



UNIVERSIDAD DE CUENCA
FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS Y
ADMINISTRATIVAS
CARRERA DE CONTABILIDAD SUPERIOR Y AUDITORÍA

“PROPUESTA DEL SISTEMA DE COSTOS BASADO EN
ACTIVIDADES ABC APLICADO A LA HOSTERÍA DURÁN S.A. DE
LA CIUDAD DE CUENCA PARA EL PERIODO 2013”

TESIS PREVIA A LA OBTENCIÓN DEL
TÍTULO DE CONTADOR PÚBLICO
AUDITOR

AUTORAS:

ANA GABRIELA CARMONA VERA
EVA CRISTINA MEJÍA CUESTA

DIRECTOR:

ING. BORIS ANDRES ÑAUTA TAPIA

CUENCA- ECUADOR

2014



RESUMEN

La presente tesis presenta la propuesta de un procedimiento metodológico de aplicación del Sistema de Costos Basado en Actividades ABC en el área de alimentos y bebidas de una empresa hotelera “Hostería Durán S.A.”, de la ciudad de Cuenca, la misma que utiliza un sistema de costeo común donde distribuye los costos indirectos de fabricación directamente hacia los productos finales mediante una tasa predeterminada, siendo nuestro propósito proponer este sistema como un instrumento de gestión empresarial que considere cada una de las actividades para la determinación real de los costos incurridos en el área de estudio.

Para aplicar este sistema, se consideró el año 2013, seleccionando los cinco platos de la carta más apetecidos por los clientes de la Hostería.

La metodología a emplearse es la aplicación práctica de la propuesta, mediante la investigación documental, la observación directa que nos permita establecer cómo se desarrollan las actividades del personal de la empresa en el área de Alimentos y Bebidas, y el posterior procesamiento, análisis e interpretación de los datos obtenidos durante la investigación

Para nuestra investigación aplicaremos los métodos deductivo e inductivo, en donde partimos del conocimiento general al momento de la venta de un producto en el área de estudio, hasta llegar a establecer la propuesta metodológica y aplicación del sistema de Costos ABC, luego de la cual utilizaremos la información obtenida para plantear las conclusiones y recomendaciones a las que se llegaron al culminar el trabajo investigativo que serán de mucha utilidad para Hostería Durán S.A.



PALABRAS CLAVE: COSTOS ABC, MATERIA PRIMA, MANO DE OBRA, COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN, ACTIVIDADES, ALIMENTOS Y BEBIDAS, COST DRIVER



ABSTRACT

This thesis presents a proposed methodological procedure of the System Based Cost Activity ABC in the area of food and beverages in a company hotel "Duran Hostry SA", in Cuenca city, which uses the same system common costing which distributes manufacturing overhead costs directly to the final products using a predetermined rate, and our purpose to propose this system as a business management tool that considers each of the activities to determine the actual costs incurred in the study area.

To implement this system, is considered the year 2013, selecting the five menu items most desired by customers at Hostry.

The methodology used is the practical application of the proposal through documentary literature, direct observation allows us to establish how the activities of personnel company, that are related to Food and Drinks area, and the subsequent processing, analysis and interpretation of the data obtained during the research.

For our research, we will apply deductive and inductive methods, where we take a general knowledge at the time of sale the product in the study area up to establish the methodology and system implementation costs ABC. After that, we will use the obtained information to raise the conclusions and recommendations that came to complete the project research, which will be very useful for "Duran Hostry" S.A.

KEYWORDS: COST ABC, RAW MATERIALS, LABOR, INDIRECT COSTS OF PRODUCTION ACTIVITIES, FOOD AND BEVERAGE COST DRIVER.



INDICE

INTRODUCCIÓN	15
CAPITULO I	18
1. ANTECEDENTES	18
1.1. Caracterización del sector turístico y hotelero	18
1.2. Reseña Histórica de la Hostería Durán S.A.....	22
1.3. Descripción de los servicios que ofrece.....	23
1.4. Misión, visión y objetivos	26
1.5. Estructura Organizacional.....	26
1.6. Análisis FODA	31
1.7. Estructura Económica.....	34
CAPITULO II	36
2. MARCO TEÓRICO DEL SISTEMA DE COSTOS BASADO EN ACTIVIDADES (ABC)	36
2.1. Conceptualización	36
2.2. Características.....	51
2.3. Objetivos.....	52
2.4. Importancia.....	52
2.5. Ventajas y Desventajas	53
2.6. Clasificación de los elementos del costo	55
2.7. Proceso metodológico de aplicación	57
CAPITULO III	67
3. PROPUESTA DEL SISTEMA DE COSTOS BASADO EN ACTIVIDADES ABC APLICADO A LA HOSTERÍA DURÁN S.A. EN EL ÁREA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	67
3.1. Situación actual	67
3.2. Propuesta del Sistema de Costos Basado en Actividades ABC aplicado a la Hostería Durán S.A. en el área de Alimentos y Bebidas	68
3.3. Comparación entre el sistema de costos aplicado en la empresa y el sistema propuesto	96
CONCLUSIONES	99



RECOMENDACIONES	101
ANEXOS	103
ANEXO 1	104
ROL DE PAGOS DEL CENTRO DE COSTOS	104
ANEXO Nº 2	111
ROL DE BENEFICIOS SOCIALES DEL CENTRO DE COSTOS.....	111
ANEXO Nº 3	112
DISTRIBUCIÓN DE LA MANO DE OBRA DEL CENTRO DE COSTOS. 112	
ANEXO Nº 4	113
DEPRECIACIÓN DE ACTIVOS FIJOS DEL CENTRO DE COSTOS.....	113
ANEXO Nº 5	117
DISTRIBUCIÓN DE LA DEPRECIACIÓN DEL EDIFICIO DEL CENTRO DE COSTOS	117
ANEXO Nº 6	118
MENAJE Y LENCERIA DEL CENTRO DE COSTO	118
ANEXO Nº 7	119
CONSUMO DE AGUA POTABLE DEL CENTRO DE COSTOS	119
ANEXO Nº 8	120
CONSUMO DE ENERGÍA ELÉCTRICA DEL CENTRO DE COSTOS....	120
ANEXO Nº 9	121
CONSUMO DE GAS INDUSTRIAL DEL CENTRO DE COSTOS	121
ANEXO 10	122
DISTRIBUCIÓN DE MANTENIMIENTO DE EDIFICIOS, INTALACIONES Y EQUIPOS PARA EL CENTRO DE COSTOS	122
ANEXO 11	123
HORAS HOMBRE MANO DE OBRA INDIRECTA	123
ANEXO 12	124
COST DRIVERS DE LOS RECURSOS	124
ANEXO 13	126



PORCENTAJE ASIGNACIÓN DE RECURSOS HACIA LAS ACTIVIDADES	126
ANEXO 14	127
ASIGNACIÓN DE LOS COSTOS DE LOS RECURSOS HACIA LAS ACTIVIDADES.....	127
ANEXO 15	128
VENTAS ANUALES POR OBJETOS DE COSTOS	128
ANEXO 16	130
ASIGNACIÓN DE ACTIVIDADES A LOS OBJETOS DE COSTOS	130
ANEXO 17	132
MATERIA PRIMA DIRECTA CONSUMIDA POR LOS OBJETOS DE COSTOS	132
ANEXO 18	134
MANO DE OBRA DIRECTA CONSUMIDA POR LOS OBJETOS DE COSTOS	134
ANEXO 19	136
MAPA DE ÁREAS DE HOSTERIA DURÁN S.A.....	136
BIBLIOGRAFÍA.....	137
DISEÑO DE TESIS.....	139



Universidad de Cuenca
Cláusula de derechos de autor

Ana Gabriela Carmona Vera, autora de la tesis "PROPUESTA DEL SISTEMA DE COSTOS BASADO EN ACTIVIDADES ABC APLICADO A LA HOSTERÍA DURÁN S.A. DE LA CIUDAD DE CUENCA PARA EL PERIODO 2013", reconozco y acepto el derecho de la Universidad de Cuenca, en base al Art. 5 literal c) de su Reglamento de Propiedad Intelectual, de publicar este trabajo por cualquier medio conocido o por conocer, al ser este requisito para la obtención de mi título de Contadora Pública Auditora. El uso que la Universidad de Cuenca hiciere de este trabajo, no implicará afeción alguna de mis derechos morales o patrimoniales como autora.

Cuenca, 3 de noviembre de 2014

Ana Gabriela Carmona Vera

010484308-1



Universidad de Cuenca
Cláusula de derechos de autor

Eva Cristina Mejía Cuesta, autora de la tesis "PROPUESTA DEL SISTEMA DE COSTOS BASADO EN ACTIVIDADES ABC APLICADO A LA HOSTERÍA DURÁN S.A. DE LA CIUDAD DE CUENCA PARA EL PERIODO 2013", reconozco y acepto el derecho de la Universidad de Cuenca, en base al Art. 5 literal c) de su Reglamento de Propiedad Intelectual, de publicar este trabajo por cualquier medio conocido o por conocer, al ser este requisito para la obtención de mi título de Contadora Pública Auditora. El uso que la Universidad de Cuenca hiciere de este trabajo, no implicará afección alguna de mis derechos morales o patrimoniales como autora.

Cuenca, 3 de noviembre de 2014

Eva Cristina Mejía Cuesta

010599561-7



Universidad de Cuenca
Cláusula de propiedad intelectual

Ana Gabriela Carmona Vera, autora de la tesis "PROPUESTA DEL SISTEMA DE COSTOS BASADO EN ACTIVIDADES ABC APLICADO A LA HOSTERÍA DURÁN S.A. DE LA CIUDAD DE CUENCA PARA EL PERIODO 2013", certifico que todas las ideas, opiniones y contenidos expuestos en la presente investigación son de exclusiva responsabilidad de su autora.

Cuenca, 3 de noviembre de 2014

Ana Gabriela Carmona Vera

010484308-1



Universidad de Cuenca
Cláusula de propiedad intelectual

Eva Cristina Mejía Cuesta, autora de la tesis "PROPUESTA DEL SISTEMA DE COSTOS BASADO EN ACTIVIDADES ABC APLICADO A LA HOSTERÍA DURÁN S.A. DE LA CIUDAD DE CUENCA PARA EL PERIODO 2013", certifico que todas las ideas, opiniones y contenidos expuestos en la presente investigación son de exclusiva responsabilidad de su autora.

Cuenca, 3 de noviembre de 2014

Eva Cristina Mejía Cuesta

010599561-7



AGRADECIMIENTO

A Dios por tantas bendiciones, por estar con nosotras en cada paso que damos, por permitirnos gozar de vida y sabiduría para la culminación de nuestra carrera y de la presente tesis.

Agradecer a nuestros padres, quienes con su sacrificio, amor y comprensión nos dieron las armas necesarias para enfrentarnos a la vida con fe y valentía.

Agradecemos de manera muy especial al Ing. Boris Ñauta, director de nuestra tesis quien con su ética profesional, su apoyo y conocimiento supo orientarnos para lograr los objetivos planteados en nuestro trabajo de investigación.

Nuestro reconocimiento a Hostería Durán S.A., quienes nos abrieron sus puertas de manera desinteresada, de igual manera a los empleados del área administrativa y operativa y a sus directivos, quienes nos brindaron información, sugerencias y correcciones en el desarrollo de este documento, logrando así una investigación real y objetiva.



DEDICATORIA

A mi padre Julio Carmona, quien a pesar de la distancia siempre ha creído en mí y ha estado presente en mi vida, siendo un apoyo incondicional, quien en estos momentos estará orgulloso por haber alcanzado una meta más en mi vida.

A mi madre Narcisa Vera, por haber estado presente cada día en mi vida, gracias por su apoyo en los momentos difíciles, gracias a sus consejos que me ayudaron a mejorar como persona.

A mi amado esposo, la persona que vino a complementar mi vida, Christian Sanango por brindarme su amor y comprensión.

A mi angelito Jesús Adrián, la persona que vino a llenar mi vida de amor, que alegra mis días con su cariño y ternura, por ti todo sacrificio vale la pena.

Gabriela Carmona Vera



DEDICATORIA

Con gran amor a mis padres Fredy y Eva por ser los pilares fundamentales de mi vida, por sus consejos y amor incondicional; que me ha permitido subir cada escalón de mi vida con éxito, quienes siempre han estado a mi lado apoyándome en todos los proyectos que he emprendido.

A mis hermanas Karen y Camila por su apoyo y ser la fuente de inspiración para mi desarrollo personal y profesional.

A la inolvidable memoria de mi querida abuelita Mamilucha por ser mi ejemplo de lucha diaria y modelo de vida, porque sé cuánto deseaba verme convertida en una profesional, siempre estarás presente en mi corazón.

A todos mis familiares quienes han sido un apoyo en todas las circunstancias de mi vida.

A mi enamorado Gabriel Gómez por su amor y por ser mi apoyo incondicional para culminar esta etapa de mi vida.

A todos ustedes con todo mi amor y humildad les dedico este trabajo, reflejo de mi esfuerzo, perseverancia y deseo de superación constante.

Cristina Mejía Cuesta



INTRODUCCIÓN

En la actualidad el turismo en la ciudad de Cuenca se ha convertido en una de las actividades de mayor impacto económico en la sociedad en general, relacionado principalmente con las actividades hoteleras, que van creciendo diariamente por lo que nace la necesidad de determinar los costos reales de esta actividad, logrando el uso eficaz y eficiente de los recursos de tal manera que se alcance un precio de venta accesible para el consumidor.

Este es el caso de la Hostería Durán S.A., en la cual luego de realizar un minucioso estudio se pudo determinar que la asignación de los costos indirectos siempre ha sido el principal problema de esta empresa, debido a que no se puede saber con exactitud cuánto se consume de estos rubros en el área de Alimentos y Bebidas, ya que no consideran todos los procesos de producción y los costos en los que incurren para obtener un producto final, es por esta razón que se necesita de un sistema de costos que permita obtener datos lo más exactos posibles, debido a que se requiere información confiable y oportuna.

Los sistemas de costos comunes usados en las empresas, han perdido su utilidad, debido a que solo se basan en la optimización de la producción de bienes o servicios y la disminución de costos, además un sistema de costos debe mejorar el grado de productividad y la eficacia en la utilización de recursos, de forma que la asignación de los costos no sea sobre una base determinada que puede ser poco significativa.

La solución que proponemos para el problema detectado es el Sistema de Costos Basado en Actividades aplicado al área de Alimentos y Bebidas de la Hostería Durán S.A. para el periodo 2013, que permite una correcta distribución de los costos para obtener con precisión los costos reales



incurridos en el área mencionada, mediante la asignación adecuada de los costos indirectos de fabricación a los productos, elevando los niveles de eficiencia y eficacia que permitan hacer comparaciones y tomar decisiones adecuadas.

El tema de tesis propuesto se justifica por la importancia que tiene la aplicación del Sistema de Costos Basado en Actividades para obtener los costos reales totales de la sección de Alimentos y Bebidas de Hostería Durán S.A., demostrando los resultados satisfactorios de la aplicación de esta metodología, que permitirá determinar la situación en la que se encuentra la empresa, además de aportar con conclusiones que permitan mejorar el desempeño de las actividades.

En el Capítulo I, se dará a conocer en forma general a la Hostería Durán S.A., en el cual se detalla su historia, su estructura organizativa, misión, visión, y su actividad comercial, información que permitirá entender los aspectos generales de la empresa objeto de nuestro estudio.

En el Capítulo II, se estudiará las bases teóricas del Sistema de Costos Basado en Actividades para alcanzar un conocimiento profundo del tema a aplicar.

Además, se presentará la propuesta de las diferentes fases que deben seguirse para la aplicación del sistema.

En el Capítulo III, se realizará la aplicación práctica del sistema ABC con los conocimientos adquiridos producto de la investigación, recopilación, análisis y procesamiento de la información, que nos permite cumplir con nuestro objetivo principal de determinar el costo real incurrido en el área de



Alimentos y Bebidas de Hostería Durán S.A., con eficiencia y eficacia mediante la asignación adecuada de los costos indirectos de fabricación.

Por último, se presentarán nuestras conclusiones y recomendaciones obtenidas en la investigación, para un mejor control de los costos, además detallamos los anexos, bibliografía y el respectivo diseño de tesis.



CAPITULO I

1. ANTECEDENTES

1.1. Caracterización del sector turístico y hotelero

El turismo es un sector en constante crecimiento dentro de la economía nacional e internacional, debido a que cada vez más personas buscan conocer las costumbres y la cultura de otras zonas del mundo. Es ahí, en donde los servicios de alojamiento y recreación juegan un papel importante dentro del turismo, al proporcionar hospedaje de modo habitual a personas nacionales y extranjeras, con o sin otros servicios complementarios.

Los establecimientos de Alojamiento se clasifican de acuerdo a ciertos parámetros como los que se exponen a continuación:

- a) Ubicación y condiciones socioeconómicas del lugar en que se ubica el establecimiento.
- b) El estado, calidad y el tipo de construcción, así como el mobiliario y facilidades de servicio.
- c) Calidad de los servicios prestados.
- d) Amplitud, comodidad, servicios principales y complementarios.

Por tanto, la Hostería “es todo establecimiento hotelero, situado fuera de los núcleos urbanos, preferentemente en las proximidades de las carreteras, que esté dotado de jardines, zonas de recreación y deportes y en el que, mediante precio, se preste servicios de alojamiento y



alimentación al público en general, con una capacidad no menor de seis habitaciones.”¹

La industria de alojamiento cambia continuamente para la comodidad de sus huéspedes, debido a las fuerzas políticas, psicológicas, socioeconómicas, tecnológicas y económicas, que siempre han tenido influencia sobre ésta industria.

El sector turístico de alojamiento en el cantón Cuenca tiene la función de ofrecer comodidad y hospitalidad a los visitantes para que disfruten de los distintos atractivos y actividades que ofrece la ciudad.

A nivel internacional Cuenca es considerada como una de las ciudades más importantes del Ecuador y de Sudamérica, reconocida como un destino altamente recomendado en varias páginas web y guías de viajero. Entre los reconocimientos internacionales que ha recibido está el haber sido elegida en el 2010 por una de las mayores editoras de guías de viajes en el mundo, Lonely Planet, dentro de las diez mejores ciudades turísticas y además como una de las diez ciudades con mejores cualidades, no solo para la visita temporal sino para una residencia permanente, preferida por personas de la tercera edad.

Dentro de Cuenca, el lugar preferido por los turistas es Nuestra Señora de Guadalupe y del Espíritu Santo de Baños, más conocida como Baños, es una parroquia que proviene de la tradición religiosa y la cultura popular, se ubica a 8 kilómetros de la ciudad de Cuenca, cuyo recorrido en vehículo está alrededor de 20 minutos, convirtiéndose así en un destino cercano para disfrutar.

¹ Reglamento General de Actividades Turísticas. Publicado en el Registro Oficial No. 726 de 17 de diciembre del 2002



Baños cuenta con una extensión de 33,34 Km², ubicada en el suroccidente de Cuenca, se encuentra rodeada por las parroquias de: San Joaquín al Norte, Victoria del Portete y el cantón San Fernando al Sur, Turi y Tarqui al Este y la parroquia Chaucha al Oeste.

Según datos del Instituto Ecuatoriano de Estadísticas y Censos, INEC, de acuerdo al último censo del 2010, Baños tiene una población de 16.851 habitantes.

Es sin duda el lugar ideal para quienes buscan descansar o restablecer su salud, este lugar se encuentra ya posicionado en el mercado turístico de Cuenca por la presencia de aguas termales y una infraestructura de servicios. La gastronomía típica de esta parroquia se basa en la elaboración de platos típicos como: sancocho, papas con cuy, cascaritas, empanadas de viento, etc.

Según la historia Baños fue un asentamiento humano existente y se hace referencia a que el inca Túpac Yupanqui lo conocía por sus aguas termales que la convierten en un sitio turístico muy visitado por personas del país y del extranjero.

Su población sigue conservando sus tradiciones es por esto que cuenta con una gran variedad de celebraciones entre las cuales tenemos:

- Enero

Las festividades del primer y segundo domingo de enero en donde se puede disfrutar de juegos artificiales, danzas, conjuntos musicales, las



típicas bandas de pueblos, celebraciones litúrgicas y la procesión con la Virgen de Guadalupe por los principales barrios de la parroquia.

- Abril

La celebración de la Semana Santa o Semana Mayor, cuyo mayor atractivo es la procesión del Viernes Santo de Baños.

- Septiembre

El 8 de septiembre denominado como el día de María, se realiza en esta fecha un sinnúmero de actividades deportivas, sociales, religiosas y culturales.

- Diciembre

El 12 de diciembre es el día de la Virgen de Guadalupe y es celebrada con actos litúrgicos, comparsas, bailes, presentaciones artísticas, juegos pirotécnicos, etc.

En los últimos años, los servicios de alojamiento en la parroquia se han desarrollado notablemente, debido a que cada vez hay más personas que se trasladan de un lugar a otro, sea por trabajo o simplemente por turismo, constituyéndose una de las principales actividades generadoras de divisas para la zona, plazas de empleo y atracción de inversión local y extranjera .

Un ejemplo de este desarrollo es la Hostería Durán, que es escogida por turistas que llegan diariamente a disfrutar de la variada gastronomía y de



las aguas termales las cuales salen de una falla geológica denominada Loma de los Hervideros y poseen propiedades curativas que hacen de Baños un próspero centro turístico.

1.2. Reseña Histórica de la Hostería Durán S.A.

Hace más de 70 años el Sr. Ricardo Durán Brito, adquirió el predio llamado Hervideros, donde hoy se encuentra Hostería Durán, durante más de 50 años la empresa se dedicó al negocio de la recreación construyendo piscinas para aprovechar las aguas termales que brotaban en los terrenos de su propiedad, sus herederos posteriormente han ido ampliando sus servicios y a finales de septiembre del año 1983 se inaugura Hostería Durán “La Hostería de las Aguas Termales”.

Fecha de apertura: En el año 1928 – 1930, se construye las instalaciones y se ofrece al público el servicio de las aguas termales.

El lugar es considerado como un atractivo turístico, con aguas termales, servicio de hotelería, restaurante, piscinas, baños turcos, baños de chorro, canchas deportivas, salón de eventos.

Balnearios Durán S.A, fue constituida inicialmente como compañía de responsabilidad limitada mediante escritura pública del 19 de marzo de 1969, en la ciudad de Cuenca - Ecuador, posteriormente mediante escritura celebrada el 5 de abril de 1994 fue transformada en sociedad anónima.

Su objeto social es la explotación y fomento de balnearios públicos, hoteles, cabañas, restaurante, salas de diversión, así como la realización y celebración de todos los actos y contratos permitidos por la ley.



En los años 2012 y 2013, su principal actividad es la operación del balneario, servicios de hospedaje y recreación y venta de alimentos y bebidas.

Para el proceso de alimentos y bebidas que será objeto de estudio en esta tesis, hemos visto que se han adecuado las bodegas, la cocina del restaurante y áreas de servicio. En la cocina del restaurante se reorganizó todas las actividades de recepción, porcionamiento, almacenamiento, producción y preparación.

Se realizó una reorganización óptima de acuerdo a los espacios y se delinearon claramente las áreas de acuerdo al tipo de preparaciones especializadas (cocina fría, cocina caliente, pastelería, etc.).

1.3. Descripción de los servicios que ofrece

HOSTERÍA DURÁN S.A ofrece los siguientes servicios:

1. **Hospedaje:** cuenta con 35 habitaciones, dentro de las cuales tiene:

Habitación simple: Dispone de una cama matrimonial, televisión satelital, Internet WiFi, radio despertador, teléfono, baño privado con agua caliente, batas de baño, gorros y toallas para piscina.

Habitación doble: Cuenta con una o dos camas tamaño grande, televisión satelital, internet WiFi, radio despertador, teléfono, baño



privado con agua caliente, batas de baño, gorros y toallas para piscina.

Habitación triple o familiar: dispone de una cama tamaño grande y dos camas dobles televisión satelital, internet WiFi, radio despertador, teléfono, baño privado con agua caliente, batas de baño, gorros y toallas para piscina.

Habitaciones pequeñas: dispone de una cama matrimonial, chimenea, televisión satelital, internet WiFi, radio despertador, teléfono, baño privado con agua caliente, batas de baño, gorros y toallas para piscina.

Habitaciones grandes: dispone de una cama matrimonial, sala, televisión satelital, internet WiFi, radio despertador, teléfono, baño privado con agua caliente, batas de baño, gorros y toallas para piscina.

El servicio de hospedaje cuenta con una capacidad de 82 personas.

Todas las tarifas incluyen:

- Desayuno
- Uso de las instalaciones
- Transporte desde el aeropuerto hacia la hostería.

2. Alimentos y Bebidas: dentro de este servicio tenemos:

Restaurante: “El Tucumán” con lo mejor de la gastronomía contemporánea, ofreciendo gran variedad de platos para los distintos gustos de sus consumidores.



Bar Karaoke: “Yaku”, enfocado a clientes habituales y huéspedes de la Hostería.

3. **Piscinas de aguas termales:** cuenta con cuatro piscinas de aguas termales, divididas por segmentos de mercado (dos para adultos, una infantil y una mixta) con tobogán, baños privados, distribuidas en toda la hostería con una temperatura promedio de 38 °C.
4. **Baños turcos:** este servicio es utilizado en un cuarto cerrado donde se llena de vapor y se acompaña de aromas de plantas medicinales.
5. **SPA:** “Novaqua” con servicios de masajes, terapias y cava de barro.
6. **Canchas deportivas:** cuenta con canchas de Raquet, Tenis y Mini Fútbol, adecuadas para los amantes del deporte.
7. **Salas de ejercicio:** equipadas con distintas máquinas para mantenerse en forma, así como también con vestíbulos para sus usuarios.
8. **Salones para eventos:** tiene la infraestructura necesaria para garantizar el éxito en eventos empresariales o sociales. Cuenta con una capacidad de 400 personas en su salón principal “Amancay”.



1.4. Misión, visión y objetivos

MISIÓN

Nuestra Misión es brindar servicios de hospedaje, alimentación, relajación y bienestar con el más alto nivel de profesionalismo, dentro de un entorno natural, matizado por las bondades de las aguas termales y sus excelentes propiedades curativas.

VISIÓN

Posicionarnos en el mercado local, como la empresa de mayor crecimiento, líder en la prestación de servicios hoteleros y turísticos, dentro de nuestra categoría. Aportando con el desarrollo profesional y personal de sus colaboradores, con responsabilidad social y con un crecimiento económico sostenido acorde a las expectativas de sus accionistas.

OBJETIVOS

- Posicionamiento de marca e imagen corporativa de Bañerios Durán S.A.
- Mayor penetración en la participación del mercado actual.
- Incremento de rentabilidad.

1.5. Estructura Organizacional

Junta General de Accionistas compuesta por 51 miembros.

