



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y
ECONÓMICAS
CARRERA DE CONTABILIDAD Y AUDITORÍA

PROYECTO INTEGRADOR

**“DISEÑO DE UN SISTEMA DE COSTOS POR ACTIVIDADES (ABC) EN
EL ÁREA DE LA COCINA DEL COMPLEJO TURÍSTICO “AGUA LUNA”,
UBICADO EN EL CANTÓN LATACUNGA SECTOR LA CALERA DEL
PERIODO 2022.”**

Proyecto integrador presentado previo a la obtención del Título de
Licenciados en Contabilidad y Auditoría

Autores:

Choloquina Ayala Jessica Elizabeth

Cruz Santo Jonathan Ismael

Tutor:

Ing. Eduardo Faz Cevallos, Mgs.

Latacunga - Ecuador

Agosto, 2023

DECLARACIÓN DE AUTORÍA

“Yo Choloquina Ayala Jessica Elizabeth y Cruz Santo Jonathan Ismael declaramos ser autor (a) del presente proyecto integrador: “DISEÑO DE UN SISTEMA DE COSTOS POR ACTIVIDADES (ABC) EN EL ÁREA DE LA COCINA DEL COMPLEJO TURÍSTICO “AGUA LUNA”, UBICADO EN EL CANTÓN LATACUNGA SECTOR LA CALERA DEL PERIODO 2022.”, siendo Ing. Wilson Eduardo Faz Cevallos, Mgs., tutor del presente trabajo; y eximo expresamente a la Universidad Técnica de Cotopaxi y a sus representantes legales de posibles reclamos o acciones legales.

Además, certifico que las ideas, conceptos, procedimientos y resultados vertidos en el presente trabajo investigativo, son de mi exclusiva responsabilidad.

Choloquina Ayala Jessica Elizabeth
Número de C.I. 0504680430


Cruz Santo Jonathan Ismael
Número de C.I. 0503598971

AVAL DEL TUTOR DE PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

En calidad de Tutor del Trabajo de Investigación sobre el título:

“DISEÑO DE UN SISTEMA DE COSTOS POR ACTIVIDADES (ABC) EN EL ÁREA DE LA COCINA DEL COMPLEJO TURÍSTICO “AGUA LUNA”, UBICADO EN EL CANTÓN LATACUNGA SECTOR LA CALERA DEL PERIODO 2022.”, de Choloquiña Ayala Jessica Elizabeth y Cruz Santo Jonathan Ismael de la carrera de Licenciatura en Contabilidad y Auditoría, considero que dicho Informe Investigativo cumple con los requerimientos metodológicos y aportes científico-técnicos suficientes para ser sometidos a la evaluación del Tribunal de Validación de Proyecto que el Consejo Directivo de la Facultad de Ciencias Administrativas de la Universidad Técnica de Cotopaxi designe, para su correspondiente estudio y calificación.

Latacunga, agosto, 2023



Ing. Wilson Eduardo Faz Cevallos, Mgs.
C.I: 0501779714
El Tutor

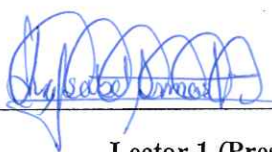
APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DE TITULACIÓN

En calidad de Tribunal de Lectores, aprueban el presente Informe de Investigación de acuerdo a las disposiciones reglamentarias emitidas por la Universidad Técnica de Cotopaxi, y por la Facultad de Ciencias Administrativas y económicas; por cuanto, los postulantes: Choloquina Ayala Jessica Elizabeth y Cruz Santo Jonathan Ismael con el título de Proyecto Integrador: "DISEÑO DE UN SISTEMA DE COSTOS POR ACTIVIDADES (ABC) EN EL ÁREA DE LA COCINA DEL COMPLEJO TURÍSTICO "AGUA LUNA", UBICADO EN EL CANTÓN LATACUNGA SECTOR LA CALERA DEL PERIODO 2022." han considerado las recomendaciones emitidas oportunamente y reúne los méritos suficientes para ser sometido al acto de Sustentación Final del Proyecto.

Por lo antes expuesto, se autoriza realizar los empastados correspondientes, según la normativa institucional.

Latacunga, agosto de 2023.

Para constancia firman:



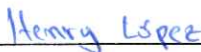
Lector 1 (Presidente)

Nombre: Ing. Isabel Armas
CC: 0502298482



Lector 2

Nombre: Ing. Lorena Espín
CC: 0502922958



Lector 3

Nombre: Ing. Henry López
CC: 2100568837

AGRADECIMIENTO

Queremos expresar nuestro grato agradecimiento al señor Washington Vaca propietario del Complejo Turístico “Agua Luna” quien nos dio la oportunidad de desarrollar este trabajo investigativo con la información proporcionada de la misma, a nuestro tutor de proyecto al Ing. Eduardo Faz quien fue de guía y nos supo compartir sus conocimientos y a nuestra alma mater la Universidad Técnica de Cotopaxi, por acogernos y darnos la oportunidad de culminar una etapa más de nuestros estudios.

Nuestras amigas quienes nos apoyaron y acompañaron durante la vida universitaria.

Expresamos nuestros más grandes agradecimientos a todos aquellos que contribuyeron a nuestra formación académica.

DEDICATORIA

Quiero dedicarlo a Dios, que gracias a su voluntad y gracia estoy cumpliendo con uno de mis mayores sueños. Mis padres María Ayala y Luis Choloquina quienes son mi principal motivo de superación que desde un inicio fueron apoyo y guía en el transcurso de cada etapa de mis triunfos. Mis hermanos Jhon, Franklin y Henry quienes me acompañaron en todo este camino y guía con sus consejos, por no dejarme caer en los momentos más difíciles, por siempre creer en mis capacidades. Este y todos mis logros se los debo a mi familia gracias por inculcarme valores y confianza hoy puedo alcanzar mis objetivos.

A mis amigos Jonathan C, Gissela, Melany, Karem, Viviana, Jonathan P, Paulina y Estefanía, por su apoyo incondicional en este trascurso de la universidad.

Jessica Elizabeth Choloquina Ayala

DEDICATORIA

Quiero dedicar el presente proyecto Integrador a Dios, ya que gracias a él he logrado concluir con mi carrera, a mis padres porque ellos siempre estuvieron a mi lado brindándome su apoyo y sus consejos para hacer de mí una mejor persona, a mis hermanos por sus palabras y su compañía, a mi abuelito Modesto aunque no esté físicamente con nosotros sé que desde el cielo siempre me cuida y me guía para que todo salga bien, a mi esposa por sus palabras y su confianza por su amor y por brindarme siempre ese apoyo incondicional para formarme profesionalmente, a mi pequeño hijo Liam posiblemente en este momento no entiendas mis palabras, pero para cuando seas capaz, quiero que te des cuenta de lo que significas para mí, eres mi principal motivación, como en todos mis logros, en este has estado presente.

Gracias a toda mi familia por inculcarme buenos valores, pero al final de cuentas me motivaron constantemente para alcanzar mis anhelos.

Jonathan Ismael Cruz Santo



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI

FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS

TITULO: “Diseño de un sistema de costos por actividades (ABC) en el área de la cocina del Complejo Turístico “Agua Luna”, ubicado en el Cantón Latacunga sector la calera del periodo 2022.”

Autores:

Choloquina Ayala Jessica Elizabeth
Cruz Santo Jonathan Ismael

RESUMEN

El presente proyecto pretende abordar la propuesta de un sistema de costos, dentro de la actividad turística la cual es considerada una de las actividades más importante en estos últimos tiempos para lo cual se planteó el objetivo de diseñar un sistema de costos por actividades (ABC) en el área de la cocina del Complejo Turístico “Agua Luna”, ubicado en el Cantón Latacunga sector la calera del periodo 2022, parametrizado al complejo turístico “Agua Luna”, con la finalidad de analizar los costos incurridos en la elaboración. La entidad sujeta a estudio presenta como problemática la ausencia de un control de costeo eficiente al gestionar la elaboración mediante observación y no con registros documentados que ofrezcan una correcta organización, ofreciendo sus productos gastronómicos con base en esa estructura; no posee un orden secuencial en la producción, ya que se realizan simultáneamente, es decir, se preparan al mismo tiempo gracias al personal, por lo tanto, se desarrolló el diseño mediante platillos gastronómicos realizados en función de sus costos y tiempo. La metodología utilizada en la investigación posee un enfoque cuantitativo, descriptivo, analítico desarrollado mediante análisis al identificar los valores numéricos para armonizar la gestión y actividades realizadas, permitiendo conocer el entorno económico del complejo turístico. Gracias a la implementación del sistema se observó un cálculo eficiente, en el cual se encuentran diferencias enmarcadas en un costo inferior calculado por el sistema de costeo ABC a comparación del costeo tradicional, permitiendo conocer e identificar los costos incurridos en la producción, tomando en consideración el costo de cada platillo ya que genera una variación a favor al negocio de: 0,25 equivale a -2,81% en la parrillada completa “aguluna”, en la segunda 0,10 que equivale a -1,29% en la ½ parrillada “agualuna”, y en el tercer platillo 0,37 que equivale a 4,51% en la ½ parrillada “aguluna” especial, también así como el uso de documentos de control que gestionen a los inventarios. En conclusión, el modelo propuesto permitirá optimizar sus procesos y control de costos desarrollando eficiencia en la producción y sirviendo como herramienta para la toma de decisiones.

Palabras clave: Costos, Actividades, Cocina, Complejo Turístico, Sistema de Costos ABC.



TECHNICAL UNIVERSITY OF COTOPAXI

FACULTY OF ADMINISTRATIVE AND ECONOMIC SCIENCES ACCOUNTING AND AUDITING

TOPIC: "System design of costs by activities (ABC) in cooking area of Tourist Complex "Agua Luna", located in Latacunga Canton, La Calera sector period 2022".

AUTHORS:

Choloquina Ayala Jessica Elizabeth
Cruz Santo Jonathan Ismael

ABSTRACT

This project aims to address the proposal of a cost system within tourism activity, which is considered one of the most relevant activities in recent times for which the objective was to design a cost system by activities (ABC) in the kitchen area of "Agua Luna" Tourist Complex, located in Latacunga Canton, La Calera sector for 2022 period, parameterized to "Agua Luna" tourist complex, in order to analyze the costs incurred in the elaboration. The entity subject to study presents as absence problematic of an efficient costing control by managing elaboration through observation and not with documented records that offer a correct organization, offering its gastronomic products based on that structure; it does not have a sequential order at production since they are carried out simultaneously, that, they are prepared at the same time thanks to the personnel. Therefore, the design was developed through gastronomic dishes made according to their costs and time. The used methodology in the research has a quantitative, descriptive, analytical approach developed through analysis by numerical values to harmonize management and performed activities, allowing to know economic environment of tourist complex. Thanks to implementation system, an efficient calculation was observed, in which differences are found framed in a lower cost calculated by ABC costing system compared to traditional costing, allow to know and identify incurred costs in production, taking into consideration the cost of each dish as it generates a variation in favor of the business of: 0.25 equals -2.81% in the complete barbecue "agualuna", in the second 0.10 which is equivalent to -1.29% in the ½ barbecue "agualuna", and in the third dish 0.37 which is equivalent to 4.51% in the ½ barbecue "agualuna" special, as well as the use of control documents that manage inventories. In conclusion, the proposed model will allow optimiz its processes and cost control, developing efficiency in production and serving as a tool for decision making.

Key words: Costs, Activities, Kitchen, Tourist Complex, ABC Cost System.



UNIVERSIDAD
TÉCNICA DE
COTOPAXI



CENTRO
DE IDIOMAS

AVAL DE TRADUCCIÓN

En calidad de Docente del Idioma Inglés del Centro de Idiomas de la Universidad Técnica de Cotopaxi; en forma legal **CERTIFICO** que:

La traducción del resumen al idioma Inglés del proyecto de investigación cuyo título versa: **“Diseño de un sistema de costos por actividades (ABC) en el área de la cocina del Complejo Turístico “ Agua Luna” , ubicado en el Cantón Latacunga Sector la Calera del periodo 2022”**, presentado por: **Jessica Elizabeth Choloquina Ayala y Jonathan Ismael Cruz Santo**, egresados de la Carrera de: **Contabilidad y Auditoría** perteneciente a la **Facultad de Ciencias Administrativas y Económicas**, lo realizaron bajo mi supervisión y cumple con una correcta estructura gramatical del Idioma.

Es todo cuanto puedo certificar en honor a la verdad y autorizo a los peticionarios hacer uso del presente aval para los fines académicos legales.

Latacunga, Agosto del 2023

Atentamente,



CENTRO
DE IDIOMAS

Lic.Mg. Edison Marcelo Pacheco Pruna
DOCENTE CENTRO DE IDIOMAS-UTC
CI: 0502617350

INDICE

DECLARACIÓN DE AUTORÍA	ii
AVAL DEL TUTOR DE PROYECTO DE INVESTIGACIÓN.....	iii
APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DE TITULACIÓN	iv
AGRADECIMIENTO.....	v
DEDICATORIA	vi
RESUMEN	viii
1. INFORMACIÓN GENERAL	1
2. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA	3
2.1. Objetivos	3
2.1.1. Objetivo general	3
2.1.2. Objetivos específicos.....	3
2.2. Planteamiento del problema del proyecto integrador	3
2.2.1. Descripción del problema	3
2.2.2. Elementos del problema.....	4
2.2.3. Formulación del problema	6
2.2.4. Justificación del proyecto integrador	6
2.2.5. Alcance	8
2.2.6. Limitaciones y/o restricciones	8
3. DESCRIPCIÓN DE LAS COMPETENCIAS VINCULADAS	9
3.1. Contabilidad general	9
3.2. Introducción a la investigación científica	9
3.3. Informática aplicada a la contabilidad	10
3.4. Costos	10
3.6. Laboratorio de costos	11
3.7. Descripción del producto entregable por asignatura y etapa	11
4. BENEFICIARIOS	12
4.1. Directos	12
4.2. Indirectos	12
5. LANEACIÓN Y DEFINICIÓN DE LAS ACTIVIDADES.....	14
6. FUNDAMENTACION CIENTÍFICO TÉCNICA	19

6.1. Empresa (MYPYMES).....	19
6.1.1. Objetivo	19
6.1.2. Clasificación de las MYPIMES	20
6.2. Contabilidad.....	21
6.2.1. Elementos de la contabilidad	22
6.2.2. Objetivos de la contabilidad	23
6.2.3. Importancia.....	23
6.2.4. Clasificación de la contabilidad.....	24
6.3. Contabilidad gerencial.....	25
6.3.1. Objetivos.....	27
6.3.2. Características	27
6.3.3. Procesos	28
6.4. Contabilidad de costos.....	29
6.4.1. Importancia de la contabilidad de costos	29
6.4.2. Objetivos de la contabilidad de costos	30
6.4.3. Características	30
6.5. Clasificación de los costos.....	31
6.5.1. Por la naturaleza de las operaciones de producción	31
6.5.1.1. Costos por órdenes de producción	31
6.5.1.2. Importancia y objetivos.....	32
6.5.1.3. Características.....	33
6.6. Costos por procesos	34
6.6.1. Características	34
6.6.2. Importancia y objetivos	35
6.6.3. Según su identificación con el producto	35
6.6.4. De acuerdo con el tiempo en que fueron calculados	36
6.6.5. De acuerdo al volumen de producción:	36
6.6.6. Por su inclusión en el inventario.....	37
6.6.7. Elementos del costo de producción	37
6.7. Costos activity based costing (ABC).....	38
6.7.1. Características del sistema de costos ABC	39
6.7.2. Diferencia	39
6.7.3. Ventajas y desventajas del sistema de costos ABC	40
6.7.4. Procedimientos para la aplicación del costeo ABC	41
6.7.5. El coste de dos etapas	41
6.8. Los costos y el costeo basado en actividades en empresas de servicio	42
7. METODOLOGÍA	44
7.1. Enfoque metodológico	45
7.1.1. Cuantitativo	45

7.2.	Métodos de investigación	45
7.2.1.	Campo.....	45
7.2.2.	Bibliográfica - Documental.....	46
7.2.3.	Descriptiva	47
7.2.4.	Analítica	48
7.2.5.	Exploratoria	49
7.3.	Técnicas.....	49
7.3.1.	Entrevista	49
7.3.2.	Plan de recolección de información	51
7.3.3.	Entrevista y observación.....	51
7.3.4.	Plan de procesamiento de la información	52
7.4.	Instrumentos.....	53
7.4.1.	Entrevista al propietario	53
7.4.2.	Entrevista al cocinero.....	54
7.4.3.	Entrevista al Ayudante de cocina.....	55
8.	ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS	56
8.1.	Análisis de la entrevista al Propietario	56
8.2.	Análisis de la entrevista al Cocinero	58
8.3.	Análisis de la entrevista al Ayudante de Cocina	59
9.	PROPUESTA	60
9.1.	Datos informativos	60
9.2.	Antecedentes de la propuesta.....	62
9.3.	Justificación.....	63
9.4.	Objetivos	64
	Objetivo general	64
	Objetivos específicos	65
9.5.	Análisis de factibilidad	65
9.6.	Fundamentación científica	66
9.7.	Definición del sistema de costos ABC	66
9.7.1.	Objetivos del sistema	68
9.7.2.	Elementos del costo	68
9.7.3.	Ventajas	69
9.7.4.	Desventajas.....	69
9.7.5.	Características	69
9.7.6.	Metodología del modelo operativo	70
9.8.	Actividades para la delimitación del sistema de costeo ABC.....	71
9.9.	Estudio técnico del producto.....	72

9.9.1. Proceso de producción	72
9.10. Identificación y clasificación de los elementos del costo	76
9.10.1. Materia prima	76
9.10.2. Mano de obra	82
9.10.3. Tarjetas de control de asistencia	84
9.10.4. Costos indirectos de fabricación	85
9.11. Actividades costeo ABC	87
9.11.1. Costeo ABC consumé	87
9.11.2. Costeo ABC pollo asado	88
9.11.3. Costeo ABC chuleta asada	89
9.11.4. Costeo ABC chorizo asado	89
9.11.5. Costeo ABC papas cocidas	90
9.11.6. Costeo ABC lomo	91
9.11.7. Costeo ABC choclos cocidos	92
9.11.8. Costeo ABC ensalada	92
9.11.9. Costeo ABC postre	93
9.11.10. Costeo ABC Bebida	94
9.12. Cálculo del througput	95
9.13. Cálculo desperdicio de producción	96
9.13.1. Productos terminados costeo ABC	99
9.13.2. Productos terminados costeo tradicional	101
9.13.3. Comparación del costeo tradicional y costeo ABC	102
10. IMPACTOS	105
10.1. Impactos sociales	105
10.2. Impacto técnico	105
10.3. Impacto ambiental	106
11. CONCLUSIONES	107
12. RECOMENDACIONES	108
13. BIBLIOGRAFÍA	109
14. ANEXOS	114

INDICE DE TABLAS

Tabla 1.	Beneficiarios Directos e Indirectos	13
Tabla 2.	Planeación y Definición de las Actividades.....	14
Tabla 3.	Cronograma de Actividades.....	17
Tabla 4.	Técnicas e Instrumentos a ser utilizados para la recolección de datos.....	50
Tabla 5.	Entrevista al Propietario.....	53
Tabla 6.	Entrevista al cocinero.....	54
Tabla 7.	Entrevista al Ayudante de cocina.....	55
Tabla 8.	Costo Histórico	67
Tabla 9.	Modelo Operativo	71
Tabla 10.	Tiempo de las actividades de producción.....	75
Tabla 11.	Materia Prima de la Parrillada Completa "Agualuna"	76
Tabla 12.	Materia Prima de la 1/2 Parrillada "Agua Luna".....	78
Tabla 13.	Materia Prima de la 1/2 Parrillada "Agualuna Especial"	80
Tabla 14.	Mano de Obra Administración.....	82
Tabla 15.	Mano de Obra Cocina.....	83
Tabla 16.	Mano de Obra Meseros	84
Tabla 17.	Control de Asistencia	85
Tabla 18.	CIF Depreciación	86
Tabla 19.	CIF servicios básicos.....	86

Tabla 20.	Costeo ABC Consomé.....	87
Tabla 21.	Costo por actividades Pollo Asado.....	88
Tabla 22.	Costeo ABC Chuleta Asada	89
Tabla 23.	Costeo ABC Chorizo Asado.....	90
Tabla 24.	Costeo ABC Papas Cocidas	90
Tabla 25.	Costeo ABC Lomo	91
Tabla 26.	Costeo ABC Choclos cocidos	92
Tabla 27.	Costeo ABC Ensalada	93
Tabla 28.	Costeo ABC Pastel	93
Tabla 29.	Costeo ABC Helado	94
Tabla 30.	Costeo ABC Bebida	95
Tabla 31.	Cálculo de Throughput.....	96
Tabla 32.	Desperdicio.....	98
Tabla 33.	Parrillada Completa “AguaLuna”.....	99
Tabla 34.	½ Parrillada “AguaLuna”	99
Tabla 35.	½ Parrillada “AguaLuna” Especial.....	100
Tabla 36.	Parrillada Completa “Agua Luna” Costeo Tradicional.....	101
Tabla 37.	½ Parrillada Completa Agua Luna	101
Tabla 38.	½ Parrillada Agua Luna Especial	102
Tabla 39.	Comparación de Costeo Tradicional y Costeo ABC.....	103

INDICE DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1. Procesos de producción del platillo.....	73
Ilustración 2. Actividades principales	73

1. INFORMACIÓN GENERAL

Título del Proyecto: Diseño de un sistema de costos por actividades (ABC) en el área de la cocina del Complejo Turístico “Agua Luna”, ubicado en el cantón Latacunga sector la Calera del periodo 2022.

Fecha de inicio: Octubre 2022

Fecha de finalización: Agosto 2023

Lugar de ejecución:

Barrió La calera –parroquia Eloy Alfaro-Cantón Latacunga-provincia de Cotopaxi-zona 3 Complejo turístico “Agua Luna”.

Facultad que auspicia:

Facultad de las Ciencias Administrativas y Económicas.

Carrera que auspicia:

Contabilidad y auditoría

Proyecto vinculado (si corresponde):

No aplica

Equipo de Trabajo:

Tutor: Ing. Wilson Eduardo Faz Cevallos C.I: 0501779714

Estudiante: Jessica Elizabeth Choloquina Ayala C.I: 0504680430

Estudiante: Jonathan Ismael Cruz Santos C.I: 0503598971

Área de Conocimiento:

Costos

Laboratorio de Costos

Línea de investigación:

Administración y economía para el desarrollo humano y social.

Sub líneas de investigación de la Carrera (si corresponde):

Estudios en el área contable, financiera y de auditoría, Estudios de tributación, Ética Y Responsabilidad Social

Asignaturas vinculadas:

Contabilidad general

Introducción a la investigación científica

Informática Aplicada a la contabilidad

Costos

Contabilidad gerencial

Laboratorio de Costos

Cliente(s):

Negocio Complejo Turístico “Agua Luna”, clientes y proveedores.

2. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

2.1. Objetivos

2.1.1. Objetivo general

Diseñar un sistema de costos por actividades (ABC) estandarizado en las necesidades del Complejo Turístico “Agua Luna”, con la finalidad de determinar el costo unitario de los productos gastronómicos elaborados en el área de cocina.

2.1.2. Objetivos específicos

- Fundamentar las bases teóricas epistémicas mediante fuentes confiables con la finalidad de respaldar la investigación del presente proyecto.
- Identificar las actividades involucradas en el proceso productivo mediante el levantamiento de información que servirá de base para el cálculo de los costos mediante el método ABC.
- Proponer el sistema de Costos basado en actividades ABC mediante un modelo funcional e integrado con herramientas que permitan facilitar su control.

2.2. Planteamiento del problema del proyecto integrador

2.2.1. Descripción del problema

En la actualidad el desarrollo turístico y hotelero ha generado varios servicios adicionales, entre los cuales se encuentra el de alimentos preparados, mismo que por su actividad, no se efectúan cálculos y registros complejos, afectando en gran

magnitud la cantidad de ingresos que pueden generar al controlar los costos y gastos generados.

2.2.2. Elementos del problema

El inicio de la Humanidad ha presentado diversos oficios; en la edad media, existieron varios servicios que se generaron a partir del comercio y de los Feudos, gracias a la creciente necesidad de lugares en los cuales se pueda descansar y alimentarse, iniciando con lugares improvisados, desde pequeñas viviendas en las cuales se servían, hasta establos en los que se preparaba junto a los animales destazados; Torres, (2016) afirma que “Se pueden hallar evidencias de tabernas, posadas y establecimientos de hospedaje desde el siglo XII. Estos establecimientos servían como espacios comunes donde los viajeros cansados podían encontrar descanso y alimento. A diferencia de los comedores modernos, estos lugares carecían de mesas y manteles individualizados, y la vajilla utilizada era básica” (p. 6), estos establecimientos no contaban con cartas que muestren los alimentos que se servían, pero influenciaron en gran medida a los establecimientos de Europa.

Caldera, (2020) menciona que en el año 1765 tuvo lugar en París un hecho significativo con la apertura del primer establecimiento público mundial dedicado exclusivamente a la prestación de servicios de alimentación. En conmemoración a esta ocasión, se exhibió una placa realizada en madera de roble, con la siguiente inscripción: "Venite ad me omnes qui stomago laboratis et ego restaurabo vos" (p. 2), esto significaba: vengan aquellos de estómago de gruñete y yo los restauraré; instaurando de esta manera un sistema mediante el cual personas servirían alimentos

hacia el genio a cambio de remuneraciones económicas, inspirando así a América, el continente que se encontraba en el hemisferio occidental.

