misma que permite conocer el costo de producir la orden de trabajo y el costo unitario de cada plato realizado. Este documento también permite conocer a detalle los materiales, personal, y de otros cargos indirectos en el proceso de elaboración de los platos del menú.

**Figura 12.**

*Hoja de costos*

						<b>Hoja de costos</b>		
Cliente:			Orden de trabajo No.:					
Producto:			Cantidad:					
Fecha de inicio:			Fecha de terminación					
Precio de venta:								
Materiales e insumos			Costo de personal				Otros cargos indirectos	
Fecha	Doc. No	Valor	Fecha	V/horas	No. Horas Prod	Valor	Ítem	Valor
<b>Sumatoria:</b>								
Materiales e insumos								
Costo de personal								
(=) Costo primo								
Otros cargos indirectos								
(=) Costo de producción								
(=) Costo unitario								

**Elaborado por:** Tomalá (2023)

## Procesamiento de cada plato del menú seleccionado

**Tabla 26.**

*Resumen de la hoja de costos de cada plato*

N°	Plato	O.T.	Cant.	Materiales directos	Costo de personal	Otros cargos indirectos	Costo de producción	Costo unitario
1	Lomo al Champiñón	1	30	193,95	8,20	104,84	306,99	10,23
2	Seco de chivo	2	30	137,97	8,20	80,44	226,62	7,55
3	Lasaña	3	30	102,51	7,27	63,99	173,77	5,79
4	Costilla de cerdo agridulce	4	30	133,71	8,63	78,77	221,11	7,37
5	Filet mignon de lomo	5	30	210,72	8,20	110,51	329,44	10,98
6	Strogonoff de lomo	6	30	193,95	8,20	104,84	306,99	10,23
7	Medallones de pollo al vino de pitahaya	7	30	157,32	7,74	88,38	253,44	8,45
8	Tallarines a la marinera	8	30	232,53	7,31	120,97	360,80	12,03
9	Camarones apanados	9	30	135,18	7,27	78,23	220,67	7,36
10	Carrusel de mariscos	10	30	351,83	5,47	171,29	528,59	17,62
11	Chicharrón de pescado	11	30	118,71	5,47	69,68	193,87	6,46
12	Salpicón de mariscos	12	30	160,07	7,74	89,57	257,38	8,58
13	Bolón tradicional	20	35	34,54	7,31	37,17	79,01	2,26
14	Bolón de chicharrón	21	35	59,42	8,20	48,40	116,02	3,31
15	Bolón de camarón	22	35	75,54	7,31	55,04	137,88	3,94
16	Majado	23	35	28,04	5,47	33,53	67,04	1,92
17	Tigrillo	24	35	43,12	5,47	40,10	88,69	2,53

**Elaborado por:** Tomalá (2023)

## Cálculo de los elementos del costo

### Materiales e insumos directos

Para el desarrollo del presente proyecto integrador se realizó la valoración de costos a 17 de los 35 platos del menú que se oferta. Los valores de los materiales directos, es decir, ingredientes de cada plato, provienen de la ficha de observación, ubicada en la Tabla 12 y aplicada al chef del restaurante; el detalle de estos valores se encuentra en los anexos como requisiciones de materiales. Sin embargo, los materiales de los acompañantes de cada plato, como el arroz, ensalada, snack y bebida, fueron valorados en diferentes órdenes de trabajo para después ser tomados en cuenta en la hoja de costos de cada plato.

**Tabla 27.**

*Costo de los materiales directos de los platos ofertados en el servicio de restaurante*

N°	Plato	O.T.	Cant.	Materiales directos
1	Lomo al Champiñón	1	30	153,00
2	Seco de chivo	2	30	105,57
3	Lasaña	3	30	67,81
4	Costilla de cerdo agridulce	4	30	92,76
5	Filet mignon de lomo	5	30	170,34
6	Strogonoff de lomo	6	30	153,00
7	Medallones de pollo al vino de pitahaya	7	30	116,38
8	Tallarines a la marinera	8	30	198,31
9	Camarones apanados	9	30	94,23
10	Carrusel de mariscos	10	30	318,62
11	Chicharrón de pescado	11	30	79,27
12	Salpicón de mariscos	12	30	126,86
13	Bolón tradicional	20	35	18,67
14	Bolón de chicharrón	21	35	43,55
15	Bolón de camarón	22	35	59,67
16	Majado	23	35	12,17
17	Tigrillo	24	35	27,25

**Elaborado por:** Tomalá (2023)

Para el cálculo del valor total de cada plato, se adicionaron los valores de los acompañantes presentados en la Tabla 28. A todos los platos expuestos en la Tabla 27 se les acompaña con una bebida y una porción de ensalada, snack y arroz, a excepción de los mariscos y pastas.



**Tabla 28.**

*Costo de los materiales directos de los acompañantes de cada plato en el servicio de restaurante*

N°	Plato	O.T.	Cant.	Materiales directos
1	Arroz	13	1	0,21
2	Ensalada	14	1	0,65
<b>Snacks</b>				
3	Papas a la francesa	15	1	0,05
4	Patacones	15	1	0,03
5	Maduro frito	17	1	0,03
<b>Bebidas</b>				
6	Jugo de Jamaica	18	1	0,45
7	Té negro de Sangay	19	1	0,18

**Elaborado por:** Tomalá (2023)

### **Costo de personal**

En el área del restaurante hay dos trabajadores que intervienen directamente en el proceso, el chef y sous-chef. El chef se encuentra asegurado en el Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social (IESS), a diferencia del sous-chef que no. Para obtener el costo del personal, se dividió el costo que representa cada empleado, es decir, sueldo más beneficios sociales para el número de horas trabajadas, el resultado de esta operación se multiplicó por las horas invertidas en cada plato.

$$\frac{\text{Sueldo} + \text{Beneficios Sociales}}{\text{Horas trabajadas}} * \text{Horas trabajadas en la orden de trabajo}$$

**Tabla 29.**

*Cálculo del costo de personal directo*

Cargo	Sueldo	Beneficios	Días trabajados	Horas por día	Total horas trabajadas	Valor por hora
Chef	662,00	200,68	30	8	240	3,59
Sous-chef	450,00	-	30	8	240	1,88

**Elaborado por:** Tomalá (2023)

**Tabla 30.***Costo de personal directo del servicio de restaurante para cada O.T.*

O.T.	N° Platos	Horas trabajadas		Total horas	Valor / hora		Valor total		Valor total
		Chef	Sous-chef		Chef	Sous-chef	Chef	Sous-chef	
1	30	1,50	1,50	3,00	3,59	1,88	5,39	2,82	8,21
2	30	1,50	1,50	3,00	3,59	1,88	5,39	2,82	8,21
3	30	1,50	1,00	2,50	3,59	1,88	5,39	1,88	7,27
4	30	1,75	1,25	3,00	3,59	1,88	6,28	2,35	8,63
5	30	1,50	1,50	3,00	3,59	1,88	5,39	2,82	8,21
6	30	1,50	1,50	3,00	3,59	1,88	5,39	2,82	8,21
7	30	1,50	1,25	2,75	3,59	1,88	5,39	2,35	7,74
8	30	1,25	1,50	2,75	3,59	1,88	4,49	2,82	7,31
9	30	1,50	1,00	2,50	3,59	1,88	5,39	1,88	7,27
10	30	1,00	1,00	2,00	3,59	1,88	3,59	1,88	5,47
11	30	1,00	1,00	2,00	3,59	1,88	3,59	1,88	5,47
12	30	1,50	1,25	2,75	3,59	1,88	5,39	2,35	7,74
20	35	1,25	1,50	2,75	3,59	1,88	4,49	2,82	7,31
21	35	1,50	1,50	3,00	3,59	1,88	5,39	2,82	8,21
22	35	1,25	1,50	2,75	3,59	1,88	4,49	2,82	7,31
23	35	1,00	1,00	2,00	3,59	1,88	3,59	1,88	5,47
24	35	1,00	1,00	2,00	3,59	1,88	3,59	1,88	5,47
<b>Total</b>	<b>535,00</b>	<b>23,00</b>	<b>21,75</b>	<b>44,75</b>	<b>61,03</b>	<b>31,96</b>	<b>82,57</b>	<b>40,89</b>	<b>123,46</b>

**Elaborado por:** Tomalá (2023)**Otros cargos indirectos**

Para el cálculo de los cargos indirectos, se determinó diferentes bases de asignación según la naturaleza del rubro. Respecto a la distribución del costo de personal indirecto, se tomó como cifra base a la proporción del sueldo de los empleados, según las horas trabajadas en el área, estos datos se obtuvieron de la ficha de observación de la Tabla 14.

**Tabla 31.***Cálculo del costo de personal indirecto*

Nombre	Cargo	Sueldo	Horas trabajadas	V/hora	Horas Trabajadas en el área	Proporción sueldo
Sarai Moreno	Asistente administrativa	450,00	240	1,88	120	225,00
Kathy Peralta	Asistente de operaciones	450,00	240	1,88	90	168,75
Luis Quezada	Guardia	500,00	240	2,08	60	125,00
José Gómez	Guardia	500,00	240	2,08	60	125,00

**Elaborado por:** Tomalá (2023)

Se distribuyó el cargo indirecto en función al costo primo, para ello se calculó su representación porcentual en cada orden de trabajo en relación al costo primo total del promedio de platos preparados en el mes.

**Tabla 32.**

*Representación porcentual del costo primo de cada orden de trabajo*

N°	Plato	O.T.	Cant.	Costo primo	%
1	Lomo al Champiñón	1	30	202,15	8,11%
2	Seco de chivo	2	30	146,18	5,86%
3	Lasaña	3	30	109,78	4,40%
4	Costilla de cerdo agridulce	4	30	142,34	5,71%
5	Filet mignon de lomo	5	30	218,93	8,78%
6	Strogonoff de lomo	6	30	202,15	8,11%
7	Medallones de pollo al vino de pitahaya	7	30	165,06	6,62%
8	Tallarines a la marinera	8	30	239,83	9,62%
9	Camarones apanados	9	30	142,44	5,71%
10	Carrusel de mariscos	10	30	357,30	14,33%
11	Chicharrón de pescado	11	30	124,18	4,98%
12	Salpicón de mariscos	12	30	167,80	6,73%
13	Bolón tradicional	20	35	41,85	1,68%
14	Bolón de chicharrón	21	35	67,62	2,71%
15	Bolón de camarón	22	35	82,84	3,32%
16	Majado	23	35	33,51	1,34%
17	Tigrillo	24	35	48,59	1,95%
	<b>TOTAL</b>		<b>535</b>	<b>2.558,86</b>	<b>100,00%</b>

**Elaborado por:** Tomalá (2023)

Se determinó esta base de distribución debido a que los 17 platos de muestra que se escogió presentan características diferentes, ya sea en cantidad de ingredientes o tiempo de cocción. De esta forma el cálculo del costo de personal indirecto fue:

$$(Valor\ por\ hora * horas\ trabajadas\ en\ el\ área) * \% \text{ costo primo de la O.T.}$$

**Tabla 33.***Distribución del costo de personal indirecto en el servicio de restaurante*

O.T.	N° Platos	Valor total por orden de trabajo				Total
		Sarai Moreno	Kathy Peralta	Luis Quezada	José Gómez	
1	30	18,25	13,69	10,14	10,14	52,21
2	30	13,20	9,90	7,33	7,33	37,75
3	30	9,91	7,43	5,51	5,51	28,35
4	30	12,85	9,64	7,14	7,14	36,76
5	30	19,76	14,82	10,98	10,98	56,54
6	30	18,25	13,69	10,14	10,14	52,21
7	30	14,90	11,17	8,28	8,28	42,63
8	30	21,65	16,24	12,03	12,03	61,94
9	30	12,86	9,64	7,14	7,14	36,79
10	30	32,25	24,19	17,92	17,92	92,28
11	30	11,21	8,41	6,23	6,23	32,07
12	30	15,15	11,36	8,42	8,42	43,34
20	35	3,78	2,83	2,10	2,10	10,81
21	35	6,10	4,58	3,39	3,39	17,46
22	35	7,48	5,61	4,15	4,15	21,40
23	35	3,02	2,27	1,68	1,68	8,65
24	35	4,39	3,29	2,44	2,44	12,55
<b>Total</b>	<b>535</b>	<b>225,00</b>	<b>168,75</b>	<b>125,00</b>	<b>125,00</b>	<b>643,75</b>

Elaborado por: Tomalá (2023)

Por otra parte y a razón de que la empresa se dedica a diferentes actividades, los cargos indirectos compartidos con el área de alojamiento fueron distribuidos en función a los ingresos que representaron en el segundo semestre del año 2022 y al número de platos de cada orden.

**Tabla 34.***Ingresos del segundo semestre año 2022 por área*

Área	Total ingresos	(%)
<b>Restaurante</b>	24746,49	79,77%
<b>Alojamiento</b>	6276,74	20,23%
<b>Total</b>	31023,23	100,00%

Elaborado por: Tomalá (2023)

Fuente: Amazongardens (2022)

Para que los costos compartidos del área sean asignados a cada orden de trabajo, se utilizó la siguiente fórmula:

$$\frac{\text{Valor mensual o proporcional}}{\text{N}^\circ \text{ promedio de platos por mes}} * \text{N}^\circ \text{ platos de la O.T.}$$

**Tabla 35.**

*Cálculo de los cargos indirectos en áreas compartidas*

N°	Rubro	Valor mensual	Proporción del área	Valor prop.	Valor de la O.T. almuerzos	Valor de la O.T. desayunos
1	Red de pagos	24,92	79,77%	19,88	1,11	1,30
2	Servicio de Internet	35,00	79,77%	27,92	1,57	1,83
3	Depreciación Muebles y Enseres	6,17	79,77%	4,92	0,28	0,32
4	Depreciación Equipos de cómputo	3,11	79,77%	2,48	0,14	0,16
5	Depreciación maquinaria y equipo	15,63	79,77%	12,46	0,70	0,82
	<b>Total</b>				<b>3,79</b>	<b>4,43</b>

**Elaborado por:** Tomalá (2023)

Es importante mencionar que las órdenes de trabajo de los almuerzos tienen la misma cantidad de platos solicitados, y de igual forma sucede con los desayunos, por ende su valor asignado será siempre el mismo. Para los costos indirectos netos del área de restaurante, se aplicó la misma fórmula que los compartidos, siendo los únicos rubros diferentes el del gas, que su base de asignación fue en función al tiempo de cocción de cada orden de trabajo; y la depreciación del edificio que al igual que el costo del personal indirecto se distribuyó según el costo primo, esto debido a que es un cargo representativo, para ello se toma como referencia los porcentajes de la Tabla 32.