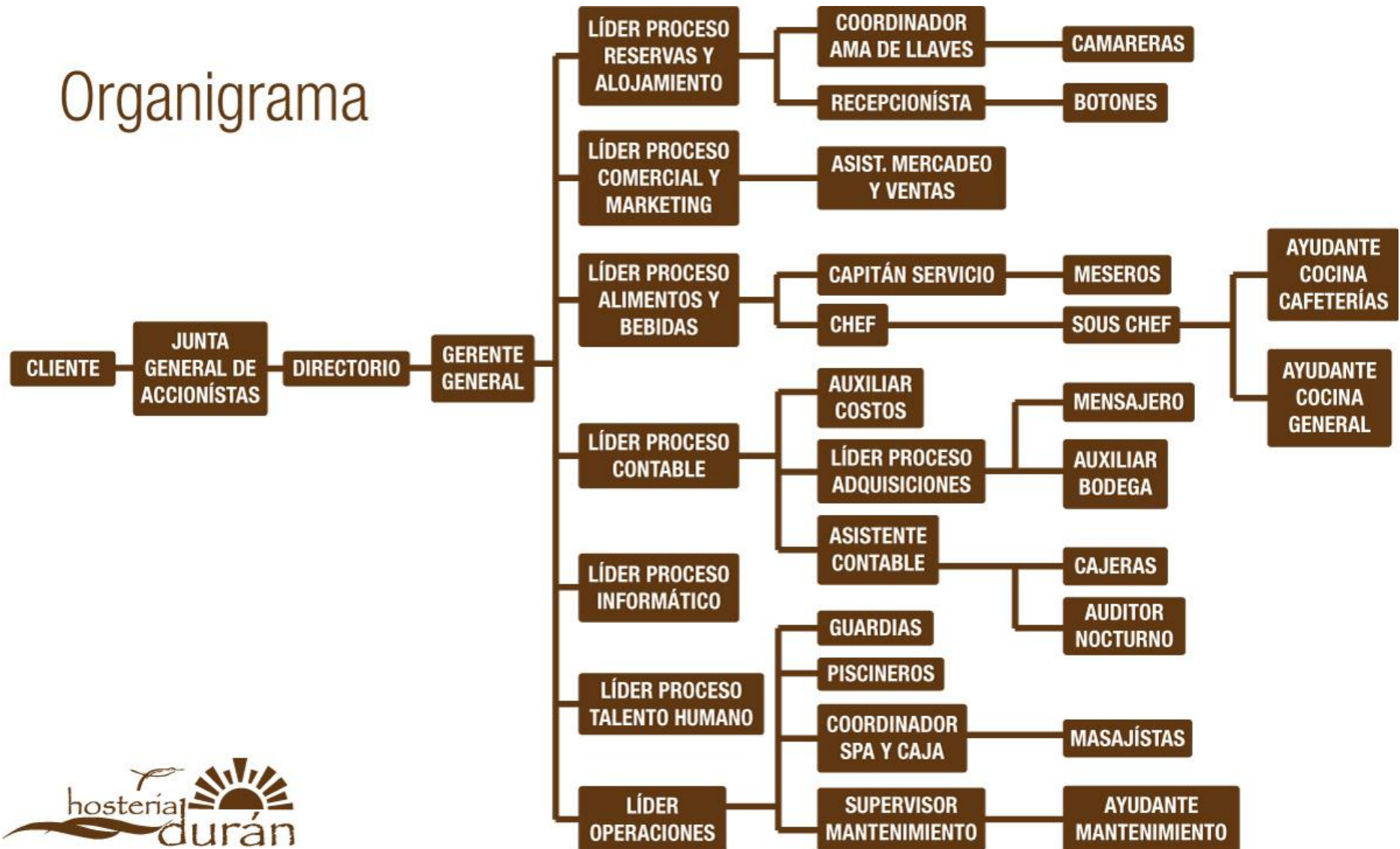
Directorio compuesto por 6 miembros.

Gerente General: Ing. Wilmer Limas Martínez.

Contadora: Ing. Carmen Daquilema Miranda.



Organigrama



La hostería de las aguas termales...

EVA CRISTINA MEJÍA CUESTA

/2014



FUNCIONES POR ÁREA:

MERCADEO Y VENTAS

Dirigir efectivamente todas las actividades de Comercialización y Marketing de la hostería y sus servicios complementarios, enfocando su esfuerzo al crecimiento sostenido de las ventas.

RECEPCION Y ALOJAMIENTO

Organizar, dirigir, controlar y gestionar una operación eficiente de las áreas de: reservas, recepción, caja de recepción, teléfonos, botones, camarería y lavandería, con el objetivo de ofrecer mejor calidad de servicio al cliente.

LÍDER PROCESO ALIMENTOS Y BEBIDAS

Supervisar y controlar el punto de venta de la hostería siguiendo los estándares establecidos con la Gerencia General, ajustándose a los presupuestos dados y los límites acordados.

ADQUISICIONES

Asegurar la adquisición de insumos requeridos para la operación de la hostería, cumpliendo las especificaciones de calidad, mediante la coordinación con los procesos involucrados, con el fin de garantizar el abastecimiento oportuno y el ahorro en costos.



CHEF / JEFATURA DE COCINA

Administrar de manera responsable el proceso gastronómico, supervisando, organizando y dirigiendo la operación de la cocina, siempre en función a los estándares de calidad y controlando la preparación, presentación y costo de los alimentos.

GERENTE DE OPERACIONES

Garantizar el correcto funcionamiento, mantenimiento y mejora de las instalaciones y maquinarias de la Hostería a través del control y la eficiente administración de los recursos, con base a una estructuración de proyectos solidarios y a una planificación coordinada de actividades de acuerdo a los presupuestos establecidos.

LÍDER PROCESO TALENTO HUMANO

Garantizar un excelente entorno laboral y un adecuado bienestar de los trabajadores, sustentándose en la misión de la empresa y el mejoramiento integral de los procesos, con personal de alta calidad humana, calificado y motivado para alcanzar los objetivos de visión de la compañía.

POLITICAS DEL PROCESO ALIMENTOS & BEBIDAS

Dentro de la Hostería Durán S.A. cada área establece sus propias políticas, en nuestro caso a continuación presentamos las políticas del PROCESO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.



EN EL RESTAURANTE EL TUCUMAN y YAKU BAR

1. No se atenderá en el restaurante a personas que no estén vestidas adecuadamente al lugar (Traje de baño, bata, pijama, otros).
2. No se atenderá a personas que estén en estado etílico o bajo efectos de sustancias psicotrópicas.
3. No se prestará vajilla, cristalería o cubertería a huéspedes para que lleven a las habitaciones, a excepción en el servicio de room service.
4. No se permitirá servir ningún alimento que no sea preparado por la empresa.
5. No se preparará ningún tipo de alimento provisto por clientes o huéspedes.
6. El desayuno no podrá ser servido en las habitaciones, en caso que lo requiera este deberá ser facturado.
7. En caso de huéspedes, no se podrá cambiar el desayuno no consumido por otro servicio.
8. No se aceptan cheques por pago de consumo, excepto en casos especiales los cuales deberán ser autorizados por el Gerente General, Gerente de Alimentos y Bebidas o Gerente de Operaciones.



9. No se podrá servir alimentos ni bebidas en áreas comunes como pasillos junto a las habitaciones.
10. No se podrá prestar ningún tipo de licores a clientes o accionistas, para que sean devueltos después.
11. No se permitirá descorche de licores, vinos u otras bebidas, de huéspedes o clientes, a excepción que realicen eventos especiales y autorizados por el Gerente General y Gerente de Alimentos y Bebidas.

POLITICAS PARA EL PERSONAL

1. No se podrá servir alimentos ni bebidas dentro de los puestos de trabajo como oficinas, recepción, bodegas, cajas, oficina de contabilidad, lavandería, lobby.
2. No se podrá ingresar a las áreas de alimentos y bebidas a personas no autorizadas.
3. Cualquier pedido del personal especial será tramitado a través del Gerente de Alimentos y Bebidas, y autorizado por Gerencia General.
4. No se permitirá el uso de celulares dentro de áreas de trabajo de Alimentos y Bebidas.

1.6. Análisis FODA

FORTALEZAS

ANA GABRIELA CARMONA VERA
EVA CRISTINA MEJÍA CUESTA

/2014



- Aguas termales hipertermales únicas.
- Empresa con credibilidad.
- Calidad en el servicio.
- Cliente fiel.
- Precios competitivos.
- Recursos financieros propios.
- Ubicación geográfica (aguas termales).
- Respaldo de casi 30 años en prestar servicios hoteleros.
- 80 años de servicio de las aguas termales.
- Infraestructura adecuada en todas las áreas, para ofrecer diferentes productos de diferentes mercados.
- Flexibilidad para ofertar cualquier servicio en base a la necesidad que se presente.
- Servicios de alta calidad que han sido reconocidos con premios a nivel nacional.
- Responsabilidad social.
- Credibilidad de la empresa como grupo familiar.
- Cuenca es atractivo turístico mundial y Patrimonio Cultural de la Humanidad.

OPORTUNIDADES

- Nueva vía Cuenca – Baños, excelentes accesos y vías en buen estado de las ciudades de Loja, Quito, Guayaquil.
- Creación de Plan Estratégico.
- Apoyo de la Fundación de Turismo para Cuenca para la promoción de las Aguas Termales.



- Apoyo del Ministerio de Turismo para impulsar el Turismo de Ecuador.
- El auge de extranjeros que se están estableciendo en la ciudad de Cuenca, que los consideramos como potenciales clientes.
- Crecimiento del turismo receptivo y apoyo por parte de los organismos gubernamentales.
- Cuenca se está posicionando como una de las principales ciudades de destino del turismo mundial lo cual incrementará la visita de turistas tanto locales como nacionales e internacionales.
- Tendencia del mercado a mantener un buen estado de salud.
- Exploración de nuevos mercados a nivel nacional e internacional.

DEBILIDADES

- Ubicación Geográfica fuera de la ciudad.
- Temperatura no adecuada en el área de Balnearios.
- Entorno rural no atractivo para el cliente.
- Falta de modernización en infraestructura como complemento de imagen.
- Falta de estructura comercial técnicamente capacitada.
- Falta de procesos organizacionales.

AMENAZAS:

- Creación de hostales a la subida de baños sin regulación.
- Desastres naturales por deslizamiento de tierras.
- Factores naturales con escasez de agua termal.
- Mejoramiento de la infraestructura en el manejo de aguas termales de otros sitios.



- Competencia desleal.
- Creación de nuevos centros recreativos.
- Crecimiento de la infraestructura y servicios de la competencia.

1.7. Estructura Económica

Hostería Durán S.A ha estructurado su patrimonio de acuerdo a sus necesidades contando con capital aportado por los accionistas de la empresa, inversiones financieras, recursos que son colocados a las instalaciones y maquinaria. La empresa cuenta con existencias iniciales de inventarios, compras de materiales que serán incluidos en el proceso productivo, además de consumos y desembolsos realizados que al final serán costeados con el objetivo de determinar el costo del servicio y el resultado de la inversión.

Al 31 de diciembre del 2013, el capital social de la Empresa está constituido por acciones ordinarias y nominativas de US\$ 1,00 cada una distribuidas de la siguiente manera:

Accionistas	Participación (%)	(US dólares)
Sr. Ricardo Samaniego Durán	11,77	37.668
Sra. Fanny Samaniego Durán	11,77	37.668
Sra. Laura Gonzales Ríos	9,00	28.817
Herederos del Sr. Hernán Saldaña Durán	6,31	20.181
Sra. Carmen Durán Castillo	6,15	19.667
Sra. Elva Durán Castillo	6,15	19.667
Sra. Mercedes Abad Peña	6,14	19.647
Otros accionistas, individualmente menores al 3%	42,71	136.696
TOTAL	100,00	320.011

La empresa cuenta con obligaciones bancarias tanto a largo como a corto plazo, considerando como corto plazo o corrientes aquellas deudas



menores o iguales a 12 meses, y como deudas no corrientes las de vencimiento superior a dicho periodo. El principal pasivo financiero corresponde a una obligación bancaria a corto y largo plazo, además de cuentas por pagar a proveedores, obligaciones tributarias y otros.



CAPITULO II

2. MARCO TEÓRICO DEL SISTEMA DE COSTOS BASADO EN ACTIVIDADES (ABC)

2.1. Conceptualización

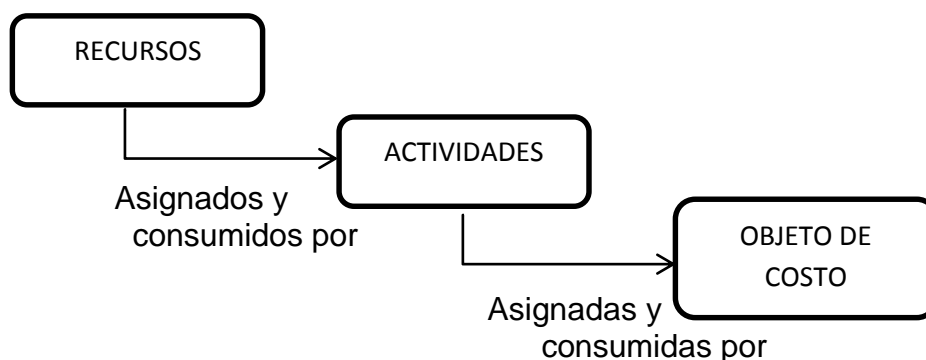
En los últimos años, debido al avance tecnológico y a la competencia de los productos o servicios en el mercado, ha surgido la necesidad de cambiar los sistemas comunes de costos, por lo que se han desarrollado nuevos enfoques que permiten que las empresas reduzcan sus costos y logren ventajas competitivas, siendo uno de éstos el sistema de Costos Basado en Actividades (ABC).

El sistema de Costos Basado en Actividades, conocido por la denominación anglosajona “Activity Based Costing” (ABC) aparece a mediados de la década de los 80 como un aporte ante la falla de los sistemas de costos utilizados para distribuir correctamente los gastos y costos indirectos a los productos o servicios, a diferencia del ABC que identifica que los costos indirectos son asignados no en los productos o servicios, sino en las actividades que se realizan para producir dichos productos o servicios.

Los promotores de este sistema son Robin Cooper y Robert Kaplan, quienes determinaron que el costo de los productos debe comprender el costo de las actividades necesarias para su elaboración.



Carlos Cueva señala que: “el costeo basado en actividades - ABC es una metodología que mide el costo y el desempeño de actividades, recursos y objetos de costos. Los recursos se asignan primero a las actividades; después, los costos de las actividades se asignan a los objetos de costo según su uso”.²



FUENTE: Carlos Cueva
ELABORACIÓN: Autoras

“El sistema de costeo por actividades divide a la organización en actividades. Una actividad representa lo que la empresa hace, el tiempo que gasta en hacerlo, y el producto obtenido. La principal función de una actividad es convertir recursos (materiales, mano de obra y tecnología) en productos. El costeo por actividades identifica las actividades realizadas en una empresa, y determina sus costos y rendimientos.”³

“El costeo ABC determina qué actividades se realizan en cada organización, cuánto cuestan y que valor agregan. La asignación de

² Cuevas, Carlos Fernando; 1980. Contabilidad de Costos: Enfoque Gerencial y de Gestión. 2da edición. Bogotá: Pearson Educación de Colombia, pág. 290

³ Adame, Rafael Antonio; 2000. Tesis Costeo Basado en Actividades (ABC) Conceptos Teóricos y metodología de aplicación, Universidad Autónoma de Nuevo León



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.”⁴

Las empresas de servicios son ideales para la aplicación de un sistema de costos basado en actividades ABC, porque para desarrollar sus actividades en el corto plazo requieren recursos de manera oportuna, utilizando por lo general elementos que no se relacionan directamente con los servicios, lo que impide una medición adecuada para estos costos.

Este sistema de costos es un instrumento útil para la asignación y distribución de los costos indirectos, mediante el análisis de las distintas actividades que desempeña la empresa, estudiando los inductores de costos de cada una de ellas, contribuyendo a que a través de la reducción de costos se alcance mejores niveles de rentabilidad y competitividad en las organizaciones, favoreciendo la toma de

⁴ Zapata, Sánchez Pedro; 2007. Contabilidad de Costos. Mc Graw Hill Interamericana, Bogota-Colombia, pág. 436



decisiones sobre líneas de productos, segmentos de mercado y relaciones con los clientes, que lleve a la obtención del resultado final de la gestión empresarial.

El sistema de costos ABC basa su fundamento en que las distintas actividades que se desarrollan en la empresa son las que consumen los recursos y las que originan los costos, no los productos o servicios, éstos solo demandan las actividades necesarias para su obtención.

El valor agregado de la aplicación del sistema ABC, consiste en los resultados que obtiene la organización, tales como: reducción de los ciclos de tiempo, reducción de los costos y consecuente mejoramiento de calidad e incremento de la productividad.

El sistema de Costos Basado en Actividades nos permitirá:

- Identificar los productos o servicios que generan utilidad o pérdida.
- Identificar actividades que no agregan valor a los productos o servicios.
- Encontrar posibilidades para optimizar costos.
- Mejorar las decisiones estratégicas en su área comercial.

Por tal motivo el sistema de costos ABC permite mayor exactitud en la asignación de los costos de las empresas de acuerdo a las actividades realizadas, mediante el seguimiento del consumo y el control de los recursos a base de indicadores asignables buscando la mejora continua de los procesos actuales y futuros.

A continuación se muestran los conceptos a utilizar en este sistema:



ACTIVIDADES

“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.”⁵

Es un conjunto de tareas o acciones realizadas por una persona o conjunto de personas para satisfacer una determinada necesidad o demanda en la empresa, muestra lo que la empresa hace, los recursos usados, la forma en que distribuye su tiempo, y los resultados obtenidos. A estas actividades se les asigna costos indirectos para que la empresa ofrezca sus productos o servicios a partir de inductores de costos.

Características de las actividades:

- Entrada: La ejecución de una actividad inicia cuando sucede algún evento o acción externa a ella.
- Salida: Una vez que se inició la actividad, esto implica producir algo (producto o servicio), para un cliente. Se conoce también como outputs que son los beneficios tangibles e intangibles entregados a los clientes.
- Consumo de recursos: Una actividad consume recursos para conseguir sus objetivos. Dentro de los recursos están humanos, materiales y financieros.

Dentro de las actividades tenemos la siguiente clasificación:

1. En función de la actuación con respecto al producto.

⁵ Hicks, Douglas T.; 2001. El Sistema de Costos Basado en las Actividades (ABC). Alfaomega, Grupo Editor, México, pág. 44



❖ Actividades a nivel de unidad de producto

Son aquellas que se realizan cada vez que se produce una unidad de producto. El consumo de recursos de estas actividades tiene relación directa con el número de unidades producidas, varían con el volumen de producción.

❖ Actividades a nivel de lote

Son aquellas realizadas cada vez que se fabrica un lote de un determinado producto. Un lote es un conjunto de unidades de un producto que se fabrican a la vez. Con lo cual, los costos o recursos consumidos por estas actividades varían en función del número de lotes procesados, pero son independientes del número de unidades que componen cada lote.

❖ Actividades a nivel de línea

Son aquellas ejecutadas para hacer posible el buen funcionamiento de cualquier línea del proceso productivo. Estas actividades permiten que los diferentes productos sean fabricados y vendidos adecuadamente, pero los costos consumidos son independientes tanto de las unidades producidas como de los lotes procesados.



❖ Actividades a nivel de empresa

Son aquellas que actúan como soporte o sustento general de la organización. Se refieren a las actividades que tienen lugar en los ámbitos administrativos, contables, asesoría laboral, mantenimiento general, etc.

2. Según el ámbito de acción

Esta segunda clasificación de actividades fue propuesta por J. Miller y T. Wollmann en 1985 y distingue las actividades de:

- ❖ Logística: Se refiere al movimiento físico de materiales y productos.
- ❖ Equilibrado de recursos: Garantizan el equilibrio del suministro de materiales, la disponibilidad de trabajo humano y la capacidad física de la planta con respecto a la demanda.
- ❖ Control de calidad de la producción y de los procesos, cambios o modificaciones de actualización en el sistema de información de productos.

3. En función de su capacidad para añadir valor al producto o servicio

Desde el punto de vista interno se entiende como aquellos costos estrictamente necesarios para fabricar adecuadamente el



producto, y externo puede interpretarse como todo costo que haga aumentar el interés del cliente por el producto.

- ❖ Actividades que añaden valor: son las necesarias para obtener el producto o aquellas que hacen aumentar el interés del cliente por el mismo.

Por ejemplo para la empresa en estudio, el recibir al cliente se convierte en la actividad más importante en el área de Alimentos y Bebidas.

- ❖ Actividades que no añaden valor: son aquellas que no influyen sobre el cliente en su apreciación por el producto o cuya eliminación no trae problema alguno para la obtención del producto.

4. Según la frecuencia de ejecución

- ❖ Actividad repetitiva: es aquella que se realiza en forma continua dentro de una organización. Tienen entradas, salidas, y procesamientos consistentes y son manejadas dentro del costo por actividades.⁶
- ❖ Actividad no repetitiva: es aquella que se realiza una sola vez.⁷

⁶ Adame, Rafael Antonio; 2000. Tesis Costeo Basado en Actividades (ABC) Conceptos Teóricos y metodología de aplicación, Universidad Autónoma de Nuevo León

⁷ Ídem.



5. Según la función o área a la que están vinculadas

Esta perspectiva resulta útil cuando se busca un sistema de control que exija el mantenimiento de los centros de responsabilidad:

- ❖ Área de Compras
- ❖ Área de Almacenes
- ❖ Área de Producción
- ❖ Área de Ventas
- ❖ Área de Administración

6. Por su incidencia en la consecución de los factores de éxito

De acuerdo a la consecución de los objetivos establecidos por la empresa, que se han materializado en una serie de acciones que son identificadas mediante unos indicadores denominados factores de éxito.

- ❖ Actividades efectivas: que afectan a la consecución del éxito. Se podrían clasificar críticas y no críticas.
- ❖ Actividades no efectivas: cuya incidencia en la consecución de un factor clave es irrelevante.

CADENA DE VALOR:

Para comprender la aplicación del sistema de costos ABC se debe entender la definición de la cadena de valor como parte fundamental de su aplicación.



Michael Porter señala que: “La cadena de valor es esencialmente una forma de análisis de la actividad empresarial mediante la cual descomponemos una empresa en sus partes constitutivas, buscando identificar fuentes de ventaja competitiva en aquellas actividades generadoras de valor. Esa ventaja competitiva se logra cuando la empresa desarrolla e integra las actividades de su cadena de valor de forma menos costosa y mejor diferenciada que sus rivales. Por consiguiente la cadena de valor de una empresa está conformada por todas sus actividades generadoras de valor agregado y por los márgenes que éstas aportan.”

OBJETOS DE COSTOS

El objeto de costos es aquello que se desea costear, viene a ser el producto o servicio para el cual deseamos medir y asignar los costos incurridos.

INDUCTORES DE COSTOS (COST DRIVERS)

“Según Kaplan (1980) los cost drivers son medidas competitivas que sirven como conexión entre las actividades y sus gastos indirectos de fabricación respectivos y que se pueden relacionar también con el producto terminado. Cada medida de actividad debe estar definida en unidades de actividad perfectamente identificables.

Las medidas de actividad son conocidas como “COST DRIVERS”, causan que los gastos indirectos de fabricación varíen; es decir, mientras más unidades de actividad del “cost driver” específico



identificado para una actividad dada se consuman, entonces mayores serán los costos indirectos asociados con esa actividad.”⁸

“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”.⁹

Son los generadores de costos, que hacen referencia a los factores que motivan costos dentro de las actividades, mismos que son bases de asignación de costos a las actividades y un medio de control.

Una vez que los costos indirectos estén asignados a las actividades, dichos costos deberán ser asignados a los objetos de costos, de acuerdo al número de actividades que demanda cada objeto de costos. De esta manera, a los objetos de costos les son asignados todos los costos indirectos de fabricación.¹⁰

Para poder asignar un costo a un producto o servicio hay que escoger un factor medible e identificable que permita asignar los costos a una actividad, producto o servicio. En definitiva, es buscar los causantes de costos de las actividades o “cost drivers”.

“Las características de los inductores de costos son:

- Relacionan las actividades con los productos.

⁸ Basantes, Myriam Soledad; 2013. Tesis IMPLEMENTACIÓN DEL SISTEMA DE COSTEO ABC EN EL INSTITUTO GEOGRÁFICO MILITAR, INSTITUTO DE ALTOS ESTUDIOS NACIONALES UNIVERSIDAD DE POSTGRADO DEL ESTADO, Quito

⁹ Bendersky, E.; 2002. ABC-ABM GESTION DE COSTOS POR ACTIVIDADES. Editorial Las Ciencias, Paraguay, pág. 49

¹⁰ Molina, O.; 2006. Diseño de un modelo computarizado de costos basados en actividades (ABC). Trabajo de ascenso no publicado. Universidad de Los Andes, Venezuela



- Buscan una relación de causalidad entre consumo de factores y producción obtenida.
- Cada inductor de coste se identifica en función de su mayor o menor nivel de causalidad, siendo aquel elemento que mejor explica la actividad.
- Un buen inductor informa sobre las posibilidades de mejora existentes.”¹¹

Tipos de inductores de costos:

- Inductores de recursos: tienen en cuenta el volumen de actividad. Por ejemplo: m², horas hombre, horas máquina.
- Inductores de actividades: miden el uso de una actividad, para obtener un producto. Por ejemplo: cantidad de pedidos de clientes.

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”. ¹²

Por tanto, es una unidad de la empresa responsable de los costos y gastos en los que incurre para el desarrollo de sus actividades.

¹¹ Moller, Guillermo; Tesis EL SISTEMA DE COSTES BASADO EN LAS ACTIVIDADES IMPLEMENTACION EN UNA BODEGA, Universidad de Valladolid

¹² Bendersky, E.; 2002. ABC-ABM GESTION DE COSTOS POR ACTIVIDADES. Editorial Las Ciencias. Paraguay, pag. 49



En nuestro estudio el centro de costos donde se agrupará todas las actividades es el área de Alimentos y Bebidas.

PRODUCTO

Elemento producido, bien, servicio o actividad como resultado de la interrelación de diferentes procesos.¹³

PROCESO

Es la organización racional de instalaciones, maquinaria, mano de obra, materia prima, energía y procedimientos para conseguir el resultado final.¹⁴

Es la manera cómo se realiza una actividad con una finalidad común.¹⁵

TAREA

Es una combinación de elementos de trabajo u operaciones que componen una actividad, dicho de otro modo es la forma como se realiza la actividad.

¹³ Aguirre, José Gabriel; 2004. Sistema del Costeo. Bogotá: Fundación Universidad de Bogotá Jorge Tadeo Lozano. Disponible en: http://books.google.com.ec/books?id=RI2PObBxzqIC&pg=PA11&dq=ventajas+del+sistema+de+costo+s+abc&hl=es&sa=X&ei=EcVmU7KYDpSmsAS_3oDgCg&ved=0CDMQ6AEwAQ#v=onepage&q=ventajas%20del%20sistema%20de%20costos%20abc&f=false

¹⁴ Basantes, Myriam Soledad; 2013. Tesis IMPLEMENTACIÓN DEL SISTEMA DE COSTEO ABC EN EL INSTITUTO GEOGRÁFICO MILITAR, INSTITUTO DE ALTOS ESTUDIOS NACIONALES UNIVERSIDAD DE POSTGRADO DEL ESTAD. Quito

¹⁵ Chica, Verónica; 2008. Tesis de Sistema de Costos ABC en la Sección de Contabilidad de la Empresa Eléctrica Regional Centro Sur para el periodo 2007-2008, Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas de la Universidad de Cuenca.



RECURSOS

“Elementos económicos usados o aplicados en la realización de actividades. Se refleja en la contabilidad de las empresas a través de conceptos de gastos y costos como sueldos, beneficios, depreciación, electricidad, publicidad, comisiones, materiales, etc.”.¹⁶

Son los factores de producción como mano de obra, activos fijos, energía eléctrica, agua potable, etc. Cada vez que la empresa consume sus recursos estos se ven reflejados en su contabilidad ya sea como costo o gasto.

FUNCIÓN

Una función es una incorporación de las actividades que están relacionadas por un propósito común.

¹⁶ Disponible en: <http://www.revistalogistec.com/index.php/vision-empresarial/385-analisis/1140-la-logistica-y-el-costeo-basado-en-actividades-abc-costing>

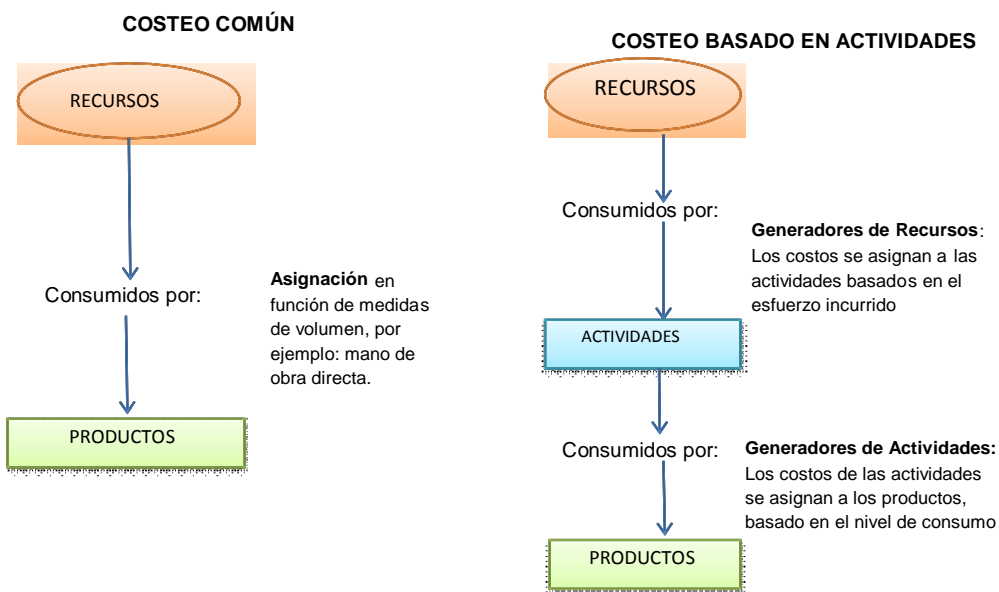


A continuación se presentan las diferencias entre el costeo común y el costeo basado en actividades ABC.