República Dominicana por su cercanía a los Estados Unidos, se vio inspirada por la realización comidas fuera de su hogar, teniendo el primer vestigio de un restaurante en Latinoamérica en 1807, esto por la intervención e inspiración del auge de restaurantes para la burguesía en Europa, iniciando con un pequeño establecimiento el cual ofrecía comida de temporada, popularizándose de esta manera el servicio de comida preparada en América Latina. (Caldera, 2020)

En 1910, países como México, Venezuela y otros países Latinoamericanos con grandes poblaciones, presentaron un aumento de negocios dedicados a servir comida, al inicio la mayor parte de esta tenía notas y orígenes europeos, por otra parte, con la creciente oportunidad de efectuar platillos con ingredientes propios de la zona, el poco poder adquisitivo de la población inspiraron la creación de lugares de comidas propias del lugar; el dinero que se generaba no era administrado, la rusticidad de sus cuentas se denotaba en los ingresos que generaban, así su influencia se expandió hasta llegar a territorio ecuatoriano. (Torres, 2016)

En Ecuador, Paredes, (1997) menciona que “En el año 1919 se abrió el bar-restaurante "Europa", que estaba ubicado en la Plaza Grande” (p.29), mismo se caracterizaba por los platos variados que podían degustar los clientes, así también ofrecía un espectáculo de box, el cual atraía a varios personajes importantes de la época, generalizando así la calidad del servicio de alimentación, sentando las bases del servicio de comida, restaurantes y demás actividades relacionadas con el expendio comida preparada, concepto que se expandió a otras provincias.

En la provincia de Cotopaxi, Chávez, (2014) expone que “El auge de ventas de comida inició hace más de 70 años con el emblemático plato Latacungueño conocido como Chugchucara, iniciado por Hugo Córdoba alrededor de 1940” (p. 3), dicho plato sentó las bases para el comercio de alimentos preparados, puesto que se sostenía como un plato el cual podía satisfacer a varias personas, en la localidad inició un crecimiento exponencial, así como su influencia en las provincias vecinas.

En el Complejo Turístico “Agua Luna” ubicado en la ciudad de Latacunga, presta el servicio turístico orientado a la relajación, recreación y diversión alrededor de 17 años desde su creación en 2006, así también ofrece servicios de recepciones para todo tipo de eventos y cuenta con un menú gastronómico variado; el área de la cocina del negocio requiere un sistema de costos para poder utilizar de manera efectiva los recursos de la organización. Este sistema tiene como objetivo mejorar el control sobre los gastos monetarios y, en última instancia, alinearlos con los propósitos de la entidad.

2.2.3. *Formulación del problema*

¿En qué medida el diseño de un sistema de costos ABC permitiría determinar el costo de producción del área de cocina del Complejo Turístico “Agua Luna” ubicado en el sector la Calera, Cantón Latacunga, Provincia de Cotopaxi?

2.2.4. *Justificación del proyecto integrador*

Los negocios que brindan servicios de comida en la actualidad poseen distintos costos, gastos e ingresos, que sin un correcto control podrían generar pérdidas económicas, disminución de utilidades, procesos duplicados, entre otras fallencias,

por lo tanto, la utilización de un sistema de costeo brindará apoyo, aumentando su eficiencia en gran medida, acorde a los lineamientos y actividades que realice la entidad.

El sistema de costos ABC ayuda a medir el precio de las diferentes etapas de los procesos en las que incurre el área de la cocina de Complejo Turístico “Agua Luna”, al optimizar la asignación de recursos y las responsabilidades operativas del departamento de gestión de costes, este instrumento facilita la mejora y la determinación, mediante un control de costes eficaz.

Esta investigación resultará beneficiosa para varias partes interesadas, incluidos el negocio, los clientes, los proveedores, el sector de servicios y todos los involucrados directa e indirectamente. Además, los estudiantes que siguen la carrera en contabilidad y auditoría serán una fuente valiosa para la aplicación y consulta de conocimientos.

Para los dueños de negocios, la ventaja clave radica en comprender las actividades primarias y secundarias involucradas en diversas actividades, así como determinar si estas tareas aportan valor al servicio general. Este conocimiento permite la toma de decisiones informadas destinadas a mejorar la solvencia económica y social.

La importancia de emprender este proyecto radica en su capacidad para encapsular el conocimiento adquirido a lo largo de la trayectoria académica, beneficiando en última instancia tanto a la sociedad como al sector de servicios. Al mostrar competencia profesional y preparación académica, los estudiantes pueden contribuir al mejoramiento de la comunidad. Adicionalmente, es fundamental

desarrollar e implementar estrategias que permitan a la organización mantenerse competitiva en el mercado. Actualmente, el Complejo Turístico "Agua Luna" carece de un sistema integral de costos que tenga en cuenta todos los diversos gastos asociados a su funcionamiento.

2.2.5. Alcance

El presente proyecto tiene como finalidad desarrollar un sistema de costos de actividades ABC que calcule con precisión el costo real de los servicios que brinda el Complejo Turístico "Agua Luna" en el departamento de cocina. Este sistema servirá como una herramienta de toma de decisiones para el propietario, permitiéndole administrar de manera efectiva la prestación de los servicios y alinearlos con los objetivos de la organización. El resultado final será un documento completo que describa todos los pasos necesarios a seguir de acuerdo con los objetivos propuestos.

2.2.6. Limitaciones y/o restricciones

Dentro de las limitaciones que presenta el proyecto integrador, se presenta las siguientes:

- El complejo turístico "Agua Luna" puede rehusarse a darnos apertura a las instalaciones e información necesaria para el desarrollo del proyecto.
- El sistema de costeo ABC requiere la identificación y medición precisa de múltiples actividades y sus costos asociados, lo que puede requerir cambios significativos en los sistemas de información existentes y capacidad del personal.

3. DESCRIPCIÓN DE LAS COMPETENCIAS VINCULADAS

En la implementación del proyecto integrado se desarrollarán y establecerán diversas habilidades a través de los conocimientos adquiridos en diversas áreas impartidas en la profesión a ser aprendidas, por ejemplo: contabilidad general, contabilidad de costos, metodología de investigación, informática aplicada, costos y laboratorio de costos. Habilidades para saber, saber hacer y saber ser, formular y desarrollar proyectos, proyectos de integración y proyectos de grado. Las principales materias que definen competencias y habilidades en este programa son los conocimientos adquiridos en contabilidad de costos y laboratorio de costos, por ejemplo:

3.1. Contabilidad general

Los aspectos importantes a tomarse en cuenta en la contabilidad son los principios y técnicas que se utilizan para registrar, clasificar y resumir las transacciones financieras de una organización. Esto implica llevar un registro detallado de los ingresos, gastos, activo, pasivo y patrimonio siendo así esencial para la toma de decisiones.

3.2. Introducción a la investigación científica

La asignatura permite conocer los diferentes procesos sistemáticos y metódicos que busca generar conocimientos nuevos y válidos. Se basa en la observación formulación de preguntas, diseño de experimentos o estudios, recopilación de datos análisis e interpretación de resultados.

3.3. Informática aplicada a la contabilidad

Se enfoca en la utilización de instrumentos tecnológicos office, que permitirán el almacenamiento y procesamiento de la investigación para aumentar la eficiencia, precisión y seguridad de los registros obtenidos en el procedimiento de recolección para el desarrollo del sistema de costos.

3.4. Costos

La asignatura de costos, también conocida como la contabilidad de costos o análisis de costos es una disciplina que se estudió en las áreas relacionadas con la administración, contabilidad y economía y su objetivo principal es analizar, calcular y controlar los costos desembolsos económicos que realizan para la producción de algún bien o la oferta de algún servicio en las empresas y organizaciones.

3.5. Contabilidad gerencial

La asignatura de contabilidad gerencial es considerada una herramienta administrativa para la toma de decisiones en un determinado tiempo. Dentro de la contabilidad gerencial se establece el sistema ABC, identificado por sus actividades, sistema que aporta de forma directa a la toma de decisiones.

Las herramientas que esta ofrece a través de un sistema ABC son en la toma de decisiones, refleja la realidad de los hechos económicos de las organizaciones mediante el reconocimientos y revelación de las transacciones económicas que realizan, con la finalidad de generar informes financieros con sus respectivos

análisis, los cuales son de vital importancia para el oportuno y adecuado direccionamiento de las empresas.

3.6.Laboratorio de costos

La asignatura de Laboratorio de Costos representa un pilar fundamental, en el cual se pudieron establecer conocimientos referentes a Microsoft Excel, sirviendo como una herramienta que facilite su cálculo y sistematice funciones.

Al obtener conocimientos en esta temática, se pueden sistematizar y programar funciones que permitan ejecutar un sistema de costos que facilite los cálculos y procesos, aportando en la obsecración de los movimientos que se susciten, así como la utilidad que tendrá cada uno de los productos posterior a su venta.

3.7.Descripción del producto entregable por asignatura y etapa

En el proyecto colaborativo, el punto focal será la implementación de un marco profesional centrado en la Contabilidad de Costos. El propósito es desarrollar un sistema de costos ABC específicamente diseñado para el Complejo Turístico "Agua Luna". Dando así, una mejora a la eficiencia gerencial tanto para el dueño como para los empleados agilizando el registro de sus gestiones económicas y determinando con precisión los diversos costos involucrados en la provisión y venta de ofertas culinarias.

El sistema ABC permite el seguimiento de los componentes de los costos, con especial atención a los costos indirectos, en relación con las actividades de la empresa. Su finalidad es conocer los costes unitarios reales por servicio, facilitando

así la determinación del precio de venta al público adecuado. Esto, a su vez, permite la divulgación oportuna del estado financiero y posibilita la toma de decisiones eficientes.

4. BENEFICIARIOS

4.1. Directos

Los beneficiarios iniciales del presente proyecto de indagación serán: el Propietario del Complejo Turístico “Agua Luna” el cual, al emprender este proyecto, tendrán la capacidad de identificar las principales actividades y recursos que permitan la rectificación de cualquier error potencial que pueda haber ocurrido durante el cálculo del costo general.

4.2. Indirectos

Los beneficiarios indirectos serán los complejos y recepciones aledañas al sector e integrantes del proyecto y tutor que, mediante el desarrollo de este trabajo, además de obtener el título profesional permitirá involucrarse directamente con la aplicación de los conocimientos adquiridos del negocio generando experiencias y sobre todo conocimientos para ejercer en la vida laboral y servirá para futuras investigaciones.

Tabla 1.*Beneficiarios Directos e Indirectos*

	Beneficiarios	Cantidad
<i>Beneficiarios Directos</i>	Propietario Complejo Turístico “Agua Luna”	1
<i>Beneficiarios Indirectos</i>	Integrantes del proyecto y tutor.	3
	Complejos y recepciones del sector	2

Nota. Beneficiarios del Proyecto

5. LANEACIÓN Y DEFINICIÓN DE LAS ACTIVIDADES

Tabla 2.

Planeación y Definición de las Actividades

Planeación y definición de las actividades						
OBJETIVOS ESPECÍFICOS	¿QUÉ SE HARÁ?	¿CÓMO?	¿CUÁNDO?	¿DÓNDE?	¿CON QUÉ?	¿PARA QUÉ?
Fundamentar las bases teóricas epistémicas mediante fuentes confiables con la finalidad de respaldar la investigación del presente proyecto	Levantamiento de información a través de la observación y fuentes bibliográficas.	Indagación de documentos sobre los sistemas de costos y sus procesos.	Abril-2023	Biblioteca UTC e instalaciones Complejo Turístico "Agua Luna".	Técnica: Recopilación de información bibliográfica-documental de textos, artículos científicos y tesis. Instrumento: Fuentes de almacenamiento de datos.	Integración teórica sobre el sistema de costo basado por actividades (ABC).

Identificar las actividades involucradas en el proceso productivo mediante el levantamiento de información que servirá de base para el cálculo de los costos mediante el método ABC.	las	Determinación de la situación actual del Complejo Turístico “Agua Luna “e identificación de las actividades directas e indirectas, para clasificar sus costos.	Acercamiento al negocio, para indagar sobre las actividades que realizan en el área de la cocina y su elaboración.	Mayo-2023	Área de cocina	Técnica:	Conocer las
				Junio-2023	Complejo	Campo	actividades y
	en el	Complejo Turístico	indagar sobre las	Julio-2023	Turístico “Agua	Instrumento:	asociarlas a los
	productivo	“Agua Luna “e	actividades que		Luna”.	Entrevista.	sistemas de costos.

Proponer el sistema de Costos basado en actividades ABC mediante un modelo funcional e integrado con herramientas que permitan facilitar su control.	Diseño del sistema de costos basados por actividades ABC, designando costos a las actividades.	Construyendo conectores para la aplicación de un sistema para las actividades, separándolas por medio de distintas categorías de costos.	Julio 2023 Agosto-2023	Instalaciones del Complejo Turístico "Agua Luna".	Técnica: Aplicación del sistema de costos basado en actividades. Instrumento: Microsoft Excel.	Establecer los costos basados en sus actividades que permita conocer el costo total de los productos gastronómicos del área de la cocina.
--	--	--	---------------------------	---	---	---

Nota. Descripción de Objetivos y métodos para conseguirlos

Correcciones Del Fundamento	X	X						
Teórico /Metodológico								
Aplicación del instrumento de investigación			X					
Análisis del Instrumento				X				
Planeación Del Sistema De Costos/Inicio De Propuesta					X	X	X	
Desarrollo del sistema de costos/Presentación de Resultados							X	
Presentación Del Proyecto Terminado								X
Pre-Defensa titulación								X
Finalización de proyecto								X
Sustentación Final								X

Nota. Descripción de las actividades a desarrollarse de manera cronológica

6. FUNDAMENTACION CIENTÍFICO TÉCNICA

6.1. Empresa (MYPYMES)

Actualmente se considera a las MYPYMES como el sector más productivo en la economía de un país, por el impacto que tiene tanto en países desarrollados como en los países en vías de desarrollo. Esto se ve reflejado en el Producto Interno Bruto (PIB). (Jacome, 2013).

En la actualidad el micro, pequeñas y medianas empresas son algo muy común en estos días. Casi todos los gobiernos reconocen la importancia de estos negocios para el crecimiento de sus países, independientemente de la industria de la que provengan. Se están estableciendo normas de apoyo en un esfuerzo por promover a las MYPYMES como un componente dinamizador de las economías, la base del desarrollo productivo está enfocada en lo que las MIPYMES pueden hacer en términos de generación de empleo, distribución del ingreso y provisión de fuentes de capital para las grandes empresas.

La importancia de la economía de un país como base para el crecimiento de la producción, es decir, producir, consumir y agregar valor a los productos con el objetivo de generar riqueza y empleo para la gestión económica a largo plazo es estar debidamente registrados ante la Superintendencia de Compañías, Valores y Seguros para sus respectivas operaciones.

6.1.1. Objetivo

El objetivo de toda actividad comercial es actividad es la obtención de un

beneficio o ganancia. Las PYMES, su objetivo es producir bienes y servicios que satisfagan las necesidades de los consumidores de su actividad económica, se destacan:

- Comercio al por mayor y al por menor,
- Servicios comunales, sociales y personales.
- Industrias manufactureras diversas;
- Construcción;
- Transporte, almacenamiento, y comunicaciones;
- Bienes inmuebles y servicios prestados a las empresas; y,
- Pesca, agricultura y silvicultura;
- Otros

6.1.2. Clasificación de las MYPIMES

Art. 106.- Clasificación de las MYPIMES. - Para la definición de los programas de fomento y desarrollo empresarial a favor del micro, pequeñas y medianas empresas, estas se considerarán de acuerdo a las categorías siguientes:

- **Microempresas:** Es aquella unidad productiva que tiene entre 1 a 9 trabajadores y un valor de ventas o ingresos brutos anuales iguales o menores de trescientos mil (US \$ 300.000,00) dólares de los Estados Unidos de América.
- **Pequeña empresa:** Es aquella unidad de producción que tiene de 10 a 49 trabajadores y un valor de ventas o ingresos brutos anuales entre trescientos

mil unos (US \$ 300.001,00) y un millón (US \$ 1000.000,00) de dólares de los Estados Unidos de América.

- **Mediana empresa:** Es aquella unidad de producción que tiene de 50 a 199 trabajadores y un valor de ventas o ingresos brutos anuales entre un millón uno (USD 1.000.001,00) y cinco millones (USD 5000.000,00) de dólares de los Estados Unidos de América.

Art. 107.- Calificación de Artesanos como MIPYMES. - Para efectos del presente Reglamento los artesanos serán considerados como micro, pequeñas o medianas empresas, considerando su tamaño, tomando en cuenta el nivel de ventas anuales y el número de empleados, conforme lo establecido en el artículo precedente.

6.2. Contabilidad

Mogollan (2014) mencionó en su obra Antecedentes de la Contabilidad que:

La contabilidad, nació ante la práctica y necesidad de registro de sus actividades diarias. Inicia de la propia naturaleza humana, el carácter intelectual y fabril de nuestra especie, le llevan a producir y a computar; el sentimiento de la propiedad conduce al hombre a valorar sus propiedades; debido a los límites de la memoria, obligan al hombre a registrar sus operaciones dentro de la empresa, poco a poco se forjan las características primarias de la contabilidad. (p.32)

Aunque aparentemente la contabilidad es un campo altamente técnico, que sólo pueden entender las personas versadas en el tema, todo el mundo, a diario, practica la contabilidad. Cuando se prepara un presupuesto para el hogar, se

concilia una cuenta bancaria o se elabora una declaración de renta, están utilizándose conceptos e información contable. (Díaz, 2006, p.2)

La contabilidad es un sistema que suministra información fundamental para la toma de decisiones empresariales. Es un conjunto de documentos que refleja la información relevante, expresada en unidades monetarias, sobre la situación y la evolución económica y financiera de una empresa o unidad económica, con el objeto de que tanto terceras personas interesadas como los dirigentes de dicha empresa puedan tomar decisiones (Bravo, 2008, p.4).

Por lo tanto, la contabilidad es una práctica antigua, ya que los números, la escritura y el dinero siempre se han utilizado para realizar transacciones financieras, ha sido una herramienta básica para registrar las transacciones comerciales desde sus inicios, debido al auge económico y la necesidad de realizar un seguimiento de la información, la contabilidad se volvió aún más importante. Hoy en día, la contabilidad continúa evolucionando con el crecimiento económico y la globalización del país.

6.2.1. Elementos de la contabilidad

Dentro de los elementos del costo se reconoce al activo, pasivo y patrimonio, pues, son cada uno de los bienes, derechos y obligaciones que forman parte del patrimonio de las empresas. Son cinco elementos básicos que componen la contabilidad: activo, pasivo, capital o patrimonio, gastos e ingresos. Todos ellos deben seguir un itinerario lógico para su adecuada contabilización, cuyos pasos son: definición, reconocimiento y medición; los cuales quedan reflejados en los

estados financieros. (Morel, 2016)

Los activos es el conjunto de bienes y derechos que posee la empresa, se divide en circulante, fijo y diferido. El pasivo está formado por las obligaciones hacia terceros y el patrimonio son los fondos propios por ser la diferencia entre el activo y pasivo.

6.2.2. *Objetivos de la contabilidad*

“El objetivo más importante es proporcionarles información financiera de la empresa a las personas y entidades interesadas en conocer los resultados operacionales y la verdadera situación económica de la misma, con el fin de que se tomen decisiones” (Díaz, 2006, p. 2).

“Informar de la situación de la empresa, tanto en su aspecto económico-cuantitativo como en su aspecto económico-financiero. Los inventarios y los balances serán fundamentalmente los instrumentos a través de los cuales se presentará esa información” (Omeñaca, 2017, p.22).

Se puede deducir que el objetivo de la contabilidad es dotar de información, a quienes utilizan este proceso, con la finalidad de obtener información económica-financiera para la correcta toma de decisiones.

6.2.3. *Importancia*

Cevallos, Dávila y Mantilla (2015) afirmaron que: “Es importante porque se basa en registros que proporciona información que es de gran ayuda para el hombre de negocios. Proporciona datos financieros que sirven para planificar el

futuro de la empresa controla, sus operaciones y prepara sus informes financieros” (p.20).

“La contabilidad, quizás es el elemento más importante en toda empresa o negocio, por cuanto permite conocer la realidad económica y financiera de la empresa, su evolución, sus tendencias y lo que se puede esperar de ella” (Gerencie, 2017).

Por lo tanto, la contabilidad es muy importante en las empresas sin importar su tamaño, es significativo llevar un control de los movimientos económicos que se realice, ya que con la contabilidad logramos determinar el pasado, presente y futuro de la empresa, dando la oportunidad de mejorar la situación económica y financiera, permitiendo tomar decisiones con precisión.

6.2.4. Clasificación de la contabilidad

Según Díaz (2006) expresa que la clasificación de la contabilidad puede ser:

- Privada o particular, si se ocupa del registro de transacciones y la preparación de estados financieros de empresas particulares.
- Oficial o gubernamental, si se ocupa del registro de información del Estado o de las instituciones y los diferentes organismos estatales. (p.3)
- Además, menciona que según la clase de actividad la contabilidad también puede clasificarse de acuerdo con la actividad económica desarrollada por la empresa:

- Comercial, si registra las operaciones de empresas o negocios dedicados a la compra y venta de bienes o mercancías, sin ningún proceso adicional de transformación de éstas.
- Industrial o de costos, si registra las operaciones de empresas dedicadas a la fabricación o elaboración de productos mediante la transformación de materias primas, permitiendo determinar los costos unitarios de producción o de explotación.
- Servicios, si registra las operaciones de empresas dedicadas a la venta y prestación de servicios, o a la venta de capacidad profesional. En este grupo se tienen: entidades bancarias, instituciones educativas, hospitales, clínicas, talleres de servicio, empresas de turismo, servicio de transporte, empresas de asesoría profesional, etcétera.
- Agropecuaria, aquella que registra las operaciones de empresas dedicadas a las actividades de agricultura o ganadería. (p.3)

La clasificación de la contabilidad deja entre dicho, lo que se expuso en los conceptos anteriores, que abarca a todo tipo de organizaciones, sean estas públicas o privadas, además que se diferencia de acuerdo a la actividad a la que pertenecen.

6.3.Contabilidad gerencial

La Contabilidad Gerencial es aquella que utiliza información contable para desarrollar funciones de gestión, tales como de dirección, la toma de decisiones y de planeamiento, de coordinación y supervisión. Sin información proporcionada por la contabilidad tradicional, no es posible una dirección empresarial efectiva,

pues carecería de información objetiva, precisa y confiable sobre las operaciones de la organización. En general, cada empresa establece sus directivas respecto a la forma adecuada como debe presentarse la información contable para uso gerencial, adaptándose a las necesidades de la alta dirección (Rojas, 2017, p. 817).

Para Horngren, Foster y Datar (2013) citado por CPS INGECONSULT (2014); la contabilidad gerencial:

Es un procedimiento en el cual se proporciona información de todas las transacciones de una empresa. Esta es una herramienta indispensable para la buena administración de una empresa. Por medio de la contabilidad gerencial, la gerencia puede identificar, corregir y prevenir tanto errores como fraudes que pueden sufrir las empresas y que impedirían el buen funcionamiento y crecimiento de las mismas (CPS INGECONSULT, 2014).

La Contabilidad Gerencial involucra el desarrollo o interpretación de la información contable con el deseo de ayudar específicamente a la administración en la marcha de los negocios. Los gerentes usan esta información en el marco de las metas totales de la compañía evaluando la gestión de los departamentos e individuos, tomando todo tipo de decisiones gerenciales.

Esta información contable la encontramos en los estados financieros que la empresa emite una vez finalizada la contabilización de las operaciones mercantiles en los libros de contabilidad, teniendo como base fundamental la emisión de los Estados Financieros.

6.3.1. Objetivos

Desarrollo Sustentable (2011) indicó que la filosofía de la Contabilidad Gerencial, está constituida por cinco elementos básicos:

- a) La eficiencia, que es el buen uso de los recursos de la empresa.
- b) La eficacia, que es llevar a buen término la realización de los objetivos de la empresa.
- c) La economicidad, que es obtener el objetivo al menor costo posible en beneficio de la utilidad y la rentabilidad de la empresa.
- d) El control gerencial, que tiene como finalidad asegurar que los recursos son obtenidos y utilizados en forma efectiva y eficiente para el logro de los objetivos de la organización.
- e) Planificación estratégica, que son conjuntos bien coordinados de programas de acción que apuntan a asegurar una ventaja sostenible en el largo plazo. Corresponde a los gerentes de negocios la formulación e implementación de los planes y acciones estratégicas que sean congruentes con las directrices generales corporativas, y que se ajusten al presupuesto asignado a la unidad particular de la organización. (p.2).

6.3.2. Características

Para Burbano (2019), la Contabilidad Gerencial cuenta con algunos aspectos relevantes como los siguientes:

- Puede ser considerada como una herramienta de control operacional, al integrar otros ámbitos u otras prácticas que engloban la actividad diaria de una organización
- Traduce a cantidades y magnitudes económicas distintos enfoques empresariales desarrollados en un plan de negocio, facilitando al propietario o administrador su labor estratégica
- También es útil porque la información recopilada es transmisible a terceros, como entidades bancarias, administraciones públicas y otras compañías por diversos motivos.
- La constante e intensiva recurrencia a la información sobre el funcionamiento contable de una empresa permite en gran medida evitar fraudes o delitos económicos. Esto se debe a que existe un mayor rigor informativo (p.7).

6.3.3. Procesos

Para Sánchez (sf.) los procesos de la contabilidad gerencial son:

1. Planear, que busca alcanzar un entendimiento de las transacciones esperadas y otros eventos y su impacto.
2. Evaluar, juzgar las implicaciones de varios eventos pasados y/o futuros.
3. Controlar, asegurar la integridad de la información.
4. Asegurar la rendición de cuentas, en la alineación a las responsabilidades de la organización y contribución a la medición efectiva del desempeño gerencial.