**Tabla 36.**

*Cálculo de los cargos indirectos del servicio de restaurante*

N°	Rubro	Valor mensual	Valor para las O.T. almuerzos	Valor para las O.T. desayunos
1	Depreciación Muebles y Enseres	21,17	1,19	1,38
2	Depreciación maquinaria y equipo	42,83	2,40	2,80
3	Depreciación edificios	442,71		
4	Gas	52,50		
5	Otros suministros consumibles	64,98	4,36	1,72
6	Energía eléctrica	38,86	2,18	2,54

**Elaborado por:** Tomalá (2023)

Para el cálculo y distribución del costo del gas en cada orden de trabajo, se estableció el valor porcentual del tiempo ocupado en preparar cada orden en función al tiempo productivo total del mes trabajados por el chef y sous-chef. La fórmula de la asignación del costo fue:

$$\text{Costo del servicio} * \% \text{ de tiempo de cocción de la O.T.}$$

**Tabla 37.**

*Valor porcentual de tiempo productivo en cada orden de trabajo*

O.T.	Horas trabajadas		Total horas	% Tiempo productivo	Valor por cada O.T. gas	% Costo primo	Valor por cada O.T. dep. edificio
	Chef	Sous-chef					
1	1,50	1,50	3,00	6,70%	3,52	7,99%	35,36
2	1,50	1,50	3,00	6,70%	3,52	5,78%	25,57
3	1,50	1,00	2,50	5,59%	2,93	4,34%	19,20
4	1,75	1,25	3,00	6,70%	3,52	5,62%	24,90
5	1,50	1,50	3,00	6,70%	3,52	8,65%	38,29
6	1,50	1,50	3,00	6,70%	3,52	7,99%	35,36
7	1,50	1,25	2,75	6,15%	3,23	6,52%	28,87
8	1,25	1,50	2,75	6,15%	3,23	9,48%	41,95
9	1,50	1,00	2,50	5,59%	2,93	5,63%	24,91
10	1,00	1,00	2,00	4,47%	2,35	15,64%	69,25
11	1,00	1,00	2,00	4,47%	2,35	4,91%	21,72
12	1,50	1,25	2,75	6,15%	3,23	6,63%	29,35
20	1,25	1,50	2,75	6,15%	3,23	1,65%	7,32
21	1,50	1,50	3,00	6,70%	3,52	2,67%	2,80
22	1,25	1,50	2,75	6,15%	3,23	3,27%	2,80
23	1,00	1,00	2,00	4,47%	2,35	1,32%	2,80
24	1,00	1,00	2,00	4,47%	2,35	1,92%	2,80
<b>Total</b>	23,00	21,75	44,75	<b>100,00%</b>	<b>52,50</b>	<b>100,00%</b>	<b>413,24</b>

Elaborado por: Tomalá (2023)

### Servicio de alojamiento

En esta área se determinó el costo diario por habitación, teniendo como base la frecuencia de reposición de materiales utilizados en el servicio, misma que se obtuvo de la ficha de observación indicada en la Tabla 13. Es importante mencionar que las frecuencias de reposición aplicadas, son las que resultan generalmente al prestar el servicio, no siempre son las mismas y pueden variar dependiendo a distintos factores, ya sean internos o externos.

Las características que presentan cada habitación en cuanto a numeración, capacidad y contenido son las siguientes:

**Tabla 38.**


*Capacidad del servicio de alojamiento*

N°	Tipo de habitación	Contenido	Capacidad
1	Matrimonial	1 cama de 2 plazas	2
2	Matrimonial	1 cama de 2 plazas	2
3	Matrimonial	1 cama de 2 plazas	2
4	Matrimonial	1 cama de 2 plazas	2
5	Triple	1 cama de 2 plazas y 1 cama de 1 plaza	3
6	Cuádruple	1 cama de 2 plazas y 1 litera	4
7	Matrimonial	1 cama de 2 plazas	2
8	Matrimonial	1 cama de 2 plazas	2
9	Cuádruple	1 cama de 2 plazas y 1 litera	4
10	Cuádruple	2 camas de 2 plazas	4
<b>TOTAL</b>			<b>27</b>

**Elaborado por:** Tomalá (2023)

**Tabla 39.**

*Hoja de costos del servicio de alojamiento*

						<h2 style="text-align: center;">Hoja de costos</h2>		
<b>Cliente:</b>						<b>Orden de trabajo No.:</b>		1
<b>Producto:</b>			Servicio de alojamiento			<b>Cantidad:</b>		30
<b>Fecha de inicio:</b>						<b>Fecha de terminación:</b>		30/6/2023
<b>Precio de venta:</b>						<b>N° Habitaciones:</b>		10
Materiales e insumos directos			Costo de personal				Otros cargos indirectos	
Fecha	Doc. No	Valor	Fecha	Cantidad	No. Horas Prod	Valor	Ítem	Valor
			1/6/2023	1	240	\$ 450,00	Materiales consumibles	621,92
							Servicios básicos	125,00
							Depreciaciones de activos fijos	301,71
							Costo personal indirecto	418,75
							Servicios compartidos	12,12
<b>Sumatoria:</b>								
<b>Materiales e insumos</b>		\$ -						
<b>Costo de personal</b>		\$ 450,00						
<b>(=) Costo primo</b>		\$ 450,00						
<b>Otros cargos indirectos</b>		\$ 1.479,51						
<b>(=) Costo mensual del servicio</b>		\$ 1.929,51						
<b>(=) Costo diario del servicio</b>		\$ 64,32						
<b>(=) Costo por habitación</b>		\$ 6,43						

**Elaborado por:** Tomalá (2023)



El cálculo aplicado varió dependiendo los espacios en que se utilizaron los materiales y su unidad de medida. Por ejemplo, las unidades de papel higiénico se utilizan en cada habitación, sin embargo, la escoba, es utilizada en todas.

Para establecer el costo diario por habitación de los materiales que se utilizan una unidad por cada habitación, se calculó un costo unitario del material con la siguiente fórmula: Costo total / cantidad; después, se dividió el resultado para la frecuencia de reposición en días. El cálculo del costo diario por habitación para materiales que se utilizan en todas las habitaciones es más simple, debido a que sólo se aplica la fórmula de: Costo total / frecuencia de reposición y el resultado se dividió para 10, que son el número de habitaciones que el área de hospedaje tiene.

A diferencia, del cálculo de materiales que su presentación es en unidades y se utilizan en cada habitación, para el cálculo de aquellos que su unidad de medida es por masa o volumen fue necesario conocer la cantidad que se utiliza diariamente en cada habitación, además de su frecuencia de reposición. La fórmula aplicada fue: cantidad de uso diario en las 10 habitaciones \* costo unitario. Para el resto de materiales cuya presentación es de acuerdo a su volumen o masa, se aplicó la misma fórmula del costo diario por habitación para materiales que se utilizan en todas las habitaciones.

**Tabla 40.***Cálculo del costo de materiales consumibles en el servicio de alojamiento*

<b>Materiales e insumos utilizados en la prestación del servicio</b>	<b>Cant.</b>	<b>Unidad de Medida</b>	<b>Costo Total</b>	<b>F. Reposición (Días)</b>	<b>Costo mensual</b>
Papel higiénico	24	Unidad	19,60	1	245,00
Pastillas de SSHH	12	Unidad	1,21	12	2,52
Fundas de basura	10	Unidad	1,74	1	52,08
Escoba	1	Unidad	3,28	30	3,28
Escobilla	1	Unidad	2,24	90	0,75
Trapeador	1	Unidad	3,30	60	1,65
Paños master multiusos	20	Unidad	5,80	30	5,80
Cepillo limpia baños	1	Unidad	2,33	60	1,16
Gas	2	Unidades	7,00	4	52,50
Jabón líquido Jolly	1000	Mililitros	2,76	5	82,66
Shampoo Fmaily doypack sabila	970	Mililitros	3,25	5	100,45
Ambientador Glade Aroma	400	Mililitros	3,00	20	4,50
Desinfectante Fabuloso Lavanda	5000	Mililitros	9,76	30	9,76
Cloro Clorox	4	Mililitros	4,52	30	4,52
Suavizante Ciclón	2000	Mililitros	4,04	15	8,09
Vanish Rosa	450	Mililitros	2,81	15	5,62
Quita sarro	1000	Mililitros	4,50	30	4,50
Vaigón	475	Mililitros	3,68	15	7,37
Matacucarachas RAID	400	Mililitros	5,60	15	11,20
Limpia vidrios Tips	500	Mililitros	2,69	15	5,38
Limpia madera Binner	700	Mililitros	8,43	60	4,22
Cloro en pepa	1	Libra	2,80	30	2,80
Blanqueador Vanish	120	Gramos	3,06	15	6,12
<b>TOTAL</b>					621,92

**Elaborado por:** Tomalá (2023)

Para asignar el costo diario por habitación de los servicios básicos, depreciaciones y costo de personal, se consideró los 30 días como frecuencia de pago y se aplicó la fórmula anterior: Costo total / frecuencia de reposición y el resultado se dividió para 10.

**Tabla 41.***Cálculo del costo de los servicios básicos en el servicio de alojamiento*

Servicios básicos del área	Cantidad	Unidad de medida	Costo Total
TV Claro	10	Decodificador HD	100,00
Energía eléctrica	1	Medidor	25,00

**Elaborado por:** Tomalá (2023)**Tabla 42.***Cálculo de otros cargos indirectos en el servicio de alojamiento - depreciaciones*

Depreciación de activos fijos del área	Cant.	Costo Total
Depreciación Muebles y enseres	1	50,42
Depreciación Maquinaria y equipo	1	19,33
Depreciación Edificios	1	177,19

**Elaborado por:** Tomalá (2023)**Tabla 43.***Cálculo del costo de personal en el servicio de alojamiento*

Costo de personal	Cargo	Horas trabajadas en el área	Sueldo	V/ hora	Costo
Henderson Tineo	Camarero	240	450,00	1,88	450,00
Sarai Moreno	Asistente administrativa	60	450,00	1,88	112,50
Kathy Peralta	Suplente de caja y camarero	30	450,00	1,88	56,25
Luis Quezada	Guardia de seguridad	60	500,00	2,08	125,00
José Gómez	Guardia de seguridad	60	500,00	2,08	125,00

**Elaborado por:** Tomalá (2023)

Al igual que en el servicio de restaurante, para distribuir los cargos indirectos compartidos, primero se estableció el valor proporcional al área según los ingresos del año 2022.

**Tabla 44.***Cálculo de los costos compartidos en el área de hospedaje*

Costos compartidos	Costo Total	Proporción del área	Valor proporcional
Red de pagos	24,92	9,90%	2,47
Servicio de Internet	35,00	9,90%	3,46
Depreciación Muebles y Enseres	6,17	9,90%	0,61
Depreciación Equipos de cómputo	3,11	9,90%	0,31
Depreciación maquinaria	15,63	9,90%	1,55

**Elaborado por:** Tomalá (2023)

Finalmente, para establecer el costo de la habitación por persona se dividió el costo diario de cada habitación para la capacidad de acogida que estas tienen y a este valor se le añadió el costo promedio de un desayuno, debido a que el servicio lo incluye, mismo que se obtuvo de los cálculos ya hechos en el servicio de restaurante y cuyo valor es de 3,60 USD; dando como resultado la Tabla 43:

**Tabla 45.***Costo diario de habitación por persona*

Tipo de habitación	Número de habitaciones	Capacidad	Capacidad total del hotel	Costo diario habitación	Costo servicio por persona
Matrimonial	6	2	12	6,43	6,82
Triple	1	3	3	6,43	5,74
Cuádruple	3	4	12	6,43	5,21
	10	9	<b>27</b>	19,30	17,77

**Elaborado por:** Tomalá (2023)

### 3.1.3. Fijación del precio de venta en los servicios

El método de fijación que se utilizó es el *cost plus* o también conocido como el método del costo, el cual consiste en incrementar un margen de ganancia al costo calculado. Es por ello que, una vez que en el área del restaurante se calculó el costo de cada plato, se fijó un precio de venta razonable, mismo que permite determinar el margen de beneficio del servicio. La fórmula del método aplicado es: costo unitario + margen de ganancia.

**Tabla 46.***Fijación del precio de venta en el servicio de restaurante*

Plato	Costo de elaboración	Precio de Venta	Margen de ganancia	Porcentaje de beneficio
Lomo al Champiñón	10,23	14,00	3,77	26,91%
Seco de chivo	7,55	12,00	4,45	37,05%
Lasaña	5,79	9,00	3,21	35,64%
Costilla de cerdo agri dulce	7,37	11,00	3,63	33,00%
Filet mignon de lomo	10,98	14,00	3,02	21,56%
Strogonoff de lomo	10,23	14,00	3,77	26,91%
Medallones de pollo al vino de pitahaya	8,45	12,00	3,55	29,60%
Tallarines a la marinera	12,03	16,00	3,97	24,83%
Camarones apanados	7,36	10,00	2,64	26,44%
Carrusel de mariscos	17,62	22,00	4,38	19,91%
Chicharrón de pescado	6,46	9,00	2,54	28,20%
Salpicón de mariscos	8,58	12,00	3,42	28,51%
Bolón tradicional	2,26	3,50	1,24	35,50%
Bolón de chicharrón	3,31	5,00	1,69	33,70%
Bolón de camarón	3,94	5,00	1,06	21,21%
Majado	1,92	3,00	1,08	36,15%
Tigrillo	2,53	4,00	1,47	36,65%

**Elaborado por:** Tomalá (2023)

Por otra parte, el precio de venta que se fijó en el servicio de alojamiento, se debe a que el servicio no sólo incluye el cuarto de habitación y desayuno, sino, caminatas por senderos, acceso a un balneario natural, mirador, entre otras atracciones que tiene la finca agroturística. Además, se tomó en cuenta que no siempre hay demanda de este servicio y por ello, la ganancia debe ser representativa para cubrir costos fijos.

**Tabla 47.***Fijación del precio de venta del servicio de alojamiento*

Tipo de habitación	Costo del servicio	Precio de Venta	Margen de beneficio	Porcentaje de beneficio
Matrimonial	6,82	20,00	13,18	65,92%
Triple	5,74	18,00	12,26	68,09%
Cuádruple	5,21	15,00	9,79	65,28%

**Elaborado por:** Tomalá (2023)

### 3.1.4. Cuadro comparativo de precios de venta

Al realizar una comparación del precio de venta basado en el costo, establecido en el presente proyecto, se puede apreciar algunos de los precios en los diferentes platos se han mantenido, sin embargo, en algunos de ellos se ha aumentado, tal es el caso del seco de chivo, costilla de cerdo, platos que incluyen marisquería, entre otros. Las diferencias establecidas en este trabajo, se deben a que, en el servicio de restaurante, se trató de mantener un porcentaje de ganancia de entre un 20% y 40%.

**Tabla 48.**

*Cuadro comparativo de precios en el servicio de restaurante*

N°	Plato	Costo de elaboración	Precio de Venta	Precio de venta actual	Diferencia
1	Lomo al Champiñon	10,23	14,00	14,00	-
2	Seco de chivo	7,55	12,00	10,00	2,00
3	Lasaña	5,79	9,00	10,00	-1,00
4	Costilla de cerdo agridulce	7,37	11,00	10,00	1,00
5	Filet mignon de lomo	10,98	14,00	14,00	-
6	Strogonoff de lomo	10,23	14,00	14,00	-
7	Medallones de pollo al vino de pitahaya	8,45	12,00	12,00	-
8	Tallarines a la marinera	12,03	16,00	14,00	2,00
9	Camarones apanados	7,36	10,00	12,00	-2,00
10	Carrusel de mariscos	17,62	22,00	20,00	2,00
11	Chicharrón de pescado	6,46	9,00	10,00	-1,00
12	Salpicón de mariscos	8,58	12,00	12,00	-
13	Bolón tradicional	2,26	3,50	3,50	-
14	Bolón de chicharrón	3,31	5,00	3,50	1,50
15	Bolón de camarón	3,94	5,00	5,00	-
16	Majado	1,92	3,00	3,00	-
17	Tigrillo	2,53	4,00	3,00	1,00

**Fuente:** Amazongardens (2023)

**Elaborado por:** Tomalá (2023)

En el servicio de alojamiento se estableció diferentes precios de venta en cada tipo de habitación debido a que la empresa realiza cobros por persona, más no por habitación, entonces, al tener que compartir el costo de la habitación, el precio disminuye.

