



**UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE**

**FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y  
ECONÓMICAS**

**ESCUELA DE CONTABILIDAD SUPERIOR Y  
AUDITORÍA**

**INFORME FINAL DE INVESTIGACIÓN**

**“DISEÑO DE UN SISTEMA DE COSTOS CON EL  
MÉTODO ABC PARA EL HOTEL LA GIRALDA DE LA  
CIUDAD DE IBARRA”**

**PREVIO LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE INGENIERO EN  
CONTABILIDAD SUPERIOR Y AUDITORÍA**

**AUTOR: Wilson Gerardo Delgado Gudiño**

**DIRECTOR: Ing. Marcelo Vallejos**

**IBARRA – NOVIEMBRE – 2010**

## **RESUMEN EJECUTIVO**

El presente trabajo de grado se ha elaborado para que el Hotel La Giralda de la Ciudad de Ibarra, tenga un mejor control de sus costos indirectos, ya que el sistema por el método ABC ayuda a tener mayor exactitud en la asignación de los costos porque distribuye los costos indirectos de fabricación en función de los recursos consumidos por actividades. El proyecto se compone de 4 capítulos que son: En el Diagnóstico Técnico ayudado de técnicas de investigación, se pudo determinar las fortalezas de la empresa en estudio tales como que tiene una infraestructura adecuada para brindar sus servicios; oportunidades como el abrirse mercado tanto nacional como internacionalmente mediante la planificación y coordinación entre las diferentes áreas; debilidades como que se tiene fugas de dinero en algunas áreas por la falta de control en sus costos y como amenazas se pudo determinar que existen hostales y pensiones que ofrecen servicios similares a precios más bajos. El Marco Teórico se basa en los siguientes aspectos: La hotelería y turismo en el Ecuador, la descripción de las actividades de los hoteles, conceptos básicos de la contabilidad hotelera, aspectos conceptuales básicos e historia de los costos basados en las actividades, diferencias entre los métodos de costeo, definiciones básicas para entender el sistema. La propuesta en sí está estructurada de acuerdo a los conceptos descritos en el marco teórico y siguiendo un proceso lógico que ayuda a establecer y sentar las bases necesarias que se requieren para la implantación de este método de costeo en la empresa. Por ultimo está el capítulo de los impactos en los cuales se pudo determinar como afectan en el ámbito económico, social, científico-educativo, para finalizar se concluyó el trabajo con una serie de conclusiones y recomendaciones que se obtuvieron de este trabajo, que deberán ser tomadas en cuenta para futuras investigaciones.

EL AUTOR

## **ABSTRACT**

The present culmination work of my university has been elaborated in order that The Giralda Hotel of Ibarra's city has a better control of its indirect costs, since this system of the ABC method helps accuracy in the assignment of costs. This is because it assigns the indirect costs of manufacture depending on the resources consumed by its activities: In the Technical Diagnosis helped by technologies of investigation it was possible to determine the strengths of the company such as that it has an infrastructure adapted to the offer of its services; opportunities like to open the market both nationally and internationally by means of the planning and coordination between the different areas. The weaknesses are one loss that of money is happening in some areas, due to the lack of control in its costs. It's threats it was possible to determine that existing hotels and pensions offer services similar to lower prices. The Theoretical Frame is based on the following aspects: The hospitality and tourism in Ecuador, the description of the activities of the hotels, basic concepts of the hotel's accounting, conceptual basic aspects and history of the costs based on the activities, differences between the methods of costing and basic definitions to understand the system. The core of the offer is structured in agreement to the concepts described in the theoretical frame and follows a logical process that helps to establish and lay the foundations necessary that are needed for the implantation of this method in the company. Finally there is the chapter on the impacts which it was possible to determine since they concern the economic, social, scientific and educational area. To finish the work conclude with a series of conclusions and recommendations that were obtained though this work, which they will have to be considered for future investigations.

**THE AUTHOR**

## **AUTORÍA**

Yo, Wilson Gerardo Delgado Gudiño, portador de la cedula de ciudadanía N° 100309372-9, declaro bajo juramento que la presente investigación es de total responsabilidad del autor y que se ha respetado las diferentes fuentes de información realizando las citas correspondientes.

Firma

## CERTIFICACIÓN

En mi calidad de Director del Trabajo de Grado presentado por el egresado Wilson Gerardo Delgado Gudiño para optar por el Título de Ingeniero en Contabilidad Superior y Auditoría, cuyo tema es **“DISEÑO DE UN SISTEMA DE COSTOS POR EL MÉTODO “ABC” PARA EL HOTEL LA GIRALDA DE LA CIUDAD DE IBARRA”**. Considero que el presente trabajo reúne los requisitos y méritos suficientes para ser sometido a la presentación pública y evaluación por parte del tribunal examinador que se designe.

En la ciudad de Ibarra a los.....días del mes de..... del 2010.

Ing. Marcelo Vallejos  
DIRECTOR

## PRESENTACIÓN

Esta investigación fue desarrollada como requisito final para obtener el título de ingeniero en contabilidad superior y auditoría, es un aporte técnico y científico, a la sociedad y de manera especial al Hotel La Giralda.

Para una mejor comprensión del lector el informe final de esta investigación está estructurado en cuatro capítulos los que a continuación se los describe brevemente:

– El capítulo I se lo denomina como “diagnostico técnico” y constituye una investigación de campo que parte de una matriz diagnóstica en la que se plantean una serie de variables, indicadores, técnicas de investigación y fuentes de información; esta matriz sirvió como referente para aplicar encuestas a los empleados del Hotel La Giralda y entrevistas al Ing. Iván Mora GERENTE GENERAL, Wilson Delgado CONTADOR GENERAL y observación de campo que luego de captada la información se la ha analizado y así obtener las fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas de la empresa en estudio..

- El Capítulo II es el “marco teórico” y constituye una investigación documental en la que los principales temas desarrollados son los que ayudarán a comprender de que se trata el tema investigado; estos son: La hotelería y turismo en el Ecuador, clasificación de los hoteles, la descripción de las actividades desarrolladas en los hoteles, conceptos básicos de la contabilidad hotelera, aspectos conceptuales básicos e historia de los costos basados en las actividades, diferencias entre los métodos de costeo tradicionales y el método de costos basado en las actividades y definiciones básicas.

- El capítulo III es la propuesta, aquí se desarrolla todo el proceso a seguir para implantar el método de costeo basado en las actividades, en base a los conceptos descritos en el marco teórico que van desde la identificación de las

actividades, su organización, identificación de los componentes de costos, determinación de las relaciones entre actividades y costos, identificación de inductores de costos, estructura del flujo de costos, selección de herramientas a utilizarse, planificación y diseño del modelo de acumulación de costos, todo esto va a facilitar el entendimiento de los lectores acerca del tema que se está tratando.

- El último capítulo es el análisis de impactos, que se generó al concluir el presente trabajo tanto en el ámbito económico, social y científico-educativo, se ha planteado una matriz en la que sobre la base de indicadores se ha establecido el nivel de impacto por cada área con su respectivo análisis, y un impacto de manera general de cómo incide el proyecto en la sociedad.

Además de una serie de conclusiones y recomendaciones con la que culmina este informe, además de los anexos donde se detallan todos los cálculos necesarios para que se haga posible la implantación de este sistema en la empresa.

Este trabajo se pone a consideración de todos los lectores para que sirva como fuente de consulta y como un estímulo a la realización de nuevos proyectos que contribuyan al mejoramiento de las empresas de la localidad.

EL AUTOR

## **DEDICATORIA**

*A: Mi familia, mis padres y hermanos quienes son la fuente de inspiración para mi crecimiento personal y profesional, que siempre han estado a mi lado apoyándome en todos los proyectos que he emprendido.*

## *AGRADECIMIENTO*

*Al Hotel La Giralda por darme la oportunidad de realizar este trabajo de investigación descrito en el presente texto.*

*A los empleados del área administrativa y operativa y a sus directivos, quienes me brindaron información, sugerencias y correcciones en el desarrollo de este documento.*

*A mi director de trabajo de grado, el Ing. Marcelo Vallejos por su valioso aporte como guía en la elaboración de esta investigación.*

<b>ÍNDICE</b>		
Portada		I
Resumen Ejecutivo		II
Abstract		III
Autoría		IV
Certificación		V
Presentación		VI
Dedicatoria		VIII
Agradecimiento		IX
Índice		X
Introducción		16
<b>CAPÍTULO I</b>		
<b>DIAGNÓSTICO TÉCNICO</b>		
1.1	Antecedentes diagnósticos	18
1.2	Objetivos diagnósticos	18
1.3	Variables diagnósticas	19
1.4	Indicadores diagnósticos	19
1.5	Matriz de relación diagnóstica	21
1.6	Mecánica operativa	22
1.6.1	Identificación de la población	22
1.6.2	Identificación de la muestra	22
1.6.3	Información primaria	22
1.7	Tabulación y análisis de la información	23
1.7.1	Encuesta aplicada a los empleados del Hotel la Giralda	23
1.7.2	Entrevista dirigida al Gerente	33
1.7.3	Entrevista dirigida al Contador	35
1.8	Matriz FODA	35
1.8.1	Matriz de variables e indicadores	36
1.8.2	Elaboración de la Matriz FODA	37

1.9	Estrategias FO, FA, DO, DA	39
1.10	Determinación del problema Diagnóstico	40
<b>CAPITULO II</b>		
<b>MARCO TEÓRICO</b>		
2.1	La hotelería en el ecuador	41
2.2	Clasificación de los hoteles	42
2.3	Descripción de las actividades de un hotel	43
2.4	Contabilidad hotelera	44
2.5	El costeo basado en la actividad	47
2.5.1	Aspectos conceptuales básicos	47
2.5.2	Historia del costeo ABC	48
2.5.3	Definiciones en ABC	49
<b>CAPITULO III</b>		
<b>PROPUESTA</b>		
3.1	Antecedentes	52
3.2	Propósito	52
3.3	Beneficiarios	53
3.4	Diseño técnico de la propuesta	53
3.4.1	Introducción	53
3.4.2.	Proceso de Implantación del ABC	54
3.4.2.1	Identificar y definir las actividades relevantes	55
3.4.2.2	Organizar las actividades por centros de costos	57
3.4.2.3	Identificar los componentes de costos principales	59
3.4.2.4	Determinar las relaciones entre actividades y costos	60
3.4.2.5	Identificar los inductores de costos para asignar los costos a las actividades y las actividades a los productos	62
3.4.2.6	Determinación de la estructura del flujo de costos.	64
3.4.2.7	Herramientas para implantar el calculo de costos basado en las actividades	65
3.4.2.8	Planificación del modelo de acumulación de costos	67
3.4.2.9	Agrupación de información necesaria para implantar el modelo	68

	de costos ABC	
3.4.2.10	Diseño del sistema de costos basado en las actividades	68
3.4.2.10.1	Análisis de las actividades	68
3.4.2.11	Descripción de las hojas utilizadas para el cálculo	69
<b>CAPITULO IV</b>		
<b>IMPACTOS</b>		
4.	IMPACTOS DEL PROYECTO	71
4.1	Análisis de los impactos	71
4.1.1	Impacto Económico	72
4.1.2	Impacto social	73
4.1.3	Impacto científico educativo	74
4.1.4	Impacto general	75
	Conclusiones	76
	Recomendaciones	77
	Bibliografía	78
	Linkografía	79
	Anexos	80
<b>INDICE DE CUADROS</b>		
Cuadro N°1:	Matriz de relación diagnóstica	21
Cuadro N°2:	Identificación de la población	22
Cuadro N°3:	Tabulación pregunta N° 1 Encuesta	23
Cuadro N° 4:	Tabulación pregunta N° 2 Encuesta	24
Cuadro N°5:	Tabulación pregunta N° 3 Encuesta	25
Cuadro N°6:	Tabulación pregunta N° 4 Encuesta	26
Cuadro N°7:	Tabulación pregunta N° 5 Encuesta	27
Cuadro N°8:	Tabulación pregunta N° 6 Encuesta	28
Cuadro N°9:	Tabulación pregunta N° 7 Encuesta	29
Cuadro N°10:	Tabulación pregunta N° 8 Encuesta	30
Cuadro N°11:	Tabulación pregunta N° 9 Encuesta	31

Cuadro N°12:	Tabulación pregunta N° 10 Encuesta	32
Cuadro N°13:	Matriz de Variables e Indicadores	36
Cuadro N°14:	Matriz FODA	37
Cuadro N°15:	Estrategias FO, FA, DO, DA	39
Cuadro N°16:	Diferencias entre costos tradicionales y costos ABC	46
Cuadro N°17:	Identificación de actividades relevantes	55
Cuadro N°18:	Organización de actividades por centros de costos	57
Cuadro N°19:	Identificación de componentes de costos principales	59
Cuadro N°20:	Determinación de relaciones entre actividades y costos	60
Cuadro N°21:	Identificación de inductores de costos	62
Cuadro N°22:	Herramientas para implantar el calculo del sistema ABC	65
Cuadro N°23:	Valoración de impactos Cuantitativo y Cualitativo	71
Cuadro N°24:	Impacto Económico	72
Cuadro N°25:	Impacto Social	73
Cuadro N°26:	Impacto Científico Educativo	74
Cuadro N°27:	Impacto General	75
Cuadro N°28:	Descripción de las actividades desarrolladas en el hotel	84
Cuadro N°29:	Rol de pagos distribuido por centros de costo	86
Cuadro N°30:	Rol de pagos anualizado	87
Cuadro N°31:	Distribución de sueldos por centros de costo	89
Cuadro N°32:	Consumo de energía eléctrica por centro de costo	91
Cuadro N°33:	Consumo de agua potable por centro de costo	94
Cuadro N°34:	Consumo telefónico por centro de costo	96
Cuadro N°35:	Consumo de gas industrial por centro de costo	99
Cuadro N°36:	Utilización de recursos año 2009	100
Cuadro N°37:	Depreciaciones activos fijos	101
Cuadro N°38:	Reparto por metros cuadrados y por centro de costo	108
Cuadro N°39:	Distribución depreciación edificio por centro de costo	109
Cuadro N°40:	Depreciaciones activos fijos año 2009	110
Cuadro N°41:	Listado de precios de materia prima e insumos	112
Cuadro N°42:	Detalle de productos elaborados en Alimentos y Beb.	119

Cuadro N°43:	Composición de menús y platos a la carta	125
Cuadro N°44:	Asignación de mano de obra a los productos	133
Cuadro N°45:	Ventas por productos y por semestres año 2009	141
Cuadro N°46:	Asignación de costos indirectos a los productos	142
Cuadro N°47:	Costos de los productos	143
Cuadro N°48:	Estado de resultados año 2009	145
Cuadro N°49:	Estado de resultados año 2009 (luego de aplicado el sist.)	148
<b>INDICE DE GRÁFICOS</b>		
Gráfico N°1	Cumplimiento de Funciones	23
Gráfico N°2	Control de Tiempo	24
Gráfico N°3	Nivel de Educación	25
Gráfico N°4	Capacitación	26
Gráfico N°5	Colaboración	27
Gráfico N°6	Comunicación	28
Gráfico N°7	Desempeño	29
Gráfico N°8	Evaluación	30
Gráfico N°9	Remuneración	31
Gráfico N°10	Estabilidad laboral	32
Gráfico N°11	Costeo ABC	49
Gráfico N°12	Proceso ABC	51
Gráfico N°13	Proceso de Implantación ABC	54
Gráfico N°14	Determinación de la estructura del flujo de costos	64
Gráfico N°15	Distribución física de las áreas del hotel	151
<b>INDICE DE ANEXOS</b>		
ANEXO A	Encuesta aplicada a los empleados	81
ANEXO B	Entrevistas aplicadas al gerente y contador	83
ANEXO C	Descripción de las actividades desarrolladas en el hotel	84
ANEXO D	Rol de pagos distribuido por centros de costo	86
ANEXO E	Rol de pagos anualizado	87

ANEXO F	Distribución de sueldos por centros de costo	89
ANEXO G	Consumo de energía eléctrica por centro de costo	91
ANEXO H	Consumo de agua potable por centro de costo	94
ANEXO I	Consumo telefónico por centro de costo	96
ANEXO J	Consumo de gas industrial por centro de costo	99
ANEXO K	Utilización de recursos año 2009	100
ANEXO L	Depreciaciones activos fijos	101
ANEXO M	Reparto por metros cuadrados y por centro de costo	108
ANEXO N	Distribución depreciación edificio por centro de costo	109
ANEXO O	Depreciaciones activos fijos año 2009	110
ANEXO P	Listado de precios de materia prima e insumos	112
ANEXO Q	Detalle de productos elaborados en Alimentos y Beb.	119
ANEXO R	Composición de menús y platos a la carta	125
ANEXO S	Asignación de mano de obra a los productos	133
ANEXO T	Ventas por productos y por semestres año 2009	141
ANEXO U	Asignación de costos indirectos a los productos	142
ANEXO V	Costos de los productos	143
ANEXO W	Estado de resultados año 2009	145
ANEXO X	Estado de resultados año 2009 (luego de aplicado el sist.)	148
ANEXO Y	Distribución física de las áreas del hotel	151

## INTRODUCCIÓN

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

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

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

El proyecto propuesto es justificable su realización por la importancia que tiene el funcionamiento del método de costeo ABC en las empresas y en especial en los hoteles ya que es un tema que está en auge y cada vez está siendo más utilizado

por las empresas debido a la flexibilidad que ofrece y la facilidad de adaptarse a los cambios vertiginosos del ambiente externo.

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

El objetivo general del proyecto es “Mejorar la asignación de los costos directos e indirectos a los productos y/o servicios, y posibilitar un mejor control y reducción de éstos costos a través de la aplicación del método de costeo “ABC” en el Hotel La Giralda de la ciudad de Ibarra.” Y Sus objetivos específicos son:

- Establecer un diagnóstico situacional, mediante la investigación de campo, para establecer sus fortalezas y debilidades.
- Sentar las bases conceptuales mediante una investigación bibliográfica que permita elaborar el marco teórico, para que sirva de referente en la aplicación de esta técnica de costeo en el Hotel La Giralda.
- Diseñar una metodología para la aplicación del sistema de costos para el Departamento de Costos.
- Determinar los principales impactos que genere este proyecto, en los ámbitos, social, cultural, económico y educativo mediante una investigación.

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

EL AUTOR

# **CAPITULO I**

## **DIAGNÓSTICO TÉCNICO**

### **1.1 ANTECEDENTES DIAGNÓSTICOS**

La presente investigación se realizó en el Hotel “La Giralda” de la ciudad de Ibarra, con el fin de obtener información útil y necesaria para estructurar un diagnóstico técnico de esta empresa con hincapié en el área de contabilidad de costos.

Para esto fue necesario realizar una encuesta a todo el personal que labora en la empresa, tras autorización respectiva de parte de las autoridades, y entrevistas dirigidas al personal administrativo, los cuales dieron la apertura necesaria y colaboraron en estas actividades, por esta razón no hubo inconvenientes en obtener la información necesaria para establecer la matriz FODA y determinar cuales son las principales falencias de esta empresa.

Todos los datos reflejados en este diagnóstico fueron de mucha ayuda para la empresa porque permitieron que se tome las medidas necesarias para corregir errores en los que se este incurriendo especialmente en el departamento de contabilidad.

### **1.2 OBJETIVOS DIAGNÓSTICOS**

- 1.2.1 Conocer sobre el manejo de costos para la fabricación de productos y servicios.
- 1.2.2 Analizar las deficiencias que se presentan en la contabilidad hotelera.

- 1.2.3 Analizar la dificultad de realizar presupuestos ajustados a la realidad de la empresa.
- 1.2.4 Identificar los niveles de comunicación entre la gerencia y el personal operativo.
- 1.2.5 Determinar la calidad del talento humano que trabaja en la empresa.

### **1.3 VARIABLES DIAGNÓSTICAS**

- Costos
- Deficiencias en la contabilidad
- Presupuestos
- Comunicación
- Talento Humano

### **1.4 INDICADORES DIAGNÓSTICOS**

#### 1.4.1 Costos:

- Sistemas Tradicionales
- Compras
- Ventas
- Utilidades
- Control de costos

#### 1.4.2 Contabilidad

- Plan de Cuentas
- Sistemas Contables
- Registro de Ingresos y Egresos
- Control Financiero
- Tributación

#### 1.4.3 Presupuestos

- Ingresos
- Egresos

#### 1.4.4 Comunicación

- Con el Gerente
- Entre empleados

#### 1.4.5 Talento Humano

- Nivel de Educación
- Sueldos
- Evaluación del personal
- Capacitación
- Relación de dependencia

## 1.5 MATRIZ DE RELACIÓN DIAGNÓSTICA

Cuadro N° 1

OBJETIVOS DIAGNÓSTICOS	VARIABLES	INDICADORES	TÉCNICAS	FUENTES DE INFORMACIÓN
1.1 Conocer sobre el manejo de costos para la fabricación de productos y servicios.	Costos	Sistemas Tradicionales Compras Ventas Utilidades Control de Costos	Encuestas Documentos	Contador Gerente
1.2 Analizar las deficiencias que se presentan en la contabilidad hotelera	Contabilidad	Plan de Cuentas Sistemas Contables Registro de Ingresos y Egr. Control Financiero Tributación	Entrevistas Encuestas Documentos	Contador
1.3 Plantear la dificultad de realizar presupuestos más ajustados a la realidad de la empresa	Presupuestos	Ingresos Egresos	Encuestas Entrevistas	Contador Gerente
1.4 Identificar los niveles de comunicación entre la gerencia y el personal operativo.	Comunicación	Con el Gerente Entre empleados	Encuestas Entrevistas	Empleados Gerencia
1.5 Determinar la calidad del talento humano que trabaja en la empresa.	Talento humano	Nivel de Educación Sueldos Evaluación del personal Capacitación Relación de dependencia	Encuestas	Empleados

Elaborado por: El Autor  
Fuente: Hotel La Giralda

## 1.6 MECÁNICA OPERATIVA

### 1.6.1 IDENTIFICACIÓN DE LA POBLACIÓN

Cuadro N° 2

<b>POBLACIÓN</b>	<b>No. DE SUJETOS</b>	<b>TÉCNICAS</b>
Gerente	1	Entrevista
Contador	1	Entrevista
Representante de Ventas y Cobranzas	1	Entrevista
Jefe de Economato y Bodegas	1	Entrevista
Jefe de Recepción	1	Entrevista
Empleados	15	Encuesta
<b>TOTAL</b>	<b>20</b>	

Elaborado por: El Autor  
Fuente: Hotel La Giralda

### 1.6.2 IDENTIFICACIÓN DE LA MUESTRA

Debido a que la población total de la empresa es menor a 30 unidades se procedió a aplicar la técnica del censo.

### 1.6.3 INFORMACIÓN PRIMARIA

Se aplico encuestas a todos los empleados del Hotel la Giralda, y entrevistas al personal administrativo.

## 1.7 TABULACIÓN Y ANÁLISIS DE LA INFORMACIÓN

### 1.7.1 ENCUESTA APLICADA A LOS EMPLEADOS DEL HOTEL “LA GIRALDA” DE LA CIUDAD DE IBARRA

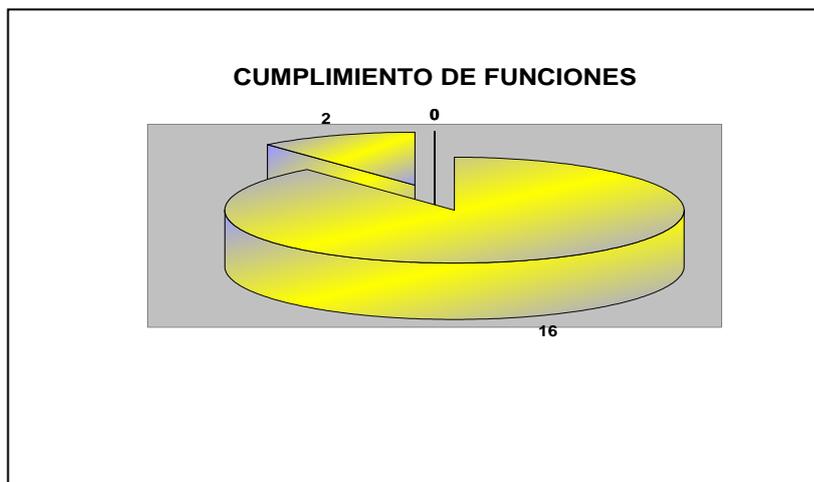
#### 1. ¿Desarrolla a gusto las funciones para las que fue contratado?

CUADRO N° 3: CUMPLIMIENTO DE FUNCIONES

CATEGORÍAS	f	%
SI	16	89%
NO	2	11%
<b>TOTAL</b>	<b>18</b>	<b>100%</b>

Fuente: Empleados del Hotel La Giralda  
Elaboración: Autor de la investigación

GRAFICO N° 1



ANÁLISIS: La mayor parte de los empleados desarrolla a gusto las tareas a ellos encomendadas, esto es bueno porque no se sienten desubicados en cuanto a la ejecución de sus labores. Se debe tomar en cuenta el porcentaje de los que no están a gusto ya que por ahí puede empezar a aparecer el desequilibrio y por consecuencia el malestar de todos los que trabajan en esta empresa.

## 2. ¿Su horario de trabajo es controlado mediante?

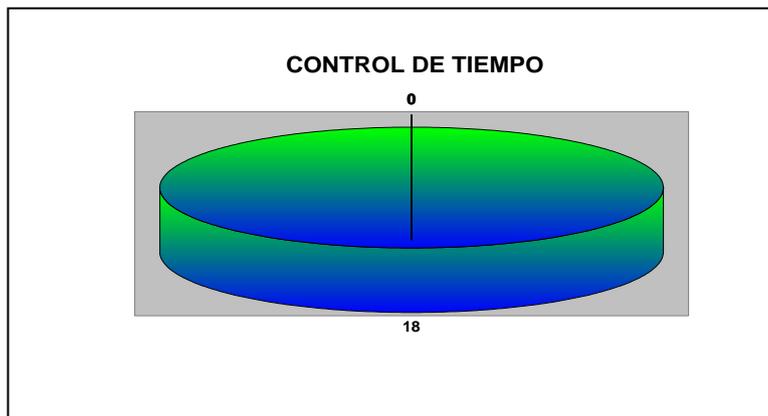
CUADRO N° 4: CONTROL DE TIEMPO

CATEGORÍAS	f	%
TARJ. TIEMPO	0	0%
HUELLA DIG.	18	100%
FIRMAS	0	0%
OTRAS	0	0%
<b>TOTAL</b>	<b>18</b>	<b>100%</b>

Fuente: Empleados del Hotel La Giralda

Elaboración: Autor de la investigación

GRAFICO N° 2



ANÁLISIS: El control de entrada y salida de los empleados mediante un sistema que utiliza la huella digital es de primordial ayuda, ya que evita fraudes al momento de su registro y permite obtener una información precisa cuando se verifica las horas trabajadas por cada uno de los empleados.

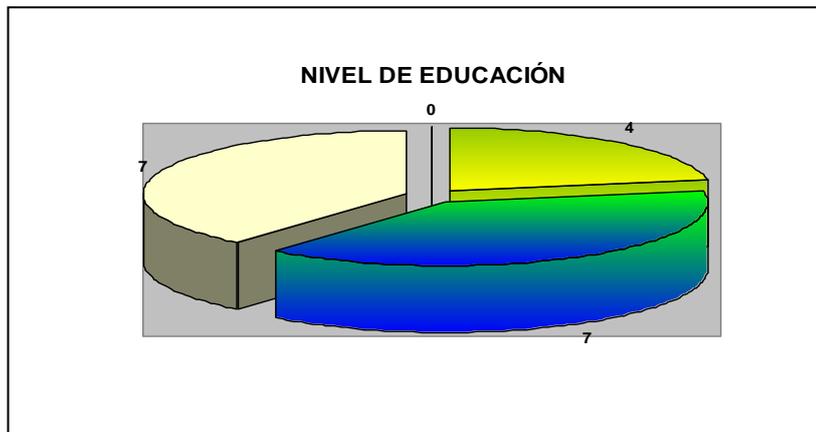
### 3. ¿Qué nivel de educación tiene Ud.?

CUADRO N° 5: NIVEL DE EDUCACIÓN

CATEGORÍAS	f	%
PRIMARIA	4	22%
SECUNDARIA	7	39%
SUPERIOR	7	39%
<b>TOTAL</b>	<b>18</b>	<b>100%</b>

Fuente: Empleados del Hotel La Giralda  
Elaboración: Autor de la investigación

GRAFICO N° 3



ANÁLISIS: Existe un buen nivel de educación entre secundaria y superior, lo que significa que el personal que labora en la empresa tiene la suficiente preparación técnica para desempeñar su trabajo con el esfuerzo que implica.

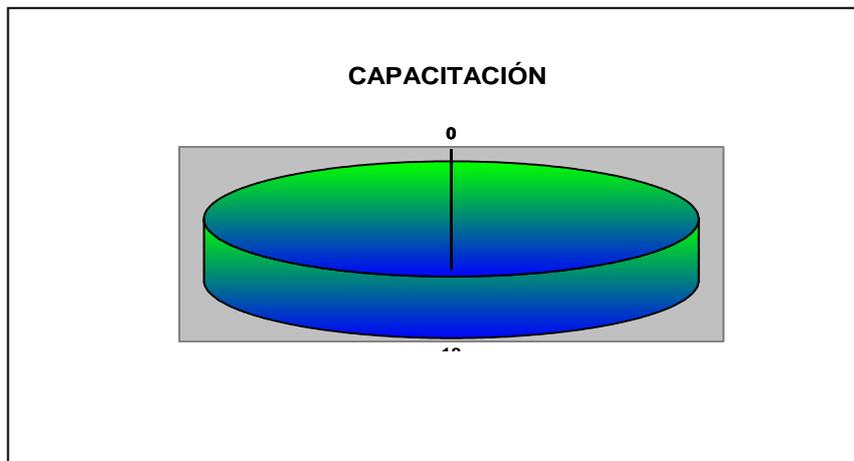
#### 4. ¿Recibe capacitación constante en su trabajo?

CUADRO N° 6: CAPACITACIÓN

CATEGORÍAS	f	%
SI	0	0%
NO	18	100%
<b>TOTAL</b>	<b>18</b>	<b>100%</b>

Fuente: Empleados del Hotel La Giralda  
Elaboración: Autor de la investigación

GRAFICO N° 4



ANÁLISIS: La empresa debería capacitar constantemente a su personal ya que si el empleado no está a la vanguardia con los cambios del entorno, va a provocar que estén desactualizados y por lo tanto van a brindar un servicio de menor calidad.

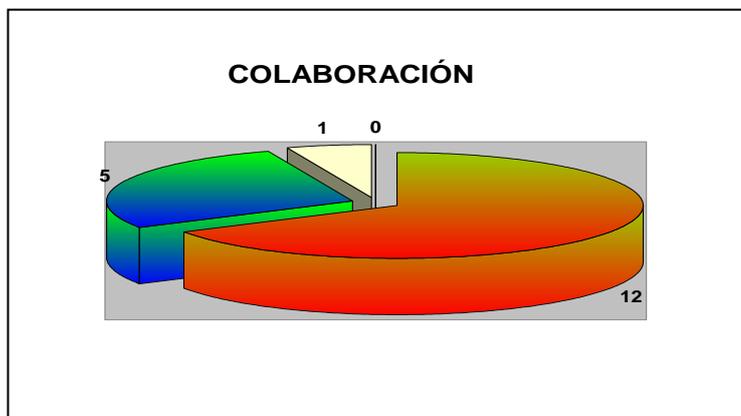
**5. ¿Colabora Ud. en las actividades programadas por la gerencia?**

CUADRO N° 7: COLABORACIÓN

CATEGORÍAS	f	%
SIEMPRE	12	67%
A VECES	5	28%
NUNCA	1	6%
<b>TOTAL</b>	<b>18</b>	<b>100%</b>

Fuente: Empleados del Hotel La Giralda  
Elaboración: Autor de la investigación

GRÁFICO N° 5



ANÁLISIS: Se determina una buena colaboración de parte de los empleados al momento de ejecutar alguna tarea o actividad programada por la gerencia, pero falta un poco más de compromiso con la empresa en algunos de ellos.

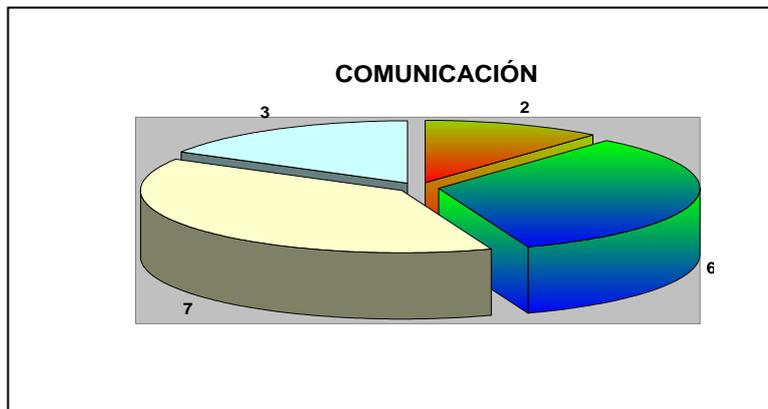
## 6. ¿La comunicación entre los empleados es?

CUADRO N° 8: COMUNICACIÓN

CATEGORÍAS	f	%
EXCELENTE	2	11%
MUY BUENA	6	33%
BUENA	7	39%
MALA	3	17%
<b>TOTAL</b>	<b>18</b>	<b>100%</b>

Fuente: Empleados del Hotel La Giralda  
Elaboración: Autor de la investigación

GRÁFICO N° 6



ANÁLISIS: Pues habría que poner más énfasis en hacer actividades de integración para que todos los trabajadores establezcan vínculos de compañerismo y de esta manera el equipo de trabajo sea lo esperado para el cumplimiento de objetivos.

