



# UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI

## UNIDAD ACADÉMICA DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y HUMANÍSTICAS

### CARRERA DE CONTABILIDAD Y AUDITORÍA

#### TESIS DE GRADO

#### TEMA:

**“IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE COSTOS POR ÓRDENES DE PRODUCCIÓN PARA LAS COMIDAS Y BEBIDAS QUE OFERTA ECOPARK MONTE SELVA, UBICADO EN LA PROVINCIA DE PASTAZA, CIUDAD DE PUYO, SECTOR SANTA ROSA, PERÍODO DEL 01 AL 31 DE ENERO DEL 2015”**

Tesis presentada previa a la obtención del Título de Ingenieras en Contabilidad y Auditoría, C.P.A.

#### **Autoras:**

Gualpa Tipán Paulina Elizabeth

Juank Tiwi Lucia Del Carmen

#### **Directora:**

Ing. MGS. Armas Heredia Isabel Regina

**LATACUNGA - ECUADOR**

**Julio 2016**

## **AUTORÍA**

Los criterios emitidos en el presente trabajo de investigación **“IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE COSTOS POR ÓRDENES DE PRODUCCIÓN PARA LAS COMIDAS Y BEBIDAS QUE OFERTA ECOPARK MONTE SELVA, UBICADO EN LA PROVINCIA DE PASTAZA, CIUDAD DE PUYO, SECTOR SANTA ROSA, PERÍODO DEL 01 AL 31 DE ENERO DEL 2015”** son de exclusiva responsabilidad de las autoras.

---

Gualpa Tipán Paulina Elizabeth

C.I.: 050337247-6

---

Juank Tiwi Lucia del Carmen

C.I.: 160046252-5



# UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI

UNIDAD ACADÉMICA DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y HUMANÍSTICAS  
Latacunga – Ecuador

---

## AVAL DEL DIRECTOR DE TESIS

En calidad de Director del trabajo de investigación sobre el tema:

**“IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE COSTOS POR ÓRDENES DE PRODUCCIÓN PARA LAS COMIDAS Y BEBIDAS QUE OFERTA ECOPARK MONTE SELVA, UBICADO EN LA PROVINCIA DE PASTAZA, CIUDAD DE PUYO, SECTOR SANTA ROSA, PERÍODO DEL 01 AL 31 DE ENERO DEL 2015”**, de Gualpa Tipán Paulina Elizabeth y Juank Tiwi Lucia del Carmen, postulantes de la Carrera de Contabilidad y Auditoría, considero que dicho informe investigativo cumple con los requerimientos metodológicos y aportes científicos- técnicos, suficientes para ser sometidos a la evaluación del Tribunal de Validación de tesis que el Honorable Consejo Académico de la Unidad Académica de Ciencias Administrativas y Humanísticas de la Universidad Técnica de Cotopaxi, designe para su correspondiente estudio y calificación.

Latacunga, julio del 2016

---

Ing. MGS. Isabel Regina Armas Heredia  
C.I.: 050229848-2  
**DIRECTORA DE TESIS**



# UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI

UNIDAD ACADÉMICA DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y HUMANÍSTICAS  
Latacunga – Ecuador

---

## APROBACIÓN DE TRIBUNAL DE GRADO

En calidad de Miembros del tribunal de Grado aprueban el presente Informe de Investigación de acuerdo a las disposiciones reglamentarias emitidas por la Universidad Técnica de Cotopaxi y por la Unidad Académica de Ciencias Administrativas y Humanísticas; por cuanto, las postulantes. Gualpa Tipán Paulina Elizabeth y Juank Tiwi Lucia del Carmen con el título de tesis **“IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE COSTOS POR ÓRDENES DE PRODUCCIÓN PARA LAS COMIDAS Y BEBIDAS QUE OFERTA ECOPARK MONTE SELVA, UBICADO EN LA PROVINCIA DE PASTAZA, CIUDAD DE PUYO, SECTOR SANTA ROSA, PERÍODO DEL 01 AL 31 DE ENERO DEL 2015”** han sido considerado las recomendaciones emitidas oportunamente y reúne los méritos suficientes para ser sometido al acto de Defensa de Tesis.

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

Latacunga, julio del 2016.

Para constancia firman:

.....  
Dra. MSc. Patricia López Fraga  
C.I.: 050220785-5  
**PRESIDENTE**

.....  
Ing. MSc. Patricio Bedón  
C.I.: 050225327-1  
**MIEMBRO**

.....  
Ing. MSc. Mayra Chicaiza  
C.I.: 050326515-9  
**OPOSITOR**

## **AGRADECIMIENTO**

*Primeramente agradecemos a Dios, a nuestros padres que nos han apoyado de manera incondicional.*

*A todos los que conforman la Hostería Ecopark Monte Selva, en especial al Ing. Guido Calderón y a la Ing. Pilar Medina, por su valiosa colaboración.*

*Así mismo expresamos nuestros más sinceros agradecimientos a la Directora de Tesis Ing. MGS. Armas Heredia Isabel Regina, por brindarnos su tiempo y paciencia para concluir con este trabajo investigativo.*

*Gualpa Paulina*

*Juank Lucia*

## **DEDICATORIA**

*El presente trabajo de titulación se lo dedicamos a nuestros padres, quienes han sido un soporte en nuestro camino académico, a nuestras hijas cuyo futuro se ve reflejado en nuestras acciones y todos quienes han confiado en nosotras para cumplir con este propósito. Gracias por todo su apoyo, cariño y dedicación.*

*Gualpa Paulina*

*Juank Lucia*



# UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI

UNIDAD ACADÉMICA DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y HUMANÍSTICAS  
Latacunga – Ecuador

---

**TEMA: “IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE COSTOS POR ÓRDENES DE PRODUCCIÓN PARA LAS COMIDAS Y BEBIDAS QUE OFERTA ECOPARK MONTE SELVA, UBICADO EN LA PROVINCIA DE PASTAZA, CIUDAD DE PUYO, SECTOR SANTA ROSA, PERÍODO DEL 01 AL 31 DE ENERO DEL 2015”**

**Autoras:**

Gualpa Tipán Paulina Elizabeth

Juank Tiwi Lucia del Carmen

## RESUMEN

El presente trabajo de titulación consiste en la implementación de un sistema de costos por órdenes de producción para las comidas y bebidas que oferta la empresa Ecopark, aportando a la determinación del costo unitario de cada producto y la rentabilidad en el área del restaurante. Para el desarrollo del tema se ha recurrido a instrumentos y técnicas de investigación como la entrevista, encuesta y fichas de observación, mismos que permitieron analizar la situación real de la empresa, donde se identificó que su principal problema es no contar con un sistema de costos que permita valorar la participación de los tres elementos del costo (materia prima, mano de obra y costos indirectos de fabricación) en el proceso productivo. Por ende la implementación de este sistema de costos se constituyó en una herramienta útil para asegurar la obtención de recursos para el cumplimiento de metas y objetivos gerenciales. Al concluir este trabajo investigativo se pudo notar que existe una gran relación entre el Sistema de costos y el objeto de estudio, dado la eficiencia con la que se genera información contable y financiera que ayudaran a tomar decisiones, acerca del precio con el que se desea colocar el producto final para coadyuvar a la sustentabilidad del negocio.



# UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI

UNIDAD ACADÉMICA DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y HUMANÍSTICAS  
Latacunga – Ecuador

---

**TOPIC: "IMPLEMENTATION OF A SYSTEM OF PRODUCTION COSTS FOR ORDERS IN FOOD AND DRINK ECOPARK, LOCATED IN THE PROVINCE OF PASTAZA, PUYO, IN THE PERIOD 01th TO 31th JANUARY 2015"**

**Authors:**

Gualpa Tipán Paulina Elizabeth

Juank Tiwi Lucia del Carmen

**ABSTRACT**

This work research is implementing a cost system production orders for meals and drinks offered by the company Ecopark, contributing to determine the cost unit of each product and profitability in the restaurant area. For the development of the subject, it has been using tools and research techniques such as interview, survey and observation sheets, which allowed to analyze the actual situation of the company, where it was identified that the main problem is not having a cost system to assessing the participation of the three elements of cost (raw material, labor and manufacturing overhead costs) in the production process. Thus the implementation of this system costs constituted an useful tool to ensure obtaining resources for achieving goals and management objectives. Upon completion of this research work it was noted that there is a strong relationship between the cost system and the object of study, given the efficiency with which accounting and financial information to help making decisions about the price generated with which you want to put the final product to contribute to the sustainability of the business.





Universidad  
Técnica de  
Cotopaxi

CENTRO CULTURAL DE IDIOMAS

## *AVAL DE TRADUCCIÓN*

En calidad de docente del Centro Cultural de idiomas de la Universidad Técnica de Cotopaxi; en forma legal **CERTIFICO** que: la traducción del resumen de la tesis al idioma inglés presentado por las señoritas Egresadas de la Carrera de Contabilidad y Auditoría de la Unidad Académica de Ciencias Administrativas y Humanísticas: **GUALPA TIPÁN PAULINA ELIZABETH** y **JUANK TIWI LUCIA DEL CARMEN**, cuyo título versa “**IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE COSTOS POR ÓRDENES DE PRODUCCIÓN PARA LAS COMIDAS Y BEBIDAS QUE OFERTA ECOPARK MONTE SELVA, UBICADO EN LA PROVINCIA DE PASTAZA, CIUDAD DE PUYO, SECTOR SANTA ROSA, PERÍODO DEL 01 AL 31 DE ENERO DEL 2015**” lo realizó 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 las peticionarias hacer uso del presente certificado de la manera ética que estimaren conveniente.

Latacunga, julio del 2016.

Atentamente

---

Lic. José Ignacio Andrade Morán  
**DOCENTE CENTRO CULTURAL DE IDIOMAS**  
C.I. 050310104-0



## HOSTERÍA ECOPARK MONTE SELVA

Puyo- Ecuador

### CERTIFICADO

Puyo, 20 de julio del 2016

En calidad de Gerente Propietario de la “Hostería Ecopark Monte Selva” Ing. Guido Fernando Calderón Carrillo **CERTIFICO**, que las Srtas. Gualpa Tipán Paulina Elizabeth y Juank Tiwi Lucia del Carmen han desarrollado en esta empresa su Tesis de Grado con el tema **“IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE COSTOS POR ÓRDENES DE PRODUCCIÓN PARA LAS COMIDAS Y BEBIDAS QUE OFERTA ECOPARK MONTE SELVA, UBICADO EN LA PROVINCIA DE PASTAZA, CIUDAD DE PUYO, SECTOR SANTA ROSA, PERÍODO DEL 01 AL 31 DE ENERO DEL 2015”**, Particular que comunico, para que las interesadas hagan uso del presente documento en lo que creyeran conveniente.

Atentamente,



Ing. Guido Fernando Calderón Carrillo  
**GERENTE PROPIETARIO**

---

Ciudad de Puyo, Sector Santa Rosa Km 1 ½ vía al Puyo- Shell. Telf.: 032740867

RUC 1801342864001



## HOSTERÍA ECOPARK MONTE SELVA

Puyo- Ecuador

### VOUCHER DE SERVICIOS

ATENCIÓN: Dra. Patricia Geraldina López Fraga

PAX: Familia 4 pax

FECHA IN: Según disponibilidad de ocupación

SERVICIOS: 1 NOCHE DE ALOJAMIENTO

INCLUYE: Desayunos, uso piscina, tratamientos Spa, caminata en bosque húmedo

VALOR:

En calidad de Gerente Propietario de la “Hostería Ecopark Monte Selva” Ing. Guido Fernando Calderón Carrillo, agradezco el trabajo de las Srtas. Gualpa Tipán Paulina Elizabeth y Juank Tiwi Lucia del Carmen han desarrollado en esta empresa, el mismo que ya se encuentra implementado para nuestro control con total satisfacción.

Razón por la cual le hacemos esta cordial invitación por haber permitido la realización de esta herramienta que seguramente beneficiara a varios establecimientos que trabajan en nuestro mismo sector económico y que son aliados estratégicos.

Atentamente,



Ing. Guido Fernando Calderón Carrillo  
**GERENTE PROPIETARIO**

---

Ciudad de Puyo, Sector Santa Rosa Km 1 ½ vía al Puyo- Shell. Telf.: 032740867  
RUC 1801342864001

# ÍNDICE GENERAL

Contenido	Pág.
PORTADA.....	i
AUTORÍA.....	ii
AVAL DEL DIRECTOR DE TESIS.....	iii
APROBACIÓN DE TRIBUNAL DE GRADO.....	iv
AGRADECIMIENTO .....	v
DEDICATORIA .....	vi
RESUMEN.....	vii
ABSTRACT.....	viii
AVAL DE TRADUCCIÓN.....	ix
CERTIFICADO.....	x
VOUCHER DE SERVICIOS.....	xi
ÍNDICE GENERAL.....	xii
ÍNDICE DE GRÁFICOS .....	xv
ÍNDICE DE CUADROS.....	xvi
ÍNDICE DE TABLAS .....	xvii
ÍNDICE DE FLUJOGRAMAS.....	xvii
ÍNDICE DE ANEXOS .....	xix

## CAPÍTULO I

1.1	ANTECEDENTES INVESTIGATIVOS.....	1
1.2	CATEGORÍAS FUNDAMENTALES.....	2
1.3	GESTIÓN ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA.....	2
1.3.1	Gestión administrativa .....	3
1.3.2.	Gestión financiera .....	4
1.4	EMPRESA .....	5
1.5.1	Concepto .....	6
1.5.2	Importancia de la empresa. ....	6
1.5.3	Objetivo de la empresa.....	6
1.5.4	Clasificación.....	7
1.6	CONTABILIDAD.....	8
1.6.1	Concepto .....	8
1.6.2	Importancia .....	8
1.6.3	Objetivos de la contabilidad.....	8
1.6.4	Clasificación de la contabilidad .....	9
1.7.	CONTABILIDAD DE COSTOS .....	9
1.7.1.	Concepto de contabilidad de costos .....	10
1.7.2.	Importancia de la contabilidad de costos .....	10
1.7.3.	Objetivos de la contabilidad de costos.....	11
1.7.4.	Propósitos de la contabilidad de costos .....	11

<b>Contenido</b>	<b>Pág.</b>
1.7.5.	Características de la contabilidad de costos ..... 12
1.8	SISTEMA DE COSTOS ..... 12
1.8.1.	Concepto del sistema de costos ..... 13
1.8.2.	Importancia del sistema de costos ..... 13
1.8.3.	Objetivos del sistema de costos ..... 14
1.8.4.	Características del sistema de costos ..... 15
1.8.5.	Clasificación de los sistemas de costos ..... 16
1.9	SISTEMA DE COSTOS POR ÓRDENES DE PRODUCCIÓN ..... 18
1.9.1.	Conceptos ..... 18
1.9.2.	Importancia del sistema de costos por órdenes de producción. .... 18
1.9.3.	Objetivos del sistema de costos por órdenes de producción. .... 19
1.9.4.	Características del sistema de costos por órdenes de producción. ... 19
1.9.5.	Elementos del sistema de costos por órdenes de producción ..... 19
1.9.6.	Documentos del sistema por órdenes de producción. .... 21
1.9.7.	Control físico de las existencias ..... 24
1.9.8.	Métodos de valoración de inventarios ..... 24
1.9.9.	Plan de cuentas ..... 26
1.9.10	COSTOS ESTÁNDAR ..... 31