6.4. Contabilidad de costos

La contabilidad es una ciencia general que cubre muchas clasificaciones diversas, incluida la contabilidad de costos. A continuación, se presentan algunas definiciones para ayudarlo a comprender su propósito.

Según Sinisterra (2006) explica que “el concepto de contabilidad de costes engloba diversas metodologías y mecanismos contables que permiten el cálculo de los gastos asociados a la producción de un producto” (p. 9).

La contabilidad de costos es un sistema específico de los principios contables para proporcionar al administrador del negocio datos que les enseñen cómo calcular y comprender el costo de producción, las mercancías fabricadas o la prestación de diversos servicios.

Luego de revisar y analizar las definiciones propuestas por varios autores, se concluyó que el coste es el arte de registrar y controlar los costos de una empresa para producir un producto o prestar un servicio. También es una herramienta de análisis de resultados del centro de operaciones de cada empresa para facilitar y mejorar la toma de decisiones.

6.4.1. Importancia de la contabilidad de costos

La importancia de la contabilidad de costes en el ámbito empresarial radica en su capacidad para facilitar la gestión eficaz del proceso de producción. Al proporcionar información valiosa sobre los costos generales, los costos de mano de obra y los materiales directos, permitiendo a las empresas generar estrategias

rentables dentro de un tiempo específico.

Es importante que las empresas controlen sus costos y controlen el uso de todos los factores a través de informes para obtener el producto o servicio final. La aplicación de este sistema de costeo ocurre cuando el proceso de producción se basa inicialmente en pedidos de clientes o en pedidos específicos de control de producción, ya sea para mantener un inventario de productos terminados o para cumplir con pedidos que ya se han realizado.

6.4.2. *Objetivos de la contabilidad de costos*

Calvo (2018) los objetivos de la contabilidad de costos son los siguientes:

- Valorar la producción del período, tanto de productos terminados como de servicios, en diferentes etapas de producción, incluyendo aquellos defectuosos.
- Conocer el costo de producción de los artículos vendidos.
- Determinar el costo unitario del producto terminado o de los servicios para establecer los precios de venta y fijar porcentajes de ganancia.
- Fijar los precios de venta considerando el margen de ganancia probable basado en las condiciones de oferta y demanda presentes en el mercado (p. 18).

6.4.3. *Características*

Revelo (2018) señala que la Contabilidad de Costos presenta las siguientes características:

- Hace uso de documentos específicos y distintos para recopilar información administrativa y financiera.
- Utiliza cuentas y procedimientos particulares, como el inventario de materia prima, el inventario de productos en procesos y el inventario de productos terminados.
- Proporciona informes o estados exclusivamente enfocados en costos para conocer los gastos y cargos relacionados con la producción (p. 29).

6.5. Clasificación de los costos

6.5.1. Por la naturaleza de las operaciones de producción

6.5.1.1. Costos por órdenes de producción

Lemus (2014); citado por Andino (2019) menciona que “los gastos asociados con las órdenes de producción son los costos incurridos por una variedad de compañías de fabricación las cuales producen sus productos en función de órdenes o solicitudes de clientes” (p.44).

Los costos que entran durante el proceso de conversión de una cantidad específica de productos, equipos, reparaciones u otros servicios se reúnen de manera secuencial a través de componentes identificables: materias primas, mano de obra directa y gastos indirectos. Estos costos luego se acumulan dentro de una orden de trabajo. Este enfoque es aplicable a las empresas que tienen la capacidad y les resulta más factible diferenciar entre lotes, subensamblajes, ensamblajes y

una amplia gama de productos (Lemus, 2014; citado por Andino, 2019, p.32).

Zapata (2011); citado por Andino (2019) el sistema de costos de pedidos incorpora dos controles distintos dentro de él: la gestión de pedidos y la supervisión de las hojas de costos para cada pedido que se encuentra actualmente en el proceso de fabricación.

Este sistema de costos en particular se utiliza en situaciones en las que la producción está impulsada principalmente por pedidos de clientes o pedidos proporcionados por la gerencia de producción. El propósito es mantener un inventario de productos terminados en el almacén para la venta. Bajo estas circunstancias, se utilizan dos documentos de control:

- La secuencia que posee un número secuencial junto con directivas y detalles que describen el tipo de trabajo a ejecutar.
- En el proceso de cada orden de producción, se iniciará una hoja de costos para documentar y consolidar los tres componentes constitutivos de los costos de producción (p. 33).

6.5.1.2. Importancia y objetivos

Al utilizar el sistema de costeo basado en la producción, es posible anticipar los requisitos únicos de los clientes y, por lo tanto, fabricar productos alineados con sus especificaciones predeterminadas.

Lemus (2014); citado por Andino (2019) de acuerdo con la declaración, la gerencia busca asegurarse de que se tenga en cuenta la medición precisa de los

resultados al asignar responsabilidad por los resultados reales de sus operaciones. “Antes de realizar cualquier evaluación sobre el desempeño de la empresa, es necesario aplicar una métrica confiable de efectividad para evaluar los resultados” (p.46).

El primer sistema de costos predeterminados completo es el de costos estimados, Andino, (2019), afirma que “el proceso de estimación se basa en experiencias previas y anticipa las circunstancias de producción de un artículo para completar un número de pedido. El enfoque alternativo es el sistema de costo estándar, que utiliza principios científicos para establecer el costo de cada elemento y determinar el precio ideal para un producto. Este cálculo incorpora el factor de eficiencia y funciona como una métrica” (p. 44).

6.5.1.3. Características

Las empresas que se dedican a la producción unitaria u ofrecen servicios unitarios a menudo emplean un sistema de órdenes de producción. Este sistema implica la producción de artículos en lotes que se alinean con las características específicas del producto.

Lexus (2014); citado por Andino (2019) señala las características del sistema por órdenes de producción:

- Esta característica le permite recopilar individualmente los componentes de costos para cada orden de producción, independientemente de si se completó o aún está en proceso de transformación.

- Las empresas pueden optimizar de manera efectiva su proceso de producción implementando métodos de lote y subdivisión.
- Para iniciar el proceso de producción, es imperativo generar una orden de fabricación que describa la cantidad de productos a fabricar. Además, para cada tarea individual se crea un documento contable distinto.
- Por lo general, la producción se produce en respuesta a los pedidos de los clientes.
- La acumulación de inventario en un proceso de fabricación tiene un valor significativo. Este valor se deriva de la suma total de las cantidades registradas en las fichas u hojas de costo de las órdenes de trabajo (p.44-45).

6.6. Costos por procesos

Andino (2019) El concepto de costos de proceso se refiere a los gastos en que incurren las empresas dedicadas a la fabricación extensiva y continua de bienes comparables u homogéneos. Esto implica una serie de procedimientos que convierten las materias primas en productos terminados, cuya producción se produce de manera constante, ininterrumpida y a gran escala. La integración de los tres factores de costo es una característica definitoria de este proceso.

6.6.1. Características

- Varias escalas.

- Varios procesos.
- Producción continúa.
- Mezcla de productos.
- Unificación de los elementos del costo.
- Periodo determinado en la elaboración.
- Su costo se obtiene de dividir el costo total entre las unidades producidas (Andino,2019, p. 48).

6.6.2. Importancia y objetivos

De acuerdo con Andino (2019) destaca la importancia de un sistema de costos por procesos en la determinación de la asignación de materiales directos, mano de obra directa y costos indirectos de fabricación tanto a unidades terminadas como transferidas, así como a unidades que aún están en proceso.

6.6.3. Según su identificación con el producto

- **Directos:** Los costos directos se refieren a aquellos gastos que pueden ser fácilmente relacionados con el producto, servicio, proceso o departamento en cuestión. Algunos ejemplos de costos directos son los materiales directos y la mano de obra directa.
- **Indirectos:** Se denominan costos indirectos a aquellos gastos que no pueden ser fácilmente atribuidos o cuantificados directamente al

producto, incluyendo elementos como materiales indirectos, mano de obra indirecta, gastos en energía y depreciaciones.

6.6.4. De acuerdo con el tiempo en que fueron calculados

- **Históricos:** Los bienes o servicios que se producen se conocen comúnmente como los determinantes de la producción económica.
- **Predeterminados:** Son costos determinados antes o durante el período de costo que se desglosan en:
 - **Costos estimados:** Esos particulares son los que fijan los precios de manera informal, para cotizarlos.
 - **Costo estándar:** Los cálculos que se determinan científicamente a través de métodos contemporáneos.

6.6.5. De acuerdo al volumen de producción:

Lemus (2014) manifiesta que de acuerdo al volumen de producción se clasifican en:

- **Costos fijos:** Estos son los gastos que se mantienen constantes durante un período de tiempo específico.
- **Costos variables:** Estos son los individuos cuya escala fluctúa en correlación directa con el alcance de las operaciones realizadas, que a su vez depende del nivel de producción.

- **Costo semivariable:** Estos costos constan de una parte fija y una parte variable que se ajusta en función del nivel de producción.

6.6.6. Por su inclusión en el inventario

- **Costeo total o de absorción:** El concepto que se discute aquí se refiere a los costos, específicamente aquellos que se pueden clasificar como fijos o variables.
- **Costo directo o variable:** El enfoque está únicamente en el costo variable involucrado en el proceso de producción.

6.6.7. Elementos del costo de producción

Hernández (2015) determina que los elementos que conforma el costo de producción son:

- **Materia prima directa:** Los materiales empleados en el procedimiento sufren una transformación completa y se vuelven uno con los productos terminados.
- **Mano de obra directa:** El salario se otorga a los empleados que participan directamente en la producción del artículo.
- **Costos indirectos de fabricación:** Expone que los componentes que componen los costos indirectos de fabricación son:
 1. **Materiales indirectos:** Las materias primas indirectas, también conocidas como materiales utilizados en el procedimiento de

fabricación que no están totalmente asociados con el producto final, son difíciles de medir y cuantificar.

2. **Mano de obra indirecta:** La remuneración proporcionada a las personas que no participan directamente en la fabricación del producto, pero desempeñan un papel vital en el apoyo al proceso de producción.
3. **Otros costos indirectos:** Los costos asociados con varios aspectos de la planta, incluidos seguros, arrendamientos, teléfono, agua y electricidad, se incluyen en esta categoría. Adicionalmente, este grupo engloba la depreciación de activos fijos y la amortización de gastos.

6.7. Costos activity-based costing (ABC)

Cuervo (2015) denota que “el método de costeo basado en actividades involucra un proceso de dos pasos para determinar los costos. Inicialmente, se asignan a varias actividades y, posteriormente, esos costos se asignan a productos específicos.”

Bravo y Ubidia (2009) determinan que la denominada (ABC) se reconoce comúnmente como un instrumento valioso para realizar actividades de análisis y monitoreo de costos, los cuales son cruciales para una gestión empresarial eficaz. Para tomar decisiones informadas en respuesta a la dinámica del mercado y las demandas de los clientes, las empresas deben poseer la información necesaria.

6.7.1. Características del sistema de costos ABC

Gerencie.com (2017) describe las principales características del sistema de costos ABC:

- Mejorar la competitividad es una herramienta fundamental para lograr el éxito.
- La información proporcionada permite a la empresa determinar la factibilidad de ingresar al mercado a un precio determinado.
- El principio fundamental del sistema de costos ABC radica en la comprensión de que las actividades son la fuerza impulsora detrás de los costos y que los productos consumen estas actividades.
- Los productos crean acciones y estas acciones incurren en gastos.

6.7.2. Diferencia

Andino (2019) menciona que se describirán cinco sistemas de costos diferentes, incluyendo tanto sistemas tradicionales como modernos, entre los cuales se incluye el sistema de costos ABC.

- El sistema de costos por proceso emplea medidas tradicionales, como el volumen y la mano de obra, para asignar los costos a los productos. En cambio, el sistema de costos ABC se basa en la jerarquía de actividades para realizar la asignación, utilizando generadores de costos que pueden estar o no directamente relacionados con la producción.

- El sistema de costos convencional se basa en la cantidad de unidades fabricadas para determinar cómo se asignan los gastos. En contraste, el sistema de costos ABC utiliza varios criterios que dependen de las actividades asociadas con los costos indirectos.
- El sistema de costos convencional se basa únicamente en los costos de los productos, mientras que el sistema de costos ABC dirige su atención hacia las actividades que generan esos recursos.
- El sistema de costos convencional sigue un proceso de dos pasos para asignar gastos indirectos. Inicialmente, estos gastos se asignan a los departamentos correspondientes y, posteriormente, se asignan a los productos. Por otro lado, el sistema de costos ABC primero asigna costos a las actividades y luego los asigna a los productos.
- El sistema de costos convencional utiliza horas generales u horas máquina como unidad de producción. En contraste, el sistema de costos ABC considera la relación causa-efecto entre las unidades y los generadores.

6.7.3. Ventajas y desventajas del sistema de costos ABC

El sistema de costos ABC presenta varios beneficios. En primer lugar, no altera la estructura organizativa existente. En punto lugar, ayuda a comprender los patrones y tendencias de los gastos de la organización. En tercer lugar, proporciona información valiosa sobre los factores que dan lugar a actividades específicas. Además, facilita un examen en profundidad del desempeño de la tarea, proporcionando una comprensión clara y precisa de las operaciones de la empresa.

Al considerar los inconvenientes, vale la pena señalar que la fase de diseño requiere una importante asignación de recursos. Sin embargo, la identificación de actividades generadoras de costos puede resultar un esfuerzo desafiante y costoso. Además, como toda reforma, requiere un cierto nivel de adaptabilidad por parte de la empresa, como señala Andean. (2019).

El cálculo de costos ABC se distingue del cálculo tradicional por la naturaleza distinta y la variedad de sus guías de actividades. Este método reconoce y categoriza las actividades, específicamente, el costeo ABC opera en cuatro niveles: actividad, lote, producto y planta.

Los distintos niveles representan distintos niveles de agregación de datos. Una cantidad significativa corresponde a la agregación acumulada de unidades individuales. Un producto, por otro lado, abarca la combinación de múltiples lotes.

6.7.4. Procedimientos para la aplicación del costeo ABC

A lo largo del tiempo, se han formulado varios sistemas de costeo tradicionales con el objetivo de obtener información precisa y valiosa de manera efectiva. Entre estos sistemas, el procedimiento de dos etapas se destaca como particularmente ventajoso, ya que aborda de manera efectiva los posibles sesgos e imprecisiones.

6.7.5. El coste de dos etapas

El objetivo fundamental de emplear el enfoque de dos etapas en los sistemas

de costeo es lograr una distribución de costos más equitativa en comparación con el método de costeo convencional.

La aplicación de este procedimiento se resume a continuación describiendo cada una de las etapas:

- Primera Etapa: En la fase inicial se realiza la asignación de recursos paso a paso, asignando cada recurso a áreas específicas dentro del proceso productivo de la empresa. Estas áreas pueden incluir centros de operaciones, tareas designadas, colecciones de activos, maquinaria o departamentos individuales.
- Segunda Etapa: Durante esta fase en particular, nuestro enfoque cambia hacia el examen y seguimiento de los gastos relacionados con las maletas en cuestión. Nuestro objetivo es establecer una conexión clara entre estos costos y los productos, servicios u objetos finales con los que están asociados. Esta observación se ve facilitada por la implementación de una base de asignación que vincula efectivamente los costos.

6.8. Los costos y el costeo basado en actividades en empresas de servicio

La observación de los diversos procesos involucrados en la acumulación de costos es intrigante, particularmente considerando las variaciones según el tipo de empresa. Posteriormente, describiremos los diversos modelos utilizados para acumular costos, cada uno adaptado a tipos específicos de negocios.

Todos los días, la importancia de los gastos indirectos de fabricación y los costos indirectos en general continúa creciendo en el costo total de un producto o servicio. Por lo tanto, es crucial implementar un sistema de costos confiable que asigne estos costos de manera precisa y efectiva. Para evitar asignaciones arbitrarias que puedan conducir a decisiones erróneas, la solución está en la implementación del costeo basado en actividades.

Para garantizar una gestión eficiente, cada pedido de cliente se trata como un proyecto individual, lo que requiere un conjunto único de tareas y un número de cuenta o pedido asignado. Es muy recomendable determinar meticulosamente tanto los ingresos generados como los gastos directos e indirectos asociados a cada pedido ofrecido. Por ejemplo, en un taller de reparación de automóviles, los ingresos y los costos directos e indirectos de un pedido en particular se identifican minuciosamente. Normalmente, el mecánico lleva un registro minucioso del tiempo dedicado a cada pedido, así como de los materiales utilizados, para poder calcular el coste y el precio del servicio prestado.

Las órdenes de trabajo de servicio, al igual que en las fábricas, consisten en costos directos e indirectos. En las empresas de servicios, se pueden emplear costos estándar, particularmente cuando hay trabajos que exigen un nivel constante de esfuerzo. En consecuencia, las horas estándar se pueden utilizar para indicar el tiempo previsto necesario para completar el servicio. Si bien el costo y las horas de mano de obra se pueden utilizar para distribuir los costos generales, es importante tener en cuenta que las horas de mano de obra no siempre reflejan con precisión el uso de los costos generales. En cambio, la asignación de costos

basada en actividades específicas que tienen una relación de causa y efecto puede resultar en una determinación más precisa del costo de los servicios.

A diferencia de las empresas manufactureras, las empresas comerciales se dedican principalmente a las ventas como su principal actividad generadora de ingresos. Los precios variables en estas empresas consisten en los costos asociados a la mercadería vendida y las comisiones pagadas a los vendedores. Por otro lado, los costos fijos incluyen los salarios de los gerentes, el alquiler y la depreciación de equipos y muebles.

El análisis revela que la naturaleza de la empresa y sus gastos de producción son factores cruciales para comprender los patrones de costos. Para diseñar estrategias de manera efectiva y tomar decisiones informadas, abogamos por la implementación de un sistema de cálculo de costos basado en actividades, que proporciona la información de costos más precisa (Ramírez, 2008, pp. 520-521).

7. METODOLOGÍA

El propósito de este proyecto integral es emplear una metodología cuantitativa que abarque los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos a lo largo del proceso de aprendizaje. El propósito de este proyecto es mejorar las operaciones del Complejo Turístico "Agua Luna" mediante la creación de un sistema a la medida que se alinee con el flujo de trabajo de la organización. Este sistema servirá como elemento fundamental para la evaluación del conjunto de actividades del complejo.

7.1.Enfoque metodológico

7.1.1. *Cuantitativo*

Al establecer este enfoque de investigación, se debe tener conocimiento de su aplicación, para lo cual Hernández, (2014) aporta en esta temática, mencionando que “La indagación cuantitativa sostiene la creencia de que el conocimiento debe ser imparcial y se deriva de un enfoque deductivo. Este implica la prueba de hipótesis preestablecidas mediante el uso de datos numéricos y análisis estadístico inferencial”.

En el transcurso de esta metodología, se realiza un examen de datos numéricos, incluyendo registros contables, precios y cantidades, que serán utilizados en el desarrollo del proyecto. El objetivo es comprobar la gestión eficaz de las diversas actividades dentro de los servicios gastronómicos que presta el complejo.

7.2.Métodos de investigación

7.2.1. *Campo*

La recolección de datos necesitará efectuarse en los interiores de la instalación del Complejo Turístico Agua Luna, estableciendo así la necesidad de generar una investigación de Campo, que para Arias (2006) “el proceso consiste en recopilar información directamente de los sujetos en estudio o del contexto real en el que se desarrollan los hechos” (p. 31)

En concordancia con la propuesta, se necesitarán los datos generados y la aplicación de la entrevista en las instalaciones del Complejo Turístico Agua Luna, por tanto, los datos serán generados en el proceso de la visita al negocio, es por esto, que se considera investigación de campo; la información obtenida servirá para establecer el conocimiento del negocio, sus funciones, sus procesos de manera que pueda generarse eficientemente el sistema de Costeo ABC.

7.2.2. Bibliográfica - Documental

El método documental es de los más utilizados en la investigación moderna, puesto que se encuentra información veraz y sobre todo confiable, Morales, (2003) menciona lo siguiente “El método de investigación documental es un enfoque riguroso y estructurado para examinar y comprender datos relacionados con un tema específico”.

En esta conceptualización, Gonzales, (2018) describe al método bibliográfico como “El método utilizado para recopilar información por medio de lectura crítica hacia escritos confiables en bibliotecas, red o centros de información” (p. 8), esto establecido en la calidad de información que se va a recopilar, su cantidad y la calidad de bibliografía a presentar.

Por otra parte, Del Rosario (2019), expone lo siguiente “Se aplica en el campo de metodología cuantitativa y cualitativa, puesto que permite el reconocimiento de información referente a datos numéricos, alfabéticos y alfanuméricos, en concordancia con el tema a investigar” (p. 43), es así que se

establece este método en la ejecución de investigaciones que requieran sustento eficiente.

Con base en lo expuesto por los autores, la implementación del método documental dentro del proyecto proporciona una base sólida para la teoría científica dentro del trabajo de grado. Esto es particularmente evidente cuando se examinan las funciones centrales de los procesos de servicio gastronómico que brinda el complejo turístico. Se llevará a cabo una investigación sobre los componentes del costo, lo que implicará una revisión exhaustiva de los documentos recopilados del sistema.

Es así que para recolectar los datos se lo hará directamente con el encargado del área de cocina, al Administrador del complejo turístico Agua luna, para clasificar a las personas que se dedican a diversas actividades relacionadas con los servicios como primarias o secundarias, es necesario recopilar datos iniciales sobre estas personas. Este proceso implica identificar indicadores clave y asignar recursos a áreas específicas.

7.2.3. *Descriptiva*

El tipo de investigación a emplearse será descriptiva, al poseer la necesidad de generar descripciones referentes a los costos que se encuentran dentro del negocio sujeta a estudio; Tamayo, (2006) menciona que “El tipo de investigación descriptiva, comprende el registro, análisis e interpretación de naturaleza, su composición y cada uno de los fenómenos presentes” (p.136), es así que se utiliza con la finalidad de generar conclusiones, con base en las características o tipos de estudio.

Por otra parte, Bernal, (2006) expresa que “La investigación descriptiva muestran narran, identifican o reseñan los hechos, situaciones, rasgos o características que presente un objeto de estudio” (p.89), estableciendo así la descripción precisa del modelo y actividad de estudio aplicado.

Es así que se utilizará este método con la finalidad de describir cada uno de los costos que intervienen dentro del proceso de cocina de la entidad, compilando la información necesaria para establecer así también el desarrollo y reseña de los costos indirectos, costos directos, mano de obra y demás egresos que se efectuarán

7.2.4. Analítica

Posterior a la descripción generada del motivo de estudio, se deberán analizar la información recabada, para la comprensión de este tipo de investigación, Hurtado, (1998) expresa que “La investigación mantiene su objetivo en analizar un evento y entenderlo, en términos de sus características” (p. 16), expresando así su relación con la investigación descriptiva.

La investigación analítica aplicada en el proyecto, tendrá la finalidad de analizar la información recabada, costos, gastos y demás actividades generadas por parte de la entrevista generada, de manera que se pueda describir de manera clara cada una de las características económicas, estructurales y demás necesarias para la ejecución del sistema de Costos por procesos (ABC).

7.2.5. Exploratoria

Al establecer la conceptualización del tipo de Investigación exploratoria, Fidias, (2006) establece que “Es aquella a efectuarse referente a un objeto o un tema en el cual se ejecutarán las actividades mediante la exploración” (p. 23), es así que se establecerá bajo la modalidad de visita en la cual se recaben datos a partir de la exploración del entorno.

Se pretende utilizar este tipo de investigación con la finalidad de recabar la información necesaria, referente a los costos del negocio sujeta a estudio, comprendiendo así la claridad de sus datos, por otro aporte, también se efectuarán entrevistas en la cual se verificarán la eficiencia de sus procesos, la calidad que posee.

7.3. Técnicas

7.3.1. Entrevista

La entrevista es una técnica utilizada en gran medida por su eficiencia en recolectar información mediante una conversación directa, Murillo, (2016) aporta mencionando lo siguiente:

La entrevista es un método empleado por los investigadores para recopilar información personalizada y hablada. Esta información se relaciona principalmente con experiencias de primera mano y elementos subjetivos de un individuo.

Para lograr el resultado deseado, se emplearán las técnicas de observación y

entrevista. Estos métodos permitirán determinar el costo real de los servicios y el precio de venta al público, teniendo en cuenta su valor inherente. Se pretende la utilización del enfoque inductivo.

Los instrumentos de recolección de datos a utilizar serán: las entrevistas dirigidas al Propietario, cocinero del complejo turístico y ayudantes de cocina, los instrumentos a ser utilizados son USB, computadora y celulares, con el propósito de obtener, registrar o almacenar información tanto primaria como secundaria para la aplicación del sistema de costos ABC.

La finalidad de la entrevista es recabar datos referentes a los gastos del complejo turístico. Esta información es crucial para determinar los resultados que ayudan a identificar actividades de valor agregado, asignar recursos, categorizar componentes de costos, identificar factores que impactan el precio de venta y en consecuencia, el margen de beneficio de los servicios.

En resumen, se presenta las técnicas e instrumentos para llevar a cabo la recolección de la información necesaria:

Tabla 4.

Técnicas e Instrumentos a ser utilizados para la recolección de datos.

DISEÑO	TÉCNICAS	INSTRUMENTOS
Documental	Descriptiva	Computador, documentos complementarios, facturas.
	Analítica	Flujos de procesos, gráficos, tablas.
De Campo	Observación	Ficha de observación para el área de cocina.
	Entrevista	Entrevista dirigida al Propietario, cocinero, ayudante de cocina.