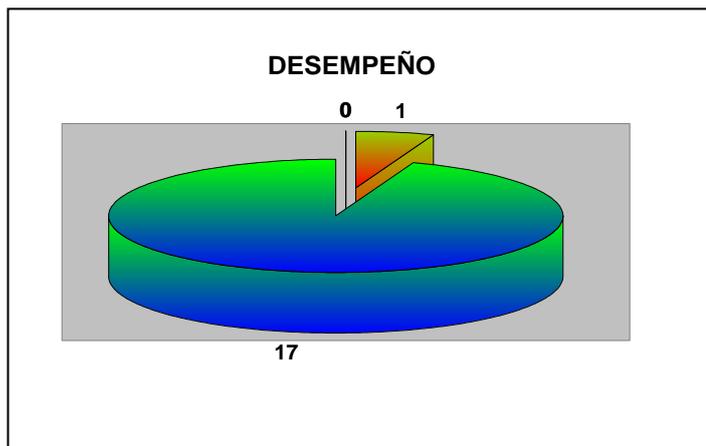
**7. ¿Piensa Ud. que sus funciones como empleado son demasiadas para cumplirlas en las 8 horas laborales?**

CUADRO N° 9: DESEMPEÑO

CATEGORÍAS	f	%
SI	1	6%
NO	17	94%
<b>TOTAL</b>	<b>18</b>	<b>100%</b>

Fuente: Empleados del Hotel La Giralda  
Elaboración: Autor de la investigación

GRÁFICO N° 7



ANÁLISIS: En su mayoría los empleados no se sienten explotados y eso es bueno porque no existe mal estar o cansancio laboral que puede desembocar en que brinden un mal servicio a los clientes.

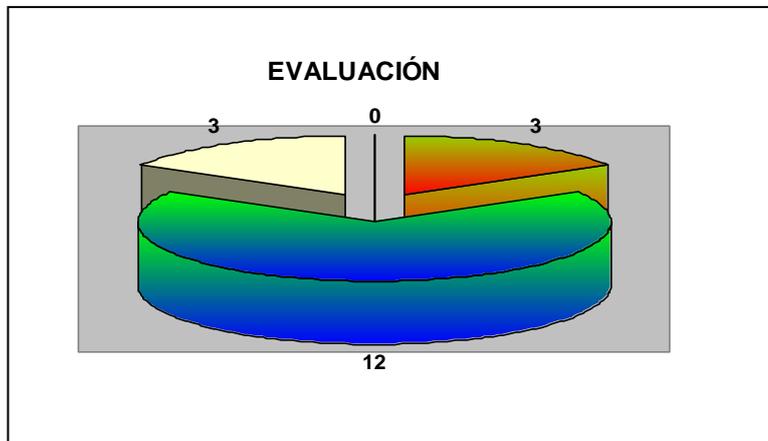
### 8. ¿Su trabajo es evaluado constantemente?

CUADRO N° 10: EVALUACIÓN

CATEGORÍAS	f	%
SIEMPRE	3	17%
A VECES	12	67%
NUNCA	3	17%
<b>TOTAL</b>	<b>18</b>	<b>100%</b>

Fuente: Empleados del Hotel La Giralda  
Elaboración: Autor de la investigación

GRÁFICO N° 8



ANÁLISIS: La gerencia debe preocuparse siempre de evaluar a su personal, ya que sino lo hace no se puede saber si alguien está fallando en la ejecución de sus tareas siendo causa esto de baja en la calidad del producto y/o servicio.

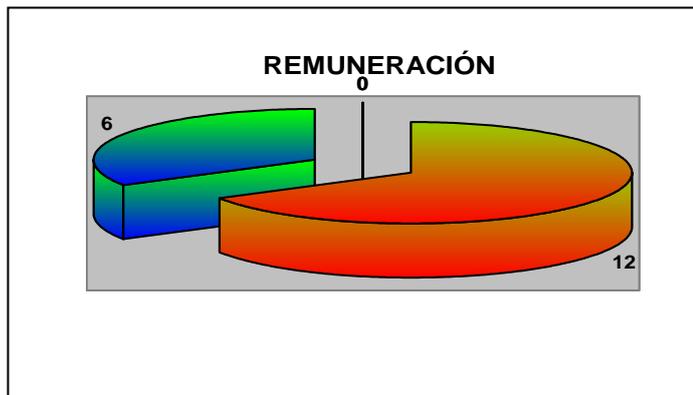
**9. ¿Cree que su remuneración está de acuerdo con el trabajo que desarrolla?**

CUADRO N° 11: REMUNERACIÓN

CATEGORÍAS	f	%
SI	12	67%
NO	6	33%
<b>TOTAL</b>	<b>18</b>	<b>100%</b>

Fuente: Empleados del Hotel La Giralda  
Elaboración: Autor de la investigación

GRÁFICO N° 9



ANÁLISIS: Un buen porcentaje está de acuerdo con la remuneración que percibe de acuerdo a su trabajo, pero el porcentaje que no lo está debería ser evaluado y puesto en consideración para un alza de sueldo si es que lo amerita.

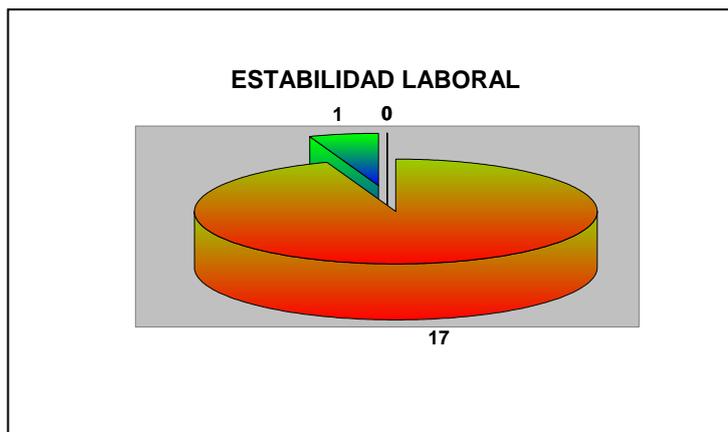
**10. ¿En su opinión, la estabilidad laboral se la gana con su trabajo o con un contrato?**

CUADRO N° 12: ESTABILIDAD LABORAL

CATEGORÍAS	f	%
TRABAJO	17	94%
CONTRATO	1	6%
<b>TOTAL</b>	<b>18</b>	<b>100%</b>

Fuente: Empleados del Hotel La Giralda  
Elaboración: Autor de la investigación

GRÁFICO N° 10



ANÁLISIS: El empleado se gana su estabilidad laboral con el desempeño de su trabajo, el contrato no le garantiza tener su puesto seguro por mucho tiempo si no cumple con las tareas a cabalidad y con eficiencia.

## **1.7.2 ENTREVISTA DIRIGIDA A: GERENTE**

### **1. ¿Las utilidades anuales son distribuidas entre los trabajadores como esta previsto en la ley?**

No se ha hecho la repartición de utilidades de los empleados debido a que estamos arrendando el hotel desde el mes de septiembre del 2009 por lo tanto es muy pronto para verse la ganancia. En períodos anteriores no se ha obtenido utilidades anuales, pero se hace la entrega de un porcentaje a cada empleado denominado 10% Servicios, que es como una utilidad pero mensual, esto motiva a los empleados a trabajar de mejor manera ya que si existen más clientes en el hotel su remuneración será mayor, por lo tanto dan lo mejor de sí para que se sientan satisfechos.

### **2. ¿Controla personalmente los gastos hechos por la empresa?**

Existe un encargado de realizar las compras que se necesita en todo el hotel, pero se hace mediante pedidos registrados en el sistema o verbalmente, y soy quien apruebo dichos pedidos de compras y una vez recibida la mercadería se entrega la factura a contabilidad para su registro respectivo.

### **3. ¿Quién realiza los presupuestos anuales en la empresa y cómo se lo hace?**

Los presupuestos anuales se los realiza conjuntamente con el Departamento de Contabilidad, tomando como referencia años anteriores y con un porcentaje de incremento, no se cumplen a satisfacción o no están ajustados a la realidad, por lo que es necesaria la aplicación de un método eficaz que facilite esta actividad, y se tenga un mejor control del flujo de dinero ya sea mensual, trimestral o anual.

### **4. ¿Se utiliza algún método de costos para la producción de bienes y servicios y cuál?**

Se utiliza el método de costeo directo, a mi criterio no es el correcto para controlar los costos y gastos en el área hotelera porque no satisface completamente los requerimientos para tener exactitud en el valor de los productos o servicios que se ofrece a la colectividad, por lo que se hace muy necesario que se implemente un nuevo sistema de costeo para solucionar los problemas existentes.

**5. ¿Están controladas las ventas realizadas por el hotel y cómo?**

Se utiliza un programa denominado Morfeo que es muy práctico para el control de las habitaciones, alimentos y bebidas y además se integra a la contabilidad.

**6. ¿Se controla el uso de los insumos para la fabricación del producto y servicio?**

En realidad hay jefes departamentales que son los encargados de controlar esto, pero no cumplen su función a cabalidad, por lo cual se hace necesario intervenir en ciertas ocasiones para verificar el uso o desperdicio de la mercadería.

**7. ¿Tiene control de los gastos indirectos de fabricación?**

Los gastos indirectos son muy difíciles de controlar, como son los de mantenimiento y gastos extras que no se pueden medir como son la luz, el agua, teléfono, etc. Utilizados en la fabricación de un producto y/o servicio.

**8. ¿Los productos y servicios que se ofrecen cumplen con las expectativas de los clientes?**

Se trata de ofrecer productos y servicios de calidad siempre, pero a veces se va de nuestras manos el fallar en algo debido a un descuido por parte de algún empleado, lo que ha implicado que los clientes se molesten, pero en muy baja intensidad.

**9. ¿Cree Ud. que controlando las actividades que se realizan en el hotel se pueden controlar los costos?**

Por supuesto, al tener el control de cada una de las actividades realizadas por los empleados y saber el costo real de estas, se puede determinar donde existe fugas de dinero, y ahí se podría ajustar a la realidad.

### **1.7.3 ENTREVISTA DIRIGIDA A: CONTADOR**

#### **1. ¿Cómo se hace la calificación de proveedores?**

Bueno la calificación de proveedores no es muy precisa y extensa, esto es que solamente se analiza precios del producto y no se verifica más datos que serían calidad y peso exacto, así como plazos de vencimiento del crédito.

#### **2. ¿Cómo se maneja la cartera de proveedores?**

En cuanto a la cartera de proveedores, se trata de no acumularse de cuentas por pagar, se evita al máximo tener cuentas por más de quince días, esto es para disminuir el riesgo de ser visto como mal cliente y porque también no se puede invertir dinero en nuevos proyectos.

#### **3. ¿El sistema contable existente cumple con sus expectativas?**

El sistema contable existente es un tanto deficiente, ya que no está integrado totalmente, es decir solo se maneja ciertos módulos en un sistema y en otro los demás, también hace falta varios puntos que son necesarios para la ejecución de un buen sistema contable, como es módulo bancos, activos fijos, cuentas por pagar.

#### **4. ¿Se tiene un buen control de los gastos en el proceso productivo?**

Hace falta tener un mejor control en los gastos que se realizan para la fabricación de productos o servicios, ya que es aquí en donde hay la fuga de dinero al no verificar peso y cantidad a utilizarse en cuanto a materia prima, y lo que se refiere a costos indirectos es imprescindible determinar que porcentaje se debe asignar al costo de cada producto y/o servicio.

### **1.8 MATRIZ FODA**

VALORACIÓN:

- 0 Poca Importancia
- 1 Mediana Importancia
- 2 Mayor importancia

### 1.8.1 MATRIZ DE VARIABLES E INDICADORES

CUADRO N° 13

<b>VARIABLES E INDICADORES</b>	<b>F</b>	<b>O</b>	<b>D</b>	<b>A</b>
1.4.1 Costos:				
1.4.1.1 Sistemas Tradicionales	1	0	2	0
1.4.1.2 Compras	1	0	2	2
1.4.1.3 Ventas	1	1	2	2
1.4.1.4 Utilidades	1	1	2	1
1.4.1.5 Control de costos	1	0	2	0
<b>TOTAL</b>	<b>5</b>	<b>2</b>	<b>10</b>	<b>5</b>
1.4.2 Contabilidad				
1.4.2.1 Plan de Cuentas	0	1	0	0
1.4.2.2 Sistemas Contables	1	1	1	1
1.4.2.3 Registro de Ingresos y Egresos	1	1	1	1
1.4.2.4 Control Financiero	1	1	1	1
1.4.2.5 Tributación	1	1	1	1
<b>TOTAL</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>4</b>	<b>4</b>
1.4.3 Presupuestos				
1.4.3.1 Ingresos	1	2	1	1
1.4.3.2 Egresos	1	2	2	1
<b>TOTAL</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>3</b>	<b>2</b>
1.4.4 Comunicación				
1.4.4.1 Con el Administrador	2	1	1	1
1.4.4.2 Con el Gerente	2	1	1	1
1.4.4.3 Entre trabajadores y empleados	2	1	1	1
<b>TOTAL</b>	<b>6</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>
1.4.5 Aptitud				
1.4.5.1 Conocimientos	2	1	1	1
1.4.5.2 Participación	2	1	1	1
1.4.5.3 Responsabilidad	2	1	1	1
1.4.5.4 Colaboración	2	1	1	1
1.4.5.5 Capacitación	1	2	2	2
<b>TOTAL</b>	<b>9</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>6</b>

Elaborado por: El Autor

Fuente: Hotel La Giralda

## 1.8.2 ELABORACIÓN DE LA MATRIZ FODA

CUADRO N° 14

<b>FORTALEZAS</b>	<b>VALORACIÓN</b>
<input type="checkbox"/> Cuenta con la infraestructura necesaria para brindar alojamiento, alimentación y para la realización de eventos.	2
<input type="checkbox"/> Participación activa del personal en todas las actividades emprendidas por la gerencia.	2
<input type="checkbox"/> Atención de banquetes con elegancia y calidad.	2
<input type="checkbox"/> Ser un hotel reconocido a nivel regional.	2
<input type="checkbox"/> Personal Calificado para el desempeño de su trabajo.	2
<b>DEBILIDADES</b>	
<input type="checkbox"/> No se capacita constantemente al personal.	1
<input type="checkbox"/> No se evalúa el desempeño a los empleados	1
<input type="checkbox"/> Control inadecuado de costos directos e indirectos.	2
<input type="checkbox"/> Dificultad en la realización de presupuestos.	2
<input type="checkbox"/> Fugas de dinero en algunas áreas.	2
<b>OPORTUNIDADES</b>	
<input type="checkbox"/> Promocionar al hotel mediante ofertas y descuentos para atraer clientes corporativos de las empresas ecuatorianas.	2
<input type="checkbox"/> Abrirse mercado nacional e internacional mediante la planificación y coordinación en las diferentes áreas que interactúan en el hotel.	2
<input type="checkbox"/> Estar ubicados cerca del centro histórico de la ciudad lo que facilita el acceso a los clientes locales, nacionales e internacionales.	2
<input type="checkbox"/> Establecer convenios con hoteles de varias ciudades del país.	1
<b>AMENAZAS</b>	
<input type="checkbox"/> La existencia de hostales y pensiones que ofrecen servicios similares a menor costo.	1

<input type="checkbox"/> Hoteles cercanos a lugares turísticos lo que hace que disminuyan la venta de productos y servicios.	1
<input type="checkbox"/> Hoteles con mayor trayectoria y de mucha acogida.	2
<input type="checkbox"/> Pérdida de clientes por factores internos.	2

Elaborado por: El Autor

Fuente: Hotel La Giralda

1.9. ESTRATEGIAS: FO, FA, DO, DA

	<b>FORTALEZAS</b>	<b>DEBILIDADES</b>
	Cuenta con la infraestructura necesaria para brindar servicios de alojamiento, alimentación y para la realización de eventos.	No se capacita constantemente al personal. No se evalúa el desempeño a los empleados Control inadecuado de costos directos e indirectos.
	Participación activa del personal en todas las actividades emprendidas por la gerencia.	Dificultad en la realización de presupuestos.
	Atención de banquetes con elegancia y calidad.	Fugas de dinero en algunas áreas.
	Ser un hotel reconocido a nivel regional.	Pérdidas en el ejercicio económico
	Personal Calificado para el desempeño de su trabajo.	
<b>OPORTUNIDADES</b>	<b>ESTRATEGIAS FO</b>	<b>ESTRATEGIAS DO</b>
Promocionar al hotel mediante ofertas y atraer clientes corporativos de las empresas cuatornarias.	* Al contar con la infraestructura necesaria, se puede promocionar al hotel mediante ofertas y descuentos para atraer clientes.	* Cuando no se tiene un control adecuado de costos y gastos dificulta el abrirse nuevos mercados ya que se ofrecen precios exagerados que hace que se pierdan clientes
Abrirse mercado nacional e internacional planificación y coordinación en las diferentes áreas que interactúan en el hotel.	* Cuando se cuenta con la participación activa del personal en todas las actividades se puede abrir fácilmente mercado nacional e internacional mediante la planificación y coordinación de las diferentes áreas.	* Cuando se obtienen pérdidas en el ejercicio económico es muy difícil que se puedan ofrecer ofertas y descuentos en los servicios.
Estar ubicados cerca del centro histórico de la ciudad lo que facilita el acceso a los clientes locales, nacionales e internacionales.	* Contar con una infraestructura excelente para el alojamiento es muy importante al menos cuando se está cerca del centro histórico de la ciudad lo que facilita el acceso de los clientes.	* Si no se capacita constantemente al personal provocaría que no se pueda coordinar entre las diferentes áreas que interactúan en el hotel.
Establecer convenios con hoteles de varias ciudades del país.		
<b>AMENAZAS</b>	<b>ESTRATEGIAS FA</b>	<b>ESTRATEGIAS DA</b>
La existencia de hostales y pensiones que ofrecen servicios similares a menor costo.	* Si no se ofrecen servicios con alto grado de confort y comodidad, hace que los clientes acudan a otros hoteles de mayor trayectoria y acogida.	* Si no se tiene un buen control de costos y gastos hace que aumenten los precios y por lo tanto que los clientes acuda a otros hoteles que ofrecen servicios similares a menor costo.
Hoteles cercanos a lugares turísticos lo que hace que disminuyan la venta de productos y servicios.	* Cuando hay malas relaciones humanas entre empleados provoca que den un mal servicio a los clientes y por ende aumenta su mala reputación.	* Cuando no se tiene un personal debidamente capacitado se espera que ofrezcan un mal servicio lo que hace que disminuya la clientela de la empresa
Hoteles con mayor trayectoria y de mucha acogida.	* El contar con la infraestructura necesaria y adecuada es importante para poder competir frente a otros que ofrezcan servicios de alojamiento a menor costo.	* La obtención de pérdidas hace que se rebaje el sueldo a los empleados y por lo tanto estos ofrecerán un mal servicio a los clientes por el desahucio.
Pérdida de clientes por factores internos.		

CUADRO N° 15  
Elaborado por: El Autor  
Fuente: Hotel La Giralda

## **1.10. DETERMINACIÓN DEL PROBLEMA DIAGNÓSTICO**

Luego de haber realizado el diagnóstico técnico en el Hotel La Giralda” de la ciudad de Ibarra, el cual mediante el establecimiento de fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas ayudado por las técnicas de investigación como encuestas y entrevistas realizadas al personal administrativo y operativo, se pudo observar que el principal problema existente, que está relacionado con el tema de investigación, es la dificultad en el *control de costos y gastos indirectos que se incurren en el proceso productivo*, por lo que se hace necesario implementar un nuevo sistema de costos que sirva para solucionar los diferentes problemas en esta área, y a futuro poder obtener mejores beneficios que con los sistemas tradicionales aplicados actualmente.

Por lo tanto el mecanismo que podría ayudar a solucionar este problema en la empresa mencionada anteriormente es el Costeo por el Método ABC que sería una buena opción para determinar los gastos indirectos y asignarlos a cada actividad en el proceso productivo tanto para bienes como para servicios.

## **CAPITULO II:**

### **MARCO TEÓRICO**

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

#### **2.1. La Hotelería en Ecuador**

**Ecuador Travel** (2010) en su publicidad virtual, menciona que:

*“El Ecuador se encuentra ubicado en el noreste de América del Sur, atravesado por la línea ecuatorial que hace que su territorio se encuentre dividido entre dos hemisferios: Norte Sur, otorgándole así una posición única en el mundo. Las Cuatro Regiones Naturales: Costa, Sierra, Oriente y Región Insular.*

*Sin duda es el país de la mega diversidad y posiblemente uno de los más ricos del planeta, pues gracias a sus grandes contrastes, en su pequeño territorio conjuga cuatro regiones naturales que ofrecen una inmensidad de suelos, climas, montañas, páramos, playas, islas y selva, que a la vez constituyen el hogar de miles de especies de flora y fauna. Pero el Ecuador no sólo es rico en naturaleza también es rico en su gente, pues su territorio es padre de 14 nacionalidades indígenas con costumbres, idiomas y tradiciones múltiples”* Pág. [www.ecuador.us/turismo.htm](http://www.ecuador.us/turismo.htm).

Como se puede ver, nuestro país es muy rico en atractivos turísticos naturales, lo que hace que la hotelería en el Ecuador sea uno de los negocios más rentables en la actualidad, ya que la mayoría de personas viaja de un lugar a otro, sea por trabajo o por recreación y esto implica que deban hospedarse y alimentarse, haciendo que la hotelería cada vez incremente su actividad económica.

## 2.2. Clasificación de los hoteles

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

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

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

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

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

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

En este caso el Hotel la Giralda está catalogado como un hotel de cuatro estrellas según la clasificación internacional, y según la calificación otorgada por el Ministerio de Turismo Ecuatoriano, ya que cuenta con diferentes servicios y cumple con los requerimientos para ubicarse en este rango.

### 2.3. Descripción de las actividades de un hotel

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

*“a) Servicios principales.*

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

*b) Servicios Secundarios.*

- *Estética.*
- *Tabaquería.*
- *Arrendadora de autos.*
- *Agencia de viajes.*
- *Boutiques.*
- *Lavandería y tintorería.*
- *Farmacia.*
- *Área de recreación.*
- *Área comercial.*
- *Servicio Médico” Pág. [www.conocimientosweb.net/](http://www.conocimientosweb.net/)*

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

## 2.4 Contabilidad hotelera

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

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

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

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

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

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

***Los costos de un hotel pueden ser directos o indirectos.*** *Un costo directo, es aquél que puede identificarse directamente con un proceso, producto, trabajo, o servicio. Como ejemplo de costos directos puede citarse el costo de los comestibles que se consumen en un restaurante o el salario del cantinero de un bar.*

*Un costo indirecto es aquél que no puede atribuirse directamente a una producción o servicio, como por ejemplo el salario del director del hotel o la depreciación del edificio; los costos indirectos se pueden distribuir a las producciones, servicios o puntos de venta del hotel de acuerdo con una base o índice que refleje la manera en que se supone que se utilizan o aplican esos elementos indirectos en las producciones o servicios a los que se distribuye. Pero las bases de distribución de los costos indirectos son generalmente arbitrarias o se fundamentan en bases teóricas o cuestiones de criterios, por lo que actualmente la mayoría de las*

*entidades rechazan la distribución de los costos indirectos y los registran como tales por su naturaleza”. Pág [www.gestiopolis.com/recursos](http://www.gestiopolis.com/recursos).*

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

**Enrique Alvarado** (2002), en su libro GERENCIA ESTRATÉGICA DE COSTOS, dice que:

*“Un sistema de costeo puede resultar obsoleto por las siguientes razones básicas:*

*1.- Cambios en la tecnología de Producción*

*2.- Cambios en la complejidad o en la diversidad del producto.*

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

**Pedro Zapata**, (2007), en su libro CONTABILIDAD DE COSTOS, señala:

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

*Cuando la empresa asigna estas actividades no relacionadas con los volúmenes de producción sobre bases relacionadas con dichos volúmenes, los sistemas*

*tradicionales de costos proporcionan información distorsionada sobre la relación existente entre las actividades operativas que generan los costos y los productos”* pág. 431.

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

CUADRO N° 16

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

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

## 2.5 El Costeo Basado en la Actividad ABC

### 2.5.1 Aspectos conceptuales básicos

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

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

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

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

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

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

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

- 1. Acumula los costos indirectos por centros de acción que toman el nombre de actividades.*
- 2. En una segunda etapa los costos indirectos se asignan a los productos o servicios u otra forma de evidenciar el objeto del costo, de acuerdo con el número de actividades que se requieren para completarlos.*
- 3. En la etapa final se integran los costos directos y los indirectos, obtenidos según se indica en las dos etapas anteriores, para obtener los costos totales.” pag 436*

## 2.5.2 Historia del costeo de ABC

**Karen Guisao Correa**, (2008), en su publicación **COSTOS ABC** señala que:

*“El costeo por actividades aparece a mediados de la década de los 80, sus promotores: Cooper Robin y Kaplan Robert, determinando que el costo de los productos debe comprender el costo de las actividades necesarias para fabricarlo y venderlo y el costo de las materias primas.*

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

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

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

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

GRÁFICO N° 11



Elaborado Por: El Autor

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

### 2.5.3 Definiciones en ABC

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

ACTIVIDADES:

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

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

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

## OBJETIVOS DE COSTOS (COST OBJECTIVES)

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

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

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

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

## INDUCTORES DE COSTOS (COST DRIVERS)

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

*“Un inductor de costos es un factor utilizado para medir como un costo es incurrido y/o como imputar mejor dicho costo a las actividades o a los productos”. Pág. 49*

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

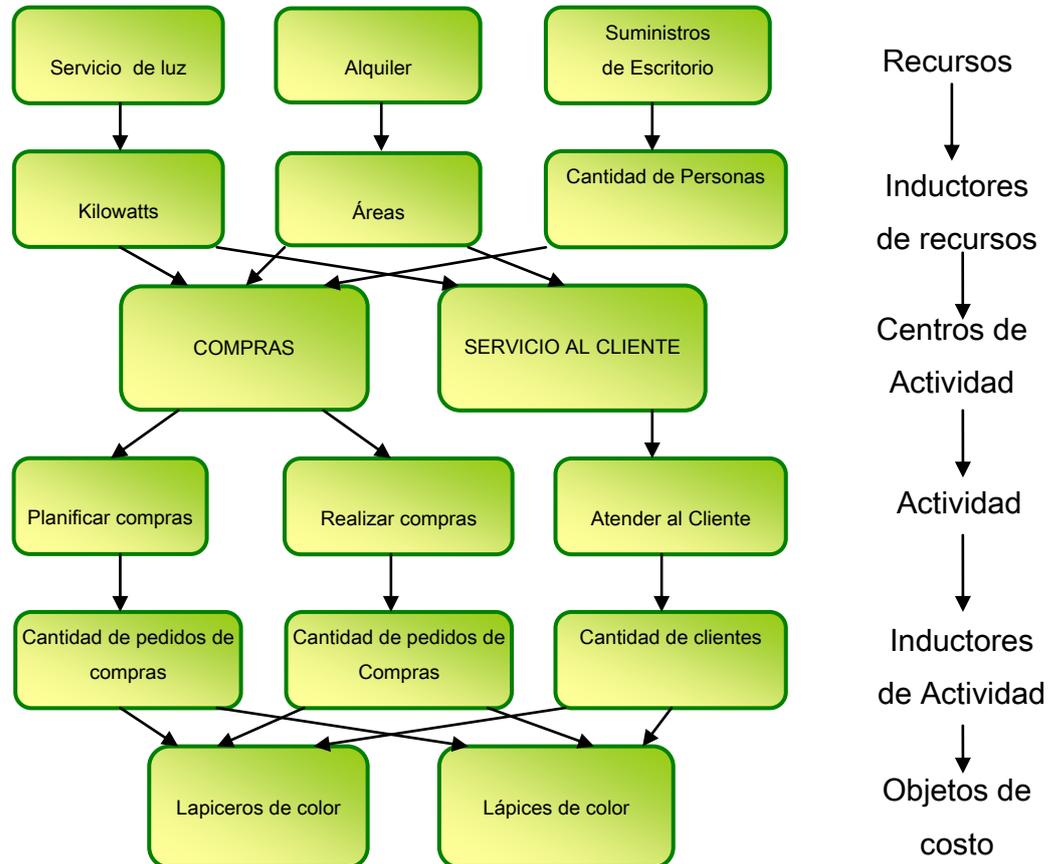
## CENTROS DE COSTOS

*“Constituyen el nivel más bajo de detalle por el cual los costos son acumulados y distribuidos. Pueden comprender una única actividad o un grupo de actividades. Teniendo en cuenta la aspiración del rigor, y no de la exactitud, muchas actividades pueden ser agrupadas para mantener a un mínimo el análisis de datos y el mantenimiento de registros en detalle, al mismo tiempo que se gana un mayor grado de rigurosidad en términos prácticos”. Pág. 49*

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

El siguiente cuadro explica de mejor manera los conceptos anteriormente citados.

GRÁFICO N° 12



Elaborado Por: El Autor

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

## **CAPITULO III: PROPUESTA**

### **3.1 Antecedentes**

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

### **3.2 Propósito**

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

### **3.3 Beneficiarios**

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

### **3.4 Diseño técnico de la propuesta**

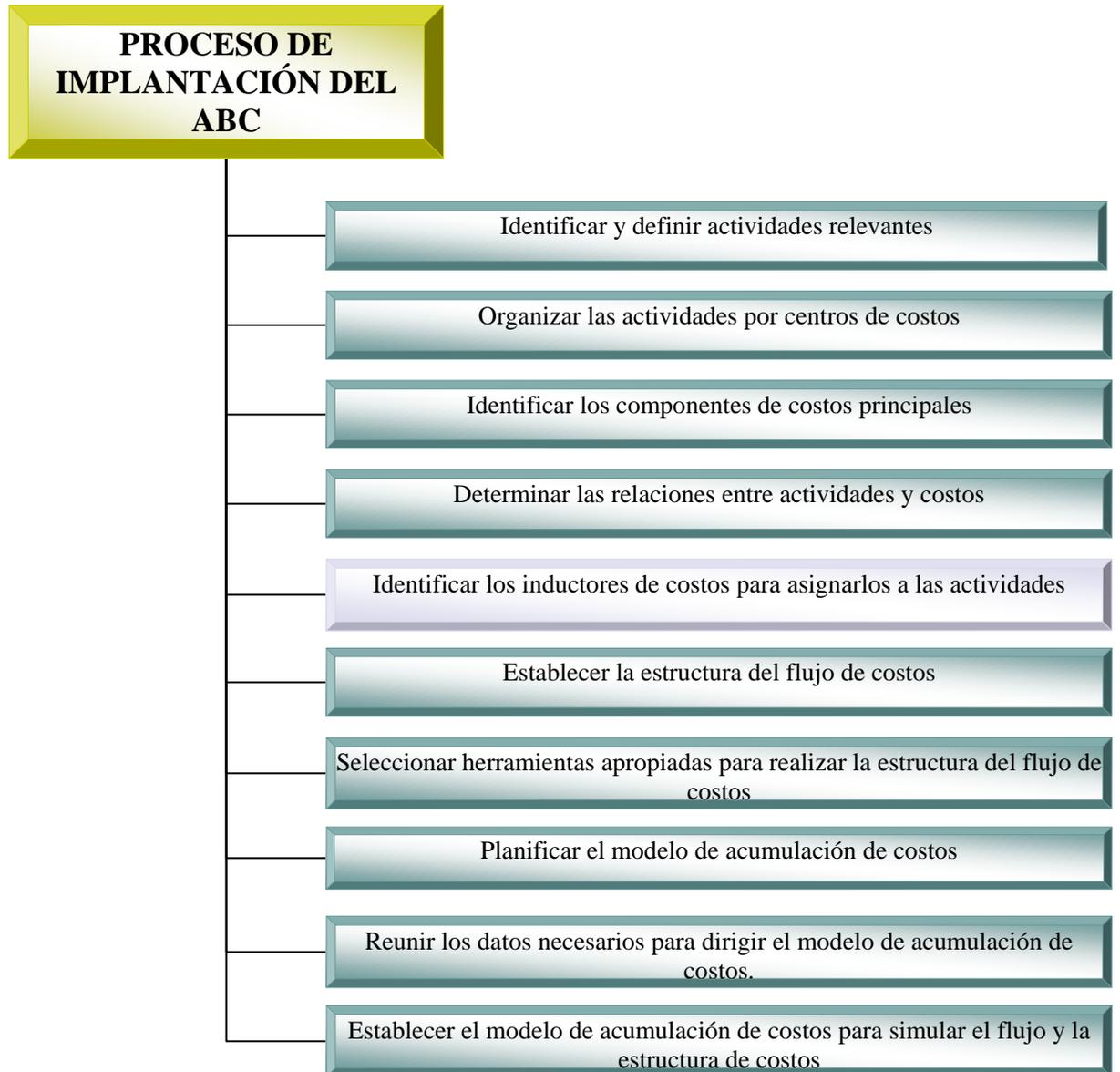
#### **3.4.1 Introducción**

En este capítulo se va a desarrollar todos los pasos a seguir para implantar el método de costeo basado en actividades en el Hotel La Giralda, los cuales siguiendo un proceso lógico hará que sea más entendible su aplicación, los mismos se los explica a continuación utilizando diagramas y cuadros, y cada uno de los pasos se irá definiendo a medida que sea necesario. Además de los anexos al trabajo que son todos los cálculos obtenidos de esta investigación y con los que se irá integrando los datos. Al finalizar este capítulo se espera que los resultados obtenidos sean de mucha ayuda para los beneficiarios del proyecto y que su implantación sea la más idónea.