COSTEO COMÚN	COSTEO BASADO EN ACTIVIDADES
Asigna los costos indirectos de fabricación usando como base horas hombre o volumen de producción.	Asigna los costos indirectos de fabricación en función de los recursos consumidos por las actividades.
Los productos son los que consumen los costos.	Las actividades consumen los costos, los productos consumen actividades.
Da una visión departamental de los costos de la empresa, esto dificulta las acciones de reducción de costos.	Facilita una visión de los costos a través de las actividades consumidas.
Sólo calcula costos de los productos.	Administra el valor de los productos y mejora procesos.
Es una herramienta interna de control.	Orientada al exterior, capaz de generar valor.

FUENTE: Recopilación de información

ELABORACIÓN: Autoras



FUENTE: Recopilación de datos

ELABORACIÓN: Autoras

2.2. Características

- Analiza la cadena de valor para ver las actividades que no aportan valor con el fin de eliminarlas y ser competitivos.
- Es un sistema de gestión “integral”, que permite obtener información de medidas financieras y no financieras para una gestión óptima de los costos en la empresa.
- Permite establecer el flujo de actividades, de tal forma que se evalúen cada una por separado y se valore la necesidad de su incorporación al proceso de forma conjunta.
- Proporciona herramientas de valoración objetivas de asignación de costos.¹⁷

¹⁷ Pico, Mishell. Sistema de costeo ABC Contabilidad de Costos - 2009 [Consultado Mayo 2014]. Pág.4 , Disponible en internet: <http://www.slideshare.net/mspico/sistemas-de-costeo-abc>



2.3. Objetivos

Los objetivos fundamentales del Sistema de Costos Basado en Actividades son:

- Medir los costos de los recursos consumidos al desarrollar las actividades en una empresa para lograr mayor exactitud en la asignación de los mismos a los productos o servicios.
- Repartir los costos indirectos a las actividades que los originan, para su posterior asignación a los productos.
- Medir el desempeño de las actividades que se ejecutan en una empresa que permita eliminar el desperdicio en actividades operativas que no aportan ningún valor.
- Suministrar herramientas para la planeación estratégica de la empresa, determinación de precios, control y reducción de costos y toma de decisiones estratégicas.¹⁸

2.4. Importancia

Es una herramienta de gestión gerencial que aporta un seguimiento entre las actividades que generan costo, orientada a que la empresa elimine actividades innecesarias que ocasionan desperdicios, mediante la revisión de sus procesos tradicionales para lograr así, una correcta asignación de los costos a los productos o servicios, permitiéndole competir exitosamente en el mercado.

¹⁸ Aguirre, José Gabriel; 2004. Sistema de Costeo, Colección Estudios de Contaduría. Bogotá, pág. 96
ANA GABRIELA CARMONA VERA
EVA CRISTINA MEJÍA CUESTA



Este sistema les proporciona un mejor entendimiento de la estructura de costos del producto y de sus generadores, analizando los costos asignados a las actividades que realmente los generan, la contribución de los gastos indirectos y de la rentabilidad de productos específicos al costo y mayor precisión en la asignación de costos a los productos.¹⁹

El sistema de costos ABC es idóneo para empresas que cumplan las siguientes características:

- Empresas en las cuales sus productos o servicios incurren en grandes cantidades de costos indirectos de fabricación siendo representativos dentro de los costos totales.
- Empresas que cuentan con un alto volumen de costos fijos, que tienen una amplia y variada gama de productos, procesos de producción o servicios pudiendo tener procesos o actividades similares entre sus objetos de costo.
- Aquellas en las que existe un gran número de canales de distribución y de compradores que originan la necesidad de emprender actividades de ventas muy diferenciadas.
- Empresas en donde existe la necesidad de precisión respecto al costo de los productos o servicios.

2.5. Ventajas y Desventajas

Ventajas

¹⁹ Disponible en: <http://www.empresayeconomia.es/costeo-abc-actividades-como-tema-central.html>
ANA GABRIELA CARMONA VERA
EVA CRISTINA MEJÍA CUESTA



- Busca la optimización de las actividades y los recursos.
- Permite determinar cuánto cuesta una determinada actividad dentro de la empresa.
- Facilita el acceso de los administradores a la información sobre costos relevantes.
- Ayuda a entender el comportamiento de los costos de la organización, permitiendo hacer proyecciones de tipo financiero ya que informa sobre el incremento o disminución en los niveles de actividad.
- Permite el análisis de rentabilidad por producto, servicio, cliente, etc.
- Facilita la eliminación de actividades que no generan valor.
- Ayuda a la toma de decisiones gerenciales, cuando se conoce cuanto representa en términos de costos y rentabilidad cada bien o servicio producido.
- Es fácil y sencillo porque se basa en hechos reales y es totalmente subjetivo de tal manera que no puede ser manipulado dado que está basado en las actividades.
- Proporciona medidas más precisas acerca de los inductores de costo.
- Determina bienes o servicios que generan mayor contribución al negocio.
- Facilita el mejor control y administración de los Costos Indirectos de Fabricación.
- Mide el desempeño de los empleados y departamentos, asimismo identifica el personal requerido por la empresa.

Desventajas



- Algunos costos identificados con productos específicos son omitidos del análisis.
- Un sistema ABC es muy caro de desarrollar e implementar, y consume mucho tiempo de trabajo.
- Requiere mayor esfuerzo y capacitación para lograr una implementación adecuada.
- La elección de los inductores del costo queda a elección de quienes lo implementan.
- Consume gran parte de los recursos en las fases de diseño e implementación.
- Lo que dificulta la implantación del ABC es la determinación del perímetro de actuación y el nivel de detalle en la definición de la actividad.
- A pesar de ser el sistema de costos más preciso nunca se logra obtener el costo exacto de los productos o servicios porque existen gastos a última hora que no pueden dividirse adecuadamente.²⁰

2.6. Clasificación de los elementos del costo

Los elementos del costo se clasifican de la siguiente manera:

Materiales Directos:

Estos materiales influyen directamente en el producto que se está fabricando; tienen la característica de ser fácilmente medibles en la cantidad que forma parte del artículo terminado, su costo es determinado sin dificultad y aplicado al costo total de un producto.

²⁰ Disponible en: http://www.slideshare.net/henry_tucto/costos-abc



La materia prima es el costo de fabricación variable.

Mano de Obra Directa:

Es el valor del trabajo realizado por los operarios que contribuyen al proceso productivo. Son los trabajadores que intervienen directamente en la fabricación de los productos, ya sea manualmente u operando máquinas que transforman las materias primas en productos terminados. La remuneración de estos trabajadores, es lo que constituye el costo de mano de obra directa.

Lo primero que debe decidir la empresa en relación con su fuerza laboral es que parte corresponde a producción, administración y ventas.

Costos Indirectos de Fabricación:

Este tipo de costos son de asignación indirecta, por lo tanto requiere de bases de distribución. A estos costos se les suma los materiales indirectos y la mano de obra indirecta, que no son fácilmente identificables, y no puede calcularse con exactitud el monto que corresponde a cada producto.

Materiales indirectos

Este tipo de materiales son de difícil cuantificación en el producto.



Mano de obra Indirecta

Son aquellos trabajadores que desempeñan labores indirectas de aseo, vigilancia, mantenimiento, supervisión, mecánicos, etc. La remuneración de estos trabajadores de producción se denomina mano de obra indirecta y se incluye dentro de los costos indirectos de fabricación.

Debe excluirse del costo de mano de obra directa, a oficinistas de producción, trabajo indirecto, tiempo ocioso, tiempo dedicado a labores que no son de manufactura y recargo por horas extras.

Costos Indirectos Varios:

Son rubros que no se ubican en los materiales indirectos ni en la mano de obra indirecta, como las depreciaciones, seguros, el consumo de energía eléctrica, agua, arriendos, impuestos, suministros, etc.²¹

2.7. Proceso metodológico de aplicación

1. IDENTIFICACIÓN DE LAS ACTIVIDADES

Como su nombre lo indica, este sistema de costos se basa en las actividades, por lo tanto, el primer paso consiste en identificar correctamente las actividades que se desarrollan en la empresa donde se desea aplicar el mismo.

²¹ Disponible en: http://dspace.ups.edu.ec/bitstream/123456789/955/8/Capitulo_3.pdf



En esta etapa se evitará la descripción de todas las actividades, teniendo en cuenta solo aquellas que son significativas, analizando las que agregan o no valor, una actividad agrega valor a un servicio cuando su eliminación o disminución afecta negativamente la satisfacción de los consumidores y cuando no agregan valor se debe eliminarlas o reducirlas con el fin de obtener ahorro de tiempo y dinero que contribuya a la reducción de costos.

Definimos los conceptos que nos serán de utilidad para el análisis de las actividades

- Actividades necesarias que agregan valor (ANAV): Estas son actividades que se pueden recuperar en el precio del producto o servicio, por las que el cliente está dispuesto a pagar.
- Actividades necesarias que no Agregan Valor (ANAV): Son las que se deben desarrollar como parte del negocio, pero que no adicionan valor para el cliente en función del producto o servicio.
- Actividades innecesarias que no Agregan Valor (AINAV): Son actividades que suponen desperdicios porque no agregan valor y no son parte de la existencia del negocio.

De las actividades que consideramos relevantes se requiere obtener información acerca de sus características, la cantidad de recursos que consume, el tiempo total de cada persona en cada actividad, los equipos relacionados con las actividades, entre otras.



Las actividades representan acciones o trabajos realizados por los empleados, la lista de las actividades determinadas tiene el nombre de Inventario de Actividades.

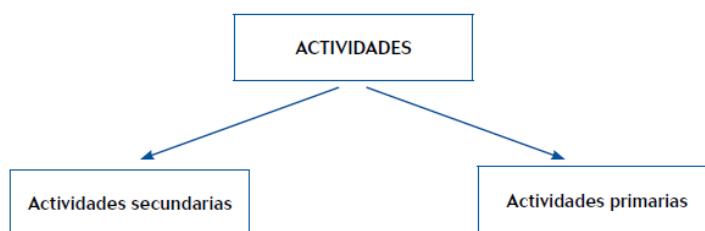
Existen algunas técnicas o herramientas que permiten recopilar las actividades, entre estas tenemos:

- a) Entrevistas y conversaciones con el responsable y trabajadores del área.
- b) Cuestionarios dirigidos al responsable y trabajadores del área, y
- c) Verificación del vínculo entre actividades que se ejecutan.

2. CLASIFICACIÓN DE LAS ACTIVIDADES EN PRINCIPALES Y AUXILIARES

Posteriormente a la identificación de las actividades se procede a establecer la clasificación de las mismas en primarias o principales y auxiliares o secundarias. Las primarias se relacionan directamente con el objeto de costos de la empresa y, en determinadas ocasiones, requieren la realización de otras de carácter secundario o de apoyo que deberán ser objeto de un reparto de sus costos entre el resto de actividades

La base para clasificar las actividades son los atributos.



FUENTE: Recopilación de información

ELABORACIÓN: Autoras

- a) Actividad primaria: son las que contribuyen directamente al objeto de costos final, como un producto o un servicio.

- b) Actividad secundaria: son las que sirven de apoyo a las actividades primarias.

Los atributos definen y describen las actividades, convirtiéndose en la base para la clasificación de las mismas que facilite el logro de los objetivos gerenciales, tales como la determinación del costo del producto o servicio, la mejora continua y el manejo de la calidad.

3. MAPA Y DICCIONARIO DE ACTIVIDADES

Consiste en detallar cada paso del proceso de venta del producto o prestación del servicio hasta que se termina el mismo, para lograr la satisfacción del cliente.

En este punto, resulta apropiado enlazar la información recopilada relacionada con las actividades. Primeramente, se elaborara un mapa de actividades por centro de costos, en el



que se representara gráficamente los vínculos entre las actividades que se llevan a cabo en el área, y entre aquéllas realizadas en otras áreas pero que mantienen una cierta relación, presentando cada una con su codificación respectiva.

Además, se confecciona un diccionario que muestra la definición, objetivos y tareas principales de cada actividad, que sirva como medio claro de unificación de conceptos para una mejor comprensión de cada una de las actividades.

4. IDENTIFICACIÓN DEL CENTRO DE COSTOS

En este paso se define el área de la empresa responsable de los costos y gastos en los que se incurre para el desarrollo de las actividades.

5. IDENTIFICACIÓN DE LOS RECURSOS DEL CENTRO DE COSTOS

Los recursos representan la base del modelo de Costos Basado en Actividades ABC.

Un recurso es una agrupación homogénea y diferenciada de costos existentes que realizan una función similar como en el caso de personal, que tienen un perfil similar de trabajo. La suma de todos los recursos de este modelo es igual al costo total de una organización en un tiempo establecido. El sistema ABC hace un mapa económico que va desde el costo de los recursos a las actividades, utilizando inductores de costos de



recursos. Los inductores de costos o factores de asociación de los recursos vinculan los costos con las actividades realizadas.

Finalizada la identificación del centro de costos, es importante recalcar el tratamiento que se dará a los componentes de costos principales: costos directos y costos indirectos de fabricación.

Para esta fase nos apoyamos en las cuentas contables que se manejan en el Libro Mayor o en los registros contables, que acumulan costos directos (materia prima y mano de obra) y costos indirectos de fabricación.

Los costos directos no forman parte del costo de las actividades, ya que son atribuidos fácil y directamente a los objetos de costos, mientras que los costos indirectos por su naturaleza no pueden atribuirse claramente a los objetos de costos, por lo que su asignación se da por medio de las actividades.

6. DETERMINACIÓN DE LOS INDUCTORES DE COSTO DE LOS RECURSOS PARA ASIGNARLOS A LAS ACTIVIDADES

En este paso resulta importante precisar y definir los inductores de costos o cost driver, teniendo como base las actividades identificadas, que son unidades de medida y control para establecer la relación entre las actividades y los productos, siendo los que mejor representen al costo y su distribución. Pueden ser expresados en porcentajes, minutos, horas



máquina, horas hombre, kilogramos, número de empleados, etc.

Dependiendo del número y tipo de actividad, los inductores de costos serán distintos para cada una, su elección se puede hacer de acuerdo a como se consumen los recursos y como puede ser transferido su costo al generador de actividad y de este, al producto o servicio final.

Estos criterios son los que harán que la asignación de recursos sean lo más real posible.

7. RELACIÓN DE LOS COSTOS DE LOS RECURSOS CON LAS ACTIVIDADES

Una vez identificadas las actividades, organizadas en los respectivos centros de costo y establecidos los componentes de costos principales, se debe identificar las relaciones entre las actividades y los recursos, esto quiere decir definir que costos pertenecen a las respectivas actividades, mediante los inductores de costo seleccionados.

8. ASIGNACIÓN DE RECURSOS HACIA LAS ACTIVIDADES

Uno de los fundamentos del sistema de costos ABC radica en que las actividades consumen los recursos de la empresa y los productos o servicios consumen actividades y no recursos, a excepción de los costos directos.



Una vez determinado los porcentajes de asignación de los recursos, se procede a repartir el costo de cada uno de ellos entre las diferentes actividades, obteniendo de esta forma el costo incurrido por la realización de cada actividad dentro del centro de costos.

9. IDENTIFICACIÓN DE LOS OBJETOS DE COSTOS

Es el producto o servicio final como resultado de una actividad, o cadena de actividades.

10. SELECCIONAR INDUCTORES DE COSTO DE LAS ACTIVIDADES QUE VINCULAN LOS COSTOS DE LAS ACTIVIDADES CON LOS OBJETOS DE COSTOS.

La vinculación entre actividades y objetos de costos, se consigue utilizando inductores de costo de las actividades, estos son una medida cuantitativa del resultado de una actividad.

La elección de un inductor de costo de una actividad refleja un problema entre la exactitud y el costo de medición. Debido al gran número de vínculos existentes entre actividades y productos o servicios, es necesario reducir el número de inductores de costos en las actividades, por tanto se puede elegir entre tres tipos de inductores:



Inductores de transacción

Estos se utilizan cuando todos los resultados requieren las mismas demandas de una actividad. Cuenta la frecuencia con la que se repite una actividad.

Por ejemplo: el número de hojas de pedido de materia prima.

Inductores de duración

Según la cantidad de tiempo necesario para realizar una actividad. Estos inductores deberían utilizarse cuando existen variaciones relevantes en la cantidad de actividad requerida para productos diferentes.

Por ejemplo: minutos requeridos en lavar la vajilla.

Inductores de intensidad

Hacen un cargo directo de los recursos utilizados cada vez que se realiza una actividad. Los inductores de intensidad son los más exactos, pero son los más difíciles de aplicar y solo deberían utilizarse cuando los recursos asociados a una actividad son difíciles y variables.

Por ejemplo si un producto requiere un ajuste especial y personal caro para el control de calidad.

11. ASIGNACIÓN DEL COSTO DE LAS ACTIVIDADES HACIA LOS OBJETOS DE COSTOS



La asignación de costos a los diferentes objetos de costos, es el problema más importante de cualquier sistema de costos. Además, es un problema inevitable ya que la organización necesita tener información confiable y exacta sobre el costo de sus productos o servicios, para una correcta toma de decisiones.

En esta etapa se procede a realizar el cálculo unitario de cada uno de los productos, una vez obtenidos los costos indirectos de fabricación, obteniendo los otros componentes del costo, como lo son la materia prima y la mano de obra directa.



CAPITULO III

3. PROPUESTA DEL SISTEMA DE COSTOS BASADO EN ACTIVIDADES ABC APLICADO A LA HOSTERÍA DURÁN S.A. EN EL ÁREA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

3.1. Situación actual

Dentro de la HOSTERÍA DURÁN S.A se observó la ausencia de un sistema de costos que permita un adecuado control de los mismos en cada etapa del proceso productivo, generando desconocimiento de los datos reales respecto a los costos indirectos de producción.

El propósito de un sistema de costos es determinar el costo unitario de los productos, mediante la suma de los costos directos e indirectos. Los procedimientos utilizados por la empresa para la asignación de los costos indirectos a los productos se realiza utilizando una tasa del 10% del costo de la materia prima, y el resto se los trata como gastos que no se distribuyen para cada área, sin tomar en cuenta la diversidad de productos de acuerdo a su tamaño o complejidad, así como las diferencias en la elaboración de cada uno, ya que un producto puede requerir mayor esfuerzo o tiempo al llevarlo a cabo comparándolo con otro, ocasionando que existan distorsiones en la determinación de su costo real.

Actualmente debido a la mayor competitividad de los mercados, los ciclos de vida más cortos de los productos o servicios, los avances tecnológicos y los clientes cada vez más exigentes, se evidencia que la falta de determinación de costos exactos suministra información que no contribuye para lograr el éxito de la empresa.

Luego de determinar que la asignación adecuada de los costos indirectos es el problema más importante de esta empresa, debido a que no se



puede saber con exactitud el consumo realizado en el área de alimentos y bebidas, es necesario proponer un nuevo método de costeo que permita tener un acercamiento más preciso entre los costos y la producción, pues la organización necesita tener información confiable, oportuna y lo más exacta posible sobre el costo de sus productos, para una correcta toma de decisiones.

Considerando la importancia de la actividad de servicios turísticos en la economía mundial, la contabilidad de costos no puede pasar desapercibida en esta empresa; por lo que el mecanismo que podría ayudar a solucionar este problema es el Sistema de Costos Basado en Actividades que es una buena opción para determinar los costos indirectos y asignarlos a cada actividad en el proceso productivo tanto para bienes como para servicios, encaminado a elevar los niveles de eficiencia y competitividad de la actividad empresarial.

3.2.Propuesta del Sistema de Costos Basado en Actividades ABC aplicado a la Hostería Durán S.A. en el área de Alimentos y Bebidas

ANTECEDENTES

Llevadas a cabo las observaciones y entrevistas respectivas al personal de la empresa, se determinó la necesidad de desarrollar una propuesta de un sistema de costos que permita asignar de manera adecuada los costos indirectos al área de Alimentos y Bebidas de la Hostería Durán S.A., enfocándonos en el sistema de Costos Basado en Actividades, para lo cual previamente se ha fundamentado teóricamente los conceptos que permitirán una mejor comprensión del proceso a seguir para la aplicación del mismo.



PROPÓSITO

El propósito principal de nuestro tema de investigación es proponer un sistema de costos que contribuya para que en la empresa en estudio exista el control de los costos indirectos de fabricación en el área de Alimentos y Bebidas, esto se logrará utilizando el sistema de Costos Basado en Actividades el cual, asigna estos costos en función de los recursos consumidos por las actividades, lo que permitirá eliminar actividades innecesarias que generan desperdicios a la empresa, mejorando sus decisiones estratégicas al prestar sus servicios al menor costo para maximizar sus utilidades.

BENEFICIARIOS

Los principales beneficiarios serán: el gerente general, que mediante este sistema podrá tomar decisiones gerenciales efectivas; el área contable y de costos, que podrá entregar información financiera confiable a sus directivos; el personal del área de Alimentos y Bebidas, porque podrán optimizar su trabajo aprovechando el tiempo en realizar actividades que aporten beneficios a su empresa y por último los lectores de esta tesis que servirá como guía para futuros trabajos de investigación y como fuente de consulta.

En este capítulo, expondremos un procedimiento metodológico que hará más entendible la propuesta de aplicación del sistema de Costos Basado en Actividades en el área de Alimentos y Bebidas de la Hostería Durán S.A. para el periodo 2013.

A continuación se presenta la aplicación práctica con los pasos propuestos para este sistema:



1. IDENTIFICACIÓN DE LAS ACTIVIDADES

Este paso consiste en identificar correctamente las actividades que se desarrollan diariamente en el área de Alimentos y Bebidas, para lo cual se recorrió el área junto a la Auxiliar de Costos, comprendiendo cada una de las fases del proceso y elaborando un listado de las actividades generales que se estaban realizando, para posteriormente solicitar información más detallada sobre cada una de las actividades que previamente se habían descrito, mediante entrevistas con miembros del área.

Siguiendo este procedimiento, las actividades elementales que se identificaron en el proceso se exponen a continuación:

HOSTERÍA DURÁN S.A. ALIMENTOS Y BEBIDAS INVENTARIO DE ACTIVIDADES AÑO 2013

ACTIVIDAD
Planificación de los menús del día.
Gestionar la materia prima con bodega.
Recepción del cliente.
Entrega de carta y toma de pedido.
Entrega del pedido del cliente.
Pago de la factura en la mesa.
Retiro de la vajilla.
Limpieza de la mesa.
Montaje de platos.
Lavado y pulido de vajillas y cubiertos.
Limpieza de cocina.



En seguida se analizan las actividades que agregan o no valor a la empresa, observando que todas son necesarias para lograr la satisfacción del cliente, por lo cual ninguna de ellas debe ser eliminada.

HOSTERÍA DURÁN S.A.
ALIMENTOS Y BEBIDAS
ANÁLISIS DE LAS ACTIVIDADES
AÑO 2013

ACTIVIDADES	ANAV	ANNAV	AINAV
Planificación de los menús del día.		X	
Gestionar la materia prima con bodega	X		
Recepción del cliente		X	
Entrega de carta y toma de pedido		X	
Entrega del pedido del cliente	X		
Pago de la factura del servicio	X		
Retiro de la vajilla		X	
Limpieza de la mesa		X	
Montaje de platos		X	
Lavado y pulido de vajillas y cubiertos		X	
Limpieza de cocina		X	

ANAV: Actividades necesarias que agregan valor

ANNAV: Actividades necesarias que no Agregan Valor

AINAV: Actividades innecesarias que no Agregan Valor

Entre las actividades necesarias que agregan valor y que son recuperadas en el precio del producto están: Gestionar la materia prima con bodega, entrega del pedido del cliente y el pago de la factura del servicio.



Entre las actividades necesarias que no Agregan Valor, pero deben desarrollarse como parte del negocio están: Planificación de los menús del día, recepción del cliente, entrega de carta y toma de pedido, retiro de la vajilla, limpieza de la mesa, montaje de platos, lavado y pulido de vajillas y cubiertos y la limpieza de la cocina.

2. CLASIFICACIÓN DE LAS ACTIVIDADES EN PRINCIPALES Y AUXILIARES

Posteriormente a la identificación de las actividades se procede a establecer la clasificación de las mismas en primarias o principales y auxiliares o secundarias.

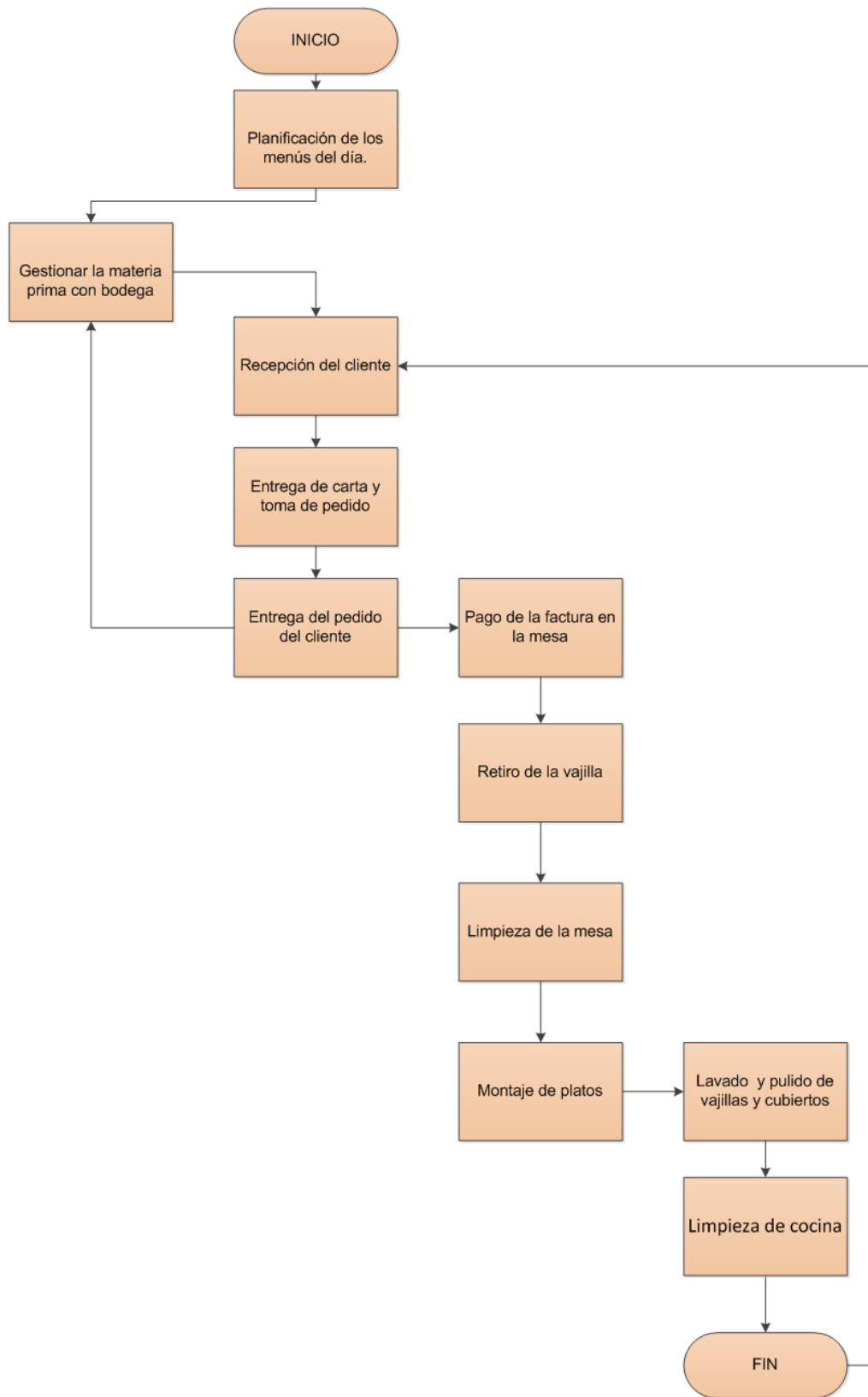
HOSTERÍA DURÁN S.A. ALIMENTOS Y BEBIDAS CLASIFICACIÓN DE LAS ACTIVIDADES AÑO 2013

ACTIVIDAD	CLASIFICACIÓN
Planificación de los menús del día.	Auxiliar
Gestionar la materia prima con bodega	Principal
Recepción del cliente	Auxiliar
Entrega de carta y toma de pedido	Auxiliar
Entrega del pedido del cliente	Principal
Pago de la factura del servicio	Principal
Retiro de la vajilla	Auxiliar
Limpieza de la mesa	Auxiliar
Montaje de platos	Auxiliar
Lavado y pulido de vajillas y cubiertos	Auxiliar
Limpieza de cocina	Auxiliar

3. MAPA Y DICCIONARIO DE ACTIVIDADES

ANA GABRIELA CARMONA VERA
EVA CRISTINA MEJÍA CUESTA

/2014





El mapa de actividades muestra las fases que se siguen para brindar el servicio de alimentos y bebidas, indicando que diariamente se realiza el pedido de materia prima para los menús establecidos para el día, observando posteriormente que el proceso se repite varias veces desde la actividad ABA3 de Recepción del cliente.