**Tabla 49.***Cuadro comparativo de precios en el servicio de alojamiento*

N°	Tipo de habitación	Costo del servicio	Precio de Venta	Precio de venta actual	Diferencia
1	Matrimonial	6,82	20,00	25,00	-5,00
1	Triple	5,74	18,00	25,00	-7,00
1	Cuádruple	5,21	15,00	25,00	-10,00

**Fuente:** Amazongardens (2023)**Elaborado por:** Tomalá (2023)

La diferencia del costo de elaboración no se pudo determinar debido a que la empresa no cuenta con un documento oficial, en donde esté plasmado el cálculo del costo de cada plato y del costo del servicio de alojamiento.

## CAPÍTULO IV

### CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

#### 4.1. Conclusiones

- La empresa Amazongardens S.A.S. es una empresa dedicada a la prestación de servicios, por ende, no trabaja con los tradicionales elementos del costo que maneja una empresa productora. En el área de restaurante, los elementos tomados en cuenta para el cálculo del costo del servicio son: los ingredientes de cada plato como materiales, el pago al chef y sous-chef como costo de personal y otros cargos indirectos que implican depreciaciones, pago de servicios básicos, de personal auxiliar y otros. De igual forma, en el área de hospedaje se toma en cuenta los materiales e insumos, ya sean para limpieza o suministros de hospedaje, el pago al camarero como costo de personal y otros cargos indirectos.
- Amazongardens S.A.S., en el servicio de restaurante, en promedio mensual invierte 2.524,76 USD en la adquisición de ingredientes para la elaboración de los diferentes platos del menú, el costo de personal es de 1.112,00 USD sin embargo el costo del tiempo productivo, es decir, el empleado en preparar los platos, es de 123,46 USD.
- La empresa Amazongardens S.A.S., en el servicio de alojamiento, en promedio mensual invierte 621,92 USD en la compra de materiales e insumos necesarios para la prestación del servicio, en otros cargos como servicios básicos y pago a personal auxiliar 549,68 USD y el costo de personal directo es netamente de 450,00 USD.
- Los precios de los platos ofertados por la empresa Amazongardens S.A.S. son fijados en función al costo y su margen de ganancia oscila entre el 19% y 38%. La igualdad en los precios de ciertos platos se debe a que tienen características similares. Los precios más elevados se deben a que sus ingredientes son más difíciles de conseguir, debido a la ubicación del restaurante. Por otra parte, el precio del servicio de alojamiento varía de acuerdo al tipo de habitación que se escoja y tiene un margen de beneficio que oscila entre los 60% y 70%.



#### **4.2. Recomendaciones**

- Debido en la actividad operacional de la empresa Amazongardens S.A.S., se recomienda realizar análisis de precios de forma regular para hacer los ajustes necesarios y adaptarse a los costos de materiales e insumos que tienden a variar constantemente por los factores externos de los que se depende.
- La empresa Amazongardens S.A.S. debe regirse a los códigos sectoriales determinados por el Ministerio de Trabajo, tal es el caso del sous-chef, mismo que recibe un sueldo de 450,00 USD, cuando la normativa indica que el salario mínimo de un sous-chef de establecimientos de tercera y cuarta categoría es de 456,21 USD. Tal es el caso del camarero del servicio de alojamiento y el auxiliar contable, quienes según la normativa debería percibir un salario mínimo de 452,61 USD y 458,78 USD respectivamente.

## REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Suárez Rodríguez, I. B., & López Arreola, N. (2014). El control de costos como factor de rentabilidad en el sector restaurantero de Ciudad Valles, San Luis Potosí, México. *XIX Congreso Internacional de contaduría, administración e informática*, 1-19.
- Amazongardens. (2022). *Brouchure*. Quito.
- Báez, I. (16 de Abril de 2023). Central de Costos de la Empresa. (B. Tomalá, Entrevistador)
- Balanda, A. T. (2005). *Contabilidad de costos*. Posadas: EDUNAM.
- Banco Central del Ecuador. (30 de Septiembre de 2022). *Servicios Turismo*. Obtenido de Servicios Turismo: <https://servicios.turismo.gob.ec/visualizador-economico>
- Berrío, D., & Catrillón, J. (2010). *Costos para gerenciar organizaciones manufactureras, comerciales y de servicios* (Segunda ed.). Barranquilla: Ediciones Uninorte.
- Biler-Reyes, S. A., Mora-Pisco, C. I., & Catagua-Mieles, J. E. (Octubre-Diciembre de 2020). Gestión de precios de alimentos y bebidas en hoteles de Ecuador. *Revista Científica Dominio de las Ciencias*, 6(4), 269-287.
- Cadena, J. B. (2014). *Fijación técnica de precios rentables*. Bogotá: Colegio de Estudios Superiores de Administración CESA.
- Cárdenas y Nápoles, R. A. (2016). *Costos I*. México, D.F.: Instituto Mexicano de Contadores Públicos.
- Chíguil, F., & Castillo, M. (2021). *Las estrategias en la fijación de precios: modelos y conceptos*. Ciudad de México: Miguel Ángel Porúa.
- Córdoba Segovia, C. M., & Moreno Moncayo, D. F. (Julio-Diciembre de 2017). La importancia de una buena estrategia de fijación de precios como herramienta de penetración de mercados. *Tendencias*, XVIII(2), 58-68. Obtenido de <http://www.scielo.org.co/pdf/tend/v18n2/v18n2a04.pdf>
- Córdova Padilla, M. (2014). *Análisis financiero*. Bogotá: Ecoe ediciones.

- De Jaime Eslava, J. (2016). *La rentabilidad: análisis de costes y resultados*. Madrid: ESIC Editorial.
- De Jaime, J. (2012). *Pricing Nuevas estrategias de precios*. Madrid: ESIC EDITORIAL.
- De La Hoz Suárez, B., Ferrer, M. A., & De La Hoz Suárez, A. (2008). Indicadores de rentabilidad: herramientas para la toma de decisiones financieras en hoteles de categoría media ubicados en Maracaibo. *Revista de Ciencias Sociales*.
- De Velasco, E. (2021). *Pricing 4.0*. Madrid: ESIC.
- Delgado, D. J., & Matovelle, M. M. (01 de Julio de 2021). Innovación y Emprendimiento en el sector agroturístico. *Revista Arbitrada Interdisciplinaria*, 6(12). doi:<http://dx.doi.org/10.35381/r.k.v6i12.1298>
- Díaz-Bravo, L., Torruco-García, U., Martínez-Hernández, M., & Varela-Ruiz, M. (julio-septiembre de 2013). La entrevista, recurso flexible y dinámico. *Investigación en Educación Médica*, 2(7), 162-167.
- Díez, E. C., & Díaz, I. M. (2008). *Gestión de precios*. Madrid: ESIC Editorial.
- Fernández, C. A., & Miñambres, P. (2015). *Contabilidad de costes*. Madrid: Dykinson.
- Ferrer, J. C., Rocha, P., & Guitart, I. (12 de Febrero de 2021). *Pontificia Universidad Católica de Chile La clase ejecutiva*. Obtenido de Pontificia Universidad Católica de Chile La clase ejecutiva: <https://www.claseejecutiva.com.ec/blog/articulos/que-factores-considerar-en-la-fijacion-de-precios/>
- Google Maps. (14 de Abril de 2023). *Google*. Obtenido de Google: <https://www.google.com.ec/maps/dir/Amazon+Gardens+By+Pukuna,+Palora/-1.7120974,-78.0078591/@-1.70692,-78.0008724,15.54z/data=!4m9!4m8!1m5!1m1!1s0x91d3d7cf74a29a3b:0xd79a24c769d5ccc0!2m2!1d-78.0079375!2d-1.7120625!1m0!3e0?hl=es>
- Guarnizo, F., & Cárdenas, S. M. (2015). *Costos por órdenes de producción y por procesos*. Bogotá: Universidad de la Salle - Ediciones Unisalle.

- Guerrero, P., Hernández, D., & Díaz, L. (Julio-diciembre de 2012). Metodología para la fijación de precios mediante la utilización de la elasticidad preciodemanda. Caso tipo: repuestos del sector automotor. *Revista Apuntes del CENES*, 31(54), 9-36.
- Guijarro Martínez, F., & García García, F. (2014). *Contabilidad de costes y toma de decisiones*. Valencia: Editorial de la Universidad Politécnica de Valencia.
- Hidalgo, E. R. (2017). *Los costos y la fijación de los precios del servicio de hospedaje en los hoteles de la ciudad de Baños*. Ambato: Universidad Técnica de Ambato.
- Hurtado, E., Ordeñana, J. M., & Romero, E. L. (2018). Contabilización de los costos en las empresas de actividades hoteleras y su impacto en la rentabilidad. *Revista Observatorio de la Economía Latinoamericana*, 1-13. Obtenido de file:///C:/Users/alex/AppData/Local/Temp/Temp1\_empresas-actividades-hoteleras.zip/empresas-actividades-hoteleras.pdf
- Imaicela Carrión, R. D., Curimilma Huanca, O. A., & López Tinitana, K. M. (2019). Los indicadores financieros y el impacto en la insolvencia de las empresas. *Revista Observatorio de la Economía Latinoamericana*, 1-13.
- Jiménez, M. S., & Narváez, C. I. (2021). Control y gestión de costos para la toma de decisiones. *CIENCIAMATRIA*, VII(2), 36-68.
- Kalecki, M. (1950). *Teoría de la dinámica económica*. México D.F.: Fondo de Cultura Económica.
- Kaura, R. (04 de 2020). *Atma Ram Sanatan Dharma College*. Obtenido de Atma Ram Sanatan Dharma College: <https://www.arsdcollege.ac.in/wp-content/uploads/2020/04/Service-Costing.pdf>
- Klimovsky, E. A. (2000). Modelos básicos de las teorías de los precios. *Revista Latinoamericana de Economía*, 77-103.
- Luckie García, M. (2011). *Contabilidad hotelera*. México: Editorial Trillas.
- Martín, R. (22 de junio de 2017). *Escuela de Negocios y Dirección*. Obtenido de Escuela de Negocios y Dirección:

<https://www.escueladenegociosydireccion.com/revista/business/marketing-ventas/estrategias-de-precios-en-un-mercado-competitivo/>

Marulanda Castaño, O. J. (Octubre de 2015). *Universidad Pedro de Gante*. Obtenido de Universidad Pedro de Gante: <https://www.upg.mx/wp-content/uploads/2015/10/LIBRO-44-Curso-costos-y-presupuestos.pdf>

Maticurena Quijije, R. I. (2021). *Los costos de producción y su influencia en la rentabilidad operativa en el Hotel Radisson de la ciudad de Guayaquil*. Guayaquil: Universidad Tecnológica Empresarial de Guayaquil.

Mejía Cañas, C. A. (Julio de 2012). *Planning*. Obtenido de Planning: [https://planning.com.co/bd/gerencia\\_general/Julio2012.pdf](https://planning.com.co/bd/gerencia_general/Julio2012.pdf)

Ministerio de Turismo. (22 de Abril de 2020). *Ministerio de Turismo*. Obtenido de Ministerio de Turismo: <https://www.turismo.gob.ec/el-agroturismo-beneficiaria-a-la-reactivacion-en-ecuador/>

Ministerio de Turismo. (28 de Julio de 2022). *Ministerio de Turismo*. Obtenido de Ministerio de Turismo: <https://www.turismo.gob.ec/reactivacion-economica-el-turismo-deja-cifras-positivas-en-lo-que-va-de-2022/>

Ministerio de Turismo. (1 de Febrero de 2022). *Servicios Turismo*. Obtenido de Servicios Turismo: <https://servicios.turismo.gob.ec/visualizador-economico>

Morillo Moreno, M. C. (enero-junio de 2011). Turismo y producto turístico. Evolución, conceptos, componentes y clasificación. *Visión Gerencia*, 135-158. Obtenido de <https://www.redalyc.org/pdf/4655/465545890011.pdf>

Mullins, J., Walker, O., Boyd, H., & Larréché, J. (2007). *Administración del marketing : un enfoque en la toma estratégica de decisiones* (Quinta ed.). Ciudad de México: McGraw-Hill Interamericana Editores, S.A.

Nicolau, J. L. (2014). *Repositorio Institucional de la Universidad de Alicante*. Obtenido de Repositorio Institucional de la Universidad de Alicante: <https://rua.ua.es/dspace/bitstream/10045/16114/8/Tema%208.pdf>

Normas Internacionales de Contabilidad. (1997). *NIC 1 Presentación de Estados Financieros*. Estados Unidos: IFRS Foundation.

- Organización Mundial del Turismo. (Octubre de 2020). *UNWTO*. Obtenido de UNWTO: <https://www.unwto.org/es/covid-19-y-sector-turistico-2020>
- Pukuna*. (2022). Obtenido de Pukuna: <http://pukuna.com/>
- Raju, J., & Zhang, J. (2010). *Fijando precios para ganar competitividad*. Barcelona: Pearson Education.
- Ramirez Molinares, C. V., García Barbosa, M., & Pantoja Algarin, C. R. (2010). *Fundamentos y Técnicas de Costos*. Cartagena de Indias: Editorial Universidad Libre, Sede Cartagena.
- Ramírez, M. J. (18 de enero de 2016). *Crece Mujer de Banco Estado*. Obtenido de Crece Mujer de Banco Estado: <https://www.crecemujer.cl/capacitacion/comienzo-un-negocio/errores-comunes-al-establecer-el-precio-de-tus-productos-o>
- Ramos, E. V., Huacchillo, L. A., & Portocarrero, Y. d. (2020). El Sistema de Costos ABC como estrategia para la toma de decisiones empresarial. *Universidad y Sociedad*, 178-183.
- Rincón, C. A., & Villarreal, F. (2014). *Costos I*. Bogotá: Ediciones de la U.
- Rodríguez. (2008). *Costos aplicados a hoteles y restaurantes*. Bogotá: Editora Letotécnica.
- Rodríguez Nava, A., & Venegas Martínez, F. (2010). Indicadores de rentabilidad y eficiencia operativa de la banca comercial en México. *Problemas del Desarrollo*, 1-28.
- Rodríguez, R. (2023). *Costos aplicados en hotelería, alimentos y bebidas* (Quinta ed.). Bogotá: ECOE Ediciones.
- Sánchez Ballesta, J. P. (2002). *5campus.com*. Obtenido de 5campus.com: <http://ciberconta.unizar.es/leccion/anarenta/analisisr.pdf>
- Sinisterra, G. (2011). *Contabilidad de Costos*. Bogotá: Ecoe Ediciones.
- Solís Tirado, M., Méndez Hernández, S., Moctezuma Hernández, A., Novela Joya, R., Martínez Lucero, E. O., & Amaya Parra, G. (2012). *aecal.org*. Obtenido de

aeca1.org:

[http://www.aeca1.org/pub/on\\_line/comunicaciones\\_xviiiicongresoaecca/cd/161c.pdf](http://www.aeca1.org/pub/on_line/comunicaciones_xviiiicongresoaecca/cd/161c.pdf)

Sosa, M., Ramírez, Y., De la Fuente, F., & Brizuela, I. (2005). *Sistema de costo ABC: herramienta útil para gerenciar*. Bayamo: El Cid Editor.