### 3.4.2 PROCESO DE IMPLANTACION DEL ABC

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

GRÁFICO N° 13



Elaborado Por: El Autor

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

### **3.4.2.1 IDENTIFICAR Y DEFINIR LAS ACTIVIDADES RELEVANTES**

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

CUADRO N° 17

<b>1. Revisar ocupación del hotel</b>
<b>2. Atención de clientes</b>
<b>3. Contestar llamadas telefónicas</b>
<b>4. Recibir fax de reservas</b>
<b>5. Registro de reservas en el sistema</b>
<b>6. Check in: Registro de huéspedes</b>
<b>7. Ingreso de vales de consumo</b>
<b>8. Impresión de vales</b>
<b>9. Check out: Facturación</b>
<b>10. Arqueo de caja</b>
<b>11. Entrega de Cartas</b>
<b>12. Toma de pedidos</b>
<b>13. Servicio de alimentos y bebidas</b>
<b>14. Retiro de vajilla</b>
<b>15. Limpieza de restaurante</b>
<b>16. Preparación de alimentos</b>
<b>17. Montaje de platos</b>
<b>18. Lavado de vajilla y cristalería</b>
<b>19. Limpieza de cocina</b>
<b>20. Limpieza de habitaciones</b>
<b>21. Verificar consumos de clientes en las habitaciones</b>
<b>22. Revisión de stock de minibar y amenities</b>
<b>23. Lavado de ropa, mantelería y sábanas</b>

- 24. Secado de ropa, mantelería y sábanas**
- 25. Planchado**
- 26. Control de inventario**
- 27. Mantenimiento de calderos**
- 28. Mantenimiento de piscina**
- 29. Mantenimiento de jardines**
- 30. Registro de ingresos y egresos**
- 31. Preparación de balances**
- 32. Análisis de costos**
- 33. Control De Bancos**
- 34. Inventarios mensuales de bodega central**
- 35. Envío de Facturas con crédito corporativo**
- 36. Cobro de facturas en las empresas o bancos**
- 37. Recepción y registro de retenciones**
- 38. Registro de cobranzas en el sistema**
- 39. Revisión de mensajes de correo electrónico**
- 40. Elaboración de cotizaciones y envío**
- 41. Concesión de créditos corporativos**
- 42. Hacer pedidos de compras**
- 43. Recepción de mercadería en bodega**
- 44. Ubicación en perchas y cuartos fríos**
- 45. Entrega de requisiciones a diferentes dep.**
- 46. Registro de requisiciones en el sistema**
- 47. Control de stock de mercadería**

Elaborado por: El Autor  
Fuente: Hotel la Giralda

### 3.4.2.2 ORGANIZAR LAS ACTIVIDADES POR CENTROS DE COSTOS

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

CUADRO N° 18

<b>1. Revisar ocupación del hotel</b>	<b>Recepción</b>
<b>2. Atención de clientes</b>	Recepción
<b>3. Contestar llamadas telefónicas</b>	Recepción
<b>4. Recibir fax de reservas</b>	Recepción
<b>5. Registro de reservas en el sistema</b>	Recepción
<b>6. Check in: Registro de huéspedes</b>	Recepción
<b>7. Ingreso de vales de consumo</b>	Recepción
<b>8. Impresión de vales</b>	Recepción
<b>9. Check out: Facturación</b>	Recepción
<b>10. Arqueo de caja</b>	Recepción
<b>11. Entrega de Cartas</b>	Alimentos y Bebidas
<b>12. Toma de pedidos</b>	Alimentos y Bebidas
<b>13. Servicio de alimentos y bebidas</b>	Alimentos y Bebidas
<b>14. Retiro de vajilla</b>	Alimentos y Bebidas
<b>15. Limpieza de restaurante</b>	Alimentos y Bebidas
<b>16. Preparación de alimentos</b>	Alimentos y Bebidas
<b>17. Montaje de platos</b>	Alimentos y Bebidas
<b>18. Lavado de vajilla y cristalería</b>	Alimentos y Bebidas
<b>19. Limpieza de cocina</b>	Alimentos y Bebidas
<b>20. Limpieza de habitaciones</b>	Habitaciones
<b>21. Verificar consumos de clientes en las habitaciones</b>	Habitaciones
<b>22. Revisión de stock de minibar y amenities</b>	Habitaciones
<b>23. Lavado de ropa, mantelería y sábanas</b>	Habitaciones

<b>24. Secado de ropa, mantelería y sábanas</b>	Habitaciones
<b>25. Planchado</b>	Habitaciones
<b>26. Control de inventario</b>	Habitaciones
<b>27. Mantenimiento de calderos</b>	Mantenimiento
<b>28. Mantenimiento de piscina</b>	Mantenimiento
<b>29. Mantenimiento de jardines</b>	Mantenimiento
<b>30. Registro de ingresos y egresos</b>	Contabilidad y Administración
<b>31. Preparación de balances</b>	Contabilidad y Administración
<b>32. Análisis de costos</b>	Contabilidad y Administración
<b>33. Control De Bancos</b>	Contabilidad y Administración
<b>34. Inventarios mensuales de bodega central</b>	Contabilidad y Administración
<b>35. Envío de Facturas con crédito corporativo</b>	Cobranzas
<b>36. Cobro de facturas en las empresas o bancos</b>	Cobranzas
<b>37. Recepción y registro de retenciones</b>	Cobranzas
<b>38. Registro de cobranzas en el sistema</b>	Cobranzas
<b>39. Revisión de mensajes de correo electrónico</b>	Marketing y Ventas
<b>40. Elaboración de cotizaciones y envío</b>	Marketing y Ventas
<b>41. Concesión de créditos corporativos</b>	Marketing y Ventas
<b>42. Hacer pedidos de compras</b>	Adquisiciones
<b>43. Recepción de mercadería en bodega</b>	Adquisiciones
<b>44. Ubicación en perchas y cuartos fríos</b>	Adquisiciones
<b>45. Entrega de requisiciones a diferentes dep.</b>	Adquisiciones
<b>46. Registro de requisiciones en el sistema</b>	Adquisiciones
<b>47. Control de stock de mercadería</b>	Adquisiciones

Elaborado por: El Autor  
Fuente: Hotel la Giralda

### 3.4.2.3 IDENTIFICAR LOS COMPONENTES DE COSTOS PRINCIPALES

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

CUADRO N° 19

<b>COMPONENTES DE COSTOS DE SUELDOS Y SALARIOS</b>
<b>Sueldos y Salarios</b>
<b>Horas extras</b>
<b>Salarios personal extra</b>
<b>Décimo tercer sueldo</b>
<b>Décimo cuarto sueldo</b>
<b>Vacaciones</b>
<b>COMPONENTES DE COSTOS DE CARGAS SOCIALES</b>
<b>Aporte Patronal IESS</b>
<b>Fondos de Reserva</b>
<b>COMPONENTES DE COSTOS FIJOS</b>
<b>Depreciaciones</b>
<b>Impuestos Prediales</b>
<b>Permisos de funcionamiento</b>
<b>Seguros</b>
<b>COMPONENTES DE COSTOS OPERATIVOS VARIABLES</b>
<b>Servicios Básicos</b>
<b>Agua</b>
<b>Electricidad</b>
<b>Gas</b>
<b>Combustibles</b>
<b>Suministros</b>
<b>Limpieza</b>
<b>Desechables</b>

<b>Lavandería</b>
<b>Huéspedes</b>
<b>Oficina</b>
<b>Ingeniería</b>

Elaborado por: El Autor

Fuente: Hotel la Giralda

#### **3.4.2.4. DETERMINAR LAS RELACIONES ENTRE ACTIVIDADES Y COSTOS**

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

CUADRO N° 20

<b>COSTO</b>	<b>CENTRO DE COSTOS</b>
<b>Suministros de limpieza</b>	<b>Recepción</b>
	<b>Alimentos y bebidas</b>
	<b>Habitaciones</b>
	<b>Mantenimiento</b>
	<b>Adquisiciones</b>
<b>Suministros de oficina</b>	<b>Recepción</b>
	<b>Alimentos y bebidas</b>
	<b>Habitaciones</b>
	<b>Contabilidad y adm.</b>
	<b>Marketing y ventas</b>
	<b>Cobranzas</b>
	<b>Adquisiciones</b>
<b>Suministros desechables</b>	<b>Alimentos y bebidas</b>

	<b>Habitaciones</b>
	<b>Adquisiciones</b>
<b>Suministros huéspedes</b>	<b>Habitaciones</b>
<b>Suministros de lavandería</b>	<b>Habitaciones</b>
<b>Suministros de ingeniería</b>	<b>Mantenimiento</b>
<b>Agua</b>	<b>Alimentos y bebidas</b>
	<b>Habitaciones</b>
	<b>Mantenimiento</b>
<b>Electricidad</b>	<b>Recepción</b>
	<b>Alimentos y bebidas</b>
	<b>Habitaciones</b>
	<b>Mantenimiento</b>
	<b>Contabilidad y adm.</b>
	<b>Marketing y ventas</b>
	<b>Adquisiciones</b>
<b>Gas</b>	<b>Alimentos y bebidas</b>
	<b>Habitaciones</b>
<b>Combustible</b>	<b>Adquisiciones</b>
	<b>Marketing y ventas</b>
	<b>Cobranzas</b>

<b>Sueldos y salarios</b>	<b>Recepción</b>
	<b>Alimentos y bebidas</b>
	<b>Habitaciones</b>
	<b>Mantenimiento</b>
	<b>Contabilidad y adm.</b>
	<b>Marketing y ventas</b>
	<b>Adquisiciones</b>
	<b>Cobranzas</b>
<b>Teléfono</b>	<b>Recepción</b>
	<b>Contabilidad</b>
	<b>Ventas y marketing</b>
	<b>Cobranzas</b>
	<b>Adquisiciones</b>

Elaborado por: El Autor  
Fuente: Hotel la Giralda

### **3.4.2.5 IDENTIFICAR LOS INDUCTORES DE COSTOS PARA ASIGNAR LOS COSTOS A LAS ACTIVIDADES Y LAS ACTIVIDADES A LOS PRODUCTOS**

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

CUADRO N° 21

<b>COSTO</b>	<b>INDUCTOR</b>
<b>Sueldos y Salarios</b>	<b>Número de empleados</b>
<b>Horas extras</b>	<b>Número de horas</b>
<b>Salarios personal extra</b>	<b>Número de horas</b>
<b>Décimo tercer sueldo</b>	<b>Número de empleados</b>

<b>Décimo cuarto sueldo</b>	<b>Número de empleados</b>
<b>Vacaciones</b>	<b>Número de empleados</b>
<b>Aporte Patronal IESS</b>	<b>Número de empleados</b>
<b>Fondos de Reserva</b>	<b>Número de empleados</b>
<b>Depreciaciones Edificio</b>	<b>M2 ocupados por centro de costos</b>
<b>Depreciaciones Maquinaria</b>	<b>Porcentaje de utilización por c. c.</b>
<b>Impuestos Prediales</b>	<b>M2 ocupados por centro de costos</b>
<b>Permisos de funcionamiento</b>	<b>M2 ocupados por centro de costos</b>
<b>Seguros</b>	<b>M2 ocupados por centro de costos</b>
<b>Agua</b>	<b>Porcentaje de utilización por c. c.</b>
<b>Electricidad</b>	<b>Kilovatios consumidos</b> <b>Número de horas por centro de costo</b>
<b>Gas</b>	<b>Número de kgs utilizados</b>
<b>Combustibles</b>	<b>Requerimiento por centro de costo</b>
<b>Suministros Limpieza</b>	<b>Área en M2</b>
<b>Suministros Desechables</b>	<b>Requerimiento por centro de costo</b>
<b>Suministros Lavandería</b>	<b>Requerimiento por centro de costo</b>
<b>Suministros Huéspedes</b>	<b>Requerimiento por centro de costo</b>
<b>Suministros Oficina</b>	<b>Requerimiento por centro de costo</b>
<b>Suministros Ingeniería</b>	<b>Requerimiento por centro de costo</b>
<b>Publicidad</b>	<b>Requerimiento por centro de costo</b>
<b>Suscripciones</b>	<b>Requerimiento por centro de costo</b>
<b>Teléfono</b>	<b>Minutos consumidos por centro de c.</b>

Elaborado por: El Autor

Fuente: Hotel la Giralda

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

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

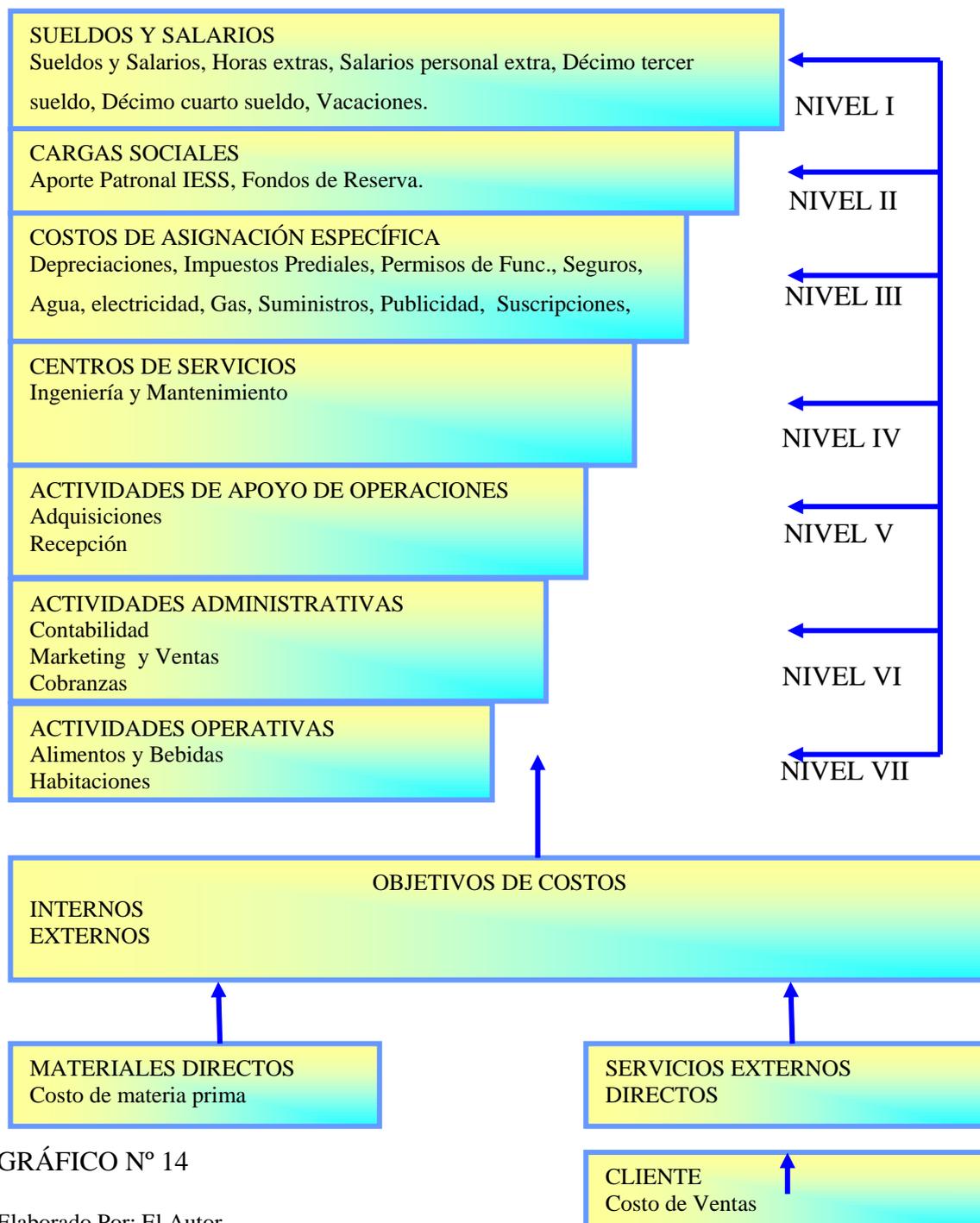


GRÁFICO N° 14

Elaborado Por: El Autor

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

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

CUADRO N° 22

ACTIVIDADES	INDUCTOR
Compras	Número de compras
Contabilidad	Número de transacciones
Atención de clientes	Número de clientes
Contestar llamadas telefónicas	Minutos consumidos
Recibir fax de reservas	Minutos consumidos
Registro de reservas en el sistema	Número de reserva
Check in: Registro de huéspedes	Número de huéspedes
Ingreso de vales de consumo	Número de vales
Impresión de vales	Número de vales
Check out: Facturación	Número de clientes
Arqueo de caja	Número de arqueos
Entrega de Cartas	Número de clientes
Toma de pedidos	Número de pedidos
Servicio de alimentos y bebidas	Número de pedidos, Materia Prima utilizada
Retiro de vajilla	Número de clientes
Preparación de alimentos	Número de pedidos
Lavado de vajilla y cristalería	Mts. Cúbicos de agua
Limpieza de cocina	Cant. Suministros limpieza
Limpieza de habitaciones	Cant. Suministros limpieza
Lavado de ropa, mantelería y sábanas	Mts cúbicos de agua, Kw energía eléctrica, Cant. Suministros limpieza
Secado de ropa, mantelería y sábanas	Kw. Energía eléctrica
Planchado	Kw. Energía eléctrica
Mantenimiento de calderos	Kw. Energía eléctrica, Kg. gas
Mantenimiento de piscina	Mts. Cúbicos de agua
Mantenimiento de jardines	Suministros mantenimiento

<b>Registro de ingresos y egresos</b>	<b>Número de registros</b>
<b>Preparación de balances</b>	<b>Horas de trabajo</b>
<b>Análisis de costos</b>	<b>Horas de trabajo</b>
<b>Control De Bancos</b>	<b>Horas de trabajo</b>
<b>Inventarios mensuales de bodega central</b>	<b>Horas de trabajo</b>
<b>Envío de Facturas con crédito corporativo</b>	<b>Número de envíos</b>
<b>Cobro de facturas en las empresas o bancos</b>	<b>Número de facturas</b>
<b>Recepción y registro de retenciones</b>	<b>Número de retenciones</b>
<b>Registro de cobranzas en el sistema</b>	<b>Número de cobros</b>
<b>Revisión de mensajes de correo electrónico</b>	<b>Número de correos</b>
<b>Elaboración de cotizaciones y envío</b>	<b>Número de cotizaciones</b>
<b>Concesión de créditos corporativos</b>	<b>Número de créditos</b>
<b>Hacer pedidos de compras</b>	<b>Número de compras</b>
<b>Recepción de mercadería en bodega</b>	<b>Número de compras</b>
<b>Ubicación en perchas y cuartos fríos</b>	<b>Número de compras</b>
<b>Control de stock de mercadería</b>	<b>Horas de trabajo</b>
<b>Entrega de requisiciones a diferentes dep.</b>	<b>Número de requisiciones</b>
<b>Registro de requisiciones en el sistema</b>	<b>Número de requisiciones</b>

Elaborado por: El Autor  
Fuente: Hotel la Giralda

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

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

#### **NIVEL I.**

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

#### **NIVEL II**

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

#### **NIVEL III**

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

#### **NIVEL IV**

**CENTROS DE SERVICIOS:** Ingeniería y Mantenimiento

#### **NIVEL V**

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

#### **NIVEL VI**

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

## **NIVEL VII**

ACTIVIDADES OPERATIVAS: Alimentos y Bebidas, Habitaciones

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

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

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

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

#### **3.4.2.10.1 ANÁLISIS DE LAS ACTIVIDADES**

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

- **Actividades Necesarias que Agregan Valor:** Estas son actividades que se pueden recuperar en el precio del producto o servicio.
- **Actividades Necesarias que no Agregan Valor:** Son las que se deben desarrollar como parte del negocio.
- **Actividades Innecesarias que no Agregan Valor:** Son actividades que se consideran desperdicios porque no agregan valor y no son parte de la existencia del negocio.

### **3.4.2.11 DESCRIPCIÓN DE LAS HOJAS UTILIZADAS PARA EL CÁLCULO (Ver Anexos)**

HOJA 1: Descripción de las actividades desarrolladas en la empresa y clasificadas por centro de costo. (Ver Anexo C)

HOJA 2: Rol de pagos distribuido por centros de costo y valor por hora. (Ver Anexo D)

HOJA 3: Rol de pagos anualizado incluido todos los beneficios sociales. (Ver Anexo E)

HOJA 4: Distribución de sueldos por centros de costos. (Ver Anexo F)

HOJA 5: Consumo de energía eléctrica por centro de costo. (Ver Anexo G)

HOJA 6: Consumo de agua potable por centro de costo. (Ver Anexo H)

HOJA 7: Consumo telefónico por centro de costo y utilización de internet. (Ver Anexo I)

HOJA 8: Consumo de gas industrial por centro de costo. (Ver Anexo J)

HOJA 9: Utilización de recursos del año 2009. (Ver Anexo K)

HOJA 10: Depreciaciones de activos fijos del año 2009 distribuidos por centro de costo. (Ver Anexo L)

HOJA 11: Reparto por metros cuadrados y por centro de costo. (Ver Anexo M)

HOJA 12: Distribución de la depreciación del edificio por centro de costo. (Ver Anexo N)

HOJA 13: Depreciaciones activos fijos año 2009. (Ver Anexo O)

HOJA 14: Listado de precios de materia prima e insumos. (Ver Anexo P)

HOJA 15: Detalle de productos elaborados en el área de alimentos y bebidas. (Ver Anexo Q)

HOJA 16: Composición de menús y platos a la carta. (Ver Anexo R)

HOJA 17: Asignación de mano de obra a los productos. (Ver Anexo S)

HOJA 18: Ventas año 2009 por productos y por semestres. (Ver Anexo T)

HOJA 19. Asignación de costos indirectos de fabricación a los productos. (Ver Anexo U)

HOJA 20: Costos de los productos. (Ver Anexo V)

HOJA 21: Estado de Resultados al 31 de diciembre del 2009 (Ver Anexo W)

HOJA 22: Estado de Resultados al 31 de diciembre del 2009 obtenido luego de aplicado el sistema de costos por el método ABC. (Ver Anexo X)

HOJA 23: Distribución física de áreas del hotel. (Ver Anexo Y)

## CAPÍTULO IV

### IMPACTOS DEL PROYECTO.

#### 4.1. ANÁLISIS DE IMPACTOS

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

CUADRO N° 23

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

Elaborado por: El Autor  
Fuente: Hotel la Giralda

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

### 4.1.1. IMPACTO ECONÓMICO

CUADRO N° 24

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

Elaborado por: El Autor  
Fuente: Hotel la Giralda

#### FÓRMULA:

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

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

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

#### ANÁLISIS:

El diseño del Sistema de Costos por el Método “ABC” para el Hotel Giralda generará un impacto económico muy alto; ya que ayudará a obtener los costos más reales de fabricación de los productos y/o servicios y con esto se podrá optimizar los recursos de una manera adecuada para bien de la empresa, y será una herramienta útil para la toma de decisiones gerenciales.

### 4.1.2. IMPACTO SOCIAL

CUADRO N° 25

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

Elaborado por: El Autor  
Fuente: Hotel la Giralda

#### FÓRMULA:

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

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

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

#### ANÁLISIS:

El proyecto dentro del ámbito social generará un impacto alto, debido a que se podrá organizar de mejor manera las funciones de cada uno de los empleados en actividades necesarias que agregan valor y que no, y con esto se conseguirá eliminar las actividades innecesarias ejecutadas dentro de cada departamento, además se va a determinar la calidad de talento humano que labora en la empresa así como sus niveles de comunicación tanto administrativo como operativo.

### 4.1.3. IMPACTO CIENTÍFICO EDUCATIVO

CUADRO N° 26

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

Elaborado por: El Autor  
Fuente: Hotel la Giralda

#### FÓRMULA:

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

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

$$= 3,66$$

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

#### ANÁLISIS:

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

#### 4.1.4. IMPACTO GENERAL

CUADRO N° 27

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

Elaborado por: El Autor  
Fuente: Hotel la Giralda

#### FÓRMULA:

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

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

$$= 4,3$$

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

#### ANÁLISIS:

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

## CONCLUSIONES

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

## **RECOMENDACIONES**

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

## **BIBLIOGRAFÍA**

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

## LINKOGRAFÍA

9. Ecuador Travel, (2010) **PUBLICIDAD VIRTUAL**.  
[www.ecuador.us/turismo.htm](http://www.ecuador.us/turismo.htm)
10. Montoto Rodrigo, (2007), **CLASIFICACIÓN DE HOTELES, DE UNA A CINCO ESTRELLAS**, [www.viajeros.com](http://www.viajeros.com)
11. González Maria Elena (2009), **CONTABILIDAD HOTELERA**,  
[www.conocimientosweb.net](http://www.conocimientosweb.net).
12. NORGE GARBEY CHACON (2003), **SISTEMAS DE CONTABILIDAD Y COSTOS EN LAS EMPRESAS HOTELERAS**,  
[www.gestiopolis.com/recursos](http://www.gestiopolis.com/recursos).
13. El Instituto de Gestión Empresarial, (2009) **CAPACITACIÓN ORGANIZACIONAL**, [www.costosabc.com](http://www.costosabc.com).
14. Karen Guisao Correa, (2008), **COSTOS ABC**,  
[www.costosabc.wordpress.com](http://www.costosabc.wordpress.com)

ANEXOS

## ANEXO A

### ENCUESTA APLICADA A LOS EMPLEADOS DEL HOTEL “LA GIRALDA” DE LA CIUDAD DE IBARRA

1. ¿Desarrolla a gusto las funciones para las que fue contratado?

SI	<input type="checkbox"/>
----	--------------------------

NO	<input type="checkbox"/>
----	--------------------------

2. ¿Su horario de trabajo es controlado mediante?

Tarjetas de tiempo	<input type="checkbox"/>
Huella digital	<input type="checkbox"/>
Otras	<input type="checkbox"/>

3. ¿Qué nivel de educación tiene usted?

Primaria	<input type="checkbox"/>
Secundaria	<input type="checkbox"/>
Superior	<input type="checkbox"/>

4. ¿Recibe capacitación constante en su trabajo?

SI	<input type="checkbox"/>
----	--------------------------

NO	<input type="checkbox"/>
----	--------------------------

5. ¿Colabora usted en las actividades programadas por la gerencia?

Siempre	<input type="checkbox"/>
A veces	<input type="checkbox"/>
Nunca	<input type="checkbox"/>

6. ¿La comunicación entre los empleados es?

Excelente	<input type="checkbox"/>
Muy Buena	<input type="checkbox"/>

Buena	<input type="checkbox"/>
Mala	<input type="checkbox"/>

7. ¿Piensa usted que sus funciones como empleado son demasiadas para cumplirlas en las 8 horas laborales?

SI	<input type="checkbox"/>
----	--------------------------

NO	<input type="checkbox"/>
----	--------------------------

8. ¿Su trabajo es evaluado constantemente?

Siempre	<input type="checkbox"/>
A veces	<input type="checkbox"/>
Nunca	<input type="checkbox"/>

9. ¿Cree que su remuneración está de acuerdo con el trabajo que desarrolla?

SI	<input type="checkbox"/>
----	--------------------------

NO	<input type="checkbox"/>
----	--------------------------

10. ¿En su opinión, la estabilidad laboral se la gana con su trabajo o con un contrato?

Trabajo	<input type="checkbox"/>
Contrato	<input type="checkbox"/>

**DATOS TECNICOS:**

Edad: 18-25( ) 26-35( ) 36-45( ) mas de 46( )

Sexo: Masculino ( ) Femenino ( )

## **ANEXO B**

### **ENTREVISTA APLICADA AL GERENTE DEL HOTEL “LA GIRALDA” DE LA CIUDAD DE IBARRA**

1. ¿Las utilidades anuales son distribuidas entre los trabajadores como esta previsto en la ley?
2. ¿Controla personalmente los gastos hechos por la empresa?
3. ¿Quién realiza los presupuestos anuales en la empresa y cómo lo hace?
4. ¿Se utiliza algún método de costos para la producción de bienes y servicios y cuál?
5. ¿Están controladas las ventas realizadas por el hotel y cómo?
6. ¿Se califica a los proveedores en su empresa?
7. ¿Cómo maneja la cartera de proveedores?
8. ¿Se controla el uso de la mercadería para la fabricación del producto y/o servicio?
9. ¿Tiene control de los gastos indirectos de fabricación?
10. ¿Los productos y servicios que se ofrecen cumplen con las expectativas de los clientes?
11. ¿Cree Ud. que controlando las actividades que se realizan en el hotel se pueden controlar los costos?

## **ANEXO B1**

### **ENTREVISTA DIRIGIDA A: CONTADOR**

1. ¿Cómo se hace la calificación de proveedores?
2. ¿Cómo se maneja la cartera de proveedores?
3. ¿El sistema contable existente cumple con sus expectativas?
4. ¿Se tiene un buen control de los gastos en el proceso productivo?