Nota. Técnicas e Instrumentos necesarios para la Investigación

7.3.2. Plan de recolección de información

La realización del sistema de costeo por actividades ABC, en el Complejo Turístico “Agua Luna”, ubicado en el sector La Calera, cantón Latacunga, Provincia de Cotopaxi, se aplicarán distintas herramientas en la recolección de datos, en este caso, la entrevista será efectuada al Propietario, al cocinero y ayudante de cocina.

La información a recabar estará basada en las herramientas antes observadas, con la finalidad de obtener datos relevantes para el estudio, esto considerando la disponibilidad que posean en su tiempo y la facilidad de resolución de la entrevista planteada.

7.3.3. Entrevista y observación

¿Cómo? Mediante la utilización de técnicas y herramientas de recolección de información, tales como la entrevista.

¿Dónde? La recolección de información; en cuanto a la entrevista y ficha de observación será efectuada en el Complejo Turístico “Agua Luna”, en el sector La Calera de la parroquia San Felipe, Cantón Latacunga, Provincia de Cotopaxi.

¿Cuándo? La estimación del tiempo está establecida en 2 días laborables, en los cuales se efectuará un acercamiento directo.

¿A quién? La entrevista se efectuará a miembros y trabajadores del Complejo Turístico “Agua Luna”; la entrevista será aplicada al Propietario, al

cocinero y ayudantes de cocina de dicho negocio.

¿Para qué? Se ejecuta con la finalidad de dar consecución a los objetivos planteados.

El programa establecido posee la finalidad de recabar información a partir de la entrevista dirigida a los trabajadores regulares en la cual se describirán los aspectos de como observan al Complejo Turístico “Agua Luna”, así también, la entrevista permitirá observar de primera mano la calidad de manejo financiero que posee.

7.3.4. Plan de procesamiento de la información

La ejecución del procesamiento de la información estará establecida por la revisión de los datos recabados, esto de manera crítica en la cual se resalten los puntos importantes, así como la recolección repetitiva en el caso de necesitar indagar más en una interrogante y su posterior tabulación.

Revisión crítica de la información recogida. – En esta etapa, se verificará la calidad de las respuestas e información obtenida, así como su clasificación en el caso de ser relevante, contradictoria, irrelevante o incongruente.

Repetición de la recolección. – En el caso de necesitar profundizar más en la información o corregir inconvenientes o errores en la resolución de una interrogante, se ejecutará de nuevo dicha cuestión.

7.4. Instrumentos

7.4.1. Entrevista al propietario

Tabla 5.

Entrevista al Propietario

UTC	
CONTABILIDAD Y AUDITORÍA	
Objetivo: Recopilar información necesaria referente al estado de costos del área de cocina del Complejo Turístico Agua Luna.	
<p>Instrucciones: El instrumento permitirá la recolección adecuada de información con fines académicos, los datos expresados, serán utilizados en el proceso de ejecución de la propuesta, por tanto, se solicita completa honestidad.</p>	<p>Entrevistadores: Choloquina, Jessica & Jonathan Cruz</p> <p>Tiempo:</p> <p>Entrevistado: Propietario del Complejo Turístico "Agua Luna"</p> <p>Fecha.</p>
#	RESPUESTA
	PARÁMETROS EVALUADOS
1	¿Conoce los costos de la materia prima en la elaboración del menú diario?
2	¿Realiza el cálculo del Costo de producción de cada plato del menú?
3	¿Conoce el costo histórico y actual de los productos gastronómicos elaborados por el área de cocina?
4	¿Bajo qué tipo de contrato se encuentran laborando los trabajadores?
5	¿El cálculo de honorario es realizado previo al pago de los trabajadores?
6	¿Realiza usted un control de inventarios de sus materias primas?
7	¿Contrata trabajadores por temporada?
8	¿Cuál es el precio estimado que paga mensualmente de electricidad y Gas?

-
- 9 ¿Cómo efectúa la toma de decisiones referentes al área de cocina?
- 10 ¿Cuál es el presupuesto designado para el área de cocina?
-

Nota: Instrumento aplicado al propietario del Complejo Turístico "Agua Luna".

7.4.2. Entrevista al cocinero

Tabla 6.

Entrevista al cocinero

UTC

CONTABILIDAD Y AUDITORÍA

Objetivo: Recopilar información necesaria referente al estado de costos del área de cocina del Complejo Turístico Agua Luna.

Instrucciones: El instrumento permitirá la recolección adecuada de información con fines académicos, los datos expresados, serán utilizados en el proceso de ejecución de la propuesta, por tanto, se solicita completa honestidad.

Entrevistadores: Choloquina, Jessica & Jonathan Cruz

Tiempo:

Entrevistado: Cocinero del Complejo Turístico "Agua Luna"

Fecha.

#	PARÁMETROS EVALUADOS	RESPUESTA
1	¿Cuál es el salario que usted percibe mensualmente?	
2	¿El salario que usted percibe es acorde al sector gastronómico?	
3	¿Cuál es la cantidad máxima y mínima de inventario que maneja?	
4	¿Cuáles son los indicadores de calidad que usted utiliza para verificar la calidad de la comida previa a servirla?	
5	¿Posee un registro de la cantidad de ingredientes a utilizar en cada platillo del menú?	
6	¿Existen productos gastronómicos que son producidos, pero no servidos? ¿Por qué?	

-
- 7 ¿Cuál es el tiempo que le toma realizar los productos gastronómicos del menú?
 - 8 ¿Cuál es su estrategia para minimizar el desperdicio de alimentos y maximizar la eficiencia en la cocina?
 - 9 ¿Sabe usted si se realiza requisiciones de materias primas para la elaboración del menú?
 - 10 ¿Cómo calcula los costos de los alimentos en relación con las porciones y el desperdicio?
-

Nota: Instrumento aplicado al cocinero del Complejo Turístico "Agua Luna".

7.4.3. *Entrevista al Ayudante de cocina*

Tabla 7.

Entrevista al Ayudante de cocina

UTC	
CONTABILIDAD Y AUDITORÍA	
Objetivo: Recopilar información necesaria referente al estado de costos del área de cocina del Complejo Turístico Agua Luna.	
Instrucciones: El instrumento permitirá la recolección adecuada de información con fines académicos, los datos expresados, serán utilizados en el proceso de ejecución de la propuesta, por tanto, se solicita completa honestidad.	Entrevistadores: Choloquina, Jessica & Jonathan Cruz
	Tiempo:
	Entrevistado: Ayudante de Cocina Turístico "Agua Luna"
	Fecha.
# PARÁMETROS EVALUADOS	RESPUESTA
1 ¿Cuál es el salario que usted percibe mensualmente y percibe beneficios de ley?	
2 ¿Cuentan con todas las medidas de seguridad e higiene laboral en el área de la cocina?	
3 ¿Conoce usted si se considera los tiempos en cada proceso a realizar en el	

área de cocina?

- 4 ¿Existen lapsos de tiempo en los cuales no se efectúa alguna labor?
- 5 ¿En qué cantidad de porciones se realizan los platillos del menú?
- 6 ¿Cuántos tanques de Gas se utilizan por evento?
- 7 ¿Cuál son los procesos que intervienen en la elaboración de los productos gastronómicos?
- 8 ¿Qué proceso es el que toma más tiempo realizar?
- 9 ¿En qué horario se realiza mayor producción de alimentos?
- 10 ¿Existe supervisión de parte del jefe de cocina?

Nota: Instrumento aplicado al ayudante de cocina del Complejo Turístico “Agua Luna”.

8. ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS

8.1. Análisis de la entrevista al Propietario

El programa establecido posee la finalidad de recabar información a partir de la entrevista dirigida a los trabajadores regulares en la cual se describirán los aspectos de como observan al Complejo Turístico “Agua Luna”, así también, permitirá observar de primera mano la calidad de manejo económico que posee.

Como se pudo observar durante la entrevista al Propietario del complejo turístico “Agua Luna”, su comportamiento fue tranquilo, su cooperación se vio en el trato ejemplar al que fue sujeto el grupo de investigación, respondió cada una de las preguntas con honestidad e intentando expresar toda la información que se

necesita para la ejecución del proyecto; en cuanto a las interrogantes se pudo analizar:

El propietario posee conocimientos a breves rasgos, puesto que identifica los costos de materia prima, describiéndolos como las compras de insumos que realiza para la elaboración de cada platillo, no obstante, los cálculos no son efectuados para conocer el costo de producción de cada uno de los platos, realizándolo sobre la marcha sin registros previos, por tal razón no conoce los costos históricos y actuales de los productos gastronómicos elaborados.

Los trabajadores que laboran dentro del Complejo Turístico no poseen relación de dependencia, puesto que trabajan bajo prestación por servicios, por tanto, el cálculo del pago se establecerá a partir de la jornada trabajada y afluencia de comensales, por otra parte, no lleva un correcto control de inventarios, puesto que no presenta registros digitales de estos productos, pero menciona que se realiza inspecciones de calidad del producto previo a su uso o preparación.

El precio estimado de gas y electricidad menciona que es de un aproximado de 110 dólares, demostrando un control de los costos indirectos que posee el complejo turístico, así como un correcto plan estratégico, puesto que delimita las áreas para dirigir y tomar decisiones administrativas, a su vez presenta una proyección de presupuesto para eventos.

Al analizar las respuestas a las interrogantes planteadas, dirigidas al propietario del Complejo Turístico “Agua Luna” se pudo evidenciar que la necesidad de un sistema de Costeo ABC para el área de cocina es relevante y necesario, con base

en la eficiencia del control de costos que generará, así como una correcta gestión de inventarios y manejo de procesos.

8.2. Análisis de la entrevista al Cocinero

Al entablar el acercamiento hacia el cocinero, se evidenció su profesionalismo, sus conocimientos gastronómicos y la calidad de persona, puesto que con cordialidad decidió contestar a cada una de las interrogantes descritas en el instrumento aun cuando se encontraba con actividades pendientes y limitaciones en el tiempo; el análisis de esta entrevista arrojó los siguientes resultados:

El ingreso percibido por parte del Complejo Turístico es de cuatrocientos cincuenta dólares, establecido en el territorio ecuatoriano como un salario básico, mismo que no se encuentra acorde al sector gastronómico, puesto que, por sus labores, el ingreso económico debe ser mayor, no obstante, la situación del país no le ha permitido encontrar otra fuente de empleo, por tal razón dentro de sus funciones no lleva un registro de Inventario.

Los indicadores de eficiencia y calidad sobre los que se basa para la preparación de los platillos son el sabor, cocción y presentación, estos puntos delimitan costos tales como especias, costos indirectos como gas, electricidad y mano de obra en cuanto a directos, dando como resultado que el registro de calidad se basa en la experiencia y la solicitud por parte de comensales, estableciendo así que cada uno de los platos preparados son servidos.

El producto gastronómico que presenta mayor esfuerzo, concentración y recurso es la parrillada, puesto que su sabor y cocción estará delimitada por su tiempo de

cocción, enfatizando así los costos que incurrirán en esta labor, para minimizar el desperdicio de alimentos y disminuyendo los costos, realiza el ordenamiento y preparación de utensilios el día anterior, evitando desperdicios y anteponiendo su experiencia.

El manejo de los inventarios y costos por parte del cocinero es rudimentario, enfatizando así la necesidad de un sistema de Costeo ABC, en el cual pueda describir cada uno de los procesos, enfatizando así el costo de cada uno de ellos, con base en el tiempo y la cantidad de recursos que sean necesarios para efectuarlo, gracias a esto aumentará la eficiencia de sus actividades y los costos disminuirán periódicamente.

8.3. Análisis de la entrevista al Ayudante de Cocina

El ayudante de cocina del Complejo Turístico presentó un gran interés en la entrevista, contestó cada una de las interrogantes con sinceridad y paciencia para explicar el motivo de sus respuestas, describiendo su capacidad como trabajador, sus conocimientos en el área y la calidad de persona que es, en su entrevista se encontraron los siguientes aspectos:

En cuanto a su salario, percibe el monto económico acorde a las labores efectuadas, así como la cantidad de clientes que sean atendidos, por tanto, no posee un contrato o beneficios de ley; describe su profesionalismo al comentar que el personal cuenta con todos los implementos de higiene y seguridad, con conocimientos claros de cada uno de los procesos y el tiempo que le tomará efectuarlos.

No existen tiempos en los cuales no se realice ninguna actividad, puesto que se encuentran en labores activas mientras dure el evento, las porciones estarán delimitadas por el tipo de plato, así como la cantidad descrita por los comensales, con un gasto de gas como costo indirecto de 5 unidades por cada contrato, así como los procesos de adquisición, transporte, recepción, almacenamiento, procesamiento y servicio de los alimentos.

La elaboración de los asados es el proceso que requiere mayor tiempo y recursos tanto materiales como humanos, respuesta que confirma lo emitido por el cocinero, el horario de sus labores es de cinco de la tarde a ocho de la noche, con supervisión en todo momento para que no exista inconvenientes.

Es por esto que se puede identificar una clara necesidad de un sistema de Costeo ABC, basado en actividades, en el cual se describan cada una de los procesos, materiales y recursos que sean necesarios para la elaboración de cada platillo.

9. PROPUESTA

9.1. Datos informativos

Tema

“Diseño de un sistema de costos por actividades (ABC) en el área de la cocina del Complejo Turístico “Agua Luna”, ubicado en el cantón Latacunga sector la Calera del periodo 2022.”

Institución ejecutora

COMPLEJO TURÍSTICO “AGUA LUNA”

Beneficiarios

Propietario

Poseer mejor capacidad de gestión, gracias a la aplicación del sistema de costeo por actividades ABC, el cual servirá como herramienta para una correcta toma de decisiones, permitiendo un mejoramiento continuo en la calidad económica del complejo turístico.

Trabajadores

Con un mayor control de costos en el área de cocina, el personal encargado de las actividades observará los costos que generan, verificando la importancia de sus actividades, impulsando la eficiencia en sus labores.

Los clientes

El principal recurso empresarial externo del negocio, puesto que se establece como su primordial ingreso; gracias a la aplicación del sistema, los platos gastronómicos serán de mejor calidad, con un precio razonable y un correcto procedimiento.

Ubicación

El Complejo Turístico “Agua Luna”, se encuentra en el sector La Calera parroquia Eloy Alfaro Cantón Latacunga Provincia de Cotopaxi.

Tiempo estimado para su ejecución

El diseño del sistema de Costeo por actividades ABC establecido para El Complejo Turístico “Agua Luna”, tendrá una duración de un semestre.

Equipo técnico responsable**Investigadores**

- Choloquina Ayala Jessica Elizabeth
- Cruz Santo Jonathan Ismael

Propietario del complejo turístico:

Washington Remigio Vaca Moreno

Costo

El proceso de diseño del sistema de costos se efectuará por parte del equipo de investigación, mismo que por actividades académicas y aplicación de aprendizajes obtenidos para uso profesional, no generará ningún cobro, al igual que la instalación del sistema en el equipo de cómputo de la entidad, por tanto, su costo se determina en \$ 0,00 dólares americanos.

9.2. Antecedentes de la propuesta

El Complejo Turístico “Agua Luna”, se considera como un negocio rentable, enfocada en la atención gastronómica, recreativa y demás actividades en beneficio del descanso y esparcimiento de sus clientes, sus actividades deben ser registradas y controladas con precisión, esto se puede realizar mediante el diseño y aplicación de un sistema de costeo por actividades ABC, mismo que no se encuentra aplicado dentro del establecimiento, generando un control deficiente del área de cocina, puesto que no se controlan con rigurosidad los gastos y costos directos e indirectos.

Un correcto control de los elementos del costo se debe enfocar en elementos definidos que se puedan medir y registrar con eficiencia, estos son: Materia Prima Directa, Materia Prima Indirecta, Costos Directos, Costos Indirectos, Mano de Obra Directa, Mano de Obra Indirecta; mismos que no se encuentran aplicados en el complejo turístico, requiriendo el seguimiento necesario para aumentar su eficiencia y control en el área de cocina.

El complejo Turístico no maneja un sistema contable, pero si un registro claro y ordenado de los movimientos económicos generados por sus actividades, en las cuales se puede definir claramente los costos y gastos directos e indirectos; el control en el área de cocina no ha sido aplicado de manera eficiente, puesto que los egresos e ingresos monetarios generados en el desarrollo de la producción y expendio de sus atractivos gastronómicos no cuentan con un control en sus actividades.

Los costos y gastos generados en la preparación y expendio de los productos gastronómicos ofrecidos por parte del complejo turístico no cuentan con un control efectivo, su gestión se realiza a través de un recuento total de los egresos e ingresos económicos percibidos, necesitando una correcta planificación y asignación de funciones y actividades sistematizadas en una correcta y ordenada aplicación en su proceso productivo.

9.3. Justificación

El sistema de Costeo por Actividades ABC, se considera como una herramienta importante para el control y gestión de cualquier empresa, enfocado en el cálculo de cada uno de los egresos que intervienen dentro de la producción o elaboración del

artículo a expenderse, así también, genera seguridad al clasificar los elementos del costo en materia prima directa e indirecta, mano de obra directa e indirecta y los costos indirectos de fabricación o CIF.

El diseño de un sistema de costeo ABC, genera eficiencia dentro de cualquier entidad, así también, se considera una herramienta innovadora dentro del área de cocina, puesto que, por su tipo de actividades, no se genera un control estricto y riguroso, por tal razón, su implementación generará beneficios dentro del control de sus costos, así como el impulso para optimizar sus actividades y generar mayores ganancias.

La optimización y mejora continua de un negocio es fundamental para mantener y elevar el nivel de sus ingresos, es por esto que, al verificar la calidad de sus procesos mediante una correcta gestión de costos, asegurará un seguimiento adecuado y cálculos que sirvan como herramientas para la toma de decisiones, enfocando así al complejo turístico a un modelo estandarizado con procesos y análisis que aumenten la eficiencia de sus actividades.

9.4.Objetivos

Objetivo general

Diseñar un sistema de costeo por Actividades ABC enfocado en el control de costos del área de cocina mediante la sistematización de sus procesos para verificar los costos incurridos en el área de cocina del Complejo Turístico “Agua Luna”.

Objetivos específicos

- Identificar la calidad de gestión de los costos que genera la producción de los productos gastronómicos.
- Determinar cada una de las actividades y elemento del costo incurridos en el área de cocina del Complejo Turístico “Agua Luna”.
- Proponer el Sistema de Costeo ABC estandarizado a las actividades realizadas en el área de cocina del Complejo Turístico “Agua Luna”.

9.5. Análisis de factibilidad

Legal: En conformidad con las disposiciones legales, normativas y estructurales, no existe impedimento en la aplicación del sistema de costos planificada.

Económica: Al establecerse como un proyecto de titulación, no tendrá costo y su implementación no generará gastos.

Organizacional: La estructura que maneja el complejo turístico se establece por actividades realizadas en cada área de la empresa.

Ambiental: Los materiales a utilizarse en el desarrollo del sistema de costeos no afectan al ambiente, a su vez, la empresa posee cada uno de los permisos necesarios para su funcionamiento y trato de desechos orgánicos.

Tecnológico: Los recursos tecnológicos del complejo turístico poseen la capacidad operativa para la implementación del sistema de costeo.

9.6.Fundamentación científica

La propuesta estará definida y representada por el criterio de varios autores, así como el de los investigadores con la finalidad de generar un correcto diseño del sistema de costeo ABC, así como la determinación de cada uno de los elementos, procesos y demás información que se integrará.

9.7.Definición del sistema de costos ABC

Los costos por actividades ABC (Activity, Based Costing), se pueden definir como una herramienta destinada al control de los diferentes elementos del costeo, midiendo de manera eficiente la calidad de los mismos, comprendidos por fases en las que se identifican, asignan describen a los procesos por los cuales se generarán los diseños de distribución de los recursos y su correcta gestión estructural (Mejía, 2018).

El Sistema de Costos ABC, se establece como una herramienta para la toma de decisiones en la cual se encuentra discernido cada uno de los elementos del costo, de manera que pueden ser calculados con eficiencia, estableciendo así los costos unitarios y totales de los artículos producidos, tomando esto como punto de partida para verificar el precio al cual se expenderá, así como cada uno de los costos y gastos incurridos en su fabricación.

Tabla 8.

Costo Histórico

COSTEO TRADICIONAL POR UNIDAD										
ACTIVIDAD	Materia prima		Mano de obra			CIF energía eléctrica	Cantidad producida			1 TOTAL
	Ingredientes	Insumos	Cocina	Meseros	Administración		Gas	Agua		
Parrillada Completa "Agualuna"	\$ 4,20	\$ 1,20	\$ 2,50	\$ 1,20	\$ 0,50	\$ 0,10	\$0,10	\$0,10	\$ 9,90	
1/2 Parrillada "Agualuna"	\$ 3,45	\$ 1,05	\$ 2,25	\$ 1,08	\$ 0,45	\$ 0,09	\$0,09	\$0,09	\$ 8,55	
1/2 Parrillada "Agualuna Especial"	\$ 4,20	\$ 1,20	\$ 2,50	\$ 1,20	\$ 0,50	\$ 0,10	\$0,10	\$0,10	\$ 9,90	
TOTAL	\$ 11,85	\$ 3,45	\$ 7,25	\$ 3,48	\$ 1,45	\$ 0,29	\$0,29	\$0,29	\$ 28,35	

Nota: Costos tradicionales de la producción, de los tres platillos estrellas del Complejo Turístico "Agua Luna".

9.7.1. *Objetivos del sistema*

- Calcular con precisión los costos incurridos en el proceso de elaboración de los productos gastronómicos.
- Instaurar un sistema eficiente enfocado en la toma de decisiones empresariales.
- Discernir los tres elementos del costo en el proceso de elaboración de los productos gastronómicos del Complejo Turístico.

Los objetivos se encuentran enfocados en la sistematización adecuada en los procesos que efectúa el área de cocina del Complejo Turístico, de manera que puedan formar la sistematización adecuada de sus actividades, identificando sus elementos y calculando los costos incurridos en cada una de las acciones que efectúan en la elaboración de los productos gastronómicos.

9.7.2. *Elementos del costo*

Los materiales o elementos del costo se pueden definir como aquellos activos utilizados dentro de la planeación, producción, control, administración y comercialización de bienes o servicios, estructurados por Materiales Directos, Mano de Obra Directa y Costos Indirectos de Fabricación; cada uno de estos elementos deben ser calculados con precisión, evitando procesos duplicados o egresos monetarios demasiado altos, controlando con eficiencia sus actividades. (Osorio, 2017)

9.7.3. Ventajas

- Identifica los costos incurridos dentro de la producción y comercialización de un bien o servicio.
- Reduce la cantidad de suministros utilizados al generar información referente al uso que se realiza.
- Discierne los elementos del costo con sus respectivos cálculos.
- Permite conocer la cantidad de costos incurridos en la elaboración de un bien o servicio.
- Brinda información referente a los costos unitarios y totales de producción.

9.7.4. Desventajas

- El uso del sistema requiere conocimientos contables sólidos que permitan identificar los costos que se generan.
- El control de las actividades en cocina y su registro debe ser realizado por un profesional con conocimientos contables y gastronómicos.
- Se requiere actualización periódica de cada uno de los movimientos realizados.

9.7.5. Características

Las características enfocadas en el Costeo ABC se establecen por la participación de varios individuos, actividades o departamentos en el proceso de producción, de manera que puedan gestionarse y controlar los recursos, intentando satisfacer al

máximo las necesidades de los clientes, así como la eliminación de procedimientos que no agregan valor en el proceso productivo mediante una mejora continua de sus labores. (Ojeda, 2013)

Es importante establecer que la medida de los costos estará enfocada en las actividades a realizar, el personal que se realice y la cantidad de insumos a consumir, estandarizando un proceso fluido que abarque cada una de los procedimientos a efectuarse a medida que avanza el producto o servicio hasta la satisfacción al cliente. (Gómez, 2015)

Enfocado en el diseño del Sistema de Costeo estandarizado para el complejo turístico, se definirán los elementos que intervienen en el proceso de elaboración de los productos gastronómicos, se llevará un correcto control de las actividades realizadas, así como el manejo de los egresos que implican, definiendo así el valor unitario y total de producción, así como el valor de precio de venta al público.

9.7.6. Metodología del modelo operativo

El diseño y aplicación del sistema de Costeo por Actividades ABC, en el Complejo Turístico “Agua Luna”, aportará en la optimización de los elementos del costo que se intervienen en el proceso productivo de los productos gastronómico extendidos, generando un mejor control y aportando en el cálculo del costo unitario y total de la producción generada, así como un mejoramiento continuo en cada operación realizada.

9.8. Actividades para la delimitación del sistema de costeo ABC

Actividad 1

- Estudio técnico del proceso productivo
- Análisis de los procedimientos de producción
- Determinación de los productos terminados
- Descripción del funcionamiento del sistema de costos
- Caracterización de los elementos del costeo
- Identificación de flujo de procesos

Actividad 2

- Diseño de documentos que controlen el proceso de producción
- Cálculo de los costos por cada actividad.

Actividad 3

- Aplicación del sistema de costeo
- Comparación de los métodos de costeo

Modelo operativo

Tabla 9.

Modelo Operativo

ETAPAS	METAS	ACTIVIDADES
Conocimiento del área de Cocina	Diagnosticar la situación actual del complejo turístico en cuanto al proceso de costos del área de	<ul style="list-style-type: none"> • Estudio de los procesos de producción. • Análisis del proceso productivo. • Descripción de los procesos. • Identificación del producto terminado. • Descripción del manejo del sistema de costeo.

	cocina.	<ul style="list-style-type: none"> • Identificación del Flujo de Procesos.
Implementación del sistema de costeo	Diseñar documentos y módulos acordes a lo necesario para el registro y control de costos del negocio.	<ul style="list-style-type: none"> • Diseño de documentos de control de los procesos productivos. • Control de producción. • Control de los costos incurridos. • Órdenes de compra • Rol de Pagos • Distribución de los costos • Hoja de Costos • Informe de volumen de costos
Análisis de Resultados	Analizar los costos generados en el proceso productivo.	<ul style="list-style-type: none"> • Análisis de los costos generados con los registros anteriores. • Análisis del coteo por actividades ABC y el tradicional.