Talavera, H. (05 de Agosto de 2017). *Asesora PYME*. Obtenido de Asesora PYME: <https://www.asesorapyme.org/2017/08/05/costos-de-servicios/>


Villalba, K. J. (2012). *Manejo y control de los costos para la compañía Aeroimpacto SAS*. Bogotá: Universidad Minuto de Dios. Obtenido de UNIMINUTO.

Zambrano Mieles, J., Zambrano Burgos, R., Mieles Cevallos, D., & Astelo González, J. (2017). Las haciendas agro-turísticas como medio de desarrollo del turismo rural en el Cantón Milagro, Ecuador. *Ciencia UNEMI*, 10(25), 103-110. Obtenido de <https://www.redalyc.org/journal/5826/582661258011/html/>

## ANEXOS

### 1. Valoración de los costos de la orden de trabajo 1 en el servicio de restaurante

**Tabla 50. Anexo - orden de compra 1**


				Orden de compra No.		1	
Fecha de pedido			Proveedor	Varios	Fecha de entrega		
Día	Mes	Año	Dirección		Día	Mes	Año
1	junio	2023	Teléfono		1	junio	2023
Forma de pago		Efectivo		Despachar a			
Cantidad	Unidad de medida	Descripción			Valor unitario	Valor total	
454,00	Gramos	Lomo fino			\$ 0,01	\$ 5,99	
220,00	Gramos	Champiñones Cepa			\$ 0,01	\$ 1,85	
1.000,00	Mililitros	Crema de leche La Lechera			\$ 0,00	\$ 4,01	
1.000,00	Gramos	Mantequilla Bonella			\$ 0,00	\$ 3,49	
4.000,00	Gramos	Mostaza Maggi			\$ 0,00	\$ 12,00	
100,00	Gramos	Pimienta Condimensa			\$ 0,02	\$ 2,45	
1.000,00	Gramos	Sal Cris-sal			\$ 0,00	\$ 0,50	
45.500,00	Gramos	Cebolla			\$ 0,00	\$ 35,00	
Solicitado por:		Autorizado por:			Total 12%	\$ 16,01	
					Total 0%	\$ 49,28	
					Descuento	\$ -	
					IVA 12%	\$ 1,92	
					<b>Total</b>	<b>\$ 67,21</b>	

**Tabla 51. Anexo - requisición de materiales 1**

				Requisición de materiales No.		1	
Fecha			Departamento solicitante		Clase de trabajo		
Día	Mes	Año	Restaurante		Manual		
2	junio	2023					
Cantidad	Unidad de medida	Descripción		Valor unitario	Valor total	Orden de trabajo	
7.500,00	Gramos	Lomo fino		\$ 0,01	\$ 98,95	1	
1.500,00	Gramos	Champiñones Cepa		\$ 0,01	\$ 12,61	1	
7.500,00	Mililitros	Crema de leche La Lechera		\$ 0,00	\$ 30,08	1	
600,00	Gramos	Mantequilla Bonella		\$ 0,00	\$ 2,09	1	
300,00	Gramos	Mostaza Maggi		\$ 0,00	\$ 0,90	1	
150,00	Gramos	Pimienta Condimensa		\$ 0,02	\$ 3,68	1	
150,00	Gramos	Sal Cris-sal		\$ 0,00	\$ 0,08	1	
6.000,00	Gramos	Cebolla		\$ 0,00	\$ 4,62	1	
Solicitado por:		Entregado por:		Recibido por:			




**Tabla 52. Anexo - Hoja de costos O.T. 1**

						Hoja de costos		
<b>Cliente:</b>						<b>Orden de trabajo No.:</b>		1
<b>Producto:</b>			Lomo al Champiñon			<b>Cantidad:</b>		30
<b>Fecha de inicio:</b>			2/6/2023			<b>Fecha de terminación</b>		2/6/2023
<b>Precio de venta:</b>								
Materiales e insumos directos			Costo de personal directo				Otros cargos indirectos	
Fecha	Doc. No	Valor	Fecha	V/horas	No. Horas Prod	Valor	Ítem	Valor
2/6/2023	OT-01	\$ 153,00	2/6/2023	\$ 3,59	1,5	\$ 5,39	Otros costos de personal	\$ 50,86
2/6/2023	OT-13	\$ 6,24	2/6/2023	\$ 1,88	1,5	\$ 2,81	Otros cargos indirectos compartidos	\$ 3,79
2/6/2023	OT-14	\$ 19,61					Otros cargos indirectos restaurante	\$ 38,47
2/6/2023	OT-15	\$ 1,50						
2/6/2023	OT-18	\$ 13,60						
<b>Sumatoria:</b>								
<b>Materiales e insumos</b>		\$ 193,95						
<b>Costo de personal</b>		\$ 8,20						
<b>(=) Costo primo</b>		\$ 202,15						
<b>Otros cargos indirectos</b>		\$ 93,12						
<b>(=) Costo de producción</b>		\$ 295,27						
<b>(=) Costo unitario</b>		\$ 9,84						

## 2. Valoración de los costos de la orden de trabajo 2

Tabla 53. Anexo - orden de compra 2

					Orden de compra No.		2
Fecha de pedido			Proveedor	Varios	Fecha de entrega		
Día	Mes	Año	Dirección		Día	Mes	Año
1	junio	2023	Teléfono		1	junio	2023
Forma de pago		Efectivo		Despachar a			
Cantidad	Unidad de medida	Descripción			Valor unitario	Valor total	
453,59	Gramos	Chivo			\$ 0,01	\$ 2,90	
29.500,00	Gramos	Pimiento			\$ 0,00	\$ 14,00	
500,00	Gramos	Cebolla blanca			\$ 0,00	\$ 1,30	
45.500,00	Gramos	Cebolla perla			\$ 0,00	\$ 18,00	
20.000,00	Gramos	Ajo			\$ 0,00	\$ 46,00	
453,59	Gramos	Comino			\$ 0,01	\$ 3,00	
50,00	Gramos	Curry Condimensa			\$ 0,02	\$ 0,99	
18.200,00	Gramos	Maracuyá			\$ 0,00	\$ 16,00	
9.100,00	Gramos	Naranjilla			\$ 0,00	\$ 8,00	
750,00	Mililitros	Vino tinto Lambrusco Suave Semiseco			\$ 0,01	\$ 7,79	
1.000,00	Mililitros	Cerveza Pilsener			\$ 0,00	\$ 2,05	
1.000,00	Gramos	Sal Cris-sal			\$ 0,00	\$ 0,50	
453,59	Gramos	Orégano			\$ 0,01	\$ 2,85	
50,00	Gramos	Hojas de laurel			\$ 0,04	\$ 2,00	
240,00	Gramos	Aceitunas SNOB			\$ 0,01	\$ 2,82	
100,00	Gramos	Alcaparras Rubino			\$ 0,02	\$ 1,59	
Solicitado por:		Autorizado por:			<b>Total 12%</b>	\$ 14,25	
					<b>Total 0%</b>	\$ 115,54	
					<b>IVA 12%</b>	\$ 1,71	
					<b>Total</b>	\$ 131,50	

**Tabla 54. Anexo - requisición de materiales 2**


			<b>Requisición de materiales No.</b>		2
<b>Fecha</b>			<b>Departamento solicitante</b>		<b>Clase de trabajo</b>
<b>Día</b>	<b>Mes</b>	<b>Año</b>	Restaurante		Manual
2	junio	2023			
<b>Cantidad</b>	<b>Unidad de medida</b>	<b>Descripción</b>	<b>Valor unitario</b>	<b>Valor total</b>	<b>Orden de trabajo</b>
13.620,00	Gramos	Chivo	\$ 0,01	\$ 87,08	2
100,00	Gramos	Pimiento	\$ 0,00	\$ 0,05	2
150,00	Gramos	Cebolla blanca	\$ 0,00	\$ 0,39	2
300,00	Gramos	Cebolla perla	\$ 0,00	\$ 0,12	2
150,00	Gramos	Ajo	\$ 0,00	\$ 0,35	2
30,00	Gramos	Comino	\$ 0,01	\$ 0,20	2
4,00	Gramos	Curry Condimensa	\$ 0,02	\$ 0,08	2
300,00	Gramos	Maracuyá	\$ 0,00	\$ 0,26	2
300,00	Gramos	Naranja	\$ 0,00	\$ 0,26	2
330,00	Mililitros	Vino tinto Lambrusco Suave Semisecco	\$ 0,01	\$ 3,43	2
1.200,00	Mililitros	Cerveza Pilsener	\$ 0,00	\$ 2,46	2
20,00	Gramos	Sal Cris-sal	\$ 0,00	\$ 0,01	2
5,00	Gramos	Orégano	\$ 0,01	\$ 0,03	2
9,00	Gramos	Hojas de laurel	\$ 0,04	\$ 0,36	2
339,13	Gramos	Aceitunas SNOB	\$ 0,01	\$ 3,98	2
409,56	Gramos	Alcaparras Rubino	\$ 0,02	\$ 6,51	2
<b>Solicitado por:</b>		<b>Entregado por:</b>		<b>Recibido por:</b>	

**Tabla 55. Anexo - Hoja de costos O.T. 2**


						Hoja de costos		
<b>Cliente:</b>						<b>Orden de trabajo No.:</b>		2
<b>Producto:</b>			Seco de chivo			<b>Cantidad:</b>		30
<b>Fecha de inicio:</b>			2/6/2023			<b>Fecha de terminación</b>		2/6/2023
<b>Precio de venta:</b>								
Materiales e insumos directos			Costo de personal directo				Otros cargos indirectos	
Fecha	Doc. No	Valor	Fecha	V/horas	No. Horas Prod	Valor	Ítem	Valor
2/6/2023	OT-02	\$ 105,57	2/6/2023	\$ 3,59	1,5	\$ 5,39	Otros costos de personal	\$ 36,78
2/6/2023	OT-13	\$ 6,24	2/6/2023	\$ 1,88	1,5	\$ 2,81	Otros cargos indirectos compartidos	\$ 3,79
2/6/2023	OT-14	\$ 19,61					Otros cargos indirectos restaurante	\$ 35,99
2/6/2023	OT-16	\$ 1,01						
2/6/2023	OT-19	\$ 5,55						
<b>Sumatoria:</b>								
<b>Materiales e insumos</b>		\$ 137,97						
<b>Costo de personal</b>		\$ 8,20						
<b>(=) Costo primo</b>		\$ 146,18						
<b>Otros cargos indirectos</b>		\$ 76,56						
<b>(=) Costo de producción</b>		\$ 222,74						
<b>(=) Costo unitario</b>		\$ 7,42						

### 3. Valoración de los costos de la orden de trabajo 3


**Tabla 56. Anexo - orden de compra 3**

					Orden de compra No.		3
Fecha de pedido			Proveedor	Varios	Fecha de entrega		
Día	Mes	Año	Dirección		Día	Mes	Año
1	junio	2023	Teléfono		1	junio	2023
Forma de pago		Efectivo		Despachar a			
Cantidad	Unidad de medida	Descripción			Valor unitario	Valor total	
250,00	Gramos	Lasaña La Original			\$ 0,01	\$ 1,96	
20.000,00	Gramos	Tomate de carne			\$ 0,00	\$ 9,00	
24.500,00	Gramos	Pimiento rojo			\$ 0,00	\$ 14,00	
453,59	Gramos	Carne Molida La española			\$ 0,01	\$ 2,95	
453,59	Gramos	Orégano			\$ 0,01	\$ 2,85	
25,00	Gramos	Albahaca seca condimensa			\$ 0,03	\$ 0,82	
45.500,00	Gramos	Cebolla perla			\$ 0,00	\$ 18,00	
500,00	Mililitros	Achiote La favorita			\$ 0,01	\$ 2,89	
1.000,00	Gramos	Sal Cris-sal			\$ 0,00	\$ 0,50	
900,00	Gramos	Queso mozzarella Aki			\$ 0,01	\$ 7,89	
1.000,00	Gramos	Jamón La europea			\$ 0,01	\$ 10,98	
400,00	Gramos	Queso cheddar La holandesa			\$ 0,02	\$ 6,98	
1.100,00	Mililitros	Leche entera Vita leche			\$ 0,00	\$ 0,93	
1.000,00	Gramos	Mantequilla Bonella			\$ 0,00	\$ 3,49	
1.000,00	Gramos	Sal Cris-sal			\$ 0,00	\$ 0,50	
2.000,00	Gramos	Harina YA			\$ 0,00	\$ 2,55	
<b>Solicitado por:</b>		<b>Autorizado por:</b>			<b>Total 12%</b>	\$ 4,85	
					<b>Total 0%</b>	\$ 81,44	
					<b>IVA 12%</b>	\$ 0,58	
					<b>Total</b>	\$ 86,87	

**Tabla 57. Anexo - requisición de materiales 3**


			Requisición de materiales No.		3
Fecha			Departamento solicitante		Clase de trabajo
Día	Mes	Año	Restaurante		Manual
2	junio	2023			
Cantidad	Unidad de medida	Descripción	Valor unitario	Valor total	Orden de trabajo
1.022,00	Gramos	Lasaña La Original	\$ 0,01	\$ 8,01	3
3.711,20	Gramos	Tomate de carne	\$ 0,00	\$ 1,67	3
1.430,00	Gramos	Pimiento rojo	\$ 0,00	\$ 0,82	3
4.329,74	Gramos	Carne Molida La española	\$ 0,01	\$ 28,16	3
25,00	Gramos	Orégano	\$ 0,01	\$ 0,16	3
25,00	Gramos	Albahaca seca condimensa	\$ 0,03	\$ 0,82	3
450,00	Gramos	Cebolla perla	\$ 0,00	\$ 0,18	3
136,36	Mililitros	Achiote La favorita	\$ 0,01	\$ 0,79	3
20,00	Gramos	Sal Cris-sal	\$ 0,00	\$ 0,01	3
954,55	Gramos	Queso mozzarella Aki	\$ 0,01	\$ 8,37	3
681,81	Gramos	Jamón La europea	\$ 0,01	\$ 7,49	3
409,09	Gramos	Queso cheddar La holandesa	\$ 0,02	\$ 7,14	3
4.090,90	Mililitros	Leche entera Vita leche	\$ 0,00	\$ 3,46	3
100,00	Gramos	Mantequilla Bonella	\$ 0,00	\$ 0,35	3
20,00	Gramos	Sal Cris-sal	\$ 0,00	\$ 0,01	3
300,00	Gramos	Harina YA	\$ 0,00	\$ 0,38	3
Solicitado por:		Entregado por:		Recibido por:	