## CAPÍTULO II

2.1	INTRODUCCIÓN ..... 36
2.2	GENERALIDADES ..... 36
2.2.1	Breve caracterización de la empresa ..... 36
2.2.2	Misión ..... 37
2.2.3	Visión ..... 37
2.2.4	Valores de Ecopark Monte Selva ..... 38
2.2.5	Objetivos ..... 39
2.3	PREGUNTAS CIENTÍFICAS ..... 42
2.4	METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN ..... 42
2.4.1.	Tipo de investigación ..... 42
2.4.2	Metodología ..... 42
2.4.3	Plan de muestreo ..... 43
2.4.4	Métodos y Técnicas ..... 43
2.5	APLICACIÓN DE INSTRUMENTOS ..... 45
2.5.1	ENTREVISTA DIRIGIDA: AL PROPIETARIO ..... 45
2.5.2	ENTREVISTA DIRIGIDA: A LA ADMINISTRADORA ..... 48
2.6	ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE ENCUESTAS ..... 52
2.7	CONCLUSIONES ..... 75
2.8	RECOMENDACIONES ..... 76

<b>Contenido</b>	<b>Pág.</b>
<b>CAPÍTULO III</b>	
3. DISEÑO DE LA PROPUESTA.....	77
3.1. TEMA.....	77
3.2. OBJETIVOS .....	77
3.3 DESCRIPCIÓN DE LA PROPUESTA.....	78
3.4 JUSTIFICACIÓN .....	78
3.5 LEVANTAMIENTO DE LA INFORMACIÓN .....	79
3.5.1 Determinación de la materia prima.....	80
3.5.2 Determinación mano de obra.....	82
3.5.3 Determinación de costos indirectos de fabricación.....	83
3.5.4 Determinación de los costos por platos.....	84
3.5.5 Plan de cuentas .....	86
3.5.6 Estado de Situación Inicial.....	89
3.5.7 Transacciones.....	90
3.5.8 Libro diario.....	108
3.5.9 Libro mayor.....	129
3.5.10 Inventario de materia prima .....	150
3.5.11 Órdenes de requisición de materia prima.....	151
3.5.12 Órdenes de compra.....	176
3.5.13 Órdenes de producción.....	186
3.5.14 Hoja de costos .....	192
3.5.15 Tarjetas de control de inventarios .....	202
3.5.16 Inventario final de materia prima.....	244
3.5.17 Balance de comprobación .....	245
3.5.18 Hoja de trabajo .....	246
3.5.19 Estado de costos de productos vendidos .....	248
3.5.20 Estado de resultados.....	249
3.5.21 Estado de Situación Financiera .....	250
3.5.22 NOTAS A LOS ESTADOS FINANCIEROS .....	251
3.5.23 Análisis de precios con el sistema de C.O.P.....	252
CONCLUSIONES .....	253
RECOMENDACIONES .....	254
BIBLIOGRAFÍA.....	255
BIBLIOGRAFÍA CONSULTADA: .....	255
ANEXOS.....	257

## ÍNDICE DE GRÁFICOS

<b>Contenido</b>	<b>Pág.</b>
Gráfico N° 1. 1	Categorías Fundamentales..... 2
Gráfico N° 2. 1	Logotipo Monte Selva.....37
Gráfico N° 2. 2	Infraestructura del Hotel..... 37
Gráfico N° 2. 3	Organigrama Estructural ..... 40
Gráfico N° 2. 4	Años que labora en la Empresa ..... 52
Gráfico N° 2. 5	Personal Capacitado ..... 53
Gráfico N° 2. 6	Porcentaje de Utilidad ..... 54
Gráfico N° 2. 7	Nivel de conocimiento del Costo ..... 55
Gráfico N° 2. 8	Nivel de atención al cliente ..... 56
Gráfico N° 2. 9	Tiempo de atención al cliente..... 57
Gráfico N° 2. 10	Costo del servicio ..... 58
Gráfico N° 2. 11	Nivel de aceptación para conocer el costo ..... 59
Gráfico N° 2. 12	Disposición de materiales..... 60
Gráfico N° 2. 13	Sistema de costos para conocer el valor real ..... 61
Gráfico N° 2. 14	Platos ..... 62
Gráfico N° 2. 15	Jugos ..... 63
Gráfico N° 2. 16	Batidos..... 64
Gráfico N° 2. 17	Conocimiento sobre el servicio consignado ..... 65
Gráfico N° 2. 18	Nivel de atención del recepcionista - cajero..... 66
Gráfico N° 2. 19	Nivel de atención del mesero ..... 67
Gráfico N° 2. 20	Precio del servicio ..... 68
Gráfico N° 2. 21	Calificación del servicio recibido..... 69
Gráfico N° 2. 22	Nivel de amabilidad del personal ..... 70
Gráfico N° 2. 23	Información sobre los servicios..... 71
Gráfico N° 2. 24	Recomendaría utilizar los servicios..... 72
Gráfico N° 2. 25	Forma de pago ..... 73

## ÍNDICE DE CUADROS

	<b>Contenido</b>	<b>Pág.</b>
Cuadro N° 1. 1	Clasificación de la empresa .....	7
Cuadro N° 1. 2	Clasificación de los sistemas de costos.....	16
Cuadro N° 1. 3	Formato de nota de compra .....	22
Cuadro N° 1. 4	Formato de nota de entrega.....	23
Cuadro N° 1.5	Formato de nota de despacho.....	23
Cuadro N° 1. 6	Formato de tarjeta kárdex .....	24
Cuadro N° 1. 7	Formato de hoja de costos .....	26
Cuadro N° 1. 8	Formato de libro diario .....	27
Cuadro N° 1. 9	Formato de libro mayor .....	28
Cuadro N° 1. 10	Formato de estado de costos de productos vendidos .....	29
Cuadro N° 1. 11	Formato del estado de resultados.....	30
Cuadro N° 1. 12	Formato de estado de situación financiera.....	31
Cuadro N° 2. 1	Matriz FODA .....	41
Cuadro N° 2. 2	POBLACIÓN O UNIVERSO .....	43
Cuadro N° 3. 1	Materia prima.....	80
Cuadro N° 3. 2	Recetas Ecopark.....	81
Cuadro N° 3. 3	Precio de la materia prima .....	82
Cuadro N° 3. 4	Mano de obra .....	83
Cuadro N° 3. 5	Costos indirectos de fabricación área de restaurante .....	84



## ÍNDICE DE TABLAS

	<b>Contenido</b>	<b>Pág.</b>
Tabla N° 2. 1	Años que laboran en la empresa .....	52
Tabla N° 2. 2	Personal capacitado .....	53
Tabla N° 2. 3	Porcentaje de utilidad .....	54
Tabla N° 2. 4	Nivel de conocimiento del costo .....	55
Tabla N° 2. 5	Nivel de atención al cliente .....	56
Tabla N° 2. 6	Tiempo de atención al cliente .....	57
Tabla N° 2. 7	Costo del servicio .....	58
Tabla N° 2. 8	Nivel de aceptación para conocer el costo .....	59
Tabla N° 2. 9	Disposición de materiales .....	60
Tabla N° 2. 10	Sistema de costos para conocer el valor real .....	61
Tabla N° 2. 11	Platos .....	62
Tabla N° 2. 12	Jugos .....	63
Tabla N° 2. 13	Batidos .....	64
Tabla N° 2. 14	Conocimiento sobre el servicio consignado .....	65
Tabla N° 2. 15	Nivel de atención del recepcionista - cajero .....	66
Tabla N° 2. 16	Nivel de atención del mesero .....	67
Tabla N° 2. 17	Precio del servicio .....	68
Tabla N° 2. 18	Calificación del servicio recibido .....	69
Tabla N° 2. 19	Nivel de amabilidad del personal .....	70
Tabla N° 2. 20	Información sobre los servicios .....	71
Tabla N° 2. 21	Recomendaría utilizar los servicios .....	72
Tabla N° 2. 22	Forma de pago .....	73
Tabla N° 3. 1	Resumen de los costos totales .....	85
Tabla N° 3. 2	Resumen del Costo Unitario * C/P .....	85

# ÍNDICE DE FLUJOGRAMAS

	<b>Contenido</b>	<b>Pág.</b>
Flujograma N° 1.1	Funcionamiento del sistema por órdenes de producción ...	20
Flujograma N° 1.2	Documentos del sistema de órdenes de producción .....	22
Flujograma N° 1.3	Sistema de costo estándar.....	35

## ÍNDICE DE ANEXOS

	<b>Contenido</b>	<b>Pág.</b>
Anexo N° 1	Registro de comandas .....	257
Anexo N° 2	Proceso del servicio a brindar .....	258
Anexo N° 3	Proceso en la cocina.....	259
Anexo N° 4	Proceso de abastecimiento .....	259
Anexo N° 5	Ingredientes por porción .....	260
Anexo N° 6	Cálculo para determinar la materia prima.....	261
Anexo N° 7	Cálculo para determinar la mano de obra directa .....	265
Anexo N° 8	Cálculo para determinar costos indirectos de fabricación	268
Anexo N° 9	Estados financieros .....	275
Anexo N° 10	Menú Ecopark .....	287

# CAPÍTULO I

## FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA

### 1.1 Antecedentes investigativos

Para la realización del presente trabajo de investigación, se consideró como guía ejemplar la tesis “ Diseño de un sistema de Contabilidad de Costos por Órdenes de Producción Estándar para la empresa de Catering Gourmet Santa Fe” del autor Alex Patricio García Vélez, mismo que fue un aporte importante para el desarrollo del trabajo investigativo, el principal problema fue la ausencia de un sistema de costos que le permitiera reconocer exactamente el costo generado en la elaboración de cada menú, lo cual ocasionó pérdidas durante varios períodos por el mal manejo de la información.

El estudio efectuado demostró que la implementación de un nuevo sistema de costos ayudó a mejorar el proceso productivo a la empresa Catering, ya que se pudo controlar el costo y la cantidad que se va utilizar en cada menú, además de proporcionar información útil para que la gerencia pueda tomar decisiones en torno a la colocación del precio de cada producto ofertado.

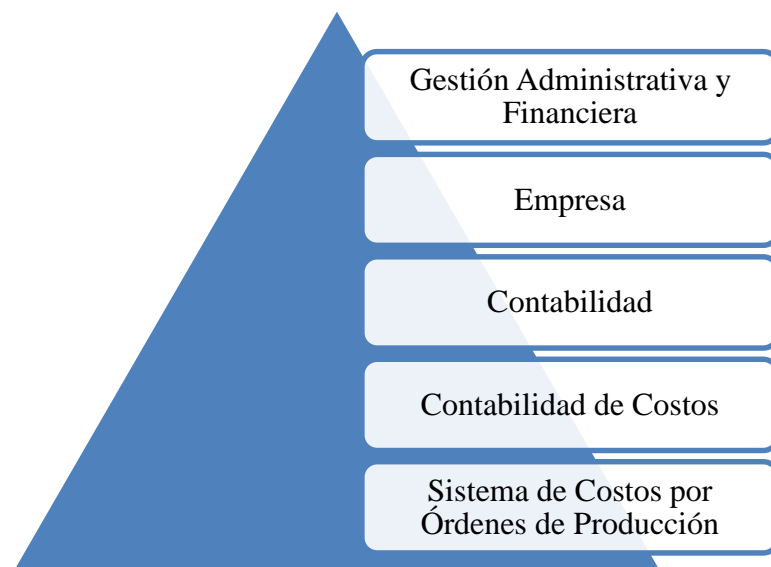
Otra de las investigaciones similares fueron “Los Costos y su Influencia en la fijación de las comidas y bebidas del Restaurante de la Hostería Bascún en el año 2011” del autor, Mera Ubilluz Juan Diego, donde menciona que la ausencia de un sistema contable dentro de los hoteles designa un precio de forma inadecuada, basándose en los resultados que quieren obtener, en la experiencia y en el mercado; factor que representa un riesgo, ya que es imposible detectar un precio adecuado para cada receta sin fijarse en todos los costos que intervienen directa o indirectamente en los procesos.

Una vez aplicada la investigación con el sistema de costos se determinó el precio de once productos que se ofrecen en el restaurante de hostería Bascún, facilitando la asignación del costo al departamento contable y la posterior toma de decisiones por parte del administrador y propietario.

## 1.2 Categorías fundamentales

Para el desarrollo del problema planteado es importante la recolección de datos útiles que sirva de fuente para ejecutar la propuesta, Por lo que es necesario investigar de acuerdo a las siguientes categorías.

**Gráfico N° 1. 1 Categorías fundamentales**



**Fuente:** Proyecto de tesis  
**Elaborado por:** Las investigadoras

## 1.3 GESTIÓN ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA

La Gestión Administrativa y Financiera se constituye una herramienta empresarial dentro de una organización porque permite tener un control de los recursos financieros, talento humano, contable y organizacional para alcanzar los objetivos establecidos.

### **1.3.1 Gestión administrativa**

Toda empresa necesita de una eficiente Gestión Administrativa que contribuya al cumplimiento exitoso los objetivos institucionales, para lo cual es necesario conocer las definiciones ya establecidas por los siguientes autores.

#### ***1.3.1.1 Conceptos***

**MARQUEZ, Humberto (2010).** La Gestión Administrativa es: “Un proceso distintivo que consiste en planear, organizar, ejecutar, controlar las actividades de los miembros de la entidad y el empleo de los recursos, con el propósito de alcanzar las metas establecidas para la organización” (pág. 3)

**DOLANTE, Fernando(2009)** Menciona que:

**“La Gestión Administrativa permite mejorar la calidad del servicio administrativo y financiero para contribuir al desarrollo económico y optimizar la atención de los usuarios; de esta manera constituir un fondo de operación que garantice liquidez permitiendo así mejorar y usar la información como un elemento clave de la gestión formulando y ejecutando el programa de identidad e imagen corporativa” (pág. 24)**

Para las investigadoras la Gestión Administrativa constituye todas aquellas acciones asociadas a las actividades operacionales que se realizan para alcanzar los objetivos fijados por la empresa, mediante la aplicación de principios y métodos de administración que aporten a la toma de decisiones oportunas.

#### ***1.3.1.2 Importancia***

Su importancia está dada en torno al establecimiento de funciones dentro de la empresa y su capacidad de gestionar recursos para alcanzar los objetivos de manera eficiente en base al mejoramiento continuo que permita obtener un alto grado de satisfacción y desempeño laboral.

#### ***1.3.1.3 Objetivos***

- Dar soporte en la planificación y control de las actividades de la empresa.

- Detectar y anticiparse a las necesidades de la empresa de manera que pueda buscar fuentes de financiamiento para satisfacer las mismas.
- Gestionar el sistema de información contable.
- Analizar desde el enfoque administrativo las decisiones de la empresa en cuanto a inversiones, políticas comerciales, productos etc.

#### ***1.3.1.4 Elementos de la gestión administrativa***

Son elementos de la Gestión Administrativa los siguientes:

- **La planeación:** Consiste en planificar y anticiparse a los hechos con acciones compuestas por metas y objetivos.
- **La organización:** Contribuye al orden y distribución del trabajo de forma equitativa dentro de la empresa.
- **La dirección:** Es la acción de dirigir, influir y motivar al talento humano para que realicen correctamente sus actividades.
- **El control:** Monitorea y asegura el cumplimiento de las actividades.