Nota. La información se obtendrá del Complejo Turístico “Agua Luna”.

9.9. Estudio técnico del producto

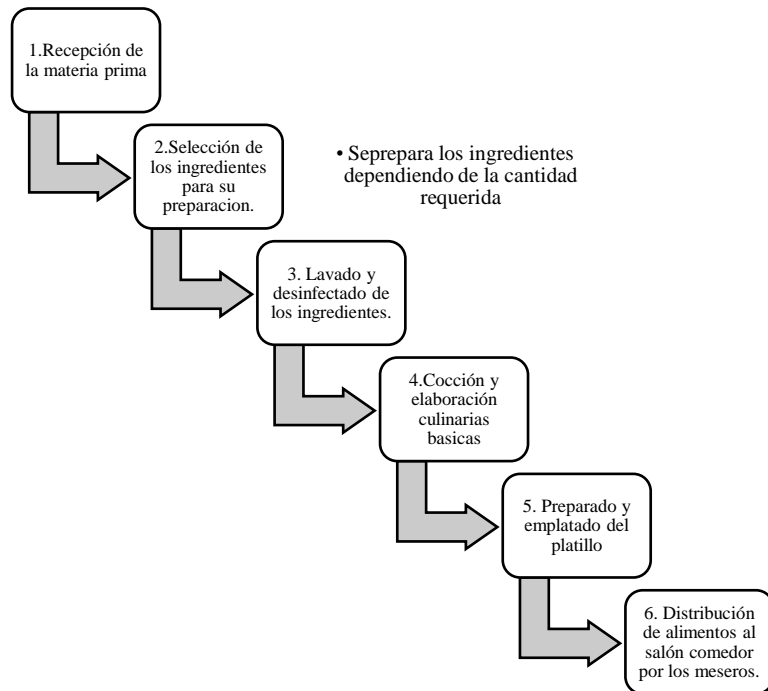
El enfoque del producto sujeto a estudio del complejo Turístico “Agua Luna” se establece como el área de cocina, puesto que se integran todos los productos que preparan, de manera que puedan verificar los costos que incurren en cada una de las preparaciones, estableciendo así el movimiento del negocio; mediante el sistema, se podrá medir los costos de preparación de cada uno de los productos gastronómicos.

9.9.1. Proceso de producción

El proceso de producción que se establece para cada uno de los productos pertenecientes al área Gastronómica del Complejo Turístico “Agua Luna” se establece por actividades, las cuales se definen por cada uno de los productos gastronómicos que serán expendidos, mismos que se encuentran distribuidos de la siguiente forma:

Ilustración 1.

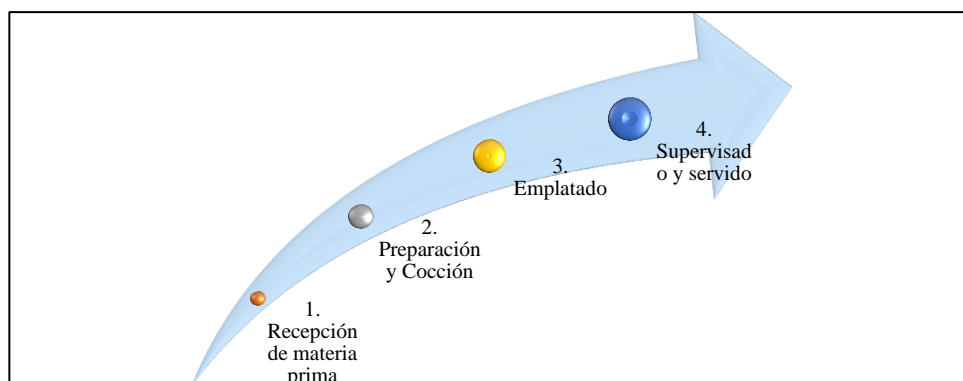
Procesos de producción del platillo



Nota. Información adaptada del proceso de producción del platillo del Complejo Turístico “Agua Luna”

Ilustración 2.

Actividades principales



Nota: Actividades principales de producción de los platillos del Complejo Turístico “Agua Luna”.

Actividad 1: Recepción de materia prima

En cuanto se realiza el pedido de elaboración del platillo, se entrega al jefe de cocina, el cual hará la requisición de la materia prima que se utilizará para la elaboración del platillo que haya solicitado a bodega. En cuanto a los platillos se procede a preparar adecuadamente para luego continuar con la cocción para ello se utilizará (Pollo, Chuleta, Chorizo, Papas, Lomo, Choclos, Ensalada, etc.).

Actividad 2: Preparación y cocción

Una vez en el área de cocina los cocineros proceden a poner a preparar los distintos ingredientes y someterlos al calor de un determinado de tiempo para su correcta cocción mediante la (cocina, Refrigerador, batidora, licuadora, hielera y asador).

Actividad 3: Emplatado

Los ayudantes de cocina una vez pasado la fase de cocción ayudan al emplatado y montaje del platillo es una forma en la que se presenta una elaboración gastronómica con el toque final de todo el trabajo en la cocina.

Actividad 4. Supervisado y servido

En esta etapa final, la persona encargada del control de calidad debe revisar que el platillo no tenga ningún tipo de imperfecciones antes de ser servido a cada comensal.

Tabla 10.*Tiempo de las actividades de producción*

N°	ACTIVIDADES POR HORAS			
	ENCARGADO	PARRILLADA COMPLETA "AGUALUNA"	1/2 PARRILLADA "AGUALUNA"	1/2 PARRILLADA "AGUALUNA" ESPECIAL
	CANTIDAD	1	1	1
1	Recepción de materia prima Jefe De Cocina	00:25:00	00:25:00	00:25:00
2	Elección de los ingredientes para su preparación Cocinero	00:20:00	00:15:00	00:15:00
3	Lavado y desinfectado de los ingredientes Cocinero	00:15:00	00:10:00	00:15:00
4	Cocción y elaboración culinarias básicas Cocinero	00:60:00	00:35:00	00:45:00
5	Preparado y emplatado del platillo Ayudante De Cocina	00:10:00	00:10:00	00:10:00
6	Distribución de alimentos al salón comedor por los meseros Mesero	00:05:00	00:05:00	00:05:00
	TOTAL	02:35:00	02:00:00	02:15:00

Nota: Los tiempos utilizados en cada proceso de actividades de producción de los tres platillos estrellas del complejo turístico "Agua Luna".

En la tabla número 10. Se puede observar las actividades correspondientes a la producción de los 3 patillos más vendidos del complejo turístico "agualuna" con sus respectivos tiempos obtenidos de la recolección de datos mediante la observación en el área de la cocina.

9.10. Identificación y clasificación de los elementos del costo

En el Sistema de Costeo ABC, es necesario comprender el envío de costos y los movimientos que estos tendrán, enfocados en la contabilización de los productos gastronómicos, siendo los principales:

- Materia Prima
- Mano de Obra
- Costos de Producción

9.10.1. Materia prima

La Materia Prima se refiere a los materiales necesarios para la elaboración de un bien o servicios. Dentro del desarrollo de los productos gastronómicos se establecen por los ingredientes e insumos necesarios para su producción, es así, que se deben establecer los valores unitarios que tienen cada uno de estos, para poder integrar el sistema en el cual se utilizarán estos valores como base.

Tabla 11.

Materia Prima de la Parrillada Completa "Agualuna"

1					
REQUISICIÓN DE MATERIALES					
COCINA					
Cantidad de platos		1		Departamento	Cocina
Fecha	13/8/2023	Materiales utilizados para		<i>Parrillada completa "agualuna"</i>	
Codificación	Ingrediente	Cantidad	Und. Medida	C. Unitario	C. Total
PR0001	Menudencia de Pollo	1	Paquete	\$ 0,25	\$ 0,25
TU0007	Papas	3	Unidad	\$ 0,05	\$ 0,15
HO0016	Nabo	0,5	Unidad	\$ 0,25	\$ 0,13

TU0009	Zanahoria	0,25	Unidad	\$	0,15	\$	0,04
VE0010	Cebolla Blanca	0,05	Unidad	\$	0,15	\$	0,01
HO0013	Ajo	0,05	Unidad	\$	0,10	\$	0,01
HO0014	Cilantro	0,1	Ramillete	\$	0,10	\$	0,01
VÍ0015	Aceite	0,05	Unidad	\$	2,50	\$	0,13
VÍ0017	Condimentos	0,05	Paquete	\$	0,25	\$	0,01
VE0012	Cebolla Paiteña	0,05	Unidad	\$	0,10	\$	0,01
PR0005	Pollo presa	1	Unidad	\$	0,62	\$	0,62
VÍ0015	Aceite	0,1	Unidad	\$	2,50	\$	0,25
VÍ0023	Sal	0,005	Paquete	\$	1,00	\$	0,01
VÍ0017	Condimentos	0,05	Paquete	\$	0,25	\$	0,01
VÍ0024	Carbón	0,1	Paquete	\$	1,00	\$	0,10
PR0003	Chuleta	1	Unidad	\$	0,55	\$	0,55
VÍ0015	Aceite	0,1	Unidad	\$	2,50	\$	0,25
VÍ0023	Sal	0,005	Paquete	\$	1,00	\$	0,01
VÍ0017	Condimentos	0,05	Paquete	\$	0,25	\$	0,01
VÍ0024	Carbón	0,1	Paquete	\$	1,00	\$	0,10
EM0004	Chorizo	1	Unidad	\$	0,20	\$	0,20
VÍ0015	Aceite	0,01	Unidad	\$	2,50	\$	0,03
VÍ0017	Condimentos	0,02	Paquete	\$	0,25	\$	0,01
VÍ0024	Carbón	0,05	Paquete	\$	1,00	\$	0,05
TU0007	Papas	10	Unidad	\$	0,05	\$	0,50
VÍ0015	Aceite	0,01	Unidad	\$	2,50	\$	0,03
VÍ0017	Condimentos	0,02	Paquete	\$	0,25	\$	0,01
VÍ0024	Carbón	0,05	Paquete	\$	1,00	\$	0,05
PR0002	Lomo	1	Unidad	\$	1,00	\$	1,00
VÍ0015	Aceite	0,01	Unidad	\$	2,50	\$	0,03
VÍ0017	Condimentos	0,02	Paquete	\$	0,25	\$	0,01
VE0006	Choclo	1	Unidad	\$	0,25	\$	0,25
VÍ0015	Aceite	0,01	Unidad	\$	2,50	\$	0,03
VÍ0017	Condimentos	0,02	Paquete	\$	0,25	\$	0,01
FR0028	Tomate Riñón	2	Unidad	\$	0,10	\$	0,20
VE0011	Cebolla Perla	0,25	Unidad	\$	0,20	\$	0,05
VE0012	Cebolla Paiteña	0,25	Unidad	\$	0,10	\$	0,03
VE0025	Lechuga	0,25	Unidad	\$	0,25	\$	0,06
FR0027	Limón	1	Unidad	\$	0,05	\$	0,05
VÍ0015	Aceite	0,025	Unidad	\$	2,50	\$	0,06
VÍ0023	Sal	0,025	Paquete	\$	1,00	\$	0,03

VÍ0017	Condimentos	0,25	Paquete	\$	0,25	\$	0,06
PO0020	Pastel	1	Rebanada	\$	0,48	\$	0,48
BE0021	Vaso de Gaseosa	1	Unidad	\$	0,19	\$	0,19
TOTAL				\$	34,19	\$	6,01

Observaciones:**SOLICITANTE****PROPIETARIO**

Nota. Materia Prima de la Parrillada Completa "Agualuna" del complejo turistico "Agua Luna".

En la tabla numero 11 de costo de la materia prima de primer platillo Parrillada completa "agualuna", se puede observar los calculos realizados de los costos de la materia prima directa en forma de resumen con sus respectvios aportes los cuales fueron hechos en base a los datos proporcionados por el negocio y formado en una orden de requisicion los pueden (ver anexo N).

Tabla 12.*Materia Prima de la 1/2 Parrillada "Agua Luna"*

2					
REQUISICIÓN DE MATERIALES					
COCINA					
		Cantidad de platos	1	Departamento	Cocina
Fecha		13/8/2023	Materiales utilizados para	<i>1/2Parrillada "agualuna"</i>	
Codificación	Ingrediente	Cantidad	Und. Medida	C. Unitario	C. Total
PR0001	Menudencia de Pollo	1	Paquete	\$ 0,25	\$ 0,25
TU0007	Papas	3	Unidad	\$ 0,05	\$ 0,15
HO0016	Nabo	0,5	Unidad	\$ 0,25	\$ 0,13
TU0009	Zanahoria	0,25	Unidad	\$ 0,15	\$ 0,04
VE0010	Cebolla Blanca	0,05	Unidad	\$ 0,15	\$ 0,01
HO0013	Ajo	0,05	Unidad	\$ 0,10	\$ 0,01
HO0014	Cilantro	0,1	Ramillete	\$ 0,10	\$ 0,01
VÍ0015	Aceite	0,05	Unidad	\$ 2,50	\$ 0,13

VÍ0017	Condimentos	0,05	Paquete	\$	0,25	\$	0,01
VE0012	Cebolla Paiteña	0,05	Unidad	\$	0,10	\$	0,01
PR0005	Pollo presa	1	Unidad	\$	0,62	\$	0,62
VÍ0015	Aceite	0,1	Unidad	\$	2,50	\$	0,25
VÍ0023	Sal	0,005	Paquete	\$	1,00	\$	0,01
VÍ0017	Condimentos	0,05	Paquete	\$	0,25	\$	0,01
VÍ0024	Carbón	0,1	Paquete	\$	1,00	\$	0,10
PR0003	Chuleta	1	Unidad	\$	0,55	\$	0,55
VÍ0015	Aceite	0,1	Unidad	\$	2,50	\$	0,25
VÍ0023	Sal	0,005	Paquete	\$	1,00	\$	0,01
VÍ0017	Condimentos	0,05	Paquete	\$	0,25	\$	0,01
VÍ0024	Carbón	0,1	Paquete	\$	1,00	\$	0,10
EM0004	Chorizo	1	Unidad	\$	0,20	\$	0,20
VÍ0015	Aceite	0,01	Unidad	\$	2,50	\$	0,03
VÍ0017	Condimentos	0,02	Paquete	\$	0,25	\$	0,01
VÍ0024	Carbón	0,05	Paquete	\$	1,00	\$	0,05
TU0007	Papas	10	Unidad	\$	0,05	\$	0,50
VÍ0015	Aceite	0,01	Unidad	\$	2,50	\$	0,03
VÍ0017	Condimentos	0,02	Paquete	\$	0,25	\$	0,01
VÍ0024	Carbón	0,05	Paquete	\$	1,00	\$	0,05
VE0006	Choclo	1	Unidad	\$	0,25	\$	0,25
VÍ0015	Aceite	0,01	Unidad	\$	2,50	\$	0,03
VÍ0017	Condimentos	0,02	Paquete	\$	0,25	\$	0,01
FR0028	Tomate Riñon	2	Unidad	\$	0,10	\$	0,20
VE0011	Cebolla Perla	0,25	Unidad	\$	0,20	\$	0,05
VE0012	Cebolla Paiteña	0,25	Unidad	\$	0,10	\$	0,03
VE0025	Lechuga	0,25	Unidad	\$	0,25	\$	0,06
FR0027	Limón	1	Unidad	\$	0,05	\$	0,05
VÍ0015	Aceite	0,025	Unidad	\$	2,50	\$	0,06
VÍ0023	Sal	0,025	Paquete	\$	1,00	\$	0,03
VÍ0017	Condimentos	0,25	Paquete	\$	0,25	\$	0,06
PO0020	Pastel	1	Rebanada	\$	0,48	\$	0,48
BE0021	Vaso de Gaseosa	1	Unidad	\$	0,19	\$	0,19
TOTAL				\$	30,44	\$	4,98

Observaciones:

SOLICITANTE**PROPIETARIO**

Nota. Materia Prima de la 1/2 Parrillada Completa "Agua Luna" del complejo turistico "Agua Luna".

En la tabla numero 12 de costo de la materia prima del segundo platillo ½ Parrillada "agualuna", se puede observar los calculos realizados de los costos de la materia prima directa en forma de resumen con sus respectvios aportes los cuales fueron hechos en base a los datos proporcionados por el negocio y formado en una orden de requisicion los pueden (ver anexo N).

Tabla 13.

Materia Prima de la 1/2 Parrillada "Agualuna Especial"

3					
REQUISICIÓN DE MATERIALES					
COCINA					
Cantidad de platos		1		Departamento	Cocina
Fecha	13/8/2023	Materiales utilizados para		<i>1/2Parrillada "agualuna" Especial</i>	
Codificación	Ingrediente	Cantidad	Und. Medida	C. Unitario	C. Total
PR0001	Menudencia de Pollo	1	Paquete	\$ 0,25	\$ 0,25
TU0007	Papas	3	Unidad	\$ 0,05	\$ 0,15
HO0016	Nabo	0,5	Unidad	\$ 0,25	\$ 0,13
TU0009	Zanahoria	0,25	Unidad	\$ 0,15	\$ 0,04
VE0010	Cebolla Blanca	0,05	Unidad	\$ 0,15	\$ 0,01
HO0013	Ajo	0,05	Unidad	\$ 0,10	\$ 0,01
HO0014	Cilantro	0,1	Ramillete	\$ 0,10	\$ 0,01
VÍ0015	Aceite	0,05	Unidad	\$ 2,50	\$ 0,13
VÍ0017	Condimentos	0,05	Paquete	\$ 0,25	\$ 0,01
VE0012	Cebolla Paiteña	0,05	Unidad	\$ 0,10	\$ 0,01
PR0005	Pollo presa	1	Unidad	\$ 0,62	\$ 0,62
VÍ0015	Aceite	0,1	Unidad	\$ 2,50	\$ 0,25
VÍ0023	Sal	0,005	Paquete	\$ 1,00	\$ 0,01
VÍ0017	Condimentos	0,05	Paquete	\$ 0,25	\$ 0,01
VÍ0024	Carbón	0,1	Paquete	\$ 1,00	\$ 0,10
PR0003	Chuleta	1	Unidad	\$ 0,55	\$ 0,55

VÍ0015	Aceite	0,1	Unidad	\$	2,50	\$	0,25
VÍ0023	Sal	0,005	Paquete	\$	1,00	\$	0,01
VÍ0017	Condimentos	0,05	Paquete	\$	0,25	\$	0,01
VÍ0024	Carbón	0,1	Paquete	\$	1,00	\$	0,10
EM0004	Chorizo	1	Unidad	\$	0,20	\$	0,20
VÍ0015	Aceite	0,01	Unidad	\$	2,50	\$	0,03
VÍ0017	Condimentos	0,02	Paquete	\$	0,25	\$	0,01
VÍ0024	Carbón	0,05	Paquete	\$	1,00	\$	0,05
TU0007	Papas	10	Unidad	\$	0,05	\$	0,50
VÍ0015	Aceite	0,01	Unidad	\$	2,50	\$	0,03
VÍ0017	Condimentos	0,02	Paquete	\$	0,25	\$	0,01
VÍ0024	Carbón	0,05	Paquete	\$	1,00	\$	0,05
PR0002	Lomo	1	Unidad	\$	1,00	\$	1,00
VÍ0015	Aceite	0,01	Unidad	\$	2,50	\$	0,03
VÍ0017	Condimentos	0,02	Paquete	\$	0,25	\$	0,01
VE0006	Choclo	1	Unidad	\$	0,25	\$	0,25
VÍ0015	Aceite	0,01	Unidad	\$	2,50	\$	0,03
VÍ0017	Condimentos	0,02	Paquete	\$	0,25	\$	0,01
FR0028	Tomate Riñón	2	Unidad	\$	0,10	\$	0,20
VE0011	Cebolla Perla	0,25	Unidad	\$	0,20	\$	0,05
VE0012	Cebolla Paiteña	0,25	Unidad	\$	0,10	\$	0,03
VE0025	Lechuga	0,25	Unidad	\$	0,25	\$	0,06
FR0027	Limón	1	Unidad	\$	0,05	\$	0,05
VÍ0015	Aceite	0,025	Unidad	\$	2,50	\$	0,06
VÍ0023	Sal	0,025	Paquete	\$	1,00	\$	0,03
VÍ0017	Condimentos	0,25	Paquete	\$	0,25	\$	0,06
PO0022	Helado	1	Unidad	\$	0,15	\$	0,15
BE0021	Vaso de Gaseosa	1	Unidad	\$	0,19	\$	0,19
TOTAL				\$	33,86	\$	5,68

Observaciones:**SOLICITANTE****PROPIETARIO**

Nota. Materia Prima de Materia Prima de la 1/2 Parrillada "Aigualuna Especial" del complejo turístico "Agua Luna".

En la tabla numero 13, de costo de la materia prima del tercer platillo ½ Parrillada "aigualuna" Especial, se puede observar los calculos realizados de los costos de la

materia prima directa en forma de resumen con sus respectivos aportes los cuales fueron hechos en base a los datos proporcionados por el negocio y formado en una orden de requisición los pueden (ver anexo N).

9.10.2. Mano de obra

La mano de Obra se establece como aquellos elementos del costo provenientes de los recursos humanos, es decir, de las actividades hechas por los seres humanos, en las cuales se integran tanto los departamentos de producción como aquellos que se encuentran en áreas administrativas.

Administración

La administración del negocio es el área que dirige cada una de las estrategias, objetivos y toma de decisiones dentro de la empresa, o en este caso del Complejo Turístico, es así que se describe como el órgano de gestión empresarial.

Tabla 14.

Mano de Obra Administración

COMPLEJO TURÍSTICO "AGUA LUNA"						
NÓMINA						
ADMINISTRACIÓN						
Cantidad	Cargo	Nombre	Pago	Horas	Valor hora	
				Laboradas		
1	Propietario	Washington Vaca				
1	Administrador	Dayana Vaca	\$ 23,00	6	\$ 3,83	
1	Jefa de Cocina	Sonia Proaño				
1	Supervisor	Wellington Moreno	\$ 23,00	6	\$ 3,83	
4	TOTAL		\$ 46,00	12	\$ 7,67	

Nota. Nómina Administración del Complejo Turístico "Agua Luna"

En la tabla número 14, se puede observar que para el cálculo de la mano de obra se identificó a los trabajadores que tienen contacto indirecto con la transformación de la materia prima, donde se tomó en cuenta el pago realizado por sus servicios y las horas laboradas y distribuidos a los 3 platillos más vendidos del Complejo Turístico “Agua Luna”.

Cocina

En el área de cocina se integra la mano de obra que produce los productos gastronómicos, enfocados en asados y sus derivados, con la finalidad de complacer a cada uno de los clientes que los adquieran.

Tabla 15.

Mano de Obra Cocina

COMPLEJO TURÍSTICO “AGUA LUNA”					
NÓMINA					
COCINA					
Cantidad	Cargo	Nombre	Pago	Horas Laboradas	Valor hora
2	Cocineras		\$ 15,00	6	\$ 5,00
4	Ayudantes de Cocina		\$ 15,00	6	\$ 10,00
6	TOTAL		\$ 30,00	\$ 12,00	\$ 15,00

Nota. Nómina área de Cocina

En la tabla número 15, se puede observar que para el cálculo de la mano de obra directa se identificó a los trabajadores que tienen contacto directo con la transformación de la materia prima, donde se tomó en cuenta el pago realizado por sus servicios y las horas laboradas y distribuidos a los 3 platillos más vendidos del Complejo Turístico “Agua Luna”.

Meseros

Los meseros son aquel personal encargado de ser la carta de presentación del área de cocina, deben poseer habilidades de comunicación social, así como trato al cliente, entre sus funciones se encuentra el traslado de los productos gastronómicos de la cocina hacia los comensales.

Tabla 16.

Mano de Obra Meseros

COMPLEJO TURÍSTICO "AGUA LUNA"					
NÓMINA					
COCINA					
Cantidad	Cargo	Nombre	Pago	Horas Laboradas	Valor hora
1	Jefe de Meseros		\$ 15,00	6	\$ 2,50
8	Meseros		\$ 15,00	6	\$ 20,00
2	Lavaderos		\$ 20,00	6	\$ 6,67
11	TOTAL		\$ 50,00	18	\$ 29,17

Nota. Nómina área de Cocina

En la tabla número 16, se puede observar que para el cálculo de la mano de obra se identificó a los trabajadores que tienen contacto indirecto con la transformación de la materia prima, pero participan en su distribución, donde se tomó en cuenta el pago realizado por sus servicios y las horas laboradas y distribuidos a los 3 platillos más vendidos del Complejo Turístico "Agua Luna".

9.10.3. Tarjetas de control de asistencia

Las tarjetas de control de Asistencia son documentos contables que le permiten a la empresa describir y desarrollar una correcta gestión del ingreso y salida del personal que se encuentra laborado en determinadas actividades, frente a esto, se

determina también la cantidad de horas que trabaja y bajo que concepto realiza sus actividades, con base en esto se distribuyen los costos.

Tabla 17.

Control de Asistencia

Tarjeta Control de Asistencia					
Cantidad	Cargo	Nombre	Hora de Entrada	Hora de Salida	Total de Horas Trabajadas
1	Propietario	Washington Vaca	15:00	21:00	6:00:00
1	Administrador	Dayana Vaca	15:00	21:00	6:00:00
1	Jefa de Cocina	Sonia Proaño	15:00	21:00	6:00:00
1	Supervisor	Wellington Moreno	15:00	21:00	6:00:00
2	Cocineras		15:00	21:00	6:00:00
4	Ayudantes de Cocina		15:00	21:00	6:00:00
1	Jefe de Meseros		15:00	21:00	6:00:00
8	Meseros		15:00	21:00	6:00:00
2	Lavaderos		15:00	21:00	6:00:00

Nota: Resumen de las Tarjetas de Control de Asistencias de los trabajadores del complejo turístico "Agua Luna".