Además dado el caso de que un cliente pida un producto para el cual cierta materia prima se haya terminado, el pedido a bodega se lo realiza de forma inmediata para brindar un servicio satisfactorio y de calidad al cliente.

DICCIONARIO DE ACTIVIDADES

Consiste en detallar cada paso del proceso de venta del producto para lograr la satisfacción del cliente.

A continuación se describen las actividades identificadas en el área de alimentos y bebidas siguiendo el orden citado anteriormente:

Planificación de los menús del día.

Se realiza la proyección de platos que serán destinados al desayuno y almuerzo del día, además en base a la experiencia se programa la materia prima necesaria para la elaboración de platos a la carta. El objetivo perseguido en esta actividad es contar con la materia prima de amplio menú, que permita cubrir las necesidades del cliente relacionadas con la demanda de alimentos durante todo el día.

Esta actividad está compuesta por las siguientes tareas:



1. Selección de la materia prima a utilizar en el día.
2. Revisar la materia prima existente en cocina.

Gestionar la materia prima con bodega

Esta actividad abarca un proceso que se inicia una vez que se ha determinado la materia prima a utilizarse en el día, posteriormente se procede a llenar la respectiva "Hoja de pedido", dicha hoja es enviada a bodega. El objetivo fundamental es abastecer de materia prima a la cocina.

Las tareas de esta actividad son:

1. Recepción de requerimiento de materia prima.
2. Llenar la "hoja de pedido" en la cocina
3. Entrega de la hoja a bodega.
4. Se realiza el "Egreso de bodega" de la materia prima
5. Recepción de la materia prima en la cocina.

Recepción del cliente

Esta actividad consiste en dar una bienvenida cordial a los clientes, invitarlos a tomar asiento en una de las mesas, indicando quien será el encargado de atenderle. El objetivo de esto es brindarle en primera instancia una buena atención para que el cliente se sienta a gusto.

Tareas:

1. Saludar al cliente
2. Acompañar al cliente a la mesa.



Entrega de carta y toma de pedido

Esta actividad implica la entrega de la carta con la descripción de los platos que se ofrecen en el área y apuntar el pedido del cliente. El objetivo es dar a conocer al cliente las opciones para su degustación y conocer la selección de platos que ha realizado el mismo para su posterior elaboración.

Tareas:

1. Entrega de carta.
2. Se le brinda al cliente un tiempo oportuno para que seleccione su pedido.
3. Se anota el pedido realizado.
4. Pasar el pedido a cocina

Entrega del pedido del cliente

En esta actividad se elabora los pedidos de los clientes de los platos que se ofrece. El objetivo de esta actividad es satisfacer las necesidades del cliente, sirviéndole el pedido de su elección.

Para lograr esta actividad se realizan las siguientes tareas:

1. Preparación del plato
2. Recoger el plato preparado de cocina
3. Servir al cliente en la mesa



Pago de la factura en la mesa

En esta actividad se realiza la factura respectiva de los alimentos consumidos por el cliente, la cual es entregada en su mesa para su cancelación. El objetivo es que se reciba el pago respectivo de los productos y que el cliente se sienta atendido hasta el fin del servicio.

Tareas:

1. Entrega del pedido de alimentos a recepción
2. Elaboración de la factura
3. Entrega de la factura al cliente en la mesa
4. Entrega del dinero a recepción

Retiro de la vajilla

Una vez que el cliente se ha retirado, se procede a retirar la vajilla y demás utensilios que se hayan utilizado en el servicio. El objetivo es retirar todo lo utilizado para su posterior limpieza.

Tareas:

1. Se recoge toda la vajilla y utensilios de la mesa.
2. La vajilla y utensilios se trasladan a cocina.

Limpieza de la mesa

En esta actividad se realiza la limpieza de las mesas. Su objetivo es mantener las mesas en óptimas condiciones de limpieza para que el cliente se sienta en un ambiente cálido con una buena imagen del área.



Tareas:

1. Limpiar las mesas
2. Limpiar las sillas
3. Limpiar el suelo

Montaje de platos

Esta actividad consiste en colocar en la mesa los platos, cubiertos, copas y servilletas para recibir a un nuevo cliente. El objetivo de esto es que la mesa esté debidamente preparada para el recibimiento de los clientes.

Tareas:

1. Se coloca un mantel limpio.
2. Se coloca platos, cubiertos, copas y servilletas.

Lavado y pulido de vajillas y cubiertos

En esta actividad se realiza el lavado y pulido de toda la vajilla y cubiertos utilizados. El objetivo es tener limpia la vajilla para prestar un nuevo servicio.

Tareas:

1. Se ingresa la vajilla y cubiertos a la máquina de lavado.
2. Se retira la vajilla y cubiertos de la máquina.
3. Se pule la vajilla y cubiertos.
4. Se guarda la vajilla y cubiertos en su respectivo mueble.



Limpieza de cocina

Para la Hostería mantener limpia e higiénica la cocina es de trascendental importancia. Se identificó una actividad específica para ello que implica limpiar los materiales, muebles, y zona de trabajo de la cocina a medida que se preparan los alimentos. El objetivo de esta actividad es por tanto mantener la zona de trabajo y los utensilios de cocina en las mejores condiciones higiénicas para realizar bien el trabajo.

Tareas:

1. Limpiar utensilios
2. Limpiar muebles (una vez finalizado el trabajo)
3. Limpiar el suelo de la cocina

4. IDENTIFICACIÓN DEL CENTRO DE COSTOS

En este paso se define el área de la empresa responsable de los costos y gastos en los que se incurre para el desarrollo de las actividades que serán distribuidos por el sistema de costos ABC.

Para las actividades que hemos especificado anteriormente se identifica como centro de costos al área de Alimentos y Bebidas.

5. IDENTIFICACIÓN DE LOS RECURSOS DEL CENTRO DE COSTOS

Toda empresa al realizar sus actividades consume una serie de recursos para lograr los objetivos propuestos.



En nuestro estudio, para identificar los recursos se partió del plan de cuentas de la empresa, se utilizan los costos históricos por ser la información que se tiene disponible para la aplicación durante el año 2013, utilizando por tanto datos anuales para obtener el costo de los productos y debido a que es la información más confiable que se puede obtener.

Los recursos identificados en la Hostería objeto de la presente investigación son los siguientes:

**HOSTERÍA DURÁN S.A.
ALIMENTOS Y BEBIDAS
RECURSOS CONSUMIDOS EN EL CENTRO DE COSTOS
AÑO 2013**

COSTOS DIRECTOS
Materia prima
Mano de obra
COSTOS INDIRECTOS
Mano de obra
Depreciación de activos fijos
Menaje y lencería
Agua potable
Energía eléctrica
Gas
Mantenimiento

A continuación se expone una breve explicación de cada uno de los costos mencionados:



MATERIA PRIMA DIRECTA

La materia prima se refiere a los ingredientes que forman parte del costo de cada plato, para efectos de esta tesis la materia prima no forma parte del costo de las actividades, ya que esta puede ser distribuida directamente a los objetos de costos.

En nuestro caso contamos solamente con materia prima directa, en vista de que el área de Alimentos y Bebidas nos proporcionó las recetas estándar que son formatos que detallan los ingredientes, cantidad en cuanto a peso y tamaño y costos de los ingredientes de cada producto ofrecido en el área.

MANO DE OBRA DIRECTA

La mano de obra directa para el área de Alimentos y Bebidas es el costo de los sueldos y salarios y los beneficios sociales directamente atribuibles para los trabajadores responsables de elaborar los platos a partir de las materias primas. En este caso son los pertenecientes a los sous chef, chef y ayudante de cocina.

MANO DE OBRA INDIRECTA

Dentro del rubro de mano de obra indirecta hemos considerado el valor que se paga a los empleados dentro de la empresa que no están directamente involucrados en la elaboración de los platos, tal es el caso del Gerente del área, la contadora, la auxiliar de costos y la recepcionista.

Los rubros que se consideran dentro del costo de la mano de obra son los siguientes:

COSTOS DE LOS SUELDOS Y SALARIOS: Sueldos y salarios, horas extras, comisiones y bonos.



BENEFICIOS SOCIALES: Décimo tercer sueldo, décimo cuarto sueldo, fondos de reserva y aporte patronal. (Ver anexo 1, 2 y 3)

DEPRECIACIÓN DE ACTIVOS FIJOS

La depreciación es un costo fijo y que corresponde a la pérdida de valor por el desgaste que tienen los activos fijos utilizados en el proceso productivo por el transcurso del tiempo o porque se vuelven obsoletos dentro de Alimentos y bebidas durante el período analizado.

La empresa nos facilitó el listado de activos fijos con los que cuenta el área, calculándose el costo de la depreciación de los activos por el método de línea recta, mediante los porcentajes establecidos en el Reglamento de aplicación de la Ley de Régimen Tributario Interno en el año 2013.

El área de alimentos y bebidas mantiene como activos fijos el edificio, equipos de computación, instalaciones, muebles y enseres y equipos.

El valor correspondiente a la depreciación del edificio se distribuyó mediante los metros cuadrados utilizados por el centro de costos. (Ver anexo 4 y 5)

MENAJE Y LENCERÍA

Se refiere al conjunto de elementos que brindan confort y facilitan el servicio al cliente. Dentro del menaje tenemos: cristalería, utensilios de cocina (ollas, cucharones, cuchillos, bandejas) platos, jarras, vasos, cubiertos. Los artículos de lencería son: manteles, uniformes del personal. El costo de este elemento es un valor específico para el área. (Ver anexo 6)



AGUA POTABLE

Este centro de costos tiene dos medidores de agua potable de los cuales se ha obtenido el valor mensual consumido y para obtener el costo para el área se consultó con el Sr. Carlos Crespín encargado de los medidores, quien supo decirnos que se estima que del medidor N° 1810 se utiliza un 20% y del N° 2115897 un 45% para esta área. (Ver anexo 7)

ENERGÍA ELÉCTRICA

La empresa cuenta con un medidor de energía eléctrica para el área, describimos los kilovatios consumidos cada mes con su costo unitario, y su consiguiente costo total. (Ver anexo 8)

GAS

La determinación del costo de este elemento se lo realizó mediante el número de cilindros adquiridos durante el año 2013 para el área, especificando el valor y la medida en kilogramos de cada cilindro. (Ver anexo 9)

MANTENIMIENTO

El costo por este rubro se refiere al mantenimiento de edificios, instalaciones y equipos de la Hostería. La distribución al área se determinó según los metros cuadrados del centro de costo, comparados con el total de metros cuadrados de la hostería. (Ver anexo 10)



A continuación se presenta el resumen de costos indirectos incurridos en Alimentos y Bebidas durante el año 2013 para su posterior asignación a cada una de las actividades determinadas.

HOSTERÍA DURÁN S.A.
ALIMENTOS Y BEBIDAS
COSTOS INDIRECTOS INCURRIDOS
AÑO 2013

RECURSO	VALOR
MANO DE OBRA INDIRECTA	54.560,71
DEPRECIACION DE ACTIVOS	3.872,81
MENAJE Y LENCERIA	3.258,31
AGUA POTABLE	3.543,18
ENERGÍA ELÉCTRICA	813,44
GAS	2.721,72
MANTENIMIENTO	778,85
TOTAL	69.549,03

**6. DETERMINACIÓN DE LOS INDUCTORES DE COSTO DE LOS
RECURSOS PARA ASIGNARLOS A LAS ACTIVIDADES**

A continuación se presentan los inductores de costo o cost driver a ser utilizados en el área de Alimentos y Bebidas elegidos luego de entrevistas con el personal de la misma, los cuales nos servirán para determinar el porcentaje consumido de costos indirectos para cada una de las actividades.



HOSTERÍA DURÁN S.A.
ALIMENTOS Y BEBIDAS
COST DRIVER DE LOS RECURSOS
AÑO 2013

COSTO	COST DRIVER
MANO DE OBRA INDIRECTA	
Sueldos y salarios	Horas hombre
Horas extras	Horas hombre
Comisiones	Horas hombre
Bonos	Horas hombre
Décimo tercer sueldo	Horas hombre
Décimo cuarto sueldo	Horas hombre
Fondos de Reserva	Horas hombre
Aporte patronal	Horas hombre
DEPRECIACIÓN ACTIVOS	
Depreciación de Edificio	Porcentaje homogéneo
Depreciación Equipos de computación	Número de activos en cada actividad
Depreciación Instalaciones	Número de activos fijos en cada actividad
Depreciación Muebles y enseres	Número de activos fijos en cada actividad
Depreciación Equipos	Número de activos fijos en cada actividad
MENAJE Y LENCERÍA	Costo para el área
AGUA POTABLE	Porcentaje de uso en actividades
ENERGÍA ELÉCTRICA	Porcentaje de uso en actividades
GAS	Número de cilindros
MANTENIMIENTO	Número de activos fijos en cada actividad

La distribución del costo por mano de obra indirecta se realizó según las horas hombre detalladas en el anexo 11.

La asignación de cada inductor de costo para cada una de las actividades se expone en el anexo 12.



7. RELACIÓN DE LOS COSTOS DE LOS RECURSOS CON LAS ACTIVIDADES

En este estudio se asignarán los elementos de costos a las actividades sin considerar los centros de responsabilidad en la medida que todas las actividades que se analizan corresponden al centro de costos de Alimentos y Bebidas.

A continuación para distribuir los costos indirectos los relacionamos con las actividades definidas anteriormente, en base a la observación y el análisis de los recursos consumidos por cada una de ellas, viendo que no todos los recursos son consumidos por todas las actividades, para posteriormente mediante los inductores de costo de los recursos establecer el porcentaje de asignación correspondiente para cada actividad.

HOSTERÍA DURÁN S.A. ALIMENTOS Y BEBIDAS RELACIÓN DE LOS COSTOS DE LOS RECURSOS CON LAS ACTIVIDADES AÑO 2013

ELEMENTOS DE COSTO A ACTIVIDADES	ACTIVIDADES PRINCIPALES				ACTIVIDADES SECUNDARIAS						
	Planificación de los menús del día.	Gestionar la materia prima con bodega	Entrega del pedido del cliente	Pago de la factura en la mesa	Recepción del cliente	Entrega de carta y toma de pedido	Retiro de la vajilla	Limpieza de la mesa	Montaje platos	Lavado y pulido de vajillas y cubiertos	Limpieza de cocina
Mano de obra indirecta	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Depreciación de Edificio	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Depreciación Equipos de computación				X	X						
Depreciación Instalaciones					X						
Depreciación Muebles y enseres	X		X		X			X			

ANA GABRIELA CARMONA VERA
EVA CRISTINA MEJÍA CUESTA

/2014



Depreciación Equipos			X		X						
Manejo y limpieza			X		X				X		X
Agua potable			X					X		X	X
Energía eléctrica	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Gas			X								
Mantenimiento	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X

En el anexo 13, se puntualiza los porcentajes utilizados para la asignación a cada una de las actividades, según los inductores de costos previamente descritos.

8. ASIGNACIÓN DE LOS COSTOS DE LOS RECURSOS A LAS ACTIVIDADES

En este paso, se asignan a las actividades identificadas los costos de todos los recursos que se emplean para lograr los objetivos, según los porcentajes determinados para la distribución de los costos indirectos. (Ver anexo 14)

De la distribución de los costos de los recursos hacia las actividades, tenemos como resultado lo que se expone en el cuadro siguiente:

HOSTERÍA DURÁN S.A. ALIMENTOS Y BEBIDAS COSTO DE LAS ACTIVIDADES AÑO 2013

ACTIVIDADES	COSTO DE ACTIVIDADES	PORCENTAJE
Planificación de los menús del día.	2,340.19	3,36%
Gestionar la materia prima con bodega	2,342.18	3,37%
Recepción del cliente	7,763.77	11,16%



Entrega de carta y toma de pedido	5,400.30	7,76%
Entrega del pedido del cliente	16,655.65	23,95%
Pago de la factura en la mesa	10,424.42	14,99%
Retiro de la vajilla	3,550.78	5,11%
Limpieza de la mesa	3,949.92	5,68%
Montaje de platos	4,563.43	6,56%
Lavado y pulido de vajillas y cubiertos	8,046.26	11,57%
Limpieza de cocina	4,512.13	6,49%
TOTAL	69,549.03	100%

Realizado el cálculo del valor total de cada actividad, se observa que la actividad de entrega del pedido del cliente es la que consume más costos indirectos representando el 23,95%, refiriéndose directamente a los elementos utilizados en la elaboración del producto final, teniendo un costo de \$16.655,65, cuyo costo mayor se relaciona con la mano de obra indirecta.

Las actividades del pago de la factura en la mesa, de recepción del cliente y del lavado y pulido de vajillas también consumen un costo alto debido a que incurren en mayor cantidad de mano de obra indirecta.

Las actividades de planificación de los menús del día y de la gestión de la materia prima con bodega son las que consumen un costo bajo al no absorber una cantidad alta por costos indirectos de fabricación, representando el 3,36% y 3,37% respectivamente.

Los porcentajes presentados son la variación de cada actividad respecto al total de los costos indirectos, que resulta de dividir el costo total de cada actividad para el costo total de costos indirectos incurridos.



Posteriormente describimos la manera en la que se asignó los costos de recursos a las distintas actividades del área:

Mano de Obra Indirecta: Los sueldos y salarios y beneficios sociales indirectos a cargo de la empresa se distribuyen a aquellas actividades en las que los empleados no están directamente involucrados en la elaboración del producto final.

Para obtener el porcentaje de asignación del valor por este concepto se tomó como base las horas hombre trabajadas del personal indirecto dentro del proceso de producción, lo cual permite establecer un porcentaje de participación para distribuir entre cada una de las actividades, durante el año en estudio.

Para el área el costo por mano de obra indirecta lo conforman: Meseros, Capitán de Saloneros, Pocillero, Contadora, Auxiliar de Costos, Ayudante de Compras, Recepcionista, Gerente del área.

Para establecer el porcentaje del sueldo correspondiente al área de la Contadora, Auxiliar de Costos, Ayudante de Compras, Recepcionista, Gerente del área, se determinó de acuerdo a las horas dedicadas a los centros de costos existentes en Hostería Durán, siendo los que siguen:

CENTRO DE COSTOS	CONTADORA		AUXILIAR DE COSTOS		AYUDANTE DE COMPRAS		RECEPCIONISTA	
HOSPEDAJE	1	12,50%	1	12,50%	1	12,50%	6	75%
ALIMENTOS Y BEBIDAS	1	12,50%	3	37,50%	2	25%	2	25%
BALNEARIO	4	50%	2	25%	2	25%		
SERVICIOS GENERALES	2	25%	2	25%	3	37,50%		



TOTAL	8	100 %	8	100 %	8	100 %	8	100 %
-------	---	-------	---	-------	---	-------	---	-------

Depreciación de Activos: El porcentaje de desgaste que sufren los activos se distribuye para cada una de las actividades mediante el número de activos fijos requeridos para realizarlas, de acuerdo a cada tipo pueden ser equipos de computación, instalaciones, muebles y enseres y equipos. El costo por depreciación del edificio se lo realiza para todas las actividades en un porcentaje homogéneo.

Menaje y lencería: El costo de este elemento se lo ha distribuido estableciendo una estimación del porcentaje entre las cuatro actividades del área en las cuales se determinó su utilización.

Agua potable: Este elemento de costo se consume en las actividades relacionadas directamente con la elaboración de los platos en el restaurante, limpiezas y el lavado de las vajillas y utensilios, para lo cual mediante una estimación porcentual de uso por parte de personal autorizado de la empresa se determinó el valor correspondiente para cada una de las actividades.

Energía eléctrica: La distribución de este elemento de costo se lo ha realizado a todas las actividades según el porcentaje estimado de uso en cada actividad, ya que todas requieren este elemento para su normal funcionamiento.

Gas: El costo de este recurso para el año 2013, se reparte en un 100% para la actividad de elaboración del plato demandado por el cliente según el número de cilindros utilizados, ya que es la única actividad que utiliza este elemento.



Mantenimiento: El costo por este elemento se lo reparte entre todas las actividades del área, según el número de activos fijos, debido a que se refiere al mantenimiento de edificios, instalaciones y equipos.

9. IDENTIFICACIÓN DE LOS OBJETOS DE COSTOS

Es el producto o servicio final como el resultado de una actividad.

El área de alimentos y bebidas oferta a sus clientes un total de 47 platos de los cuales, para objeto de nuestra investigación se ha tomado a 5 platos que son los productos más vendidos durante el año 2013, dados a conocer por el Jefe del área para determinar sus costos mediante el sistema de costos ABC. (Ver anexo 15)

Los productos para los que se establecerá el costo unitario mediante el Sistema de Costos Basado en Actividades son:

**HOSTERÍA DURÁN S.A.
ALIMENTOS Y BEBIDAS
OBJETOS DE COSTOS
AÑO 2013**

PLATO DE LA CARTA	UNIDADES VENDIDAS
CEVICHE DE CAMARON	1186
LOMO HOSTERIA DURAN	1381
POLLO HOSTERIA DURAN	1391
CAMARONES APANADOS	1195
CHURRASCO CRIOLLO	1395



10. SELECCIONAR INDUCTORES DE COSTO DE LAS ACTIVIDADES QUE VINCULAN LOS COSTOS DE LAS ACTIVIDADES CON LOS OBJETOS DE COSTOS.

Para vincular las actividades con los objetos de costos, se ha seleccionado los inductores de costo de las actividades que se presentan a continuación:

**HOSTERÍA DURÁN S.A.
ALIMENTOS Y BEBIDAS
COST DRIVER DE LAS ACTIVIDADES
AÑO 2013**

ACTIVIDAD	INDUCTOR
Planificación de los menús del día.	Número de platos planificados
Gestionar la materia prima con bodega	Nº de comprobantes de pedido a bodega
Recepción del cliente	Número de clientes atendidos
Entrega de carta y toma de pedido	Número de clientes atendidos
Entrega del pedido del cliente	Número de platos servidos
Pago de la factura del servicio	Número de facturas
Retiro de la vajilla	Numero de minutos dedicados
Limpieza de la mesa	Número de limpiezas efectuadas.
Montaje de platos	Numero de minutos dedicados
Lavado y pulido de vajillas y cubiertos	Numero de minutos dedicados
Limpieza de cocina	Numero de limpiezas efectuadas



La obtención de información en cuento a los inductores de costo de las actividades, implico ciertas limitaciones debido a la falta de información de algunos de ellos, sin embargo mediante la observación directa se pudo determinarlos, mismos que se explican a continuación:

Número de platos planificados: Se determina como total de inductores para los 47 platos el valor de 17155, considerando que para los 47 platos se realizan 365 planificaciones, haciéndose una diaria.

Nº de comprobantes de pedido a bodega: Se realizan en promedio dos pedidos diarios a bodega para los 47 platos.

Número de clientes atendidos: De acuerdo al detalle de ventas anuales de cada plato, siendo el valor de 17885.

Número de clientes atendidos: De acuerdo al detalle de ventas anuales de cada plato, siendo el valor de 17885.

Número de platos servidos: De acuerdo al detalle de ventas anuales de cada plato, siendo el valor de 17885.

Número de facturas: Este dato fue consultado directamente con la auxiliar de costos, expresándonos la cantidad de 13178 facturas al año de los 47 platos.

Numero de minutos dedicados: Según nuestra observación, se determinó que en promedio por cada plato servido, el tiempo que se requiere para retirar la vajilla de la mesa es de un minuto.



Número de limpiezas efectuadas: De acuerdo al listado de activos fijos, el área posee 59 mesas, en las cuales en promedio diariamente se limpian 3 veces, obteniéndose con estos parámetros el valor anual del inductor.

Numero de minutos dedicados: Se observó que por cada limpieza, se realiza posteriormente el montaje de platos con una duración de 5 minutos.

Numero de minutos dedicados: El lavado de la vajilla y utensilios se realiza 2 veces diarias con una duración total de 120 minutos.

Numero de limpiezas efectuadas: En promedio se realiza 4 limpiezas diarias de la cocina.

11. ASIGNACIÓN DE LOS COSTOS DE LAS ACTIVIDADES HACIA LOS OBJETOS DE COSTOS

Una vez definidos los inductores, se procede a dividirlos para los 5 platos estrellas del área, mediante el porcentaje de ventas del 36,61%, para posteriormente distribuirlos entre cada producto, según el porcentaje de ventas que obtuvo cada uno, a excepción de las dos primeras actividades en las cuales los inductores fueron repartidos según información obtenida en la empresa.

Luego se obtuvo el costo unitario por inductor que resulta de la división entre el costo de cada actividad para el total de inductores de los 47 platos, seguidamente se multiplico este costo por el inductor de cada plato, asignando de esta forma el costo de cada actividad a los 5 platos, obteniendo el costo total y unitario de estos objetos de costos. (Ver anexo 16)



Posteriormente, se obtienen los otros componentes del costo correspondientes a la materia prima y la mano de obra directa, para calcular el costo unitario final de cada plato. (Ver anexo 17 y 18)

En el cuadro siguiente, se puede observar el resumen por cada producto, estableciendo tanto el costo primo como los costos indirectos de fabricación, información resultante de todo el cálculo aplicando el costo basado en actividades ABC, mismo que se convierte en el instrumento para el análisis y toma de decisiones por parte del gerente.

HOSTERÍA DURÁN S.A.
ALIMENTOS Y BEBIDAS
COSTO TOTAL DE LOS OBJETOS DE COSTOS
AÑO 2013

PLATO	UNIDADES VENDIDAS	MP	MOD	CIF	COSTO UNITARIO
CEVICHE DE CAMARON	1186	2,60	2,20	3,88	8,69
LOMO HOSTERIA DURAN	1381	3,25	2,27	3,89	9,40
POLLO HOSTERIA DURAN	1391	3,13	2,25	3,90	9,29
CAMARONES APANADOS	1195	1,50	2,19	3,85	7,54
CHURRASCO CRIOLLO	1395	3,20	2,50	3,92	9,62



3.3. Comparación entre el sistema de costos aplicado en la empresa y el sistema propuesto

Finalmente es importante comparar el costo unitario final de cada producto obtenido mediante el sistema ABC con el método común utilizado por la empresa.

HOSTERÍA DURÁN S.A.
ALIMENTOS Y BEBIDAS
COMPARACIÓN Y DETERMINACIÓN DE UTILIDAD UNITARIA
AÑO 2013

PLATO	UNIDADES VENDIDAS	COSTO UNITARIO ABC	COSTO UNITARIO EMPRESA	PRECIO DE VENTA	UTILIDAD	% UTILIDAD
CEVICHE DE CAMARON	1186	8,69	6,58	9,44	0,75	8,67%
LOMO HOSTERIA DURAN	1381	9,40	9,25	13,56	4,16	44,27%
POLLO HOSTERIA DURAN	1391	9,29	9,15	13,13	3,85	41,45%
CAMARONES APANADOS	1195	7,54	3,80	5,45	(2,09)	-27,77%
CHURRASCO CRIOLLO	1395	9,62	8,10	11,62	2,00	20,78%



PLATO	COSTOS INDIRECTOS ABC	COSTOS INDIRECTOS EMPRESA	DIFERENCIA	PORCENTAJE MAYOR ASIGNADO ABC	PORCENTAJE ASIGNADO EMPRESA	
CEVICHE DE CAMARON	3,88	0,260	3,620	93,29%	0,067	
LOMO HOSTERIA DURAN	3,89	0,325	3,562	91,65%	0,083	
POLLO HOSTERIA DURAN	3,90	0,313	3,588	91,97%	0,080	
CAMARONES APANADOS	3,85	0,150	3,702	96,10%	0,039	
CHURRASCO CRIOLLO	3,92	0,320	3,597	91,82%	0,082	
				92,97%	7,03%	100,00%

Para determinar nuestras conclusiones y recomendaciones de la aplicación de los Costos ABC en la empresa es necesario efectuar la comparación de costos entre el costeo realizado en la empresa y el ABC, de tal forma que permita visualizar la diferencia de los costos por producto.