**Tabla 58. Anexo - Hoja de costos O.T. 3**

						Hoja de costos		
<b>Cliente:</b>						<b>Orden de trabajo No.:</b>		3
<b>Producto:</b>		Lasaña				<b>Cantidad:</b>		30
<b>Fecha de inicio:</b>		2/6/2023				<b>Fecha de terminación</b>		2/6/2023
<b>Precio de venta:</b>								
Materiales e insumos directos			Costo de personal directo				Otros cargos indirectos	
Fecha	Doc. No	Valor	Fecha	V/horas	No. Horas Prod	Valor	Ítem	Valor
2/6/2023	OT-03	\$ 67,81	2/6/2023	\$ 3,59	1,5	\$ 5,39	Otros costos de personal	\$ 27,62
2/6/2023	OT-14	\$ 19,61	2/6/2023	\$ 1,88	1	\$ 1,88	Otros cargos indirectos compartidos	\$ 3,79
2/6/2023	OT-15	\$ 1,50					Otros cargos indirectos restaurante	\$ 35,41
2/6/2023	OT-18	\$ 13,60						
<b>Sumatoria:</b>								
<b>Materiales e insumos</b>		\$ 102,51						
<b>Costo de personal</b>		\$ 7,27						
<b>(=) Costo primo</b>		\$ 109,78						
<b>Otros cargos indirectos</b>		\$ 66,82						
<b>(=) Costo de producción</b>		\$ 176,60						
<b>(=) Costo unitario</b>		\$ 5,89						

#### 4. Valoración de los costos de la orden de trabajo 4

**Tabla 59. Anexo - orden de compra 4**

					Orden de compra No.		4
Fecha de pedido			Proveedor	Varios	Fecha de entrega		
Día	Mes	Año	Dirección		Día	Mes	Año
1	junio	2023	Teléfono		1	junio	2023
Forma de pago		Efectivo		Despachar a			
Cantidad	Unidad de medida	Descripción			Valor unitario	Valor total	
453,59	Gramos	Costillas de cerdo			\$ 0,00	\$ 1,80	
453,59	Gramos	Orégano			\$ 0,01	\$ 2,85	
453,59	Gramos	Comino			\$ 0,01	\$ 3,00	
1.000,00	Gramos	Sal Cris-sal			\$ 0,00	\$ 0,50	
1.000,00	Mililitros	Vinagre blanco doña petra			\$ 0,00	\$ 2,82	
1.000,00	Mililitros	Jugo de naranja Tru			\$ 0,00	\$ 0,99	
3.785,41	Mililitros	Salsa de tomate los andes			\$ 0,00	\$ 7,22	
2.000,00	Gramos	Azúcar San Carlos			\$ 0,00	\$ 2,00	
Solicitado por:		Autorizado por:			Total 12%	\$ 7,22	
					Total 0%	\$ 13,96	
					Descuento	\$ -	
					IVA 12%	\$ 0,87	
					Total	\$ 22,05	

**Tabla 60. Anexo - requisición de materiales 4**

					Requisición de materiales No.		4
Fecha			Departamento solicitante		Clase de trabajo		
Día	Mes	Año	Restaurante		Manual		
2	junio	2023					
Cantidad	Unidad de medida	Descripción			Valor unitario	Valor total	Orden de trabajo
21.772,42	Gramos	Costillas de cerdo			\$ 0,00	\$ 86,40	4
25,00	Gramos	Orégano			\$ 0,01	\$ 0,16	4
25,00	Gramos	Comino			\$ 0,01	\$ 0,17	4
50,00	Gramos	Sal Cris-sal			\$ 0,00	\$ 0,03	4
1.200,00	Mililitros	Vinagre blanco doña petra			\$ 0,00	\$ 3,38	4
1.200,00	Mililitros	Jugo de naranja Tru			\$ 0,00	\$ 1,19	4
600,00	Mililitros	Salsa de tomate los andes			\$ 0,00	\$ 1,14	4
300,00	Gramos	Azúcar San Carlos			\$ 0,00	\$ 0,30	4
Solicitado por:		Entregado por:			Recibido por:		




**Tabla 61. Anexo - Hoja de costos O.T. 4**

						<b>Hoja de costos</b>		
<b>Cliente:</b>						<b>Orden de trabajo No.:</b>		4
<b>Producto:</b>		Costilla de cerdo agridulce				<b>Cantidad:</b>		30
<b>Fecha de inicio:</b>		2/6/2023				<b>Fecha de terminación</b>		2/6/2023
<b>Precio de venta:</b>								
Materiales e insumos directos			Costo de personal directo				Otros cargos indirectos	
Fecha	Doc. No	Valor	Fecha	V/horas	No. Horas Prod	Valor	Ítem	Valor
2/6/2023	OT-04	\$ 92,76	2/6/2023	\$ 3,59	1,75	\$ 6,29	Otros costos de personal	\$ 35,81
2/6/2023	OT-13	\$ 6,24	2/6/2023	\$ 1,88	1,25	\$ 2,34	Otros cargos indirectos compartidos	\$ 3,79
2/6/2023	OT-14	\$ 19,61					Otros cargos indirectos restaurante	\$ 35,99
2/6/2023	OT-15	\$ 1,50						
2/6/2023	OT-18	\$ 13,60						
<b>Sumatoria:</b>								
<b>Materiales e insumos</b>		\$ 133,71						
<b>Costo de personal</b>		\$ 8,63						
<b>(=) Costo primo</b>		\$ 142,34						
<b>Otros cargos indirectos</b>		\$ 75,60						
<b>(=) Costo de producción</b>		\$ 217,94						
<b>(=) Costo unitario</b>		\$ 7,26						

## 5. Valoración de los costos de la orden de trabajo 5

**Tabla 62. Anexo - orden de compra 5**

					Orden de compra No.		5
Fecha de pedido			Proveedor	Varios	Fecha de entrega		
Día	Mes	Año	Dirección		Día	Mes	Año
1	junio	2023	Teléfono		1	junio	2023
Forma de pago		Efectivo		Despachar a			
Cantidad	Unidad de medida	Descripción			Valor unitario	Valor total	
453,59	Gramos	Lomo fino			\$ 0,01	\$ 5,99	
220,00	Gramos	Champiñones Cepa			\$ 0,01	\$ 1,85	
100,00	Gramos	Tocineta rebanada La europea			\$ 0,01	\$ 1,15	
1.000,00	Mililitros	Crema de leche La Lechera			\$ 0,00	\$ 4,01	
1.000,00	Gramos	Mantequilla Bonella			\$ 0,00	\$ 3,49	
4.000,00	Gramos	Mostaza Maggi			\$ 0,00	\$ 12,00	
100,00	Gramos	Pimienta Condimensa			\$ 0,02	\$ 2,45	
1.000,00	Gramos	Sal Cris-sal			\$ 0,00	\$ 0,50	
45.500,00	Gramos	Cebolla			\$ 0,00	\$ 35,00	
<b>Solicitado por:</b>		<b>Autorizado por:</b>			<b>Total 12%</b>	\$ 13,85	
					<b>Total 0%</b>	\$ 17,59	
					<b>Descuento</b>	\$ -	
					<b>IVA 12%</b>	\$ 1,66	
					<b>Total</b>	\$ 33,10	

**Tabla 63. Anexo - requisición de materiales 5**


					Requisición de materiales No.		5
Fecha			Departamento solicitante		Clase de trabajo		
Día	Mes	Año	Restaurante		Manual		
2	junio	2023					
Cantidad	Unidad de medida	Descripción			Valor unitario	Valor total	Orden de trabajo
7.500,00	Gramos	Lomo fino			\$ 0,01	\$ 99,04	5
1.500,00	Gramos	Champiñones Cepa			\$ 0,01	\$ 12,61	5
1.500,00	Gramos	Tocineta rebanada La europea			\$ 0,01	\$ 17,25	5
7.500,00	Mililitros	Crema de leche La Lechera			\$ 0,00	\$ 30,08	5
600,00	Gramos	Mantequilla Bonella			\$ 0,00	\$ 2,09	5
300,00	Gramos	Mostaza Maggi			\$ 0,00	\$ 0,90	5
150,00	Gramos	Pimienta Condimensa			\$ 0,02	\$ 3,68	5
150,00	Gramos	Sal Cris-sal			\$ 0,00	\$ 0,08	5
6.000,00	Gramos	Cebolla			\$ 0,00	\$ 4,62	5
<b>Solicitado por:</b>		<b>Entregado por:</b>			<b>Recibido por:</b>		

**Tabla 64. Anexo - Hoja de costos O.T. 5**

						Hoja de costos		
<b>Cliente:</b>						<b>Orden de trabajo No.:</b>		5
<b>Producto:</b>		Filet mignon de lomo				<b>Cantidad:</b>		30
<b>Fecha de inicio:</b>		2/6/2023				<b>Fecha de terminación</b>		2/6/2023
<b>Precio de venta:</b>								
Materiales e insumos directos			Costo de personal directo				Otros cargos indirectos	
Fecha	Doc. No	Valor	Fecha	V/horas	No. Horas Prod	Valor	Ítem	Valor
2/6/2023	OT-05	\$ 170,34	2/6/2023	\$ 3,59	1,5	\$ 5,39	Otros costos de personal	\$ 55,08
2/6/2023	OT-13	\$ 6,24	2/6/2023	\$ 1,88	1,5	\$ 2,81	Otros cargos indirectos compartidos	\$ 3,79
2/6/2023	OT-14	\$ 19,61					Otros cargos indirectos restaurante	\$ 35,99
2/6/2023	OT-17	\$ 0,93						
2/6/2023	OT-18	\$ 13,60						
<b>Sumatoria:</b>								
<b>Materiales e insumos</b>		\$ 210,72						
<b>Costo de personal</b>		\$ 8,20						
<b>(=) Costo primo</b>		\$ 218,93						
<b>Otros cargos indirectos</b>		\$ 94,86						
<b>(=) Costo de producción</b>		\$ 313,79						
<b>(=) Costo unitario</b>		\$ 10,46						

## 6. Valoración de los costos de la orden de trabajo 6


**Tabla 65. Anexo - orden de compra 6**

					Orden de compra No.		6
Fecha de pedido			Proveedor	Varios	Fecha de entrega		
Día	Mes	Año	Dirección		Día	Mes	Año
1	junio	2023	Teléfono		1	junio	2023
Forma de pago		Efectivo		Despachar a			
Cantidad	Unidad de medida	Descripción			Valor unitario	Valor total	
454,00	Gramos	Lomo fino			\$ 0,01	\$ 5,99	
220,00	Gramos	Champiñones			\$ 0,01	\$ 1,85	
1.000,00	Mililitros	Crema de leche			\$ 0,00	\$ 4,01	
1.000,00	Gramos	Mantequilla			\$ 0,00	\$ 3,49	
4.000,00	Gramos	Mostaza			\$ 0,00	\$ 12,00	
100,00	Gramos	Pimienta			\$ 0,02	\$ 2,45	
1.000,00	Gramos	Sal			\$ 0,00	\$ 0,50	
45.500,00	Gramos	Cebolla			\$ 0,00	\$ 35,00	
Solicitado por:		Autorizado por:			<b>Total 12%</b>	\$ 16,01	
					<b>Total 0%</b>	\$ 49,28	
					<b>Descuento</b>	\$ -	
					<b>IVA 12%</b>	\$ 1,92	
					<b>Total</b>	\$ 67,21	

**Tabla 66. Anexo - requisición de materiales 6**


					Requisición de materiales No.		6
Fecha			Departamento solicitante		Clase de trabajo		
Día	Mes	Año	Restaurante		Manual		
2	junio	2023					
Cantidad	Unidad de medida	Descripción			Valor unitario	Valor total	Orden de trabajo
7.500,00	Gramos	Lomo fino			\$ 0,01	\$ 98,95	6
1.500,00	Gramos	Champiñones			\$ 0,01	\$ 12,61	6
7.500,00	Mililitros	Crema de leche			\$ 0,00	\$ 30,08	6
600,00	Gramos	Mantequilla			\$ 0,00	\$ 2,09	6
300,00	Gramos	Mostaza			\$ 0,00	\$ 0,90	6
150,00	Gramos	Pimienta			\$ 0,02	\$ 3,68	6
150,00	Gramos	Sal			\$ 0,00	\$ 0,08	6
6.000,00	Gramos	Cebolla			\$ 0,00	\$ 4,62	6
Solicitado por:		Entregado por:		Recibido por:			

**Tabla 67. Anexo - Hoja de costos O.T. 6**

						Hoja de costos		
<b>Cliente:</b>						<b>Orden de trabajo No.:</b>		6
<b>Producto:</b>		Strogonoff de lomo				<b>Cantidad:</b>		30
<b>Fecha de inicio:</b>		2/6/2023				<b>Fecha de terminación</b>		2/6/2023
<b>Precio de venta:</b>								
Materiales e insumos directos			Costo de personal directo				Otros cargos indirectos	
Fecha	Doc. No	Valor	Fecha	V/horas	No. Horas Prod	Valor	Ítem	Valor
2/6/2023	OT-06	\$ 153,00	2/6/2023	\$ 3,59	1,5	\$ 5,39	Otros costos de personal	\$ 50,86
2/6/2023	OT-13	\$ 6,24	2/6/2023	\$ 1,88	1,5	\$ 2,81	Otros cargos indirectos compartidos	\$ 3,79
2/6/2023	OT-14	\$ 19,61					Otros cargos indirectos restaurante	\$ 35,99
2/6/2023	OT-15	\$ 1,50						
2/6/2023	OT-18	\$ 13,60						
<b>Sumatoria:</b>								
<b>Materiales e insumos</b>		\$ 193,95						
<b>Costo de personal</b>		\$ 8,20						
<b>(=) Costo primo</b>		\$ 202,15						
<b>Otros cargos indirectos</b>		\$ 90,64						
<b>(=) Costo de producción</b>		\$ 292,80						
<b>(=) Costo unitario</b>		\$ 9,76						

## 7. Valoración de los costos de la orden de trabajo 7


**Tabla 68. Anexo - orden de compra 7**

				Orden de compra No.		7	
Fecha de pedido			Proveedor	Varios	Fecha de entrega		
Día	Mes	Año	Dirección		Día	Mes	Año
1	junio	2023	Teléfono		1	junio	2023
Forma de pago		Efectivo		Despachar a			
Cantidad	Unidad de medida	Descripción			Valor unitario	Valor total	
454,00	Gramos	Pechuga de pollo			\$ 0,00	\$ 1,99	
100,00	Gramos	Pimienta Condimensa			\$ 0,02	\$ 2,45	
1.000,00	Gramos	Sal Cris-sal			\$ 0,00	\$ 0,50	
330,00	Mililitros	Vino de pitahaya			\$ 0,01	\$ 3,75	
2.000,00	Gramos	Azúcar San Carlos			\$ 0,00	\$ 2,00	
1.000,00	Gramos	Mantequilla Bonella			\$ 0,00	\$ 3,49	
22.000,00	Gramos	Pitahaya			\$ 0,00	\$ 25,00	
Solicitado por:		Autorizado por:			Total 12%		
					Total 0%	\$ 39,18	
					Descuento	\$ -	
					IVA 12%	\$ -	
					Total	\$ 39,18	