#### **1.3.2. Gestión financiera**

La Gestión Financiera forma parte de las metas empresariales, permite controlar y proporcionar recursos financieros que disponga la empresa para cumplir con los objetivos propuestos.

##### ***1.3.2.1 Concepto***

**CORDOVA P. Marcial. (2012)** La Gestión Financiera es:

**“Aquella disciplina que se ocupa de determinar el valor y tomar decisiones. La función primordial de las finanzas es asignar recursos lo que incluye adquirirlos, invertirlo y administrarlos, la gestión financiera es la que convierte a la misión y visión en operaciones monetarias” (pág. 3).**

**ESCRIBANO, Gabriel (2011)**, la Gestión Financiera es: “La que se encarga del manejo de fondos de las organizaciones. En las grandes empresas depende del gerente financiero; en las medianas empresas del gerente administrativo y en las pequeñas empresas del dueño” (pág. 15).

Para las postulantes la Gestión Financiera es un conjunto de procesos y acciones concatenados entre sí, se encuentran direccionados al cumplimiento de los objetivos empresariales mediante el uso y empleo racional de los recursos disponibles a fin de garantizar una posición competitiva de la organización.

### ***1.3.3.2. Importancia***

El rol que cumple la gestión financiera es muy simple ayuda a la realización de los objetivos propuestos dado que distribuye de manera correcta y adecuada los recursos humanos y materiales a cada miembro de la organización con el propósito de que en cada proceso se pueda alcanzar las metas propuestas por la empresa.

### ***1.3.2.3 Objetivos***

Los principales objetivos de la Gestión Financiera son:

- Captar los recursos necesarios para que las empresas operen en forma eficiente.
- Asignar recursos de acuerdo a los planes y necesidades de la empresa.
- Optimizar los recursos financieros para maximizar las utilidades.

### ***1.3.2.4 Propósito***

El principal propósito de la Gestión financiera es controlar y coordinar los recursos económicos empleados en las actividades que se realiza dentro de la empresa a través del buen uso de los recursos para la obtención de resultados satisfactorios.

## **1.4 EMPRESA**

La necesidad de la personas aunada a un deseo de superación en los diferentes ámbitos de la vida, hacen posible lograr metas que nunca una sola persona podría



cumplirla por sí sola, la empresa es el reflejo de lo mencionado anteriormente porque concatena de forma dinámica los factores productivos para el cumplimiento de sus objetivos.

### **1.5.1 Concepto**

**Así, ZAPATA. Pedro (2011).** Sostiene que la empresa es: “Todo ente económico cuyo esfuerzo se orienta a ofrecer a los clientes bienes y/o servicios que al ser vendido, producirán una renta que beneficia al empresario, al Estado y a la sociedad en general”. (pág. 5).

**ESPEJO, Beatriz (2012)** menciona que una empresa es: “Toda actividad económica que se dedica a la producción de bienes y servicios para venderlos y satisfacer las necesidades del mercado a través de establecimientos comerciales, con el propósito principal de obtener ganancias por la inversión realizada” (pág. 5).

Para las investigadoras la empresa se constituye en un conjunto de factores de producción conexos en un solo propósito ofertar un servicio o bien a un mercado específico en correspondencia a las necesidades presentadas para obtener utilidad por el trabajo que realizan a largo plazo.

### **1.5.2 Importancia de la empresa.**

Por la acción que ejerce representa el motor de la economía debido al intercambio de bienes y servicios que aumenta los ingresos de la canasta familiar, aumentando la tasa de empleo lo que mejora significativamente el aspecto económico social y político.

### **1.5.3 Objetivo de la empresa**

Sin duda son el fruto de las situaciones o estados que una empresa pretende alcanzar a corto y mediano plazo.

- Sirven de guía y formulación de estrategias.
- Generan coordinación, organización y control.
- Revelan prioridades produciendo la sinergia y disminuyendo la incertidumbre gracias a la buena asignación de los recursos.

### 1.5.4 Clasificación

**Cuadro N° 1. 1 Clasificación de la empresa**

<b>Según la forma jurídica</b>	<b>Compañía de Responsabilidad Limitada</b>	<b>Compañía en nombre Colectivo</b>	<b>Compañías Anónimas</b>	<b>Compañía en Comandita Simple</b>	<b>Sociedad por Acciones</b>
	Constituida entre tres o más personas bajo la razón social “Compañía Limitada” o sus abreviaturas “Cía. Ltda.”	Se contrae entre dos o más personas su razón social se la forma con los nombres de los socios.	Formada por las aportaciones de sus accionistas.	Se contrae entre uno o varios socios su responsabilidad se limita al monto de sus aportes.	Su capital se dividirá por acciones nominativas de un valor nominal igual.
<b>Según su tamaño</b>	<b>Micro empresa</b>	<b>Pequeña empresa</b>	<b>Mediana empresa</b>	<b>Gran empresa</b>	<b>Multinacional</b>
	Posee de 10 o menos trabajadores.	Constituida entre 11 a 50 trabajadores.	Tiene entre 51 a 250 trabajadores.	Posee más de 250 trabajadores.	Realiza ventas internacionales.
<b>Según la actividad que realiza</b>	<b>Empresa Privada</b>	<b>Empresa de Autogestión</b>	<b>Empresa Pública</b>	<b>Empresa Mixta</b>	
	Capital de accionistas particulares.	Los propietarios son los trabajadores.	El capital y el control son del Estado.	El capital y el control son de origen estatal y privado.	
<b>Según su ámbito de actuación</b>	<b>Empresas locales</b>	<b>Empresas regionales</b>		<b>Empresas nacionales</b>	
	Venden sus productos o servicios dentro de una localidad determinada.	Venden sus productos o servicios a varias localidades o provincias.		Venden sus productos o servicios dentro de los límites de un país.	

Fuente: GONZALEZ J, Contabilidad, Séptima edición 2010, (pag.40)

Elaborado por: Las investigadoras

## 1.6 CONTABILIDAD

Dentro de las empresas es necesario clasificar los hechos económicos en la medida que estos ocurren para la realización de diversos procedimientos dirigidos a otorgar una buena información contable que facilite la toma de decisiones.

### 1.6.1 Concepto

Según el criterio de **BRAVO, Mercedes (2013)**. La contabilidad es “La ciencia, el arte y la técnica que permite el análisis, clasificación, registro, control e interpretación de las transacciones que se realizan en una empresa con el objeto de conocer su situación económico o periodo contable. (pág. 1).

De acuerdo a la autora **ESPEJO, Beatriz (2012)**. Manifiesta que la contabilidad es: “La ciencia, la técnica y el arte de recolectar, organizar, registrar y analizar en forma cronológica cada uno de las operaciones económicas y financieras que realizan cada empresa durante un periodo determinado, con el fin de conocer los resultados obtenidos y estructurar los estados financieros que servirán como base para la toma de decisiones.” (pág. 8).

Para las investigadoras la contabilidad es la ciencia que se encarga del registro de todas y cada una de las transacciones económicas realizadas por la organización en un período de tiempo, a fin de proporcionar información contable, económica y financiera en términos cuantitativos útil para la toma de decisiones gerenciales.

### 1.6.2 Importancia

La contabilidad es una herramienta útil en la determinación de la situación real de la empresa ya que cumple con tres parámetros necesarios de información financiera como la sencillez con la que se llevan los registros, claridad porque reduce mucho las probabilidades de cometer errores y la exactitud con la que refleja los hechos económicos realizados.

### 1.6.3 Objetivos de la contabilidad

Son objetivos de la Contabilidad:

- Reconocer en forma clara y precisa, todas las operaciones de ingresos y gastos.
- Otorgar información oportuna en unidades monetarias en el momento que fuere necesario sobre cada cuenta desde la fecha de apertura hasta la fecha de cierre.
- Participar en la toma de decisiones gerenciales que encaminen al desarrollo de la empresa.

#### 1.6.4 Clasificación de la contabilidad

Existen varios campos de aplicación de la contabilidad de acuerdo a las necesidades de la sociedad misma que se acopla a las actividades que realizan, a continuación las más destacadas:

- **Contabilidad bancaria:** hace referencia a su nombre por lo que es utilizada por instituciones bancarias.
- **Contabilidad agropecuaria:** Es aquella que se utiliza en las empresas de explotación agropecuaria.
- **Contabilidad industrial:** Es utilizada por empresas que se inclinan a la transformación de materias primas en productos disponibles para la venta.
- **Contabilidad gubernamental:** Se utiliza en empresas pertenecientes al sector público.
- **Contabilidad comercial:** Es usada por empresas cuya razón de ser es la compra y venta de productos o servicios.
- **Contabilidad de empresas de servicios:** Son llevadas por instituciones que se dedican a la prestación de servicios, sin que exista lucro o ganancia de por medio.

### 1.7. CONTABILIDAD DE COSTOS

Es un instrumento que analiza el margen de desembolso económico relacionado con la oferta de un servicio y la elaboración de un producto terminado para dar a conocer dentro del mercado con su valor real de comercialización.

### **1.7.1. Concepto de contabilidad de costos**

Para **HUICOCHEA ALSINA, (2010)** indica que la Contabilidad de Costos es:

**“Una rama de la contabilidad general los objetivos principales de la contabilidad de costos, son informar analíticamente del comportamiento de la función de producción, así como de su actividad específica y su actividad económica en general” (pág. 13).**

**PABÓN BARAJAS, (2010)** manifiesta que la Contabilidad de Costos es:

**“Un subsistema especializados de la contabilidad (administrativa y financiera), tiene a su haber la responsabilidad de proveer información clara, veraz, consistente, objetiva y verificable relacionada con el costo de las actividades de producción; información necesaria y fundamental, no solamente para emitir juicios acerca del estado de una organización, sino también en la definición, el desarrollo y la implementación de estrategias empresariales encaminadas a crecer y permanecer en el mercado” (pág. 7).**

Las postulantes indican que la contabilidad de costos es un sistema de información eficaz en la determinación de los costos generados por la empresa dentro del área de producción, además proporciona datos claros, consistentes y verificables para que la organización pueda definir nuevas estrategias que les permitan ser competitivos en el mercado.

### **1.7.2. Importancia de la contabilidad de costos**

Su propósito es la acumulación y cálculo del costo de producción para el análisis de los informes que ella provee, los cuales son de vital importancia para el uso interno en las empresas, ya que llevan una correcta planeación, control y toma de decisiones por parte de los directivos, pues proporcionan información detallada con respecto a los gastos, inventarios, costos de venta, ventas y utilidades correspondientes a cada una de las diversas clases de productos.

### **1.7.3. Objetivos de la contabilidad de costos**

La contabilidad de costos establece el adecuado precio de venta en base a recuperar la inversión fija y variable de los elementos del costo de producción, más las erogaciones propias de la distribución y administración, así como los costos de financiamiento propios de la actividad y un margen legítimo de utilidad.

- a) Proporciona suficiente información en forma oportuna, para una mejor toma de decisiones.
- b) Generar información para ayudar a la dirección en la planeación, evaluación y control de las operaciones de la empresa.
- c) Determinar los costos unitarios de los productos o servicios.
- d) Clasificar los gastos de acuerdo a su naturaleza y origen.
- e) Generar informes para determinar las utilidades, proporcionando el costo de venta.

### **1.7.4. Propósitos de la contabilidad de costos**

Los propósitos más relevantes son:

- a) Determinar los costos de los inventarios de productos en proceso, terminados y materiales e insumos, tanto unitarios como globales, con miras a su presentación en el balance general.
- b) Establecer el costo de los productos vendidos, a fin de poder calcular la utilidad o pérdida del periodo y presentarlos en el estado de resultados.
- c) Dotar a los directivos y ejecutivos de la mejor herramienta para planificar y controlar los costos de producción.
- d) Guiar la toma de decisiones, cuando se debe mantener o desechar ciertas líneas de producción, aceptar o no nuevos pedidos, comprar nueva maquinaria, etc.
- e) Controlar el uso de los elementos del costo mediante el reporte de datos, usos indebidos o demoras innecesarias y optimizar las utilidades precisamente con los ahorros que se obtengan y eviten los desperdicios.

### **1.7.5. Características de la contabilidad de costos**

- a) La contabilidad de costos es analítica, puesto que se planea sobre segmentos de una empresa y no sobre el total.
- b) Predice el futuro, a la vez que registra los hechos ocurridos.
- c) Los movimientos de las cuentas principales son en unidades.
- d) Refleja la unión de una serie de elementos como lo es: materia prima, mano de obra directa, y cargas fabriles.
- e) Determina el costo de los materiales usados por los distintos sectores, el costo de la mercadería vendida y el de las existencias.
- f) Sus periodos son mensuales y no anuales como los de la contabilidad general.

#### ***1.7.5.1. Concepto de gasto***

El Gasto es el decremento bruto de activos o incremento de pasivos que experimenta una entidad como resultado de las operaciones que constituyen sus actividades normales encaminadas a la generación de ingresos.

#### ***1.7.5.2 Concepto de costo***

Los costos también representan un decremento de recursos, pero a diferencia de los gastos, estos recursos se consumen para fabricar un producto. El costo se convertirá en gasto cuando ocurra la venta del producto terminado.

## **1.8 SISTEMA DE COSTOS**

Es conjunto de procedimientos y técnicas para calcular el costo de las actividades y elementos que intervienen ya sea en la prestación de servicios o en bienes producidos para conocer el precio final de venta.

### **1.8.1. Concepto del sistema de costos**

Según **PABÓN BARAJAS, (2010)** indica que el Sistema de Costeo es:

**“Una herramienta de gestión empresarial, tiene a su cargo el registro, la identificación, la clasificación, la acumulación, el análisis y la interpretación de la información con el propósito de proveer informes claros y valiosos para la toma de decisiones relativas a los procedimientos de planeación y control de operaciones, evaluación de desempeño, utilización de recursos, definición e implementación de estrategias, elaboración de planes y fijación de políticas y demás aspectos involucrados en un eficiente manejo administrativo del sistema” (pág. 14).**

**HUICOCHEA ALSINA, (2010)** manifiesta que el Sistema de Costos:

**“Es presentar oportunamente informes analíticos a los objetivos para la toma de decisiones en distintas opciones (absorción de costos, utilidad por artículos, eficiencia, etc.) no hay una base que determine y diferencie un sistema de un procedimiento esto precisamente debe plantear unificar el criterio en la interpretación de los sistemas de costos entre los profesionales dedicados a ellos (contadores, ingenieros, licenciados en administración, etc.)” (pág. 83).**

Para las investigadoras el sistema de costos es una herramienta útil que permite desglosar cada uno de los elementos del costo inmerso en el proceso productivo en la elaboración de un producto o servicio con la finalidad de conocer los rubros reales que genera la actividad económica y por ende conocer el costo de producción, los costos totales y unitarios.

### **1.8.2. Importancia del sistema de costos**

El sistema de costos en una industria es muy importante ya que determina los costos una vez que haya incurrido en el consumo de las materias, la utilización de la mano



de obra y la causación de los costos indirectos, se dice que el sistema opera sobre una base de costos históricos o reales, por lo que se conocen después de haber sido asentados en los libros de contabilidad y cuando el sistema de costos prevé los costos con anticipación a la producción su base a sus datos económicos se considera como un costo predeterminado.