9.10.4. Costos indirectos de fabricación

Los costos indirectos incurridos en el proceso son aquellos que se encuentran establecidos por los valores que no se encuentran integrados directamente en la producción, pero que si son necesarios para llevarla a cabo.

Depreciaciones

Las depreciaciones son valores que incurren en la producción, puesto que se atribuyen a la utilización de maquinaria y equipo.

Tabla 18.*CIF Depreciación*

COMPLEJO TURÍSTICO "AGUA LUNA"						
EQUIPO DE COCINA						
COCINA						
Activo	Valor	%Depreciación	Anual	Mensual	Diaria	Hora
		n				
Cocina	\$ 500,00	10%	\$ 50,00	\$ 4,17	\$0,14	\$ 0,01
Refrigerador	\$ 1.500,00	10%	\$ 150,00	\$ 12,50	\$0,42	\$ 0,02
Batidora	\$ 750,00	10%	\$ 75,00	\$ 6,25	\$0,21	\$ 0,01
Licuadaora	\$ 150,00	10%	\$ 15,00	\$ 1,25	\$0,04	\$ 0,00
Hielera	\$ 900,00	10%	\$ 90,00	\$ 7,50	\$0,25	\$ 0,01
Asador	\$ 1.200,00	10%	\$ 120,00	\$ 10,00	\$0,33	\$ 0,01
TOTAL	\$5.000,00		\$ 500,00	\$ 41,67	\$1,39	\$ 0,06

Nota. Depreciación de Equipo de Cocina.

En la tabla número 18, se puede observar los resultados obtenidos del cálculo de la depreciación bajo el método de línea recta incurridos en el área de la cocina del complejo turísticos "agualuna".

Servicios básicos

En este se integran valores tales como los servicios básicos y demás valores que no incurren directamente en el proceso de producción.

Tabla 19.*CIF servicios básicos*

COMPLEJO TURÍSTICO "AGUA LUNA"				
RESUMEN COSTOS INDIRECTOS				
COCINA				
DETALLE	VALOR	VALOR	VALOR	VALOR
	MENSUAL	HORA	DIARIO	ANUAL
AREA DE				
COCINA				

Luz	\$	63,94	\$	0,36	\$	2,13	\$	767,28
Gas	\$	60,00	\$	0,33	\$	2,00	\$	720,00
Agua	\$	45,00	\$	0,25	\$	1,50	\$	540,00
TOTAL	\$	108,94	\$	0,61	\$	3,63	\$	2.027,28

Nota. Costos Indirectos de Producción.

Con la información obtenida de la tabla 19, se puede observar los resultados obtenidos de los costos indirectos de fabricación incurridos en el área de la cocina del mes de julio como punto de referencia ya que son importantes para el cálculo del costo real de producción. (Ver anexo Q)

9.11. Actividades costeo ABC

Las actividades por las cuales será desarrollado el proceso de costeo son los productos gastronómicos que se elaborarán, puesto que son realizados en secuencia, de manera que no existan tiempos en los cuales el personal no se encuentre realizando actividades, aprovechando al máximo los recursos disponibles.

9.11.1. Costeo ABC consomé

En esta actividad se describen cada uno de los costos que incurre su elaboración, descritos de manera sencilla y clara, de manera que el personal a cargo de la utilización del sistema de costeo ABC, pueda utilizarlo de manera eficiente.

Tabla 20.

Costeo ABC Consomé

COMPLEJO TURÍSTICO "AGUA LUNA"	
COSTEO ABC	
Consomé	
Actividad	Consomé

Cantidad		1
Tiempo (horas)		0,6
DETALLE	Costo	% Participación
Materia Prima Directa	\$ 0,73	56,5%
Materia Prima Indirecta		0,0%
Mano de Obra Directa	\$ 0,15	11,7%
Mano de Obra Indirecta	\$ 0,37	28,6%
CIF	\$ 0,01	0,5%
Depreciaciones	\$ 0,03	2,7%
TOTAL	\$ 1,29	100%

Nota. Costeo por Actividades Consomé

9.11.2. Costeo ABC pollo asado

Mientras el proceso de cocción se realiza referente a la Actividad de preparación del Consomé, se desarrolla en paralelo la preparación del Pollo Asado, integrado por la proteína y realizado en el asador.

Tabla 21.

Costo por actividades Pollo Asado

COMPLEJO TURÍSTICO "AGUA LUNA"		
COSTEO ABC		
Pollo Asado		
Actividad		Pollo Asado
Tiempo (horas)		0,6
Cantidad		1
DETALLE	Costo	% Participación
Materia Prima Directa	\$ 0,99	51,6%
Materia Prima Indirecta	\$ 0,37	19,2%
Mano de Obra Directa	\$ 0,15	7,8%
Mano de Obra Indirecta	\$ 0,37	19,2%
CIF	\$ 0,01	0,3%
Depreciaciones	\$ 0,03	1,8%
TOTAL	\$ 1,91	100,0%

Nota. Costeo por Actividades Pollo Asado

9.11.3. Costeo ABC chuleta asada

La chuleta azada al igual que el pollo cumplen la función de proteína dentro del producto gastronómico a expenderse y realizan en paralelo, para que puedan servirse en conjunto; los costos incurridos en esta actividad se detallan en la siguiente tabla.

Tabla 22.

Costeo ABC Chuleta Asada

COMPLEJO TURÍSTICO "AGUA LUNA"			
COSTEO ABC			
Chuleta Asada			
Actividad	Chuleta Asada		
Tiempo (horas)	0,15		
Cantidad	1		
DETALLE	Costo	% Participación	
Materia Prima Directa	\$ 0,55	52,0%	
Materia Prima Indirecta	\$ 0,37	34,8%	
Mano de Obra Directa	\$ 0,04	3,5%	
Mano de Obra Indirecta	\$ 0,09	8,7%	
CIF	\$ 0,00	0,1%	
Depreciaciones	\$ 0,01	0,8%	
TOTAL	\$ 1,06	100,0%	

Nota. Costeo por Actividades Chuleta Asada.

9.11.4. Costeo ABC chorizo asado

En conjunto con las demás proteínas, se realizan de manera paralela, puesto que se debe entregar el platillo completo en secuencia, estableciendo así esta actividad con los siguientes costos:

Tabla 23.

Costeo ABC Chorizo Asado

COMPLEJO TURÍSTICO "AGUA LUNA"		
COSTEO ABC		
Chorizo Asado		
Actividad		Chorizo Asado
Tiempo (horas)		0,1
Cantidad		1
DETALLE	Costo	% Participación
Materia Prima Directa	\$ 0,20	53,6%
Materia Prima Indirecta	\$ 0,08	21,4%
Mano de Obra Directa	\$ 0,03	6,7%
Mano de Obra Indirecta	\$ 0,06	16,5%
CIF	\$ 0,00	0,3%
Depreciaciones	\$ 0,01	1,6%
TOTAL	\$ 0,37	100,0%

Nota. Costeo por Actividades Chorizo Asado.

9.11.5. Costeo ABC papas cocidas

Al establecer las papas como el carbohidrato que acompañara en el producto gastronómico, se lo realizarán cocidas, en formato rústico, de tal manera que permita al comensal sentir el sabor de campo en su paladar.

Tabla 24.

Costeo ABC Papas Cocidas

COMPLEJO TURÍSTICO "AGUA LUNA"		
COSTEO ABC		
Papas Cocidas		
Actividad		Papas Cocidas
Tiempo (horas)		0,4
Cantidad		1
DETALLE	Costo	% Participación
Materia Prima Directa	\$ 0,50	52,5%

Materia Prima Indirecta	\$ 0,08	8,4%
Mano de Obra Directa	\$ 0,10	10,5%
Mano de Obra Indirecta	\$ 0,25	25,8%
CIF	\$ 0,00	0,4%
Depreciaciones	\$ 0,02	2,4%
TOTAL	\$ 0,95	100,0%

Nota. Costeo por Actividades Papas Cocidas.

9.11.6. Costeo ABC lomo

El lomo es otra de las proteínas a utilizar, este se integrará por carne fina de res, misma que se servirá en formato asado, cuidando los tiempos de cocción.

Tabla 25.

Costeo ABC Lomo

COMPLEJO TURÍSTICO "AGUA LUNA"		
COSTEO ABC		
Lomo		
Actividad		Lomo
Tiempo (horas)		0,16
Cantidad		1
DETALLE	Costo	% Participación
Materia Prima Directa	\$ 1,00	84,8%
Materia Prima Indirecta	\$ 0,03	2,5%
Mano de Obra Directa	\$ 0,04	3,4%
Mano de Obra Indirecta	\$ 0,10	8,3%
CIF	\$ 0,00	0,1%
Depreciaciones	\$ 0,01	0,8%
TOTAL	\$ 1,18	100,0%

Nota. Costeo por Actividades Lomo.

9.11.7. Costeo ABC choclos cocidos

Los choclos cocidos dentro de los productos gastronómicos que expende el complejo turístico son considerados una guarnición, misma que se establece en función de las exigencias y solicitudes por parte de los clientes.

Tabla 26.

Costeo ABC Choclos cocidos

COMPLEJO TURÍSTICO "AGUA LUNA"			
COSTEO ABC			
Choclos Cocidos			
Actividad	Choclos Cocidos		
Tiempo (horas)	0,14		
Cantidad	1		
DETALLE	Costo	% Participación	
Materia Prima Directa	\$ 0,25	60,9%	
Materia Prima Indirecta	\$ 0,03	7,3%	
Mano de Obra Directa	\$ 0,04	8,5%	
Mano de Obra Indirecta	\$ 0,09	20,9%	
CIF	\$ 0,00	0,3%	
Depreciaciones	\$ 0,01	2,0%	
TOTAL	\$ 0,41	100,0%	

Nota. Costeo por Actividades Choclos Cocidos.

9.11.8. Costeo ABC ensalada

En el proceso de elaboración existen diversos aspectos por los cuales el comensal no pide ensalada, aun así, se debe generar el costo, puesto que es de las guarniciones encargadas de presentar fresca al producto gastronómico.

Tabla 27.*Costeo ABC Ensalada*

COMPLEJO TURÍSTICO "AGUA LUNA"		
COSTEO ABC		
Ensalada		
Actividad		Ensalada
Tiempo (horas)		0,1
Cantidad		1
DETALLE	Costo	% Participación
Materia Prima Directa	\$ 0,54	68,8%
Materia Prima Indirecta	\$ 0,15	19,2%
Mano de Obra Directa	\$ 0,03	3,2%
Mano de Obra Indirecta	\$ 0,06	7,9%
CIF	\$ 0,00	0,1%
Depreciaciones	\$ 0,01	0,7%
TOTAL	\$ 0,78	100,0%

Nota. Costeo por Actividades Ensalada.

9.11.9. Costeo ABC postre

Finalmente, en el proceso de Costeo ABC, se encuentran los postres, de manera que pueden ser seleccionados entre dos tipos, ya sea pastel o helado, sirviendo para cerrar con broche de oro la experiencia gastronómica.

Tabla 28.*Costeo ABC Pastel*

COMPLEJO TURÍSTICO "AGUA LUNA"		
COSTEO ABC		
Postre (Pastel)		
Actividad		Postre (Pastel)
Tiempo (horas)		0,05
Cantidad		1
DETALLE	Costo	% Participación
Materia Prima Directa	\$ 0,48	91,2%

Materia Prima Indirecta	\$ -	0,0%
Mano de Obra Directa	\$ 0,01	2,4%
Mano de Obra Indirecta	\$ 0,03	5,8%
CIF	\$ 0,00	0,1%
Depreciaciones	\$ 0,00	0,5%
TOTAL	\$ 0,53	100,0%

Nota. Costeo por Actividades Pastel.

Tabla 29.

Costeo ABC Helado

COMPLEJO TURÍSTICO "AGUA LUNA "		
COSTEO ABC		
Postre (Helado)		
Actividad	Postre (Helado)	
Tiempo (horas)	0,05	
Cantidad	1	
DETALLE	Costo	% Participación
Materia Prima Directa	\$ 0,15	76,3%
Materia Prima Indirecta	\$ -	0,0%
Mano de Obra Directa	\$ 0,01	6,4%
Mano de Obra Indirecta	\$ 0,03	15,6%
CIF	\$ 0,00	0,3%
Depreciaciones	\$ 0,00	1,5%
TOTAL	\$ 0,20	100,0%

Nota. Costeo por Actividades Helado.

9.11.10. Costeo ABC Bebida

Como complemento de los productos gastronómicos se encuentra la bebida, encargada de saciar la sed y servir como apoyo en el consumo de los alimentos, manteniendo hidratado al consumidor.

Tabla 30.

Costeo ABC Bebida

COMPLEJO TURÍSTICO “AGUA LUNA”		
COSTEO ABC		
Bebida		
Actividad		Bebida
Tiempo (horas)		0,05
Cantidad		1
DETALLE	Costo	% Participación
Materia Prima Directa	\$ 0,19	80,3%
Materia Prima Indirecta	\$ -	0,0%
Mano de Obra Directa	\$ 0,01	5,3%
Mano de Obra Indirecta	\$ 0,03	13,0%
CIF	\$ 0,00	0,2%
Depreciaciones	\$ 0,00	1,2%
TOTAL	\$ 0,24	100,0%

Nota. Costeo por Actividades Bebida.

9.12. Cálculo del througput

La determinación de costos es un sistema en el que las acciones y decisiones se juzgan por su impacto local, se miden por la atribución de costos y tienen como objetivo mejorar el desempeño de una organización mediante la producción de mejoras locales en todos los elementos del sistema.

La contabilidad del rendimiento toma decisiones reconociendo que el impacto local no es igual al organizacional a menos que ocurra dentro de los límites del sistema. En otras palabras, para mejorar el desempeño de su organización, debe enfocarse solo en mejoras que realmente sean relevantes. Cuanto más las limitaciones del sistema estén influenciadas por nuestras acciones y decisiones, mayor será este impacto.

Tabla 31.*Cálculo de Throughput*

COMPLEJO TURÍSTICO AGUALUNA				
COSTEO ABC				
THROUGHPUT				
PRODUCTO	COSTEO ABC	PRECIO DE VENTA	THROUGHPUT	% UTILIDAD
<i>PARRILLADA COMPLETA "AGUALUNA"</i>	\$ 8,72	\$ 13,00	\$ (4,28)	49,13%
<i>1/2 PARRILLADA "AGUALUNA"</i>	\$ 7,36	\$ 11,00	\$ (3,64)	49,43%
<i>1/2 PARRILLADA "AGUALUNA" ESPECIAL</i>	\$ 8,20	\$ 11,00	\$ (2,80)	34,13%

Nota. Cálculo de la utilidad referente al precio, expresado en USD.

Como se puede observar en la tabla de Throughput conocido como el valor del rendimiento se puede determinar que existe un rendimiento de los productos gastronómicos producidos que más se venden en el Complejo turístico “Agua Luna”.

9.13. Cálculo desperdicio de producción

Hay varias maneras de entender lo que es un desperdicio. Para algunos, es cualquier ineficiencia que ocurra en el uso de equipos, materiales, mano de obra o capital. Esto se refiere tanto a la pérdida de materiales como a la ejecución de trabajos innecesarios. Por supuesto, esto genera costos adicionales y no aumenta el valor del producto. Por lo tanto, el concepto de desperdicio se basa en el hecho de que se incurre en costos y no se crea valor.

Los residuos no utilizados también se denominan residuos. El tiempo de espera entre preparación, así como los productos mal cortados o empatados entran en esta categoría. El desperdicio es ineficiencia, reduce la competitividad y crea más valor que costo. Como resultado, el desperdicio reduce el valor para los clientes y tiene un impacto directo en la reducción de las ganancias.

Tabla 32.

Desperdicio

COMPLEJO TURÍSTICO AGUALUNA																	
COSTEO ABC																	
CALCULO DE DESPERDICIO EN LA PRODUCCIÓN																	
	N°	Materia Prima e Insumos					Mano de Obra				CIF				TOTAL UNITARIO		
		<i>Ingredientes</i>	<i>Desperdicios por Insumos</i>	<i>Insumos</i>	<i>Desperdicios por Cocina</i>	<i>Desperdicios por Meseros</i>	<i>Desperdicios por Administración</i>	<i>Energía</i>	<i>Desperdicios por Gas</i>	<i>Desperdicios por Agua</i>	<i>Desperdicios por</i>						
Parrillada Completa “Agualuna”	1	5,5	0,5	1,2	0,3	2,5	0	1,2	0,3	0,5	0,1	0,02	0,1	0,02	0,1	0,02	1,51
½ Parrillada “Agualuna”	1	3,35	0,35	1,15	0,28	2,25	0	1,08	0,18	0,45	0,09	0,01	0,09	0,01	0,09	0,01	1,17
½ Parrillada “Agualuna Especial”	1	3,2	0,33	1,2	0,3	2,5	0	1,2	0,3	0,5	0,1	0,02	0,1	0,02	0,1	0,02	1,34
TOTAL		12,05	1,18	3,55	0,88	7,25	1	3,48	0,78	1,45	0,29	0,05	0,29	0,05	0,29	0,05	4,02

Nota. Desperdicios del área de cocina del Complejo Turístico “Agua Luna”.

9.13.1. Productos terminados costeo ABC

Los productos terminados corresponden a las Parrilladas que son el punto atractivo del Complejo Turístico Agua Luna, en la cual se describen cada uno de los productos que incurren en su elaboración, por tal razón se utiliza la información por actividades, es decir, cada uno de los productos gastronómicos que la conforman son las actividades necesarias para llegar a su desarrollo.

Tabla 33.

Parrillada Completa "AguaLuna"

PARRILLADA COMPLETA "AGUALUNA"		
COSTEO ABC		
Ingredientes	Cantidad	Precio Unitario
Consomé	1	1,29
Pollo Asado	1/4	1,91
Chuleta Asada	1	1,06
Lomo	1	1,18
Chorizo Asado	1	0,37
Papas Cocidas	1	0,95
Choclos Cocidos	1	0,41
Ensalada	1	0,78
Postre (Pastel)	1	0,53
Bebida	1	0,24
TOTAL		8,72

Nota. Descripción de la Parrillada Completa, Expresad en USD.

Tabla 34.

1/2 Parrillada "AguaLuna"

1/2 PARRILLADA "AGUALUNA"		
COSTEO ABC		
Ingredientes	Cantidad	Precio Unitario

Consomé	1	1,29
Pollo Asado	1/8	1,74
Chuleta Asada	1	1,06
Chorizo Asado	1	0,37
Papas Cocidas	1	0,95
Choclos Cocidos	1	0,41
Ensalada	1	0,78
Postre (Pastel)	1	0,53
Bebida	1	0,24
TOTAL		7,36

Nota. Descripción de la ½ Parrillada Completa, Expresad en USD.

Tabla 35.

½ Parrillada "AguaLuna" Especial

1/2 PARRILLADA "AGUALUNA" ESPECIAL		
COSTEO ABC		
Ingredientes	Cantidad	Precio Unitario
Consomé	1	1,29
Pollo Asado	1/8	1,74
Chuleta Asada	1/2	1,05
Lomo	1	1,18
Chorizo Asado	1	0,37
Papas Cocidas	1	0,95
Choclos Cocidos	1	0,41
Ensalada	1	0,78
Postre (Helado)	1	0,20
Bebida	1	0,24
TOTAL		8,20

Nota. Descripción de la ½ Parrillada Agua Luna Especial, Expresad en USD.

9.13.2. Productos terminados costeo tradicional

El costeo tradicional es enfatizado como el valor monetario que se utiliza para la elaboración de cada uno de los productos del complejo turístico, estos valores fue calculado de manera empírica mediante la observación y no de cálculos que permitan observar con eficiencia y efectividad sus costos, por lo tanto, difieren del proceso de costeo ABC.

Tabla 36.

Parrillada Completa "Agua Luna" Costeo Tradicional

PARRILLADA COMPLETA "AGUALUNA"			
COSTEO TRADICIONAL			
Ingredientes	Cantidad	Precio Total	
Consomé	1		0,75
Pollo Asado	¼		0,31
Chuleta Asada	1		1,95
Lomo	1		1,35
Chorizo Asado	1		0,75
Papas Cocidas	1		0,6
Choclos Cocidos	1		0,75
Ensalada	1		0,9
Postre (Pastel)	1		0,8
Bebida	1		0,8
TOTAL			8,96

Nota. Descripción de la Parrillada Completa "Agualuna" Expresad en USD.

Tabla 37.

½ Parrillada Completa Agua Luna

1/2 PARRILLADA "AGUALUNA"			
COSTEO TRADICIONAL			
Ingredientes	Cantidad	Precio Total	
Consomé	1		0,75
Pollo Asado	1/8		0,16

Chuleta Asada	1	1,95
Chorizo Asado	1	0,75
Papas Cocidas	1	0,6
Choclos Cocidos	1	0,75
Ensalada	1	0,9
Postre (Pastel)	1	0,8
Bebida	1	0,8
TOTAL		7,46

Nota. Descripción de la ½ Parrillada Agua Luna Especial, Expresad en USD.

Tabla 38.

½ Parrillada Agua Luna Especial

1/2 PARRILLADA "AGUALUNA ESPECIAL"		
COSTEO TRADICIONAL		
Ingredientes	Cantidad	Precio Total
Consomé	1	0,75
Pollo Asado	1/8	0,16
Chuleta Asada	1/2	0,98
Lomo	1	1,35
Chorizo Asado	1	0,75
Papas Cocidas	1	0,6
Choclos Cocidos	1	0,75
Ensalada	1	0,9
Postre (Helado)	1	0,8
Bebida	1	0,8
TOTAL		7,83

Nota. Descripción de la ½ Parrillada Agua Luna Especial, Expresad en USD

9.13.3. Comparación del costeo tradicional y costeo ABC

Mediante la comparación del Costeo Tradicional y el Costeo ABC, se pudo evidenciar las diferencias ya demostradas en el throughput de cada uno de los productos, de manera que en esta tabla se observen ya en el producto finalizado,

permitiendo así al negocio y a los administrativos observar los cambios que se dan y permitiendo optimizar la eficiencia en sus costos al conocer cada una de las actividades que se desarrollan para la elaboración de las parrilladas; estas actividades están descritas como los platillos a realizarse, demostrando así mejores resultados financieros.

Tabla 39.

Comparación de Costeo Tradicional y Costeo ABC

COMPLEJO TURÍSTICO AGUALUNA						
COSTEO ABC						
COMPARACIÓN DE COSTEO						
PRODUCTO	COSTEO	COSTEO		VARIACIÓN	% VARIACIÓN	
	ABC	TRADICIONAL				
<i>Parrillada Completa "Agualuna"</i>	\$ 8,72	\$ 8,96		\$ (0,25)		-2,81%
<i>1/2 Parrillada "Agualuna"</i>	\$ 7,36	\$ 7,46		\$ (0,10)		-1,29%
<i>1/2 Parrillada Especial "Agualuna"</i>	\$ 8,20	\$ 7,83		\$ 0,37		4,51%

Nota. Cálculo de las diferencias entre el costeo ABC y el Costeo Tradicional, Expresado en USD.

Los productos gastronómicos elegidos para la aplicación de la propuesta fueron los tres tipos de parrilladas que se consideran como productos estrella del complejo turístico al contar con mayor cantidad de pedidos, el análisis y comparación de costeo arrojó los siguientes resultados:

Como se puede observar dentro de la tabla, la Parrillada Completa "Agualuna" posee una diferencia de \$0,25 por cada producto gastronómico producido, costando

un -2,81% menos que lo propuesto en el costo tradicional utilizado por el complejo turístico; con la integración del sistema de costos ABC se pudo evidenciar que los costos no estaban distribuidos de manera eficiente.

La media $\frac{1}{2}$ parrillada “Agualuna” posee una diferencia similar al producto estrella del complejo turístico antes mencionado, obteniendo una diferencia de \$0,10 demostrando una variación del -1,29% a comparación del costo histórico que se realizaba empíricamente, esto representa un mejor control de los costos incurridos y la utilidad que representa cada uno de los productos expendidos.

El producto con mayor diferencia en el costo es la $\frac{1}{2}$ Parrillada “AguaLuna” Especial, que como su nombre lo indica, su porción es menor al platillo anterior, no obstante, su precio de producción no difiere en gran medida; gracias al sistema se evidencia que su costo es mucho menor que el propuesto con una diferencia de \$0.37 representado porcentualmente como 4,51% demostrando la relevancia de la propuesta realizada.

Gracias al costeo ABC se pudo encontrar varias incidencias dentro de la calidad de las actividades, encontrando desperdicios como es el caso de los productos que no pueden cumplir con las normas establecidas para el emplatado y traslado al cliente descritos en el cuadro de desperdicios. El manejo correcto del sistema de costos descrito permitirá al propietario y personal administrativo controlar con eficiencia los costos en la producción de sus parrilladas que es el plato estrella del local. La administración del complejo turístico podrá observar con eficiencia el control y manejo de los costos gracias al sistema de costeo ABC.

10. IMPACTOS

10.1. Impactos sociales

El impacto social de nuestro tema permitirá establecer criterios para que el complejo turístico “agualuna” ofrezca servicios de calidad con satisfacción laboral. Mediante la determinación de los costos por el método ABC, permitirá a futuros negocios que posean giros económicos similares tomar la propuesta como punto de partida para implementarlo a sus empresas, gracias a esto podrán ver su rentabilidad en los productos y cada uno de los costos de Materia Prima, Mano de Obra y CIF que incurren en su producción aportando no solo a la empresa en la que se ejecutó el proyecto, sino a varias entidades que utilicen la información proporcionada en su beneficio.