**Tabla 69. Anexo - requisición de materiales 8**


				Requisición de materiales No.		7	
Fecha			Departamento solicitante		Clase de trabajo		
Día	Mes	Año	Restaurante		Manual		
2	junio	2023					
Cantidad	Unidad de medida	Descripción		Valor unitario	Valor total	Orden de trabajo	
9.000,00	Gramos	Pechuga de pollo		\$ 0,00	\$ 39,45	7	
150,00	Gramos	Pimienta Condimensa		\$ 0,02	\$ 3,68	7	
150,00	Gramos	Sal Cris-sal		\$ 0,00	\$ 0,08	7	
5.250,00	Mililitros	Vino de pitahaya		\$ 0,01	\$ 59,66	7	
150,00	Gramos	Azúcar San Carlos		\$ 0,00	\$ 0,15	7	
900,00	Gramos	Mantequilla Bonella		\$ 0,00	\$ 3,14	7	
9.000,00	Gramos	Pitahaya		\$ 0,00	\$ 10,23	7	
Solicitado por:		Entregado por:		Recibido por:			

**Tabla 70. Anexo - Hoja de costos O.T. 7**

						<b>Hoja de costos</b>		
<b>Cliente:</b>						<b>Orden de trabajo No.:</b>		7
<b>Producto:</b>		Medallones de pollo al vino de pitahaya				<b>Cantidad:</b>		30
<b>Fecha de inicio:</b>		2/6/2023				<b>Fecha de terminación</b>		2/6/2023
<b>Precio de venta:</b>								
Materiales e insumos directos			Costo de personal directo				Otros cargos indirectos	
Fecha	Doc. No	Valor	Fecha	V/horas	No. Horas Prod	Valor	Ítem	Valor
2/6/2023	OT-07	\$ 116,38	2/6/2023	\$ 3,59	1,5	\$ 5,39	Otros costos de personal	\$ 41,52
2/6/2023	OT-13	\$ 6,24	2/6/2023	\$ 1,88	1,25	\$ 2,34	Otros cargos indirectos compartidos	\$ 3,79
2/6/2023	OT-14	\$ 19,61					Otros cargos indirectos restaurante	\$ 35,70
2/6/2023	OT-15	\$ 1,50						
2/6/2023	OT-18	\$ 13,60						
<b>Sumatoria:</b>								
<b>Materiales e insumos</b>		\$ 157,32						
<b>Costo de personal</b>		\$ 7,74						
<b>(=) Costo primo</b>		\$ 165,06						
<b>Otros cargos indirectos</b>		\$ 81,02						
<b>(=) Costo de producción</b>		\$ 246,08						
<b>(=) Costo unitario</b>		\$ 8,20						

## 8. Valoración de los costos de la orden de trabajo 8

**Tabla 71. Anexo - orden de compra 8**


				Orden de compra No.		8	
Fecha de pedido			Proveedor	Varios	Fecha de entrega		
Día	Mes	Año	Dirección		Día	Mes	Año
1	junio	2023	Teléfono		1	junio	2023
Forma de pago		Efectivo		Despachar a			
Cantidad	Unidad de medida	Descripción			Valor unitario	Valor total	
400,00	Gramos	Tallarines don victorio			\$ 0,00	\$ 1,91	
454,00	Gramos	Calamar			\$ 0,01	\$ 4,00	
454,00	Gramos	Pulpo			\$ 0,02	\$ 9,27	
100,00	Unidades	Concha			\$ 0,20	\$ 20,00	
14,00	Unidades	Cangrejo			\$ 1,36	\$ 19,00	
2.267,96	Gramos	Camarón Santa Priscila			\$ 0,01	\$ 15,30	
20.000,00	Gramos	Ajo			\$ 0,00	\$ 46,00	
20.000,00	Gramos	Tomate de carne			\$ 0,00	\$ 9,00	
500,00	Gramos	Perejil			\$ 0,00	\$ 0,50	
500,00	Mililitros	Achiote La favorita			\$ 0,01	\$ 2,89	
<b>Solicitado por:</b>		<b>Autorizado por:</b>			<b>Total 12%</b>	\$ 2,89	
					<b>Total 0%</b>	\$ 124,98	
					<b>Descuento</b>	\$ -	
					<b>IVA 12%</b>	\$ 0,35	
					<b>Total</b>	\$ 128,22	

**Tabla 72. Anexo - requisición de materiales 8**

				Requisición de materiales No.		8	
Fecha			Departamento solicitante		Clase de trabajo		
Día	Mes	Año	Restaurante		Manual		
2	junio	2023					
Cantidad	Unidad de medida	Descripción			Valor unitario	Valor total	Orden de trabajo
3.999,90	Gramos	Tallarines don victorio			\$ 0,00	\$ 19,10	8
3.000,00	Gramos	Calamar			\$ 0,01	\$ 26,43	8
3.000,00	Gramos	Pulpo			\$ 0,02	\$ 61,26	8
150,00	Unidades	Concha			\$ 0,20	\$ 30,00	8
30,00	Unidades	Cangrejo			\$ 1,36	\$ 40,71	8
4.500,00	Gramos	Camarón Santa Priscila			\$ 0,01	\$ 30,36	8
750,00	Gramos	Ajo			\$ 0,00	\$ 1,73	8
13.500,00	Gramos	Tomate de carne			\$ 0,00	\$ 6,08	8
600,00	Gramos	Perejil			\$ 0,00	\$ 0,60	8
1.680,00	Mililitros	Achiote La favorita			\$ 0,01	\$ 9,71	8
<b>Solicitado por:</b>		<b>Entregado por:</b>			<b>Recibido por:</b>		



**Tabla 73. Anexo - Hoja de costos O.T. 8**

						Hoja de costos		
<b>Cliente:</b>						<b>Orden de trabajo No.:</b>		8
<b>Producto:</b>			Tallarines a la marinera			<b>Cantidad:</b>		30
<b>Fecha de inicio:</b>			2/6/2023			<b>Fecha de terminación</b>		2/6/2023
<b>Precio de venta:</b>								
Materiales e insumos directos			Costo de personal directo				Otros cargos indirectos	
Fecha	Doc. No	Valor	Fecha	V/horas	No. Horas Prod	Valor	Ítem	Valor
2/6/2023	OT-08	\$ 225,97	2/6/2023	\$ 3,59	1,25	\$ 4,49	Otros costos de personal	\$ 67,29
2/6/2023	OT-14	\$ 19,61	2/6/2023	\$ 1,88	1,5	\$ 2,81	Otros cargos indirectos compartidos	\$ 3,79
2/6/2023	OT-16	\$ 1,01					Otros cargos indirectos restaurante	\$ 35,70
2/6/2023	OT-18	\$ 13,60						
<b>Sumatoria:</b>								
<b>Materiales e insumos</b>		\$ 260,18						
<b>Costo de personal</b>		\$ 7,31						
<b>(=) Costo primo</b>		\$ 267,49						
<b>Otros cargos indirectos</b>		\$ 106,79						
<b>(=) Costo de producción</b>		\$ 374,28						
<b>(=) Costo unitario</b>		\$ 12,48						

## 9. Valoración de los costos de la orden de trabajo 9


**Tabla 74. Anexo - orden de compra 9**

					Orden de compra No.		9
Fecha de pedido			Proveedor	Varios	Fecha de entrega		
Día	Mes	Año	Dirección		Día	Mes	Año
1	junio	2023	Teléfono		1	junio	2023
Forma de pago		Efectivo		Despachar a			
Cantidad	Unidad de medida	Descripción			Valor unitario	Valor total	
2.267,96	Gramos	Camarón Santa Priscila			\$ 0,01	\$ 15,30	
1.000,00	Gramos	Sal Cris-sal			\$ 0,00	\$ 0,50	
100,00	Gramos	Pimienta Condimensa			\$ 0,02	\$ 2,45	
30,00	Unidades	Huevo			\$ 0,12	\$ 3,70	
2.000,00	Gramos	Harina YA			\$ 0,00	\$ 2,55	
200,00	Gramos	Apanadura Condimensa			\$ 0,00	\$ 0,59	
Solicitado por:		Autorizado por:			Total 12%		
					Total 0%		\$ 25,09
					Descuento		\$ -
					IVA 12%		\$ -
					Total		\$ 25,09

**Tabla 75. Anexo - requisición de materiales 9**


					Requisición de materiales No.		9
Fecha			Departamento solicitante		Clase de trabajo		
Día	Mes	Año	Restaurante		Manual		
2	junio	2023					
Cantidad	Unidad de medida	Descripción			Valor unitario	Valor total	Orden de trabajo
13.620,00	Gramos	Camarón Santa Priscila			\$ 0,01	\$ 91,88	9
300,00	Gramos	Sal Cris-sal			\$ 0,00	\$ 0,15	9
25,00	Gramos	Pimienta Condimensa			\$ 0,02	\$ 0,61	9
5,00	Unidades	Huevo			\$ 0,12	\$ 0,62	9
170,00	Gramos	Harina YA			\$ 0,00	\$ 0,22	9
255,00	Gramos	Apanadura Condimensa			\$ 0,00	\$ 0,75	9
Solicitado por:		Entregado por:			Recibido por:		

**Tabla 76. Anexo - Hoja de costos O.T. 9**

						Hoja de costos		
<b>Cliente:</b>						<b>Orden de trabajo No.:</b>		9
<b>Producto:</b>			Camarones apanados			<b>Cantidad:</b>		30
<b>Fecha de inicio:</b>			2/6/2023			<b>Fecha de terminación</b>		2/6/2023
<b>Precio de venta:</b>								
Materiales e insumos directos			Costo de personal directo				Otros cargos indirectos	
Fecha	Doc. No	Valor	Fecha	V/horas	No. Horas Prod	Valor	Ítem	Valor
2/6/2023	OT-09	\$ 94,23	2/6/2023	\$ 3,59	1,50	\$ 5,39	Otros costos de personal	\$ 35,84
2/6/2023	OT-13	\$ 6,24	2/6/2023	\$ 1,88	1,00	\$ 1,88	Otros cargos indirectos compartidos	\$ 3,79
2/6/2023	OT-14	\$ 19,61					Otros cargos indirectos restaurante	\$ 35,41
2/6/2023	OT-15	\$ 1,50						
2/6/2023	OT-18	\$ 13,60						
<b>Sumatoria:</b>								
<b>Materiales e insumos</b>		\$ 135,18						
<b>Costo de personal</b>		\$ 7,27						
<b>(=) Costo primo</b>		\$ 142,44						
<b>Otros cargos indirectos</b>		\$ 75,04						
<b>(=) Costo de producción</b>		\$ 217,48						
<b>(=) Costo unitario</b>		\$ 7,25						

## 10. Valoración de los costos de la orden de trabajo 10


**Tabla 77. Anexo - orden de compra 10**

					Orden de compra No.		10
Fecha de pedido			Proveedor	Varios	Fecha de entrega		
Día	Mes	Año	Dirección		Día	Mes	Año
1	junio	2023	Teléfono		1	junio	2023
Forma de pago		Efectivo		Despachar a			
Cantidad	Unidad de medida	Descripción			Valor unitario	Valor total	
2.267,96	Gramos	Camarón Santa Priscila			\$ 0,01	\$ 15,30	
454,00	Gramos	Calamar			\$ 0,01	\$ 4,00	
454,00	Gramos	Pulpo			\$ 0,02	\$ 9,27	
454,00	Gramos	Corvina blanca			\$ 0,01	\$ 5,33	
30,00	Unidades	Huevo			\$ 0,12	\$ 3,70	
2.000,00	Gramos	Harina YA			\$ 0,00	\$ 2,55	
1.000,00	Gramos	Sal Cris-sal			\$ 0,00	\$ 0,50	
454,00	Gramos	Langostino			\$ 0,02	\$ 7,99	
Solicitado por:		Autorizado por:			Total 12%		
					Total 0%		\$ 48,64
					Descuento		\$ -
					IVA 12%		\$ -
					Total		\$ 48,64

**Tabla 78. Anexo - requisición de materiales 10**

					Requisición de materiales No.		10
Fecha			Departamento solicitante		Clase de trabajo		
Día	Mes	Año	Restaurante		Manual		
2	junio	2023					
Cantidad	Unidad de medida	Descripción			Valor unitario	Valor total	Orden de trabajo
6.810,00	Gramos	Camarón Santa Priscila			\$ 0,01	\$ 45,94	10
6.810,00	Gramos	Calamar			\$ 0,01	\$ 60,00	10
6.810,00	Gramos	Pulpo			\$ 0,02	\$ 139,05	10
6.810,00	Gramos	Corvina blanca			\$ 0,01	\$ 79,95	10
3,00	Unidades	Huevo			\$ 0,12	\$ 0,37	10
102,00	Gramos	Harina YA			\$ 0,00	\$ 0,13	10
300,00	Gramos	Sal Cris-sal			\$ 0,00	\$ 0,15	10
1.800,00	Gramos	Langostino			\$ 0,02	\$ 31,68	10
Solicitado por:		Entregado por:			Recibido por:		

**Tabla 79. Anexo - Hoja de costos O.T. 10**

						Hoja de costos		
<b>Cliente:</b>						<b>Orden de trabajo No.:</b>		10
<b>Producto:</b>		Carrusel de mariscos				<b>Cantidad:</b>		30
<b>Fecha de inicio:</b>		2/6/2023				<b>Fecha de terminación</b>		2/6/2023
<b>Precio de venta:</b>								
Materiales e insumos directos			Costo de personal directo				Otros cargos indirectos	
Fecha	Doc. No	Valor	Fecha	V/horas	No. Horas Prod	Valor	Ítem	Valor
2/6/2023	OT-10	\$ 357,27	2/6/2023	\$ 3,59	1,00	\$ 3,59	Otros costos de personal	\$ 99,61
2/6/2023	OT-18	\$ 13,60	2/6/2023	\$ 1,88	1,00	\$ 1,88	Otros cargos indirectos compartidos	\$ 3,79
2/6/2023	OT-14	\$ 19,61					Otros cargos indirectos restaurante	\$ 34,82
<b>Sumatoria:</b>								
<b>Materiales e insumos</b>		\$ 390,48						
<b>Costo de personal</b>		\$ 5,47						
<b>(=) Costo primo</b>		\$ 395,95						
<b>Otros cargos indirectos</b>		\$ 138,22						
<b>(=) Costo de producción</b>		\$ 534,17						
<b>(=) Costo unitario</b>		\$ 17,81						

## 11. Valoración de los costos de la orden de trabajo 11

Tabla 80. Anexo - orden de compra 11




				Orden de compra No.		11	
Fecha de pedido			Proveedor	Varios	Fecha de entrega		
Día	Mes	Año	Dirección		Día	Mes	Año
1	junio	2023	Teléfono		1	junio	2023
Forma de pago		Efectivo		Despachar a			
Cantidad	Unidad de medida	Descripción			Valor unitario	Valor total	
454,00	Gramos	Pescado			\$ 0,01	\$ 5,20	
1.000,00	Gramos	Sal Cris-sal			\$ 0,00	\$ 0,50	
100,00	Gramos	Pimienta Condimensa			\$ 0,02	\$ 2,45	
30,00	Unidades	Huevo			\$ 0,12	\$ 3,70	
2.000,00	Gramos	Harina YA			\$ 0,00	\$ 2,55	
Solicitado por:		Autorizado por:			Total 12%		
					Total 0%		\$ 14,40
					Descuento		\$ -
					IVA 12%		\$ -
					Total		\$ 14,40