### **1.8.3. Objetivos del sistema de costos**

Entre los objetivos principales de los sistemas de costos, como subsistema especializado de la contabilidad (financiera y gerencial) de la empresa, se destacan los siguientes:

- a) Representar mediante la acumulación, el análisis y el suministro de información consecuente, veraz, real y concisa relacionada con el costo de las actividades de producción (de bienes o servicios), por ello es una herramienta útil en los procesos de planeación y control de operaciones, como también indispensable en formulación, evaluación e implementación de estrategias de negocios.
- b) Constituir una fuente fiel de información que contribuya en los procesos de formulación y evaluación de proyectos especiales (estudio de factibilidad), selección de recursos alternativos de acción relativos a planes específicos, y toma de decisiones sobre la inversión de capital y demás procedimientos que estén orientados y proyectados netamente al crecimiento de la empresa (operación de un producto, expansión de planta, fabricación de nuevos productos, etc.).
- c) Proveer la información necesaria para la determinación de costo y el cálculo del beneficio obtenido por la operación del negocio es decir el margen de utilidad obtenido durante un período de tiempo definido, permitiendo a su vez la preparación de informes relativos a la situación financiera de la

empresa como la elaboración del estado de resultados, estado de costos productos vendidos, balance general, etc.

- d) Contribuir en la dinamización y optimización del proceso de toma de decisiones relativas a los procedimientos de comercialización del producto, proporcionándole a la gerencia información orientadora y útil en la formación y el establecimiento de políticas de venta, de descuentos, de fijación de precios, etc.
- e) Proporcionar información consistente y válida para el desarrollo del procedimiento de evaluación de inventarios, ya que este aspecto es fundamental para el control de los recursos, de la veracidad, la objetividad de dicha información dependerá el grado de certeza alcanzado en la determinación y la implementación de mecanismos para el mejoramiento y control adecuado de las distintas formas de manejo de inventario (materia prima, insumos, materiales en general, producto en proceso y producto terminado).

#### **1.8.4. Características del sistema de costos**

Existen características específicas para cada uno de los sistemas de costos sin embargo las principales características generales son:

- Establecer los esquemas y pautas necesarios para cada uno de los procedimientos de asignación de costo.
- Determinar los criterios de distribución para la aplicación de los prorrateos en los gastos de la entidad.
- Fijar la fecha, la forma y la oportunidad en que deben ser calculados los costos es decir crea las bases y modalidades de cálculo que se puede utilizar para determinar los costos totales y unitarios, mismo que le permitirá el establecimiento de una metodología para el diseño de un presupuesto de costos y estándares.

### 1.8.5. Clasificación de los sistemas de costos

**Cuadro N° 1. 2 Clasificación de los sistemas de costos**

Sistemas de Costos		Concepto	Importancia	Objetivos
Sistema de Costeo según la modalidad del proceso productivo desarrollado	Sistema de Costeo por órdenes de producción	Los costos se acumulan para cada orden de producción por separado el costo unitario se obtiene dividiendo los costos totales para cada orden producida.	Se fundamenta en la Acumulación de la información acerca de costos en forma sistemática. Se registran de manera que proporcionen una base sólida para planeación, análisis y control.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mantener en forma adecuada el conocimiento lógico del proceso de manufactura de cada artículo.</li> <li>Calcular el costo de producción de cada pedido de bienes que se elabora mediante registros.</li> </ul>
	Sistemas de Costos por procesos	Apto para empresas cuya producción no sufren cambios significativos, producen una sola línea de artículos, o fabrican productos muy homogéneos, en forma masiva o continua.	Es continuo y sus costos pueden acumularse en un proceso específico, dependiendo de la facilidad y economía y manejo del costo para aplicar éste a la unidad producida.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Los costos para cada uno de éstos se acumulan durante un periodo de tiempo determinado.</li> <li>El total de costos corresponde a un proceso particular dividido por el total de unidades a fin de obtener el costo unitario.</li> </ul>

<b>Sistemas de Costeo según la clase de costos que se carguen al producto.</b>	<b>Sistemas de Costos Reales</b>	Cargan los costos incurridos en el proceso productivo obteniendo como resultado el costo de mercancía vendida real.	Ayuda a control de las operaciones; ordenes de producción y procesos productivos e incluso pueden adaptarse y emplearse de acuerdo a las necesidades y de formas de fabricación.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Evaluar al costo real de las actividades realizadas en el proceso del producto.</li> </ul>
	<b>Sistema de costos predeterminados: estimado y estándar</b>	Genera conductas o acciones que promuevan la disminución de los costos de producción.	Evalúan el desempeño de las actividades de los departamentos de producción y el costo de los insumos que entran a los procesos.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Presentar oportunamente el costo y consumo de recursos deseados.</li> <li>• Garantizar el nivel de eficiencia.</li> </ul>
<b>Sistemas de Costeo según la metodología utilizada en la determinación y tratamiento de los costos fijos</b>	<b>Sistema de Costeo Total</b>	Conocido también como sistema de costeo absorbente, tradicional, fijo o completo en el cual al producto se le cargan todos los costos de producción (tanto los costos fijos como los variables).	Este costo es indispensable para diseñar contabilidades por áreas de responsabilidad o cualquier otro sistema de control administrativo.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Evaluar los costos sobre ciertas bases, o durante su transformación.</li> <li>• Pronosticar el valor y cantidad de los elementos del costo de producción.</li> </ul>
	<b>Sistema de Costeo Variable</b>	Considera como costo los materiales directos variables, la mano de obra directa variable, los costos generales de fabricación.	Son aquellas que varían en forma proporcional al volumen de producción o de ventas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fijar hasta un determinado volumen de producción, luego estás varían.</li> </ul>

Fuente: PABÓN BARAJAS, Hernán (2010)

Elaborado por: Las investigadoras

## **1.9 SISTEMA DE COSTOS POR ÓRDENES DE PRODUCCIÓN**

Las actividades comerciales son diversas debido a su naturaleza, tamaño y monto de capital invertido por lo que determina un sistema de costos idóneo para satisfacer las necesidades de la entidad es crucial para cumplir con un servicio.

### **1.9.1. Conceptos**

Para **BRAVO, Mercedes y UBIDIA, Carmen (2013)**, “El Sistema de Costos por órdenes de producción se utiliza en las industrias en que la producción es interrumpida porque puede comenzar y terminar en cualquier momento o fecha del periodo de costos; diversa porque se pueden producir uno o varios artículos similares, para lo cual se requiere de las respectivas órdenes de producción o de trabajo específico, para cada lote o artículo que fabrica” (pág. 123).

Para **TORRES SALINA, Aldo (2010)** indica que “El sistema de costos por órdenes admite controlar los costos y generar información para mejorar el sistema de fijación de precios y servicios al cliente. Dado que al principio todas las órdenes de producción son distintas, es necesario darle seguimiento particular a cada una para controlar los costos de producción” (pág. 55).

Las investigadoras mencionan que el sistema de costos por órdenes de producción es indispensable en las entidades que realizan una actividad productiva de bienes o servicios que satisfagan las necesidades de la sociedad de la misma manera que proporciona información correcta al momento de asignar un costo real para la toma de decisiones.

### **1.9.2. Importancia del sistema de costos por órdenes de producción.**

El sistema de costos por órdenes de producción o fabricación, también conocido como lotes de trabajo, ya que se caracteriza porque se puede identificar los costos incurridos de cada uno, dentro del proceso productivo el cual se asigna a la orden de producción que se genera.

### **1.9.3. Objetivos del sistema de costos por órdenes de producción.**

- Calcular el costo de producción de cada periodo o lote de bienes que se elabora, mediante el registro de los tres elementos en las denominadas hojas de costos.
- Mantener en forma adecuada el conocimiento lógico del proceso de la manufactura de cada artículo.
- Mantener el control de la producción, aun después que se haya terminado, a fin de reducir los costos en la elaboración de nuevos lotes.

### **1.9.4. Características del sistema de costos por órdenes de producción.**

- Permite reunir separadamente cada uno de los elementos del costo para cada orden de producción ya sea terminada o en proceso de transformación.
- Es posible y resulta práctico lotificar y subdividir la producción, de acuerdo con las necesidades de cada entidad.
- Para iniciar la producción, es necesario emitir una orden de fabricación, donde se detalla el número de productos a laborarse, y se prepara un documento contable distinto (hoja de orden de trabajo), para cada tarea.
- Los costos directos se cargan a la cuenta de productos en proceso y se procede a registrar en la hoja de costos.
- Se utiliza un método para valorar los costos indirectos que han de ser aplicados a cada orden de producción.

### **1.9.5. Elementos fundamentales del sistema de costos por órdenes de producción.**

La manera más común de iniciar el análisis de los costos es empezando por la segregación de los costos de producción. La razón para esto es que son los más utilizados, y que muy fácilmente se pueden aplicar a los otros tipos de costos.

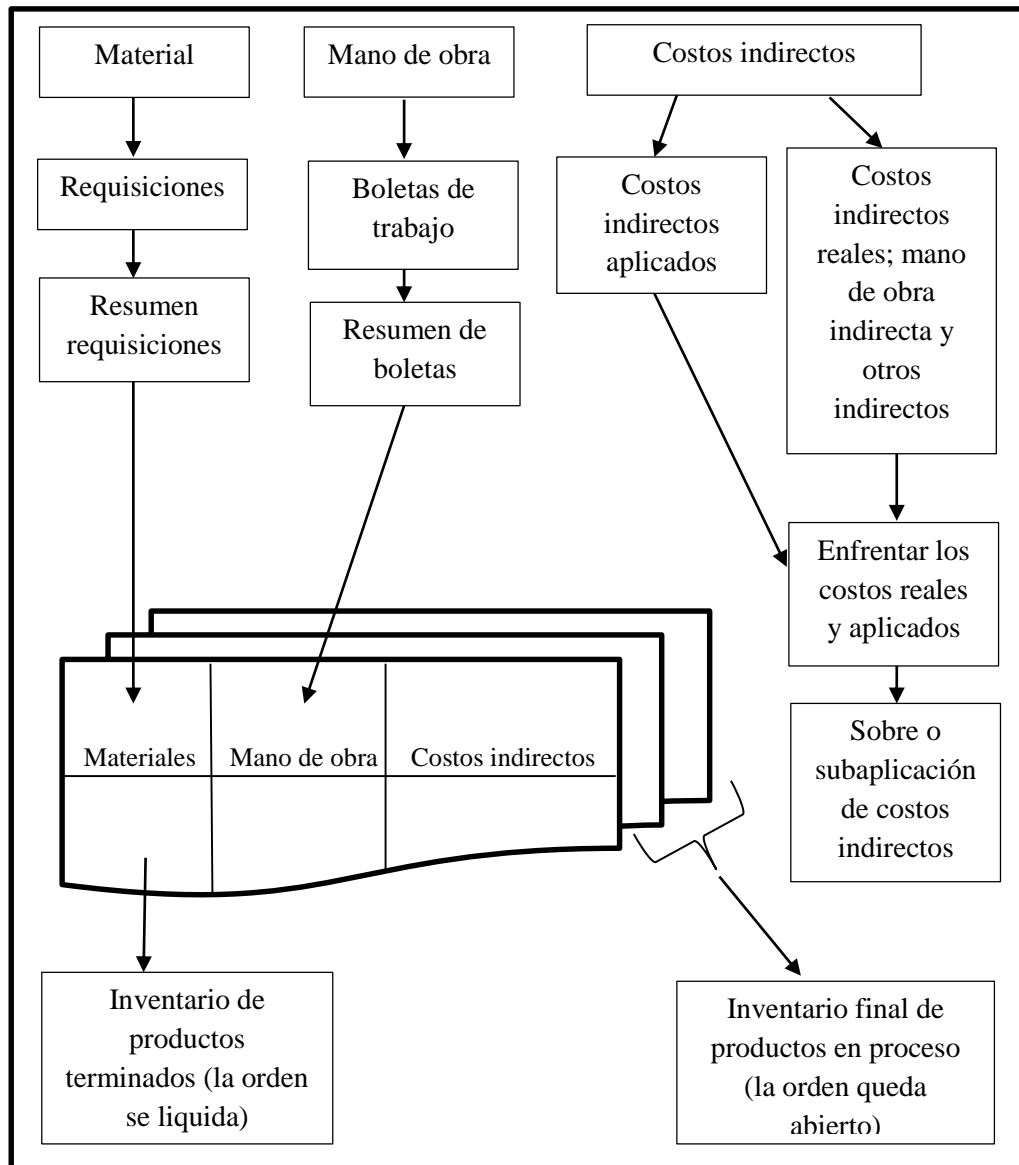
Tal como se ha señalado, los costos de producción están presentados por las erogaciones que se capitalizan para conformar el costo de los productos fabricados, dentro del proceso productivo se pueden definirse claramente tres elementos fundamentales para determinar el costo de producir un bien.

Los elementos fundamentales que integran el costo de producción son:

- Materiales directos
- Mano de obra directa
- Costos indirectos de fabricación

El sistema por órdenes de producción interactúa apropiadamente estos elementos costo, lo que lo convierte en una herramienta indispensable para una empresa manufacturera, su funcionamiento lo podemos apreciar en el siguiente flujograma

**Flujograma N° 1.1 Funcionamiento del sistema por órdenes de producción**



Fuente: TORRES SALINA, Aldo (2010)  
 Elaborado por: Las investigadoras

### ***1.9.5.1. Materiales directos***

En la fabricación de un artículo intervienen diversos materiales, que realmente forman parte integral del producto terminado y cumplen con ciertas características de:

- Son fácilmente identificables con el producto que se fabrica.
- Su valor es significativo.
- Su uso es relevante dentro del producto.

Estos materiales se denominan materiales directos, y su costo se ha considerado como el primer elemento integral del costo de producción, por cuanto constituyen a base de la elaboración y la transformación del producto.

### ***1.9.5.2. Mano de obra directa***

Es importante señalar que los trabajadores de producción son de diversas clases; algunos de ellos intervienen de manera directa en la fabricación de los productos, ya sea manualmente o mediante el accionamiento de máquinas encargadas de la transformación de las materias primas y demás materiales en producto acabado.

### ***1.9.5.3. Costos indirectos de fabricación***

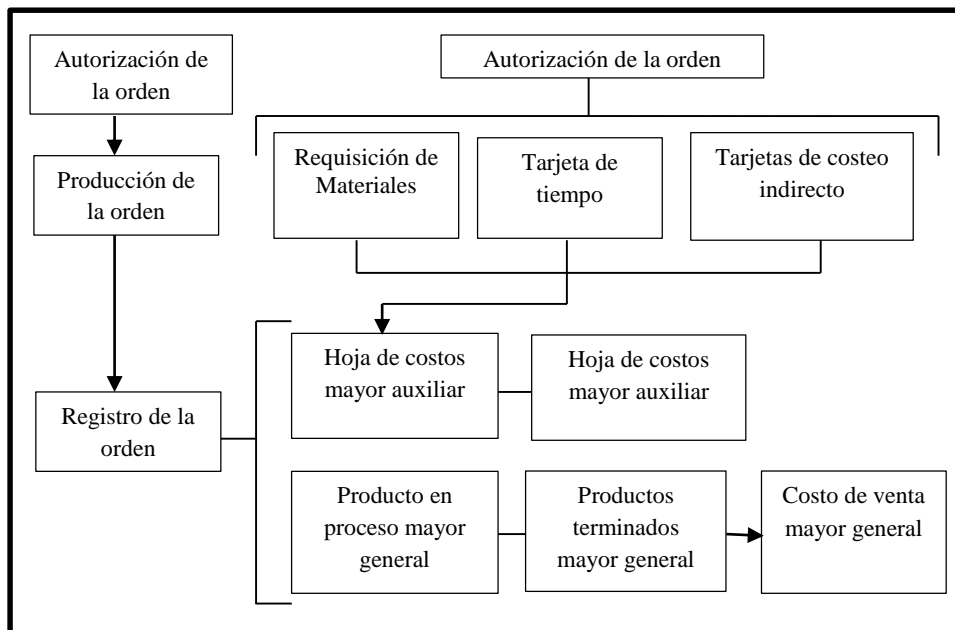
Además de los materiales directos e indirectos y de la mano de obra directa e indirecta, definidos anteriormente, es necesario realizar ciertas erogaciones o sacrificios de valores indispensables para suplir algunos requerimientos propios del desarrollo del proceso productivo, tales como servicios públicos, alquiler de planta, arrendamiento de las oficinas de producción, seguros de planta, entre otros.