De esta comparación se desprende que mediante el sistema ABC se obtiene un costo por producto más alto, debido a que el tipo de costeo utilizado por la empresa para determinar el costo de producción, toma una tasa predeterminada común para todo el volumen de producción, al asignar a los productos el 10% del costo de la materia prima por concepto de costos indirectos de fabricación para el periodo, en este caso resulta que para nuestros platos la empresa asigna el 7%, mientras que en el ABC se toma en cuenta las diferentes actividades que generan costos al producto, por lo cual estamos asignando el 100% de costos indirectos, generando como consecuencia un costo por producto más elevado.

En el cuadro precedente podemos observar que el costeo ABC es un método en que el costo unitario resultante es más real, al considerar un mayor



porcentaje de costos indirecto siendo una herramienta gerencial eficaz para la toma de decisiones.

En el cuadro también se ha calculado la utilidad por cada producto, de acuerdo a los precios de venta establecidos por la empresa, en donde se aprecia que el lomo hostería duran cuesta más mediante el costeo ABC que el resto de productos y en relación al precio de venta que tiene fijado la empresa, se obtiene un margen de utilidad mayor.

Sin embargo, este hecho no es semejante para el resto de productos que debido al incremento de su costo en el sistema ABC, genera una utilidad relativamente baja de estos productos, siendo el más crítico, el caso del camarón apanado al obtener un costo de producción mediante el modelo común de 3,80, lo cual se da por la cantidad de materia prima utilizada que es baja en relación a otros productos, tomando en cuenta que a raíz de esta se determina el precio de venta.

Vemos entonces, que se está ocasionando una pérdida de \$ 2,09, relacionada al precio de venta establecido, por lo que se debería hacer un seguimiento de los costos que se incluyen en este producto para la determinación adecuada de su costo y en consecuencia de un precio de venta que origine la maximización de utilidades.

Esta situación es clave para la empresa, pues debido a que el resto de platos genera utilidad, la pérdida de este plato no se refleja en los estados financieros, pero al analizar el producto individualmente nos damos cuenta que requiere una atención especial al momento de determinar el costo real, que permita determinar un precio de venta adecuado.



CONCLUSIONES

Al terminar el presente trabajo de tesis con base en la información obtenida, concluimos lo siguiente:

- Se ha propuesto un procedimiento metodológico para la aplicación de Costos ABC que permita conocer las actividades realizadas en el área de Alimentos y Bebidas de la Hostería Durán y el consumo de los recursos, cumpliéndose los objetivos propuestos al inicio de la investigación, aplicando este sistema para obtener costos reales.
- La aplicación de este sistema nos proporcionó información para comparar con los costos de la empresa, es así que observamos que el precio de venta establecido por la misma al ser comparada con el costo obtenido mediante el ABC, muestra un margen de utilidad bajo en dos de los productos estudiados, siendo el más crítico los camarones apanados, en los cuales según nuestro análisis se está incurriendo en pérdida, por lo cual es un producto en el cual se debe poner especial atención.
- Con los resultados emitidos por el sistema la gerencia puede tomar decisiones correctivas si el caso lo amerita, permitiéndole realizar un análisis de los precios de venta de sus productos, ya que como observamos existen productos que se están vendiendo por debajo de su costo, lo que podría ocasionar incluso la eliminación de aquel producto que está generando menores utilidades.
- En el costeo que realiza la empresa de sus productos estrellas, se observa que son rentables en términos de utilidades, mientras que en



el Costeo ABC, no son todos rentables, debido a que la empresa utiliza una tasa predeterminada común para todo el volumen de producción al asignar a los productos el 10% del costo de la materia prima por concepto de costos indirectos de fabricación para el periodo, mientras que en el ABC se toma en cuenta las diferentes actividades que generan costos al producto, por lo cual se asigna un 100% de costos indirectos, generando como consecuencia un costo por producto más elevado.

- El sistema ABC permitió obtener información más detallada acerca de los costos incurridos, siendo mucho mayor que la se obtiene mediante la aplicación del sistema de costos común, principalmente por la utilización de actividades y de cost drivers.



RECOMENDACIONES

En base a los resultados obtenidos de la aplicación del Costeo Basado en Actividades recomendamos:

- Considerar la propuesta realizada en la presente investigación, que contribuirá a optimizar los recursos y a determinar costos reales de los productos para una adecuada toma de decisiones, que permita ser más competitivos en el mercado.
- Vigilar que la utilidad entre el precio de venta y el costo de sus productos sea adecuada para no llegar a tener pérdida en un ejercicio económico; observando que el requerimiento de mano de obra indirecta sea razonable, sin que se genere mano de obra ociosa y de acuerdo a las necesidades reales del área para no sobrevalorar los costos de los productos.
- Especificar claramente que rubros constituyen costos directos e indirectos y cuales se consideran gastos para el mejor tratamiento de los mismos y la asignación correcta a los productos.
- Realizar un estudio pormenorizado sobre la tasa de asignación de costos indirectos a los productos, con el fin de verificar si ésta es adecuada según la utilización de recursos de cada producto, conociendo así el costo de los productos y asignar los nuevos precios de venta al público para que se puedan obtener mejores resultados.
- La aplicación del sistema ABC propuesto en esta tesis es viable y aplicable a la Hostería, sin embargo requiere capacitar a los empleados en lo referente al tema de investigación para que tengan



conocimientos de los beneficios que genera este sistema y si les resulta conveniente implementarlo.

- Llevar un control detallado del tiempo requerido en la realización de cada una de las actividades que permitan una buena prestación del servicio, para analizar la eficiencia en su operatividad evitando tiempos muertos.
- Poner especial interés al análisis de las ventajas de la aplicación de este método dentro de empresa, lo que permita tomar una decisión de inversión para su implementación.



ANEXOS



**ANEXO 1
HOSTERÍA DURÁN S.A.
ALIMENTOS Y BEBIDAS
ROL DE PAGOS DEL CENTRO DE COSTOS
AÑO 2013**

Nº	NOMBRES Y APELLIDOS	CARGO	SUELDO	DIAS TRABAJADOS	HORAS EXTRAS			COMISIONES	BONO DE EFICIENCIA	TOTAL INGRESOS
					HORAS 50	HORAS 100	HORAS 25			
ENERO										
MANO DE OBRA DIRECTA										
1	ARPI VIVAR LUIS ALBERTO	SOUS CHEF DE COCINA	530,00	30	145,75		34,78	97,00		807,53
2	CLAVIJO LOJA JOSE ANTONIO	CHEF DE COCINA	614,80	30	119,12	97,34	40,35	487,00		1.358,61
3	JIMENEZ GUERRERO DANIELA ISABEL	SOUS CHEF DE COCINA	321,18	30	10,04	21,41	10,71			363,34
4	SINCHI SINCHI MAYRA ALEXANDRA	AYUDANTE DE COCINA	318,64	30	3,98		11,62			334,24
MANO DE OBRA INDIRECTA										
5	MOROCHO PALTIN LUIS ALBERTO	SALONERO/MESERO	319,27	30	29,93	71,84	15,30			436,34
6	OCHOA DURAN JOSE ERNESTO	CAPITAN DE SALONEROS	340,00	30	68,00	85,00	21,96			514,96
7	VILLA BARRETO EDISSON BENO	POCILLERO	318,64	30	1,99					320,63
8	VIZHCO VIZHCO JUAN ELIAS	SALONERO/MESERO	319,27	30	61,86	117,07	16,63			514,83
9	DAQUILEMA MIRANDA CARMEN EMPERAT	CONTADORA	1.007,00	30						1.007,00
10	MANCERA CHIVICHUSCA VIVIANA	AUXILIAR DE COSTOS	319,59	30	23,97	55,93	3,99			403,48
11	OYERVIDE CARMONA LUISA GERARDINA	AYUDANTE DE COMPRAS	340,00	30			4,25			344,25
12	MARTINEZ GUTIERREZ MONICA CECILIA	RECEPCIONISTA CERTIFICADA	346,27	28		86,57	15,46			448,30
13	BARROS PERALTA LUIS MARCELO	GERENTE DE ALIMENTOS Y	1.007,00	30					337,76	1.344,76
TOTAL ROL DE ENERO			6.101,66		464,64	535,16	175,05	584,00	337,76	8.198,27

ANA GABRIELA CARMONA VERA
EVA CRISTINA MEJÍA CUESTA

/2014



FEBRERO										
MANO DE OBRA DIRECTA										
1	ARPI VIVAR LUIS ALBERTO	SOUS CHEF DE COCINA	530,00	30	56,31	132,50	37,54	49,00		805,35
2	CLAVIJO LOJA JOSE ANTONIO	CHEF DE COCINA	614,80	30	73,01	143,45	42,27	245,00		1.118,53
3	JIMENEZ GUERRERO DANIELA ISABEL	SOUS CHEF DE COCINA	321,18	30	8,03	37,47	11,38			378,06
4	SINCHI SINCHI MAYRA ALEXANDRA	AYUDANTE DE COCINA	318,64	30	15,93	61,07	10,95			406,59
MANO DE OBRA INDIRECTA										
5	MOROCHO PALTIN LUIS ALBERTO	SALONERO/MESERO	319,27	30	59,86	133,03	15,96			528,12
6	OCHOA DURAN JOSE ERNESTO	CAPITAN DE SALONEROS	340,00	30	53,13	53,83	19,13			466,09
7	VILLA BARRETO EDISSON BENO	POCILLERO	318,64	30	39,83	100,90	1,99			461,36
8	VIZHCO VIZHCO JUAN ELIAS	SALONERO/MESERO	319,27	30	45,90	77,16	12,31			454,64
9	DAQUILEMA MIRANDA CARMEN EMPERAT	CONTADORA	1.007,00	30						1.007,00
10	MANCERA CHIVICHUSCA VIVIANA	AUXILIAR DE COSTOS	319,59	30	5,99	26,63	2,66			354,87
11	OYERVIDE CARMONA LUIS GERARDINA	AYUDANTE DE COMPRAS	340,00	30	2,13	82,17	4,60			428,90
12	MARTINEZ GUTIERREZ MONICA CECILIA	RECEPCIONISTA CERTIFICAD	111,30	9	9,28	74,20	18,55			213,33
13	BARROS PERALTA LUIS MARCELO	GERENTE DE ALIMENTOS Y	1.007,00	30					207,70	1.214,70
TOTAL ROL DE FEBRERO			5.866,69		369,40	922,41	177,34	294,00	207,70	7.837,54
MARZO										
MANO DE OBRA DIRECTA										
1	ARPI VIVAR LUIS ALBERTO	SOUS CHEF DE COCINA	530,00	30	76,19	35,33	30,92	49,00		721,44
2	CLAVIJO LOJA JOSE ANTONIO	CHEF DE COCINA	614,80	30	119,12		35,86	344,00		1.113,78
3	JIMENEZ GUERRERO DANIELA ISABEL	SOUS CHEF DE COCINA	321,18	30	8,03		10,71			339,92
4	SINCHI SINCHI MAYRA ALEXANDRA	AYUDANTE DE COCINA	318,64	30	35,85		9,96			364,45
MANO DE OBRA INDIRECTA										
5	MOROCHO PALTIN LUIS ALBERTO	SALONERO/MESERO	319,27	30						319,27
6	OCHOA DURAN JOSE ERNESTO	CAPITAN DE SALONEROS	340,00	30	70,13		17,00			427,13
7	VILLA BARRETO EDISSON BENO	POCILLERO	318,64	30	25,89					344,53
8	VIZHCO VIZHCO JUAN ELIAS	SALONERO/MESERO	319,27	30	79,82		11,31			410,40
9	DAQUILEMA MIRANDA CARMEN EMPERAT	CONTADORA	1.007,00	30						1.007,00
10	MANCERA CHIVICHUSCA VIVIANA	AUXILIAR DE COSTOS	319,59	30	7,99		3,00			330,58
11	OYERVIDE CARMONA LUIS GERARDINA	AYUDANTE DE COMPRAS	340,00	30	4,25		4,25			348,50
12	MARTINEZ GUTIERREZ MONICA CECILIA	RECEPCIONISTA CERTIFICAD	371,00	30	18,55		18,94			408,49
13	BARROS PERALTA LUIS MARCELO	GERENTE DE ALIMENTOS Y	1.007,00	30					303,15	1.310,15
TOTAL ROL DE MARZO			6.126,39		445,82	35,33	141,95	393,00	303,15	7.445,64

ANA GABRIELA CARMONA VERA
EVA CRISTINA MEJÍA CUESTA

/2014



ABRIL										
MANO DE OBRA DIRECTA										
1	ARPI VIVAR LUIS ALBERTO	SOUS CHEF DE COCINA	530,00	30	72,88		35,33	58,00	20,00	716,21
2	CLAVIJO LOJA JOSE ANTONIO	CHEF DE COCINA	614,80	30	122,96		40,35	290,00	50,00	1.118,11
3	JIMENEZ GUERRERO DANIELA ISABEL	SOUS CHEF DE COCINA	321,18	30	4,01		12,04			337,23
4	SINCHI SINCHI MAYRA ALEXANDRA	AYUDANTE DE COCINA	318,64	30	5,97		10,95			335,56
MANO DE OBRA INDIRECTA										
5	MOROCHO PALTIN LUIS ALBERTO	SALONERO/MESERO	319,27	30	7,98		8,31			335,56
6	OCHOA DURAN JOSE ERNESTO	CAPITAN DE SALONEROS	340,00	30	27,63		17,71			385,34
7	VILLA BARRETO EDISSON BENO	POCILLERO	318,64	30	27,88		1,33			347,85
8	VIZHCO VIZHCO JUAN ELIAS	SALONERO/MESERO	319,27	30	65,85	23,95	13,64			422,71
9	DAQUILEMA MIRANDA CARMEN EMPERAT	CONTADORA	1.007,00	30	75,53				26,98	1.109,51
10	MANCERA CHIVICHUSCA VIVIANA	AUXILIAR DE COSTOS	319,59	30	7,99		2,66			330,24
11	OYERVIDE CARMONA LUIS GERARDINA	AYUDANTE DE COMPRAS	340,00	30	10,63		4,96			355,59
12	MARTINEZ GUTIERREZ MONICA CECILIA	RECEPCIONISTA CERTIFICADA	371,00	30	9,28	74,20	18,55			473,03
13	BARROS PERALTA LUIS MARCELO	GERENTE DE ALIMENTOS Y	1.007,00	30					406,02	1.413,02
TOTAL ABRIL			6.126,39		438,59	98,15	165,83	348,00	503,00	7.679,96
MAYO										
MANO DE OBRA DIRECTA										
1	ARPI VIVAR LUIS ALBERTO	SOUS CHEF DE COCINA	530,00	30	119,25	132,50	34,23	63,00	20,00	898,98
2	CLAVIJO LOJA JOSE ANTONIO	CHEF DE COCINA	614,80	30	153,70	97,34	34,58	314,00	50,00	1.264,42
3	JIMENEZ GUERRERO DANIELA ISABEL	SOUS CHEF DE COCINA	160,59	15	32,12	45,50	6,02			244,23
4	SINCHI SINCHI MAYRA ALEXANDRA	AYUDANTE DE COCINA	159,32	15	19,92	21,24	13,28			213,76
MANO DE OBRA INDIRECTA										
5	MOROCHO PALTIN LUIS ALBERTO	SALONERO/MESERO	319,27	30	23,95	71,84	14,63			429,69
6	OCHOA DURAN JOSE ERNESTO	CAPITAN DE SALONEROS	340,00	30	87,13	36,83	20,19			484,15
7	VILLA BARRETO EDISSON BENO	POCILLERO	318,64	30	21,91					340,55
8	VIZHCO VIZHCO JUAN ELIAS	SALONERO/MESERO	319,27	30	65,85	87,80	13,97			486,89
9	DAQUILEMA MIRANDA CARMEN EMPERAT	CONTADORA	1.007,00	30	18,88				26,98	1.052,86
10	MANCERA CHIVICHUSCA VIVIANA	AUXILIAR DE COSTOS	319,59	30		18,64	3,00			341,23
11	OYERVIDE CARMONA LUIS GERARDINA	AYUDANTE DE COMPRAS	340,00	30	8,50	45,33	4,60			398,43
12	MARTINEZ GUTIERREZ MONICA CECILIA	RECEPCIONISTA CERTIFICADA	371,00	30		179,32	8,12			558,44
13	BARROS PERALTA LUIS MARCELO	GERENTE DE ALIMENTOS Y	1.007,00	30					531,93	1.538,93
TOTAL MAYO			5.806,48		551,21	736,34	152,62	377,00	628,91	8.252,56

ANA GABRIELA CARMONA VERA
EVA CRISTINA MEJÍA CUESTA

/2014



JUNIO											
MANO DE OBRA DIRECTA											
1	ARPI VIVAR LUIS ALBERTO	SOUS CHEF DE COCINA	530,00	30	99,38	198,75	32,57	85,00	20,00	965,70	
2	CLAVIJO LOJA JOSE ANTONIO	CHEF DE COCINA	614,80	30	138,33	174,19	38,43	424,00	50,00	1.439,75	
3	JIMENEZ GUERRERO DANIELA ISABEL	SOUS CHEF DE COCINA	321,18	30	34,13	53,53	10,71			419,55	
4	SINCHI SINCHI MAYRA ALEXANDRA	AYUDANTE DE COCINA	318,64	30	15,93	92,94	8,96			436,47	
MANO DE OBRA INDIRECTA											
5	MOROCHO PALTIN LUIS ALBERTO	SALONERO/MESERO	319,27	30	27,94	50,55	15,63			413,39	
6	OCHOA DURAN JOSE ERNESTO	CAPITAN DE SALONEROS	340,00	30	34,00	87,83	16,65			478,48	
7	VILLA BARRETO EDISSON BENO	POCILLERO	318,64	30	33,86	31,86				384,36	
8	VIZHCO VIZHCO JUAN ELIAS	SALONERO/MESERO	319,27	30	23,95	42,57	2,33			388,12	
9	DAQUILEMA MIRANDA CARMEN EMPERAT	CONTADORA	1.007,00	30					26,98	1.033,98	
10	MANCERA CHIVICHUSCA VIVIANA	AUXILIAR DE COSTOS	319,59	30	25,97	95,88	3,66			445,10	
11	OYERVIDE CARMONA LUISA GERARDINA	AYUDANTE DE COMPRAS	340,00	30	2,13	56,67	4,60			403,40	
12	MARTINEZ GUTIERREZ MONICA CECILIA	RECEPCIONISTA CERTIFICAD	371,00	30	2,32	11,30	17,00			401,62	
13	BARROS PERALTA LUIS MARCELO	GERENTE DE ALIMENTOS Y	1.007,00	30					361,89	1.368,89	
TOTAL JUNIO			6.126,39		437,94	896,07	150,54	509,00	458,87	8.578,81	
JULIO											
MANO DE OBRA DIRECTA											
1	ARPI VIVAR LUIS ALBERTO	SOUS CHEF DE COCINA	530,00	30	125,88	53,00	27,05	60,00	20,00	815,93	
2	CLAVIJO LOJA JOSE ANTONIO	CHEF DE COCINA	614,80	30	92,22		21,77	300,00	50,00	1.078,79	
3	JIMENEZ GUERRERO DANIELA ISABEL	SOUS CHEF DE COCINA	321,18	30	8,03	53,53	13,38			396,12	
4	SINCHI SINCHI MAYRA ALEXANDRA	AYUDANTE DE COCINA	318,64	30	3,98	15,93	8,96			347,51	
MANO DE OBRA INDIRECTA											
5	MOROCHO PALTIN LUIS ALBERTO	SALONERO/MESERO	319,27	30	95,78	170,28	9,64			594,97	
6	OCHOA DURAN JOSE ERNESTO	CAPITAN DE SALONEROS	340,00	30	114,75		17,00			471,75	
7	VILLA BARRETO EDISSON BENO	POCILLERO	318,64	30	45,80	84,97	1,66			451,07	
8	VIZHCO VIZHCO JUAN ELIAS	SALONERO/MESERO	319,27	30	105,76	13,30	15,63			453,96	
9	DAQUILEMA MIRANDA CARMEN EMPERAT	CONTADORA	1.007,00	30					26,98	1.033,98	
10	MANCERA CHIVICHUSCA VIVIANA	AUXILIAR DE COSTOS	319,59	30	23,97		3,33			346,89	
11	OYERVIDE CARMONA LUISA GERARDINA	AYUDANTE DE COMPRAS	340,00	30	8,50	28,33	4,96			381,79	
12	MARTINEZ GUTIERREZ MONICA CECILIA	RECEPCIONISTA CERTIFICAD	371,00	30	18,55		21,64			411,19	
13	BARROS PERALTA LUIS MARCELO	GERENTE DE ALIMENTOS Y	1.007,00	30					314,69	1.321,69	
TOTAL JULIO			6.126,39		643,22	419,34	145,02	360,00	411,67	8.105,64	

ANA GABRIELA CARMONA VERA
EVA CRISTINA MEJÍA CUESTA

/2014



AGOSTO										
MANO DE OBRA DIRECTA										
1	ARPI VIVAR LUIS ALBERTO	SOUS CHEF DE COCINA	530,00	30	142,44		36,99	61,00		770,43
2	CLAVIJO LOJA JOSE ANTONIO	CHEF DE COCINA	614,80	30	126,80		46,75	303,00		1.091,35
3	JIMENEZ GUERRERO DANIELA ISABEL	SOUS CHEF DE COCINA	321,18	30	20,07	32,12	11,04			384,41
MANO DE OBRA INDIRECTA										
4	MOROCHO PALTIN LUIS ALBERTO	SALONERO/MESERO	319,27	30	117,73	196,88	12,64			646,52
5	OCHOA DURAN JOSE ERNESTO	CAPITAN DE SALONEROS	340,00	30	127,50	34,00	21,60			523,10
6	SINCHI SINCHI MAYRA ALEXANDRA	AYUDANTE DE COCINA	318,64	30	69,70	66,38	10,29			465,01
7	VILLA BARRETO EDISSON BENO	POCILLERO	318,64	30	131,57	63,73	6,64			520,58
8	VIZHCO VIZHCO JUAN ELIAS	SALONERO/MESERO	319,27	30	11,95	58,53	18,96			408,71
9	DAQILEMA MIRANDA CARMEN EMPERAT	CONTADORA	1.007,00	30						1.007,00
10	MANCERA CHIVICHUSCA VIVIANA	AUXILIAR DE COSTOS	319,59	30	29,96		3,99			353,54
11	OYERVIDE CARMONA LUIS GERARDINA	AYUDANTE DE COMPRAS	340,00	30	23,38	90,67	2,48			456,53
12	MARTINEZ GUTIERREZ MONICA CECILIA	RECEPCIONISTA CERTIFICADA	371,00	30	2,32	89,66	17,00			479,98
13	BARROS PERALTA LUIS MARCELO	GERENTE DE ALIMENTOS Y	1.007,00	30					220,28	1.227,28
TOTAL AGOSTO			6.126,39		803,42	631,97	188,38	364,00	220,28	8.334,44
SEPTIEMBRE										
MANO DE OBRA DIRECTA										
1	ARPI VIVAR LUIS ALBERTO	SOUS CHEF DE COCINA	530,00	30						530,00
2	CLAVIJO LOJA JOSE ANTONIO	CHEF DE COCINA	865,00	30						865,00
MANO DE OBRA INDIRECTA										
3	JIMENEZ GUERRERO DANIELA ISABEL	SOUS CHEF DE COCINA	321,18	30	6,02	53,53	10,71			391,44
4	MOROCHO PALTIN LUIS ALBERTO	SALONERO/MESERO	319,27	30	45,90	7,98	13,64			386,79
5	OCHOA DURAN JOSE ERNESTO	CAPITAN DE SALONEROS	340,00	30	8,50		4,25			352,75
6	SINCHI SINCHI MAYRA ALEXANDRA	AYUDANTE DE COCINA	318,64	30	19,92		12,61			351,17
7	VILLA BARRETO EDISSON BENO	POCILLERO	318,64	30	59,75	31,86	2,99			413,24
8	VIZHCO VIZHCO JUAN ELIAS	SALONERO/MESERO	319,27	30	29,93	21,28	12,31			382,79
9	DAQILEMA MIRANDA CARMEN EMPERAT	CONTADORA	1.030,00	30						1.030,00
10	MANCERA CHIVICHUSCA VIVIANA	AUXILIAR DE COSTOS	163,33	14		102,08	1,46			266,87
11	OYERVIDE CARMONA LUIS GERARDINA	AYUDANTE DE COMPRAS	350,00	30	6,56					356,56
12	MARTINEZ GUTIERREZ MONICA CECILIA	RECEPCIONISTA CERTIFICADA	371,00	30		98,93	17,00			486,93
13	BARROS PERALTA LUIS MARCELO	GERENTE DE ALIMENTOS Y	1.220,00	30						1.220,00
TOTAL SEPTIEMBRE			6.466,33		176,58	315,66	74,97	-	-	7.033,54

ANA GABRIELA CARMONA VERA
EVA CRISTINA MEJÍA CUESTA

/2014



OCTUBRE										
MANO DE OBRA DIRECTA										
1	ARPI VIVAR LUIS ALBERTO	SOUS CHEF DE COCINA	680,00	30						680,00
2	CLAVIJO LOJA JOSE ANTONIO	CHEF DE COCINA	865,00	30						865,00
3	JIMENEZ GUERRERO DANIELA ISABEL	SOUS CHEF DE COCINA	321,18	30			10,71			331,89
4	SINCHI SINCHI MAYRA ALEXANDRA	AYUDANTE DE COCINA	318,64	30		34,52	12,61			365,77
MANO DE OBRA INDIRECTA										
5	MOROCHO PALTIN LUIS ALBERTO	SALONERO/MESERO	319,27	30			9,64			328,91
6	OCHOA DURAN JOSE ERNESTO	CAPITAN DE SALONEROS	340,00	30		22,67	17,35			380,02
7	VILLA BARRETO EDISSON BENO	POCILLERO	318,64	30			6,97			325,61
8	VIZHCO VIZHCO JUAN ELIAS	SALONERO/MESERO	319,27	30			13,97			333,24
9	DAQUILEMA MIRANDA CARMEN EMPERAT	CONTADORA	1.030,00	30						1.030,00
10	MANCERA CHIVICHUSCA VIVIANA	AUXILIAR DE COSTOS	350,00	30	10,94	23,33	1,09			385,36
11	OYERVIDE CARMONA LUIS GERARDINA	AYUDANTE DE COMPRAS	350,00	30		29,17				379,17
12	MARTINEZ GUTIERREZ MONICA CECILIA	RECEPCIONISTA CERTIFICADA	371,00	30			9,66			380,66
13	BARROS PERALTA LUIS MARCELO	GERENTE DE ALIMENTOS Y	1.220,00	30						1.220,00
TOTAL OCTUBRE			6.803,00		10,94	109,69	82,00	-	-	7.005,63
NOVIEMBRE										
MANO DE OBRA DIRECTA										
1	ARPI VIVAR LUIS ALBERTO	SOUS CHEF DE COCINA	680,00	30			58,08			738,08
2	CLAVIJO LOJA JOSE ANTONIO	CHEF DE COCINA	865,00	30						865,00
3	JIMENEZ GUERRERO DANIELA ISABEL	SOUS CHEF DE COCINA	321,18	30		16,06	11,71			348,95
4	SINCHI SINCHI MAYRA ALEXANDRA	AYUDANTE DE COCINA	318,64	30			9,63			328,27
MANO DE OBRA INDIRECTA										
5	MOROCHO PALTIN LUIS ALBERTO	SALONERO/MESERO	319,27	30			7,32			326,59
6	OCHOA DURAN JOSE ERNESTO	CAPITAN DE SALONEROS	340,00	30			21,60			361,60
7	VILLA BARRETO EDISSON BENO	POCILLERO	159,32	15		15,93	1,66			176,91
8	VIZHCO VIZHCO JUAN ELIAS	SALONERO/MESERO	319,27	30			16,63			335,90
9	DAQUILEMA MIRANDA CARMEN EMPERAT	CONTADORA	1.030,00	30						1.030,00
10	MANCERA CHIVICHUSCA VIVIANA	AUXILIAR DE COSTOS	350,00	30	8,75	17,50	1,09			377,34
11	OYERVIDE CARMONA LUIS GERARDINA	AYUDANTE DE COMPRAS	350,00	30	8,75		0,73			359,48
12	MARTINEZ GUTIERREZ MONICA CECILIA	RECEPCIONISTA CERTIFICADA	371,00	30	6,96		7,73			385,69
13	BARROS PERALTA LUIS MARCELO	GERENTE DE ALIMENTOS Y	1.220,00	30						1.220,00
TOTAL NOVIEMBRE			6.643,68		24,46	49,49	136,18	-	-	6.853,81