Tabla 81. Anexo - requisición de materiales 11


				Requisición de materiales No.		11	
Fecha			Departamento solicitante		Clase de trabajo		
Día	Mes	Año	Restaurante		Manual		
2	junio	2023					
Cantidad	Unidad de medida	Descripción			Valor unitario	Valor total	Orden de trabajo
6.810,00	Gramos	Pescado			\$ 0,01	\$ 78,00	11
50,00	Gramos	Sal Cris-sal			\$ 0,00	\$ 0,03	11
25,00	Gramos	Pimienta Condimensa			\$ 0,02	\$ 0,61	11
3,00	Unidades	Huevo			\$ 0,12	\$ 0,37	11
204,00	Gramos	Harina YA			\$ 0,00	\$ 0,26	11
Solicitado por:		Entregado por:			Recibido por:		

**Tabla 82. Anexo - Hoja de costos O.T. 11**

						<b>Hoja de costos</b>		
<b>Cliente:</b>						<b>Orden de trabajo No.:</b>		11
<b>Producto:</b>		Chicharrón de pescado				<b>Cantidad:</b>		30
<b>Fecha de inicio:</b>		2/6/2023				<b>Fecha de terminación</b>		2/6/2023
<b>Precio de venta:</b>								
Materiales e insumos directos			Costo de personal directo				Otros cargos indirectos	
Fecha	Doc. No	Valor	Fecha	V/horas	No. Horas Prod	Valor	Ítem	Valor
2/6/2023	OT-11	\$ 79,27	2/6/2023	\$ 3,59	1,00	\$ 3,59	Otros costos de personal	\$ 31,24
2/6/2023	OT-18	\$ 13,60	2/6/2023	\$ 1,88	1,00	\$ 1,88	Otros cargos indirectos compartidos	\$ 3,79
2/6/2023	OT-13	\$ 6,24					Otros cargos indirectos restaurante	\$ 34,82
2/6/2023	OT-14	\$ 19,61						
<b>Sumatoria:</b>								
<b>Materiales e insumos</b>		\$ 118,71						
<b>Costo de personal</b>		\$ 5,47						
<b>(=) Costo primo</b>		\$ 124,18						
<b>Otros cargos indirectos</b>		\$ 69,86						
<b>(=) Costo de producción</b>		\$ 194,04						
<b>(=) Costo unitario</b>		\$ 6,47						

## 12. Valoración de los costos de la orden de trabajo 12

**Tabla 83. Anexo - orden de compra 12**


					Orden de compra No.		12	
Fecha de pedido			Proveedor	Varios	Fecha de entrega			
Día	Mes	Año	Dirección		Día	Mes	Año	
1	junio	2023	Teléfono		1	junio	2023	
Forma de pago		Efectivo		Despachar a				
Cantidad	Unidad de medida	Descripción			Valor unitario	Valor total		
2.267,96	Gramos	Camarón Santa Priscila			\$ 0,01	\$ 15,30		
454,00	Gramos	Calamar			\$ 0,01	\$ 4,00		
454,00	Gramos	Pulpo			\$ 0,02	\$ 9,27		
100,00	Unidades	Concha			\$ 0,20	\$ 20,00		
29.500,00	Gramos	Pimiento rojo			\$ 0,00	\$ 14,00		
29.500,00	Gramos	Pimiento verde			\$ 0,00	\$ 14,00		
45.500,00	Gramos	Cebolla colorada			\$ 0,00	\$ 35,00		
500,00	Gramos	Hiervita			\$ 0,00	\$ 0,50		
500,00	Gramos	Cilantro			\$ 0,00	\$ 0,50		
20.000,00	Mililitros	Aceite El cocinero			\$ 0,00	\$ 48,00		
1.000,00	Mililitros	Vinagre blanco doña petra			\$ 0,00	\$ 2,82		
4.000,00	Gramos	Mostaza Maggi			\$ 0,00	\$ 12,00		
1.000,00	Gramos	Sal Cris-sal			\$ 0,00	\$ 0,50		
100,00	Gramos	Pimienta Condimensa			\$ 0,02	\$ 2,45		
3.785,41	Mililitros	Salsa de tomate los andes			\$ 0,00	\$ 7,22		
<b>Solicitado por:</b>		<b>Autorizado por:</b>			<b>Total 12%</b>	\$ 15,80		
					<b>Total 0%</b>	\$ 169,76		
					<b>IVA 12%</b>	\$ 1,90		
					<b>Total</b>	\$ 187,46		



**Tabla 84. Anexo - requisición de materiales 12**

			Requisición de materiales No.	12	
Fecha			Departamento solicitante	Clase de trabajo	
Día	Mes	Año	Restaurante	Manual	
2	junio	2023			
Cantidad	Unidad de medida	Descripción	Valor unitario	Valor total	Orden de trabajo
2.270,00	Gramos	Camarón Santa Priscila	\$ 0,01	\$ 15,31	12
2.270,00	Gramos	Calamar	\$ 0,01	\$ 20,00	12
2.270,00	Gramos	Pulpo	\$ 0,02	\$ 46,35	12
115,00	Unidades	Concha	\$ 0,20	\$ 23,00	12
650,00	Gramos	Pimiento rojo	\$ 0,00	\$ 0,31	12
650,00	Gramos	Pimiento verde	\$ 0,00	\$ 0,31	12
1.000,00	Gramos	Cebolla colorada	\$ 0,00	\$ 0,77	12
75,00	Gramos	Hiervita	\$ 0,00	\$ 0,08	12
75,00	Gramos	Cilantro	\$ 0,00	\$ 0,08	12
2.500,00	Mililitros	Aceite El cocinero	\$ 0,00	\$ 6,00	12
2.500,00	Mililitros	Vinagre blanco doña petra	\$ 0,00	\$ 7,05	12
750,00	Gramos	Mostaza Maggi	\$ 0,00	\$ 2,25	12
100,00	Gramos	Sal Cris-sal	\$ 0,00	\$ 0,05	12
100,00	Gramos	Pimienta Condimensa	\$ 0,02	\$ 2,45	12
1.500,00	Mililitros	Salsa de tomate los andes	\$ 0,00	\$ 2,86	12
<b>Solicitado por:</b>			<b>Entregado por:</b>		<b>Recibido por:</b>

**Tabla 85. Anexo - Hoja de costos O.T. 12**

						Hoja de costos		
<b>Cliente:</b>						<b>Orden de trabajo No.:</b>		12
<b>Producto:</b>		Salpicón de mariscos				<b>Cantidad:</b>		30
<b>Fecha de inicio:</b>		2/6/2023				<b>Fecha de terminación</b>		2/6/2023
<b>Precio de venta:</b>								
Materiales e insumos directos			Costo de personal directo				Otros cargos indirectos	
Fecha	Doc. No	Valor	Fecha	V/horas	No. Horas Prod	Valor	Ítem	Valor
2/6/2023	OT-12	\$ 126,86	2/6/2023	\$ 3,59	1,50	\$ 5,39	Otros costos de personal	\$ 42,22
2/6/2023	OT-18	\$ 13,60	2/6/2023	\$ 1,88	1,25	\$ 2,34	Otros cargos indirectos compartidos	\$ 3,79
2/6/2023	OT-14	\$ 19,61					Otros cargos indirectos restaurante	\$ 35,70
<b>Sumatoria:</b>								
<b>Materiales e insumos</b>		\$ 160,07						
<b>Costo de personal</b>		\$ 7,74						
<b>(=) Costo primo</b>		\$ 167,80						
<b>Otros cargos indirectos</b>		\$ 81,71						
<b>(=) Costo de producción</b>		\$ 249,51						
<b>(=) Costo unitario</b>		\$ 8,32						

### 13. Valoración de los costos de la orden de trabajo 20

Tabla 86. Anexo - orden de compra 20




					Orden de compra No.	20	
Fecha de pedido			Proveedor	Varios	Fecha de entrega		
Día	Mes	Año	Dirección		Día	Mes	Año
1	junio	2023	Teléfono		1	junio	2023
Forma de pago		Efectivo		Despachar a			
Cantidad	Unidad de medida	Descripción			Valor unitario	Valor total	
45.000,00	Gramos	Verde (racima)			\$ 0,00	\$ 7,00	
1.000,00	Gramos	Mantequilla Bonella			\$ 0,00	\$ 3,49	
1.000,00	Gramos	Sal Cris-sal			\$ 0,00	\$ 0,50	
30,00	Unidades	Huevo			\$ 0,12	\$ 3,70	
453,59	Gramos	Queso			\$ 0,00	\$ 1,80	
Solicitado por:			Autorizado por:		Total 12%		
					Total 0%	\$ 16,49	
					Descuento	\$ -	
					IVA 12%	\$ -	
					Total	\$ 16,49	

Tabla 87. Anexo - requisición de materiales 20

					Requisición de materiales No.	20	
Fecha			Departamento solicitante	Clase de trabajo			
Día	Mes	Año	Restaurante	Manual			
2	junio	2023					
Cantidad	Unidad de medida	Descripción			Valor unitario	Valor total	Orden de trabajo
7.000,00	Gramos	Verde (racima)			\$ 0,00	\$ 1,09	20
525,00	Gramos	Mantequilla Bonella			\$ 0,00	\$ 1,83	20
350,00	Gramos	Sal Cris-sal			\$ 0,00	\$ 0,18	20
70,00	Unidades	Huevo			\$ 0,12	\$ 8,63	20
1.750,00	Gramos	Queso			\$ 0,00	\$ 6,94	20
Solicitado por:			Entregado por:		Recibido por:		

**Tabla 88. Anexo - Hoja de costos O.T. 20**

						<b>Hoja de costos</b>		
<b>Cliente:</b>						<b>Orden de trabajo No.:</b>		20
<b>Producto:</b>		Bolón tradicional				<b>Cantidad:</b>		35
<b>Fecha de inicio:</b>		2/6/2023				<b>Fecha de terminación</b>		2/6/2023
<b>Precio de venta:</b>								
Materiales e insumos			Costo de personal				Otros cargos indirectos	
Fecha	Doc. No	Valor	Fecha	V/horas	No. Horas Prod	Valor	Ítem	Valor
2/6/2023	OT-20	\$ 18,67	2/6/2023	\$ 3,59	1,25	\$ 4,49	Otros costos de personal	\$ 10,53
2/6/2023	OT-18	\$ 15,87	2/6/2023	\$ 1,88	1,50	\$ 2,81	Otros cargos indirectos compartidos	\$ 4,43
							Otros cargos indirectos restaurante	\$ 40,93
<b>Sumatoria:</b>								
<b>Materiales e insumos</b>		\$ 34,54						
<b>Costo de personal</b>		\$ 7,31						
<b>(=) Costo primo</b>		\$ 41,85						
<b>Otros cargos indirectos</b>		\$ 55,89						
<b>(=) Costo de producción</b>		\$ 97,73						
<b>(=) Costo unitario</b>		\$ 2,79						

#### 14. Valoración de los costos de la orden de trabajo 21

Tabla 89. Anexo - orden de compra 21



				Orden de compra No.	21		
Fecha de pedido			Proveedor	Varios	Fecha de entrega		
Día	Mes	Año	Dirección		Día	Mes	Año
1	junio	2023	Teléfono		1	junio	2023
Forma de pago		Efectivo		Despachar a			
Cantidad	Unidad de medida	Descripción		Valor unitario	Valor total		
45.000,00	Gramos	Verde (racima)		\$ 0,00	\$ 7,00		
1.000,00	Gramos	Mantequilla Bonella		\$ 0,00	\$ 3,49		
1.000,00	Gramos	Sal Cris-sal		\$ 0,00	\$ 0,50		
30,00	Unidades	Huevo		\$ 0,12	\$ 3,70		
453,59	Gramos	Queso		\$ 0,00	\$ 1,80		
453,59	Gramos	Carne de cerdo		\$ 0,01	\$ 2,29		
45.500,00	Gramos	Cebolla colorada		\$ 0,00	\$ 35,00		
500,00	Gramos	Cebolla blanca		\$ 0,00	\$ 1,30		
500,00	Gramos	Cilantro		\$ 0,00	\$ 0,50		
Solicitado por:		Autorizado por:		Total 12%			
				Total 0%		\$ 18,78	
				Descuento		\$ -	
				IVA 12%		\$ -	
				Total		\$ 18,78	

Tabla 90. Anexo - requisición de materiales 21

				Requisición de materiales No.	21	
Fecha			Departamento solicitante	Clase de trabajo		
Día	Mes	Año	Restaurante	Manual		
2	junio	2023				
Cantidad	Unidad de medida	Descripción		Valor unitario	Valor total	Orden de trabajo
7.000,00	Gramos	Verde (racima)		\$ 0,00	\$ 1,09	21
525,00	Gramos	Mantequilla Bonella		\$ 0,00	\$ 1,83	21
75,00	Gramos	Sal Cris-sal		\$ 0,00	\$ 0,04	21
70,00	Unidades	Huevo		\$ 0,12	\$ 8,63	21
1.750,00	Gramos	Queso		\$ 0,00	\$ 6,94	21
3.500,00	Gramos	Carne de cerdo		\$ 0,01	\$ 17,67	21
3.500,00	Gramos	Cebolla colorada		\$ 0,00	\$ 2,69	21
1.750,00	Gramos	Cebolla blanca		\$ 0,00	\$ 4,55	21
100,00	Gramos	Cilantro		\$ 0,00	\$ 0,10	21
Solicitado por:		Entregado por:		Recibido por:		

**Tabla 91. Anexo - Hoja de costos O.T. 21**

						<b>Hoja de costos</b>		
<b>Cliente:</b>						<b>Orden de trabajo No.:</b>		21
<b>Producto:</b>		Bolón de chicharrón				<b>Cantidad:</b>		35
<b>Fecha de inicio:</b>		2/6/2023				<b>Fecha de terminación</b>		2/6/2023
<b>Precio de venta:</b>								
Materiales e insumos			Costo de personal				Otros cargos indirectos	
Fecha	Doc. No	Valor	Fecha	V/horas	No. Horas Prod	Valor	Ítem	Valor
2/6/2023	OT-21	\$ 43,55	2/6/2023	\$ 3,59	1,50	\$ 5,39	Otros costos de personal	\$ 17,01
2/6/2023	OT-18	\$ 15,87	2/6/2023	\$ 1,88	1,50	\$ 2,81	Otros cargos indirectos compartidos	\$ 4,43
							Otros cargos indirectos restaurante	\$ 10,25
<b>Sumatoria:</b>								
<b>Materiales e insumos</b>		\$ 59,42						
<b>Costo de personal</b>		\$ 8,20						
<b>(=) Costo primo</b>		\$ 67,62						
<b>Otros cargos indirectos</b>		\$ 31,69						
<b>(=) Costo de producción</b>		\$ 99,31						
<b>(=) Costo unitario</b>		\$ 2,84						