## **1.9.6. Documentos del sistema por órdenes de producción.**

Los documentos requeridos para la tramitación y correcto funcionamiento del sistema se pueden apreciar en el siguiente flujograma:



## Flujograma N° 1. 2 DOCUMENTOS DEL SISTEMA DE ÓRDENES DE PRODUCCIÓN



Fuente: TORRES SALINA, Aldo (2010)  
Elaborado por: Las investigadoras

### 1.9.6.1 Nota de compra.

Este tipo de pedidos se lo realiza cuando las existencias llegan a su nivel mínimo establecido, la persona encargada debe contar con respaldo suficiente para el departamento de compras, contabilidad y almacén.

**Cuadro N° 1. 3 Formato de nota de compra**

Nota de Compra N°.....					
Fecha: .....					
Señor proveedor:..... Dirección:.....					
Telf.: .....					
En atención a nuestros requerimientos, y con base a su oferta N°.....					
Sírvese despacharnos:.....					
CANTIDAD	UNIDAD	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	PRECIOS OFERTADOS	
				UNITARIO	TOTAL
				<b>TOTAL</b>	
.....					
<b>JEFE DE COMPRAS</b>					

Fuente: TORRES SALINAS, Aldo (2010)  
Elaborado por: Las investigadoras

### 1.9.6.2 Nota de entrega

En base de la solicitud de compra recibida, el departamento de compras procede a elaborar la nota de entrega, generalmente en cuatro ejemplares: para el proveedor, almacenista, departamento de contabilidad y de compras.

**Cuadro N° 1. 4 Formato de nota de entrega**

Nota de Entrega N°.....					
Sres.: ..... Dirección:.....					
Telf.: .....					
En atención a su orden N°:.....De fecha:..... Guía de remisión.....					
Estamos despachando lo siguiente:.....					
Medio de transporte:.....					
CANTIDAD	UNIDAD	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	PRECIOS OFERTADOS	
				UNITARIO	TOTAL
				<b>TOTAL</b>	
Nota: las condiciones constan en la oferta N°.....; solicitamos puntualidad en los pagos. La factura N°.....está viajando con la mercancía. Atentamente Proveedores Nacionales					

Fuente: TORRES SALINAS, Aldo (2010)

Elaborado por: Las investigadoras

### 1.9.6.3 Nota de despacho

Se elabora en el almacén una vez recibida la mercancía, para ello se procederá a poner el sello correspondiente en la remesa del proveedor y cotejarlo con el pedido.

**Cuadro N° 1. 5 Formato de nota de despacho**

Nota de Despacho N°.....					
Directos:					
Indirectos:					
Para la orden de producción N°:.....					
Fecha:..... Otros					
Responsable:.....					
Centro de costos: .....					
CANTIDAD	UNIDAD	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	COSTOS	
				UNITARIO	TOTAL
				<b>TOTAL</b>	
Recibí Bodeguero			Entregue Centro de costos		

Fuente: TORRES SALINAS, Aldo (2010)

Elaborado por: Las investigadoras

### 1.9.7. Control físico de las existencias

Consiste en conocer la cantidad real de existencias de un producto con la finalidad de minimizar costos.

#### 1.9.7.1. Tarjetas kárdex

Es un documento de control de inventarios más detallado, el cual contiene los datos generales de un bien o producto específico, el registro de cada producto proporciona información necesaria para conocer el inventario en existencia o stock, así como también el costo real, dependiendo del método que utilicen en la empresa.

**Cuadro N° 1. 6 Formato de tarjeta kárdex**

TARJETA KÁRDEX											
PRODUCTO: .....											
CÓDIGO:.....											
Fecha	Ref.	Concepto	Entradas			Salidas			Existencias		
			Cant.	P.U.	Valor	Cant.	P.U.	Valor	Cant.	P.U.	Valor

Fuente: TORRES SALINAS, Aldo (2010)  
Elaborado por: Las investigadoras

### 1.9.8. Métodos de valoración de inventarios

Los principales métodos de valoración de inventarios que existen son:

**1.9.8.1. PEPS.-** Sus siglas significan primeras entradas, primeras salidas, en este método de valoración las salidas se valúan al primer costo que haya entrado al almacén y cuando este se agota, al que le siga como más antiguo y así sucesivamente, por lo que las existencias quedarán valuadas a los costos más recientes.

**1.9.8.2. UEPS.-** Sus siglas significan últimas entradas, primeras salidas. Este método de valoración establece que las salidas se valúan al costo según la última entrada al almacén y cuando se agota, al que le sigue como más reciente y así sucesivamente, esto es independiente del manejo físico que se dé a la salida del material que debe ser preferiblemente según su antigüedad. Las existencias quedarán valuadas a los costos más antiguos.

**1.9.8.3. Promedio ponderado.-** Este método de valoración es el más utilizado, consiste en determinar el mismo costo tanto para las salidas como para las existencias. Es decir unifica el costo de las existencias dividiendo su importe entre la cantidad total de manera que quedan valoradas a un costo promedio.

#### **1.9.8.4. Hoja de costos**

Este documento es de mucha importancia en la cual permite registrar detalladamente las inversiones que realizan las empresas ya sea en materiales directos o materia prima directa, mano de obra directa como también los costos indirectos, requeridos para atender el pedido del cliente.

La hoja de costos proporciona información detallada, permitiendo a la gerencia tomar datos por departamentos, comparar el monto de inversión en cada uno y de esta manera evidenciar cambios significativos, positivos o negativos, todo esto permitirá la toma de decisiones para el mejoramiento.

**Cuadro N° 1. 7 Formato de hoja de costos**

HOJA DE COSTOS					
<b>Orden número:</b>					
<b>Cliente:</b>					
<b>Supervisor:</b>					
<b>Fecha entrega esperada:</b>					
<b>Fecha de inicio:</b>					
<b>Fecha de terminación:</b>					
Materiales					
Fecha	# Req.	Tipo	Cantidad	Costo / U	Total
Mano de Obra					
Semana	Horas		Tasa Salarial		Total
Costo indirecto					
Semana	Horas		Tasa CI		Total
Costo Total					

Fuente: TORRES SALINAS, Aldo (2010)

Elaborado por: Las investigadoras

### 1.9.9. Plan de cuentas

Llamado también catálogo de cuentas, es la numeración de cuentas ordenadas sistemáticamente, aplicables a un negocio concreto, que proporciona los nombres y el código de cada una de las cuentas.

#### 1.9.9.1. Sistema de codificación de cuentas

Es la utilización de los números, letras y otros símbolos que representan al grupo, subgrupo, cuentas y subcuentas.

**Numéricos:** Cuando se codifica utilizando exclusivamente números.

**Alfabéticos:** Cuando se codifica utilizando exclusivamente letras.

**Mixtos:** Cuando se codifica utilizando simultáneamente números y letras.

**1.9.9.2. Características del plan de cuentas**

- Sencillez
- Claridad
- Flexibilidad
- Amplitud
- Identificación o traducción
- Viabilidad
- Lógico

**1.9.9.3. Libro diario**

Es un documento que refleja todas las operaciones que realiza la empresa en orden cronológico. Este registro debe ser llevado día a día con el fin de controlar dichas transacciones que se generan, además sirve de respaldo para comprobar una serie de actividades económicas y financieras.

**Cuadro N° 1. 8 Formato de libro diario**

<b>LIBRO DIARIO</b>				
				<b>Folio N° 1</b>
<b>FECHA</b>	<b>DETALLE</b>	<b>PARCIAL</b>	<b>DEBE</b>	<b>HABER</b>

**Fuente:** TORRES SALINAS, Aldo (2010)

**Elaborado por:** Las investigadoras

**1.9.9.4. Libro mayor**

Se registran todas las cuentas que constan en el libro diario en forma individual, de acuerdo a su naturaleza con saldo deudor o acreedor, este registro ayuda a preparar el balance clasificando con las cuentas del activo, pasivo y patrimonio en forma ordenada para su verificación.



**Cuadro N° 1. 10 Formato de estado de costos de productos vendidos**

<b>EMPRESA</b> <b>ESTADO DE COSTOS DE PRODUCTOS VENDIDOS</b> <b>DEL 01 DE ENERO AL 31 DE DICIEMBRE DEL 20XX</b>			
MATERIAS PRIMAS			xxx
Inventario Inicial		xxx	
(+) Compras materiales	xxx		
(-) Devolución compras materiales directos	xxx		
(=) Compra materiales directos (netas)		xxx	
Materiales directos (disponibles)		xxx	
(-) Inventario Final de Materiales		xxx	
(=) MATERIAS PRIMAS UTILIZADAS			xxx
(+) Mano de obra (utilizada)			xxx
(+) Costos Indirectos de Fabricación aplicados			xxx
(=) Costo de Fabricación del periodo			xxx
(=) COSTO DE PRODUCCIÓN			xxx
(+) Productos en proceso (II)			xxx
(=) Producción disponible			xxx
(-) Productos en proceso (IF)			
(=) Costos de producción artículos terminados periodo			xxx
(+) Productos terminados (II)			xxx
(=) Disponible en artículos terminados			xxx
(-) Productos terminados (IF)			xxx
(=) Costo de Ventas			<b>xxx</b>
<b>GERENTE</b>			
<b>CONTADOR</b>			

**Fuente:** TORRES SALINAS, Aldo (2010)

**Elaborado por:** Las investigadoras

### **b. Estado de resultados**

El Estado de Situación Económica o Estado de Resultados muestra los efectos de las operaciones de una empresa y su resultado final, ya sea de ganancia o de pérdida. Este Estado expresa en forma acumulativa las cifras de ingresos, costos y gastos en un período determinado.



**Cuadro N° 1. 11 Formato del estado de resultados**

<b>ESTADO DE RESULTADOS AL 31 DE DICIEMBRE DEL 20XX</b>	
Ventas Netas	xxx
(-) Costo de Ventas	xxx
(=) UTILIDAD BRUTA	xxx
<b>GASTOS OPERACIONALES</b>	
Gastos de Ventas	xxx
Gastos de Administración	xxx
<b>UTILIDAD O PÉRDIDA OPERACIONAL</b>	
<b>OTROS GASTOS</b>	
Gastos Financieros	xxx
Pérdidas en diferencial de Cambio	xxx
Pérdida obsolescencia inventarios	xxx
Comisiones netas	xxx
Otros gastos netos	xxx
<b>UTILIDAD ANTES DE PARTICIPACIÓN E IMPUESTOS</b>	
Participación trabajadores	xxx
Impuesto a la Renta	xxx
<b>UTILIDAD NETA</b>	<b>xxx</b>
<b>GERENTE</b>	
<b>CONTADOR</b>	

Fuente: TORRES SALINAS, Aldo (2010)

Elaborado por: Las investigadoras

### **c. Estado de situación financiera**

También conocido como balance general, es un documento que la contabilidad ha utilizado para mostrar el efecto acumulado de un período económico dentro de una entidad, permite conocer cuáles son los recursos que tiene (activos), obligaciones que tiene (pasivos) y la situación de los accionistas (capital), A si mismo proporciona información útil para la realización de un análisis comparativo entre el activo, el pasivo y patrimonio a fin de tomar decisiones que marquen el rumbo de la empresa.

**Cuadro N° 1. 12 Formato de estado de situación financiera**

<b>ESTADO DE SITUACIÓN FINANCIERA AL 31 DE DICIEMBRE DEL 20XX</b>	
<b>ACTIVO</b>	
Corriente	
Caja General	xxx
Bancos	xxx
Inventarios	xxx
No Corriente	
Fijo o Propiedad Planta y Equipo	
Muebles de Oficina	xxx
Depreciación Acumulada	xxx
Inversiones L/P	xxx
<b>TOTAL ACTIVO</b>	
<b>PASIVO</b>	
Corriente	
Cuentas por Pagar	xxx
IESS por Pagar	xxx
Largo Plazo	
Hipotecas por Pagar	xxx
<b>PATRIMONIO</b>	
Capital Social	xxx
Utilidad o Pérdida del Ejercicio	xxx
<b>TOTAL PASIVO Y PATRIMONIO</b>	xxx
<b>GERENTE</b>	<b>CONTADOR</b>

Fuente: TORRES SALINAS, Aldo (2010)

Elaborado por: Las investigadoras

### **1.9.10 COSTOS ESTÁNDAR**

El sistema por costeo estándar se utiliza para controlar y evaluar el desempeño administrativo puesto que se constituye en medidas agregadas de desempeño; identifican los ingresos y costos totales que una organización debe generar si los planes se ejecutan correctamente.

### **1.9.10.1 Conceptos**

**BALAREZO, Tania y JAYA Francisco (2013)**, indica que el sistema de costos estándar es:

**“Aquel que fija con anterioridad los costos de todos los elementos, que intervienen en un proceso productivo de determinado período, en base a estudios técnicos y estadísticos con el fin de presupuestar y ajustar los costos reales de producción con los estándares” (pág. 52)**

**ALVARADO, Martha (2014)**, El costo estándar es:

**“Un costo presupuestado que se base en niveles de eficiencia como también en los costos directos e indirectos, mismo que ayuda en la medida de que tanto debe costar producir una unidad de producto o servicio siempre bajo condiciones de eficiencia, es decir sin desperdicios, tiempo ocioso, etc.” (pág.18)**

Las postulantes mencionan que el costo estándar permite llevar un control acorde, de los elementos del costo y sirve de base para la determinación de costos unitarios y fijación de precios de venta al público, proporcionando información sobre el proceso productivo, permitiendo a los directivos tomar decisiones empresariales que les permita expandirse dentro y fuera de la localidad.

### **1.9.10.2 Importancia**

Es una herramienta útil para la planeación presupuestal permite controlar las operaciones futuras basadas en la rama productiva de la entidad, permitiendo a la administración tomar decisiones de carácter interno y externo es así, que la empresa puede decir que vender o que no vender, puesto que el sistema le otorga suficiente direccionamiento para aumentar o disminuir una nueva línea de productos.

Proporciona el abastecimiento de los costos de forma eficiente facilitando la eliminación de erogaciones innecesarias, por lo que se consigue niveles óptimos de producción gracias a la apropiada utilización de los recursos.