10.2. Impacto técnico

La sistematización utilizada para la propuesta brinda aspectos técnicos de programación básica – intermedia que permitirá a cada uno de los distintos lectores comprender la importancia y relevancia que posee un sistema de costos bien estructurado, fácil de usar y llamativo para los usuarios.

Permitiendo así a los trabajadores adaptarse a las nuevas prácticas de trabajo y herramientas tecnológicas, la implementación del sistema de costeo ABC puede requerir un cambio de cultura dentro del negocio, la gestión del cambio es crucial para asegurar la aceptación y el éxito del sistema.

10.3. Impacto ambiental

En función de la importancia de la conservación ambiental el sistema permitirá llevar un registro digital de los costos de producción, así como el control de asistencias y movimientos de la mercadería, tanto de productos en proceso, terminados y los inventarios reduciendo en gran medida la cantidad de hojas de papel que se utilizaban, por otra parte, permitirá disminuir los desechos orgánicos y controlar los no orgánicos.

11. CONCLUSIONES

Se concluye: Los costos que no han sido determinados en la producción afectan en gran cantidad en la determinación de las utilidades que generará, así como un ineficiente control, al no existir un cálculo que garantice un seguimiento adecuado del proceso de producción no será posible determinar su verdadero valor; es así que al contar con el sistema de costeo diseñado para el Complejo Turístico “Agua Luna” se garantiza la gestión correcta de los recursos y verificación de la rentabilidad frente a los costos que han sido incurridos diferenciándose en el costeo Histórico.

El Complejo Turístico “Agua Luna” no cuenta con un sistema de contabilidad, por lo tanto, no controla sus costos, la contabilidad básica y declaraciones son efectuadas por un profesional externo que trabaja bajo honorarios profesionales, gracias a la integración del sistema de Costeo ABC podrá presentar información económica más eficiente, representando sus costos y aportando en la realización de sus actividades en los periodos que el profesional contable no se encuentre en las instalaciones.

La propuesta de investigación permitió identificar en primera instancia los conceptos epistemológicos necesarios para comprender los términos que representarán el manejo del sistema de Costeo ABC, que, en apoyo al empirismo del complejo, permitió diseñar y personalizar una herramienta que garantice un control adecuado de los costos que incurren en su producción.

12. RECOMENDACIONES

Al contemplar la cantidad de beneficios que otorga el diseño del sistema de Costos ABC, se recomienda:

Implementar el sistema de costeo propuesto por los investigadores, con la finalidad de optimizar los mecanismos de control dentro del proceso productivo, gestionando tiempos, cantidad de productos, costos y los distintos valores que se integran, estableciendo así eficientemente la utilidad que obtienen.

Capacitar al personal administrativo para que posea conocimientos y competencias que le permitan aplicar adecuadamente el sistema de costeo, registros de documentación y acogida del sistema contable, puesto que permitirá controlar con eficiencia los costos que se incurren en la producción.

Analizar las etapas del proceso productivo y ordenar la secuencia de actividades, puesto que cada uno de los cocineros realiza actividades que no poseen secuencia, los ayudantes van de un lugar a otro, es por esto que se identificó a las actividades como los productos gastronómicos.

Identificar con mayor eficiencia los inventarios iniciales para la producción, puesto que no poseen un control adecuado, lo manejan por la visibilidad y observación, es decir, que al contemplar que se acaban los productos, se realiza la compra, evitando así el desabastecimiento, pero afectando a la frescura de los ingredientes.

13. BIBLIOGRAFÍA

Andino M., I. (2019). *Análisis metodológico de la contabilidad de costos y su incidencia en los costos de producción de la empresa Sigcholac ubicada en el cantón Sigchos, período económico 2018.*

Bravo, M. (2008). Contabilidad de costos. QUITO: Nuevo Día.

Burbano, J. (2019). Determinación de los costos de servicios de reparto de la empresa OROGUAYAS COURIER S.A. Recuperado de <http://repositorio.itb.edu.ec/bitstream/123456789/2027/1/PROYECTO%20DE%20GRADO%20DE%20BURBANO%20ASUNCION.pdf>

Calvo, M. (2018). Objetivos de la Contabilidad de Costos. Recuperado de <https://www.captio.net/blog/definici%C3%B3n-y-objetivos-de-la-contabilidadde-costes>

Cevallos, M., Dávila, P. y Mantilla, D. (2015). Contabilidad General Para Docentes Y Estudiantes De Nivel Superior. Recuperado de https://s3.amazonaws.com/academia.edu.documents/56418445/1.CONTABILIDAD_GENERAL_PARA_DOCENTES_Y_ESTUDIANTES_DE_NIVEL_SUPERIOR.pdf?response-content-disposition=inline%3B%20filename%3DCONTABILIDAD_GENERAL_PARA_DOCENTES_Y_EST.pdf&X-Amz-Algorithm=AWS4-HMAC-

SHA256&X-Amz-
 Credential=AKIAIWOWYYGZ2Y53UL3A%2F20191025%2Fus-east-
 1%2Fs3%2Faws4_request&X-Amz-Date=20191025T001116Z&X-Amz-
 Expires=3600&X-Amz-SignedHeaders=host&X-Amz-
 Signature=ed834949eeb4bb8be96d18897eb2d5e8fc0e3afc478555e96da8c
 4016658208c

CPS INGECONSULT. (2014). El servicio de seguridad y salud en el trabajo (SSST). Recuperado de <http://seguridad-salud-ocupacional.overblog.com/2014/06/el-servicio-de-seguridad-y-salud-en-el-trabajo-ssst.html>

Desarrollo sustentable. (2011). Importancia de la contabilidad gerencial como instrumento de dirección. Recuperado de <http://lizbeth-desarrollosustentable.blogspot.com/2011/09/unidad-i-13-importancia-de-la.html>

Díaz, H. (2006). Contabilidad general Enfoque práctico con aplicaciones informáticas (p.2- 3). México: María Fernanda Castillo. Recuperado de <https://docplayer.es/50725354-Contabilidad-general.html>

Gerencie (2017). Importancia de la contabilidad. Recuperado de <https://www.gerencie.com/importancia-de-la-contabilidad.html>

Hillis, G. y Garner, P. (1968). Contabilidad de Costos. México: Grafica Impresora Mexicana.

Mogollan, R. (2014). Principios de contabilidad (pp. 32-128). Bogotá, Colombia: Ediciones Norma.

Morel, F. (2016). Elementos Básicos de la Contabilidad. Recuperado de <https://prezi.com/rofq67a2ty7n/elementos-basicos-de-la-contabilidad/>

Omeñaca, J. (2017). Contabilidad General. Recuperado de <https://www.marcialpons.es/media/pdf/9788423427574.pdf>

Ramírez, P. D. (2008) Contabilidad Administrativa (8th ed.). México, DF: McGraw-Hill.

Revelo, M. (2018). Propuesta de un sistema de costos por procesos de Producción de Regalos de Entre Dulces S.A ubicada en el Distrito Metropolitano de Quito.

Rojas, L. C. (2017). El contador público en la dirección empresarial. XX Conferencia Interamericana de Contabilidad.

Sánchez, J. (sf.). Contabilidad gerencial. Recuperado de <https://economipedia.com/definiciones/contabilidad-gerencial.html>

Sinisterra, G. (2006). Contabilidad de costos. Recuperado de <https://archive.org/details/ContabilidaddeCostosSinisterra/page/n5/mode/2up>
Webyempresas.com (2017). Cuáles son los tipos de contabilidad. Recuperado de <https://www.webyempresas.com/cuales-son-los-tipos-de-contabilidad/>

- Arias, F. (2006). Tipos de Investigación. Caracas.
- Bernal, I. (2006). Investigación documental. Madrid.
- Caballero, R. (2008). Informe Especial de Ratios Financieros. Lima: Córdova.
- Cabrera, J. (2017). Estados Financieros. México .
- Caldera, Y. (14 de Julio de 2020). Plusformación. Obtenido de <https://plusformacion.com/Recursos/r/Origen-evolucion-del-servicio-alimentos-bebidas>
- Cespedes, S., & Rivera, L. (2019). Los Ratios Financieros. Lima.
- Chávez, R. (22 de junio de 2014). El Telégrafo. La chugchucara mantiene su sabor en los comedores que la vieron nacer, pág. 3.
- Del Rosario, M. (2019). El método biográfico-narrativo. Una herramienta para la investigación educativa. Scielo, 43.
- Deloitte. (2020). Deloitte.com. Obtenido de <https://www2.deloitte.com/content/dam/Deloitte/cr/Documents/audit/documentos/niif-2019/NIC%201%20-%20Presentaci%C3%B3n%20de%20Estados%20Financieros.pdf>
- Fidias. (2006). Investigación Causal. Madrid.
- Gonzáles, C. (1 de marzo de 2018). Ucrindex. Obtenido de ucrindex.ucr.ac.cr.
- Herández, R. (2014). Metodología de la investigación. México: McGraw Hill Education.

Hernández, V. (06 de Mayo de 2022). ceupe.com. Obtenido de ceupe.com:

<https://www.ceupe.com/blog/que-es-la-gestion-financiera.html>

Lawrence, J. (2016). Fundamentos de inversiones. Pearson Educación.

Miñano, L. (2012). Ratios Financieros. Caracas: Retrieved From.

Moraales, O. (2003). Fundamentos de la Investigación Documental y la

Mérida: Norelkys Espinoza y Ángel Rincón, Editores.

Murillo, J. (2016). La entrevista. Colombia.

Paredes, J. (1997). Historia de la Restauración y la Gastronomía en el Ecuador.

Quito.

Tamayo. (2006). Investigación enfocada en su diseño. México.

Tecla, H. (2000). Principios de Investigación. Madrid.

Terry, F., & Nina, H. (2014). Ratios Financieros. Madrid.

Torres, A. (09 de Agosto de 2016). abadestriana. Obtenido de

<https://abadestriana.com/los-restaurantes-su-origen-e-historia/>

Jácome, H., & King, K. (2013). Estudios Industriales de la micro, pequeña y

mediana empresa. Quito: FLACSO.

Ecuador, P. D. (2011). Reglamento a la Estructura De Desarrollo Productivo de

Inversión. REGLAMENTO A LA ESTRUCTURA DE DESARROLLO

PRODUCTIVO DE INVERSION, 2018-09.

14. ANEXOS

Anexo A. Logotipo “Agua luna”



Anexo B. Instalaciones Complejo Turístico “Agua Luna”





*Anexo C. Recolección de información y aplicación de instrumento de investigación
Complejo Turístico “Agua Luna”*



Anexo D. Propietario del Complejo Turístico “AGUA LUNA”



Anexo E. Materia prima de Complejo Turístico “AGUA LUNA”



Anexo F. Mano de obra (Meseros) Complejo Turístico “AGUA LUNA”



Anexo G. Instrumento de investigación entrevista (Propietario) Complejo Turístico “AGUA LUNA”

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS CONTABILIDAD Y AUDITORÍA		
Objetivo: Recopilar información necesaria referente al estado de costos del área de cocina del Complejo Turístico Agua Luna.		
Instrucciones: El instrumento permitirá la recolección adecuada de información con fines académicos, los datos expresados, serán utilizados en el proceso de ejecución de la propuesta, por tanto, se solicita completa honestidad.	Entrevistadores:	Choloquina, Jessica & Jonathan Cruz
	Tiempo:	
	Entrevistado:	Propietario del Complejo Turístico "Agua Luna"
	Fecha.	
#	PARÁMETROS EVALUADOS	RESPUESTA
1	¿Conoce los costos de la materia prima en la elaboración del menú diario?	Si ya que se encarga de las compras de los insumos necesarios para la elaboración del menú.
2	¿Realiza el cálculo del Costo de producción de cada plato del menú?	No todo lo realizan de manera manual y a base de experiencia.
3	¿Conoce el costo histórico y actual de los productos gastronómicos elaborados por el área de cocina?	No, ya que no se lleva un registro y control de los costos de los productos gastronómicos.
4	¿Bajo qué tipo de contrato se encuentran laborando los trabajadores?	Los trabajadores se encuentran laborando bajo Prestación de servicios por eventos.
5	¿El cálculo de honorario es realizado previo al pago de los trabajadores?	Si, ya que se paga según el número de personas que se realiza por evento.
6	¿Realiza usted un control de inventarios de sus materias primas?	No lleva un control de inventarios, pero lleva manualmente una inspección de la calidad de los productos.
7	¿Contrata trabajadores por temporada?	No, ya que se les contrata acorde a cada evento realizado.
8	¿Cuál es el precio estimado que paga mensualmente de electricidad y Gas?	El precio aproximado que se paga de electricidad y gas es de un aproximado de 110 dólares.
9	¿Cómo efectúa la toma de decisiones referentes al área de cocina?	Se dividen por áreas y dirigen sus funciones.

10	¿Cuál es el presupuesto designado para el área de cocina?	Entre 2000 a 3000 un aproximado por evento para 300 personas.
-----------	---	---

Anexo H. Instrumento de investigación entrevista (cocinero) Complejo Turístico

“AGUA LUNA”

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI		
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS		
CONTABILIDAD Y AUDITORÍA		
Objetivo: Recopilar información necesaria referente al estado de costos del área de cocina del Complejo Turístico Agua Luna.		
Instrucciones: El instrumento permitirá la recolección adecuada de información con fines académicos, los datos expresados, serán utilizados en el proceso de ejecución de la propuesta, por tanto, se solicita completa honestidad.	Entrevistadores:	Choloquina, Jessica & Jonathan Cruz
	Tiempo:	
	Entrevistado:	Cocinero del Complejo Turístico "Agua Luna"
	Fecha.	
#	PARÁMETROS EVALUADOS	RESPUESTA
1	¿Cuál es el salario que usted percibe mensualmente?	El sueldo percibido es de \$450
2	¿El salario que usted percibe es acorde al sector gastronómico?	No está de acorde al sector gastronómico
3	¿Cuál es la cantidad máxima y mínima de inventario que maneja?	No se encarga de manejar el inventario
4	¿Cuáles son los indicadores de calidad que usted utiliza para verificar la calidad de la comida previa a servirla?	Sabor, cocción y presentación
5	¿Posee un registro de la cantidad de ingredientes a utilizar en cada platillo del menú?	Si todo se basa en el encargo y experiencia.
6	¿Existen productos gastronómicos que son producidos, pero no servidos? ¿Por qué?	No, ya que todo lo producido es servido.
7	¿Cuál es el tiempo que le toma realizar los productos gastronómicos del menú?	Alrededor de 5 horas la parrillada

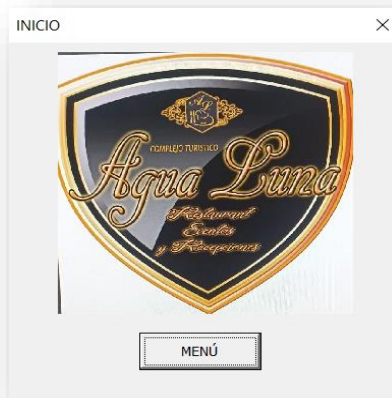
8	¿Cuál es su estrategia para minimizar el desperdicio de alimentos y maximizar la eficiencia en la cocina?	Poner todo en orden y cantidad necesaria Venta de comida extra los domingos
9	¿Sabe usted si se realiza requisiciones de materias primas para la elaboración del menú?	No todo es manual y bajo pedido
10	¿Cómo calcula los costos de los alimentos en relación con las porciones y el desperdicio?	Por el peso, cantidad y experiencia 17 años en febrero

Anexo I. Instrumento de investigación entrevista (Ayudante de cocina) Complejo Turístico "AGUA LUNA"

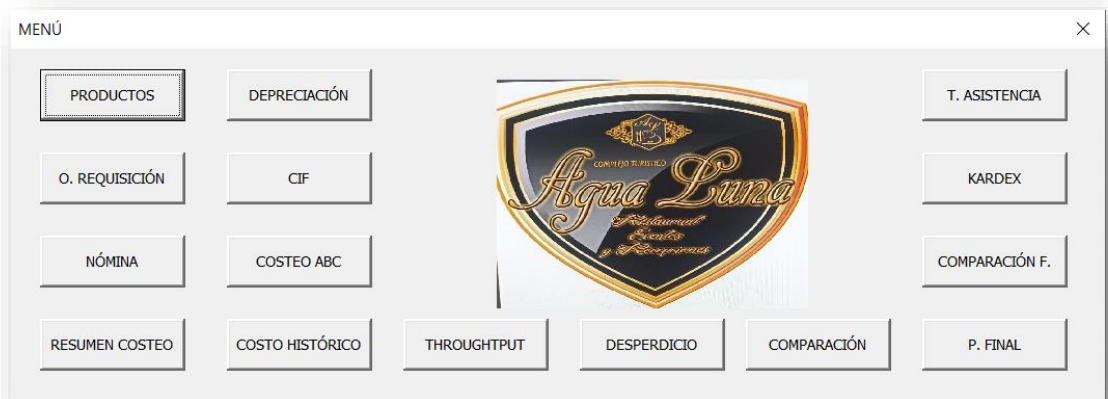
UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS CONTABILIDAD Y AUDITORÍA		
Objetivo: Recopilar información necesaria referente al estado de costos del área de cocina del Complejo Turístico Agua Luna.		
Instrucciones: El instrumento permitirá la recolección adecuada de información con fines académicos, los datos expresados, serán utilizados en el proceso de ejecución de la propuesta, por tanto, se solicita completa honestidad.	Entrevistadores:	Choloquina, Jessica & Jonathan Cruz
	Tiempo:	
	Entrevistado:	Ayudante de Cocina Turístico "Agua Luna"
	Fecha:	
#	PARÁMETROS EVALUADOS	RESPUESTA
1	¿Cuál es el salario que usted percibe mensualmente y percibe beneficios de ley?	Bajo prestación de servicios No percibe beneficio de ley
2	¿Cuentan con todas las medidas de seguridad e higiene laboral en el área de la cocina?	Si todo el personal cuenta con todos los implementos de seguridad e higiene laboral
3	¿Conoce usted si se considera los tiempos en cada proceso a realizar en el área de cocina?	Si, ya que realizamos en base a la experiencia de cada área de la cocina
4	¿Existen lapsos de tiempo en los cuales no se efectúa alguna labor?	No ya que termina el evento se termina la labor

5	¿En qué cantidad de porciones se realizan los platillos del menú?	Entre 180g -Variable en las parrilladas
6	¿Cuántos tanques de Gas se utilizan a la semana?	Alrededor de 5 unidades de tanques de gas por evento
7	¿Cuál son los procesos que intervienen en la elaboración de los productos gastronómicos?	Recepción de materia prima, Preparación y cocción, Emplatado, Supervisado y servido.
8	¿Qué proceso es el que toma más tiempo realizar?	La elaboración del asado para 300 personas en un lapso de 3horas
9	¿En qué horario se realiza mayor producción de alimentos?	En horario de 5pm a 8pm
10	¿Existe supervisión de parte del jefe de cocina?	Si siempre esta inspeccionando que todo esté en orden al momento de elaborar y servir los alimentos

Anexo J. Portada del inicio del sistema



Anexo K. Menú del sistema



Anexo L. Inventario del Complejo Turístico “Agua Luna”



INVENTARIO

NOMINA

DEPRECIACIÓN

COSTEO ABC

COSTO HISTÓRICO

THROUGHPUT

DESPERDICI

COMPARACIÓN

PRODUCTOS

CATEGORIA:

ARTICULO:

PRESENTACION:

COSTO:

GUARDAR

LIMPIAR

ELIMINAR

ARTICULO	N°	CATEGORIA	CODIGO	PRESENTACION	COSTO
Menudencia de Pollo	1	PROTEÍNA	PRO001	Paquete	\$ 0,25
Lomo	2	PROTEÍNA	PRO002	Unidad	\$ 1,00
Chuleta	3	PROTEÍNA	PRO003	Unidad	\$ 0,55
Chorizo	4	EMBUTIDO	EM0004	Unidad	\$ 0,20
Pollo presa	5	PROTEÍNA	PRO005	Unidad	\$ 0,62
Choclo	6	VERDURA	VE0006	Unidad	\$ 0,25
Papas	7	TUBÉRCULO	TU0007	Unidad	\$ 0,05
Aji	8	LEGUMBRE	LE0008	Unidad	\$ 0,05
Zanahoria	9	TUBÉRCULO	TU0009	Unidad	\$ 0,15
Cebolla Blanca	10	VERDURA	VE0010	Unidad	\$ 0,15
Cebolla Perla	11	VERDURA	VE0011	Unidad	\$ 0,20
Cebolla Paitaña	12	VERDURA	VE0012	Unidad	\$ 0,10
Ajo	13	HORTALIZA	HO0013	Unidad	\$ 0,10
Cilantro	14	HORTALIZA	HO0014	Ramillete	\$ 0,10
Aceite	15	VÍVERES	VI0015	Unidad	\$ 2,50
Nabo	16	HORTALIZA	HO0016	Unidad	\$ 0,25
Condimentos	17	VÍVERES	VI0017	Paquete	\$ 0,25
Mayonesa	18	VÍVERES	VI0018	Unidad	\$ 0,10
Salsa de Tomate	19	VÍVERES	VI0019	Unidad	\$ 0,20
Pastel	20	POSTRE	PO0020	Rebanada	\$ 0,48
Vaso de Gaseosa	21	BEBIDA	BE0021	Unidad	\$ 0,19
Helado	22	POSTRE	PO0022	Unidad	\$ 0,15
Sal	23	VÍVERES	VI0023	Paquete	\$ 1,00
Carbón	24	VÍVERES	VI0024	Paquete	\$ 1,00
Lechuga	25	VERDURA	VE0025	Unidad	\$ 0,25
Limón	27	FRUTA	FR0027	Unidad	\$ 0,05
Tomate Riñon	28	FRUTA	FR0028	Unidad	\$ 0,10
Tomate de árbol	29	FRUTA	FR0029	Unidad	\$ 0,10
Vacar	30	VÍVERES	VI0030	Unidad	\$ 0,03

PRODUCTOS | KARDEX | TIEMPO P. | RESUMEN C. | NÓMINA | T. Control A. | DEPRECIACIÓN | CIF | COSTEO ABC

Anexo L. Kardex del Complejo Turístico “Agua Luna”

KARDEX

AGUA LUNA

COMPLEJO TURÍSTICO

- INVENTARIO
- NOMINA
- DEPRECIACIÓN
- COSTEO ABC
- COSTO HISTÓRICO
- THROUGHTPUT
- DESPERDICIO
- COMPARACIÓN

COMPLEJO TURÍSTICO "AGUA LUNA" CONTROL DE INVENTARIO										
ARTÍCULO:	Menudencia de Pollo			MÉTODO DE VALORACIÓN:			Promedio Ponderado			
CÓDIGO:	PRO001			UNIDAD DE MEDIDA:			Paquete			
FECHA	DETALLE	ENTRADA		SALIDA		EXISTENCIAS				
		CANT.	P/U	TOTAL	CANT.	P/U	TOTAL	CANT.	P/U	TOTAL
1/1/2023	Saldo Inicial	100	\$ 0,25	\$ 25,00				100	\$ 0,25	\$ 25,00

COMPLEJO TURÍSTICO "AGUA LUNA" CONTROL DE INVENTARIO										
ARTÍCULO:	Lomo			MÉTODO DE VALORACIÓN:			Promedio Ponderado			
CÓDIGO:	PRO002			UNIDAD DE MEDIDA:			Unidad			
FECHA	DETALLE	ENTRADA		SALIDA		EXISTENCIAS				
		CANT.	P/U	TOTAL	CANT.	P/U	TOTAL	CANT.	P/U	TOTAL
1/1/2023	Saldo Inicial	100	\$ 1,00	\$ 100,00				100	\$ 1,00	\$ 100,00

COMPLEJO TURÍSTICO "AGUA LUNA" CONTROL DE INVENTARIO										
ARTÍCULO:	Chuleta			MÉTODO DE VALORACIÓN:			Promedio Ponderado			
CÓDIGO:	PRO003			UNIDAD DE MEDIDA:			Unidad			
FECHA	DETALLE	ENTRADA		SALIDA		EXISTENCIAS				
		CANT.	P/U	TOTAL	CANT.	P/U	TOTAL	CANT.	P/U	TOTAL
1/1/2023	Saldo Inicial	100	\$ 0,55	\$ 55,00				100	\$ 0,55	\$ 55,00

COMPLEJO TURÍSTICO "AGUA LUNA" CONTROL DE INVENTARIO										
ARTÍCULO:	Chorizo			MÉTODO DE VALORACIÓN:			Promedio Ponderado			
CÓDIGO:	EM0004			UNIDAD DE MEDIDA:			Unidad			
FECHA	DETALLE	ENTRADA		SALIDA		EXISTENCIAS				
		CANT.	P/U	TOTAL	CANT.	P/U	TOTAL	CANT.	P/U	TOTAL
1/1/2023	Saldo Inicial	100	\$ 0,55	\$ 55,00				100	\$ 0,55	\$ 55,00

Anexo M. tiempo de las actividades por horas de los tres platillos del Complejo

Turístico "Agua Luna"