ANA GABRIELA CARMONA VERA
EVA CRISTINA MEJÍA CUESTA

/2014



DICIEMBRE										
MANO DE OBRA DIRECTA										
1	ARPI VIVAR LUIS ALBERTO	SOUS CHEF DE COCINA	680,00	30			59,50			739,50
2	CLAVIJO LOJA JOSE ANTONIO	CHEF DE COCINA	865,00	30						865,00
4	JIMENEZ GUERRERO DANIELA ISABEL	SOUS CHEF DE COCINA	321,18	30			15,39			336,57
MANO DE OBRA INDIRECTA										
11	MOROCHO PALTIN LUIS ALBERTO	SALONERO/MESERO	319,27	30			7,98			327,25
13	OCHOA DURAN JOSE ERNESTO	CAPITAN DE SALONEROS	340,00	30			19,48			359,48
19	SINCHI SINCHI MAYRA ALEXANDRA	AYUDANTE DE COCINA	318,64	30			6,64			325,28
21	VILLA BARRETO EDISSON BENO	POCILLERO	318,64	30	17,92	15,93	16,60			369,09
24	VIZHCO VIZHCO JUAN ELIAS	SALONERO/MESERO	319,27	30	43,90		21,95			385,12
25	DAQILEMA MIRANDA CARMEN EMPERAT	CONTADORA	1.030,00	30						1.030,00
26	MANCERA CHIVICHUSCA VIVIANA	AUXILIAR DE COSTOS	350,00	30		20,42				370,42
27	OYERVIDE CARMONA LUIS GERARDINA	AYUDANTE DE COMPRAS	350,00	30	8,75		0,73			359,48
29	MARTINEZ GUTIERREZ MONICA CECILIA	RECEPCIONISTA CERTIFICADA	371,00	30			12,37			383,37
28	BARROS PERALTA LUIS MARCELO	GERENTE DE ALIMENTOS Y	1.220,00	30						1.220,00
TOTAL DICIEMBRE			6.803,00		70,57	36,35	160,64	-	-	7.070,56
TOTAL ANUAL										
			75.122,79		4.436,79	4.785,96	1.750,52	3.229,00	3.071,34	92.396,40



ANEXO Nº 2
HOSTERÍA DURÁN S.A.
ALIMENTOS Y BEBIDAS
ROL DE BENEFICIOS SOCIALES DEL CENTRO DE COSTOS
AÑO 2013

Nº	NOMBRE Y APELLIDOS	CARGO	TOTAL GANADO	DIAS TRABAJADOS	HORAS TRABAJADAS	DECIMO TERCERO	DECIMO CUARTO	FONDOS DE RESERVA	APORTE PATRONAL	TOTAL COSTO MANO DE OBRA	INGRESO MENSUAL	VALOR POR HORA
MANO DE OBRA DIRECTA												
1	ARPI VIVAR LUIS ALBERTO	SOUS CHEF DE COCINA	9.189,15	360	2880	765,76	318,00	765,46	1.116,48	12.154,85	1.012,90	4,22
2	CLAVIJO LOJA JOSE	CHEF DE COCINA	13.043,34	360	2880	1.086,95	318,00	1.086,51	1.584,77	17.119,56	1.426,63	5,94
3	JIMENEZ GUERRERO DANIELA	SOUS CHEF DE COCINA	4.271,71	345	2760	355,98	304,75	355,83	519,01	5.807,28	483,94	2,10
4	SINCHI SHINCHI MAYRA	AYUDANTE DE COCINA	4.274,08	345	2760	356,17	304,75	356,03	519,30	5.810,33	484,19	2,11
MANO DE OBRA INDIRECTA												
5	MOROCHO PALTIN LUIS	SALONERO/MESE RO	5.073,40	360	2880	422,78	318,00	422,61	616,42	6.853,22	571,10	2,38
6	OCHOA DURAN JOSE	CAPITAN DE SALONEROS	5.204,85	360	2880	433,74	318,00	433,56	632,39	7.022,54	585,21	2,44
7	VILLA BARRETO EDISSON	POCILLERO	4.455,78	345	2760	371,32	304,75	371,17	541,38	6.044,39	503,70	2,19
8	VIZHCO VIZHCO JUAN	SALONERO/MESE RO	4.977,31	360	2880	414,78	318,00	414,61	604,74	6.729,44	560,79	2,34
9	DAQULEMA MIRANDA CARMEN	CONTADOR	12.378,33	360	2880	1.031,53	318,00	1.031,11	1.503,97	16.262,94	1.355,24	5,65
10	MANCERA CHIVICHUSCA VIVIANA	AUXILIAR DE COSTOS	4.305,92	344	2752	358,83	303,87	358,68	523,17	5.850,47	487,54	2,13
11	OYERVIDE CARMONA LUISA	AYUDANTE DE COMPRAS	4.572,08	360	2880	381,01	318,00	380,85	555,51	6.207,45	517,29	2,16
12	MARTINEZ GUTIERREZ MONICA	RECEPCIONISTA CERTIFICADA	5.031,03	337	2696	419,25	297,68	419,08	611,27	6.778,32	564,86	2,51
13	BARROS PERALTA LUIS	GERENTE DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	15.619,42	360	2880	1.301,62	318,00	1.301,10	1.897,76	20.437,90	1.703,16	7,10
	TOTAL		92.396,40			7.699,70	4.059,80	7.696,62	11.226,16	123.078,68	10.256,56	43,26

ANA GABRIELA CARMONA VERA
 EVA CRISTINA MEJÍA CUESTA

/2014



ANEXO Nº 3
HOSTERÍA DURÁN S.A.
ALIMENTOS Y BEBIDAS
DISTRIBUCIÓN DE LA MANO DE OBRA DEL CENTRO DE COSTOS
AÑO 2013

CANTIDAD	CARGO	PORCENTAJE	SUELDO	VALOR
1	CONTADORA	13%	16.262,94	2.032,87
1	AUXILIAR DE COSTOS	38%	5.850,47	2.193,92
1	AYUDANTE DE COMPRAS	25%	6.207,45	1.551,86
1	JEFE DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	100%	20.437,90	20.437,90
1	RECEPCIONISTA CERTIFICADA	25%	6.778,32	1.694,58
2	SOUS CHEF DE COCINA	100%	17.962,13	17.962,13
1	AYUDANTE DE COCINA	100%	5.810,33	5.810,33
1	CAPITAN DE SALONEROS	100%	7.022,54	7.022,54
1	CHEF DE COCINA	100%	17.119,56	17.119,56
1	POCILLERO	100%	6.044,39	6.044,39
2	SALONERO/MESERO	100%	13.582,65	13.582,65
TOTAL			123.078,68	95.452,74

VALOR MANO DE OBRA DIRECTA POR ASIGNAR	40.892,03
VALOR MANO DE OBRA INDIRECTA POR ASIGNAR	54.560,71
TOTAL	95.452,74



ANEXO Nº 4
HOSTERÍA DURÁN S.A.
ALIMENTOS Y BEBIDAS
DEPRECIACIÓN DE ACTIVOS FIJOS DEL CENTRO DE COSTOS
AÑO 2013

Nº	FECHA DE ADQUISICIÓN	ARTICULO	AÑO DE CALCULO	VALOR DE ADQUISICIÓN	%	VALOR DEPRECIACION
EQUIPOS DE COMPUTACIÓN						
1	30/11/2011	CAMARA DE VIDEO VIGILANCIA	31/12/2013	152,70	33%	50,39
2	01/07/2012	COMPUTADOR HP ALL IN ONE	31/12/2013	995,00	33%	328,35
3	01/07/2012	EPSON TMU 220 PD	31/12/2013	245,00	33%	80,85
SUMA				152,70		459,59
INSTALACIONES						
4	30/11/2006	GRAFICADORES, CONTROLES	31/12/2013	1.350,67	10%	135,07
5	30/11/2006	LUMINARIAS ORNAMENTALES Y	31/12/2013	967,73	10%	96,77
6	30/11/2006	LÁMPARAS Y APLIQUES	31/12/2013	1.952,04	10%	195,20
7	01/01/2005	LETRERO Y DECORACION KARAOKE	31/12/2013	650,01	10%	65,00
SUMA				4.920,45		492,05
MUEBLES Y ENSERES						
8	05/05/2005	LÁMPARA BAR RESTAURANTE	31/12/2013	93,10	10%	9,31
9	05/05/2005	LÁMPARA BAR RESTAURANTE	31/12/2013	93,10	10%	9,31
10	05/05/2005	LÁMPARA CAFETERÍA	31/12/2013	44,43	10%	4,44
11	01/01/2008	1MESA DE 3 SERVICIOS EN ACERO	31/12/2013	760,00	10%	76,00
12	01/01/2008	MESA DE 3 SERVICIOS DE ACERO 1.5	31/12/2013	540,00	10%	54,00
13	18/04/2005	MUEBLE ALTO LICORERA	31/12/2013	336,12	10%	33,61
14	18/04/2005	MUEBLE BAJO LICORERA	31/12/2013	481,68	10%	48,17

ANA GABRIELA CARMONA VERA
 EVA CRISTINA MEJÍA CUESTA

/2014



15	18/04/2005	SOFÁ DOBLE	31/12/2013	227,61	10%	22,76
16	18/04/2005	SOFÁ DOBLE	31/12/2013	227,61	10%	22,76
17	05/05/2005	LÁMPARA RESTAURANTE	31/12/2013	219,54	10%	21,95
18	26/08/2005	MESA ALTA RESTAURANTE	31/12/2013	33,90	10%	3,39
19	26/08/2005	MESA ALTA RESTAURANTE	31/12/2013	33,90	10%	3,39
20	26/08/2005	MESA ALTA RESTAURANTE	31/12/2013	33,90	10%	3,39
21	26/08/2005	MESA ALTA RESTAURANTE	31/12/2013	33,90	10%	3,39
22	26/08/2005	MESA ALTA RESTAURANTE	31/12/2013	33,90	10%	3,39
23	26/08/2005	MESA ALTA RESTAURANTE	31/12/2013	33,90	10%	3,39
24	17/11/2006	BANCO TAPIZADO	31/12/2013	51,58	10%	5,16
25	17/11/2006	BANCO TAPIZADO	31/12/2013	51,58	10%	5,16
26	17/11/2006	CONSOLA SALÓN	31/12/2013	216,62	10%	21,66
27	23/08/2006	MESA REDONDA SALONES	31/12/2013	74,18	10%	7,42
28	23/08/2006	MESA REDONDA SALONES	31/12/2013	74,18	10%	7,42
29	23/08/2006	MESA REDONDA SALONES	31/12/2013	74,18	10%	7,42
30	23/08/2006	MESA REDONDA SALONES	31/12/2013	74,18	10%	7,42
31	23/08/2006	MESA REDONDA SALONES	31/12/2013	74,18	10%	7,42
32	23/08/2006	MESA REDONDA SALONES	31/12/2013	74,18	10%	7,42
33	23/08/2006	MESA REDONDA SALONES	31/12/2013	74,18	10%	7,42
34	23/08/2006	MESA REDONDA SALONES	31/12/2013	74,18	10%	7,42
35	23/08/2006	MESA REDONDA SALONES	31/12/2013	74,18	10%	7,42
36	23/08/2006	MESA REDONDA SALONES	31/12/2013	74,18	10%	7,42
37	23/08/2006	MESA REDONDA SALONES	31/12/2013	74,18	10%	7,42
38	23/08/2006	MESA REDONDA SALONES	31/12/2013	74,18	10%	7,42
39	23/08/2006	MESA REDONDA SALONES	31/12/2013	74,18	10%	7,42
40	23/08/2006	MESA REDONDA SALONES	31/12/2013	74,18	10%	7,42
41	23/08/2006	MESA REDONDA SALONES	31/12/2013	74,18	10%	7,42
42	23/08/2006	MESA REDONDA SALONES	31/12/2013	74,18	10%	7,42

ANA GABRIELA CARMONA VERA
EVA CRISTINA MEJÍA CUESTA

/2014



43	23/08/2006	MESA REDONDA SALONES	31/12/2013	74,18	10%	7,42
44	23/08/2006	MESA REDONDA SALONES	31/12/2013	74,18	10%	7,42
45	23/08/2006	MESA REDONDA SALONES	31/12/2013	74,18	10%	7,42
46	23/08/2006	MESA REDONDA SALONES	31/12/2013	74,18	10%	7,42
47	23/08/2006	MESA REDONDA SALONES	31/12/2013	74,18	10%	7,42
48	23/08/2006	MESA REDONDA SALONES	31/12/2013	74,18	10%	7,42
49	23/08/2006	MESA REDONDA SALONES	31/12/2013	74,18	10%	7,42
50	23/08/2006	MESA REDONDA SALONES	31/12/2013	74,18	10%	7,42
51	23/08/2006	MESA REDONDA SALONES	31/12/2013	74,18	10%	7,42
52	23/08/2006	MESA REDONDA SALONES	31/12/2013	74,18	10%	7,42
53	23/08/2006	MESA REDONDA SALONES	31/12/2013	74,18	10%	7,42
54	23/08/2006	MESA REDONDA SALONES	31/12/2013	74,18	10%	7,42
55	23/08/2006	MESA REDONDA SALONES	31/12/2013	74,18	10%	7,42
56	23/08/2006	MESA REDONDA SALONES	31/12/2013	74,18	10%	7,42
57	23/08/2006	MESA REDONDA SALONES	31/12/2013	74,18	10%	7,42
58	23/08/2006	MESA REDONDA SALONES	31/12/2013	74,18	10%	7,42
59	23/08/2006	MESA REDONDA SALONES	31/12/2013	74,18	10%	7,42
60	23/08/2006	MESA REDONDA SALONES	31/12/2013	74,18	10%	7,42
61	23/08/2006	MESA REDONDA SALONES	31/12/2013	74,18	10%	7,42
62	17/11/2006	MUEBLE TRIPLE Y DOS COJINES	31/12/2013	419,48	10%	41,95
63	17/11/2006	BUTACA INDIVIDUAL	31/12/2013	261,32	10%	26,13
64	17/11/2006	BUTACA INDIVIDUAL	31/12/2013	261,32	10%	26,13
65	18/03/2008	1 MESAS DE SALA Y MADERAS DE	31/12/2013	63,12	10%	6,31
66	18/03/2008	1 MESAS DE SALA Y MADERAS DE	31/12/2013	63,12	10%	6,31
SUMA				7.211,03		721,10
EQUIPOS						
67	05/08/2013	COCINA INDUSTRIAL CUADRADA 4	31/12/2013	995,60	10%	99,56
68	07/01/2012	REFRIGERADORA (ALMACENES	31/12/2013	1.008,93	10%	100,89

ANA GABRIELA CARMONA VERA
EVA CRISTINA MEJÍA CUESTA

/2014



69	07/01/2012	COCINA DE 2 QUEMADORES BLD DE	31/12/2013	265,00	10%	26,50
70	07/01/2012	COCINA MP4G PROFILE ACERO	31/12/2013	630,21	10%	63,02
71	07/01/2012	HORNO MP DE GAS Y CAMPANA	31/12/2013	670,48	10%	67,05
72	31/05/2005	CONGELADOR VERTICAL	31/12/2013	1.964,18	10%	196,42
73	16/10/2007	CONGELADOR COCINA	31/12/2013	347,73	10%	34,77
74	01/04/2008	CUTTER Y SACABODAE0	31/12/2013	338,71	10%	33,87
75	17/12/2005	LAVADORA DE PLATOS COCINA	31/12/2013	2.319,40	10%	231,94
76	03/07/2006	LICUADORA INDUSTRIAL	31/12/2013	253,61	10%	25,36
77	22/07/2005	LAVADORA DE VAJILLA CON BOMBA	31/12/2013	1.433,05	10%	143,31
78	26/10/2006	CONSOLA DE MÚSICA SALÓN	31/12/2013	575,36	10%	57,54
79	12/09/2008	CONGELADOR CH12 DUAL SPACIO	31/12/2013	351,21	10%	35,12
SUMA				11.153,47		1.115,35
TOTAL ACTIVOS FIJOS				23.437,65		2.788,09



ANEXO Nº 5

**HOSTERÍA DURÁN S.A.
ALIMENTOS Y BEBIDAS
DISTRIBUCIÓN DE LA DEPRECIACIÓN DEL EDIFICIO
DEL CENTRO DE COSTOS
AÑO 2013**

CENTRO DE COSTOS	METROS CUADRADOS
OFICINAS	94.21
HOSPEDAJE	2,094.58
ALIMENTOS Y BEBIDAS	335.96
BALNEARIOS	545.99
SALON DE EVENTOS	625.19
CANCHAS DEPORTIVAS	805.21
ESPACIOS VERDES	7,441.77
PARQUEADERO	3,971.34
OTROS	4,345.24
AREA TOTAL	20,259.49

VALOR DEL EDIFICIO	3,270,619.05
% DEPRECIACIÓN	2%
VALOR DEPRECIACIÓN	65,412.38
METROS CUADRADOS CC	335.96
PORCENTAJE	1.66%
VALOR DEPRECIACION CC	1,084.72



ANEXO Nº 6

**HOSTERÍA DURÁN S.A.
ALIMENTOS Y BEBIDAS
MENAJE Y LENCERIA DEL CENTRO DE
COSTO
AÑO 2013**

VALOR TOTAL	3.258,31
--------------------	-----------------



ANEXO Nº 7
HOSTERÍA DURÁN S.A.
ALIMENTOS Y BEBIDAS
CONSUMO DE AGUA POTABLE DEL CENTRO DE COSTOS
AÑO 2013

MES	MEDIDOR 1810	MEDIDOR 2115897	VALOR	% CONSUMO DEL ÁREA MEDIDOR 1	% CONSUMO DEL ÁREA MEDIDOR 2	CONSUMO DEL ÁREA MEDIDOR 1	CONSUMO DEL ÁREA MEDIDOR 2	TOTAL CONSUMO DEL ÁREA
ENERO	668,64	563,40	1.232,04	20%	45%	133,73	253,53	387,26
FEBRERO	687,36	528,69	1.216,05	20%	45%	137,47	237,91	375,38
MARZO	672,80	465,33	1.138,13	20%	45%	134,56	209,40	343,96
ABRIL	287,32	546,51	833,83	20%	45%	57,46	245,93	303,39
MAYO	281,30	517,80	799,10	20%	45%	56,26	233,01	289,27
JUNIO	519,78	393,76	913,54	20%	45%	103,96	177,19	281,15
JULIO	819,96	268,51	1.088,47	20%	45%	163,99	120,83	284,82
AGOSTO	350,44	484,14	834,58	20%	45%	70,09	217,86	287,95
SEPTIEMBRE	680,08	619,36	1.299,44	20%	45%	136,02	278,71	414,73
OCTUBRE	366,32	88,72	455,04	20%	45%	73,26	39,92	113,19
NOVIEMBRE	374,16	364,36	738,52	20%	45%	74,83	163,96	238,79
DICIEMBRE	259,16	381,02	640,18	20%	45%	51,83	171,46	223,29
TOTAL						1.193,46	2.349,72	3.543,18



ANEXO Nº 8
HOSTERÍA DURÁN S.A.
ALIMENTOS Y BEBIDAS
CONSUMO DE ENERGÍA ELÉCTRICA DEL CENTRO DE
COSTOS
AÑO 2013

MEDIDOR: 2423001416

MESES	CONSUMO KWH.	COSTO UNITARIO	VALOR
ENERO	266	0,15	40,47
FEBRERO	293	0,15	44,90
MARZO	396	0,15	58,86
ABRIL	395	0,15	58,73
MAYO	380	0,15	56,70
JUNIO	534	0,15	77,69
JULIO	643	0,14	92,57
AGOSTO	833	0,14	118,48
SEPTIEMBRE	573	0,14	83,02
OCTUBRE	346	0,15	52,05
NOVIEMBRE	439	0,15	64,77
DICIEMBRE	442	0,15	65,20
TOTAL	5540		813,44



ANEXO Nº 9
HOSTERÍA DURÁN S.A.
ALIMENTOS Y BEBIDAS
CONSUMO DE GAS INDUSTRIAL DEL CENTRO DE COSTOS
AÑO 2013

MEDIDA	CANTIDAD DE CILINDROS	COSTO POR CILINDRO	COSTO TOTAL
15 KGS	48	17,86	857,28
45 KGS	36	51,79	1.864,44
TOTAL	84		2.721,72

**ANEXO 10**

**HOSTERÍA DURÁN S.A.
ALIMENTOS Y BEBIDAS
DISTRIBUCIÓN DE MANTENIMIENTO DE EDIFICIOS, INTALACIONES
Y EQUIPOS PARA EL CENTRO DE COSTOS
AÑO 2013**

VALOR TOTAL	METROS CUADRADOS	%	VALOR
46,967.09	335.96	1.66%	778.85



ANEXO 11
HOSTERÍA DURÁN S.A.
ALIMENTOS Y BEBIDAS
HORAS HOMBRE MANO DE OBRA INDIRECTA
AÑO 2013

ELEMENTOS DE COSTO A ACTIVIDADES	CARGO	HORAS LABORADAS	ACTIVIDADES PRINCIPALES				ACTIVIDADES SECUNDARIAS							
			Planificación de los menús del día.	Gestionar la materia prima con bodega	Entrega del pedido del cliente	Pago de la factura en la mesa	Recepción del cliente	Entrega de carta y toma de pedido	Retiro de la vajilla	Limpieza de la mesa	Montaje de platos	Lavado y pulido de vajillas y cubiertos	Limpieza de cocina	
MOROCHO PALTIN LUIS ALBERTO	SALONERO/MESERO	2880			1.152,00	576,00	288,00	288,00	288,00	144,00	144,00			
OCHOA DURAN JOSE ERNESTO	CAPITAN DE SALONEROS	2880			1.152,00	576,00	288,00	864,00						
VILLA BARRETO EDISSON BENO	POCILLERO	2760										2.070,00	690,00	
VIZHCO VIZHCO JUAN ELIAS	SALONERO/MESERO	2880			1.152,00	576,00	288,00	288,00	288,00	144,00	144,00			
DAQUILEMA MIRANDA CARMEN EMPERATRIZ	CONTADOR	2880	261,82	261,82	261,82	261,82	261,82	261,82	261,82	261,82	261,82	261,82	261,82	
MANCERA CHIVICHUSCA VIVIANA	AUXILIAR DE COSTOS	2752	250,18	250,18	250,18	250,18	250,18	250,18	250,18	250,18	250,18	250,18	250,18	
OYERVIDE CARMONA LUISA GERARDINA	AYUDANTE DE COMPRAS	2880	261,82	261,82	261,82	261,82	261,82	261,82	261,82	261,82	261,82	261,82	261,82	
MARTINEZ GUTIERREZ MONICA CECILIA	RECEPCIONISTA CERTIFICADA	2696				1.887,20	808,80							
BARROS PERALTA LUIS MARCELO	JEFE DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	2880	261,82	261,82	261,82	261,82	261,82	261,82	261,82	261,82	261,82	261,82	261,82	
			25488	1.035,64	1.035,64	4.491,64	4.650,84	2.708,44	2.475,64	1.611,64	1.323,64	1.323,64	3.105,64	1.725,64

ANA GABRIELA CARMONA VERA
 EVA CRISTINA MEJÍA CUESTA

/2014



**ANEXO 12
HOSTERÍA DURÁN S.A.
ALIMENTOS Y BEBIDAS
COST DRIVERS DE LOS RECURSOS
AÑO 2013**

ELEMENTOS DE COSTO A ACTIVIDADES	ACTIVIDADES PRINCIPALES				ACTIVIDADES SECUNDARIAS							TOTAL INDUCTORES
	Planificación de los menús del día.	Gestionar la materia prima con bodega	Entrega del pedido del cliente	Pago de la factura en la mesa	Recepción del cliente	Entrega de carta y toma de pedido	Retiro de la vajilla	Limpieza de la mesa	Montaje de platos	Lavado y pulido de vajillas y cubiertos	Limpieza de cocina	
Mano de obra indirecta	1.035,64	1.035,64	4.491,64	4.650,84	2.708,44	2.475,64	1.611,64	1.323,64	1.323,64	3.105,64	1.725,64	25.488
	0,04	0,04	0,18	0,18	0,11	0,10	0,06	0,05	0,05	0,12	0,07	1,00
Depreciación equipos de computación				1	2							3
				0,33	0,67							1,00
Depreciación de instalaciones					4							4
					1,00							1,00
Depreciación de muebles y enseres	2,00		20		2			59,00				83
	0,02		0,24		0,02			0,71				1,00
Depreciación Equipos			10,00		1,00					2,00		13
			0,77		0,08					0,15		1,00

ANA GABRIELA CARMONA VERA
EVA CRISTINA MEJÍA CUESTA

/2014



Depreciación Edificio	0,09	0,09	0,09	0,09	0,09	0,09	0,09	0,09	0,09	0,09	0,09	1,00
DEPRECIACIÓN DE ACTIVOS	0,02	0,02	0,22	0,08	0,37	0,02	0,02	0,16	0,02	0,05	0,02	1,00
Menaje y lencería			0,40		0,05				0,50		0,05	1,00
Agua potable			0,50					0,10		0,25	0,15	1,00
Energía eléctrica	503,64	503,64	503,64	503,64	503,64	503,64	503,64	503,64	503,64	503,64	503,64	5540
	0,02	0,05	0,27	0,09	0,09	0,02	0,02	0,02	0,02	0,35	0,05	1,00
Gas			84									84
			1									1,00
Mantenimiento	0,02	0,02	0,22	0,08	0,37	0,02	0,02	0,16	0,02	0,05	0,02	1,00



**ANEXO 13
 HOSTERÍA DURÁN S.A.
 ALIMENTOS Y BEBIDAS
 PORCENTAJE ASIGNACIÓN DE RECURSOS HACIA LAS ACTIVIDADES
 AÑO 2013**

ELEMENTOS DE COSTO A ACTIVIDADES	ACTIVIDADES PRINCIPALES				ACTIVIDADES SECUNDARIAS							TOTAL
	Planificación de los menús del día.	Gestionar la materia prima con bodega	Entrega del pedido del cliente	Pago de la factura en la mesa	Recepción del cliente	Entrega de carta y toma de pedido	Retiro de la vajilla	Limpieza de la mesa	Montaje de platos	Lavado y pulido de vajillas y cubiertos	Limpieza de cocina	
Mano de obra indirecta	4,06%	4,06%	17,62%	18,25%	10,63%	9,71%	6,32%	5,19%	5,19%	12,18%	6,77%	100,00%
Depreciación de activos fijos	2,30%	1,82%	22,02%	8,48%	37,17%	1,82%	1,82%	16,04%	1,82%	4,90%	1,82%	100,00%
Menaje y lencería	0,00%	0,00%	40,00%	0,00%	5,00%	0,00%	0,00%	0,00%	50,00%	0,00%	5,00%	100,00%
Agua potable	0,00%	0,00%	50,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	10,00%	0,00%	25,00%	15,00%	100,00%
Energía eléctrica	2,00%	5,00%	27,00%	9,09%	9,09%	2,00%	2,00%	2,00%	2,00%	35,00%	4,82%	100,00%
Gas	0,00%	0,00%	100,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	100,00%
Mantenimiento	2,30%	1,82%	22,02%	8,48%	37,17%	1,82%	1,82%	16,04%	1,82%	4,90%	1,82%	100,00%



ANEXO 14

**HOSTERÍA DURÁN S.A.
ALIMENTOS Y BEBIDAS**

**ASIGNACIÓN DE LOS COSTOS DE LOS RECURSOS HACIA LAS ACTIVIDADES
AÑO 2013**

ELEMENTOS DE COSTO A ACTIVIDADES	COSTO ELEMENTO	ACTIVIDADES PRINCIPALES				ACTIVIDADES SECUNDARIAS						
		Planificación de los menús del día.	Gestionar la materia prima con bodega	Entrega del pedido del cliente	Pago de la factura en la mesa	Recepción del cliente	Entrega de carta y toma de pedido	Retiro de la vajilla	Limpieza de la mesa	Montaje de platos	Lavado y pulido de vajillas y cubiertos	Limpieza de cocina
Mano de obra indirecta	54,560.71	2,216.93	2,216.93	9,614.99	9,955.78	5,797.80	5,299.45	3,449.94	2,833.43	2,833.43	6,648.06	3,693.97
Depreciación de activos fijos	3,872.81	89.08	70.41	852.87	328.60	1,439.60	70.41	70.41	621.01	70.41	189.58	70.41
Menaje y lencería	3,258.31	-	-	1,303.32	-	162.92	-	-	-	1,629.16	-	162.92
Agua potable	3,543.18	-	-	1,771.59	-	-	-	-	354.32	-	885.80	531.48
Energía eléctrica	813.44	16.27	40.67	219.63	73.95	73.95	16.27	16.27	16.27	16.27	284.70	39.19
Gas	2,721.72	-	-	2,721.72	-	-	-	-	-	-	-	-
Mantenimiento	778.85	17.91	14.16	171.52	66.08	289.51	14.16	14.16	124.89	14.16	38.13	14.16
TOTAL	69,549.03	2,340.19	2,342.18	16,655.65	10,424.42	7,763.77	5,400.30	3,550.78	3,949.92	4,563.43	8,046.26	4,512.13