### **1.9.10.3 Objetivos**

- Fijar anticipadamente los costos de producción así como analizar las variaciones que se presenten entre los costos estándar y los costos reales que se incurren en la producción y determinar el costo unitario.
- Instrumento que utilizan las organizaciones para controlar y reducir los costos en todos los niveles directivos.
- Controla las operaciones y sirven para conocer anticipadamente las posibles utilidades a lograrse un determinado volumen de ventas.
- Establece costos unitarios y totales de los artículos a elaborar, por cada centro de producción, basándose en los métodos más eficientes de fabricación.
- Proporciona información oportuna.
- Facilita la elaboración de presupuestos.

### **1.9.10.4 Características**

- Uso de costos predeterminados o planeados, como medida de control para cada elemento del costo durante los ciclos de producción.
- Se determinan por producto en cada uno de sus componentes del costo, considerando los factores de cantidad-eficiencia y precio-valor de los mismos.
- Evalúa el trabajo ejecutado comparando los hechos reales, con una medida calculada anticipadamente y definida como modelo o patrón.
- Las variaciones se consideran como deficiencias de los costos reales, por lo cual deben afectar directamente a los resultados operacionales del precio.
- Representa la medida de eficiencia de costo y consumo de recursos deseados.

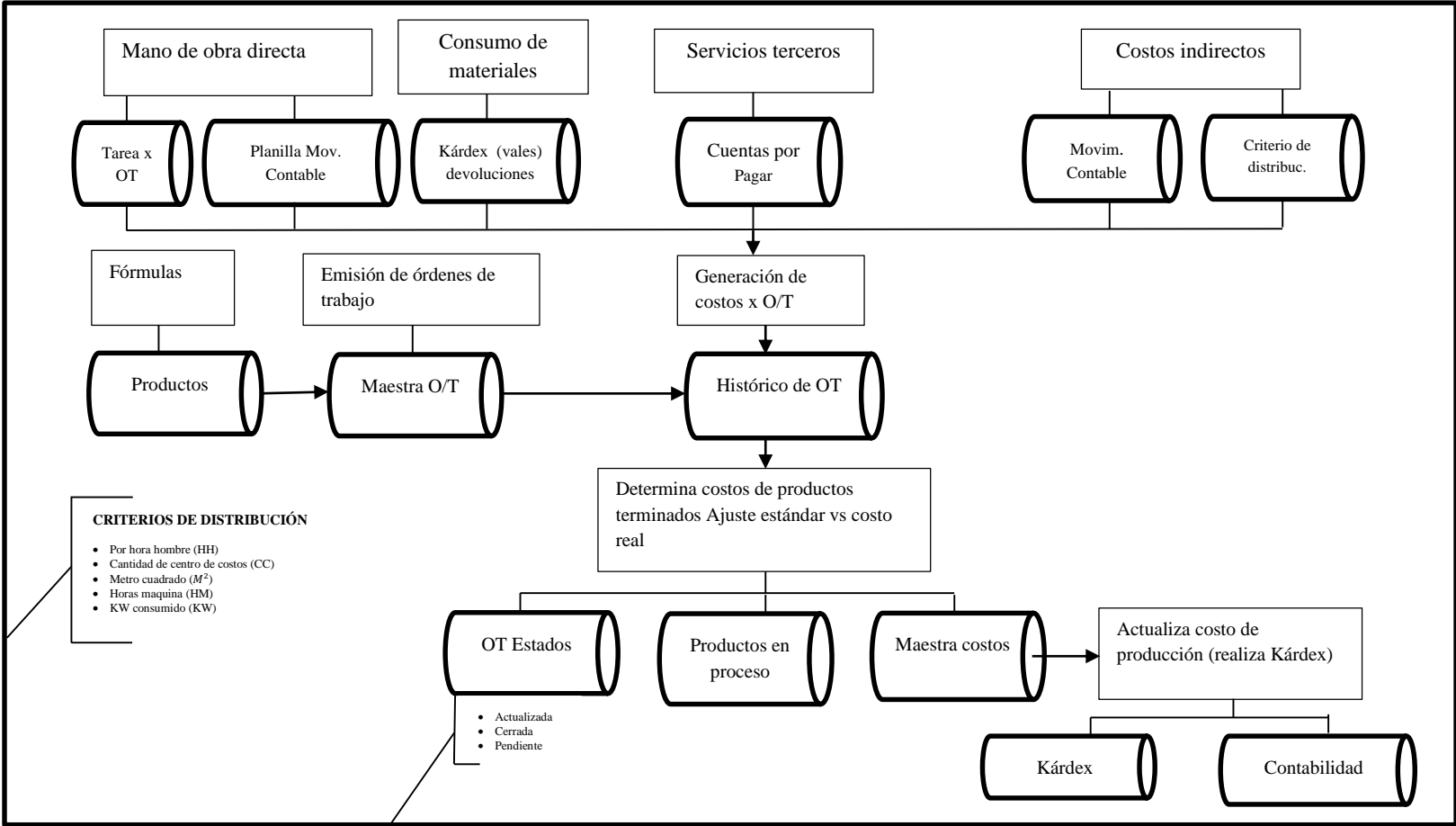
- Correcta valuación de inventarios y del costo de venta.
- Mide el grado de eficiencia en el cual se encuentra operando la entidad.

#### 1.9.10.6 Clasificación de estándares

Los costos estándares de acuerdo a su aplicación se clasifican en:

- **Costo estándar circulante**  
Son aquellos que representan lo que debería ser el costo en las circunstancias. Se considera como un costo real que se debe registrar en los libros y en los estados financieros.
- **Estándares unitarios**  
Para determinar el costo estándar unitario de un insumo en particular, debe tomarse dos decisiones;
  1. Cuanto usar por unidad de producto (decisión de cantidad); ó
  2. Cuanto pagar por la cantidad que se va a usar (decisión de precio).
 El costo promedio unitario de cierto insumo unitario se calcula multiplicando ambos estándares (precio estándar por cantidad estándar).
- **Costo estándar fijo o básico:**  
Sirve únicamente como punto de referencia y medida, con el que pueden compararse los resultados reales. Sirve como base para calcular un índice de precios; el procedimiento a emplearse consiste en reducir los costos reales o porcentajes relativos del costo. Cuando se emplean los costos de estándar fijo es necesario emplear también los costos estándar circulante lo que no sucede con el estándar circulante se puede utilizar sin necesidad de aplicar el costo estándar fijo.

### Flujograma N° 1.3 SISTEMA DE COSTO ESTÁNDAR



Fuente: TORRES SALINA, Aldo (2010)  
 Elaborado por: Las investigadoras

## **CAPÍTULO II**

### **2.1 Introducción**

El presente capítulo puntualiza los resultados obtenidos al aplicar las encuestas y entrevistas al personal de Ecopark, razón por el cual se considera idóneo realizar la implementación de un Sistema de Costos que permita conocer el costo unitario de cada plato o bebida para mejorar la gestión administrativa y financiera a través del cumplimiento de los objetivos establecidos.

Mediante la aplicación de la metodología se establecerá recomendaciones para perfeccionar el proceso productivo gracias a la información útil, clara y precisa que proporcione la contabilidad de costos.

### **2.2 Generalidades**

#### **2.2.1 Breve caracterización de la empresa**

La empresa objeto de investigación es Ecopark Monte Selva, fue creado por el grupo turístico Monte Selva en noviembre del 2004, se encuentra ubicado en la provincia de Pastaza, ciudad de Puyo, Sector Santa Rosa, mantiene su actividad económica ofertando varios servicios turísticos como piscina, hospedaje, spa Shamánico, bar y restaurante, siendo su principal mercado turistas nacionales y extranjeros.

**Grafico N° 2. 1 Logotipo Monte Selva**



Fuente: [www.monteselva.com](http://www.monteselva.com)

Elaborado por: Las investigadoras

**Grafico N° 2. 2 Infraestructura del hotel**



Fuente: [www.monteselva.com/hotel -Ecopark](http://www.monteselva.com/hotel-Ecopark)

Elaborado por: Las investigadoras

### **2.2.2 Misión**

Preservar la biodiversidad y cultura para permitir un encuentro entre el turista de la ciudad, la flora, fauna y la medicina amazónica en condiciones de seguridad, amabilidad y excelente servicio, de tal forma que se genere en el visitante sentimientos de protección y compromiso con la Amazonía.

### **2.2.3 Visión**

Generar conocimiento amazónico en las áreas de: administración turística y hotelería alternativa, manejo de vida silvestre, terapias-spa, adrenalina, reproducción de flora, uso de arcillas, uso de bambú, todo lo vinculado a las culturas amazónicas, conocimientos que será escrito e impreso para que todo quienes



vengan, sepan cómo se hace las cosas aquí y las mejoren, para que este maravilloso lugar de la Amazonia, cuando nos marchamos, quede mejor de cómo lo encontramos.

#### **2.2.4 Valores de Ecopark Monte Selva**

➤ **Servicio**

Refleja el amor, la vocación y la satisfacción propia por la asistencia a los demás. Es el afecto, la cordialidad, el respeto y amabilidad en el trato con nuestros clientes, viajeros, socios comerciales y compañeros

➤ **Integridad**

Somos colaboradores confiables, honestos leales con nuestros clientes y nuestra organización con alto sentido de responsabilidad, en todos nuestros actos.

➤ **Compromiso**

Exigencia asumida por voluntad propia, empleando nuestras mejores capacidades para el cumplimiento de lo encomendado y el logro de los objetivos de nuestra organización.

➤ **Honestidad**

Cada día se encuentra la oportunidad de ser mejor, respetando la ley, la moral, la salud y nuestro compromiso como empresa.

➤ **Responsabilidad**

Este principio es fundamental en la capacidad de la empresa para cumplir adecuadamente sus obligaciones frente a los clientes, es decir no dejar de hacer su trabajo bajo ninguna circunstancia.

➤ **Orden**

Es indispensable que nos guiemos por la filosofía de un lugar para cada cosa y cada cosa en su lugar, de tal manera que aprovechemos nuestro tiempo y lo dediquemos a mejorar.

➤ **Seguridad**

La empresa tiene en sus manos la seguridad de sus clientes, por lo que su labor cotidiana es estar pendientes de los sistemas de seguridad para que el cliente se sienta seguro.

➤ **Creatividad y productividad**

Sabemos que debemos ser creativos para ofrecer gran variedad a nuestros clientes y de esta manera damos a conocer en el mercado y aumentar nuestros niveles de producción.

➤ **Ética**

Esta filosofía trata de la moral, de cómo la conductora de los miembros de la empresa contribuye para realizar y entregar a los clientes servicios turísticos que estén dentro de los parámetros de calidad.

## **2.2.5 Objetivos**

### **2.2.5.1 Objetivo general**

- Ofrecer servicios de calidad que satisfagan las necesidades de los clientes y de esta manera secundar el bienestar general del mismo.

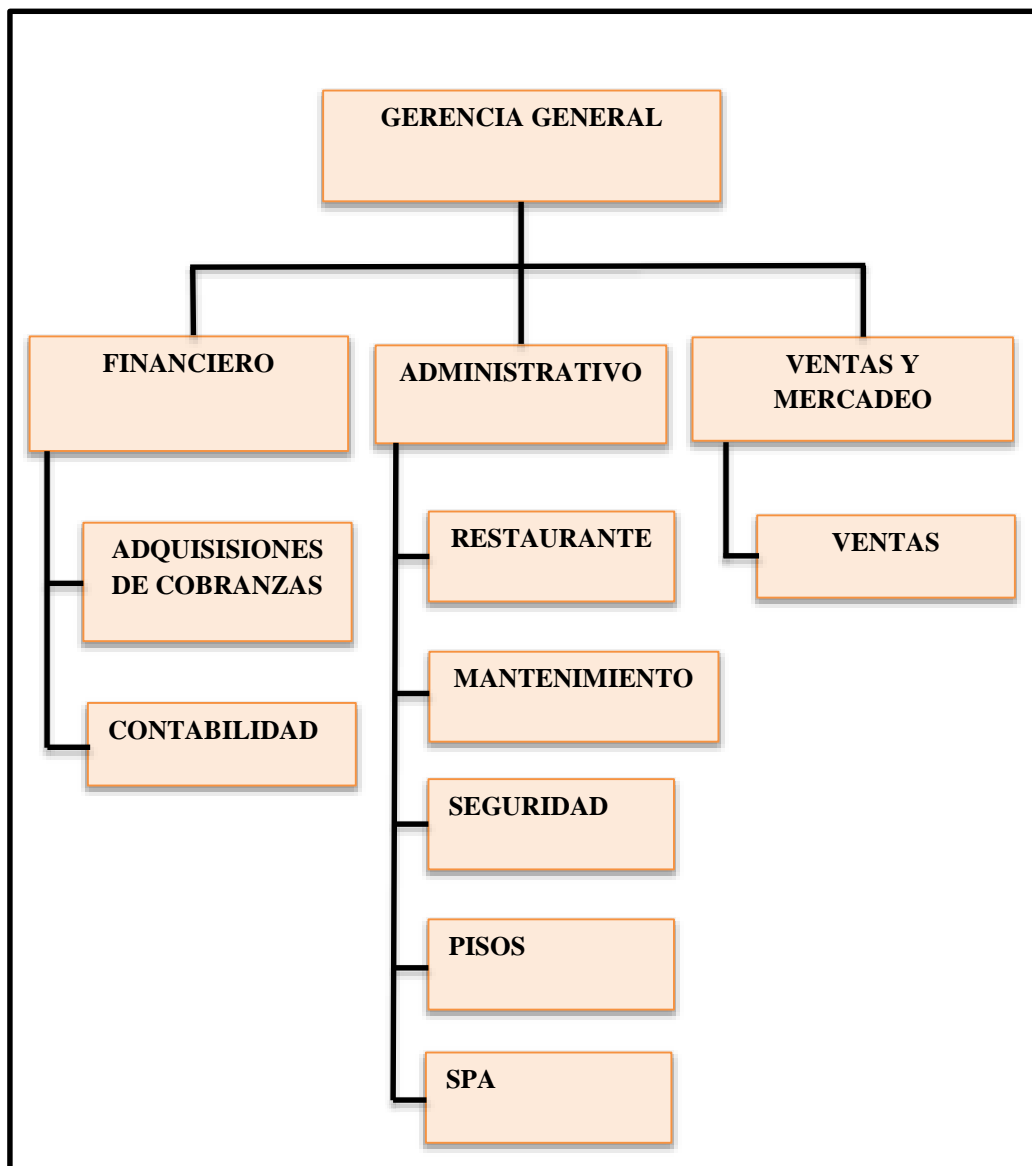
### **2.2.5.2 Objetivos específicos**

- Atender con eficiencia, eficacia y cordialidad las necesidades de los clientes.
- Conservar y mantener el entorno natural como parte del atractivo turística del hotel.

- Alcanzar la excelencia dentro del mercado competitivo.
- Capacitar a los empleados sobre temas relacionadas con la gestión turística y ambiental.