**ANEXO C**

HOJA 1

*HOTEL "LA GIRALDA"*

**DESCRIPCIÓN DE LAS ACTIVIDADES DESARROLLADAS**

#	ACTIVIDADES	CENTRO DE COSTO	ANAV	ANNAV	AIAV	AINAV
1	Revisar ocupación del hotel	Recepción		X		
2	Atención de clientes	Recepción	X			
3	Contestar llamadas telefónicas	Recepción		X		
4	Recibir fax de reservas	Recepción		X		
5	Registro de reservas en el sistema	Recepción	X			
6	Check in: Registro de huéspedes	Recepción	X			
7	Ingreso de vales de consumo	Recepción	X			
8	Impresión de vales	Recepción		X		
9	Check out: Facturación	Recepción	X			
10	Arqueo de caja	Recepción		X		
11	Entrega de Cartas	Alimentos y Bebidas		X		
12	Toma de pedidos	Alimentos y Bebidas	X			
13	Servicio de alimentos y bebidas	Alimentos y Bebidas	X			
14	Retiro de vajilla	Alimentos y Bebidas		X		
15	Limpieza de restaurante	Alimentos y Bebidas		X		
16	Preparación de alimentos	Alimentos y Bebidas	X			
17	Montaje de platos	Alimentos y Bebidas		X		
18	Lavado de vajilla y cristalería	Alimentos y Bebidas		X		
19	Limpieza de cocina	Alimentos y Bebidas		X		
20	Limpieza de habitaciones	Habitaciones	X			
21	Verificar consumos de clientes en las habitaciones	Habitaciones		X		
22	Revisión de stock de minibar y amenities	Habitaciones		X		
23	Lavado de ropa, mantelería y sábanas	Habitaciones	X			
24	Secado de ropa, mantelería y sábanas	Habitaciones	X			
25	Planchado	Habitaciones	X			
26	Control de inventario	Habitaciones		X		
27	Mantenimiento de calderos	Mantenimiento		X		
28	Mantenimiento de piscina	Mantenimiento		X		
29	Mantenimiento de jardines	Mantenimiento		X		
30	Registro de ingresos y egresos	Contabilidad	X			
31	Preparación de balances	Contabilidad	X			
32	Análisis de costos	Contabilidad	X			
33	Control De Bancos	Contabilidad	X			

34	Inventarios mensuales de bodega central	Contabilidad	X			
35	Envío de Facturas con crédito corporativo	Cobranzas		X		
36	Cobro de facturas en las empresas o bancos	Cobranzas	X			
37	Recepción y registro de retenciones	Cobranzas	X			
38	Registro de cobranzas en el sistema	Cobranzas	X			
39	Revisión de mensajes de correo electrónico	Marketing y Ventas		X		
40	Elaboración de cotizaciones y envío	Marketing y Ventas	X			
41	Concesión de créditos corporativos	Marketing y Ventas	X			
42	Hacer pedidos de compras	Adquisiciones		X		
43	Recepción de mercadería en bodega	Adquisiciones	X			
44	Ubicación en perchas y cuartos fríos	Adquisiciones		X		
45	Entrega de requisiciones a diferentes dep.	Adquisiciones		X		
46	Registro de requisiciones en el sistema	Adquisiciones		X		
47	Control de stock de mercadería	Adquisiciones		X		

Cuadro N° 28

Elaborado por: El Autor

Fuente: Hotel La Giralda

**ANEXO D**

HOJA 2

**HOTEL "LA GIRALDA"**

**ROL DE PAGOS DISTRIBUIDO POR CENTRO DE COSTO**

#	NÓMINA	CARGO	SALARIO BÁSICO UNIFICADO	HORAS TRAB./MES	VALOR POR HORA
<b>CONTABILIDAD</b>					
1	Wilson Delgado	Contador	\$ 350,00	160	\$ 2,19
<b>RECEPCIÓN</b>					
2	Alex Albán	Jefe de Recepción	\$ 240,00	160	\$ 1,50
3	Mariana Freire	Recepcionista	\$ 240,00	160	\$ 1,50
4	Luis Orozco	Recepcionista	\$ 240,00	160	\$ 1,50
<b>ALIMENTOS Y BEBIDAS</b>					
5	Arodis Leonardo	Salonero	\$ 240,00	160	\$ 1,50
6	Edwin Chamorro	Salonero	\$ 240,00	160	\$ 1,50
7	Wilson Guamán	Ayud. Cocina	\$ 240,00	160	\$ 1,50
8	Daniel Tapia	Ayud. Cocina	\$ 240,00	160	\$ 1,50
<b>ADQUISICIONES</b>					
9	Francisco Vaca	Bodeguero	\$ 240,00	160	\$ 1,50
<b>HABITACIONES</b>					
10	Blanca Remache	Ama de Llaves	\$ 240,00	160	\$ 1,50
11	Marcia Pinchao	Camarera	\$ 240,00	160	\$ 1,50
12	Maricela Navarro	Camarera	\$ 240,00	160	\$ 1,50
<b>MANTENIMIENTO</b>					
13	Juan Imbaquingo	Jardinero	\$ 240,00	160	\$ 1,50
14	Alejandro Espinosa	Jefe Mantenimiento	\$ 240,00	160	\$ 1,50
<b>MARKETING Y VENTAS</b>					
15	Victor Franco	Ventas y Cobr.	\$ 240,00	160	\$ 1,50
<b>TOTAL</b>			<b>\$ 3.710,00</b>	<b>\$ 2.400,00</b>	<b>\$ 1,55</b>
<b>NÓMINA</b>					
		<b>SUELDO PROMEDIO</b>			
<b>CONTABILIDAD</b>		\$ 350,00			
<b>RECEPCIÓN</b>		\$ 240,00			
<b>ALIMENTOS Y BEBIDAS</b>		\$ 240,00			
<b>ADQUISICIONES</b>		\$ 240,00			
<b>HABITACIONES</b>		\$ 240,00			
<b>MANTENIMIENTO</b>		\$ 240,00			
<b>MARKETING Y VENTAS</b>		\$ 240,00			
<b>TOTAL</b>		<b>\$ 1.790,00</b>			
Cuadro N° 29					
Elaborado por: El Autor					
Fuente: Hotel La Giralda					

**ANEXO E**

**HOJA 3**

**HOTEL "LA GIRALDA"**

**ROL DE PAGOS ANUALIZADO**

#	NÓMINA	CARGO	SALARIO BÁSICO ANUAL	BENEFICIOS SOCIALES				TOTAL INGRESOS	IESS	TOTAL EGRESOS	INGRESO NETO	TOTAL MENSUAL	VALOR POR HORA	VALOR POR MINUTO
				DECIMO 3°	DECIMO 4°	FONDOS DE RESERVA	VACACIONES							
<b>CONTABILIDAD</b>														
1	Wilson Delgado	Contador	\$ 4.200,00	\$ 350,00	\$ 240,00	\$ 350,00	\$ 175,00	\$ 5.315,00	\$ 392,70	\$ 392,70	\$ 4.922,30	\$ 410,19	\$ 2,56	\$ 0,04
<b>RECEPCIÓN</b>														
2	Alex Albán	Jefe de Recepción	\$ 2.880,00	\$ 240,00	\$ 240,00	\$ 240,00	\$ 120,00	\$ 3.720,00	\$ 269,28	\$ 269,28	\$ 3.450,72	\$ 287,56	\$ 1,80	\$ 0,03
3	Mariana Freire	Recepcionista	\$ 2.880,00	\$ 240,00	\$ 240,00	\$ 240,00	\$ 120,00	\$ 3.720,00	\$ 269,28	\$ 269,28	\$ 3.450,72	\$ 287,56	\$ 1,80	\$ 0,03
4	Luis Orozco	Recepcionista	\$ 2.880,00	\$ 240,00	\$ 240,00	\$ 240,00	\$ 120,00	\$ 3.720,00	\$ 269,28	\$ 269,28	\$ 3.450,72	\$ 287,56	\$ 1,80	\$ 0,03
<b>ALIMENTOS Y BEBIDAS</b>														
5	Arodis Leonardo	Salonero	\$ 2.880,00	\$ 240,00	\$ 240,00	\$ 240,00	\$ 120,00	\$ 3.720,00	\$ 269,28	\$ 269,28	\$ 3.450,72	\$ 287,56	\$ 1,80	\$ 0,03
6	Edwin Chamorro	Salonero	\$ 2.880,00	\$ 240,00	\$ 240,00	\$ 240,00	\$ 120,00	\$ 3.720,00	\$ 269,28	\$ 269,28	\$ 3.450,72	\$ 287,56	\$ 1,80	\$ 0,03
7	Wilson Guamán	Ayud. Cocina	\$ 2.880,00	\$ 240,00	\$ 240,00	\$ 240,00	\$ 120,00	\$ 3.720,00	\$ 269,28	\$ 269,28	\$ 3.450,72	\$ 287,56	\$ 1,80	\$ 0,03
8	Daniel Tapia	Ayud. Cocina	\$ 2.880,00	\$ 240,00	\$ 240,00	\$ 240,00	\$ 120,00	\$ 3.720,00	\$ 269,28	\$ 269,28	\$ 3.450,72	\$ 287,56	\$ 1,80	\$ 0,03
<b>ADQUISICIONES</b>														
9	Francisco Vaca	Bodeguero	\$ 2.880,00	\$ 240,00	\$ 240,00	\$ 240,00	\$ 120,00	\$ 3.720,00	\$ 269,28	\$ 269,28	\$ 3.450,72	\$ 287,56	\$ 1,80	\$ 0,03
<b>HABITACIONES</b>														
10	Blanca Remache	Ama de Llaves	\$ 2.880,00	\$ 240,00	\$ 240,00	\$ 240,00	\$ 120,00	\$ 3.720,00	\$ 269,28	\$ 269,28	\$ 3.450,72	\$ 287,56	\$ 1,80	\$ 0,03

11	Marcia Pinchao	Camarera	\$ 2.880,00	\$ 240,00	\$ 240,00	\$ 240,00	\$ 120,00	\$ 3.720,00	\$ 269,28	\$ 269,28	\$ 3.450,72	\$ 287,56	\$ 1,80	\$ 0,03
12	Maricela Navarro	Camarera	\$ 2.880,00	\$ 240,00	\$ 240,00	\$ 240,00	\$ 120,00	\$ 3.720,00	\$ 269,28	\$ 269,28	\$ 3.450,72	\$ 287,56	\$ 1,80	\$ 0,03
<b>MANTENIMIENTO</b>														
13	Juan Imbaquingo	Jardinero	\$ 2.880,00	\$ 240,00	\$ 240,00	\$ 240,00	\$ 120,00	\$ 3.720,00	\$ 269,28	\$ 269,28	\$ 3.450,72	\$ 287,56	\$ 1,80	\$ 0,03
14	Alejandro Espinosa	Jefe Mantenimiento	\$ 2.880,00	\$ 240,00	\$ 240,00	\$ 240,00	\$ 120,00	\$ 3.720,00	\$ 269,28	\$ 269,28	\$ 3.450,72	\$ 287,56	\$ 1,80	\$ 0,03
<b>MARKETING Y VENTAS</b>														
15	Victor Franco	Ventas y Cobr.	\$ 2.880,00	\$ 240,00	\$ 240,00	\$ 240,00	\$ 120,00	\$ 3.720,00	\$ 269,28	\$ 269,28	\$ 3.450,72	\$ 287,56	\$ 1,80	\$ 0,03
<b>TOTAL</b>			<b>\$ 44.520,00</b>	<b>\$ 3.710,00</b>	<b>\$ 3.600,00</b>	<b>\$ 3.710,00</b>	<b>\$ 1.855,00</b>	<b>\$ 57.395,00</b>	<b>\$ 4.162,62</b>	<b>\$ 4.162,62</b>	<b>\$ 53.232,38</b>	<b>\$ 4.436,03</b>	<b>\$ 27,73</b>	<b>\$ 0,46</b>
Cuadro N° 30														
Elaborado por: El Autor														
Fuente: Hotel La Giralda														

ANEXO F

HOJA 4

**HOTEL "LA GIRALDA"**  
**DISTRIBUCIÓN DE SUELDOS POR CENTROS DE COSTOS**

TRABAJADOR	SUELDO	RECEPCIÓN	ALIMENTOS Y BEB.	HABITACIONES	MANTENIMIENTO	CONTABILIDAD	MARKETING Y VTAS	ADQUISICIONES	COBRANZAS
Contador	350					100%			
Jefe de Recepción	240	90%		10%					
Recepcionista	240	100%							
Bodeguero	240		20%					80%	
Salonero	240		100%						
Ayud. Cocina	240		100%						
Ama de Llaves	240			100%					
Camarera	240			100%					
Jardinero	240				100%				
Jefe Mantenimiento	240				100%				
Cobrador	240								100%
Repr. Ventas	240						100%		

TRABAJADOR	SUELDO	RECEPCIÓN	ALIMENTOS Y BEB.	HABITACIONES	MANTENIMIENTO	CONTABILIDAD	MARKETING Y VTAS	ADQUISICIONES	COBRANZAS	TOTAL
Contador	350	0,00	0,00	0,00	0,00	350,00	0,00	0,00	0,00	350,00
Jefe de Recepción	240	216,00	0,00	24,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	240,00
Recepcionista	240	240,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	240,00
Bodeguero	240	0,00	48,00	0,00	0,00	0,00	0,00	192,00	0,00	240,00
Salonero	240	0,00	240,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	240,00
Ayud. Cocina	240	0,00	240,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	240,00
Ama de Llaves	240	0,00	0,00	240,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	240,00

Camarera	240	0,00	0,00	240,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	240,00
Jardinero	240	0,00	0,00	0,00	240,00	0,00	0,00	0,00	0,00	240,00
Jefe Mantenimiento	240	0,00	0,00	0,00	240,00	0,00	0,00	0,00	0,00	240,00
Cobrador	240	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	240,00	240,00
Repr. Ventas	240	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	240,00	0,00	0,00	240,00
		<b>456,00</b>	<b>528,00</b>	<b>504,00</b>	<b>480,00</b>	<b>350,00</b>	<b>240,00</b>	<b>192,00</b>	<b>240,00</b>	<b>2.990,00</b>

Cuadro N° 31

Elaborado por: El Autor

Fuente: Hotel La Giralda

ANEXO G

HOJA 5

**HOTEL "LA GIRALDA"**  
**CONSUMO ENERGIA ELECTRICA POR CENTRO DE COSTO**

MESES AÑO 2009	DOLARES	CONS. KW	COSTO UNIT.
ENERO	982,15	14106	0,07
FEBRERO	347,51	3015	0,12
MARZO	552,77	7088	0,08
ABRIL	510,74	6644	0,08
MAYO	523,49	6769	0,08
JUNIO	493,00	6393	0,08
JULIO	500,00	6013	0,08
AGOSTO	468,27	5784	0,08
SEPTIEMBRE	406,97	5571	0,07
OCTUBRE	234,55	2312	0,10
NOVIEMBRE	589,76	8378	0,07
DICIEMBRE	227,47	2036	0,11
<b>TOTAL</b>	<b>5836,68</b>	<b>74109,00</b>	<b>1,01</b>
<b>PROMEDIO</b>	<b>486,39</b>	<b>6175,75</b>	<b>0,08</b>

**CONSUMO DE ENERGÍA ELECTRICA POR CENTRO DE COSTO**

RECEPCIÓN	CANT.	KW. HORA	HORAS EN/DIA	CONSUMO DIARIO	CONSUMO MENS.	VAL. DIARIO	VAL. MENSUAL
Computador	2	0,15	24	7,20	86,40	0,98	29,40
Lámparas	3	0,06	8	1,44	17,28	0,20	5,88
Impresora Epson FX-890	1	0,05	24	1,20	14,40	0,16	4,90
Impresora samsung ML-1610	1	0,05	24	1,20	14,40	0,16	4,90
Datafast	2	0,05	24	2,40	28,80	0,33	9,80
Central Telefónica	1	0,1	24	2,40	28,80	0,33	9,80
Fax Panasonic	1	0,13	24	3,12	37,44	0,42	12,74
						<b>2,58</b>	<b>77,43</b>
ALIM. Y BEB.	CANT.	KW. HORA	HORAS ENC./DIA	CONSUMO DIARIO	CONSUMO MENS.	VAL. DIARIO	VAL. MENSUAL
Computador	1	0,15	24	3,60	43,20	0,49	14,70
Lámparas Restaurante	7	0,06	8	3,36	40,32	0,46	13,72
Congeladores	2	0,63	1	1,26	15,12	0,17	5,15
Microondas	1	0,64	0,5	0,32	3,84	0,04	1,31
Campana extractora olores	1	0,11	5	0,55	6,60	0,07	2,25
Licuadaora	1	0,30	0,5	0,15	1,80	0,02	0,61
Batidora	1	0,10	0,17	0,02	0,20	0,00	0,07
Televisor	1	0,10	16	1,60	19,20	0,22	6,53
Mesa Refrigerante	1	0,09	24	2,16	25,92	0,29	8,82
Mesa Congelante	1	0,09	24	2,16	25,92	0,29	8,82
Vitrina Frigorifica	1	0,09	24	2,16	25,92	0,29	8,82
Vitrina Congelante	1	0,09	24	2,16	25,92	0,29	8,82

11,73%

Refrigerador	1	0,09	24	2,16	25,92	0,29	8,82	
Calentador de Platos	1	0,05	10	0,50	6,00	0,07	2,04	
Dicroicos	15	0,05	4	3,00	36,00	0,41	12,25	
Pileta	1	0,05	5	0,25	3,00	0,03	1,02	
Rotulo Fluorecente	1	0,04	5	0,20	2,40	0,03	0,82	
						<b>3,49</b>	<b>104,57</b>	15,84%
<b>HABITACIONES</b>	<b>CANT.</b>	<b>KW. HORA</b>	<b>HORAS ENC./DIA</b>	<b>CONSUMO DIARIO</b>	<b>CONSUMO MENS.</b>	<b>VAL. DIARIO</b>	<b>VAL. MENSUAL</b>	
Computador	1	0,15	24	3,60	43,20	0,49	14,70	
Lámparas	83	0,04	2	6,64	79,68	0,90	27,12	
Televisores	32	0,10	3	9,60	115,20	1,31	39,20	
Planchas	2	0,50	3	3,00	36,00	0,41	12,25	
Secador cabello	32	1,00	0,17	5,44	65,28	0,74	22,21	
Lavadoras	2	0,40	8	6,40	76,80	0,87	26,14	
Secadora de ropa	1	0,50	8	4,00	48,00	0,54	16,33	
Neveras	10	0,25	12	30,00	360,00	4,08	122,51	
Plancha rodillo	1	1,00	2	2,00	24,00	0,27	8,17	
Aspiradora	1	1,00	4	4,00	48,00	0,54	16,33	
Focos habitaciones	96	0,06	3	17,28	207,36	2,35	70,56	
Sauna	1	6,00	0,17	1,02	12,24	0,14	4,17	
Turco	1	6,00	0,17	1,02	12,24	0,14	4,17	
Hidromasaje	1	6,00	0,17	1,02	12,24	0,14	4,17	
Secadores de manos	3	1,70	0,1	0,51	6,12	0,07	2,08	
						<b>13,00</b>	<b>390,11</b>	59,10%
<b>MANTENIMIENTO</b>	<b>CANT.</b>	<b>KW. HORA</b>	<b>HORAS ENC./DIA</b>	<b>CONSUMO DIARIO</b>	<b>CONSUMO MENS.</b>	<b>VAL. DIARIO</b>	<b>VAL. MENSUAL</b>	
Bombas	5	0,55	3	8,25	99,00	1,12	33,69	
Lámparas	5	0,06	5	1,50	18,00	0,20	6,13	
Luces Jardín	2	0,20	5	2,00	24,00	0,27	8,17	
Rótulo Neón	1	0,20	5	1,00	12,00	0,14	4,08	
Portón Electrico	1	0,50	1	0,50	6,00	0,07	2,04	
Taladro	1	0,20	0,03	0,01	0,07	0,00	0,02	
Amoladora	1	0,20	0,03	0,01	0,07	0,00	0,02	
Cortadora de césped	1	0,20	0,1	0,02	0,24	0,00	0,08	
						<b>1,81</b>	<b>54,24</b>	8,22%
<b>CONTABILIDAD</b>	<b>CANT.</b>	<b>KW. HORA</b>	<b>HORAS ENC./DIA</b>	<b>CONSUMO DIARIO</b>	<b>CONSUMO MENS.</b>	<b>VAL. DIARIO</b>	<b>VAL. MENSUAL</b>	
Computador	1	0,15	9	1,35	16,20	0,18	5,51	
Lámparas	1	0,10	2	0,20	2,40	0,03	0,82	
Impresora Epson LX-300	1	0,05	9	0,45	5,40	0,06	1,84	
Impresora Samsung ML-2010	1	0,05	9	0,45	5,40	0,06	1,84	
Telefono Inalambrico	1	0,05	24	1,20	14,40	0,16	4,90	
						<b>0,50</b>	<b>14,91</b>	2,26%
<b>MARK. Y VTAS</b>	<b>CANT.</b>	<b>KW. HORA</b>	<b>HORAS ENC./DIA</b>	<b>CONSUMO DIARIO</b>	<b>CONSUMO MENS.</b>	<b>VAL. DIARIO</b>	<b>VAL. MENSUAL</b>	
Computador	1	0,15	8	1,20	14,40	0,16	4,90	
Lámparas	1	0,10	3	0,30	3,60	0,04	1,23	
						<b>0,20</b>	<b>6,13</b>	0,93%
<b>ADQUISICIONES</b>	<b>CANT.</b>	<b>KW. HORA</b>	<b>HORAS ENC./DIA</b>	<b>CONSUMO DIARIO</b>	<b>CONSUMO MENS.</b>	<b>VAL. DIARIO</b>	<b>VAL. MENSUAL</b>	

Computador	1	0,15	8	1,20	14,40	0,16	4,90	
Lámparas	1	0,10	4	0,40	4,80	0,05	1,63	
						<b>0,22</b>	<b>6,53</b>	0,99%
<b>COBRANZAS</b>	<b>CANT.</b>	<b>KW. HORA</b>	<b>HORAS ENC./DIA</b>	<b>CONSUMO DIARIO</b>	<b>CONSUMO MENS.</b>	<b>VAL. DIARIO</b>	<b>VAL. MENSUAL</b>	
Computador	1	0,15	8	1,20	14,40	0,16	4,90	
Lámparas	1	0,10	3	0,30	3,60	0,04	1,23	
						<b>0,20</b>	<b>6,13</b>	0,93%

Cuadro N° 32

Elaborado por: El Autor

Fuente: Hotel La Giralda

**22,00      660,03      100%**

**ANEXO H**

HOJA 6

**HOTEL "LA GIRALDA"**  
**CONSUMO DE AGUA POTABLE POR CENTRO DE COSTO**

MESES	MEDIDOR 8556	MEDIDOR 8601	MEDIDOR 8484	TOTAL	CONSUMO M3	COSTO UNIT.
<b>AÑO 2009</b>						
ENERO	236,92	0,00	12,90	249,82	302	0,83
FEBRERO	142,32	0,00	12,90	155,22	192	0,81
MARZO	201,90	0,00	69,80	271,70	307	0,89
ABRIL	156,08	0,00	49,26	205,34	259	0,79
MAYO	116,12	0,00	22,08	138,20	189	0,73
JUNIO	194,78	203,38	17,22	415,38	499	0,83
JULIO	115,26	301,70	51,69	468,65	565	0,83
AGOSTO	21,00	198,22	138,88	358,10	435	0,82
SEPTIEMBRE	230,04	182,74	116,12	528,90	630	0,84
OCTUBRE	340,70	80,86	28,56	450,12	539	0,84
NOVIEMBRE	162,96	92,90	37,92	293,78	373	0,79
DICIEMBRE	82,58	99,78	29,10	211,46	291	0,73
<b>TOTAL</b>	<b>2000,66</b>	<b>1159,58</b>	<b>586,43</b>	<b>3746,67</b>	<b>4581,00</b>	<b>9,72</b>
<b>PROMEDIO</b>	<b>166,72</b>	<b>96,63</b>	<b>48,87</b>	<b>312,22</b>	<b>381,75</b>	<b>0,81</b>

**COSTO DE AGUA POTABLE POR CENTRO DE PRODUCCION**

DEPARTAMENTO	# PERSONAS	CONS. M3 X P	TOTAL	CONS. PROY.
RECEPCIÓN	3	0,05	0,15	0,12
ALIMENTOS Y BEBIDAS	7	0,05	0,35	0,28
HABITACIONES	3	0,05	0,15	0,12
MANTENIMIENTO	2	0,05	0,10	0,08
CONTABILIDAD	1	0,05	0,05	0,04
MARKETING Y VENTAS	1	0,05	0,05	0,04
ADQUISICIONES	1	0,05	0,05	0,04
COBRANZAS	1	0,05	0,05	0,04
	19			0,76

**COSTO DE AGUA POTABLE POR CENTRO DE PRODUCCION**

**0,80**

HABITACIONES	TIEMPO	LITROS AGUA	METROS CUB.	VALOR M3	REP. MENS.	TOTAL
Limpieza de pisos con agua	10 min.	35	0,0350	0,0280	30	0,8400
Uso de lavadoras	2 lav.	150	0,1500	0,1200	240	28,8000
Lavado de manos	55 seg	4	0,0040	0,0032	1500	4,8000

Ducharse	10 min	60	0,0600	0,0480	600	28,8000
Lavado de dientes	55 seg	4	0,0040	0,0032	1500	4,8000
Uso del inodoro	5 seg	19	0,0190	0,0152	2000	30,4000
Baño de inmersión	30 min.	350	0,3500	0,2800	20	5,6000
						<b>104,0400</b>

29,62%

ALIM. Y BEB	TIEMPO	LITROS AGUA	METROS CUB.	VALOR M3	REP. MENS.	TOTAL
Limpieza de pisos con agua	10 min.	35	0,0350	0,0280	30	0,8400
Lavado de manos	55 seg	4	0,0040	0,0032	1500	4,8000
Uso del inodoro	5 seg	19	0,0190	0,0152	1500	22,8000
Lavar Platos	10 min.	200	0,2000	0,1600	200	32,0000
Cocción de alimentos		100	0,1000	0,0800	2000	160,0000
						<b>220,4400</b>

62,77%

MANTENIMIENTO	TIEMPO	LITROS AGUA	METROS CUB.	VALOR M3	REP. MENS.	TOTAL
Limpieza de pisos con agua	10 min.	35	0,0350	0,0280	30	0,8400
Uso del inodoro	5 seg	19	0,0190	0,0152	1000	15,2000
Lavado de autos	8 min.	35	0,0350	0,0280	10	0,2800
Piscina	15	5000	5,0000	4,0000	2	8,0000
Jardinería		100	0,1000	0,0800	30	2,4000
						<b>26,7200</b>

7,61%

Número de huéspedes año 2009

6000

**351,2000**

**100%**

Cuadro N° 33

Elaborado por: El Autor

Fuente: Hotel La Giralda

## ANEXO I

HOJA 7

## HOTEL "LA GIRALDA"

### CONSUMO TELEFONICO POR CENTRO DE COSTO

MES	# TELEF.	PENSION B.	SERV. SUPL.	LL. LOCAL	LL. REG.	LL. NAC.	LL. INTERN.	LL.CELU.	GUIA T.	INTERNET	SUBTOTAL	IVA	TOTAL
<b>AÑO 2009</b>													
ENERO	2956002	12,00	0,72	15,21	11,59	0,16	0,80	57,82	61,76	0,00	160,06	19,21	<b>179,27</b>
	2641059	12,00	0,72	5,47	26,94	0,78	0,00	0,00	0,00	99,90	145,81	17,50	<b>163,31</b>
	2640147	12,00	0,72	0,38	2,55	0,02	0,00	0,00	0,00	0,00	15,67	1,88	<b>17,55</b>
	2641749	12,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	12,00	1,44	<b>13,44</b>
FEBRERO	2956002	12,00	0,72	7,36	4,38	0,30	0,00	26,80	61,69	0,00	113,25	13,59	<b>126,84</b>
	2641059	12,00	0,72	9,12	37,83	1,17	0,00	0,00	0,00	99,90	160,74	19,29	<b>180,03</b>
	2640147	12,00	0,72	0,43	3,37	0,01	0,00	0,00	0,00	0,00	16,53	1,98	<b>18,51</b>
	2641749	12,00	0,72	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	12,72	1,53	<b>14,25</b>
MARZO	2956002	12,00	0,72	0,44	4,01	0,00	0,00	2,35	61,69	0,00	81,21	9,75	<b>90,96</b>
	2641059	12,00	0,72	9,12	39,83	1,17	0,00	0,00	0,00	99,90	162,74	19,53	<b>182,27</b>
	2640147	12,00	0,72	0,40	3,11	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	16,23	1,95	<b>18,18</b>
	2641749	12,00	0,72	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	12,72	1,53	<b>14,25</b>
ABRIL	2956002	12,00	0,72	0,30	2,39	0,56	2,57	1,97	61,69	0,00	82,20	9,86	<b>92,06</b>
	2641059	12,00	0,72	6,20	28,20	4,83	0,00	0,00	0,00	99,90	151,85	18,22	<b>170,07</b>
	2640147	12,00	0,72	0,46	2,27	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	15,45	1,85	<b>17,30</b>
	2641749	12,00	0,72	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	12,72	1,53	<b>14,25</b>
MAYO	2956002	12,00	0,72	0,78	3,68	0,56	1,23	6,76	61,69	0,00	87,42	10,49	<b>97,91</b>
	2641059	12,00	0,72	7,92	29,51	5,10	0,00	0,00	0,00	99,90	155,15	18,62	<b>173,77</b>

	2640147	12,00	0,72	0,44	3,18	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	16,34	1,96	<b>18,30</b>
	2641749	12,00	0,72	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	12,72	1,53	<b>14,25</b>
<b>JUNIO</b>	2956002	12,00	0,72	1,84	2,32	1,02	0,00	2,85	61,69	0,00	82,44	9,89	<b>92,33</b>
	2641059	12,00	0,72	8,70	30,26	3,17	0,00	0,00	0,00	99,90	154,75	18,57	<b>173,32</b>
	2640147	12,00	0,72	0,48	3,11	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	16,31	1,96	<b>18,27</b>
	2641749	12,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	12,00	1,44	<b>13,44</b>
<b>JULIO</b>	2956002	12,00	0,72	2,30	6,35	0,72	0,00	8,73	0,00	0,00	30,82	3,70	<b>34,52</b>
	2641059	12,00	0,72	8,64	30,92	5,13	0,00	0,00	0,00	99,90	157,31	18,88	<b>176,19</b>
	2640147	12,00	0,72	0,40	3,09	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	16,21	1,95	<b>18,16</b>
	2641749	12,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	12,00	1,44	<b>13,44</b>
<b>AGOSTO</b>	2956002	12,00	0,00	2,50	4,35	0,67	2,44	15,24	7,24	0,00	44,44	5,33	<b>49,77</b>
	2641059	12,00	0,00	9,49	33,10	1,98	0,00	0,00	7,24	99,90	163,71	19,65	<b>183,36</b>
	2640147	12,00	0,00	0,44	3,06	0,00	0,00	0,00	7,24	0,00	22,74	2,73	<b>25,47</b>
	2641749	12,00	0,00	0,09	0,00	0,00	0,00	0,29	0,00	0,00	12,38	1,49	<b>13,87</b>
<b>SEPTIEMBRE</b>	2956002	12,00	0,00	2,91	2,22	0,36	5,98	31,80	50,80	0,00	106,07	12,73	<b>118,80</b>
	2641059	12,00	0,00	9,22	33,74	4,76	0,00	0,00	0,00	99,90	159,62	19,15	<b>178,77</b>
	2640147	12,00	0,00	0,62	7,12	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	19,74	2,37	<b>22,11</b>
	2641749	12,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	12,00	1,44	<b>13,44</b>
<b>OCTUBRE</b>	2956002	12,00	0,00	2,98	2,83	0,00	1,66	11,86	50,80	0,00	82,13	9,86	<b>91,99</b>
	2641059	12,00	0,00	11,27	31,74	2,48	0,00	0,00	0,00	99,90	157,39	18,89	<b>176,28</b>
	2640147	12,00	0,00	0,34	2,79	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	15,13	1,82	<b>16,95</b>
	2641749	12,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	12,00	1,44	<b>13,44</b>
<b>NOVIEMBRE</b>	2956002	12,00	0,00	2,85	4,64	0,00	2,82	8,78	50,80	0,00	81,89	9,83	<b>91,72</b>
	2641059	12,00	0,00	10,97	46,58	0,33	0,00	0,00	0,00	99,90	169,78	20,37	<b>190,15</b>
	2640147	12,00	0,00	0,43	2,98	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	15,41	1,85	<b>17,26</b>
	2641749	12,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	12,00	1,44	<b>13,44</b>

DICIEMBRE	2956002	12,00	0,00	6,32	6,04	0,46	0,00	45,35	50,80	0,00	120,97	14,52	<b>135,49</b>
	2641059	12,00	0,00	7,64	37,76	2,56	0,00	0,00	0,00	99,90	159,86	19,18	<b>179,04</b>
	2640147	12,00	0,00	0,35	1,90	0,63	0,00	0,00	0,00	0,00	14,88	1,79	<b>16,67</b>
	2641749	12,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	12,00	1,44	<b>13,44</b>
<b>TOTAL DOLARES</b>		<b>576,00</b>	<b>18,00</b>	<b>154,81</b>	<b>499,74</b>	<b>38,93</b>	<b>17,50</b>	<b>220,60</b>	<b>595,13</b>	<b>1198,80</b>	<b>3319,51</b>	<b>398,34</b>	<b>3717,85</b>
<b>TOTAL MINUTOS</b>				<b>5528,93</b>	<b>8923,93</b>	<b>347,59</b>	<b>29,17</b>	<b>441,20</b>					
<b>TARIFAS TELEFONICAS</b>													
Llamada Local		0,028											
Llamada Regional		0,056											
Llamada Nacional		0,112											
Llamada Internacional		0,600											
Llamada Celular		0,500											

Cuadro N° 34

Elaborado por: El Autor

Fuente: Hotel La Giralda

## ANEXO J

HOJA 8

# HOTEL "LA GIRALDA"

## CONSUMO DE GAS INDUSTRIAL POR CENTRO DE COSTO

MES	MEDIDA	CANT. CIL.	CANT. KGS	COSTO CIL.	COSTO KG	COSTO TOTAL
<b>AÑO 2009</b>						
ENERO	KGS	11,93	179,00	15	1	179,00
FEBRERO	KGS	9,20	138,00	15	1	138,00
MARZO	KGS	12,60	189,00	15	1	189,00
ABRIL	KGS	12,54	188,11	15	1	188,11
MAYO	KGS	10,74	161,14	15	1	161,14
JUNIO	KGS	14,60	219,00	15	1	219,00
JULIO	KGS	15,20	228,00	15	1	228,00
AGOSTO	KGS	15,54	233,14	15	1	233,14
SEPTIEMBRE	KGS	12,26	183,86	15	1	183,86
OCTUBRE	KGS	13,40	201,00	15	1	201,00
NOVIEMBRE	KGS	11,60	174,00	15	1	174,00
DICIEMBRE	KGS	10,40	156,00	15	1	156,00
<b>TOTAL</b>		<b>150,02</b>	<b>2250,25</b>	<b>180,00</b>	<b>12,00</b>	<b>2250,25</b>
<b>PROMEDIO</b>		<b>12,50</b>	<b>187,52</b>	<b>15,00</b>	<b>1,00</b>	<b>187,52</b>

## DEPARTAMENTOS QUE UTILIZAN GAS

CENTRO DE C.	GAS	2009
ALIMENTOS Y BEBIDAS	40%	900,10
HABITACIONES	40%	900,10
MANTENIMIENTO	20%	450,05
		<b>2250,25</b>

Cuadro N° 35

Elaborado por: El Autor

Fuente: Hotel La Giralda

**ANEXO K**

**HOJA 9**

**HOTEL "LA GIRALDA"**  
**UTILIZACIÓN DE RECURSOS AÑO 2009**

<b>CENTRO DE COSTOS</b>	<b>AGUA</b>	<b>LUZ</b>	<b>TELEFONO</b>	<b>GAS</b>
RECEPCIÓN	0,00%	11,73%	20,00%	0,00%
ALIMENTOS Y BEBIDAS	62,77%	15,84%	0,00%	40,00%
HABITACIONES	29,62%	59,10%	20,00%	40,00%
MANTENIMIENTO	7,61%	8,22%	0,00%	20,00%
CONTABILIDAD	0,00%	2,26%	10,00%	0,00%
MARKETING Y VENTAS	0,00%	0,93%	30,00%	0,00%
ADQUISICIONES	0,00%	0,99%	10,00%	0,00%
COBRANZAS	0,00%	0,93%	10,00%	0,00%
<b>TOTAL</b>	<b>100,00%</b>	<b>100,00%</b>	<b>100,00%</b>	<b>100,00%</b>

**CONSUMO AÑO 2009 EN DOLARES**

<b>CENTRO DE COSTOS</b>	<b>AGUA</b>	<b>LUZ</b>	<b>TELEFONO</b>	<b>GAS</b>	<b>TOTAL</b>
RECEPCIÓN	\$ 0,00	\$ 926,85	\$ 264,04	\$ 0,00	\$ 1.190,89
ALIMENTOS Y BEBIDAS	\$ 3.848,27	\$ 1.251,61	\$ 0,00	\$ 828,50	\$ 5.928,37
HABITACIONES	\$ 1.815,93	\$ 4.669,83	\$ 264,04	\$ 828,50	\$ 7.578,29
MANTENIMIENTO	\$ 466,55	\$ 649,51	\$ 0,00	\$ 414,25	\$ 1.530,31
CONTABILIDAD	\$ 0,00	\$ 178,58	\$ 132,02	\$ 0,00	\$ 310,59
MARKETING Y VENTAS	\$ 0,00	\$ 73,48	\$ 396,05	\$ 0,00	\$ 469,54
ADQUISICIONES	\$ 0,00	\$ 78,23	\$ 132,02	\$ 0,00	\$ 210,24
COBRANZAS	\$ 0,00	\$ 73,48	\$ 132,02	\$ 0,00	\$ 205,50
<b>TOTAL</b>	<b>\$ 6.130,74</b>	<b>\$ 7.901,57</b>	<b>\$ 1.320,18</b>	<b>\$ 2.071,25</b>	<b>\$ 17.423,74</b>