TIEMPO DE PRODUCCION DE LOS 3 PLATILLOS

AGUA LUNA

COMPLEJO TURÍSTICO

- INVENTARIO
- NOMINA
- DEPRECIACIÓN
- COSTEO ABC
- COSTO HISTÓRICO
- THROUGHTPUT
- DESPERDICIO
- COMPARACIÓN

Nº	ACTIVIDADES POR HORAS				
	ENCARGADO	PARRILLADA COMPLETA "AGUALUNA"	1/2 PARRILLADA "AGUALUNA"	1/3 PARRILLADA "AGUALUNA" ESPECIAL	
CANTIDAD					
1	RECEPCION DE MATERIA PRIMA	JEFE DE COCINA	0,25	0,25	0,25
2	SELECCION DE LOS INGREDIENTES PARA SU PREPARACION	COCINERO	0,20	0,15	0,15
3	LAVADO Y DESINFECTADO DE LOS INGREDIENTES	COCINERO	0,15	0,10	0,15
4	COCCION Y ELABORACION CULINARIAS BASICAS	COCINERO	0,60	0,35	0,45
5	PREPARADO Y EMPLATADO DEL PLATILLO	AYUDANTE DE COCINA	0,10	0,10	0,10
6	DISTRIBUCION DE ALIMENTOS AL SALON COMEDOR POR LOS MESEROS	MESERO	0,05	0,05	0,05
	TOTAL		2,35	2,00	2,15

TIEMPO DE PRODUCCION DE LOS 3 PLATILLOS						
Productos	PARRILLADA COMPLETA "AGUALUNA"		1/2 PARRILLADA "AGUALUNA"		1/3 PARRILLADA "AGUALUNA" ESPECIAL	
	Minutos	Productos	Minutos	Productos	Minutos	Productos
Consome	0,6	Consome	0,6	Consome	0,6	Consome
1/4 pollo	0,6	1/8 pollo	0,41	1/8 pollo	0,41	1/8 pollo
Chuleta	0,15	Chuleta	0,15	1/2 Chuleta	0,14	1/2 Chuleta
Lomo	0,16			Lomo	0,16	
Chorizo	0,1	Chorizo	0,1	Chorizo	0,10	
Papas	0,4	Papas	0,4	Papas	0,4	
Choclo	0,14	Choclo	0,14	Choclo	0,14	
Ensalada	0,1	Ensalada	0,1	Ensalada	0,1	
Postre	0,05	Postre	0,05	Postre	0,05	
Bebida	0,05	Bebida	0,05	Bebida	0,05	
TOTAL HORA	2,35		2,00		2,15	

Anexo N. Requisición de materia prima del Complejo Turístico "Agua Luna"

RESUMEN COSTOS

AGUA LUNA

INVENTARIO

NOMINA

DEPRECIACIÓN

COSTEO ABC

COSTO HISTÓRICO

THROUGHTPUT

DESPERDICIO

COMPARACIÓN

0 REQUISICIÓN DE MATERIALES COCINA					
Cantidad de platos		1		Departament Cocina	
Fecha	15/8/2023	Materiales utilizados para		Consumo	
Codificación	Ingrediente	Cantidad	Und. Medida	C. Unitario	C. Total
PR0001	Mensajencia de Pollo	1	Paquete	\$ 0,25	\$ 0,25
TL0007	Papas	3	Unidad	\$ 0,05	\$ 0,15
HO0016	Nabo	0,25	Unidad	\$ 0,25	\$ 0,13
TL0009	Zanahoria	0,25	Unidad	\$ 0,15	\$ 0,04
VE0010	Cebolla Blanca	0,05	Unidad	\$ 0,15	\$ 0,01
HO0013	Ajo	0,05	Unidad	\$ 0,10	\$ 0,01
HO0014	Clavero	0,1	Ramillete	\$ 0,10	\$ 0,01
VI0015	Acetite	0,05	Unidad	\$ 2,40	\$ 0,13
VI0017	Condimentos	0,05	Paquete	\$ 0,25	\$ 0,01
VE0012	Cebolla Pateña	0,05	Unidad	\$ 0,10	\$ 0,01
TOTAL				\$ 3,90	\$ 0,73

Observaciones:

SOLICITANTE PROPIETARIO

RESUMEN

DETALLE	CANTIDAD
Consumo	1
Pollo asado	1
Chuleta asada	1
Chorizo asado	1
Papas cocidas	1
Lomo	1
Choclo cocido	1
Ensalada	1
Postre (Pastel)	1
Postre (Helado)	1
Bebida	1

INGRESAR

LIMPIAR

Anexo Ñ. Nómina del Complejo Turístico “Agua Luna”

NOMINA

AGUA LUNA

INVENTARIO

NOMINA

DEPRECIACIÓN

COSTEO ABC

COSTO HISTÓRICO

THROUGHTPUT

DESPERDICIO

COMPARACIÓN

COMPLEJO TURÍSTICO "AGUA LUNA"					
NÓMINA ADMINISTRACIÓN					
Cantidad	Cargo	Nombre	Pago	Horas Laboradas	Valor hora
1	Propietario	WASHINGTON VACA			
1	Administrador	Dayana Vaca	\$ 23,00	6	\$ 3,83
1	Jefa de Cocina	Sonia Proaño			
1	Supervisor	Wellington Moreno	\$ 23,00	6	\$ 3,83
4	TOTAL		\$ 46,00	12	\$ 7,67

COMPLEJO TURÍSTICO "AGUA LUNA"					
NÓMINA COCINA					
Cantidad	Cargo	Nombre	Pago	Horas Laboradas	Valor hora
2	Cocineras		\$ 15,00	6	\$ 5,00
4	Ayudantes de Cocina		\$ 15,00	6	\$ 10,00
6	TOTAL		\$ 30,00	12,00	\$ 15,00

COMPLEJO TURÍSTICO "AGUA LUNA"					
NÓMINA COCINA					
Cantidad	Cargo	Nombre	Pago	Horas Laboradas	Valor hora
1	Jefe de Meseros		\$ 15,00	6	\$ 2,50
8	Meseros		\$ 15,00	6	\$ 20,00
2	Lavaderos		\$ 20,00	6	\$ 6,67
11	TOTAL		\$ 50,00	18	\$ 29,17

Anexo O. Tarjetas de control de asistencia de los trabajadores del Complejo Turístico “Agua Luna”

TARJETAS CONTROL ASISTENCIA



INVENTARIO

NOMINA

DEPRECIACIÓN

COSTEO ABC

COSTO HISTÓRICO

THROUGHTPUT

DESPERDICIO


COMPARACIÓN

COMPLEJO TURÍSTICO "AGUA LUNA"						
Tarjeta Control de Asistencia						
ADMINISTRACIÓN						
Nombre	WASHINGTON VACA					
Cargo	Propietario					
Cantidad	1					
Fecha	Actividad	Hora de Entrada	Hora de Salida	Total de Horas Trabajadas		
1/1/2023	Producción de 100 parrilladas completas "Agua Luna"	15:00	21:00	6:00:00		

COMPLEJO TURÍSTICO "AGUA LUNA"						
Tarjeta Control de Asistencia						
ADMINISTRACIÓN						
Nombre	Dayana Vaca					
Cargo	Administrador					
Cantidad	1					
Fecha	Actividad	Hora de Entrada	Hora de Salida	Total de Horas Trabajadas		
1/1/2023	Producción de 100 parrilladas completas "Agua Luna"	15:00	21:00	6:00:00		

COMPLEJO TURÍSTICO "AGUA LUNA"						
Tarjeta Control de Asistencia						
ADMINISTRACIÓN						
Nombre	Sonia Proaño					
Cargo	Jefa de Cocina					
Cantidad	1					
Fecha	Actividad	Hora de Entrada	Hora de Salida	Total de Horas Trabajadas		
1/1/2023	Producción de 100 parrilladas completas "Agua Luna"	15:00	21:00	6:00:00		

COMPLEJO TURÍSTICO "AGUA LUNA"						
Tarjeta Control de Asistencia						
ADMINISTRACIÓN						
Nombre	Washington Moreno					




Anexo P. Depreciación del Complejo Turístico “Agua Luna”

DEPRECIACIÓN



INVENTARIO

NOMINA


DEPRECIACIÓN

COSTEO ABC

COMPLEJO TURÍSTICO "AGUA LUNA"						
EQUIPO DE COCINA						
COCINA						
Activo	Valor	% Depreciación	Anual	Mensual	Diaria	Hora
Cocina	\$ 500,00	10%	\$ 50,00	\$ 4,17	\$ 0,14	\$ 0,01
Refrigerador	\$ 1.500,00	10%	\$ 150,00	\$ 12,50	\$ 0,42	\$ 0,02
Batidora	\$ 750,00	10%	\$ 75,00	\$ 6,25	\$ 0,21	\$ 0,01
Liquidadora	\$ 150,00	10%	\$ 15,00	\$ 1,25	\$ 0,04	\$ 0,00
Hielera	\$ 900,00	10%	\$ 90,00	\$ 7,50	\$ 0,25	\$ 0,01
Asador	\$ 1.200,00	10%	\$ 120,00	\$ 10,00	\$ 0,33	\$ 0,01
TOTAL	\$ 5.000,00		\$ 500,00	\$ 41,67	\$ 1,39	\$ 0,06



Anexo Q. Los Costos Indirectos de Fabricación del Complejo Turístico “Agua Luna”




CIF

INVENTARIO

NOMINA

DEPRECIACIÓN

COMPLEJO TURÍSTICO "AGUA LUNA"				
RESUMEN DE LOS COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN				
COCINA				
DETALLE	VALOR MENSUAL AREA DE COCINA	VALOR HORA	VALOR DIARIO	VALOR ANUAL
Luz	\$ 63,94	\$ 0,36	\$ 2,13	\$ 767,28
Gas	\$ 60,00	\$ 0,33	\$ 2,00	\$ 720,00
Agua	\$ 45,00	\$ 0,25	\$ 1,50	\$ 540,00
TOTAL	\$ 108,94	\$ 0,61	\$ 3,63	\$ 2.027,28



COSTEO ABC

COSTO HISTÓRICO

THROUGHTPUT

DESPERDICIO

COMPARACIÓN C.

CONSUMO ELECTRICO							
EQUIPO DE COCINA							
COCINA							
Activo	POTENCIA (W)	Uso al día (HORAS)	N° de usos al día	Uso Mensual (horas)	Kh al mes	KWh al mes	Costo al mes
Refrigerador	450	0,08333333	2	5	2250	2,25	\$ 20,70
Batidora	120	0,08333333	3	7,5	900	0,9	\$ 8,28
Liquidadora	120	0,08333333	6	15	1800	1,8	\$ 16,56
Hielera	400	0,08333333	2	5	2000	2	\$ 18,40
TOTAL	1090	0,33333	13	32,50	6950	6,95	\$ 63,94

CILINDROS DE GAS					
COCINA					
DETALLE	CANTIDAD(CILINDRO)	TOTAL CONSUMOS MENSUAL	N° DE CILINDROS AREA DE COCINA	COSTO AREA DE COCINA	COSTO POR UNIDAD PRODUCIDA
GAS	20	\$ 60,00	5	15	\$ 3,00
TOTAL		\$ 60,00	5	15	\$ 3,00

CONSUMO DE AGUA				
COCINA				
DETALLE	TOTAL CONSUMO MENSUAL	CONSUMO EN EL AREA DE COCINA	TOTAL CONSUMO MENSUAL 8,33%	CONSUMIDO POR UNIDAD PRODUCIDA
AGUA	45,00	25	3,75	0,00450000
TOTAL	45,00	25	3,75	0,00450000

RESUMEN	
COSTO KWh	\$ 9,20
Minutos	Hora
5	0,083333333
6	0,1
7	0,116666667
8	0,133333333
9	0,15
10	0,166666667
11	0,183333333
12	0,2
13	0,216666667
14	0,233333333
15	0,25
16	0,266666667
17	0,283333333
18	0,3
19	0,316666667
20	0,333333333
21	0,35
22	0,366666667
23	0,383333333
24	0,4
25	0,416666667
26	0,433333333
27	0,45
28	0,466666667
29	0,483333333
30	0,5

Anexo R. Cálculo del costeo ABC de los 3 platillos estrellas Complejo Turístico “Agua Luna”

COSTEO ABC

INVENTARIO

NOMINA

DEPRECIACIÓN

COSTEO ABC

COSTO HISTÓRICO

THROUGHPUT

DESPERDICIO

COMPARACIÓN

PARRILLADA COMPLETA "AGUA LUNA" COMPLEJO TURÍSTICO "AGUA LUNA" COSTEO ABC			
Consumé			
Actividad	Consumé		
Cantidad	1		
Tiempo (horas)	0,6		
DETALLE	Costo	% Participación	
Materia Prima Directa	\$ 0,73	56,5%	
Materia Prima Indirecta	\$ 0,15	11,7%	
Mano de Obra Directa	\$ 0,37	28,6%	
Mano de Obra Indirecta	\$ 0,01	0,5%	
CIF	\$ 0,03	2,3%	
Depreciaciones	\$ 0,03	2,3%	
TOTAL	\$ 1,29	100%	

1/2 PARRILLADA "AGUALUNA" COMPLEJO TURÍSTICO "AGUA LUNA" COSTEO ABC			
Consumé			
Actividad	Consumé		
Cantidad	1		
Tiempo (horas)	0,6		
DETALLE	Costo	% Participación	
Materia Prima Directa	\$ 0,73	56,5%	
Materia Prima Indirecta	\$ 0,15	11,7%	
Mano de Obra Directa	\$ 0,37	28,6%	
Mano de Obra Indirecta	\$ 0,01	0,5%	
CIF	\$ 0,03	2,3%	
Depreciaciones	\$ 0,03	2,3%	
TOTAL	\$ 1,29	100%	

1/2 PARRILLADA "AGUALUNA" ESPECIAL COMPLEJO TURÍSTICO "AGUA LUNA" COSTEO ABC			
Consumé			
Actividad	Consumé		
Cantidad	1		
Tiempo (horas)	0,6		
DETALLE	Costo	% Participación	
Materia Prima Directa	\$ 0,73	56,5%	
Materia Prima Indirecta	\$ 0,15	11,7%	
Mano de Obra Directa	\$ 0,37	28,6%	
Mano de Obra Indirecta	\$ 0,01	0,5%	
CIF	\$ 0,03	2,3%	
Depreciaciones	\$ 0,03	2,3%	
TOTAL	\$ 1,29	100%	

COMPLEJO TURÍSTICO "AGUA LUNA" COSTEO ABC Pollo Asado			
Actividad	Pollo Asado		
Cantidad	1		
Tiempo (horas)	0,6		
DETALLE	Costo	% Participación	
Materia Prima Directa	\$ 0,99	51,6%	
Materia Prima Indirecta	\$ 0,37	19,2%	
Mano de Obra Directa	\$ 0,15	7,8%	
Mano de Obra Indirecta	\$ 0,37	19,2%	
CIF	\$ 0,01	0,3%	
Depreciaciones	\$ 0,03	1,8%	
TOTAL	\$ 1,91	100,0%	

COMPLEJO TURÍSTICO "AGUA LUNA" COSTEO ABC Pollo Asado			
Actividad	Pollo Asado		
Cantidad	0,41		
Tiempo (horas)	1		
DETALLE	Costo	% Participación	
Materia Prima Directa	\$ 0,99	56,8%	
Materia Prima Indirecta	\$ 0,37	21,2%	
Mano de Obra Directa	\$ 0,10	5,9%	
Mano de Obra Indirecta	\$ 0,25	14,5%	
CIF	\$ 0,00	0,2%	
Depreciaciones	\$ 0,02	1,4%	
TOTAL	\$ 1,74	100,0%	

COMPLEJO TURÍSTICO "AGUA LUNA" COSTEO ABC Pollo Asado			
Actividad	Pollo Asado		
Cantidad	0,41		
Tiempo (horas)	1		
DETALLE	Costo	% Participación	
Materia Prima Directa	\$ 0,99	56,8%	
Materia Prima Indirecta	\$ 0,37	21,2%	
Mano de Obra Directa	\$ 0,10	5,9%	
Mano de Obra Indirecta	\$ 0,25	14,5%	
CIF	\$ 0,00	0,2%	
Depreciaciones	\$ 0,02	1,4%	
TOTAL	\$ 1,74	100,0%	

Anexo S. Costos histórico del Complejo turístico "Agua Luna"

COSTOS HISTÓRICOS

INVENTARIO

NOMINA

DEPRECIACIÓN

COSTEO ABC

COSTO HISTÓRICO

THROUGHPUT

DESPERDICIO

COMPARACIÓN

COMPLEJO TURÍSTICO AGUA LUNA- PARRILLADA COMPLETA "AGUALUNA" COSTOS HISTÓRICOS POR UNIDAD										
ACTIVIDAD	Materia Prima e Insumos		Mano de Obra		CIF					TOTAL
	Ingredientes	Insumos	Cocina	Meseros	Administraci	Energía Eléc	Gas	Agua		
Consumé	\$ 0,25	\$ 0,05	\$ 0,25	\$ 0,12	\$ 0,05	\$ 0,01	\$ 0,01	\$ 0,01	\$ 0,01	\$ 0,75
Pollo Asado	\$ 0,75	\$ 0,05	\$ 0,25	\$ 0,12	\$ 0,05	\$ 0,01	\$ 0,01	\$ 0,01	\$ 0,01	\$ 1,25
Chuleta Asada	\$ 1,00	\$ 0,50	\$ 0,25	\$ 0,12	\$ 0,05	\$ 0,01	\$ 0,01	\$ 0,01	\$ 0,01	\$ 1,95
Chorizo Asado	\$ 0,25	\$ 0,05	\$ 0,25	\$ 0,12	\$ 0,05	\$ 0,01	\$ 0,01	\$ 0,01	\$ 0,01	\$ 0,75
Papas Cocidas	\$ 0,10	\$ 0,05	\$ 0,25	\$ 0,12	\$ 0,05	\$ 0,01	\$ 0,01	\$ 0,01	\$ 0,01	\$ 0,60
Lomo	\$ 0,75	\$ 0,15	\$ 0,25	\$ 0,12	\$ 0,05	\$ 0,01	\$ 0,01	\$ 0,01	\$ 0,01	\$ 1,35
Choclos Cocidos	\$ 0,25	\$ 0,05	\$ 0,25	\$ 0,12	\$ 0,05	\$ 0,01	\$ 0,01	\$ 0,01	\$ 0,01	\$ 0,75
Ensalada	\$ 0,35	\$ 0,10	\$ 0,25	\$ 0,12	\$ 0,05	\$ 0,01	\$ 0,01	\$ 0,01	\$ 0,01	\$ 0,90
Postre (Pastel)	\$ 0,25	\$ 0,10	\$ 0,25	\$ 0,12	\$ 0,05	\$ 0,01	\$ 0,01	\$ 0,01	\$ 0,01	\$ 0,80
Postre (helado)	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
Bebida	\$ 0,25	\$ 0,10	\$ 0,25	\$ 0,12	\$ 0,05	\$ 0,01	\$ 0,01	\$ 0,01	\$ 0,01	\$ 0,80
TOTAL	\$ 4,20	\$ 1,20	\$ 2,50	\$ 1,20	\$ 0,50	\$ 0,10	\$ 0,10	\$ 0,10	\$ 0,10	\$ 9,90

COMPLEJO TURÍSTICO AGUA LUNA- 1/2 PARRILLADA "AGUALUNA" COSTOS HISTÓRICOS POR UNIDAD										
ACTIVIDAD	Materia Prima e Insumos		Mano de Obra		CIF					TOTAL
	Ingredientes	Insumos	Cocina	Meseros	Administraci	Energía Eléc	Gas	Agua		
Consumé	\$ 0,25	\$ 0,05	\$ 0,25	\$ 0,12	\$ 0,05	\$ 0,01	\$ 0,01	\$ 0,01	\$ 0,01	\$ 0,75
Pollo Asado	\$ 0,75	\$ 0,05	\$ 0,25	\$ 0,12	\$ 0,05	\$ 0,01	\$ 0,01	\$ 0,01	\$ 0,01	\$ 1,25
Chuleta Asada	\$ 1,00	\$ 0,50	\$ 0,25	\$ 0,12	\$ 0,05	\$ 0,01	\$ 0,01	\$ 0,01	\$ 0,01	\$ 1,95
Chorizo Asado	\$ 0,25	\$ 0,05	\$ 0,25	\$ 0,12	\$ 0,05	\$ 0,01	\$ 0,01	\$ 0,01	\$ 0,01	\$ 0,75
Papas Cocidas	\$ 0,10	\$ 0,05	\$ 0,25	\$ 0,12	\$ 0,05	\$ 0,01	\$ 0,01	\$ 0,01	\$ 0,01	\$ 0,60
Lomo	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
Choclos Cocidos	\$ 0,25	\$ 0,05	\$ 0,25	\$ 0,12	\$ 0,05	\$ 0,01	\$ 0,01	\$ 0,01	\$ 0,01	\$ 0,75
Ensalada	\$ 0,35	\$ 0,10	\$ 0,25	\$ 0,12	\$ 0,05	\$ 0,01	\$ 0,01	\$ 0,01	\$ 0,01	\$ 0,90
Postre (Pastel)	\$ 0,25	\$ 0,10	\$ 0,25	\$ 0,12	\$ 0,05	\$ 0,01	\$ 0,01	\$ 0,01	\$ 0,01	\$ 0,80
Postre (Helado)	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
Bebida	\$ 0,25	\$ 0,10	\$ 0,25	\$ 0,12	\$ 0,05	\$ 0,01	\$ 0,01	\$ 0,01	\$ 0,01	\$ 0,80
TOTAL	\$ 3,45	\$ 1,05	\$ 2,25	\$ 1,08	\$ 0,45	\$ 0,09	\$ 0,09	\$ 0,09	\$ 0,09	\$ 8,55

Anexo T. Cálculo del Throughput

THROUGHPUT

COMPLEJO TURÍSTICO AGUALUNA
COSTEO ABC
THROUGHPUT

PRODUCTO	COSTEO ABC	PRECIO DE VENTA	THROUGHPUT	% UTILIDAD
PARRILLADA COMPLETA "AGUALUNA"	\$ 8,72	\$ 13,00	\$ (4,28)	49,13%
1/2 PARRILLADA "AGUALUNA"	\$ 7,36	\$ 11,00	\$ (3,64)	49,43%
1/2 PARRILLADA "AGUALUNA" ESPECIAL	\$ 8,20	\$ 11,00	\$ (2,80)	34,13%

INVENTARIO
NOMINA
DEPRECIACIÓN
COSTEO ABC
COSTO HISTÓRICO
THROUGHPUT

Anexo U. Desperdicio del Complejo Turístico "Agua Luna"

CALCULO DE DESPERDICIO EN LA PRODUCCIÓN

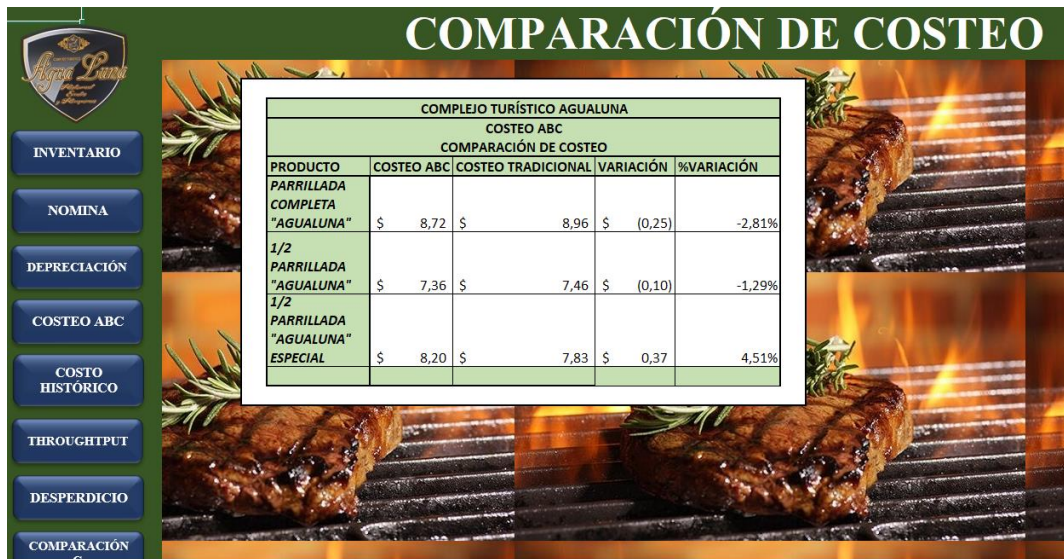
COMPLEJO TURÍSTICO AGUALUNA
COSTEO ABC
CALCULO DE DESPERDICIO EN LA PRODUCCIÓN

	Nº	Materia Prima e Insumos				Mano de Obra			CIF					TOTAL UNITARIO			
		Ingredientes	Desperdicios por ingredientes	Insumos	Desperdicios por insumos	Cocina	Desperdicios por cocina	Mesas	Desperdicios por mesas	Administración	Energía Eléctrica	Desperdicios por energía eléctrica	Gas		Desperdicios por gas	Agua	Desperdicios por agua
PARRILLADA COMPLETA "AGUALUNA"	1	5,5	0,5	1,2	0,3	2,5	0,4	1,2	0,3	0,5	0,1	0,02	0,1	0,02	0,1	0,02	11,2
1/2 PARRILLADA "AGUALUNA"	1	3,35	0,35	1,15	0,28	2,25	0,3	1,08	0,18	0,45	0,09	0,01	0,09	0,01	0,09	0,01	8,55
1/2 PARRILLADA "AGUALUNA ESPECIAL"	1	3,2	0,33	1,2	0,3	2,5	0,4	1,2	0,3	0,5	0,1	0,02	0,1	0,02	0,1	0,02	8,9
TOTAL		12,05	1,18	3,55	0,88	7,25	1	3,48	0,78	1,45	0,29	0,05	0,29	0,05	0,29	0,05	28,65

INVENTARIO
NOMINA
DEPRECIACIÓN
COSTEO ABC
COSTO HISTÓRICO
THROUGHPUT
DESPERDICIO
COMPARACIÓN

Anexo V. Comparación de costeo ABC y costeo tradicional del Complejo Turístico

"agua luna"



Anexo W. Herramienta de análisis (Dashboard) del Complejo Turístico "agua luna"