### 2.2.5.3 Organigrama estructural

Grafico N° 2. 3 Organigrama estructural



Fuente: Ecopark

Elaborar por: Las investigadoras

#### 2.2.5.4 Análisis FODA

**Cuadro N° 2. 1 Matriz FODA**

<b>FORTALEZAS (Internas)</b>	<b>OPORTUNIDADES ( Externas)</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Ecopark forma parte del grupo Monte Selva</li> <li>➤ Cuenta con infraestructura propia y adecuada.</li> <li>➤ Personal capacitado para prestar servicios de calidad.</li> <li>➤ Precios accesibles.</li> <li>➤ Sanidad en la elaboración de los pedidos.</li> <li>➤ Posee parqueadero con personal de seguridad.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Apertura para nuevas formas de financiamiento para el progreso de Ecopark.</li> <li>➤ Incremento de turistas nacionales y extranjeros que visitan la zona.</li> <li>➤ Ofrece una gran variedad de productos y servicios.</li> </ul>
<b>DEBILIDADES (Internas)</b>	<b>AMENAZAS (Externas)</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ No aplica incentivos para motivar a los trabajadores.</li> <li>➤ Desconocimiento de la inversión y utilidad que generan los productos y servicios que ofertan.</li> <li>➤ No cuenta con un sistema de contabilidad de costos propio.</li> <li>➤ No existe un control adecuado de los materiales e instrumentos de trabajo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Variación en los precios de la materia prima e insumos.</li> <li>➤ Incremento y equipamiento de la competencia.</li> <li>➤ Demanda baja en algunas temporadas del año.</li> <li>➤ La creación de nuevas políticas, obstaculiza nuevas inversiones.</li> </ul>

**Fuente:** Ecopark

**Elaborado por:** Las investigadoras

## **2.3 PREGUNTAS CIENTÍFICAS**

Las investigadoras formulan las siguientes preguntas científicas.

1. ¿Cuáles son los contenidos teóricos - conceptuales que fundamentan la Contabilidad de Costos?
2. ¿Qué instrumentos de investigación permitirán determinar la situación actual de Ecopark?
3. ¿Qué metodología se deberían considerar para la aplicación del sistema de costos por órdenes de producción en el restaurante de Ecopark determinando el costo unitario de los productos que oferta?

## **2.4 METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN**

### **2.4.1. Tipo de investigación**

Para la realización del proyecto de tesis implementación de un sistema de costos por órdenes de producción para Ecopark, se aplicó una investigación mixta de carácter exploratorio y descriptivo.

Exploratoria por cuanto fue posible averiguar y reconocer dentro de la entidad las dificultades que tenían para la determinación y asignación de costos, es descriptiva porque se pudo definir las fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas, lo cual proporciona a las investigadoras información suficiente para la empresa.

### **2.4.2 Metodología**

La finalidad de estudio fue determinar las dificultades existentes en Ecopark para establecer y asignar los costos. Por ende fue una investigación no experimental ya que no existe manipulación de variables dependiente e independiente.

### 2.4.3 Plan de muestreo

#### 2.4.3.1 Unidad de estudio

El universo de investigación en donde se aplicó las técnicas e instrumentos de investigación lo conforman los miembros de la empresa Ecopark de la ciudad de Puyo como son el propietario, la administradora, los trabajadores y los clientes que consumen los productos del área de restaurante.

#### 2.4.3.2 Muestra

**Cuadro N° 2. 2 POBLACIÓN O UNIVERSO**

<b>NOMBRE</b>	<b>CARGO</b>	<b>N°</b>
Ing. Guido Fernando Calderón Carrillo	Gerente/Propietario	1
Ing. Pilar Medina Ocaña	Administradora	1
Trabajadores/ restaurante		4
Clientes		30
<b>TOTAL</b>		<b>36</b>

Fuente: Hostería Ecopark

Elaborado por: Las investigadoras

#### 2.4.3.3 Tamaño de la muestra

Esta investigación se desarrolló con la finalidad de realizar un análisis verídico de la situación actual de la Hostería Ecopark Monte Selva, esta empresa cuenta con 30 clientes reincidentes en el mes de enero, la selección de estos clientes fue por frecuencia de las comandas con ponderación de 4-9. (Ver anexo N°1)

### 2.4.4 Métodos y técnicas

#### 2.4.4.1 Métodos

**Inductivo – deductivo:** El primero permitió llegar a conclusiones de carácter general una vez aplicado los pasos, parte de enunciados de ámbito universal y se interioriza a enunciados particulares.

Este permitió obtener conocimientos globales de las actividades operativas de Ecopark para la identificación de los elementos del costo.

El segundo es lo contrario al inductivo suele ir de lo particular a lo general fundamentándose en hechos que ocurrieron.

Este método ayuda a visualizar desde un ámbito general teoría, modelos, corrientes, paradigmas que fundamento de manera técnica y científica con el fin de analizar los resultados obtenidos.

**Método Analítico- Sintético:** Consistió en la extracción de las partes de un todo, para su respectivo estudio y análisis por separado a fin de obtener el extracto de la síntesis.

Aplicado este método permitió analizar los hechos y acontecimientos operativos de la empresa de forma coyuntural para conocer todos los aspectos relacionados al costo de producción y como consecuencia del análisis se pudo implementar un adecuado sistema contable que permitió determinar el costo unitario de un servicio.

#### ***2.4.4.2 Técnicas***

Las técnicas que se utilizaron para el presente estudio son:

##### ***Encuestas***

Es un conjunto de preguntas diseñadas para un determinado grupo de personas, debe ser llenado en forma libre y espontánea, con información necesaria para la investigación.

Esta técnica se aplicó al responsable de las actividades operativas como cocinero, mesero y asistentes varios de la empresa con el fin de tener conocimiento sólido de las diligencias que realizan para sacar el producto final. A su vez también se aplicó otras encuestas diferentes para los treinta clientes con la finalidad de obtener resultados necesarios para el desarrollo de la investigación.

##### ***Entrevista***

Se fundamenta en la recopilación de información por medio de la conversación entre dos personas, acerca de lo que se investiga.

Esta práctica fue aplicada a los directivos de la empresa responsables de la gestión administrativa como la administradora para conocer el grado de cumplimiento de las metas establecidas por la entidad.

### ***Ficha de Observación***

Se caracteriza por tener contacto directo con los hechos o fenómenos, razón por lo cual brinda datos estadísticos originales.

La técnica se utilizó para la identificación de los procesos productivos en la empresa para establecer los costos incurridos en cada proceso.

## **2.5 APLICACIÓN DE INSTRUMENTOS**

### **2.5.1 ENTREVISTA DIRIGIDA: AL PROPIETARIO**

Ing. Guido Fernando Calderón Carrillo

#### **1. ¿Cuántos años tiene la empresa en funcionamiento?**

Esta empresa está en funcionamiento a partir del año 2004, cuando se da inicio como balneario Ecopark Monte Selva aproximadamente sería 12 años, brindando servicios turístico como: caminata por zoo hogar, piscina, spa shamánico y restaurante siendo este último el que más prevaleció a lo largo de nuestro negocio sin embargo ya que hace 4 años debido a nuevas políticas del Ministerio de Turismo no se pudo mantener el servicio de caminata por el zoo hogar.

#### **2. ¿Cuánto tiempo lleva involucrado en el ámbito turístico?**

Estoy familiarizado con el ámbito turístico hace 31 años aproximadamente cuando empiezo como guía naturalista de Selva tropical o Bosque húmedo tropical así era como mantenían las licencias en esos tiempos y posterior a eso, se fueron dando las variaciones que involucran a los guías de turismo y las diferentes licencias de operación.



### **3. ¿Cuál es la misión y visión de su empresa?**

Como es de criterio en la empresa Monte Selva la misión nunca es la misma siempre ha sufrido variaciones, mejoras ha ido evolucionando de acuerdo a las nuevas tendencias de turismo a las nuevas leyes sobre todo a la modernidad conjuntamente con la tecnología que envuelve al planeta, la visión al final como esencia se mantiene como ser un icono en la actividad turística regional y mantenernos siempre como una empresa que prioriza el recurso humano, esa es nuestra prioridad y lógicamente buscamos siempre la fidelización de nuestros clientes la evolución de los servicios contribuye a este propósito, en cuanto a la visión buscamos la manera de enlazarnos de región en región del país con establecimientos que mantengan la administración de Monte Selva como hoteles, hosterías, y operadoras de turismo engrandeciéndonos para apoderarnos de un destino Ecuador.

### **4. ¿Cuál de los servicios que ofrece Ecopark le genera más ingresos?**

Como Ecopark el servicio que ha generado más ingresos es la organización de eventos a partir de este año hemos introducido el servicio de alojamiento y es el que se pretende podría generarnos mayores ingresos a la empresa.

### **5. ¿Qué dificultades financieras ha tenido en los últimos 3 años?**

La principal dificultad que se ha presentado en estos últimos años son aparición de nuevas políticas municipales que no ha sido de mucha ayuda puesto que motiva la producción de los pequeños negocios en especial en el sector turístico ya que ha realizado piscinas gratuitas que están a cargo de esta dependencia dejando en la quiebra a las hosterías y centros de esparcimiento como Ecopark ya que los clientes acceden a estos lugares disminuyendo los ingresos de la empresa y esto se ha reflejado bastante ya que hemos tenido pérdidas en últimos períodos.

### **6. ¿En área del restaurante que tipo de platos y bebidas ofrece?**

Los platos que se han establecido dentro de la empresa son prácticamente lo que la región produce a 30 metros a la redonda, es decir hemos buscado la forma de crear, diseñar platos en función de la producción regional que estén acorde al gusto del

paladar de nuestros clientes como por ejemplo; tilapias, carne de pollo, de res y de cerdo a esto se adiciona guarniciones como yuca, camote, papa china, plátano entre otras.

**7. ¿Dentro de la empresa cada empleado tiene delimitado sus funciones?**

Prácticamente se ha dividido en ciertos departamentos, la fusión que tenemos con la hostería Monte Selva de baños ha hecho posible que se facilite la división por departamentos como por ejemplo lo que se refiere a ventas, adquisiciones, proveeduría y contabilidad directamente desde baños. Aquí dentro de la empresa lo que se ha desarrollado es el departamento de pisos, adicional a los que tenemos el de cocinas-restaurantes, mantenimiento- piscinas y seguridad. Ahora las funciones habría que delimitar, que funciones se realizan desde baños y que funciones aquí, Es por ello que las funciones de cada uno son delimitadas sectorialmente sin embargo nos destacamos por tener trabajadores poli-funcionales, y se direccionan a las actividades que ameritan mayor prioridad ya que no siempre esta.

**8. ¿Cuál es el número del personal con el que cuenta la entidad para realizar las actividades del restaurante?**

Normalmente para realizar las actividades de restaurante se cuenta con un cocinero principal y un cocinero segundo un posillero en caso de requerir para eventos se localiza dos personas para realizar las actividades de ayudantes de cocina y dos meseros para cubrir los horarios de funcionamiento para desayunos almuerzos y cenas en total serian cuatro personas.

**9. ¿La empresa cuenta con un sistema contable que le proporcione información financiera confiable?**

Un sistema computarizado no lo tenemos, se establece una conexión directa con la hostería Monte Selva para que lleve la contabilidad, manejo de presupuestos y aspectos relacionados con los impuestos al SRI etc. Ellos lo realizan con un sistema que se llama ISSY-PLUS.

**10. ¿Cree usted que un sistema de costos ayudaría a mejorar la rentabilidad de su empresa?**

El Sistema de Costos es una prioridad realmente una empresa requiere de este tipo de herramientas para poder tener claramente cuál es su situación real, actual y la proyección que uno deba tener para mañana poder hacer el diseño de un nuevo producto, por ello es muy importante.

***2.4.1.1 Análisis de la entrevista***

La hostería Ecopark forma parte del grupo Monte Selva, se inició como balneario ofertando servicios turísticos como: caminata por el zoo-hogar, piscina, spa shamánico, y bar-restaurante siendo esta última la que le brinda mayor margen de utilidad por cuanto la gastronomía es de completo deleite al paladar de los clientes además existe variedad dentro del menú para disfrutar de deliciosos platos típicos.

Esta empresa se caracteriza por tener trabajadores poli-funcionales de manera que no se encuentra definido un personal encargado para cumplir con las actividades de cada área todos son los responsables de los acontecimientos que surgen dentro de la empresa, cabe indicar que dentro del Grupo Monte Selva las funciones son delimitadas sectorialmente de forma que las actividades referentes a ventas, adquisiciones, proveeduría y contabilidad se manejan desde baños y las actividades de mantenimiento, pisos, spa y seguridad desde Ecopark.

Nunca se han realizado estudios relacionados al costos es por ello, el interés del propietario por implementar un Sistema de Costos que le permita conocer el costo real de productos que oferta en cada servicio con el propósito de tomar decisiones sobre la creación de nuevos productos.

**2.5.2 ENTREVISTA DIRIGIDA: A LA ADMINISTRADORA DE LA EMPRESA**

Ing. Pilar Medina Ocaña

**1. ¿Cuáles son las funciones que usted cumple?**

Entre las principales funciones que cumpla como administradora es gestionar la publicidad de los servicios de Ecopark por medios radiales, afiches y redes sociales, también está la de recibir a los clientes proporcionarles información para que estos puedan acceder al servicio, recibo dinero por el servicio que ellos consumen además cumpla otras actividades adicionales.

**2. ¿La empresa Ecopark ha realizado estudios contables para conocer los costos incurridos dentro de la empresa?**

Dentro de la empresa nunca se han realizado estudio de costos debido que no se ha creído necesario, sin embargo en el transcurso se ha visto la necesidad de conocer el costo razonable de cada plato, jugo, o bebida se ofrece ya que los gastos que se realiza por mantener una hostería son representativos y por ende el producto debe estar acorde a estas erogaciones.

**3. ¿Conoce el costo unitario por cada plato o bebida que el cliente solicita?**

Sí, claro ya que estos vienen establecidos empíricamente por parte de los dueños en base a su experiencia una vez estimados los gastos generados mensualmente por ejemplo: pago de teléfono, pago al personal ,etc. y también se estudia los precios que tiene la competencia.

**4. ¿Cree que es necesario poseer información contable diferenciada por cada plato o bebida que la empresa oferta?**

Claro que sería bueno tener información contable diferenciada por cada plato, pues tendríamos información suficiente para tomar decisiones respecto al precio de cada plato, jugo o bebida de forma razonable, esto nos ayudaría a no sacrificar la inversión de la empresa ya que al momento de sacrificar la inversión se genera pérdidas, también nos ayudaría a mejorar los procesos de elaboración de cada platillo y manteniendo la calidad del servicio para la satisfacción de nuestros clientes que vienen a pasar un rato agradable en la hostería.

**5. ¿Se ha definido las actividades que se deben cumplir desde que ingresa el cliente hasta su salida?**

Si, aunque no tenemos un manual de funciones que nos dirija al cumplimiento de las actividades propias de la empresa, cada quien conoce lo que tiene que realizar una vez que ingrese el cliente, ya que todos somos responsables de la atención y de que esta empresa siga en funcionamiento.

**6. ¿Cree que la forma de registrar los ingresos y egresos es idónea para tener información financiera?**

No, sin embargo es lo que hacemos para llevar el control de los ingresos y gastos dentro de la empresa, pero esperamos que esto cambie luego de la introducción del servicio de hospedaje es posible que los ingresos aumenten, por lo cual sería apropiado llevar contabilidad.

**7. ¿Cree que los montos de facturación están acorde a la realidad de la prestación de servicios por qué?**

Sí, porque a diferencia de cualquier negocio comercial un balneario es un centro turístico que genera más gastos por ende nuestros productos o servicios que ofertamos deben estar en correspondencia a los gastos que generamos.