Cuadro N° 36

Elaborado por: El Autor

Fuente: Hotel La Giralda

ANEXO L

HOJA 10

HOTEL "LA GIRALDA"

DEPRECIACIONES ACTIVOS FIJOS POR CENTRO DE COSTO AÑO 2009

TIPO	ARTICULO	FECHA ADQUISICION	VALOR	AÑO CALCULO	DIAS	CALCULO EFECTUADO			
						TIEMPO DIAS	%	COSTO	GASTO DEPR.
RECEPCIÓN									
	Impresora EPSON FX -890	26/03/2007	320,00	31/12/2009	1011	365	33%	320,00	105,60
	Lector Biometrico de Huella Digital	14/03/2007	395,00	31/12/2009	1023	365	33%	395,00	130,35
	1 Computador Intel core 2 duo	24/04/2008	272,32	31/12/2009	616	365	33%	272,32	89,87
									<b>325,82</b>
ALIMENTOS Y BEBIDAS									
	Impresora TMU 220 Epson Computotal	17/01/2008	214,29	31/12/2009	714	365	33%	214,29	70,72
	Monitor Samsung 17 Pulgadas LCD Flat.	17/01/2008	188,50	31/12/2009	714	365	33%	188,50	62,21
	Mesa Congelante	24/11/2003	4550,00	31/12/2009	2229	365	10%	4.550,00	455,00
	Cocina Industrial Broiler	24/11/2003	2400,00	31/12/2009	2229	365	10%	2.400,00	240,00
	Extractor de Humo Broiler	24/11/2003	1420,00	31/12/2009	2229	365	10%	1.420,00	142,00
	Frejador Industrial Trabajo	24/11/2003	1400,00	31/12/2009	2229	365	10%	1.400,00	140,00
	Frejador Industrial Recepción	24/11/2003	1302,00	31/12/2009	2229	365	10%	1.302,00	130,20
	Estanterías Metalicas	04/12/2003	231,34	31/12/2009	2219	365	10%	231,34	23,13
	Licudadora de 2 vel.	11/02/2008	203,46	31/12/2009	689	365	10%	203,46	20,35

	Calentador Portatil	04/03/2008	305,00	31/12/2009	667	365	10%	305,00	30,50
	Calefactor a gas Comercial Kywi	08/03/2008	343,38	31/12/2009	663	365	10%	343,38	34,34
	MICROONDAS ELECTROLUX	30/12/2008	120,00	31/12/2009	366	365	10%	120,00	12,00
	BALANZA PORCIONADORA L-EQ10/20 K08-7648	13/04/2009	97,70	31/12/2009	262	262	10%	97,70	7,01
	CONGELADOR VERTICAL PANORAMICO	31/08/2009	1800,00	31/12/2009	122	122	10%	1.800,00	60,16
	REFRIGERADOR VERTICAL PANORAMICO	31/08/2009	1250,00	31/12/2009	122	122	10%	1.250,00	41,78
	CONGELADOR HORIZONTAL	31/08/2009	1000,00	31/12/2009	122	122	10%	1.000,00	33,42
	HORNO MICROONDAS	31/08/2009	200,00	31/12/2009	122	122	10%	200,00	6,68
	HORNO DE 4 LATAS A GAS	31/08/2009	450,00	31/12/2009	122	122	10%	450,00	15,04
									<b>1524,55</b>
HABITACIONES	Teléfono Inalambrico	15/04/2003	51,78	31/12/2009	2452	365	10%	51,78	5,18
	Intercomunicadores Motorola	24/04/2004	151,78	31/12/2009	2077	365	10%	151,78	15,18
	Tv,LCD 32-LX2R L/G(1013)	25/07/2006	2060,11	31/12/2009	1255	365	10%	2.060,11	206,01
	Conexión a la red POS UIO 2007	19/03/2007	133,93	31/12/2009	1018	365	10%	133,93	13,39
	1 TV LG Y 1 TV SAMSUNG	11/10/2007	473,21	31/12/2009	812	365	10%	473,21	47,32
	Magnetic Bike 360	24/03/2004	209,90	31/12/2009	2108	365	10%	209,90	20,99
	Ejercitador Aerobics 113921	25/03/2004	269,00	31/12/2009	2107	365	10%	269,00	26,90
	Equipo Gimnasia 2 Estaciones	24/03/2004	807,07	31/12/2009	2108	365	10%	807,07	80,71
	1 Lavadora Whirpool y plancha	21/09/2007	432,02	31/12/2009	832	365	10%	432,02	43,20
	Secadora marca WHIRLPOOL WGD510SQ0	21/04/2007	348,21	31/12/2009	985	365	10%	348,21	34,82
	Televisión Philips	01/07/2003	591,42	31/12/2009	2375	365	10%	591,42	59,14
	Minicomponente	01/07/2003	378,12	31/12/2009	2375	365	10%	378,12	37,81
	Telefax	12/02/2004	138,29	31/12/2009	2149	365	10%	138,29	13,83
	DVD	26/02/2004	160,71	31/12/2009	2135	365	10%	160,71	16,07
	Televisión Philips	27/08/2004	299,58	31/12/2009	1952	365	10%	299,58	29,96
	Central telefónica TDA 100 Cap.	25/11/2005	2871,00	31/12/2009	1497	365	10%	2.871,00	287,10

	48 ext. - telf. JXT7633 S/N								
	Telefono inalambrico Panasonic KX-TG6022LAM	03/10/2007	101,24	31/12/2009	820	365	10%	101,24	10,12
	Emplasticadora Foska	17/10/2007	89,28	31/12/2009	806	365	10%	89,28	8,93
	Monitor LCD Viewsonic 32" B3250w	14/12/2007	946,43	31/12/2009	748	365	10%	946,43	94,64
	2 Telefonos bell Tventas	20/02/2008	28,40	31/12/2009	680	365	10%	28,40	2,84
	1 Maq. Detectora billetes falsos Grupo uno	14/02/2008	55,00	31/12/2009	686	365	10%	55,00	5,50
	1 Telefono Inalambrico Panasonic KX-3520	12/04/2008	48,21	31/12/2009	628	365	10%	48,21	4,82
	2 Telefonos ITS Nefro mesa redial	19/04/2008	30,52	31/12/2009	621	365	10%	30,52	3,05
	2 Radios Portátiles Kenwood VHF TK-2212	20/05/2008	520,00	31/12/2009	590	365	10%	520,00	52,00
	Equipo de Camaras de Seguridad	07/07/2008	2047,54	31/12/2009	542	365	10%	2.047,54	204,75
	TV LED SAMSUNG 40 PULGADAS	21/12/2009	1897,32	31/12/2009	10	10	10%	1.897,32	5,20
	RAINBOW 1861250	07/07/2007	1.625,00	31/12/2009	908	365	10%	1.625,00	162,50
	POWER NUZLE 5962429	07/07/2007	350,00	31/12/2009	908	365	10%	350,00	35,00
	20 MANTELES DE 3*1,5 MTS	07/10/2009	293,36	31/12/2009	85	85	10%	293,36	6,83
	4 COLCHONES SEMIORTOPEDICOS ACOLCHADOS	07/10/2009	158,64	31/12/2009	85	85	10%	158,64	3,69
	14 COLCHONES SEMIORTOPEDICOS ACOLCHADOS	07/10/2009	602,10	31/12/2009	85	85	10%	602,10	14,02
	PERSIANAS VERTICALES CASA VIVA	29/11/2008	565,18	31/12/2009	397	365	10%	565,18	56,52
	30 SILLAS PARA RESTAURANTE	28/11/2008	1.553,58	31/12/2009	398	365	10%	1.553,58	155,36
	7 LITERAS 1,25*1,9 Y 1,35*1,9	08/10/2009	801,39	31/12/2009	84	84	10%	801,39	18,44
									<b>1781,84</b>
	MANTENIMIENTO Y AREA R.								
	Caldero	31/03/2003	3620,60	31/12/2009	2467	365	10%	3.620,60	362,06
	Bomba Nicola	13/05/2003	196,79	31/12/2009	2424	365	10%	196,79	19,68
	Caldero	23/06/2003	1900,00	31/12/2009	2383	365	10%	1.900,00	190,00
	Compresor	10/12/2003	159,82	31/12/2009	2213	365	10%	159,82	15,98
	Motoguadaña	14/04/2004	200,89	31/12/2009	2087	365	10%	200,89	20,09

	Tanque STA-RITE 85 GALPS220	16/11/2004	399,17	31/12/2009	1871	365	10%	399,17	39,92
	Paneles Solares en Cobre y PVC fact 000253 Hidromaster	20/12/2004	10500,00	31/12/2009	1837	365	10%	10.500,00	1050,00
	Cilindros de gas 45kg,	21/07/2005	192,86	31/12/2009	1624	365	10%	192,86	19,29
	Bomba Goulds -Jet Jiss 1/2 HP	27/03/2006	452,00	31/12/2009	1375	365	10%	452,00	45,20
	Bomba Filtro Nodina marca yacussi	27/03/2006	1230,00	31/12/2009	1375	365	10%	1.230,00	123,00
	Amoladora Perles	21/08/2003	62,50	31/12/2009	2324	365	10%	62,50	6,25
	Amoladora Perles Ned LP 818	26/03/2007	84,42	31/12/2009	1011	365	10%	84,42	8,44
	1 Calefon 26 lt. Hidromaster	11/08/2007	175,00	31/12/2009	873	365	10%	175,00	17,50
	1 Desbrozadora Profes. Brhava	29/08/2007	410,71	31/12/2009	855	365	10%	410,71	41,07
	Letras de Neon LA GIRALDA Jose Miño	27/11/2007	348,21	31/12/2009	765	365	10%	348,21	34,82
	1 Tanque solar de 100 gal. Agua Caliente	10/12/2007	754,60	31/12/2009	752	365	10%	754,60	75,46
	Calefactores Restaurante a gas Kiwiy	16/12/2007	687,59	31/12/2009	746	365	10%	687,59	68,76
	Bomba Electrica Rong Long 1/2 HP	07/01/2008	60,28	31/12/2009	724	365	10%	60,28	6,03
	1 Blower Hidromaster	07/04/2008	195,00	31/12/2009	633	365	10%	195,00	19,50
	5 Cilindros de gas industrial fac 2078 Meri Pavon	26/04/2008	225,00	31/12/2009	614	365	10%	225,00	22,50
	1 Bomba Perifer 1/2 hp Ferrindustrial	07/04/2008	59,55	31/12/2009	633	365	10%	59,55	5,96
	VENAMET FAC 9707 (Magdonal piscina)	04/07/2008	255,00	31/12/2009	545	365	10%	255,00	25,50
	1 MOTOBOMBA 1/2 HP SUMERGIBLE C/C ARRANQ	24/11/2009	1.357,14	31/12/2009	37	37	10%	1.357,14	13,76
									<b>2230,76</b>
CONTABILIDAD									
	1 Access Point 1 Bluetooth Ioger	14/08/2007	104,00	31/12/2009	870	365	33%	104,00	34,32
	Tarjeta Panasonic KX-TDA0174XJ	08/10/2007	343,00	31/12/2009	815	365	33%	343,00	113,19
	1 Access Point 11gg 15x-108MBPS	15/05/2008	80,91	31/12/2009	595	365	33%	80,91	26,70
	1 Impresora Samsung ML-2010 LASER	04/06/2008	77,68	31/12/2009	575	365	33%	77,68	25,63
	Impresora Epson Lx-300+II Matricial/USB G8DY274100	25/08/2008	198,00	31/12/2009	493	365	33%	198,00	65,34
	1 MEMORIA DDR-1GB MSRK 400	17/03/2009	43,75	31/12/2009	289	289	33%	43,75	11,43

	NOTEBOOK HP 2532 TABLE 2,00 GHZ/3MB/250HDD	19/03/2009	1.325,89	31/12/2009	287	287	10%	1.325,89	104,25
	MINI TOSHIBA SP2802/1,6,1GB,160H,8,9/COBE	23/05/2009	499,00	31/12/2009	222	222	10%	499,00	30,35
	PROYECTOR EPSON S6 2200 LUMENES	26/05/2009	704,46	31/12/2009	219	219	10%	704,46	42,27
	DISCO DURO 250GB SATA PARA PORTATIL	16/10/2009	93,75	31/12/2009	76	76	10%	93,75	1,95
	ADAPTADOR USB WIRELESS NWRT310N	09/12/2009	135,00	31/12/2009	22	22	10%	135,00	0,81
	COMPUTADOR PORTATIL HP 110-1190	12/12/2009	538,83	31/12/2009	19	19	10%	538,83	2,80
	IMPRESORA SAMSUNG SCX-4300 LASER M.	21/12/2009	146,93	31/12/2009	10	10	10%	146,93	0,40
									<b>459,46</b>
<b>MARKETING Y VENTAS</b>									
	Impresora Epson Stylus CX4900	07/11/2007	145,41	31/12/2009	785	365	33%	145,41	47,99
	Amplificador Phonic 408	18/05/2006	135,00	31/12/2009	1323	365	10%	135,00	13,50
	Proyector Epson Power LITE-s3	30/06/2006	952,00	31/12/2009	1280	365	10%	952,00	95,20
	Computador Intel Dual Core 2.8 GHZ	14/03/2007	488,65	31/12/2009	1023	365	33%	488,65	161,25
	KARAOKE MG, ED 9000	15/12/2007	229,99	31/12/2009	747	365	10%	229,99	23,00
	WIRELESS ACCESORIES RED ANTENA 2,4 GHZ	07/07/2008	530,00	31/12/2009	542	365	10%	530,00	53,00
	PANTALLA TRIPODE Y ROUTER 4 PUERTOS	12/12/2008	201,36	31/12/2009	384	365	10%	201,36	20,14
	KARAOKE MG, ED 9000	15/12/2008	203,98	31/12/2009	381	365	10%	203,98	20,40
	CAJA AMPLIFICADA ITALY AUDIO 15 CD	07/05/2009	383,93	31/12/2009	238	238	10%	383,93	25,03
	MICROFONO INALAMBRICO EVL EM 271	07/05/2009	37,32	31/12/2009	238	238	10%	37,32	2,43
	INFOCUSS	31/08/2009	800,00	31/12/2009	122	122	10%	800,00	26,74
									<b>488,68</b>
<b>ADQUISICIONES</b>									
	1 Computador Linux 400	28/08/2007	489,01	31/12/2009	856	365	33%	489,01	161,37
	CPU Intel Pentium 2 (medio uso)	15/08/2008	180,00	31/12/2009	503	365	33%	180,00	59,40
									<b>220,77</b>

COBRANZAS										
	SERVIDOR HP ML110G4 P4631 NHP SATA	05/03/2007	927,00	31/12/2009	1032	365	33%	927,00	305,91	
	1 Memoria HP 1 GB SERVIDOR	20/09/2007	142,00	31/12/2009	833	365	33%	142,00	46,86	
									<b>352,77</b>	

							CALCULO EFECTUADO			
TIPO	AÑO	ARTICULO	FECHA ADQUISICION	VALOR	AÑO CALCULO	DIAS	TIEMPO DIAS	%	COSTO	GASTO DEPR.
<b>Edificio</b>		<b>HOTEL LA GIRALDA</b>								
	20	Escrituras	29/12/1993	4705,47	31/12/2009	5846	365	5%	4.705,47	235,27
		Remodelación Cocina	31/10/2003	3429,60	31/12/2009	2253	365	5%	3.429,60	171,48
		Porcelanato y Cerámica	31/10/2003	486,99	31/12/2009	2253	365	5%	486,99	24,35
		Construcciones en Proceso	31/12/2004	17848,33	31/12/2009	1826	365	5%	17.848,33	892,42
		Construcciones en Proceso	31/12/2006	1930,00	31/12/2009	1096	365	5%	1.930,00	96,50
		Mejora hab.101-201 (Rieles y parantes vent)	21/09/2007	205,13	31/12/2009	832	365	5%	205,13	10,26
		Vidrio 4mm gris 220-32	26/09/2007	100,00	31/12/2009	827	365	5%	100,00	5,00
		Tina de baño hab 101	26/09/2007	157,48	31/12/2009	827	365	5%	157,48	7,87
		Bruñado negro	28/09/2007	69,20	31/12/2009	825	365	5%	69,20	3,46
		Construcción habitacion 101	30/09/2007	300,00	31/12/2009	823	365	5%	300,00	15,00
		Triplex pared Edimca Fac 34771	01/10/2007	96,54	31/12/2009	822	365	5%	96,54	4,83
		Marmol Hab. 101 fact 62 Ind. Marmolera	02/10/2007	65,00	31/12/2009	821	365	5%	65,00	3,25
		Marmol Hab. 101 fact 67 Ind. Marmolera	17/10/2007	88,00	31/12/2009	806	365	5%	88,00	4,40
		Estructura Policarbonato PRODISEÑO F. 837	04/12/2007	520,00	31/12/2009	758	365	5%	520,00	26,00
		Material Electrificación Restaurante Cerelectric	21/12/2007	240,64	31/12/2009	741	365	5%	240,64	12,03
		Ampliación Hab 101 y 201, Elab. Puertas	26/12/2007	500,00	31/12/2009	736	365	5%	500,00	25,00
		Puerta de Vidrio Vialesa Modulart f. 2628	17/01/2008	1685,21	31/12/2009	714	365	5%	1.685,21	84,26
				<b>32427,59</b>					<b>32427,59</b>	<b>1621,38</b>
		<b>ACROPOLIS</b>								
		Construcciones en Proceso	31/12/2004	342,96	31/12/2009	1826	365	5%	342,96	17,15
		Construcciones en Proceso	31/12/2006	5582,81	31/12/2009	1096	365	5%	5.582,81	279,14
		SICON FAC 3053 (GYPSUM ACROPOLIS)	01/02/2007	5307,79	31/12/2009	1064	365	5%	5.307,79	265,39
		SICON FAC 3081 (GYPSUM ACROPOLIS)	01/03/2007	1738,32	31/12/2009	1036	365	5%	1.738,32	86,92

	SICON FAC 3110 (GYPSUM ACROPOLIS)	04/04/2007	2741,48	31/12/2009	1002	365	5%	2.741,48	137,07
	SICON FAC 3191 (GYPSUM ACROPOLIS)	15/06/2007	2702,70	31/12/2009	930	365	5%	2.702,70	135,14
	SICON FAC 3298 (GYPSUM ACROPOLIS)	10/09/2007	2101,17	31/12/2009	843	365	5%	2.101,17	105,06
								<b>32796,38</b>	<b>1639,82</b>

Cuadro N° 37

Elaborado por: El Autor

Fuente: Hotel La Giralda

ANEXO M

HOJA 11

**HOTEL "LA GIRALDA"**  
**REPARTO POR METROS CUADRADOS Y POR CENTRO DE COSTO**

**EDIFICIO: HOTEL LA GIRALDA**

CENTRO DE COSTOS	METROS 2	%	VALOR
RECEPCIÓN	175,10	8%	\$ 54.319,34
ALIMENTOS Y BEBIDAS	481,53	22%	\$ 149.378,20
HABITACIONES	963,05	44%	\$ 298.756,39
MANTENIMIENTO	218,88	10%	\$ 67.899,18
CONTABILIDAD Y ADM.	131,33	6%	\$ 40.739,51
MARKETING Y VENTAS	109,44	5%	\$ 33.949,59
COBRANZAS	109,44	5%	\$ 33.949,59
<b>TOTAL</b>	<b>2188,76</b>	<b>100%</b>	<b>\$ 678.991,80</b>

AREA TOTAL	2188,76
VALOR COMERCIAL ED.	\$ 678.991,80

**EDIFICIO: ACROPOLIS**

CENTRO DE COSTOS	METROS 2	%	VALOR
ALIMENTOS Y BEBIDAS	2.213,36	73%	\$ 286.804,36
HABITACIONES	515,44	17%	\$ 66.790,06
ADQUISICIONES	303,20	10%	\$ 39.288,27
<b>TOTAL</b>	<b>3032,00</b>	<b>100%</b>	<b>\$ 392.882,69</b>

AREA TOTAL	3032
VALOR COMERCIAL ED.	392882,69

Cuadro N° 38

Elaborado por: El Autor

Fuente: <http://impuestos.ibarra.gov.ec/municipioi/predios>

## ANEXO N

HOJA 12

**HOTEL "LA GIRALDA"****DISTRIBUCIÓN DEPRECIACIÓN EDIFICIO POR CENTRO DE COSTO****EDIFICIO:****HOTEL LA GIRALDA**

CENTRO DE COSTOS	%	VALOR
RECEPCIÓN	8%	\$ 129,71
ALIMENTOS Y BEBIDAS	22%	\$ 356,70
HABITACIONES	44%	\$ 713,41
MANTENIMIENTO	10%	\$ 162,14
CONTABILIDAD Y ADM.	6%	\$ 97,28
MARKETING Y VENTAS	5%	\$ 81,07
COBRANZAS	5%	\$ 81,07
<b>TOTAL</b>	<b>100%</b>	<b>\$ 1.621,38</b>

VALOR DEPRECIACIÓN	<b>\$ 1.621,38</b>
--------------------	--------------------

**EDIFICIO:****ACROPOLIS**

CENTRO DE COSTOS	%	VALOR
ALIMENTOS Y BEBIDAS	73%	\$ 1.197,07
HABITACIONES	17%	\$ 278,77
ADQUISICIONES	10%	\$ 163,98
<b>TOTAL</b>	<b>100%</b>	<b>\$ 1.639,82</b>

VALOR DEPRECIACIÓN	<b>1639,82</b>
--------------------	----------------

Cuadro N° 39

Elaborado por: El Autor

Fuente: Hotel La Giralda

**ANEXO O**

HOJA 13

**HOTEL LA GIRALDA /IVÁN MORA  
DEPRECIACIONES ACTIVOS FIJOS 2009**

TIPO	ARTICULO	FECHA ADQUISICION	VALOR	AÑO CALCULO	DIAS	CALCULO EFECTUADO			
						TIEMPO DIAS	%	COSTO	GASTO DEPR.
ALIMENTOS Y BEBIDAS	PERSIANAS VERTICALES CASA VIVA FAC 30931	29/11/2008	565,18	31/12/2009	397	365	10%	565,18	56,52
	30 SILLAS PARA RESTAURANTE	28/11/2008	1.553,58	31/12/2009	398	365	10%	1.553,58	155,36
	MICROONDAS ELECTROLUX	30/12/2008	120,00	31/12/2009	366	365	10%	120,00	12,00
	BALANZA PORCIONADORA L-EQ10/20 K08-7648	13/04/2009	97,70	31/12/2009	262	262	10%	97,70	7,01
	20 MANTELES DE 3*1,5 MTS	07/10/2009	293,36	31/12/2009	85	85	10%	293,36	6,83
HABITACIONES	4 COLCHONES SEMIORTOPEDICOS ACOLCHADOS	07/10/2009	158,64	31/12/2009	85	85	10%	158,64	3,69
	14 COLCHONES SEMIORTOPEDICOS ACOLCHADOS	07/10/2009	602,10	31/12/2009	85	85	10%	602,10	14,02
	7 LITERAS 1,25*1,9 Y 1,35*1,9	08/10/2009	801,39	31/12/2009	84	84	10%	801,39	18,44
	RAINBOW 1861250	07/07/2007	1.625,00	31/12/2009	908	365	10%	1.625,00	162,50
	POWER NUZLE 5962429	07/07/2007	350,00	31/12/2009	908	365	10%	350,00	35,00
	CONGELADOR VERTICAL PANORAMICO	31/08/2009	1.800,00	31/12/2009	122	122	10%	1.800,00	60,16
	REFRIGERADOR VERTICAL PANORAMICO	31/08/2009	1.250,00	31/12/2009	122	122	10%	1.250,00	41,78
	CONGELADOR HORIZONTAL	31/08/2009	1.000,00	31/12/2009	122	122	10%	1.000,00	33,42
	HORNO MICROONDAS	31/08/2009	200,00	31/12/2009	122	122	10%	200,00	6,68
	HORNO DE 4 LATAS A GAS	31/08/2009	450,00	31/12/2009	122	122	10%	450,00	15,04
									<b>390,75</b>
MANTENIMIENTO Y AREA R.	1 MOTOBOMBA 1/2 HP SUMERGIBLE C/C ARRANQ	24/11/2009	1.357,14	31/12/2009	37	37	10%	1.357,14	<b>13,76</b>

CONTABILIDAD Y ADM.	1 MEMORIA DDR-1GB MSRK 400	17/03/2009	43,75	31/12/2009	289	289	33%	43,75	11,43
	NOTEBOOK HP 2532 TABLE 2,00 GHZ/3MB/250HDD	19/03/2009	1.325,89	31/12/2009	287	287	33%	1.325,89	344,04
	MINI TOSHIBA SP2802/1,6,1GB,160H,8,9/COBE	23/05/2009	499,00	31/12/2009	222	222	33%	499,00	100,16
	PROYECTOR EPSON S6 2200 LUMENES	26/05/2009	704,46	31/12/2009	219	219	33%	704,46	139,48
	DISCO DURO 250GB SATA PARA PORTATIL	16/10/2009	93,75	31/12/2009	76	76	33%	93,75	6,44
	ADAPTADOR USB WIRELESS NWRT310N	09/12/2009	135,00	31/12/2009	22	22	33%	135,00	2,69
	COMPUTADOR PORTATIL HP 110-1190	12/12/2009	538,83	31/12/2009	19	19	33%	538,83	9,26
	IMPRESORA SAMSUNG SCX-4300 LASER M.	21/12/2009	146,93	31/12/2009	10	10	33%	146,93	1,33
	AUTOMOVIL KIA PICANTO FL LX 1,1L	18/09/2009	10.258,93	31/12/2009	104	104	20%	10.258,93	584,62
	DISPOSITIVO DE SEGURIDAD	20/09/2009	525,00	31/12/2009	102	102	20%	525,00	29,34
									<b>1228,78</b>
MARKETING Y VENTAS	KARAOKE MG, ED 9000	15/12/2007	229,99	31/12/2009	747	365	10%	229,99	23,00
	WIRELESS ACCESORIES RED ANTENA 2,4 GHZ	07/07/2008	530,00	31/12/2009	542	365	10%	530,00	53,00
	PANTALLA TRIPODE Y ROUTER 4 PUERTOS	12/12/2008	201,36	31/12/2009	384	365	10%	201,36	20,14
	KARAOKE MG, ED 9000	15/12/2008	203,98	31/12/2009	381	365	10%	203,98	20,40
	SWITCH 16 PUERTOS 10/100 D-LINK	04/03/2009	67,86	31/12/2009	302	302	10%	67,86	5,61
	CAJA AMPLIFICADA ITALY AUDIO 15 CD	07/05/2009	383,93	31/12/2009	238	238	10%	383,93	25,03
	MICROFONO INALAMBRICO EVL EM 271	07/05/2009	37,32	31/12/2009	238	238	10%	37,32	2,43
	INFOCUSS	31/08/2009	800,00	31/12/2009	122	122	10%	800,00	26,74
	CASTILLO QUINCEAÑERA	31/08/2009	500,00	31/12/2009	122	122	10%	500,00	16,71
									<b>193,07</b>

**2064,08**

Cuadro N° 40

Elaborado por: El Autor

Fuente: Hotel La Giralda

**ANEXO P**

**HOJA 14**

# HOTEL "LA GIRALDA"

## LISTADO DE PRECIOS DE MATERIA PRIMA E INSUMOS

DESCRIPCION MATERIA PRIMA	UNIDAD	C.UNIT.
<b>CARNES</b>		
BEEFE DE RES	Kg	7,3941
CARNE DE CERDO PARA FRITADA	Kg	4,0502
CARNE FILETEADA	Kg	3,6915
CARNE MOLIDA	Kg	5,0668
CHORIZO ESPAÑOL	Kg	5,6569
CHULETA DE BORREGO	Kg	4,4413
COSTILLA DE CERDO	Kg	6,8600
COSTILLA DE CERDO AHUMADA	Kg	6,9171
COSTILLA DE RES	Kg	2,9951
CUERO DE CERDO	Kg	4,9717
HUESO DE CERDO	Kg	2,7574
HUESO DE RES	Kg	2,7559
JAMON	Kg	5,9562
LOMO DE FALDA DE CERDO	Kg	8,6600
LOMO FALDA DE RES	Kg	7,4881
LOMO FINO DE RES	Kg	8,4933
MENUDO DE BORREGO	Kg	4,9834
MUSLITOS DE POLLO	Kg	2,7455
PECHUGAS ENTERAS	Kg	3,0522
POLLOS ENTEROS	U	5,1000
SALCHICHA	Kg	3,7260
TOCINETA AHUMADA	Kg	7,5000
<b>COMESTIBLES</b>		
ACEITE	Lit	1,6308
ACEITEOLIVA	Lit	9,4062
ACEITUNAS	Kg	6,1937
ACHIOTE	Lit	2,7320
AGUA AROMATICA	U	0,0332
AJINOMOTO	Kg	2,0813
AJO EN PASTA	U	0,7300
AJONJOLÍ	Kg	3,0000
ALGAS DORI	U	2,5500
ALL BRAN BARRA	U	0,5135
ALMIDON DE YUCA	Kg	1,6800
ANCHOAS	Kg	47,2222
APANADURA	Kg	3,2083
ARROZ	Kg	0,7487
ARROZ DE CEBADA	Kg	1,6327
ARROZ SUSHI	Kg	5,9000
ATÚN EN ACEITE	Kg	6,7745
AVENA	Kg	1,4800
AZUCAR	Kg	0,7810
AZUCAR LIGHT	U	0,0103

AZUCAR NORMAL SOBRE	U	0,0080
BALSAMICO VINAGRE	Lit	19,5200
BAÑO DE TRES LECHES	Lit	5,0050
CAFE AUTO FILTRANTE	U	0,0768
CAFE PARA DESTILAR	Kg	14,8889
CAFÉ INSTANTANEO	Kg	37,9881
CALDOS MAGGUI	U	0,0920
CANELA MOLIDA	Kg	6,1800
CANGUIL	Kg	1,7304
CARAMELOS BUTTER CREAM	U	0,0412
CEREZAS EN ALMIBAR	Kg	24,3636
CHAMPIÑONES LATA	Kg	9,9545
CHICLE ORBIT	U	0,4333
CHOCOLATE BON O BON	U	0,1364
CHOCOLATE FAMILIAR	Kg	6,5765
CHOCOLATE LIQUIDO	Lit	5,1300
CHOCOLATE MILKY WAY	U	0,3158
COCTEL DE FRUTAS	Kg	3,0488
COMBOS SNACK	U	1,0969
COMINO	Kg	5,5249
CONCENTRADO DE GALLINA	Kg	5,6450
CORN FLAKES	U	5,6979
CREMA DE ESPARRAGOS	Kg	6,8357
CURRY	Kg	5,1111
DURAZNO EN LATA 820GR	U	1,9000
EMPANADAS DE VERDE	U	0,1766
FIDEOS Y SPAGUETIS	Kg	2,9753
FLAN	Kg	14,6667
FREJOL NEGRO SECO	Kg	3,5294
FREJOL SECO	Kg	4,2600
GALLETAS DUCALES	Kg	6,0000
GATORADE POLVO 18.4 ONZ	U	3,4133
GELATINA	Kg	10,6000
GELATINA SIN SABOR	Kg	2,5000
HARINA DE TRIGO	Kg	0,5813
HELADO TAMBOR	Kg	2,7716
HOJALDRINA	Kg	3,2000
LECHE CONDENSADA	U	4,2025
LECHE EN POLVO	Kg	3,1667
LENTEJA	Kg	1,8953
LEVADURA FRESCA	Kg	6,0167
MAICENA	Kg	2,2438
MAIZ	Kg	2,9200
MANI	Kg	3,5170
MANI TOSTADO	U	2,3500
MANTECA DE CERDO	Kg	3,3333
MAPAHUIRA	Kg	3,3186
MARGARINA	Kg	1,3426
MASA DE HOJALDRE	Kg	5,3800
MAYONESA	Kg	1,9375
MERMELADA	Lit	2,6231

MIEL DE ABEJA	Kg	4,9614
MIKADOS	Kg	4,5120
MILANO CHOCOLATE	U	2,0367
MILANO FRESA	U	2,0367
MILANO MORA	U	3,2769
MIX QUESOS MADUROS	U	5,4500
MOLLEJAS	Kg	3,7569
MOSTAZA	Kg	1,5325
MOTE	Kg	2,1089
NUECES SIN CASCARA	Kg	10,7625
OREGANO	Kg	5,6000
PALMITOS	Kg	12,7273
PAN BAGUETTE	U	0,7647
PAN BOLILLO	U	0,2576
PAN DE HAMBURGUESA	U	0,2300
PAN HOTDOG	U	0,1900
PAN INTEGRAL	U	0,9122
PAN TAJADO BLANCO	Kg	1,3942
PANELA	U	0,1500
PAPAS PRINGLES 50 GR.	U	0,9121
PASTA DE TOMATE	Kg	2,0000
PORCION 100 GR PULPA GUAYABA	Kg	0,2290
PORCION 100 GRM PULPA PIÑA	Kg	0,2500
PORCION 100GR PULPA DE COCO	U	0,3300
PORCION 100GR PULPA DE FRUTILLA	U	0,2793
PORCION 100GR PULPA DE GUANABANA	U	0,4622
PORCION 100GR PULPA DE MANGO	U	0,3600
PORCION 100GR PULPA DE MARACUYÁ	U	0,5166
PORCION 100GR PULPA DE MORA	U	0,3548
PORCION 100GR PULPA DE NARANJILLA	U	0,2600
PORCION 100GR PULPA DE TAMARINDO	U	0,5300
PORCION 100GR PULPA DE TOMATE DE ARBOL	U	0,2775
PORCION PULPA 100GR PIÑA	Kg	0,2500
PULPA DE GUANABANA	Kg	3,0000
PULPA DE MARACUYA	Kg	4,9410
PULPA DE MORA	Kg	3,6000
PULPA DE TOMATE DE ARBOL	Kg	2,7100
PULPA FRUTILLA 1 KG	Kg	4,5000
PULPA MORA 500GRM	Kg	4,0000
QUESO AMASADO	Kg	2,6000
QUIMBOLITOS	U	0,5000
QUINOA	Kg	4,9831
RICACAO	Kg	3,2857
SAL	Kg	0,3500
SALSA BBQ	Kg	1,6250
SALSA DE TOMATE	Kg	0,5200
SALSA GURMET FRUTILLA	Kg	3,8417
SALSA TABASCO	Kg	35,7578
SANGRE BORREGO	Kg	3,0471
TARTELETA GRANDE	U	20,7250
TE FRIO DE LIMON	Kg	3,5733