ANA GABRIELA CARMONA VERA
EVA CRISTINA MEJÍA CUESTA

/2014



ANEXO 15
HOSTERÍA DURÁN S.A.
ALIMENTOS Y BEBIDAS
VENTAS ANUALES POR OBJETOS DE COSTOS
AÑO 2013

Nº	PLATO	CANTIDAD	%
1	CALAMARES FRITOS	320	1.79%
2	SALPICON DE MARISCOS	198	1.11%
3	CAMARONES AL AJILLO	176	0.98%
4	ENSALADA DE LA CASA	389	2.18%
5	ENSALADA PRIMAVERA	145	0.81%
6	CEVICHE DE CAMARON	1186	6.63%
7	CEVICHE MIXTO	594	3.32%
8	SOPA DE POLLO CON VERDURAS	469	2.62%
9	SOPA MARINERA	362	2.02%
10	LOMO DE RES	480	2.68%
11	LOMO A LA PIMIENTA	215	1.20%
12	LOMO HOSTERIA DURAN	1381	7.72%
13	LOMO DE CERDO CAMPIÑA	215	1.20%
14	LOMO DE CERDO EN SALSA DE BERLINESA	187	1.05%
15	POLLO AL AJILLO	106	0.59%
16	POLLO CHAMPIÑONES	146	0.82%
17	POLLO HOSTERIA DURAN	1391	7.78%
18	TRUCHA A LA REINA	289	1.62%
19	LOMO AL REY	256	1.43%
20	LANGOSTINOS AL GUSTO	218	1.22%
21	CAMARONES APANADOS	1195	6.68%
22	ARROZ MARINERO	415	2.32%
23	CAZUELA DE MARISCOS	313	1.75%
24	CORVINA HOSTERIA DURAN	854	4.77%
25	LOCRO DE PAPAS DE LA CASA	767	4.29%
26	SECO DE CHIVO	595	3.33%
27	FUENTE TIPICA CUENCANA	574	3.21%
28	CHURRASCO CRIOLLO	1395	7.80%
29	CREPE DE POLLO	134	0.75%
30	CREPE DE CAMARON	156	0.87%
31	ESPAGUETY A LA BOLONESA	198	1.11%
32	ESPAGUETY CON POLLO	276	1.54%

ANA GABRIELA CARMONA VERA
EVA CRISTINA MEJÍA CUESTA

/2014



33	ESPAGUETY CON CAMARON	256	1.43%
34	LASAÑA DE MARISCOS	318	1.78%
35	DEDITOS DE POLLO APANADO Y PAPAS FRITAS	180	1.01%
36	MINI LOMO A LA PLANCHA, PAPAS FRITAS Y ADEREZO	165	0.92%

37	CHARLOTE DE FRUTILLA PARA 17 PERSONAS	178	1.00%
38	FRUTILLAS CHANTILLY	293	1.64%
39	COPA DE HELADO	469	2.62%
40	PROFITEROL CON HELADO	87	0.49%
41	BANANAS FLABEE	116	0.65%
42	COPA HOSTERIA DURAN	228	1.27%
	TOTAL	17885	100.00%

PRODUCTOS ESTRELLAS

CEVICHE DE CAMARON	1186	18.11%
LOMO HOSTERIA DURAN	1381	21.09%
POLLO HOSTERIA DURA	1391	21.24%
CAMARONES APANADOS	1195	18.25%
CHURRASCO CRIOLLO	1395	21.30%
TOTAL	6548	100.00%

CINCO PLATOS ESTRELLAS	36.61%
37PLATOS	63.39%
TOTAL	100.00%



ANEXO 16
HOSTERÍA DURÁN S.A.
ALIMENTOS Y BEBIDAS
ASIGNACIÓN DE ACTIVIDADES A LOS OBJETOS DE COSTOS
AÑO 2013

ACTIVIDADES	COSTO DE ACTIVIDADES	INDUCTORES DE ACTIVIDAD	CEVICHE DE CAMARON	LOMO HOSTERIA DURAN	POLLO HOSTERIA DURAN	CAMARONES APANADOS	CHURRASCO CRIOLLO	TOTAL INDUCTORES PRODUCTOS ESTRELLAS
			0.1811	0.2109	0.2124	0.1825	0.2130	
Planificación de los menús del día.	2,340.19	Número de platos planificados	1,101	1,316	1,396	985	1,483	6281
Gestionar la materia prima con bodega	2,342.18	Nº de comprobantes de pedido a bodega	2,202	2,632	2,792	1,970	2,966	12561
Recepción del cliente	7,763.77	Número de clientes atendidos	1,186	1,381	1,391	1,195	1,395	6548
Entrega de carta y toma de pedido	5,400.30	Número de clientes atendidos	1,186	1,381	1,391	1,195	1,395	6548
Entrega del pedido del cliente	16,655.65	Número de platos servidos	1,186	1,381	1,391	1,195	1,395	6548
Pago de la factura en la mesa	10,424.42	Número de facturas	874	1,018	1,025	880	1,028	4825
Retiro de la vajilla	3,550.78	Numero de minutos dedicados	1,186	1,381	1,391	1,195	1,395	6548
Limpieza de la mesa	3,949.92	Número de limpiezas efectuadas.	4,225	4,920	4,956	4,258	4,970	23329
Montaje de platos	4,563.43	Numero de minutos dedicados	21,127	24,601	24,779	21,288	24,850	116645
Lavado y pulido de vajillas y cubiertos	8,046.26	Numero de minutos dedicados	2,904	3,382	3,407	2,927	3,416	16036
Limpieza de cocina	4,512.13	Numero de limpiezas efectuadas	97	113	114	98	114	535
TOTAL	69,549.03							

ANA GABRIELA CARMONA VERA
 EVA CRISTINA MEJÍA CUESTA

/2014



TOTAL INDUCTORES 47 PLATOS	TOTAL INDUCTORES OTROS PRODUCTOS	COSTO UNITARIO POR INDUCTOR	CEVICHE DE CAMARON	LOMO HOSTERIA DURAN	POLLO HOSTERIA DURAN	CAMARONES APANADOS	CHURRASCO CRIOLLO	COSTO PRODUCTOS ESTRELLAS	COSTO OTROS PRODUCTOS
17155	10,874.27	0.14	150.19	179.50	190.46	134.34	202.29	856.78	1,483.41
34310	21,748.53	0.07	150.32	179.65	190.62	134.46	202.46	857.51	1,484.67
17885	11,337.00	0.43	514.84	599.48	603.82	518.74	605.56	2,842.45	4,921.32
17885	11,337.00	0.30	358.11	416.99	420.01	360.83	421.21	1,977.14	3,423.16
17885	11,337.00	0.93	1,104.48	1,286.07	1,295.39	1,112.86	1,299.11	6,097.91	10,557.73
13178	8,353.31	0.79	691.27	804.93	810.76	696.52	813.09	3,816.55	6,607.86
17885	11,337.00	0.20	235.46	274.18	276.16	237.25	276.96	1,300.00	2,250.78
63720	40,391.03	0.06	261.93	304.99	307.20	263.92	308.09	1,446.13	2,503.79
318600	201,955.17	0.01	302.61	352.37	354.92	304.91	355.94	1,670.75	2,892.68
43800	27,764.08	0.18	533.57	621.30	625.80	537.62	627.60	2,945.87	5,100.39
1460	925.47	3.09	299.21	348.41	350.93	301.48	351.94	1,651.97	2,860.17
			4,601.99	5,367.86	5,426.07	4,602.92	5,464.24	25,463.07	44,085.95
			PLATOS VENDIDOS	1,186	1,381	1,391	1,195	1,395	
			COSTO UNITARIO	3.88	3.89	3.90	3.85	3.92	



ANEXO 17
HOSTERÍA DURÁN S.A.
ALIMENTOS Y BEBIDAS
MATERIA PRIMA DIRECTA CONSUMIDA POR LOS OBJETOS DE
COSTOS
AÑO 2013

CEVICHE DE CAMARON

CANTIDAD	U.MEDIDA	PRODUCTOS	P. UNITARIO	COSTO
1	UNIDAD	NARANJAS	0.14	0.14
130	GR.	CAMARON	0.014	1.82
50	GR.	CEBOLLA COLORADA	0.0005	0.025
2	UNIDAD	LIMON	0.1	0.2
30	GR.	ACEITE	0.002	0.06
40	GR.	SALSA DE TOMATE	0.0011	0.044
40	GR.	CANGUIL	0.0016	0.064
1	UNIDAD	VERDE	0.25	0.25
COSTO TOTAL			SUMA	2.603

LOMO HOSTERIA DURAN

CANTIDAD	U.MEDIDA	PRODUCTOS	P. UNITARIO	COSTO
180	GR.	LOMO DE RES	0.011	1.98
25	GR.	CAMARON	0.014	0.35
1.5	ONZAS	VINO TINTO	0.14	0.21
30	GR.	FONDO OSCURO	0.002	0.06
40	GR.	MANTEQUILLA	0.006	0.24
30	GR.	ACEITE	0.002	0.06
150	GR.	PAPAS	0.0007	0.105
120	GR.	LEGUMBRES	0.002	0.24
COSTO TOTAL			SUMA	3.245

POLLO HOSTERIA DURAN

ANA GABRIELA CARMONA VERA
EVA CRISTINA MEJÍA CUESTA

/2014



CANTIDAD	U.MEDIDA	PRODUCTOS	P. UNITARIO	COSTO
180	GR.	PECHUGA DE POLLO	0.0073	1.314
25	GR.	CAMARON	0.014	0.35
1	ONZA	VINO BLANCO	0.14	0.14
1	ONZA	BRANDY	0.66	0.66
30	GR.	FONDO DE POLLO	0.002	0.06
0.25	CUBITO	CALDOS MAGUI	0.09	0.0225
30	GR.	MANTEQUILLA	0.006	0.18
30	GR.	ACEITE	0.002	0.06
150	GR.	PAPAS	0.0007	0.105
120	GR.	LEGUMBRES	0.002	0.24
COSTO TOTAL			SUMA	3.1315

CAMARONES APANADOS

CANTIDAD	U.MEDIDA	PRODUCTOS	P. UNITARIO	COSTO
80	GR.	CAMARONES	0.014	1.12
40	GR.	ACEITE	0.002	0.08
1	UND	HUEVO	0.12	0.12
30	GR.	APANADURA	0.0018	0.054
20	GR.	SALSA DE TOMATE	0.001	0.02
150	GR.	PAPAS	0.00057	0.0855
30	GR.	HARINA	0.00072	0.0216
COSTO TOTAL			SUMA	1.5011

CHURRASCO CRIOLLO

CANTIDAD	U.MEDIDA	PRODUCTOS	P. UNITARIO	COSTO
180	GR	LOMO DE RES	0.012	2.16
40	GR	CEBOLLA	0.001	0.04
30	GR	PIMIENTOS	0.0014	0.042
20	GR	AJO	0.0042	0.084
40	GR	TOMATE RIÑON	0.00085	0.034
30	GR	MANTEQUILLA	0.0056	0.168
50	GR	ACEITE	0.002	0.1
2	UNIDADES	HUEVOS	0.12	0.24
0.25	CUBITOS	CALDO MAGUI	0.09	0.0225
150	GR	PAPAS	0.00057	0.0855
0.25	GR	AGUACATES	0.41	0.1025
30	GR	LECHUGA	0.0042	0.126
COSTO TOTAL			SUMA	3.2045



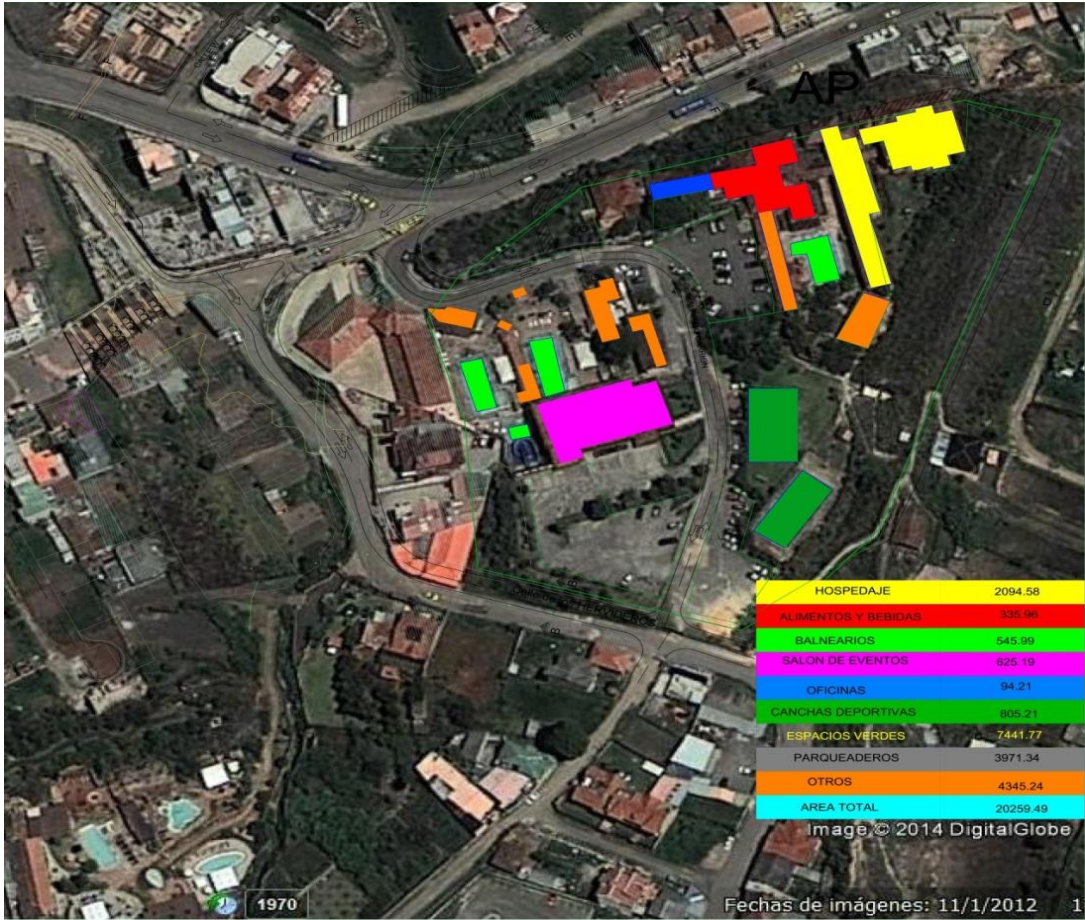
**ANEXO 18
 HOSTERÍA DURÁN S.A.
 ALIMENTOS Y BEBIDAS
 MANO DE OBRA DIRECTA CONSUMIDA POR LOS OBJETOS DE COSTOS
 AÑO 2013**

MANO DE OBRA DIRECTA		MINUTOS LABORADOS	MINUTOS LABORADOS EN LOS 5 PLATOS	VALOR A DISTRIBUIR A LOS 5 PLATOS	COSTO MINUTO
TIEMPO PROMEDIO DE ELABORACION EN MINUTOS					
PORCENTAJE DISTRIBUCION A TIEMPO PROMEDIO DE ELABORACION					
ARPI VIVAR LUIS ALBERTO	SOUS CHEF DE COCINA	172800	63265	4,450.10	0.07
CLAVIJO LOJA JOSE ANTONIO	CHEF DE COCINA	172800	63265	6,267.76	0.10
JIMENEZ GUERRERO DANIELA ISABEL	SOUS CHEF DE COCINA	165600	60629	2,126.14	0.04
SINCHI SHINCHI MAYRA ALEXANDRA	AYUDANTE DE COCINA	165600	60629	2,127.26	0.04
TOTAL				14,971.26	



TIEMPO EN MINUTOS					COSTO DE MANO DE OBRA DIRECTA				
CEVICHE DE CAMARON	LOMO HOSTERIA DURAN	POLLO HOSTERIA DURAN	CAMARONES APANADOS	CHURRASCO CRIOLLO	CEVICHE DE CAMARON	LOMO HOSTERIA DURAN	POLLO HOSTERIA DURAN	CAMARONES APANADOS	CHURRASCO CRIOLLO
15	18	18	15	20					
17.44%	20.93%	20.93%	17.44%	23.26%					
11035	13242	13242	11035	14713	776.18	931.42	931.42	776.18	1,034.91
11035	13242	13242	11035	14713	1,093.21	1,311.86	1,311.86	1,093.21	1,457.62
10575	12690	12690	10575	14100	370.84	445.01	445.01	370.84	494.45
10575	12690	12690	10575	14100	371.03	445.24	445.24	371.03	494.71
					2,611.27	3,133.52	3,133.52	2,611.27	3,481.69
UNIDADES VENDIDAS					1,186	1,381	1,391	1,195	1,395
COSTO UNITARIO MOD					2.20	2.27	2.25	2.19	2.50

ANEXO 19
MAPA DE ÁREAS DE HOSTERIA DURÁN S.A.





BIBLIOGRAFÍA

Adame, Rafael Antonio; 2000. Tesis Costeo Basado en Actividades (ABC) Conceptos Teóricos y metodología de aplicación, Universidad Autónoma de Nuevo León

Aguirre, José Gabriel; 2004. Sistema de Costeo, Colección Estudios de Contaduría. Bogotá.

Basantes, Myriam Soledad; 2013. Tesis IMPLEMENTACIÓN DEL SISTEMA DE COSTEO ABC EN EL INSTITUTO GEOGRÁFICO MILITAR, INSTITUTO DE ALTOS ESTUDIOS NACIONALES UNIVERSIDAD DE POSTGRADO DEL ESTADO, Quito

Bendersky, E.; 2002. ABC-ABM GESTION DE COSTOS POR ACTIVIDADES. Editorial Las Ciencias, Paraguay.

Chica, Verónica; 2008. Tesis de Sistema de Costos ABC en la Sección de Contabilidad de la Empresa

Cuevas, Carlos Fernando; 1980. Contabilidad de Costos: Enfoque Gerencial y de Gestión. 2da edición. Bogotá: Pearson Educación de Colombia.

Hicks, Douglas T.; 2001. El Sistema de Costos Basado en las Actividades (ABC). Alfaomega, Grupo Editor, México.

Molina, O.; 2006. Diseño de un modelo computarizado de costos basados en actividades (ABC). Trabajo de ascenso no publicado. Universidad de Los Andes, Venezuela



Moller, Guillermo; Tesis EL SISTEMA DE COSTES BASADO EN LAS ACTIVIDADES IMPLEMENTACION EN UNA BODEGA, Universidad de Valladolid

Zapata, Sánchez Pedro; 2007. Contabilidad de Costos. Mc Graw Hill Interamericana, Bogota-Colombia, pág. 436

Aguirre, José Gabriel; 2004. Sistema del Costeo. Bogotá: Fundación Universidad de Bogotá Jorge Tadeo Lozano. Disponible en: http://books.google.com.ec/books?id=RI2PObBxzqIC&pg=PA11&dq=ventajas+del+sistema+de+costos+abc&hl=es&sa=X&ei=EcVmU7KYDpSmsAS_3oDgCg&ved=0CDMQ6AEwAQ#v=onepage&q=ventajas%20del%20sistema%20de%20costos%20abc&f=false

Eléctrica Regional Centro Sur para el periodo 2007-2008, Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas de la Universidad de Cuenca.

Disponible en: <http://www.revistalogistec.com/index.php/vision-empresarial/385-analisis/1140-la-logistica-y-el-costeo-basado-en-actividades-abc-costing>

Pico, Mishell. Sistema de costeo ABC Contabilidad de Costos - 2009 [Consultado Mayo 2014]. Pág.4, Disponible en internet: <http://www.slideshare.net/mspico/sistemas-de-costeo-abc>

<http://www.empresayeconomia.es/costeo-abc-actividades-como-tema-central.html>

http://www.slideshare.net/henry_tucto/costos-abc

http://dspace.ups.edu.ec/bitstream/123456789/955/8/Capitulo_3.pdf



DISEÑO DE TESIS

1. SELECCIÓN Y DELIMITACIÓN DEL TEMA DE INVESTIGACIÓN

CONTENIDO: Propuesta de un sistema de Costos Basado en Actividades

CAMPO DE APLICACIÓN: Área de Alimentos y Bebidas.

ESPACIO: Hostería Durán S.A.

PERIODO: 2013.

TÍTULO: PROPUESTA DEL SISTEMA DE COSTOS BASADO EN ACTIVIDADES ABC APLICADO A LA HOSTERÍA DURÁN S.A. DE LA CIUDAD DE CUENCA PARA EL PERIODO 2013.

2. JUSTIFICACIÓN DE LA INVESTIGACIÓN

2.1. JUSTIFICACIÓN ACADÉMICA

Nuestro tema se justifica en términos académicos debido a que nos permitirá aplicar los conocimientos adquiridos durante nuestros ciclos de estudio en la carrera de Contabilidad y Auditoría, presentando una propuesta innovadora para obtener los costos exactos en la prestación de servicios del Área de Alimentos y Bebidas de Hostería Durán S.A.

Además, esta tesis servirá como material de consulta para los estudiantes, maestros y para futuros trabajos de investigación, ya que hacemos énfasis en conceptos y procedimientos para una correcta aplicación de los Costos Basado en Actividades (ABC).

2.2. JUSTIFICACIÓN INSTITUCIONAL



Desde el punto de vista institucional, nuestro tema se justifica por el requerimiento de un sistema de costos que permita obtener costos reales y oportunos de la prestación de servicios, orientando a que la empresa elimine actividades innecesarias que generan desperdicios, mediante la revisión de sus procesos tradicionales.

Creemos que el trabajo que realizaremos contribuirá a los accionistas, la gerencia y al personal administrativo a tener un seguimiento entre las actividades que generan costo, mejorando las decisiones estratégicas al prestar sus servicios al menor costo para maximizar sus utilidades.

2.3. IMPACTO SOCIAL

Nuestro tema permitirá alcanzar el bienestar de los clientes al prestar servicios de calidad, con costos reducidos, buscando siempre su satisfacción y su preferencia por Hostería Durán S.A.

En la actualidad el turismo en la ciudad de Cuenca se ha convertido en una de las actividades de mayor impacto económico que va creciendo diariamente por lo que mediante la aplicación de los costos la empresa puede hacer uso eficaz y eficiente de los recursos que posee, permitiéndole obtener un precio de venta accesible para el consumidor.

2.5. JUSTIFICACIÓN PERSONAL

Personalmente nuestro tema se justifica porque contamos con los conocimientos necesarios para la elaboración de una propuesta



adecuada para la determinación y registro de los costos en Hostería Durán S.A., mediante la aplicación del sistema de Costos ABC y de esta forma proporcionar nuestro trabajo para el beneficio de la empresa.

Igualmente, pondremos nuestro mejor esfuerzo e interés para obtener nuestro título como Contadoras Públicas - Auditoras, meta propuesta al inicio de nuestra vida universitaria.

2.5. FACTIBILIDAD

La aplicación de Costos Basado en Actividades en la “HOSTERÍA DURAN S.A.”, será factible debido a que la empresa nos ha garantizado el acceso a la información suficiente y oportuna para la elaboración de nuestra investigación.

Además, esta empresa es un candidato idóneo para la aplicación de este sistema de costeo debido a que cumple las siguientes características:

- Amplia y variada gama de servicios que aumenta por los requerimientos de los clientes, obligándola a adaptarse a sus necesidades.
- Es una empresa en la cual sus servicios incurren en grandes cantidades de costos indirectos, entre los que se encuentran: costos de depreciación, seguridad, mantenimiento a las instalaciones, seguros, costos en publicidad, que son necesarios para mantenerse en el mercado.
- Existe la necesidad de precisión respecto al costo en la prestación de los servicios.



3. BREVE DESCRIPCIÓN DEL OBJETO DE ESTUDIO

Razón Social: Balnearios Durán S.A.

Nombre Comercial: Hostería Durán S.A.

Actividades Económicas: Servicios de Hospedaje y Recreación en Hosterías. Venta de comidas y bebidas en Restaurantes para su consumo inmediato.

Dirección: Av. Ricardo Durán S/N vía a Baños. Barrio Vertiente. Ciudad de Cuenca.

Teléfono: (07) 289-2485

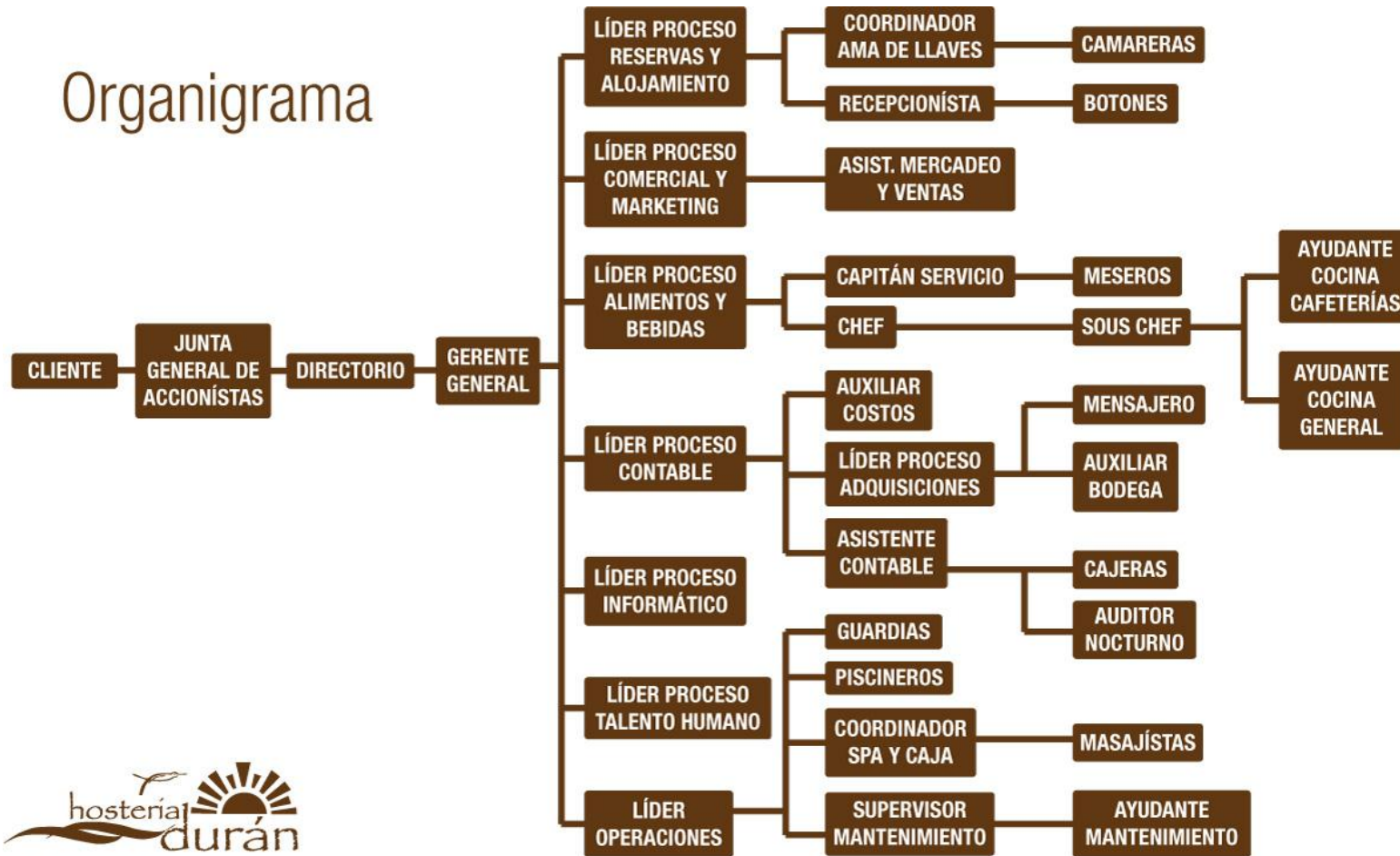
E-mail: publicidad@hosteriaduran.com

Sitio web: <http://www.hosteriaduran.com>



3.1. ESTRUCTURA ORGÁNICA

Organigrama





3.2. RESEÑA HISTÓRICA

Hace más de 70 años el Sr. Ricardo Durán Brito, adquirió el predio llamado “Hervideros”, donde hoy se encuentra Hostería Durán, durante más de 50 años la empresa se dedicó al negocio de la recreación construyendo piscinas para aprovechar las aguas termales que brotaban en los terrenos de su propiedad, sus herederos posteriormente han ido ampliando sus servicios y a finales de septiembre del año 1983 se inaugura Hostería Durán “La Hostería de las Aguas Termales”.