## 15. Valoración de los costos de la orden de trabajo 22

Tabla 92. Anexo - orden de compra 22



				Orden de compra No.		22	
Fecha de pedido			Proveedor	Varios	Fecha de entrega		
Día	Mes	Año	Dirección		Día	Mes	Año
1	junio	2023	Teléfono		1	junio	2023
Forma de pago		Efectivo		Despachar a			
Cantidad	Unidad de medida	Descripción			Valor unitario	Valor total	
45.000,00	Gramos	Verde (racima)			\$ 0,00	\$ 7,00	
1.000,00	Gramos	Mantequilla Bonella			\$ 0,00	\$ 3,49	
1.000,00	Gramos	Sal Cris-sal			\$ 0,00	\$ 0,50	
2.267,96	Gramos	Camarón Santa Priscila			\$ 0,01	\$ 15,30	
500,00	Gramos	Cebolla blanca			\$ 0,00	\$ 1,30	
30,00	Unidades	Huevo			\$ 0,08	\$ 2,30	
453,59	Gramos	Queso			\$ 0,01	\$ 3,30	
Solicitado por:		Autorizado por:			Total 12%		
					Total 0%	\$ 29,89	
					Descuento	\$ -	
					IVA 12%	\$ -	
					Total	\$ 29,89	

Tabla 93. Anexo - requisición de materiales 22

				Requisición de materiales No.		22	
Fecha			Departamento solicitante		Clase de trabajo		
Día	Mes	Año	Restaurante		Manual		
2	junio	2023					
Cantidad	Unidad de medida	Descripción			Valor unitario	Valor total	Orden de trabajo
7.000,00	Gramos	Verde (racima)			\$ 0,00	\$ 1,09	22
525,00	Gramos	Mantequilla Bonella			\$ 0,00	\$ 1,83	22
75,00	Gramos	Sal Cris-sal			\$ 0,00	\$ 0,04	22
4.375,00	Gramos	Camarón Santa Priscila			\$ 0,01	\$ 29,51	22
3.500,00	Gramos	Cebolla blanca			\$ 0,00	\$ 9,10	22
70,00	Unidades	Huevo			\$ 0,08	\$ 5,37	22
1.750,00	Gramos	Queso			\$ 0,01	\$ 12,73	22
Solicitado por:		Entregado por:		Recibido por:			

**Tabla 94. Anexo - Hoja de costos O.T. 22**

						<b>Hoja de costos</b>		
<b>Cliente:</b>						<b>Orden de trabajo No.:</b>		22
<b>Producto:</b>		Bolón de camarón				<b>Cantidad:</b>		35
<b>Fecha de inicio:</b>		2/6/2023				<b>Fecha de terminación</b>		2/6/2023
<b>Precio de venta:</b>								
Materiales e insumos			Costo de personal				Otros cargos indirectos	
Fecha	Doc. No	Valor	Fecha	V/horas	No. Horas Prod	Valor	Ítem	Valor
2/6/2023	OT-22	\$ 59,67	2/6/2023	\$ 3,59	1,25	\$ 4,49	Otros costos de personal	\$ 20,84
2/6/2023	OT-18	\$ 15,87	2/6/2023	\$ 1,88	1,50	\$ 2,81	Otros cargos indirectos compartidos	\$ 4,43
							Otros cargos indirectos restaurante	\$ 9,96
<b>Sumatoria:</b>								
<b>Materiales e insumos</b>		\$ 75,54						
<b>Costo de personal</b>		\$ 7,31						
<b>(=) Costo primo</b>		\$ 82,84						
<b>Otros cargos indirectos</b>		\$ 35,22						
<b>(=) Costo de producción</b>		\$ 118,07						
<b>(=) Costo unitario</b>		\$ 3,37						



## 16. Valoración de los costos de la orden de trabajo 23

Tabla 95. Anexo - orden de compra 23



					Orden de compra No.	23	
Fecha de pedido			Proveedor	Varios	Fecha de entrega		
Día	Mes	Año	Dirección		Día	Mes	Año
1	junio	2023	Teléfono		1	junio	2023
Forma de pago		Efectivo		Despachar a			
Cantidad	Unidad de medida	Descripción			Valor unitario	Valor total	
45.000,00	Gramos	Verde (racima)			\$ 0,00	\$ 7,00	
1.000,00	Gramos	Mantequilla Bonella			\$ 0,00	\$ 3,49	
1.000,00	Gramos	Sal Cris-sal			\$ 0,00	\$ 0,50	
45.500,00	Gramos	Cebolla colorada			\$ 0,00	\$ 35,00	
500,00	Gramos	Cebolla blanca			\$ 0,00	\$ 1,30	
500,00	Gramos	Hiervita			\$ 0,00	\$ 0,50	
Solicitado por:		Autorizado por:			Total 12%		
					Total 0%	\$ 47,79	
					Descuento	\$ -	
					IVA 12%	\$ -	
					Total	\$ 47,79	

Tabla 96. Anexo - requisición de materiales 23


					Requisición de materiales No.	23	
Fecha			Departamento solicitante	Clase de trabajo			
Día	Mes	Año	Restaurante	Manual			
2	junio	2023					
Cantidad	Unidad de medida	Descripción		Valor unitario	Valor total	Orden de trabajo	
7.000,00	Gramos	Verde (racima)		\$ 0,00	\$ 1,09	23	
525,00	Gramos	Mantequilla Bonella		\$ 0,00	\$ 1,83	23	
75,00	Gramos	Sal Cris-sal		\$ 0,00	\$ 0,04	23	
3.500,00	Gramos	Cebolla colorada		\$ 0,00	\$ 2,69	23	
2.450,00	Gramos	Cebolla blanca		\$ 0,00	\$ 6,37	23	
150,00	Gramos	Hiervita		\$ 0,00	\$ 0,15	23	
Solicitado por:		Entregado por:		Recibido por:			

**Tabla 97. Anexo - Hoja de costos O.T. 23**

						<b>Hoja de costos</b>		
<b>Cliente:</b>						<b>Orden de trabajo No.:</b>		23
<b>Producto:</b>		Majado				<b>Cantidad:</b>		35
<b>Fecha de inicio:</b>		2/6/2023				<b>Fecha de terminación</b>		2/6/2023
<b>Precio de venta:</b>								
Materiales e insumos			Costo de personal				Otros cargos indirectos	
Fecha	Doc. No	Valor	Fecha	V/horas	No. Horas Prod	Valor	Ítem	Valor
2/6/2023	OT-23	\$ 12,17	2/6/2023	\$ 3,59	1,00	\$ 3,59	Otros costos de personal	\$ 8,43
2/6/2023	OT-18	\$ 15,87	2/6/2023	\$ 1,88	1,00	\$ 1,88	Otros cargos indirectos compartidos	\$ 4,43
							Otros cargos indirectos restaurante	\$ 9,08
<b>Sumatoria:</b>								
<b>Materiales e insumos</b>		\$ 28,04						
<b>Costo de personal</b>		\$ 5,47						
<b>(=) Costo primo</b>		\$ 33,51						
<b>Otros cargos indirectos</b>		\$ 21,93						
<b>(=) Costo de producción</b>		\$ 55,44						
<b>(=) Costo unitario</b>		\$ 1,58						

## 17. Valoración de los costos de la orden de trabajo 24


**Tabla 98. Anexo - orden de compra 24**

					Orden de compra No.	24	
Fecha de pedido			Proveedor	Varios	Fecha de entrega		
Día	Mes	Año	Dirección		Día	Mes	Año
1	junio	2023	Teléfono		1	junio	2023
Forma de pago		Efectivo		Despachar a			
Cantidad	Unidad de medida	Descripción			Valor unitario	Valor total	
45.000,00	Gramos	Verde (racima)			\$ 0,00	\$ 7,00	
1.000,00	Gramos	Mantequilla Bonella			\$ 0,00	\$ 3,49	
1.000,00	Gramos	Sal Cris-sal			\$ 0,00	\$ 0,50	
45.500,00	Gramos	Cebolla colorada			\$ 0,00	\$ 35,00	
500,00	Gramos	Cebolla blanca			\$ 0,00	\$ 1,30	
30,00	Unidades	Huevo			\$ 0,12	\$ 3,70	
453,59	Gramos	Queso			\$ 0,00	\$ 1,80	
Solicitado por:		Autorizado por:			Total 12%		
					Total 0%	\$ 50,99	
					Descuento	\$ -	
					IVA 12%	\$ -	
					Total	\$ 50,99	

**Tabla 99. Anexo - requisición de materiales 24**

					Requisición de materiales No.	24			
Fecha			Departamento solicitante	Clase de trabajo					
Día	Mes	Año	Restaurante	Manual					
2	junio	2023			Cantidad	Unidad de medida	Descripción	Valor unitario	Valor total
7.000,00	Gramos	Verde (racima)		\$ 0,00	\$ 1,09	24			
525,00	Gramos	Mantequilla Bonella		\$ 0,00	\$ 1,83	24			
2.625,00	Gramos	Sal Cris-sal		\$ 0,00	\$ 1,31	24			
7.000,00	Gramos	Cebolla colorada		\$ 0,00	\$ 5,38	24			
2.450,00	Gramos	Cebolla blanca		\$ 0,00	\$ 6,37	24			
35,00	Unidades	Huevo		\$ 0,12	\$ 4,32	24			
1.750,00	Gramos	Queso		\$ 0,00	\$ 6,94	24			
Solicitado por:			Entregado por:		Recibido por:				

**Tabla 100. Anexo - Hoja de costos O.T. 24**

						<b>Hoja de costos</b>		
<b>Cliente:</b>						<b>Orden de trabajo No.:</b>		24
<b>Producto:</b>		Tigrillo				<b>Cantidad:</b>		35
<b>Fecha de inicio:</b>		2/6/2023				<b>Fecha de terminación</b>		2/6/2023
<b>Precio de venta:</b>								
Materiales e insumos			Costo de personal				Otros cargos indirectos	
Fecha	Doc. No	Valor	Fecha	V/horas	No. Horas Prod	Valor	Ítem	Valor
2/6/2023	OT-24	\$ 27,25	2/6/2023	\$ 3,59	1,00	\$ 3,59	Otros costos de personal	\$ 12,22
2/6/2023	OT-18	\$ 15,87	2/6/2023	\$ 1,88	1,00	\$ 1,88	Otros cargos indirectos compartidos	\$ 4,43
							Otros cargos indirectos restaurante	\$ 9,08
<b>Sumatoria:</b>								
<b>Materiales e insumos</b>		\$ 43,12						
<b>Costo de personal</b>		\$ 5,47						
<b>(=) Costo primo</b>		\$ 48,59						
<b>Otros cargos indirectos</b>		\$ 25,72						
<b>(=) Costo de producción</b>		\$ 74,31						
<b>(=) Costo unitario</b>		\$ 2,12						

## 18. Rol de Pagos



#	Nombre	Cargo	Sueldo	Total remuneraciones	Seguro Social	DEDUCCIONES		Total deducciones	Líquido a recibir
						9,45% Aporte personal	Ret. Imp. Renta		
1	Israel Báez	Gerente Administrativo	\$ 1.200,00	\$ 1.200,00	Si	\$ 113,40	\$ 5,49	\$ 118,89	\$ 1.318,61
2	Sarai Moreno	Asistente administrativa / Cajera	\$ 450,00	\$ 450,00	No	\$ -		\$ -	\$ 450,00
3	Kathy Peralta	Asistente de operaciones	\$ 450,00	\$ 450,00	No	\$ -		\$ -	\$ 450,00
4	Jorge Torres	Auxiliar contable	\$ 450,00	\$ 450,00	No	\$ -		\$ -	\$ 450,00
5	Luis Quezada	Guardia de seguridad	\$ 500,00	\$ 500,00	No	\$ -		\$ -	\$ 500,00
6	José Gómez	Guardia de seguridad	\$ 500,00	\$ 500,00	No	\$ -		\$ -	\$ 500,00
7	Alex Sánchez	Chef	\$ 662,00	\$ 662,00	Si	\$ 62,56		\$ 62,56	\$ 692,11
8	Jaír Villamar	Sous-chef	\$ 450,00	\$ 450,00	No	\$ -		\$ -	\$ 450,00
9	Henderson Tineo	Camarero	\$ 450,00	\$ 450,00	No	\$ -		\$ -	\$ 450,00
			<b>3.550,00</b>	<b>3.550,00</b>		<b>113,40</b>	<b>5,49</b>	<b>118,89</b>	<b>3.668,61</b>

## 19. Rol de Beneficios

#	Nombre	Cargo	Total remuneraciones	Décimos / Fondo de reserva mensualizados	BENEFICIOS SOCIALES					Total beneficios sociales	Total Rol
					12,15% Aporte patronal	XIII Sueldo	XIV Sueldo	Vacaciones	Fondo de reserva		
1	Israel Báez	Gerente Administrativo	1.200,00	Si	145,80	100,00	37,50	50,00	100,00	433,30	1.633,30
2	Sarai Moreno	Asistente administrativa / Cajera	450,00		-	-	-	-	-	-	450,00
3	Kathy Peralta	Asistente de operaciones	450,00		-	-	-	-	-	-	450,00
4	Jorge Torres	Auxiliar contable	450,00		-	-	-	-	-	-	450,00
5	Luis Quezada	Guardia de seguridad	500,00		-	-	-	-	-	-	500,00
6	José Gómez	Guardia de seguridad	500,00		-	-	-	-	-	-	500,00
7	Alex Sánchez	Chef	662,00	Si	80,43	55,17	37,50	27,58	-	200,68	862,68
8	Andy Yankur	Sous-chef	450,00		-	-	-	-	-	-	450,00
9	Henderson Tineo	Camarero	450,00		-	-	-	-	-	-	450,00
			<b>4.662,00</b>	-	<b>226,23</b>	<b>155,17</b>	<b>75,00</b>	<b>77,58</b>	<b>100,00</b>	<b>633,98</b>	<b>5.295,98</b>

## 20. Sueldo proporcional de empleados por área

#	Nombre	Cargo	Sueldo	Horas trabajadas	Valor / hora	Horas trabajadas por área				Proporción sueldo por área				Total recibido
						Alojamiento	Restaurante	Agroindustria	Producción	Alojamiento	Restaurante	Agroindustria	Producción	
1	Israel Báez	Gerente Administrativo	\$ 1.200,00	240	5,00	60	60	60	60	300,00	300,00	300,00	300,00	\$ 1.200,00
2	Sarai Moreno	Asistente administrativa / Cajera	\$ 450,00	240	1,88	60	120	60	0	112,50	225,00	112,50	0,00	\$ 450,00
3	Kathy Peralta	Asistente de operaciones	\$ 450,00	240	1,88	30	90	90	30	56,25	168,75	168,75	56,25	\$ 450,00
4	Jorge Torres	Auxiliar contable	\$ 450,00	240	1,88	60	60	60	60	112,50	112,50	112,50	112,50	\$ 450,00
5	Luis Quezada	Guardia de seguridad	\$ 500,00	240	2,08	60	60	60	60	125,00	125,00	125,00	125,00	\$ 500,00
6	José Gómez	Guardia de seguridad	\$ 500,00	240	2,08	60	60	60	60	125,00	125,00	125,00	125,00	\$ 500,00
7	Alex Sánchez	Chef	\$ 662,00	240	2,76	0	240	0	0	0,00	662,00	0,00	0,00	\$ 662,00
8	Jair Villamar	Sous-chef	\$ 450,00	240	1,88	0	240	0	0	0,00	450,00	0,00	0,00	\$ 450,00
9	Henderson Tineo	Camarero	\$ 450,00	240	1,88	240	0	0	0	450,00	0,00	0,00	0,00	\$ 450,00