TORTA DE NARANJA	U	12,5000
TORTA HELADA	U	10,0000
TURRON DE MANI	U	0,2475
VINAGRE	Lit	0,6475
VINAGRE BALSÁMICO	Kg	15,1240
WASABI	U	3,2500
YUCA FRITAS FUNDA	U	0,9850
<b>FRUTAS Y VERDURAS</b>		
AGUACATE	Kg	1,2903
AJO	Kg	4,1734
ARVEJA TIERNA	Kg	1,6944
BABACO	Kg	2,0000
BROCOLI	Kg	0,9910
CEBOLLA LARGA	Kg	0,9844
CEBOLLA PAITEÑA	Kg	1,1514
CEBOLLA PERLA	Kg	1,1134
CHAMPIGNONES FRESCOS MEDIANOS (TIPO B)	Kg	4,9448
CHOCOS	Kg	2,5000
CHOCLO	Kg	2,8038
COL	Kg	0,8803
COL MORADA	Kg	0,8571
COLIFLOR	Kg	1,2798
DURAZNOS	Kg	4,4211
ESPARRAGOS	Kg	3,7745
FREJOL TIERNO	Kg	1,7972
FRUTILLA	Kg	2,2026
GENGIBRE	Kg	1,4035
HABAS	Kg	1,7089
HIGOS	Kg	1,6667
LECHUGA	Kg	0,9554
LECHUGA ESCAROLA	Kg	0,9767
LIMONES	Kg	0,9865
MANDARINA	Kg	2,8959
MANGO	Kg	1,5000
MANZANA	Kg	2,7155
MARACUYA	Kg	0,7842
MELLOCOS	Kg	1,3333
MORA	Kg	2,2026
NARANJAS	Kg	0,4937
NARANJILLAS	Kg	1,7188
NECTARINO	Kg	3,5927
PAPANABO	Kg	1,5000
PAPAS	Kg	0,4646
PAPAYA	Kg	1,0820
PEPINILLOS	Kg	1,1746
PERA	Kg	2,1458
PIMIENTO	Kg	1,4738
PIÑA	Kg	1,2078
PLATANO MADURO	Kg	1,0290
PLATANO SEDA	Kg	1,4286
PLATANO VERDE	Kg	1,0807

RABANO	Kg	1,4419
REMOLACHA	Kg	1,2500
SAMBO	Kg	1,1667
SANDIA	Kg	1,1667
TAMARINDO	Kg	8,4750
TOMATE DE ARBOL	Kg	1,1279
TOMATE RIÑON	Kg	0,6719
UVAS	Kg	4,1523
VAINITA	Kg	1,8590
YUCA	Kg	1,0390
ZANAHORIA	Kg	0,5637
ZANAHORIA BLANCA	Kg	2,1429
ZAPALLO	Kg	1,0000
ZUQUINI	Kg	1,6667
<b>GASEOSAS</b>		
AGUA CON GAS GRANDE	U	0,5910
AGUA CON GAS PEQUEÑA	U	0,2760
AGUA SIN GAS PEQUEÑA	U	0,1834
BOTELLON DE AGUA	U	1,8600
GASEOSA GRANDE	U	1,3073
GASEOSAS PEQUEÑAS	U	0,2494
GATORADE	U	0,7474
LIMONADA VIBANT	U	0,4192
<b>LACTEOS</b>		
CREMA DE LECHE	Kg	3,7129
HUEVOS	U	0,0974
LECHE PASTEURIZADA	Lit	0,6378
MANTEQUILLA	Kg	5,2666
QUESO CHEDDAR	Kg	7,8650
QUESO CREMA	Kg	5,1200
QUESO FRESCO	Kg	3,9241
QUESO HOLANDES	Kg	7,8580
QUESO MOZARELLA	Kg	6,9083
QUESO PARMESANO	Kg	13,4200
YOGURT	Lit	2,3667
YOGURT NATURAL	U	2,0950
<b>LICORES</b>		
AMARETO	Lit	15,7733
BRANDY DE JEREZ	Lit	13,2700
BRANDY ESPLENDIDO	Lit	13,2670
CHAMPAGNE VAN GRAN DUSH	Lit	3,5813
RON CORTEZ BLANCO	Lit	10,9867
TEQUILA	Lit	28,3800
TEQUILA JOSE CUERVO BLANCO	U	21,9000
VINO BLANCO SANTA EMILIANA	U	7,0500
VODKA SMIRNOFF	U	14,7800
WHISKY JAMES KING	U	7,0683
WHISKY JOHNNIE NEGRO	Lit	36,0000
WHISKY JOHNNIE WALKER ROJO	Lit	35,7133
ZHUMIR .750ML	U	3,2150
<b>MARISCOS</b>		

ALMEJA	Kg	6,7214
CAMARON	Kg	10,2885
LANGOSTINO	Kg	11,0011
MEJILLÓN	Kg	4,6212
PESCADO BACALAO	Kg	20,0000
PESCADO DORADO FILETE	Kg	7,7025
PICUDO	Kg	12,8891
TRUCHA	Kg	6,0000
<b>SUMINISTROS DESECHABLES</b>		
ATOMIZADORES	U	1,2500
BRUJITA PEGA TODO	U	0,5000
CARBON VEGETAL	U	18,0000
CEPILLO DE ROPA	U	1,0567
CINTA DORADA	U	15,1000
CONTENEDORES GRANDES	U	0,0948
FUNDAS 18*24 cm	U	0,0268
FUNDAS DE HALAR	U	0,0196
GARRAFAS	U	1,5000
GUANTES QUIRURJICOS	U	0,9082
HIELO	U	0,9880
LIGAS ELASTICAS	U	5,1300
PALILLOS	U	0,4122
PALILLOS DE COCTEL	U	0,4880
PALILLOS PINCHOS	U	0,6000
PAPEL ALUMINIO	U	31,5200
PAPEL CELOFÁN	U	29,7900
PAPEL FAX	U	1,5620
PAÑO ABSORVENTE	U	0,4863
SORBETES	U	0,7244
TARRINAS 1 LT.	U	0,0422
VASOS CON TAPA	U	0,0310
VASOS DESECHABLES	U	0,0447
VASOS TERMICOS	U	0,0893
VELAS DE CUMPLEAÑOS	U	0,4467
<b>SUMINISTROS HUESPEDES</b>		
AMBIENTAL SPRAY	U	2,9430
FUNDAS VASO	U	0,0286
JABON DISPENSADOR	U	2,1200
JABON HOTELERO	U	0,0786
PAPEL HIGUIENICO	U	0,1453
PAPEL JUMBO ROLL	U	2,5094
SERVILLETAS	U	1,1750
SHAMPOO	Lit	1,3492
TOALLAS DESECHABLES	U	2,2556
BOTELLA PARA DISPENSADOR	U	1,7860
<b>SUMINISTROS LAVANDERIA</b>		
COLOR LIQUIDO	Lit	0,6074
DELANTAL PLASTICO	U	5,3100
DETERGENTE	Kg	1,8889
<b>SUMINISTROS DE LIMPIEZA</b>		
ALCOHOL INDUSTRIAL	Lit	2,1700

AMBIENTAL TIPS	U	0,7910
DESENGRASANTE	Lit	5,0650
DESINFECTANTE	Lit	0,9654
DESINFECTANTE OLIMPIA	U	1,5567
ESCOBAS	U	2,0325
ESTROPAJO	U	0,5350
ESTROPAJO DE ALUMINIO	U	0,7100
FIBRA BRITEX	U	0,1604
FUNDAS BASURA	U	0,4291
FUNDAS BASURA MEDIANAS	U	0,1177
GUANTES DE CAUCHO	U	1,3594
JABON AXION BARRA	U	1,2599
JABON ROPA	U	0,3544
LIMPIA VIDRIOS	Lit	3,9550
LIMPION INDUSTRIAL	U	12,6925
PALAS RECOJEDORAS	U	1,6075
TOALLAS INDUSTRIALES	U	12,6900
TRAPEADORES	U	2,1871
TRAPEADORES GRANDES	U	2,6827
SUMINISTROS DE OFICINA		
CARTAPACIOS GRANDES	U	1,5490
COMANDAS	U	5,3030
COMPROBANTES DE RETENCIÓN	U	8,0000
FACTUREROS GALETOS	U	6,0000
FACTUREROS HOTEL	U	11,0500
HOJAS MEMBRETADAS	U	0,0375
MARCADOR RESALTADOR	U	0,6308
PERFORADORA	U	4,2400
RECIBERAS	U	0,9938
REGISTRO DE HUESPEDES	U	4,0000
RESMAS PAPEL 75 GR.	U	3,5039
SOBRES	U	0,0198
<b>VINOS</b>		
VINO BLANCO CARTON	Lit	3,9100
VINO BLANCO CONCHA Y TORO	U	7,7100
VINO TINTO CANEPA CLASICO	U	9,2000
VINO TINTO CASILLERO DEL DIABLO	U	13,9400
VINO TINTO CASTILLO DE LIRA	U	8,2500
VINO TINTO CONCHA Y TORO	U	7,7100
VINO TINTO DE CARTON	Lit	3,9959
VINO TINTO MAIPO	U	5,6800
VINO TINTO TARAPACA	U	6,8125

Cuadro N° 41

Elaborado por: El Autor

Fuente: Hotel La Giralda

## ANEXO Q

HOJA 15

# HOTEL "LA GIRALDA"

DETALLE DE PRODUCTOS ELABORADOS EN EL AREA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

PRODUCTO:	OMELET JAMON Y QUESO			
INGREDIENTES	GMS/CM	COSTO KG/LT	C.UNIT.	C. TOTAL
Huevos	2		0,10	0,20
Jamón	20	5,96	0,01	0,12
Queso Fresco	20	3,92	0,00	0,08
Sal	1	0,35	0,00	0,00
Margarina	5	1,34	0,00	0,01
				<b>0,40</b>

PRODUCTO:	CREPES			
INGREDIENTES	GMS/CM	COSTO KG/LT	C.UNIT.	C. TOTAL
Harina	20	0,58	0,00	0,01
Huevos	1		0,10	0,10
Leche	15	0,64	0,00	0,01
Aceite	1	1,63	0,00	0,00
				<b>0,12</b>

PRODUCTO:	SALSA POMODORO			
INGREDIENTES	GMS/CM	COSTO KG/LT	C.UNIT.	C. TOTAL
Tomate	200	0,67	0,00	0,13
Cebolla perla	100	1,11	0,00	0,11
Accite oliva	10	9,41	0,01	0,09
Sal	1	0,35	0,00	0,00
Albahaca	10	7,00	0,01	0,07
Oregano	10	5,96	0,01	0,06
				<b>0,47</b>

PRODUCTO:	SALSA DE NUECES			
INGREDIENTES	GMS/CM	COSTO KG/LT	C.UNIT.	C. TOTAL
Mantequilla	5	5,27	0,01	0,03
Nueces	20	10,77	0,01	0,22
Crema de leche	100	3,71	0,00	0,37
Sal	1	0,35	0,00	0,00
Pimienta	1	6,30	0,01	0,01
Sazonador	1	0,50	0,00	0,00
				<b>0,62</b>

PRODUCTO:	GUACAMOLE			
INGREDIENTES	GMS/CM	COSTO KG/LT	C.UNIT.	C. TOTAL
Aguacate	300	1,29	0,00	0,39
Ají	10	0,50	0,00	0,01
Aceite	10	1,63	0,00	0,02
Cebolla	10	1,11	0,00	0,01
Sal	1	0,35	0,00	0,00

				<b>0,42</b>
--	--	--	--	-------------

<b>PRODUCTO:</b>	<b>DRESSING DE TOMATE DE ARBOL</b>			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>GMS/CM</b>	<b>COSTO KG/LT</b>	<b>C.UNIT.</b>	<b>C. TOTAL</b>
Tomate de arbol	100	1,13	0,00	0,11
Huevo	1		0,10	0,10
Oregano	10	5,60	0,01	0,06
Limón	20	0,99	0,00	0,02
Vinagre	3	0,65	0,00	0,00
Sal	1	0,35	0,00	0,00
Cilantro	2	1,50	0,00	0,00
Perejil	2	1,50	0,00	0,00
				<b>0,30</b>

<b>PRODUCTO:</b>	<b>PESTO DE ALBAHACA</b>			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>GMS/CM</b>	<b>COSTO KG/LT</b>	<b>C.UNIT.</b>	<b>C. TOTAL</b>
Cebolla perla	50	1,11	0,00	0,06
Aceite	10	1,63	0,00	0,02
Orégano	5	5,60	0,01	0,03
Albahaca	20	7,00	0,01	0,14
				<b>0,24</b>

<b>PRODUCTO:</b>	<b>SALSA DE CURRY Y COCO</b>			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>GMS/CM</b>	<b>COSTO KG/LT</b>	<b>C.UNIT.</b>	<b>C. TOTAL</b>
Mantequilla	5	5,27	0,01	0,03
Crema de leche	100	3,71	0,00	0,37
Curry	5	5,11	0,01	0,03
Coco rallado	5	9,00	0,01	0,05
Sal	1	0,35	0,00	0,00
Pimienta	1	6,30	0,01	0,01
				<b>0,47</b>

<b>PRODUCTO:</b>	<b>CARNE MECHADA</b>			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>GMS/CM</b>	<b>COSTO KG/LT</b>	<b>C.UNIT.</b>	<b>C. TOTAL</b>
Lomo de res	120	7,48	0,01	0,90
Sal	1	0,35	0,00	0,00
Pimienta	1	6,30	0,01	0,01
Aceite de ajo	2	1,65	0,00	0,00
Comino	1	5,52	0,01	0,01
Curry	1	5,11	0,01	0,01
				<b>0,92</b>

<b>PRODUCTO:</b>	<b>POLLO PARA RELLENO</b>			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>GMS/CM</b>	<b>COSTO KG/LT</b>	<b>C.UNIT.</b>	<b>C. TOTAL</b>
Pechuga de pollo	250	3,05	0,00	0,76
Mantequilla	5	5,27	0,01	0,03
Sal	1	0,35	0,00	0,00
Pimienta	1	6,30	0,01	0,01
Crema de leche	100	3,71	0,00	0,37

				<b>1,17</b>
--	--	--	--	-------------

<b>PRODUCTO:</b>				
SALSA 3 PIMIENTAS				
<b>INGREDIENTES</b>	<b>GMS/CM</b>	<b>COSTO KG/LT</b>	<b>C.UNIT.</b>	<b>C. TOTAL</b>
Cebolla perla	50	1,11	0,00	0,00
Crema de leche	100	3,71	0,00	0,01
Pimienta Dulce	3	6,30	0,01	0,04
Pimienta Negra	3	6,30	0,01	0,04
Pimienta Blanca	3	6,30	0,01	0,04
Sal	2	0,35	0,00	0,00
				<b>0,13</b>

<b>PRODUCTO:</b>				
DEDITOS DE POLLO AP.				
<b>INGREDIENTES</b>	<b>GMS/CM</b>	<b>COSTO KG/LT</b>	<b>C.UNIT.</b>	<b>C. TOTAL</b>
Pechuga de pollo	120	3,05	0,00	0,37
Sal	2	0,35	0,00	0,00
Pimienta	2	6,30	0,01	0,01
Huevo	1		0,10	0,10
Apanadura	60	3,21	0,00	0,19
				<b>0,67</b>

<b>PRODUCTO:</b>				
SALSA DE LA CASA				
<b>INGREDIENTES</b>	<b>GMS/CM</b>	<b>COSTO KG/LT</b>	<b>C.UNIT.</b>	<b>C. TOTAL</b>
Mostaza	10	1,53	0,00	0,02
Miel	10	4,96	0,00	0,05
Crema de leche	10	3,71	0,00	0,04
				<b>0,10</b>

<b>PRODUCTO:</b>				
CULI DE FRAMBUESA				
<b>INGREDIENTES</b>	<b>GMS/CM</b>	<b>COSTO KG/LT</b>	<b>C.UNIT.</b>	<b>C. TOTAL</b>
Frutillas	250	2,20	0,00	0,55
Azúcar	100	0,78	0,00	0,08
Canela	1	6,18	0,01	0,01
				<b>0,63</b>

<b>PRODUCTO:</b>				
SALSA DE MARACUYA Y MIEL				
<b>INGREDIENTES</b>	<b>GMS/CM</b>	<b>COSTO KG/LT</b>	<b>C.UNIT.</b>	<b>C. TOTAL</b>
Maracuya	50	0,78	0,00	0,04
Miel	1	4,96	0,00	0,00
Crema de leche	50	3,71	0,00	0,19
Maicena	1	2,24	0,00	0,00
				<b>0,23</b>

<b>PRODUCTO:</b>				
DRESSING DE ANCHOAS				
<b>INGREDIENTES</b>	<b>GMS/CM</b>	<b>COSTO KG/LT</b>	<b>C.UNIT.</b>	<b>C. TOTAL</b>
Anchoas	10	47,22	0,05	0,47
Mayonesa	5	1,94	0,00	0,01
Vinagre Balsámico	5	15,12	0,02	0,08
Sal	1	0,35	0,00	0,00
				<b>0,56</b>

<b>PRODUCTO:</b>	<b>DRESSING DE FINAS HIERBAS</b>			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>GMS/CM</b>	<b>COSTO KG/LT</b>	<b>C.UNIT.</b>	<b>C. TOTAL</b>
Cilantro	2	1,50	0,00	0,00
Perejil	2	1,50	0,00	0,00
Huevo	1		0,10	0,10
Vinagre	2	0,65	0,00	0,00
Limón	2	0,99	0,00	0,00
Orégano	2	5,60	0,01	0,01
Aceite	2	1,63	0,00	0,00
				<b>0,12</b>

<b>PRODUCTO:</b>	<b>GLACE DE CEBOLLAS</b>			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>GMS/CM</b>	<b>COSTO KG/LT</b>	<b>C.UNIT.</b>	<b>C. TOTAL</b>
Cebolla paitaña	100	1,11	0,00	0,11
Vino	50	3,99	0,00	0,20
Demiglase	1		0,72	0,72
Mantequilla	5	5,27	0,01	0,03
Aceite de ajo	2	1,65	0,00	0,00
Sal	1	0,35	0,00	0,00
Pimienta	1	6,30	0,01	0,01
Tostada	40	1,39	0,00	0,06
Queso holandes	20	7,86	0,01	0,16
				<b>1,28</b>

<b>PRODUCTO:</b>	<b>PAPAS A LA DIABLA</b>			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>GMS/CM</b>	<b>COSTO KG/LT</b>	<b>C.UNIT.</b>	<b>C. TOTAL</b>
Papas	250	0,46	0,00	0,12
Pimiento Rojo	100	1,47	0,00	0,15
Pimiento Verde	100	1,47	0,00	0,15
Aceite	2	1,63	0,00	0,00
Mantequilla	5	5,27	0,01	0,03
Salsa Tabasco	1	35,76	0,04	0,04
Sal	1	0,35	0,00	0,00
Pimienta	1	6,30	0,01	0,01
				<b>0,48</b>

<b>PRODUCTO:</b>	<b>SALSA BBQ AL GENGIBRE</b>			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>GMS/CM</b>	<b>COSTO KG/LT</b>	<b>C.UNIT.</b>	<b>C. TOTAL</b>
Salsa BBQ	50	1,63	0,00	0,08
Gengibre	20	1,40	0,00	0,03
				<b>0,11</b>

<b>PRODUCTO:</b>	<b>SALSA DE MOSTAZA Y MIEL</b>			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>GMS/CM</b>	<b>COSTO KG/LT</b>	<b>C.UNIT.</b>	<b>C. TOTAL</b>
Mostaza	30	1,53	0,00	0,05
Miel de abeja	30	4,96	0,00	0,15
Crema de leche	100	3,71	0,00	0,37
Estragon	2	27,45	0,03	0,05
Sal	1	0,35	0,00	0,00
Pimienta	1	6,30	0,01	0,01
				<b>0,63</b>

<b>PRODUCTO:</b>	<b>PURE DE PAPA</b>			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>GMS/CM</b>	<b>COSTO KG/LT</b>	<b>C.UNIT.</b>	<b>C. TOTAL</b>
Papas	250	0,46	0,00	0,12
Cebolla perla	100	1,11	0,00	0,11
Mantequilla	5	5,27	0,01	0,03
Crema de leche	100	3,71	0,00	0,37
Sal	1	0,35	0,00	0,00
				<b>0,62</b>

<b>PRODUCTO:</b>	<b>SALSA MERLOT</b>			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>GMS/CM</b>	<b>COSTO KG/LT</b>	<b>C.UNIT.</b>	<b>C. TOTAL</b>
Vino tinto	125	3,99	0,00	0,50
Demiglace	1		0,72	0,72
Sal	1	0,35	0,00	0,00
Pimienta	1	6,30	0,01	0,01
Maicena	2	2,25	0,00	0,00
				<b>1,23</b>

<b>PRODUCTO:</b>	<b>DEMIGLACE</b>			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>GMS/CM</b>	<b>COSTO KG/LT</b>	<b>C.UNIT.</b>	<b>C. TOTAL</b>
Cebolla perla	100	1,11	0,00	0,11
Pimiento	50	1,47	0,00	0,07
Zanahoria	100	0,56	0,00	0,06
Ajo	50	4,17	0,00	0,21
Tomate riñon	100	0,67	0,00	0,07
Piltrafas	200	1,00	0,00	0,20
				<b>0,72</b>

<b>PRODUCTO:</b>	<b>TOMATE CONCASE</b>			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>GMS/CM</b>	<b>COSTO KG/LT</b>	<b>C.UNIT.</b>	<b>C. TOTAL</b>
Tomates	400	0,67	0,00	0,27
				<b>0,27</b>

<b>PRODUCTO:</b>	<b>SALSA CARBONARA</b>			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>GMS/CM</b>	<b>COSTO KG/LT</b>	<b>C.UNIT.</b>	<b>C. TOTAL</b>
Tocino	100	7,50	0,01	0,75
Cebolla perla	100	1,11	0,00	0,11
Crema de leche	100	3,71	0,00	0,37
Sal	1	0,35	0,00	0,00
Pimienta	1	6,30	0,01	0,01
Huevo	1		0,10	0,10
				<b>1,34</b>

<b>PRODUCTO:</b>	<b>SALSA ALFREDO</b>			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>GRAMOS</b>	<b>COSTO KG/LT</b>	<b>C.UNIT.</b>	<b>C. TOTAL</b>
Jamón	100	5,96	0,01	0,60
Cebolla perla	100	1,11	0,00	0,11
Crema de leche	100	3,71	0,00	0,37
Sal	1	0,35	0,00	0,00
Pimienta	1	6,30	0,01	0,01
				<b>1,08</b>

<b>PRODUCTO:</b>	<b>ENSALADA FRESCA</b>			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>GMS/CM</b>	<b>COSTO KG/LT</b>	<b>C.UNIT.</b>	<b>C. TOTAL</b>
Lechuga	50	0,96	0,00	0,05
Tomate Riñon	50	0,67	0,00	0,03
Pepinillos	50	1,17	0,00	0,06
Zanahoria	30	0,56	0,00	0,02
Rabanos	30	1,44	0,00	0,04
				<b>0,20</b>

<b>PRODUCTO:</b>	<b>ARROZ PICO DE LORO</b>			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>GMS/CM</b>	<b>COSTO KG/LT</b>	<b>C.UNIT.</b>	<b>C. TOTAL</b>
Arroz	20	0,75	0,00	0,02
Frejol Negro	20	3,53	0,00	0,07
Tocino	30	7,50	0,01	0,23
Pimientos	20	1,47	0,00	0,03
				<b>0,34</b>

<b>PRODUCTO:</b>	<b>ENSALADA CALIENTE</b>			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>GMS/CM</b>	<b>COSTO KG/LT</b>	<b>C.UNIT.</b>	<b>C. TOTAL</b>
Brocoli	50	0,99	0,00	0,05
Coliflor	50	1,28	0,00	0,06
Zanahoria	30	0,56	0,00	0,02
Vainita	30	1,86	0,00	0,06
				<b>0,19</b>

Cuadro N° 42

Elaborado por: El Autor

Fuente: Hotel La Giralda

## ANEXO R

HOJA 16

# HOTEL "LA GIRALDA"

### COMPOSICION DE MENUS Y PLATOS A LA CARTA

PRODUCTO:	DESAYUNO AMERICANO			
INGREDIENTES	GMS/CM	COSTO KG/LT	C.UNIT.	C. TOTAL
Pan	1		0,10	0,10
Mermelada	10	2,62	0,00	0,03
Mantequilla	10	5,27	0,01	0,05
Café	5	37,99	0,04	0,19
Jugo	1		0,42	0,42
Porción de huevos	2		0,10	0,20
				<b>0,99</b>

PRODUCTO:	NUESTRO DESAYUNO			
INGREDIENTES	GMS/CM	COSTO KG/LT	C.UNIT.	C. TOTAL
Batido Frutas	1		0,42	0,42
Tostadas francesas	2		0,20	0,40
Omelet jamon y queso	1		0,40	0,40
Café o chocolate	1		0,40	0,40
				<b>1,62</b>

PRODUCTO:	NUESTRA PICADA			
INGREDIENTES	GMS/CM	COSTO KG/LT	C.UNIT.	C. TOTAL
Lomo fino de res	120	8,49	0,01	1,02
Pechuga de pollo	120	3,05	0,00	0,37
Jamón	50	5,96	0,01	0,30
Queso mozzarella	100	6,91	0,01	0,69
Salsa Merlot	1		1,73	1,73
Camarones	120	10,29	0,01	1,23
				<b>5,34</b>

PRODUCTO:	CREPE ITALIANO			
INGREDIENTES	GMS/CM	COSTO KG/LT	C.UNIT.	C. TOTAL
Crepe	1		0,12	0,12
Salsa pomodoro	1		0,47	0,47
Queso fundido	20	7,86	0,01	0,16
Jamón	15	5,96	0,01	0,09
Peperoni	15	8,55	0,01	0,13
Salami	15	11,87	0,01	0,18
				<b>1,14</b>

PRODUCTO:	CREPE ARABE			
INGREDIENTES	GMS/CM	COSTO KG/LT	C.UNIT.	C. TOTAL
Crepe	1		0,12	0,12
Relleno de pollo	1		1,17	1,17
Salsa de nueces	1		0,62	0,62
Limón	15	0,99	0,00	0,01

				<b>1,92</b>
--	--	--	--	-------------

<b>PRODUCTO:</b>		CREPE DEL HUERTO		
<b>INGREDIENTES</b>	<b>GMS/CM</b>	<b>COSTO KG/LT</b>	<b>C.UNIT.</b>	<b>C. TOTAL</b>
Crepe	1		0,12	0,12
Champiñones	20	4,95	0,00	0,10
Queso Fresco	20	3,92	0,00	0,08
Guacamole	1		0,42	0,42
Tomate concase	1		0,27	0,27
Dressing de tomate d árbol	1		0,30	0,30
				<b>1,29</b>

<b>PRODUCTO:</b>		CREPE PRIMAVERA		
<b>INGREDIENTES</b>	<b>GMS/CM</b>	<b>COSTO KG/LT</b>	<b>C.UNIT.</b>	<b>C. TOTAL</b>
Crepe	1		0,12	0,12
Zuquini	30	1,67	0,00	0,05
Brocoli	30	0,99	0,00	0,03
Cebollas	30	1,11	0,00	0,03
Champiñones	30	4,95	0,00	0,15
Pesto de albahaca	1		0,24	0,24
				<b>0,62</b>

<b>PRODUCTO:</b>		CREPE HINDU		
<b>INGREDIENTES</b>	<b>GMS/CM</b>	<b>COSTO KG/LT</b>	<b>C.UNIT.</b>	<b>C. TOTAL</b>
Crepe	1		0,12	0,12
Relleno de pollo	1		1,17	1,17
Piña	30	1,21	0,00	0,04
Salsa de curry y coco	1		0,47	0,47
				<b>1,80</b>

<b>PRODUCTO:</b>		CREPE MEXICANO		
<b>INGREDIENTES</b>	<b>GMS/CM</b>	<b>COSTO KG/LT</b>	<b>C.UNIT.</b>	<b>C. TOTAL</b>
Crepe	1		0,12	0,12
Carne mechada	1		0,92	0,92
Pimientos jalapeños	10	6,23	0,01	0,06
Cebollas	50	1,11	0,00	0,06
Queso fresco	20	3,92	0,00	0,08
				<b>1,24</b>

<b>PRODUCTO:</b>		CREPE OLE		
<b>INGREDIENTES</b>	<b>GMS/CM</b>	<b>COSTO KG/LT</b>	<b>C.UNIT.</b>	<b>C. TOTAL</b>
Crepe	1		0,12	0,12
Lomo	1		0,92	0,92
Salsa 3 pimentas	1		0,13	0,13
				<b>1,17</b>

<b>PRODUCTO:</b>		CHICKEN FINGERS		
<b>INGREDIENTES</b>	<b>GMS/CM</b>	<b>COSTO KG/LT</b>	<b>C.UNIT.</b>	<b>C. TOTAL</b>
Crepe	1		0,12	0,12
Deditos de pollo apanado	1		0,67	0,67
Salsa de la casa	1		0,10	0,10

				<b>0,89</b>
--	--	--	--	-------------

<b>PRODUCTO:</b>		CREPE FUSIÓN		
<b>INGREDIENTES</b>	<b>GMS/CM</b>	<b>COSTO KG/LT</b>	<b>C.UNIT.</b>	<b>C. TOTAL</b>
Crepe	1		0,12	0,12
Helado	40	2,77	0,00	0,11
Fresas	20	2,2	0,00	0,04
Moras	20	2,2	0,00	0,04
Culi de frambuesa	1		0,63	0,63
				<b>0,95</b>

<b>PRODUCTO:</b>		CREPE TROPICAL		
<b>INGREDIENTES</b>	<b>GMS/CM</b>	<b>COSTO KG/LT</b>	<b>C.UNIT.</b>	<b>C. TOTAL</b>
Crepe	1		0,12	0,12
Salsa de maracuya	1		0,23	0,23
Piña	30	1,21	0,00	0,04
Papaya	30	1,08	0,00	0,03
Manzana	30	2,72	0,00	0,08
Uvas	30	4,15	0,00	0,12
				<b>0,62</b>

<b>PRODUCTO:</b>		SALPICON DE MARISCOS		
<b>INGREDIENTES</b>	<b>GMS/CM</b>	<b>COSTO KG/LT</b>	<b>C.UNIT.</b>	<b>C. TOTAL</b>
Almejas	30	6,72	0,01	0,20
Mejillones	30	4,62	0,00	0,14
Camarones	30	10,29	0,01	0,31
Lechuga	50	0,98	0,00	0,05
pimienta	2	6,3	0,01	0,01
Limon	80	0,99	0,00	0,08
Sal	2	0,35	0,00	0,00
Cilantro	5	1,5	0,00	0,01
				<b>0,80</b>

<b>PRODUCTO:</b>		CEVICHE DE CAMARON		
<b>INGREDIENTES</b>	<b>GMS/CM</b>	<b>COSTO KG/LT</b>	<b>C.UNIT.</b>	<b>C. TOTAL</b>
Camarón	250	10,29	0,01	2,57
Salsa de tomate	30	0,52	0,00	0,02
Naranja	300	0,49	0,00	0,15
Cebolla paitaña	250	1,15	0,00	0,29
Tomate Riñon	400	0,67	0,00	0,27
Limones	100	0,99	0,00	0,10
Cilantro	10	1,5	0,00	0,02
Sal	2	0,35	0,00	0,00
Pimienta	2	6,3	0,01	0,01
Canguil	40	1,73	0,00	0,07
				<b>3,29</b>

<b>PRODUCTO:</b>		ENSALADA CESAR		
<b>INGREDIENTES</b>	<b>GMS/CM</b>	<b>COSTO KG/LT</b>	<b>C.UNIT.</b>	<b>C. TOTAL</b>
Lechuga	50	0,98	0,00	0,05
Pollo	250	3,05	0,00	0,76
Croutones de pan	200	1,39	0,00	0,28

Dressing de anchoas	1		0,56	0,56
				<b>1,65</b>

<b>PRODUCTO:</b>	ENSALADA DEL CHEF			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>GMS/CM</b>	<b>COSTO KG/LT</b>	<b>C.UNIT.</b>	<b>C. TOTAL</b>
Queso Fresco	100	3,92	0,00	0,39
Jamón	100	5,96	0,01	0,60
Dressing de finas hierbas	1		0,12	0,12
Lechugas	100	0,98	0,00	0,10
				<b>1,21</b>