Fecha de apertura: En el año 1928 – 1930, se construye las instalaciones y se ofrece al público el servicio de las aguas termales.

3.3. SERVICIOS

- Hospedaje
- Bar Karaoke
- Restaurante
- Cafetería
- Piscinas de aguas termales
- Baños turcos
- SPA
- Canchas deportivas
- Salones para eventos sociales y empresariales
- Sala de Ejercicios

Número de habitaciones: 35

Capacidad de alojamiento: 82 personas.

Capacidad para eventos: hasta 400 personas en el salón principal de evento



3.4. MISIÓN

Nuestra Misión es brindar servicios de hospedaje, alimentación, relajación y bienestar con el más alto nivel de profesionalismo, dentro de un entorno natural, matizado por las bondades de las aguas termales y sus excelentes propiedades curativas.

3.5. VISIÓN

Posicionarnos en el mercado local, como la empresa de mayor crecimiento, líder en la prestación de servicios hoteleros y turísticos, dentro de nuestra categoría. Aportando con el desarrollo profesional y personal de sus colaboradores, con responsabilidad social y con un crecimiento económico sostenido acorde a las expectativas de sus accionistas.

3.6. OBJETIVOS DE LA EMPRESA

- Posicionamiento de marca e imagen corporativa de Balnearios Durán S.A.
- Mayor penetración en la participación del mercado actual.
- Incremento de rentabilidad.

3.7. RELACIONES INSTITUCIONALES

- **Clientes:** Consumidores finales nacionales e internacionales, instituciones públicas y privadas.
- **Organismos de Control:** S.R.I., IESS, Ministerio de Relaciones Laborales, Municipio de Cuenca, Cámara de Comercio de Cuenca, Bomberos



4. FORMULACIÓN DEL PROBLEMA

Hostería Durán S.A., no cuenta con un adecuado sistema de costos en el área de Alimentos y Bebidas, debido a la falta de conocimiento de los costos indirectos de fabricación, lo que provoca que no sean distribuidos correctamente a dicho servicio.

4.1. LISTADO DE PROBLEMAS

- La distribución de los costos al producto no es el adecuado provocando alteración en el precio de venta.
- Falta de control de inventarios que provoca costos altos.
- Mala toma de decisiones por la falta de un sistema de costos apropiado.

5. DETERMINACIÓN DE LOS OBJETIVOS

5.1. OBJETIVO GENERAL

Elaborar una propuesta de aplicación del Sistema de Costos Basado en Actividades para Hostería Durán S.A. para el periodo 2013, que permita obtener precisión en la determinación de los costos incurridos en el área de Alimentos y Bebidas con eficiencia y eficacia.

5.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

5.2.1. Obtener información necesaria de la empresa en la que desarrollamos nuestra investigación y del sector en que se desenvuelve.

5.2.2. Recopilar las bases teóricas del Sistema de Costos Basado en Actividades para alcanzar un conocimiento profundo del tema a aplicar.



5.2.3. Realizar una propuesta del sistema de Costos Basado en Actividades a los servicios de Hostería Durán S.A., que permita asignar los costos indirectos de fabricación al área de Alimentos y Bebidas, aportando conclusiones y recomendaciones.

6. ELABORACIÓN DEL MARCO TEORICO DE REFERENCIA

6.1. MARCO TEÓRICO

En la actualidad la ciudad de Cuenca se ha convertido en un destino altamente recomendado en páginas web y guías de viaje, por sus diferentes atractivos turísticos lo cual fomenta la creación de nuevas empresas que se ubican en zonas apropiadas generando puestos de trabajo, tal es el caso de la Hostería Durán ubicada en la Parroquia Baños.

Una empresa dedicada a la actividad de hostería es una organización mercantil de venta básicamente de servicios de hospedaje y gastronomía, se caracteriza por el gran volumen de los costos indirectos entre los que se destacan: gastos por depreciación, seguridad, mantenimiento a la instalación, seguros, costos en publicidad y otros relacionados con la gran gama de servicios ofrecidos, por esta causa los métodos de distribución de los costos indirectos de fabricación se vuelven obsoletos, lo que genera la necesidad de la contabilidad de costos, en la búsqueda de eliminar todas aquellas tareas que no ayuden al desempeño eficaz de los factores productivos, siendo esto lo que permite un posicionamiento privilegiado dentro del mercado.

Actualmente, los procesos de globalización hacen que las empresas estén sometidas a alta competitividad, por lo que se hace necesario el uso de nuevas herramientas para establecer el costo de los bienes o servicios



ofertados, razón por la que la información otorgada por la contabilidad de costos se ha vuelto la base fundamental en la toma de decisiones, apareciendo nuevos enfoques que permiten manejar los costos de manera eficaz; tal es el caso del Sistema de Costos Basado en Actividades (ABC) que surge como un instrumento destinado a solucionar algunos de los problemas de la empresa, pues distribuye los costos a los distintos productos o servicios, en función de la verdadera causa que los ha generado, utilizando como base las actividades desarrolladas para ejecutarlos.

El Sistema de Costos ABC es una herramienta para la reducción de los costos que surgió a partir de la década de los ochenta del siglo pasado, y ha aportado con el logro de mejores niveles de rentabilidad y competitividad en las organizaciones, debido a la evolución lograda por dicho sistema en materia de asignación y cálculo de los costos de producción.

Mediante nuestra tesis pretendemos resaltar la importancia que tiene el tema de los costos dentro de una empresa, para así lograr la correcta administración y control de los recursos humanos, materiales y financieros. Es así, que en la actividad económica desarrollada por la Hostería objeto de nuestro estudio se observa que las operaciones son prácticamente diarias, por lo que requiere un conocimiento de los costos para la toma de decisiones adecuadas relacionadas con la planeación y control de los mismos.

Una vez que hemos revisado la documentación bibliográfica relacionada con el tema investigado exponemos a continuación las bases teóricas que sustentarán esta investigación y permitirán fortalecer nuestros conocimientos y presentar este trabajo de manera adecuada y comprensible para quienes lo lean.



6.2. MARCO CONCEPTUAL

- ♣ **Contabilidad de Costos:** “Esta desempeña un papel destacado en los informes financieros, pues los costos del producto o del servicio son un componente de significativa importancia en la determinación del ingreso y en la posición financiera de toda organización. La asignación de los costos es, también, básica en la preparación de los estados financieros. En general, la contabilidad de costos se relaciona con la estimación de los costos, los métodos de asignación y la determinación del costo de los bienes y servicios.”²²

- ♣ **Materia Prima o Materiales:** “Son aquellos productos naturales o semielaborados básicos que, luego de la transformación preconcebida, se convertirán en bienes aptos para el uso o consumo.”²³

- ♣ **Materia Prima Directa:** “Son aquellos que entran directamente en la producción o, dicho de otra manera, los que pueden ser identificados plenamente con el producto. Las condiciones propias de manufactura en cada empresa indicarán cuáles deben catalogarse en este primer elemento de costo.”²⁴

- ♣ **Materia Prima indirecta:** “Son aquellos que se incorporan en pequeñísima proporción al producto y que son indispensables dentro del proceso de manufactura; bajo esta categoría entran igualmente

²² Cuevas, Carlos., 2001. Contabilidad de Costos. Enfoque Gerencial y de Gestión, Pearson Educación de Colombia Ltda., Bogotá, pág. 3

²³ Gómez Oscar, Zapata, Pedro., 1998. Contabilidad de Costos, McGraw-Hill Interamericana S.A., Colombia, pág. 14

²⁴ Gómez Oscar, Zapata, Pedro., 1998. Contabilidad de Costos, McGraw-Hill Interamericana S.A., Colombia, pág. 42



los materiales o materia prima directa que son usadas en muy pequeñas cantidades y que serán catalogados, junto con los indirectos, como costos indirectos de fábrica.”²⁵

- ♣ **Mano de Obra:** “Representa el esfuerzo físico- intelectual que realiza el hombre con el objeto de transformar los materiales en bienes o artículos acabados, utilizando su destreza, experiencia y conocimiento, y dejándose ayudar de máquinas y herramientas dispuestas para el efecto.”²⁶

- ♣ **Mano de Obra Directa:** “Es toda la mano de obra directamente involucrada en la fabricación de un producto terminado que se puede fácilmente asociar con el producto y que representa el principal costo de mano de obra en la fabricación de ese producto. El trabajo de los operadores de una maquina en una empresa de manufactura se consideraría mano de obra directa.”²⁷

- ♣ **Mano de Obra Indirecta:** “Es toda mano de obra involucrada en la fabricación de un producto, que no se considera mano de obra directa. La mano de obra indirecta se incluye como parte de los costos indirectos de fabricación. El trabajo de un supervisor de planta es un ejemplo de mano de obra indirecta.”²⁸

- ♣ **Costos Indirectos de Fabricación:** “Se catalogan así los costos que no se pueden identificar plenamente con productos o departamentos

²⁵ Polimeni, RalphS, Fabozzi, Frank J, Adelberg, Arthur H., 1990. Contabilidad de Costos, MC Graw-Hill, Edit. . Interamericana de México S.A, pág. 12

²⁶ Gómez, Oscar, Zapata, Pedro., 1998. Contabilidad de Costos, McGraw-Hill Interamericana S.A., Colombia, pág. 14

²⁷ Polimeni, RalphS, Fabozzi, Frank J, Adelberg, Arthur H., 1990. Contabilidad de Costos, MC Graw-Hill, Edit. . Interamericana de México S.A, pág. 12

²⁸ Polimeni, RalphS, Fabozzi, Frank J, Adelberg, Arthur H., 1990. Contabilidad de Costos, MC Graw-Hill, Edit. . Interamericana de México S.A, pág. 12



de producción, y por tanto, requieren que se apliquen los mecanismos de distribución y cálculo.”²⁹

- ♣ **Costos Fijos:** “Son aquellos que permanecen constantes durante el periodo contable de la empresa.”³⁰
- ♣ **Costos Variables:** “Son aquellos que en total cambiarán a medida que los niveles de actividad cambian.”³¹
- ♣ **ABC:** “El ABC "Activity Based Costing" o "Costo Basado en Actividades" se desarrolló como herramienta práctica para resolver un problema que se le presenta a la mayoría de las empresas actuales.”³²
- ♣ **Cost- Drivers:** “Conductor de costos-base de asignación de costos. Un objeto de costos.” ³³
- ♣ **Actividades:** “Son procesos que consumen recursos sustanciales para producir un output. Una actividad describe la forma en que una empresa emplea su tiempo y recursos para conseguir los objetivos corporativos.”³⁴

²⁹ Gómez, Oscar, Zapata, Pedro., 1998. Contabilidad de Costos, McGraw-Hill Interamericana S.A., Colombia, pág. 416

³⁰ Gómez, Oscar, Zapata, Pedro., 1998. Contabilidad de Costos, McGraw-Hill Interamericana S.A., Colombia, pág. 16

³¹ Moriarity, Shane., 1990. Contabilidad de Costos, Compañía Editorial Continental S.A. de C.V., México, pág. 22

³² <http://cesarmayorga.wikispaces.com/file/view/COSTOS+ABC.pdf>

³³ <http://echeverriasalazar.com/noticia.pdf>

³⁴ <http://uvadoc.uva.es/bitstream/10324/849/1/TFM118-110802.pdf>



- ♣ **Asignador de actividades:** “Medida que se utiliza para asignar los costos de las actividades a los objetos del costo.”³⁵
- ♣ **Sociedad Anónima:** “El capital está constituido por títulos enajenables llamados acciones, que suscriben una pluralidad de personas, quienes limitan su responsabilidad económica al importe de los títulos que poseen.”³⁶
- ♣ **Proceso:** “Conjunto de actividades.”³⁷
- ♣ **Costos:** “Se define como el “valor” sacrificado para obtener bienes o servicios. El sacrificio hecho se mide en dólares mediante la reducción de activos o el aumento de pasivos en el momento en que se obtienen los beneficios. En el momento de la adquisición, se incurre en el costo para obtener beneficios presentes o futuros. Cuando se obtienen los beneficios, los costos se convierten en gastos.”³⁸
- ♣ **Gastos:** “Es un egreso que no se identifica directamente con un ingreso, aunque contribuye a la generación del mismo, no se espera que pueda generar ingresos directamente en el futuro, no es recuperable.”³⁹

³⁵ Gerencia de Costos Logísticos, Costeo ABC

³⁶ Goxens, Antonio, Enciclopedia de la Contabilidad, Ediciones Océano S.A., Barcelona, pág. 5

³⁷ Gerencia de Costos Logísticos, Costeo ABC

³⁸ Polimeni, RalphS, Fabozzi, Frank J, Adelberg, Arthur H., 1990. Contabilidad de Costos, MC Graw-Hill, Edit. . Interamericana de México S.A, pág. 12

³⁹ <http://tesisugto.blogspot.com/2010/01/capitulo-i-generalidades.html>



- ♣ **Costo primo:** “Los costos primos son la sumatoria de los materiales directos y la mano de obra directa. Los costos primos están directamente relacionados con la producción.”⁴⁰

- ♣ **Costo de conversión:** “Son los costos relacionados con la transformación de los materiales directos en productos terminados. Los costos de conversión están conformados por la mano de obra directa y los costos indirectos de fabricación.”⁴¹

- ♣ **Compras:** “La compra es aquella operación que involucra todo el proceso de ubicación del proveedor o fuentes de abastecimiento, adquisición de materiales a través de negociaciones de precio y condiciones de pago con el proveedor elegido y la recepción de las mercaderías correspondientes para controlar y garantizar el suministro de la adquisición.”⁴²

- ♣ **Inventarios:** “Los inventarios son activos. Un activo es un recurso controlado por la entidad como resultado de sucesos pasados, del que la entidad espera obtener, en el futuro, beneficios económicos. Los inventarios de una entidad manufacturera se clasifican de la siguiente forma:
 - Productos terminados: activos mantenidos para la venta en el curso normal de las operaciones;
 - Trabajo en proceso: activos en proceso de producción con vistas a esa venta;

⁴⁰ Polimeni, RalphS, Fabozzi, Frank J, Adelberg, Arthur H., 1990. Contabilidad de Costos, MC Graw-Hill, Edit. . Interamericana de México S.A, pág. 14

⁴¹ Polimeni, RalphS, Fabozzi, Frank J, Adelberg, Arthur H., 1990. Contabilidad de Costos, MC Graw-Hill, Edit. . Interamericana de México S.A, pág. 14

⁴² <http://www.slideshare.net/Lizzybethe/las-compras-dentro-de-la-empresa>



- Bienes fungibles: activos en forma de suministros que se consumirán en el proceso productivo; y
- Materia prima: activos en forma de materiales que se consumirán en el proceso productivo.

Se calcula que los bienes fungibles y las materias primas se consumirán en el ciclo de operación normal de la entidad.

Los productos terminados se mantienen principalmente para negociar.

Los inventarios son activos corrientes.”⁴³

- ♣ **Cliente:** “Un cliente es aquella persona que recibe cierto servicio o bien, a cambio de alguna compensación monetaria o cualquier otro objeto de valor.”⁴⁴
- ♣ **Recurso:** “La palabra recurso se emplea en diversos ámbitos, pero siempre con el significado de ser el medio para el logro de fines. En una empresa, se denominan recursos, a las personas, maquinarias, tecnología, dinero, que se emplean como medios para lograr los objetivos de la entidad (recursos humanos, tecnológicos o financieros).”⁴⁵
- ♣ **Asignador de Recurso:** “Medida que se utiliza para asignar el recurso a las actividades que lo consumen.”⁴⁶
- ♣ **Tarea:** “El término tarea se emplea para designar a aquella obra y trabajo que generalmente demanda de parte de quien la lleva a cabo

⁴³ Fundación IASC: Material de formación sobre la NIIF para las PYMES,2009,Modulo 13 Inventarios

⁴⁴ <http://sobreconceptos.com/cliente>

⁴⁵ <http://deconceptos.com/general/recursos#ixzz2yRY8aqzr>

⁴⁶ Gerencia de Costos Logísticos, Costeo ABC



cierto esfuerzo y que se realizará durante un tiempo limitado, es decir, existe un tiempo límite para su realización."⁴⁷

7. FORMULACIÓN DE LA HIPÓTESIS

Si se realiza una propuesta del Sistema de Costos Basado en Actividades ABC para Hostería Durán, de aplicarse, entonces se podrá determinar el costo del área de Alimentos y Bebidas para una adecuada toma de decisiones.

8. CONSTRUCCIÓN DE VARIABLES E INDICADORES

ESQUEMA TENTATIVO	VARIABLES	INDICADORES
<p>CAPÍTULO I: ANTECEDENTES</p> <p>1.1. Caracterización del Sector Turístico.</p> <p>1.2. Reseña Histórica de la Hostería Durán S.A.</p> <p>1.3. Descripción de los servicios que ofrece.</p> <p>1.4. Misión, Visión, Objetivos</p> <p>1.5. Estructura organizacional</p> <p>1.6. Análisis FODA</p> <p>1.7. Estructura económica</p> <p>CAPÍTULO II: MARCO TEÓRICO DEL SISTEMA DE COSTOS BASADO EN ACTIVIDADES (ABC)</p> <p>2.1. Conceptualización</p>	<p>Responsabilidades</p> <p>Leyes y Políticas</p> <p>Institucionales</p> <p>Técnicas de recolección de información</p>	<p>Constitución legal de la empresa</p> <p>Estructura económica</p> <p>Estructura Organizacional</p> <p>Manual de funciones</p> <p>Nómina de personal</p> <p>Datos históricos</p> <p>Análisis FODA</p> <p>Investigación documental en: libros, revistas, internet.</p>

⁴⁷ <http://www.definicionabc.com/general/tarea.php#ixzz2yPRnbnmGh>



<p>2.2. Características 2.3. Objetivos 2.4. Importancia 2.5. Ventajas y Desventajas 2.6. Clasificación de los elementos del costo 2.7. Proceso de Aplicación</p> <p>CAPÍTULO III: PROPUESTA DEL SISTEMA DE COSTOS BASADO EN ACTIVIDADES ABC APLICADO A LA HOSTERÍA DURÁN S.A. EN EL ÁREA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS</p> <p>3.1. Sistema de costos actual 3.2. Propuesta del Sistema de Costos ABC a Hostería Durán S.A. al área de Alimentos y Bebidas 3.3. Comparación entre el sistema de costos aplicado en la empresa y el sistema propuesto.</p> <p>CONCLUSIONES RECOMENDACIONES ANEXOS BIBLIOGRAFÍA</p>	<p>Métodos y técnicas de Investigación Inventarios Costos Estados Financieros</p>	<p>Entrevista Observación directa Encuestas Revisión de facturas de compras Revisión de facturas de ventas Identificación y flujograma de actividades Materia prima Mano de obra Costos Indirectos Procesamiento de datos</p>
--	--	--

9. DISEÑO METODOLÓGICO

9.1. Tipo de investigación

Nuestra investigación será descriptiva y explicativa.

- **DESCRIPTIVA**



“La investigación descriptiva consiste en evaluar ciertas características de una situación particular en uno o más puntos del tiempo. En esta investigación se analizan los datos reunidos para descubrir así, cuales variables están relacionadas entre sí.

Este método describe una situación, fenómeno, proceso o hecho social para formular, en base a esto, hipótesis precisas.”⁴⁸

Aquí recogeremos información en base a la hipótesis planteada, se expondrá y resumirá la información de manera cuidadosa para luego analizar los resultados, con el fin de extraer información significativa que contribuya al conocimiento, del objeto de estudio.

Nuestro objetivo es llegar a conocer la situación, que se da en torno al área de Alimentos y Bebidas que presta Hostería Durán S.A, a través de la descripción de los procesos, actividades y personas.

- **EXPLICATIVA**

Carlos Sabino (1995: 39 y 1996: 110) identifica estos estudios como aquellos cuyo propósito es encontrar relaciones entre las variables. Por otro lado Hernández S. “los estudios explicativos van más allá de la descripción de conceptos o de fenómenos o del establecimiento de relaciones entre conceptos; están dirigidos a responder a las causas de los eventos físicos o sociales”.

“Este tipo de investigación exige mayor concentración y capacidad de análisis y síntesis por parte del investigador, ya que las variables que

⁴⁸ <http://es.scribd.com/doc/111485247/Metodo-descriptivo>



se manifiestan ante los sentidos deben ser meticulosamente estudiadas.”⁴⁹

Dentro de esta investigación se explicará cómo ocurre un fenómeno y en qué condiciones se da, aquí se evaluará el grado de relación entre dos variables, daremos a conocer definiciones, conceptos técnicos, referentes al sistema de Costos Basados en Actividades.

9.2. Método de la investigación

Para nuestra investigación aplicaremos los métodos deductivo e inductivo, que va de lo general a lo particular y de lo particular a lo general. Dicho de otra forma partiremos del conocimiento general al momento de prestar el servicio de Alimentos y Bebidas, hasta llegar a establecer la propuesta del sistema de Costos Basado en Actividades (ABC), luego de la aplicación de este sistema utilizaremos la información obtenida para plantear las conclusiones y recomendaciones que serán de mucha utilidad para Hostería Durán S.A.

Para la realización de nuestra tesis utilizaremos las siguientes técnicas:

- **Investigación documental.**

Sera realizada mediante la revisión de material elaborado anteriormente por los distintos autores referentes al tema a investigar en nuestro caso Costos Basado en Actividades (ABC), dentro de estos tenemos libros, revistas, textos electrónicos, etc., y todo el material complementario referente al sector en el que se desenvuelve la empresa.

- **Observación Directa**

⁴⁹ <http://tesisdeinvestig.blogspot.com/2011/11/tipos-de-investigacion-segun-ander-egg.html>



Esta herramienta nos permitirá establecer cómo se desarrollan las actividades productivas, administrativas, financieras y responsabilidades del personal de la empresa, que se relacionan con el área de Alimentos y Bebidas.

- **Encuestas**

Mediante cuestionarios realizados por las investigadoras, que serán dirigidos al gerente, contador y demás personal que se encuentre involucrado al momento de prestar el servicio, estos brindarán información importante sobre el proceso de producción, las actividades realizadas, su duración, recursos utilizados y demás información necesaria.

- **Procesamiento de Datos**

Aquí se realizará un recuento, clasificación y ordenación en tablas o cuadros, de todos los datos que se han obtenido durante la investigación.

Para esto se utilizará Microsoft office y demás instrumentos necesarios.

Seguiremos los siguientes pasos:

- 1) Verificación: nos servirá para comprobar si se obtuvo toda la información, con el fin de alcanzar los objetivos propuestos, y conocer su grado de confiabilidad.



- 2) Clasificación de los datos: de acuerdo a las variables contenidas en los objetivos.
- 3) Tabulación de los datos: se elaborarán tablas que facilitarán el agrupamiento y posterior registro de los datos.

- **Analítica**

Una vez organizados los datos mediante la tabulación procederemos a su análisis, de acuerdo con las variables y al tipo de investigación.

- **Interpretación de la información**

La información obtenida se interpretará en base al marco teórico y al conocimiento adquirido durante la investigación y los ciclos de aprendizaje, con el fin de alcanzar los objetivos planteados y realizar las recomendaciones necesarias

- **Otras**

Además se utilizarán todas aquellas técnicas que sean necesarias para obtener información oportuna y necesaria para el desarrollo de nuestra tesis.



10. ESQUEMA TENTATIVO DE LA INVESTIGACIÓN

OBJETIVO ESPECÍFICO	CAPÍTULO
Obtener información necesaria de la empresa en la que desarrollaremos nuestra investigación y del sector en que se desenvuelve.	CAPÍTULO I: ANTECEDENTES
Recopilar las bases teóricas del Sistema de Costos Basado en Actividades para alcanzar un conocimiento profundo del tema a aplicar.	CAPÍTULO II: MARCO TEÓRICO DEL SISTEMA DE COSTOS BASADO EN ACTIVIDADES (ABC)
Realizar una propuesta del sistema de Costos Basado en Actividades a los servicios de Hostería Durán S.A., que permita asignar los costos indirectos de fabricación al servicio de Alimentos y Bebidas, aportando conclusiones y recomendaciones.	CAPÍTULO III: PROPUESTA DEL SISTEMA DE COSTOS BASADO EN ACTIVIDADES ABC APLICADO A LA HOSTERÍA DURÁN S.A. EN EL ÁREA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS



11. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

ACTIVIDADES	ABRIL				MAYO				JUNIO				JULIO				AGOSTO				SEPTIEMBRE				OCTUBRE							
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4				
1.- Selección y delimitación del tema de investigación																																
2.- Justificación de la investigación																																
3.- Breve descripción del objeto de estudio.																																
4.- Formulación del problema																																
5.- Determinación de los objetivos																																
6.- Elaboración del marco teórico de referencia																																
7.- Hipótesis																																
8.-Construcción de																																



Variables e Indicadores																							
9.- Diseño Metodológico																							
10.- Esquema tentativo de la investigación																							
11.- Cronograma de actividades																							
12.- Presupuesto referencial																							
13.- Bibliografía																							
CAPITULO I: ANTECEDENTES																							
1.1. Caracterización del Sector Turístico y Hotelero																							
1.2. Reseña Histórica de la Hostería Durán S.A.																							



1.3. Descripción de las servicios que ofrece																						
1.4. Misión, Visión, Objetivos, Valores																						
1.5. Estructura organizacional																						
1.6. Análisis FODA																						
1.7. Estructura económica																						
CAPITULO II: MARCO TEÓRICO DEL SISTEMA DE COSTOS BASADO EN ACTIVIDADES (ABC)																						
2.1. Conceptualización																						
2.2. Características																						
2.3. Objetivos																						
2.4. Importancia																						
2.5. Ventajas y Desventajas																						
2.6. Clasificación de los elementos del costo																						



12. PRESUPUESTO REFERENCIAL

Detalle de gastos	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	Valor Total
Empastado							40,00	40,00
Copias blanco y negro	10,00							10,00
Elaboración de Encuestas			2,00	1,00				3,00
Procesamiento de encuestas				3,00				3,00
Copias a color			7,00				4,00	11,00
Impresión de los capítulos		10,00	6,00	10,00	3,00	3,00	60,00	92,00
Internet	15,00	20,00	20,00	20,00	15,00		10,00	100,00
Transporte y movilización para el levantamiento de información	3,00	3,00	3,00	3,00	3,00		3,00	18,00
CD							30,00	30,00
TOTAL ESTIMADO								307,00



13. BIBLIOGRAFÍA

Cuevas, Carlos., 2001. Contabilidad de Costos. Enfoque Gerencial y de Gestión, Pearson Educación de Colombia Ltda., Bogotá

Gómez Oscar, Zapata, Pedro., 1998. Contabilidad de Costos, McGraw-Hill Interamericana S.A., Colombia

Polimeni, RalphS, Fabozzi, Frank J, Adelberg, Arthur H., 1990. Contabilidad de Costos, MC Graw-Hill, Edit. . Interamericana de México S.A

Moriarity, Shane., 1990. Contabilidad de Costos, Compañía Editorial Continental S.A. de C.V., México

Fundación IASC: Material de formación sobre la NIIF para las PYMES, 2009, Modulo 13 Inventarios

Gerencia de Costos Logísticos, Costeo ABC

Goxens, Antonio, Enciclopedia de la Contabilidad, Ediciones Océano S.A., Barcelona

<http://cesarmayorga.wikispaces.com/file/view/COSTOS+ABC.pdf>

<http://echeverriasalazar.com/noticia.pdf>

<http://uvadoc.uva.es/bitstream/10324/849/1/TFM118-110802.pdf>

<http://tesisugto.blogspot.com/2010/01/capitulo-i-generalidades.html>



<http://www.slideshare.net/Lizzybethe/las-compras-dentro-de-la-empresa>

<http://sobreconceptos.com/cliente>

<http://deconceptos.com/general/recursos#ixzz2yRY8aqzr>

<http://www.definicionabc.com/general/tarea.php#ixzz2yPRnbmGh>

<http://es.scribd.com/doc/111485247/Metodo-descriptivo>

<http://tesisdeinvestig.blogspot.com/2011/11/tipos-de-investigacion-segun-ander-egg.html>