<b>PRODUCTO:</b>	CONSOME DE POLLO			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>GMS/CM</b>	<b>COSTO KG/LT</b>	<b>C.UNIT.</b>	<b>C. TOTAL</b>
Pollo	120	3,05	0,00	0,37
Brocoli	30	0,99	0,00	0,03
Coliflor	30	1,28	0,00	0,04
Zanahoria	30	0,56	0,00	0,02
Cebolla Larga	10	0,98	0,00	0,01
Sal	2	0,35	0,00	0,00
Pimienta	2	6,3	0,01	0,01
				<b>0,47</b>

<b>PRODUCTO:</b>	FETUCCINI CARBONARA			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>GMS/CM</b>	<b>COSTO KG/LT</b>	<b>C.UNIT.</b>	<b>C. TOTAL</b>
Fetuccini	200	2,98	0,00	0,60
Salsa Carbonara	1		1,34	1,34
Queso parmesano	40	13,42	0,01	0,54
				<b>2,47</b>

<b>PRODUCTO:</b>	FETUCCINI ALFREDO			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>GMS/CM</b>	<b>COSTO KG/LT</b>	<b>C.UNIT.</b>	<b>C. TOTAL</b>
Fetuccini	200	2,98	0,00	0,60
Salsa Alfredo	1		1,08	1,08
Queso parmesano	40	13,42	0,01	0,54
				<b>2,21</b>

<b>PRODUCTO:</b>	FETUCCINI DI MARE			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>GMS/CM</b>	<b>COSTO KG/LT</b>	<b>C.UNIT.</b>	<b>C. TOTAL</b>
Fetuccini	200	2,98	0,00	0,60
Almejas	50	6,72	0,01	0,34
Mejillones	50	4,62	0,00	0,23
Camarón	50	10,29	0,01	0,51
Pesto de albahaca	1		0,24	0,24
				<b>1,92</b>

<b>PRODUCTO:</b>	BIFFE DE CHORIZO			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>GMS/CM</b>	<b>COSTO KG/LT</b>	<b>C.UNIT.</b>	<b>C. TOTAL</b>
Biffe de res	250	7,39	0,01	1,85
Papas a la diablo	1		0,48	0,48
lechuga	50	0,98	0,00	0,05
Tomate	50	0,67	0,00	0,03

Pepinillo	50	1,17	0,00	0,06
Dressing finas hierbas	1		0,12	0,12
Zanahoria	30	0,56	0,00	0,02
Rabanos	30	1,44	0,00	0,04
				<b>2,65</b>

<b>PRODUCTO:</b>	TOURNEDOS EN SALSA MERLOT			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>GMS/CM</b>	<b>COSTO KG/LT</b>	<b>C.UNIT.</b>	<b>C. TOTAL</b>
Lomo fino de res	240	8,49	0,01	2,04
Salsa merlot	1		1,23	1,23
Pure de papa	1		0,62	0,62
Ensalada fresca	1		0,20	0,20
				<b>4,09</b>

<b>PRODUCTO:</b>	CORDERO AL CHIMICHURRI			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>GMS/CM</b>	<b>COSTO KG/LT</b>	<b>C.UNIT.</b>	<b>C. TOTAL</b>
Cordero	350	4,44	0,00	1,55
Mote	100	2,11	0,00	0,21
Papas al grill	350	0,46	0,00	0,16
Ensalada fresca	1		0,20	0,20
Mapahuiria	20	3,32	0,00	0,07
				<b>2,19</b>

<b>PRODUCTO:</b>	GALETO CARBONERO			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>GMS/CM</b>	<b>COSTO KG/LT</b>	<b>C.UNIT.</b>	<b>C. TOTAL</b>
Pollito tierno de corral	500	3,4	0,00	1,70
Arroz pico de loro	1		0,34	0,34
Ensalada fresca	1		0,20	0,20
Papa al grill	350	0,46	0,00	0,16
				<b>2,40</b>

<b>PRODUCTO:</b>	POLLO MARINADO AL GRIL			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>GMS/CM</b>	<b>COSTO KG/LT</b>	<b>C.UNIT.</b>	<b>C. TOTAL</b>
Pechugas de pollo	250	3,05	0,00	0,76
Sal	2	0,35	0,00	0,00
Pimienta	2	6,3	0,01	0,01
Aceite	50	1,63	0,00	0,08
Papas fritas	350	0,46	0,00	0,16
Ensalada fresca	1		0,20	0,20
				<b>1,22</b>

<b>PRODUCTO:</b>	MUSLITOS TEXANOS			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>GMS/CM</b>	<b>COSTO KG/LT</b>	<b>C.UNIT.</b>	<b>C. TOTAL</b>
Muslitos de pollo	250	2,75	0,00	0,69
Salsa BBQ picante	50	1,63	0,00	0,08
Papas fritas	350	0,46	0,00	0,16
Ensalada fresca	1		0,20	0,20
				<b>1,13</b>

<b>PRODUCTO:</b>	COSTILLAS BBQ			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>GMS/CM</b>	<b>COSTO KG/LT</b>	<b>C.UNIT.</b>	<b>C. TOTAL</b>

Costilla de cerdo ahumada	250	6,92	0,01	1,73
Salsa BBQ al gengibre	1		0,11	0,11
Papas fritas	350	0,46	0,00	0,16
Ensalada fresca	1		0,20	0,20
				<b>2,20</b>

<b>PRODUCTO:</b>	LOMO DE CERDO EN SALSAS DIJON			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>GMS/CM</b>	<b>COSTO KG/LT</b>	<b>C.UNIT.</b>	<b>C. TOTAL</b>
Medallones de lomo de cerdo	250	8,66	0,01	2,17
Salsa de mostaza y miel	1		0,63	0,63
Papas al vapor	350	0,46	0,00	0,16
Ensalada caliente	1		0,19	0,19
				<b>3,15</b>

<b>PRODUCTO:</b>	CAMARONES MARIPOSA			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>GMS/CM</b>	<b>COSTO KG/LT</b>	<b>C.UNIT.</b>	<b>C. TOTAL</b>
Camarones Salteados	250	10,29	0,01	2,57
Puré de papa	1		0,62	0,62
Lechuga	50	0,98	0,00	0,05
Tomates	50	0,67	0,00	0,03
				<b>3,28</b>

<b>PRODUCTO:</b>	SANDUCHE DE POLLO Y CHAMPIÑONES			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>GMS/CM</b>	<b>COSTO KG/LT</b>	<b>C.UNIT.</b>	<b>C. TOTAL</b>
Pan	1		0,10	0,10
Pollo	150	3,05	0,00	0,46
Champiñones	30	4,94	0,00	0,15
Queso fundido	30	7,87	0,01	0,24
				<b>0,94</b>

<b>PRODUCTO:</b>	SANDUCHE CLUB			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>GMS/CM</b>	<b>COSTO KG/LT</b>	<b>C.UNIT.</b>	<b>C. TOTAL</b>
Pan	1		0,10	0,10
Carne Molida	150	5,07	0,01	0,76
Queso Cheddar	20	7,87	0,01	0,16
Tocino	20	7,5	0,01	0,15
Huevo frito	1		0,10	0,10
Queso Holandes	20	7,85	0,01	0,16
				<b>1,42</b>

<b>PRODUCTO:</b>	STEAK SANDUCHE			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>GMS/CM</b>	<b>COSTO KG/LT</b>	<b>C.UNIT.</b>	<b>C. TOTAL</b>
Pan	1		0,10	0,10
Carne mechada	1		0,92	0,92
Tocino	100	7,5	0,01	0,75
Salsa merlot	1		1,23	1,23
Pimienta	2	6,3	0,01	0,01
				<b>3,01</b>

<b>PRODUCTO:</b>	SANDUCHE DE PERNIL			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>GMS/CM</b>	<b>COSTO KG/LT</b>	<b>C.UNIT.</b>	<b>C. TOTAL</b>

Pan	1		0,10	0,10
Pernil	150	8,01	0,01	1,20
Tomate riñon	50	0,67	0,00	0,03
Cebolla paitaña	50	1,11	0,00	0,06
Limones	50	0,98	0,00	0,05
Lechuga	50	0,98	0,00	0,05
				<b>1,49</b>

<b>PRODUCTO:</b>	NUESTRA HAMBURGUESA			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>GMS/CM</b>	<b>COSTO KG/LT</b>	<b>C.UNIT.</b>	<b>C. TOTAL</b>
Pan	1		0,00	0,00
Carne molida	150	5,07	0,01	0,76
Tomate riñon	50	0,67	0,00	0,03
Queso Chedar	30	7,87	0,01	0,24
Queso Holandes	30	7,86	0,01	0,24
Ensalada fresca	1		0,20	0,20
Papas fritas	350	0,46	0,00	0,16
				<b>1,63</b>

<b>PRODUCTO:</b>	TE HELADO			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>GMS/CM</b>	<b>COSTO KG/LT</b>	<b>C.UNIT.</b>	<b>C. TOTAL</b>
Te	20	3,57	0,00	0,07
hielo	20	10	0,01	0,20
				<b>0,27</b>

<b>PRODUCTO:</b>	JUGOS NATURALES			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>GMS/CM</b>	<b>COSTO KG/LT</b>	<b>C.UNIT.</b>	<b>C. TOTAL</b>
Pulpa de fruta	1		0,40	0,40
Azúcar	30	0,78	0,00	0,02
				<b>0,42</b>

<b>PRODUCTO:</b>	MILK SHAKE			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>GMS/CM</b>	<b>COSTO KG/LT</b>	<b>C.UNIT.</b>	<b>C. TOTAL</b>
Leche	250	0,64	0,00	0,16
Azucar	20	0,78	0,00	0,02
Helado	100	2,77	0,00	0,28
				<b>0,45</b>

<b>PRODUCTO:</b>	MOKACCINO			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>GMS/CM</b>	<b>COSTO KG/LT</b>	<b>C.UNIT.</b>	<b>C. TOTAL</b>
Leche	250	0,64	0,00	0,16
Chocolate en polvo	5	3,29	0,00	0,02
Leche en polvo	5	3,17	0,00	0,02
Café	10	37,99	0,04	0,38
Azucar	10	0,78	0,00	0,01
Canela	2	6,18	0,01	0,01
Crema batida	100	3,71	0,00	0,37
				<b>0,96</b>

<b>PRODUCTO:</b>	CAPUCHINO			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>GMS/CM</b>	<b>COSTO KG/LT</b>	<b>C.UNIT.</b>	<b>C. TOTAL</b>

Leche	250	0,64	0,00	0,16
Chocolate en polvo	10	3,29	0,00	0,03
Café	10	37,99	0,04	0,38
Leche en polvo	10	3,17	0,00	0,03
Azúcar	20	0,78	0,00	0,02
				<b>0,62</b>

<b>PRODUCTO:</b>	CAFÉ TRADICIÓN			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>GMS/CM</b>	<b>COSTO KG/LT</b>	<b>C.UNIT.</b>	<b>C. TOTAL</b>
Café	10	37,99	0,04	0,38
Azúcar	20	0,78	0,00	0,02
				<b>0,40</b>

<b>PRODUCTO:</b>	CHOCOLATE			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>GMS/CM</b>	<b>COSTO KG/LT</b>	<b>C.UNIT.</b>	<b>C. TOTAL</b>
Leche	250	0,64	0,00	0,16
Azúcar	20	0,78	0,00	0,02
Chocolate en polvo	20	3,29	0,00	0,07
				<b>0,24</b>

Cuadro N° 43

Elaborado por: El Autor

Fuente: Hotel La Giralda

## ANEXOS

HOJA 17

## HOTEL "LA GIRALDA"

## ASIGNACIÓN DE MANO DE OBRA A LOS PRODUCTOS

PRODUCTO:	DESAYUNO AMERICANO			
COMPOSICION	CENTRO DE COSTO	TIEMPO MINUTOS	COSTO MINUTO	TOTAL MOD
Jugo	ALIMENTOS Y BEB.	2	0,03	0,06
Porción de huevos	ALIMENTOS Y BEB.	2,5	0,03	0,08
				<b>0,14</b>

PRODUCTO:	NUESTRO DESAYUNO			
COMPOSICION	CENTRO DE COSTO	TIEMPO MINUTOS	COSTO MINUTO	TOTAL MOD
Batido Frutas	ALIMENTOS Y BEB.	2	0,03	0,06
Omelet jamon y queso	ALIMENTOS Y BEB.	3	0,03	0,09
Café o chocolate	ALIMENTOS Y BEB.	1,5	0,03	0,05
				<b>0,20</b>

PRODUCTO:	NUESTRA PICADA			
COMPOSICION	CENTRO DE COSTO	TIEMPO MINUTOS	COSTO MINUTO	TOTAL MOD
Lomo fino de res	ALIMENTOS Y BEB.	6	0,03	0,18
Pechuga de pollo	ALIMENTOS Y BEB.	4,5	0,03	0,14
Jamón	ALIMENTOS Y BEB.	0,5	0,03	0,02
Queso mozzarella	ALIMENTOS Y BEB.	0,5	0,03	0,02
Salsa Merlot	ALIMENTOS Y BEB.	1,3	0,03	0,04
Camarones	ALIMENTOS Y BEB.	7,5	0,03	0,23
				<b>0,61</b>

PRODUCTO:	CREPE ITALIANO			
COMPOSICION	CENTRO DE COSTO	TIEMPO MINUTOS	COSTO MINUTO	TOTAL MOD
Crepe	ALIMENTOS Y BEB.	5	0,03	0,15
Salsa pomodoro	ALIMENTOS Y BEB.	1,5	0,03	0,05
Queso fundido	ALIMENTOS Y BEB.	0,5	0,03	0,02
Jamón	ALIMENTOS Y BEB.	0,5	0,03	0,02
Peperoni	ALIMENTOS Y BEB.	0,5	0,03	0,02
Salami	ALIMENTOS Y BEB.	0,5	0,03	0,02
				<b>0,26</b>

PRODUCTO:	CREPE ARABE			
COMPOSICION	CENTRO DE COSTO	TIEMPO MINUTOS	COSTO MINUTO	TOTAL MOD
Crepe	ALIMENTOS Y BEB.	5	0,03	0,15
Relleno de pollo	ALIMENTOS Y BEB.	4,5	0,03	0,14
Salsa de nueces	ALIMENTOS Y BEB.	1,5	0,03	0,05
Limón	ALIMENTOS Y BEB.	0,3	0,03	0,01
				<b>0,34</b>

PRODUCTO:	CREPE DEL HUERTO			
COMPOSICION	CENTRO DE COSTO	TIEMPO MINUTOS	COSTO MINUTO	TOTAL MOD

COMPOSICION	CENTRO DE COSTO	TIEMPO MINUTOS	COSTO MINUTO	TOTAL MOD
Crepe	ALIMENTOS Y BEB.	5	0,03	0,15
Champiñones	ALIMENTOS Y BEB.	0,5	0,03	0,02
Queso Fresco	ALIMENTOS Y BEB.	0,5	0,03	0,02
Guacamole	ALIMENTOS Y BEB.	0,7	0,03	0,02
Tomate concase	ALIMENTOS Y BEB.	1,5	0,03	0,05
Dressing de tomate d árbol	ALIMENTOS Y BEB.	1,5	0,03	0,05
				<b>0,29</b>

PRODUCTO:	CREPE PRIMAVERA			
COMPOSICION	CENTRO DE COSTO	TIEMPO MINUTOS	COSTO MINUTO	TOTAL MOD
Crepe	ALIMENTOS Y BEB.	5	0,03	0,15
Zuquini	ALIMENTOS Y BEB.	0,5	0,03	0,02
Brocoli	ALIMENTOS Y BEB.	0,5	0,03	0,02
Cebollas	ALIMENTOS Y BEB.	0,5	0,03	0,02
Champiñones	ALIMENTOS Y BEB.	0,5	0,03	0,02
Pesto de albahaca	ALIMENTOS Y BEB.	1,5	0,03	0,05
				<b>0,26</b>

PRODUCTO:	CREPE HINDU			
COMPOSICION	CENTRO DE COSTO	TIEMPO MINUTOS	COSTO MINUTO	TOTAL MOD
Crepe	ALIMENTOS Y BEB.	5	0,03	0,15
Relleno de pollo	ALIMENTOS Y BEB.	4,5	0,03	0,14
Piña	ALIMENTOS Y BEB.	0,5	0,03	0,02
Salsa de curry y coco	ALIMENTOS Y BEB.	1,5	0,03	0,05
				<b>0,35</b>

PRODUCTO:	CREPE MEXICANO			
COMPOSICION	CENTRO DE COSTO	TIEMPO MINUTOS	COSTO MINUTO	TOTAL MOD
Crepe	ALIMENTOS Y BEB.	5	0,03	0,15
Carne mechada	ALIMENTOS Y BEB.	4,5	0,03	0,14
Pimientos jalapeños	ALIMENTOS Y BEB.	0,5	0,03	0,02
Cebollas	ALIMENTOS Y BEB.	0,5	0,03	0,02
Queso fresco	ALIMENTOS Y BEB.	0,5	0,03	0,02
				<b>0,33</b>

PRODUCTO:	CREPE OLE			
COMPOSICION	CENTRO DE COSTO	TIEMPO MINUTOS	COSTO MINUTO	TOTAL MOD
Crepe	ALIMENTOS Y BEB.	5	0,03	0,15
Lomo	ALIMENTOS Y BEB.	4,5	0,03	0,14
Salsa 3 pimientas	ALIMENTOS Y BEB.	1,5	0,03	0,05
				<b>0,33</b>

PRODUCTO:	CHICKEN FINGERS			
COMPOSICION	CENTRO DE COSTO	TIEMPO MINUTOS	COSTO MINUTO	TOTAL MOD
Crepe	ALIMENTOS Y BEB.	5	0,03	0,15
Deditos de pollo apanado	ALIMENTOS Y BEB.	7	0,03	0,21
Salsa de la casa	ALIMENTOS Y BEB.	1,5	0,03	0,05
				<b>0,41</b>

PRODUCTO:	CREPE FUSIÓN			
-----------	--------------	--	--	--

COMPOSICION	CENTRO DE COSTO	TIEMPO MINUTOS	COSTO MINUTO	TOTAL MOD
Crepe	ALIMENTOS Y BEB.	5	0,03	0,15
Helado	ALIMENTOS Y BEB.	0,5	0,03	0,02
Fresas	ALIMENTOS Y BEB.	0,5	0,03	0,02
Moras	ALIMENTOS Y BEB.	0,5	0,03	0,02
Culi de frambuesa	ALIMENTOS Y BEB.	1,5	0,03	0,05
				<b>0,24</b>

PRODUCTO:	CREPE TROPICAL			
COMPOSICION	CENTRO DE COSTO	TIEMPO MINUTOS	COSTO MINUTO	TOTAL MOD
Crepe	ALIMENTOS Y BEB.	5	0,03	0,15
Salsa de maracuya	ALIMENTOS Y BEB.	1,5	0,03	0,05
Piña	ALIMENTOS Y BEB.	0,5	0,03	0,02
Papaya	ALIMENTOS Y BEB.	0,5	0,03	0,02
Manzana	ALIMENTOS Y BEB.	0,5	0,03	0,02
Uvas	ALIMENTOS Y BEB.	0,5	0,03	0,02
				<b>0,26</b>

PRODUCTO:	SALPICON DE MARISCOS			
COMPOSICION	CENTRO DE COSTO	TIEMPO MINUTOS	COSTO MINUTO	TOTAL MOD
Almejas	ALIMENTOS Y BEB.	1,5	0,03	0,05
Mejillones	ALIMENTOS Y BEB.	1,5	0,03	0,05
Camarones	ALIMENTOS Y BEB.	2	0,03	0,06
Lechuga	ALIMENTOS Y BEB.	0,5	0,03	0,02
pimienta	ALIMENTOS Y BEB.	0,5	0,03	0,02
Limon	ALIMENTOS Y BEB.	0,5	0,03	0,02
Sal	ALIMENTOS Y BEB.	0	0,03	0,00
Cilantro	ALIMENTOS Y BEB.	0	0,03	0,00
				<b>0,20</b>

PRODUCTO:	CEVICHE DE CAMARON			
COMPOSICION	CENTRO DE COSTO	TIEMPO MINUTOS	COSTO MINUTO	TOTAL MOD
Camaron	ALIMENTOS Y BEB.	5,5	0,03	0,17
Salsa de tomate	ALIMENTOS Y BEB.	0,5	0,03	0,02
Naranja	ALIMENTOS Y BEB.	0,5	0,03	0,02
Cebolla paiteña	ALIMENTOS Y BEB.	0,5	0,03	0,02
Tomate Riñon	ALIMENTOS Y BEB.	0,5	0,03	0,02
Limon	ALIMENTOS Y BEB.	0,5	0,03	0,02
Cilantro	ALIMENTOS Y BEB.	0,5	0,03	0,02
Sal	ALIMENTOS Y BEB.	0	0,03	0,00
Pimienta	ALIMENTOS Y BEB.	0	0,03	0,00
Canguil	ALIMENTOS Y BEB.	2,5	0,03	0,08
				<b>0,23</b>

PRODUCTO:	ENSALADA CESAR			
COMPOSICION	CENTRO DE COSTO	TIEMPO MINUTOS	COSTO MINUTO	TOTAL MOD
Lechuga	ALIMENTOS Y BEB.	0,5	0,03	0,02
Pollo	ALIMENTOS Y BEB.	4,5	0,03	0,14
Croutones de pan	ALIMENTOS Y BEB.	1,5	0,03	0,05
Dressing de anchoas	ALIMENTOS Y BEB.	1,5	0,03	0,05
				<b>0,24</b>

<b>PRODUCTO:</b>	ENSALADA DEL CHEF			
<b>COMPOSICION</b>	<b>CENTRO DE COSTO</b>	<b>TIEMPO MINUTOS</b>	<b>COSTO MINUTO</b>	<b>TOTAL MOD</b>
Queso Fresco	ALIMENTOS Y BEB.	0,5	0,03	0,02
Jamón	ALIMENTOS Y BEB.	0,5	0,03	0,02
Dressing de finas hierbas	ALIMENTOS Y BEB.	1,5	0,03	0,05
Lechugas	ALIMENTOS Y BEB.	0,5	0,03	0,02
				<b>0,09</b>

<b>PRODUCTO:</b>	CONSOME DE POLLO			
<b>COMPOSICION</b>	<b>CENTRO DE COSTO</b>	<b>TIEMPO MINUTOS</b>	<b>COSTO MINUTO</b>	<b>TOTAL MOD</b>
Pollo	ALIMENTOS Y BEB.	4,5	0,03	0,14
Brocoli	ALIMENTOS Y BEB.	0,5	0,03	0,02
Coliflor	ALIMENTOS Y BEB.	0,5	0,03	0,02
Zanahoria	ALIMENTOS Y BEB.	0,5	0,03	0,02
Cebolla Larga	ALIMENTOS Y BEB.	0,5	0,03	0,02
Sal	ALIMENTOS Y BEB.	0	0,03	0,00
Pimienta	ALIMENTOS Y BEB.	0	0,03	0,00
				<b>0,20</b>

<b>PRODUCTO:</b>	FETUCCINI CARBONARA			
<b>COMPOSICION</b>	<b>CENTRO DE COSTO</b>	<b>TIEMPO MINUTOS</b>	<b>COSTO MINUTO</b>	<b>TOTAL MOD</b>
Fetuccini	ALIMENTOS Y BEB.	6	0,03	0,18
Salsa Carbonara	ALIMENTOS Y BEB.	1,5	0,03	0,05
Queso parmesano	ALIMENTOS Y BEB.	0,5	0,03	0,02
				<b>0,24</b>

<b>PRODUCTO:</b>	FETUCCINI ALFREDO			
<b>COMPOSICION</b>	<b>CENTRO DE COSTO</b>	<b>TIEMPO MINUTOS</b>	<b>COSTO MINUTO</b>	<b>TOTAL MOD</b>
Fetuccini	ALIMENTOS Y BEB.	6	0,03	0,18
Salsa Alfredo	ALIMENTOS Y BEB.	1,5	0,03	0,05
Queso parmesano	ALIMENTOS Y BEB.	0,5	0,03	0,02
				<b>0,24</b>

<b>PRODUCTO:</b>	FETUCCINI DI MARE			
<b>COMPOSICION</b>	<b>CENTRO DE COSTO</b>	<b>TIEMPO MINUTOS</b>	<b>COSTO MINUTO</b>	<b>TOTAL MOD</b>
Fetuccini	ALIMENTOS Y BEB.	6	0,03	0,18
Almejas	ALIMENTOS Y BEB.	1,5	0,03	0,05
Mejillones	ALIMENTOS Y BEB.	1,5	0,03	0,05
Camarón	ALIMENTOS Y BEB.	1,5	0,03	0,05
Pesto de albahaca	ALIMENTOS Y BEB.	1,5	0,03	0,05
				<b>0,36</b>

<b>PRODUCTO:</b>	BIFFE DE CHORIZO			
<b>COMPOSICION</b>	<b>CENTRO DE COSTO</b>	<b>TIEMPO MINUTOS</b>	<b>COSTO MINUTO</b>	<b>TOTAL MOD</b>
Biffe de res	ALIMENTOS Y BEB.	8	0,03	0,24
Papas a la diablo	ALIMENTOS Y BEB.	6,5	0,03	0,20
lechuga	ALIMENTOS Y BEB.	0,5	0,03	0,02
Tomate	ALIMENTOS Y BEB.	0,5	0,03	0,02
Pepinillo	ALIMENTOS Y BEB.	0,5	0,03	0,02
Dressing finas hierbas	ALIMENTOS Y BEB.	1,5	0,03	0,05
Zanahoria	ALIMENTOS Y BEB.	0,5	0,03	0,02

Rabanos	ALIMENTOS Y BEB.	0,5	0,03	0,02
				<b>0,56</b>

<b>PRODUCTO:</b>	TOURNEDOS EN SALSAS MERLOT			
<b>COMPOSICION</b>	<b>CENTRO DE COSTO</b>	<b>TIEMPO MINUTOS</b>	<b>COSTO MINUTO</b>	<b>TOTAL MOD</b>
Lomo fino de res	ALIMENTOS Y BEB.	4,5	0,03	0,14
Salsa merlot	ALIMENTOS Y BEB.	1,5	0,03	0,05
Pure de papa	ALIMENTOS Y BEB.	10	0,03	0,30
Ensalada fresca	ALIMENTOS Y BEB.	2,5	0,03	0,08
				<b>0,56</b>

<b>PRODUCTO:</b>	CORDERO AL CHIMICHURRI			
<b>COMPOSICION</b>	<b>CENTRO DE COSTO</b>	<b>TIEMPO MINUTOS</b>	<b>COSTO MINUTO</b>	<b>TOTAL MOD</b>
Cordero	ALIMENTOS Y BEB.	10	0,03	0,30
Mote	ALIMENTOS Y BEB.	0,5	0,03	0,02
Papas al grill	ALIMENTOS Y BEB.	7	0,03	0,21
Ensalada fresca	ALIMENTOS Y BEB.	2,5	0,03	0,08
Mapahuiria	ALIMENTOS Y BEB.	0,5	0,03	0,02
				<b>0,62</b>

<b>PRODUCTO:</b>	GALETO CARBONERO			
<b>COMPOSICION</b>	<b>CENTRO DE COSTO</b>	<b>TIEMPO MINUTOS</b>	<b>COSTO MINUTO</b>	<b>TOTAL MOD</b>
Pollito tierno de corral	ALIMENTOS Y BEB.	10	0,03	0,30
Arroz pico de loro	ALIMENTOS Y BEB.	5,5	0,03	0,17
Ensalada fresca	ALIMENTOS Y BEB.	2,5	0,03	0,08
Papa al grill	ALIMENTOS Y BEB.	7	0,03	0,21
				<b>0,75</b>

<b>PRODUCTO:</b>	POLLO MARINADO AL GRIL			
<b>COMPOSICION</b>	<b>CENTRO DE COSTO</b>	<b>TIEMPO MINUTOS</b>	<b>COSTO MINUTO</b>	<b>TOTAL MOD</b>
Pechugas de pollo	ALIMENTOS Y BEB.	4,5	0,03	0,14
Sal	ALIMENTOS Y BEB.	0	0,03	0,00
Pimienta	ALIMENTOS Y BEB.	0	0,03	0,00
Aceite	ALIMENTOS Y BEB.	0,5	0,03	0,02
Papas fritas	ALIMENTOS Y BEB.	6	0,03	0,18
Ensalada fresca	ALIMENTOS Y BEB.	2,5	0,03	0,08
				<b>0,41</b>

<b>PRODUCTO:</b>	MUSLITOS TEXANOS			
<b>COMPOSICION</b>	<b>CENTRO DE COSTO</b>	<b>TIEMPO MINUTOS</b>	<b>COSTO MINUTO</b>	<b>TOTAL MOD</b>
Muslitos de pollo	ALIMENTOS Y BEB.	7,5	0,03	0,23
Salsa BBQ picante	ALIMENTOS Y BEB.	0,5	0,03	0,02
Papas fritas	ALIMENTOS Y BEB.	6	0,03	0,18
Ensalada fresca	ALIMENTOS Y BEB.	2,5	0,03	0,08
				<b>0,50</b>

<b>PRODUCTO:</b>	COSTILLAS BBQ			
<b>COMPOSICION</b>	<b>CENTRO DE COSTO</b>	<b>TIEMPO MINUTOS</b>	<b>COSTO MINUTO</b>	<b>TOTAL MOD</b>
Costilla de cerdo ahumada	ALIMENTOS Y BEB.	3,5	0,03	0,11
Salsa BBQ al gengibre	ALIMENTOS Y BEB.	0,5	0,03	0,02
Papas fritas	ALIMENTOS Y BEB.	6	0,03	0,18

Ensalada fresca	ALIMENTOS Y BEB.	2,5	0,03	0,08
				<b>0,38</b>

<b>PRODUCTO:</b>	LOMO DE CERDO EN SALSA DIJON			
<b>COMPOSICION</b>	<b>CENTRO DE COSTO</b>	<b>TIEMPO MINUTOS</b>	<b>COSTO MINUTO</b>	<b>TOTAL MOD</b>
Medallones de lomo de cerdo	ALIMENTOS Y BEB.	6,5	0,03	0,20
Salsa de mostaza y miel	ALIMENTOS Y BEB.	1,5	0,03	0,05
Papas al vapor	ALIMENTOS Y BEB.	7	0,03	0,21
Ensalada caliente	ALIMENTOS Y BEB.	2,5	0,03	0,08
				<b>0,53</b>

<b>PRODUCTO:</b>	CAMARONES MARIPOSA			
<b>COMPOSICION</b>	<b>CENTRO DE COSTO</b>	<b>TIEMPO MINUTOS</b>	<b>COSTO MINUTO</b>	<b>TOTAL MOD</b>
Camarones Salteados	ALIMENTOS Y BEB.	9	0,03	0,27
Puré de papa	ALIMENTOS Y BEB.	10	0,03	0,30
Lechuga	ALIMENTOS Y BEB.	0,5	0,03	0,02
Tomates	ALIMENTOS Y BEB.	0,5	0,03	0,02
				<b>0,60</b>

<b>PRODUCTO:</b>	SANDUCHE DE POLLO Y CHAMPIÑONES			
<b>COMPOSICION</b>	<b>CENTRO DE COSTO</b>	<b>TIEMPO MINUTOS</b>	<b>COSTO MINUTO</b>	<b>TOTAL MOD</b>
Pan	ALIMENTOS Y BEB.	0,5	0,03	0,02
Pollo	ALIMENTOS Y BEB.	4,5	0,03	0,14
Champiñones	ALIMENTOS Y BEB.	0,5	0,03	0,02
Queso fundido	ALIMENTOS Y BEB.	1,5	0,03	0,05
				<b>0,21</b>

<b>PRODUCTO:</b>	SANDUCHE CLUB			
<b>COMPOSICION</b>	<b>CENTRO DE COSTO</b>	<b>TIEMPO MINUTOS</b>	<b>COSTO MINUTO</b>	<b>TOTAL MOD</b>
Pan	ALIMENTOS Y BEB.	0,5	0,03	0,02
Carne Molida	ALIMENTOS Y BEB.	5	0,03	0,15
Queso Cheddar	ALIMENTOS Y BEB.	0,5	0,03	0,02
Tocino	ALIMENTOS Y BEB.	1,5	0,03	0,05
Huevo frito	ALIMENTOS Y BEB.	1,5	0,03	0,05
Queso Holandes	ALIMENTOS Y BEB.	0,5	0,03	0,02
				<b>0,29</b>

<b>PRODUCTO:</b>	STEAK SANDUCHE			
<b>COMPOSICION</b>	<b>CENTRO DE COSTO</b>	<b>TIEMPO MINUTOS</b>	<b>COSTO MINUTO</b>	<b>TOTAL MOD</b>
Pan	ALIMENTOS Y BEB.	0,5	0,03	0,02
Carne mechada	ALIMENTOS Y BEB.	5	0,03	0,15
Tocino	ALIMENTOS Y BEB.	1,5	0,03	0,05
Salsa merlot	ALIMENTOS Y BEB.	1,5	0,03	0,05
Pimienta	ALIMENTOS Y BEB.	0,5	0,03	0,02
				<b>0,27</b>

<b>PRODUCTO:</b>	SANDUCHE DE PERNIL			
<b>COMPOSICION</b>	<b>CENTRO DE COSTO</b>	<b>TIEMPO MINUTOS</b>	<b>COSTO MINUTO</b>	<b>TOTAL MOD</b>
Pan	ALIMENTOS Y BEB.	0,5	0,03	0,02
Pernil	ALIMENTOS Y BEB.	4,5	0,03	0,14
Tomate riñon	ALIMENTOS Y BEB.	0,5	0,03	0,02

Cebolla paitaña	ALIMENTOS Y BEB.	0,5	0,03	0,02
Limones	ALIMENTOS Y BEB.	0,5	0,03	0,02
Lechuga	ALIMENTOS Y BEB.	0,5	0,03	0,02
				<b>0,21</b>

<b>PRODUCTO:</b>	NUESTRA HAMBURGUESA			
<b>COMPOSICION</b>	<b>CENTRO DE COSTO</b>	<b>TIEMPO MINUTOS</b>	<b>COSTO MINUTO</b>	<b>TOTAL MOD</b>
Pan	ALIMENTOS Y BEB.	0,5	0,03	0,02
Carne molida	ALIMENTOS Y BEB.	5	0,03	0,15
Tomate riñon	ALIMENTOS Y BEB.	0,5	0,03	0,02
Queso Cheddar	ALIMENTOS Y BEB.	0,5	0,03	0,02
Queso Holandes	ALIMENTOS Y BEB.	0,5	0,03	0,02
Ensalada fresca	ALIMENTOS Y BEB.	2,5	0,03	0,08
Papas fritas	ALIMENTOS Y BEB.	6	0,03	0,18
				<b>0,47</b>

<b>PRODUCTO:</b>	TE HELADO			
<b>COMPOSICION</b>	<b>CENTRO DE COSTO</b>	<b>TIEMPO MINUTOS</b>	<b>COSTO MINUTO</b>	<b>TOTAL MOD</b>
Te	ALIMENTOS Y BEB.	1,5	0,03	0,05
hielo	ALIMENTOS Y BEB.	0,5	0,03	0,02
				<b>0,06</b>

<b>PRODUCTO:</b>	JUGOS NATURALES			
<b>COMPOSICION</b>	<b>CENTRO DE COSTO</b>	<b>TIEMPO MINUTOS</b>	<b>COSTO MINUTO</b>	<b>TOTAL MOD</b>
Pulpa de fruta	ALIMENTOS Y BEB.	1,5	0,03	0,05
Azúcar	ALIMENTOS Y BEB.	0,5	0,03	0,02
				<b>0,06</b>

<b>PRODUCTO:</b>	MILK SHAKE			
<b>COMPOSICION</b>	<b>CENTRO DE COSTO</b>	<b>TIEMPO MINUTOS</b>	<b>COSTO MINUTO</b>	<b>TOTAL MOD</b>
Leche	ALIMENTOS Y BEB.	0,5	0,03	0,02
Azucar	ALIMENTOS Y BEB.	0,5	0,03	0,02
Helado	ALIMENTOS Y BEB.	0,5	0,03	0,02
				<b>0,05</b>

<b>PRODUCTO:</b>	MOKACCINO			
<b>COMPOSICION</b>	<b>CENTRO DE COSTO</b>	<b>TIEMPO MINUTOS</b>	<b>COSTO MINUTO</b>	<b>TOTAL MOD</b>
Leche	ALIMENTOS Y BEB.	1	0,03	0,03
Chocolate en polvo	ALIMENTOS Y BEB.	0,5	0,03	0,02
Leche en polvo	ALIMENTOS Y BEB.	0,5	0,03	0,02
Café	ALIMENTOS Y BEB.	0,5	0,03	0,02
Azucar	ALIMENTOS Y BEB.	0	0,03	0,00
Canela	ALIMENTOS Y BEB.	0	0,03	0,00
Crema batida	ALIMENTOS Y BEB.	0,5	0,03	0,02
				<b>0,09</b>

<b>PRODUCTO:</b>	CAPUCHINO			
<b>COMPOSICION</b>	<b>CENTRO DE COSTO</b>	<b>TIEMPO MINUTOS</b>	<b>COSTO MINUTO</b>	<b>TOTAL MOD</b>
Leche	ALIMENTOS Y BEB.	1	0,03	0,03
Chocolate en polvo	ALIMENTOS Y BEB.	0,5	0,03	0,02
Café	ALIMENTOS Y BEB.	0,5	0,03	0,02

Leche en polvo	ALIMENTOS Y BEB.	0,5	0,03	0,02
Azúcar	ALIMENTOS Y BEB.	0	0,03	0,00
				<b>0,08</b>

<b>PRODUCTO:</b>	CAFÉ TRADICIÓN			
<b>COMPOSICION</b>	<b>CENTRO DE COSTO</b>	<b>TIEMPO MINUTOS</b>	<b>COSTO MINUTO</b>	<b>TOTAL MOD</b>
Café	ALIMENTOS Y BEB.	0,5	0,03	0,02
Azúcar	ALIMENTOS Y BEB.	0,5	0,03	0,02
				<b>0,03</b>

<b>PRODUCTO:</b>	CHOCOLATE			
<b>COMPOSICION</b>	<b>CENTRO DE COSTO</b>	<b>TIEMPO MINUTOS</b>	<b>COSTO MINUTO</b>	<b>TOTAL MOD</b>
Leche	ALIMENTOS Y BEB.	1	0,03	0,03
Azúcar	ALIMENTOS Y BEB.	0	0,03	0,00
Chocolate en polvo	ALIMENTOS Y BEB.	0,5	0,03	0,02
				<b>0,05</b>

Cuadro N° 44

Elaborado por: El Autor

Fuente: Hotel La Giralda

## ANEXO T

HOJA 18

## HOTEL "LA GIRALDA"

VENTAS POR PRODUCTOS Y POR SEMESTRES AÑO 2009

PRODUCTO	2009		TOTAL	% VENTAS
	VTAS 1 SEM	VTAS 2 SEM.		
Desayuno Americano	1305	1203	2508	22,29%
Nuestro Desayuno	16	20	36	0,32%
Nuestra Picada	18	30	48	0,43%
Crepe Italiano	29	42	71	0,63%
Crepe Arabe	35	38	73	0,65%
Crepe del Huerto	16	19	35	0,31%
Crepe Primavera	20	26	46	0,41%
Crepe Hindú	32	45	77	0,68%
Crepe Mexicano	31	38	69	0,61%
Crepe Olé	114	95	209	1,86%
Chicken Fingers	35	46	81	0,72%
Crepe Fusión	60	55	115	1,02%
Crepe Tropical	41	46	87	0,77%
Salpicon de Mariscos	19	25	44	0,39%
Ceviche de Camarón	33	37	70	0,62%
Ensalada César	41	38	79	0,70%
Ensalada del Chef	42	45	87	0,77%
Consome de Pollo	207	184	391	3,47%
Fetuccini Carbonara	62	59	121	1,08%
Fetuccini Alfredo	63	65	128	1,14%
Fetuccini Di Mare	34	37	71	0,63%
Bife de Chorizo	275	283	558	4,96%
Tournedos en Salsa Merlot	189	185	374	3,32%
Cordero al Chimichurri	137	142	279	2,48%
Galeto Carbonero	85	93	178	1,58%
Pollo Marinado al Grill	302	296	598	5,31%
Muslitos Texanos	67	64	131	1,16%
Costillas BBQ	319	302	621	5,52%
Lomo de Cerdo en Salsa Dijon	108	115	223	1,98%
Camarones Mariposa	109	121	230	2,04%
Sanduche de pollo y champiñones	118	114	232	2,06%
Sanduche Club	41	49	90	0,80%
Steak Sanduche	27	35	62	0,55%
Sanduche de Pernil	71	73	144	1,28%
Nuestra Hamburguesa	74	76	150	1,33%
Capuccino	75	72	147	1,31%
Mocaccino	18	25	43	0,38%
Te Helado	214	206	420	3,73%
Jugos naturales	959	942	1901	16,89%
Milk Shake	24	29	53	0,47%
Café Tradición	140	153	293	2,60%
Chocolate	36	43	79	0,70%
	5641	5611	11252	

Cuadro N° 45

Elaborado por: El Autor

Fuente: Hotel La Giralda

## ANEXO U

HOJA 19

**HOTEL "LA GIRALDA"****ASIGNACIÓN DE COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN A LOS PRODUCTOS**

62,77% 15,84% 40,00%

3848,27 1251,61 828,50

<b>PRODUCTO</b>	<b>AGUA</b>	<b>LUZ</b>	<b>GAS</b>	<b>TOTAL</b>
Desayuno Americano	857,75	278,98	184,67	1321,40
Nuestro Desayuno	12,31	4,00	2,65	18,97
Nuestra Picada	16,42	5,34	3,53	25,29
Crepe Italiano	24,28	7,90	5,23	37,41
Crepe Arabe	24,97	8,12	5,38	38,46
Crepe del Huerto	11,97	3,89	2,58	18,44
Crepe Primavera	15,73	5,12	3,39	24,24
Crepe Hindú	26,33	8,57	5,67	40,57
Crepe Mexicano	23,60	7,68	5,08	36,35
Crepe Olé	71,48	23,25	15,39	110,12
Chicken Fingers	27,70	9,01	5,96	42,68
Crepe Fusión	39,33	12,79	8,47	60,59
Crepe Tropical	29,75	9,68	6,41	45,84
Salpicon de Mariscos	15,05	4,89	3,24	23,18
Ceviche de Camarón	23,94	7,79	5,15	36,88
Ensalada César	27,02	8,79	5,82	41,62
Ensalada del Chef	29,75	9,68	6,41	45,84
Consome de Pollo	133,72	43,49	28,79	206,01
Fetuccini Carbonara	41,38	13,46	8,91	63,75
Fetuccini Alfredo	43,78	14,24	9,42	67,44
Fetuccini Di Mare	24,28	7,90	5,23	37,41
Bife de Chorizo	190,84	62,07	41,09	294,00
Tournedos en Salsa Merlot	127,91	41,60	27,54	197,05
Cordero al Chimichurri	95,42	31,03	20,54	147,00
Galeto Carbonero	60,88	19,80	13,11	93,78
Pollo Marinado al Grill	204,52	66,52	44,03	315,07
Muslitos Texanos	44,80	14,57	9,65	69,02
Costillas BBQ	212,39	69,08	45,73	327,19
Lomo de Cerdo en Salsa Dijon	76,27	24,81	16,42	117,49
Camarones Mariposa	78,66	25,58	16,94	121,18
Sanduche de pollo y champiñones	79,35	25,81	17,08	122,23
Sanduche Club	30,78	10,01	6,63	47,42
Steak Sanduche	21,20	6,90	4,57	32,67
Sanduche de Pernil	49,25	16,02	10,60	75,87
Nuestra Hamburguesa	51,30	16,69	11,04	79,03
Capuccino	50,28	16,35	10,82	77,45
Mocaccino	14,71	4,78	3,17	22,66
Te Helado	143,64	46,72	30,93	221,29
Jugos naturales	650,16	211,46	139,97	1001,59
Milk Shake	18,13	5,90	3,90	27,92
Café Tradición	100,21	32,59	21,57	154,37
Chocolate	27,02	8,79	5,82	41,62
<b>TOTAL</b>	<b>3848,27</b>	<b>1251,61</b>	<b>828,50</b>	<b>5928,37</b>

Cuadro N° 46

Elaborado por: El Autor

Fuente: Hotel La Giralda

ANEXO V

HOJA 20

# HOTEL "LA GIRALDA"

## COSTOS DE LOS PRODUCTOS

2008,59 5381,60

PRODUCTO	MPD UNIT.	TOTAL MPD	MOD UNIT.	TOTAL MOD	MPI	MOI	CIF	COSTO TOT.	COSTO UN..
Desayuno Americano	0,99	2482,92	0,14	351,12	447,70	1199,52	1321,40	5802,66	<b>2,31</b>
Nuestro Desayuno	1,62	58,32	0,20	7,20	6,43	17,22	18,97	108,13	<b>3,00</b>
Nuestra Picada	5,34	256,32	0,61	29,28	8,57	22,96	25,29	342,42	<b>7,13</b>
Crepe Italiano	1,14	80,94	0,26	18,46	12,67	33,96	37,41	183,44	<b>2,58</b>
Crepe Arabe	1,92	140,16	0,34	24,82	13,03	34,91	38,46	251,39	<b>3,44</b>
Crepe del Huerto	1,29	45,15	0,29	10,15	6,25	16,74	18,44	96,73	<b>2,76</b>
Crepe Primavera	0,62	28,52	0,26	11,96	8,21	22,00	24,24	94,93	<b>2,06</b>
Crepe Hindú	1,80	138,60	0,35	26,95	13,75	36,83	40,57	256,69	<b>3,33</b>
Crepe Mexicano	1,24	85,56	0,33	22,77	12,32	33,00	36,35	190,00	<b>2,75</b>
Crepe Olé	1,17	244,53	0,33	68,97	37,31	99,96	110,12	560,89	<b>2,68</b>
Chicken Fingers	0,89	72,09	0,41	33,21	14,46	38,74	42,68	201,18	<b>2,48</b>
Crepe Fusión	0,95	109,25	0,24	27,60	20,53	55,00	60,59	272,97	<b>2,37</b>
Crepe Tropical	0,62	53,94	0,26	22,62	15,53	41,61	45,84	179,54	<b>2,06</b>
Salpicon de Mariscos	0,80	35,20	0,20	8,80	7,85	21,04	23,18	96,08	<b>2,18</b>
Ceviche de Camarón	3,29	230,30	0,23	16,10	12,50	33,48	36,88	329,26	<b>4,70</b>
Ensalada César	1,65	130,35	0,24	18,96	14,10	37,78	41,62	242,82	<b>3,07</b>
Ensalada del Chef	1,21	105,27	0,09	7,83	15,53	41,61	45,84	216,08	<b>2,48</b>
Consome de Pollo	0,47	183,77	0,20	78,20	69,80	187,01	206,01	724,78	<b>1,85</b>
Fetuccini Carbonara	2,47	298,87	0,24	29,04	21,60	57,87	63,75	471,13	<b>3,89</b>
Fetuccini Alfredo	2,21	282,88	0,24	30,72	22,85	61,22	67,44	465,11	<b>3,63</b>
Fetuccini Di Mare	1,92	136,32	0,36	25,56	12,67	33,96	37,41	245,92	<b>3,46</b>
Bife de Chorizo	2,65	1478,70	0,56	312,48	99,61	266,88	294,00	2451,66	<b>4,39</b>

Tournedos en Salsa Merlot	4,09	1529,66	0,56	209,44	66,76	178,88	197,05	2181,79	<b>5,83</b>
Cordero al Chimichurri	2,19	611,01	0,62	172,98	49,80	133,44	147,00	1114,23	<b>3,99</b>
Galeto Carbonero	2,40	427,20	0,75	133,50	31,77	85,13	93,78	771,39	<b>4,33</b>
Pollo Marinado al Grill	1,22	729,56	0,41	245,18	106,75	286,01	315,07	1682,57	<b>2,81</b>
Muslitos Texanos	1,13	148,03	0,50	65,50	23,38	62,65	69,02	368,59	<b>2,81</b>
Costillas BBQ	2,20	1366,20	0,38	235,98	110,85	297,01	327,19	2337,23	<b>3,76</b>
Lomo de Cerdo en Salsa Dijon	3,15	702,45	0,53	118,19	39,81	106,66	117,49	1084,60	<b>4,86</b>
Camarones Mariposa	3,28	754,40	0,60	138,00	41,06	110,00	121,18	1164,64	<b>5,06</b>
Sanduche de pollo y ch.	0,94	218,08	0,21	48,72	41,41	110,96	122,23	541,41	<b>2,33</b>
Sanduche Club	1,42	127,80	0,29	26,10	16,07	43,05	47,42	260,43	<b>2,89</b>
Steak Sanduche	3,01	186,62	0,27	16,74	11,07	29,65	32,67	276,75	<b>4,46</b>
Sanduche de Pernil	1,49	214,56	0,21	30,24	25,71	68,87	75,87	415,25	<b>2,88</b>
Nuestra Hamburguesa	1,63	244,50	0,47	70,50	26,78	71,74	79,03	492,55	<b>3,28</b>
Te Helado	0,27	39,69	0,06	8,82	26,24	70,31	77,45	222,51	<b>1,51</b>
Jugos naturales	0,42	18,06	0,06	2,58	7,68	20,57	22,66	71,54	<b>1,66</b>
Milk Shake	0,45	189,00	0,05	21,00	74,97	200,88	221,29	707,14	<b>1,68</b>
Mocaccino	0,96	1824,96	0,09	171,09	339,35	909,21	1001,59	4246,19	<b>2,23</b>
Capuchino	0,62	32,86	0,08	4,24	9,46	25,35	27,92	99,83	<b>1,88</b>
Café Tradición	0,40	117,20	0,03	8,79	52,30	140,14	154,37	472,80	<b>1,61</b>
Chocolate	0,24	18,96	0,05	3,95	14,10	37,78	41,62	116,42	<b>1,47</b>
		16178,76		2914,34	2008,59	5381,60	5928,37		

Cuadro N° 47

Elaborado por: El Autor

Fuente: Hotel La Giralda

**ANEXO W**

**HOJA 21**

**HOTEL LA GIRALDA  
ESTADO DE RESULTADOS  
AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2009**

<b>INGRESOS</b>	<b>\$ 210.598,13</b>		
INGRESOS DEPARTAMENTOS OPERACIONALES			\$ 206.514,51
INGRESOS HABITACIONES		\$ 114.168,79	
Ingresos Departamento Habitaciones	\$ 114.168,79		
INGRESOS DEPARTAMENTO ALIMENTOS & BEBIDAS			\$ 92.345,72
INGRESOS GALETOS		\$ 68.307,04	
Ingresos Galletos Restaurante	\$ 65.363,57		
Ingresos Galletos Bar	\$ 0,00		
Ingresos Galletos Room Service	\$ 2.943,47		
Ingresos Galletos Cattering	\$ 0,00		
Ingresos Galletos Alojamiento	\$ 0,00		
INGRESOS GIRALDILLO		\$ 3.704,98	
Ingresos Giraldillo Restaurante	\$ 0,00		
Ingresos Giraldillo Bar	\$ 0,00		
Ingresos Giraldillo Alquiler	\$ 3.704,98		
INGRESOS MINIBAR		\$ 1.428,32	
Ingresos en Minibar	\$ 1.428,32		
INGRESOS ACROPOLIS		\$ 17.524,15	
Ingresos Acropolis Banquetes	\$ 4.123,10		
Ingresos Acropolis Alquileres	\$ 10.189,05		
Ingresos Acropolis Catering	\$ 3.212,00		
INGRESOS DEPARTAMENTO TELEFONOS		\$ 357,65	
Ingresos por telefonos	\$ 357,65		
INGRESOS AREA RECREACIONAL		\$ 647,43	
Ingresos Area Recreacional	\$ 647,43		
INGRESOS DEPARTAMENTO LAVANDERIA		\$ 376,15	
Ingresos Lavandería	\$ 376,15		
OTROS INGRESOS			\$ 4.083,62
Otros Ingresos	\$ 4.083,62		
<b>GASTOS</b>			<b>\$ 202.832,94</b>

<b>GASTOS OPERACIONALES</b>			<b>\$ 196.369,79</b>
<b>DEPARTAMENTO ADMINISTRACIÓN</b>		\$ 56.520,52	
Gastos de Administración	\$ 37.908,22		
Sueldos y Beneficios Administración	\$ 8.217,33		
Gastos Personal Administración	\$ 338,27		
Gastos Impuestos y Contribuciones	\$ 2.413,61		
Gastos Suministros y Materiales Administración	\$ 820,28		
Gastos Funcionarios y Atenciones Administración	\$ 6.822,81		
<b>DEPARTAMENTO ALIMENTOS Y BEBIDAS</b>			\$ 74.926,48
<b>COSTO DE VENTAS A&amp;B</b>			\$ 43.428,15
<b>COSTO DE VENTAS EN GALETOS</b>		\$ 34.313,00	
Costo de Ventas Galletos Restaurante	\$ 33.819,33		
Costo de Ventas Galletos Bar	\$ 7,32		
Costo de Ventas Galletos Room Service	\$ 474,56		
Costo de Ventas Galletos Catering	\$ 11,79		
Costo de Ventas Galletos Alojamiento	\$ 0,00		
<b>COSTO DE VENTAS EN GIRALDILLO</b>		\$ 129,14	
Costo de Ventas Giralddillo Restaurante	\$ 0,00		
Costo de Ventas Giralddillo Bar	\$ 0,00		
Costo de Ventas Giralddillo Alquiler	\$ 129,14		
<b>COSTO DE VENTAS MINIBAR</b>		\$ 767,17	
Costo de Ventas Minibar	\$ 767,17		
<b>COSTO DE VENTAS ACROPOLIS</b>		\$ 8.218,84	
Costo de Ventas Acropolis Banquetes	\$ 6.318,64		
Costo de Ventas Acropolis Alquiler	\$ 1.813,72		
Costo de Ventas Acropolis Catering	\$ 86,48		
			\$ 31.498,33
Sueldos y Beneficios Alimentos y Bebidas	\$ 29.097,89		
Gastos Personal Alimentos y Bebidas	\$ 212,29		
Gastos Suministros y Materiales Alimentos y Bebidas	\$ 2.008,59		
Otros Gastos Alimentos y Bebidas	\$ 179,56		
<b>DEPARTAMENTO HABITACIONES</b>			\$ 29.337,29
Costo de Ventas Habitaciones	\$ 640,06		
Sueldos y Beneficios Habitaciones	\$ 21.793,35		
Gastos Personal Habitaciones	\$ 200,00		
Gastos Suministros y Materiales Habitaciones	\$ 3.902,75		
Servicios Habitaciones	\$ 1.733,35		
Atenciones clientes	\$ 1.067,78		
<b>DEPARTAMENTO TELEFONOS</b>			\$ 1.320,18
Costo de Ventas Telefonos	\$ 1.320,18		
<b>DEPARTAMENTO INGENIERIA Y MANTENIMIENTO</b>			\$ 30.930,29
Gastos de Mantenimiento	\$ 5.299,54		

Sueldos y Beneficios Mantenimiento	\$ 6.559,45			
Servicios Básicos	\$ 16.103,56			
Gastos Suministros y Materiales Mantenimiento	\$ 115,32			
Gastos Mantenimiento Activos Fijos	\$ 2.852,42			
<b>DEPARTAMENTO MERCADEO Y VENTAS</b>			\$ 3.335,03	
Gastos de Mercadeo	\$ 937,03			
Sueldos y Beneficios Mercadeo	\$ 2.398,00			
<b>GASTOS NO OPERACIONALES</b>			<b>\$ 6.463,15</b>	
<b>GASTOS DEPRECIACIONES</b>		\$ 2.064,08		
Depreciaciones Activos Fijos	\$ 2.064,08			
<b>OTROS GASTOS</b>		\$ 4.399,07		
Gasto Prov. Cuentas Incobrables	\$ 102,56			
Gastos Financieros	\$ 3.867,68			
Gastos no deducibles	\$ 428,83			
<b>UTILIDAD DEL EJERCICIO</b>			<b>\$ 7.765,19</b>	

Cuadro N° 48

Elaborado por: El Autor

Fuente: Hotel La Giralda

**ANEXO X**

HOJA 22

**HOTEL LA GIRALDA  
ESTADO DE RESULTADOS  
AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2009  
OBTENIDO LUEGO DE APLICADO EL SISTEMA CON EL METODO ABC**

<b>INGRESOS</b>		<b>\$ 210.598,13</b>	
<b>INGRESOS DEPARTAMENTOS OPERACIONALES</b>			\$ 206.514,51
<b>INGRESOS HABITACIONES</b>		\$ 114.902,59	
Ingresos Departamento Habitaciones	\$ 114.168,79		
Ingresos por telefonos	\$ 357,65		
Ingresos Lavandería	\$ 376,15		
<b>INGRESOS DEPARTAMENTO ALIMENTOS &amp; BEBIDAS</b>			\$ 90.964,49
<b>INGRESOS GALETOS</b>		\$ 68.307,04	
Ingresos Galletos Restaurante	\$ 65.363,57		
Ingresos Galletos Room Service	\$ 2.943,47		
<b>INGRESOS GIRALDILLO</b>		\$ 3.704,98	
Ingresos Giraldillo Alquiler	\$ 3.704,98		
<b>INGRESOS MINIBAR</b>		\$ 1.428,32	
Ingresos en Minibar	\$ 1.428,32		
<b>INGRESOS ACROPOLIS</b>		\$ 17.524,15	
Ingresos Acropolis Banquetes	\$ 4.123,10		
Ingresos Acropolis Alquileres	\$ 10.189,05		
Ingresos Acropolis Catering	\$ 3.212,00		
<b>INGRESOS MANT. Y AREA RECR.</b>		\$ 647,43	
Ingresos Area Recreacional	\$ 647,43		
<b>OTROS INGRESOS</b>			\$ 4.083,62
Otros Ingresos	\$ 4.083,62		
<b>GASTOS</b>		<b>\$ 202.832,94</b>	
<b>GASTOS OPERACIONALES</b>			<b>\$ 198.433,87</b>
<b>DEPARTAMENTO CONTAB. Y ADM.</b>		\$ 58.059,90	
Gastos de Administración	\$ 37.908,22		
Sueldos y Beneficios Administración	\$ 8.217,33		
Gastos Personal Administración	\$ 338,27		
Gastos Impuestos y Contribuciones	\$ 2.413,61		
Gastos Suministros y Materiales Administración	\$ 820,28		

Gastos Funcionarios y Atenciones Administración	\$ 6.822,81		
Gasto Depreciación Activos Fijos Admin.	\$ 1.228,78		
Gasto Energía Electrica Administración	\$ 178,58		
Gasto Teléfono Administración	\$ 132,02		
<b>DEPARTAMENTO RECEPCIÓN</b>		\$ 1.190,89	
Gasto Energía Electrica Recepción	\$ 926,85		
Gasto Teléfono Recepción	\$ 264,04		
<b>DEPARTAMENTO ALIMENTOS Y BEBIDAS</b>			\$ 81.092,58
<b>COSTO DE VENTAS A&amp;B</b>			\$ 43.428,15
<b>COSTO DE VENTAS EN GALETOS</b>		\$ 34.313,00	
Costo de Ventas Galletos Restaurante	\$ 33.819,33		
Costo de Ventas Galletos Bar	\$ 7,32		
Costo de Ventas Galletos Room Service	\$ 474,56		
Costo de Ventas Galletos Catering	\$ 11,79		
<b>COSTO DE VENTAS EN GIRALDILLO</b>		\$ 129,14	
Costo de Ventas Giraldillo Alquiler	\$ 129,14		
<b>COSTO DE VENTAS MINIBAR</b>		\$ 767,17	
Costo de Ventas Minibar	\$ 767,17		
<b>COSTO DE VENTAS ACROPOLIS</b>		\$ 8.218,84	
Costo de Ventas Acropolis Banquetes	\$ 6.318,64		
Costo de Ventas Acropolis Alquiler	\$ 1.813,72		
Costo de Ventas Acropolis Catering	\$ 86,48		
<b>OTROS GASTOS A&amp;B</b>		\$ 37.664,43	
Sueldos y Beneficios Alimentos y Bebidas	\$ 29.097,89		
Gastos Personal Alimentos y Bebidas	\$ 212,29		
Gastos Suministros y Materiales Alimentos y Bebidas	\$ 2.008,59		
Otros Gastos Alimentos y Bebidas	\$ 179,56		
Gasto Depreciación Act. Fijos A&B	\$ 237,72		
Gasto Energía Electrica A&B	\$ 1.251,61		
Gasto Agua Potable A&B	\$ 3.848,27		
Gasto Gas Industrial A&B	\$ 828,50		
<b>DEPARTAMENTO HABITACIONES</b>		\$ 37.306,34	
Costo de Ventas Habitaciones	\$ 640,06		
Sueldos y Beneficios Habitaciones	\$ 21.793,35		
Gastos Personal Habitaciones	\$ 200,00		
Gastos Suministros y Materiales Habitaciones	\$ 3.902,75		
Servicios Habitaciones	\$ 1.733,35		
Atenciones clientes	\$ 1.067,78		
Gasto Depr. Activos Fijos Hab.	\$ 390,75		
Gasto Energía Electrica Habitaciones	\$ 4.669,83		
Gasto Agua Potable Habitaciones	\$ 1.815,93		
Gasto Teléfono Habitaciones	\$ 264,04		
Gasto Gas Industrial Habitaciones	\$ 828,50		

<b>DEPARTAMENTO INGENIERIA Y MANTENIMIENTO</b>		\$ 16.370,79		
Gastos de Mantenimiento	\$ 5.299,54			
Sueldos y Beneficios Mantenimiento	\$ 6.559,45			
Gastos Suministros y Materiales Mantenimiento	\$ 115,32			
Gastos Mantenimiento Activos Fijos	\$ 2.852,42			
Gasto Depr. Activos Fijos Mantenimiento	\$ 13,76			
Gasto Energía Eléctrica Mantenimiento	\$ 649,51			
Gasto Agua Potable Mantenimiento	\$ 466,54			
Gasto Gas Industrial Mantenimiento	\$ 414,25			
<b>DEPARTAMENTO MERCADEO Y VENTAS</b>		\$ 3.997,63		
Gastos de Mercadeo	\$ 937,03			
Sueldos y Beneficios Mercadeo	\$ 2.398,00			
Gasto Depr. Activos Fijos Mercadeo y Vtas	\$ 193,07			
Gasto Energía Eléctrica Mercadeo y Vtas	\$ 73,48			
Gasto Teléfono Mercadeo y Vtas	\$ 396,05			
<b>DEPARTAMENTO COBRANZAS</b>		\$ 205,50		
Gasto Energía Eléctrica Cobranzas	\$ 73,48			
Gasto Teléfono Cobranzas	\$ 132,02			
<b>DEPARTAMENTO ADQUISICIONES</b>		\$ 210,24		
Gasto Energía Eléctrica Adquisiciones	\$ 78,23			
Gasto Teléfono Adquisiciones	\$ 132,01			
<b>GASTOS NO OPERACIONALES</b>			\$ 4.399,07	
Gasto Prov. Cuentas Incobrables	\$ 102,56			
Gastos Financieros	\$ 3.867,68			
Gastos no deducibles	\$ 428,83			
<b>UTILIDAD DEL EJERCICIO</b>		<b>\$ 7.765,19</b>		

Cuadro N° 49

Elaborado por: El Autor

Fuente: Hotel La Giralda

## ANEXO Y

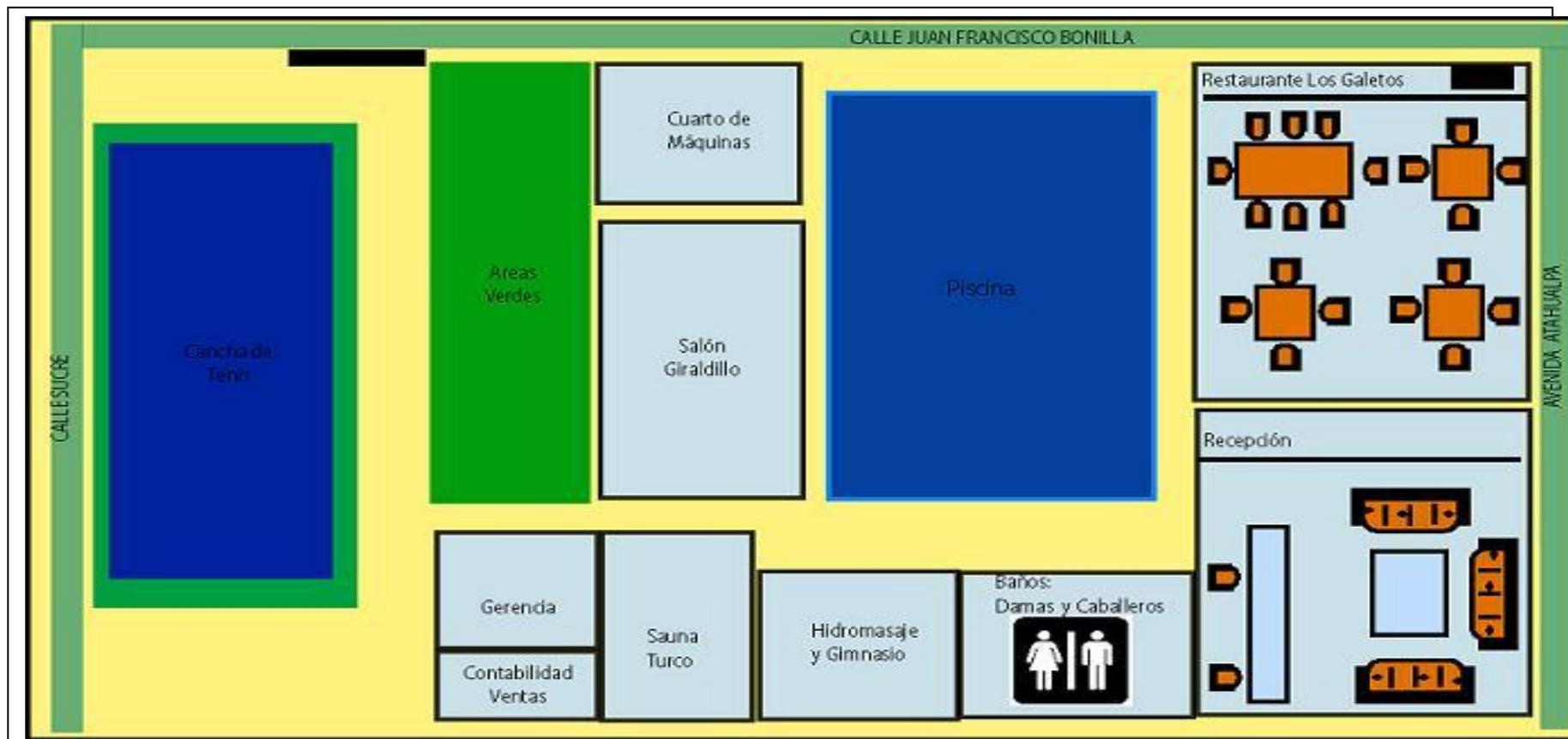


GRAFICO N° 15

Fuente: Empleados del Hotel La Giralda

Elaboración: Autor de la investigación