**8. ¿Conoce si los productos entregados por sus proveedores cumplen con las normas de calidad y si sus precios son accesibles para la empresa?**

Si, son de calidad puesto que, al formar parte del grupo Monte Selva ellos son quienes se encargan de verificar la mayor parte de productos y en cuanto a las carnes, embutidos, somos nosotros quienes nos encargamos buscar proveedores.

**9. ¿La estrategia aplicada por la empresa para la atención a sus clientes es adecuada y si esta representa un mayor beneficio en relación al costo que estás simbolizan?**

Sí, la estrategia aplicada es buena con relación al costo pero sería bueno mejorar debido a que las necesidades, gustos y preferencias de los consumidores son cambiantes.

**10. ¿La empresa cuenta con los recursos necesarios para prestar el servicio de restaurante?**

Por supuesto esto se coordina desde Baños, de manera que los empleados tienen los recursos necesarios para cumplir con los requerimientos que tiene cada área y más aún en el área de restaurante se le ha dotado de infraestructura bien distribuida para evitar accidentes, tiene todos los materiales desde una cocina funcional, congeladora, cacerolas, licuadoras, dispensadores de agua, mantelería, vajilla, combustible hasta la cristalería por ende es completa, claro está que a esto se suma la lista de ingredientes que no debe faltar para producir los platos y el talento humano que se encuentra siempre activo para trabajar.

**11. ¿A su criterio la aplicación de un Sistema de Costos a la empresa, beneficiará y proporcionará información para tomar decisiones adecuadas?**

Claro, todo lo que ayude a que la empresa crezca y satisfaga las necesidades de nuestros clientes es necesario sobre todo si nos ayuda a generar utilidades y empleo para la sociedad en general.

***2.4.2.1 Análisis de la entrevista***

Las funciones de la administradora parten de gestionar la publicidad, proporcionar información a los clientes sobre los productos que se ofrece y se encarga del manejo de caja, se entiende que los precios de los platos son establecidos empíricamente en base a la experiencia de los dueños, el registro económico de las ventas es inadecuado por ende se desconoce cuántos platos se vendieron, cuanto les costó producirlos y la utilidad que obtuvieron de dicha actividad.

Sin embargo el talento humano con que cuenta Ecopark, se ha organizado de la mejor manera dentro de la entidad, razón por la cual se ha logrado un ambiente de trabajo excelente.

Además los productos que la hostería adquiere se pagan en efectivo, para asegurar confianza en sus proveedores y estos le doten de productos de buena calidad y precios accesibles.

## 2.6 ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE ENCUESTAS

### 2.4.3.1 ENCUESTA N° 1 A LOS EMPLEADOS DEL ÁREA DE RESTAURANTE

#### 1) ¿Cuántos años labora en la empresa?

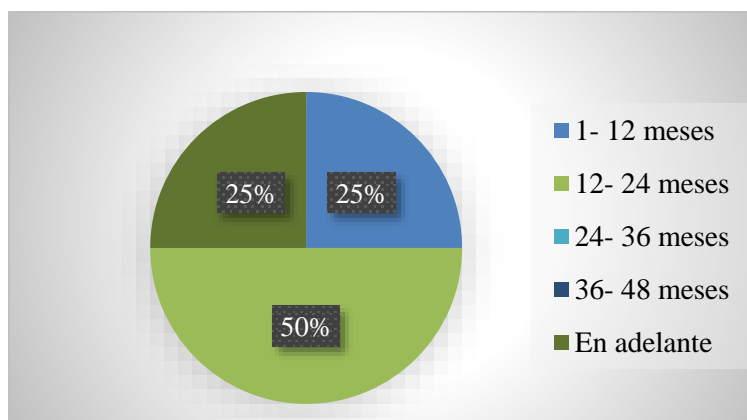
**Tabla N° 2. 1 Años que laboran en la empresa**

ALTERNATIVAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
1- 12 meses	1	25%
12- 24 meses	2	50%
24- 36 meses		0%
36- 48 meses		0%
En adelante	1	25%
<b>TOTAL</b>	<b>4</b>	<b>100%</b>

Fuente: Encuestas

Elaborado por: Las investigadoras

**Gráfico N° 2. 4 Años que labora en la empresa**



Fuente: Encuestas

Elaborado por: Las investigadoras

#### **Análisis e interpretación:**

Del 100% de las encuestas aplicadas el 50% manifiesta que viene laborando de 24-36 meses mientras que el 25% sostiene que tiene de 1-12 meses y la diferencia del 25% ha laborado más de 48 meses, lo que nos permitió conocer que uno de los empleados tienen mucha experiencia en la función que le corresponde, de manera que este puede instruir a todo el personal nuevo a familiarizarse con las actividades que se realiza en el área de restaurante.

- 2) ¿Se le ha capacitado acerca de los procesos que se ejecuta para el servicio que se ofrece en el restaurante?

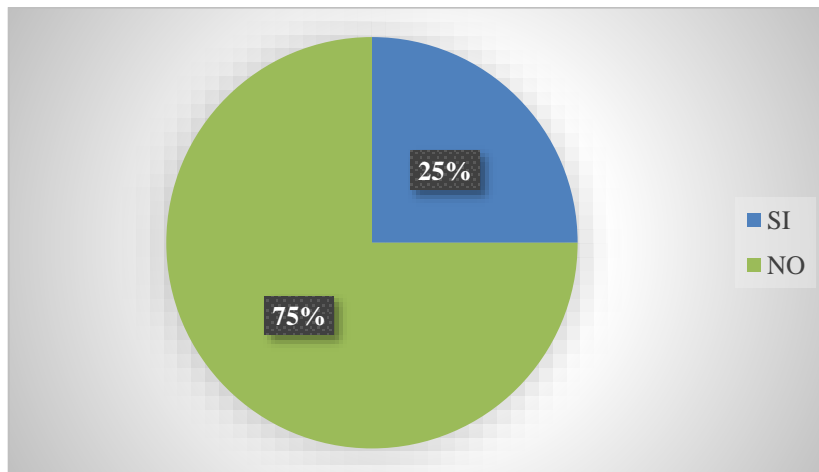
**Tabla N° 2. 2 Personal capacitado**

ALTERNATIVAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	1	25%
NO	3	75%
<b>TOTAL</b>	4	100%

Fuente: Encuestas

Elaborado por: Las investigadoras

**Gráfico N° 2. 5 Personal capacitado**



Fuente: Encuestas

Elaborado por: Las investigadoras

### **Análisis e interpretación:**

Según las encuestas el 75% de la población encuestada indica que no ha recibido capacitación sobre las actividades que se ejecuta para brindar el servicio al cliente, mientras que el 25% manifiesta que si han sido capacitados. Es importante capacitar al personal del área de restaurante para que ellos puedan realizar su trabajo sin ningún problema y de forma eficiente.



3) ¿Sabe usted cuál es el porcentaje de utilidad que se genera en el área de restaurante?

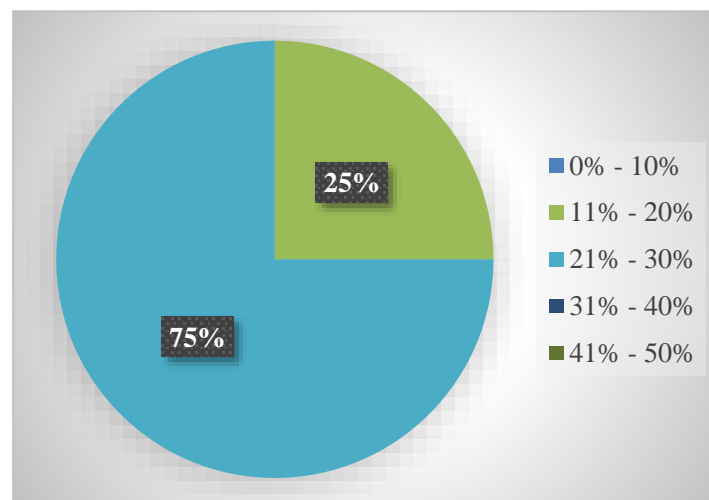
**Tabla N° 2. 3 Porcentaje de utilidad**

ALTERNATIVAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
0% - 10%		0%
11% - 20%	1	25%
21% - 30%	3	75%
31% - 40%		0%
41% - 50%		0%
<b>TOTAL</b>	4	100%

Fuente: Encuestas

Elaborado por: Las investigadoras

**Gráfico N° 2. 6 Porcentaje de utilidad**



Fuente: Encuestas

Elaborado por: Las investigadoras

### **Análisis e interpretación:**

Del 100% de la población encuestada, el 75% de los empleados manifiestan que se genera un ingreso del 21-30% y el 25% de empleados indican que los ingresos están entre el 11-20%, por lo que se puede concluir que la utilidad que se obtiene por brindar el servicio en el restaurante, tiene un porcentaje representativo que coadyuva a cubrir una parte de los gastos generados de la empresa por ejemplo el sueldo de los empleados, el pago de servicios básicos, etc.

4) ¿Conoce usted qué es el costo?

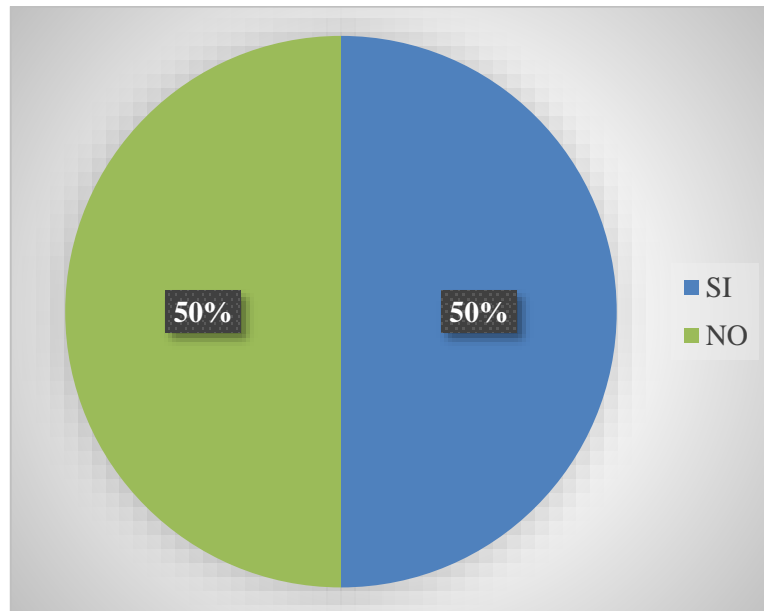
**Tabla N° 2. 4 Nivel de conocimiento del costo**

ALTERNATIVAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	2	50%
NO	2	50%
<b>TOTAL</b>	4	100%

Fuente: Ecopark

Elaborado por: Las investigadoras

**Gráfico N° 2. 7 Nivel de conocimiento del costo**



Fuente: Encuestas

Elaborado por: Las investigadoras

**Análisis e interpretación:**

Del 100% de encuestados el 50% de los empleados indica que si saben que es el costo y el 50% indica que desconocen, esto se debe a que la mitad del personal de restaurante solo tiene instrucción básica por lo cual dedican única y exclusivamente a realizar cada una de sus actividades designadas ya que los costos lo asigna el gerente propietario a través del estudio de los gastos mensuales y precios de la competencia.

5) ¿Cómo es la atención que ofrece a sus clientes dentro del restaurante?

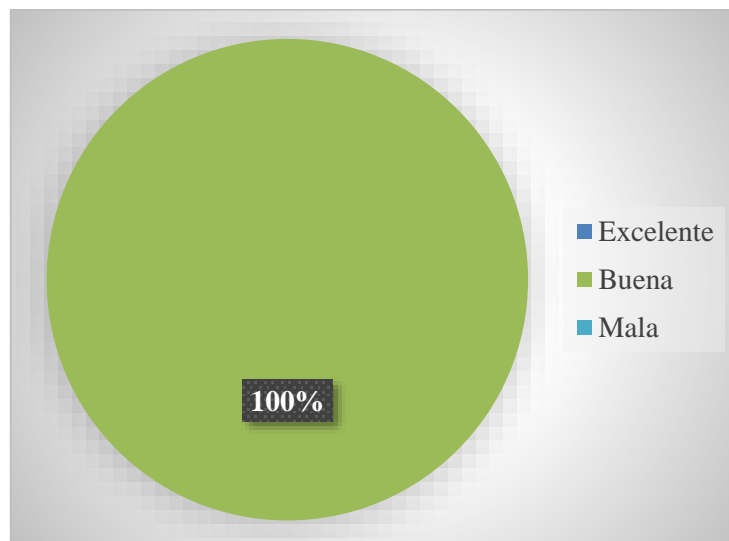
**Tabla N° 2. 5 Nivel de atención al cliente**

<b>ALTERNATIVAS</b>	<b>FRECUENCIA</b>	<b>PORCENTAJE</b>
Excelente		0%
Buena	4	100%
Mala		0%
<b>TOTAL</b>	4	100%

Fuente: Encuestas

Elaborado por: Las investigadoras

**Gráfico N° 2. 8 Nivel de atención al cliente**



Fuente: Encuestas

Elaborado por: Las investigadoras

**Análisis e interpretación:**

El 100% de la población encuestada manifiesta que el servicio que ofrecen a sus clientes es “BUENO”, indican; que no merece la calificación de “EXCELENTE” porque en ocasiones existen eventos, donde el personal de planta y eventual no se abastece en su totalidad, por ende es necesario realizar un análisis de empleo de la mano de obra en la elaboración del producto para identificar las principales dificultades de este proceso y mejorar el servicio.

6) ¿Conoce cuánto tiempo se emplea en cada cliente atendido?

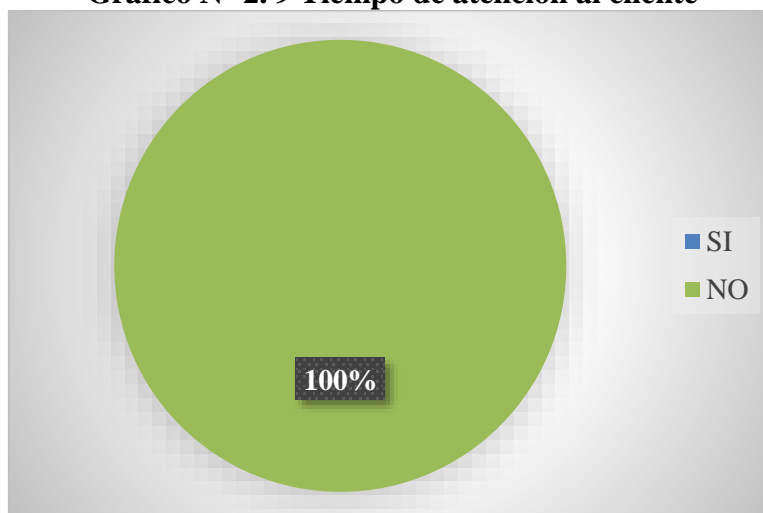
**Tabla N° 2. 6 Tiempo de atención al cliente**

ALTERNATIVAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI		0%
NO	4	100%
<b>TOTAL</b>	4	100%

Fuente: Encuestas

Elaborado por: Las investigadoras

**Gráfico N° 2. 9 Tiempo de atención al cliente**



Fuente: Encuestas

Elaborado por: Las investigadoras

**Análisis e interpretación:**

Del 100% de encuestados manifiestan que no tienen conocimiento del tiempo que invierten en la elaboración de un plato para el cliente, por lo que a veces surge inconvenientes con el consumidor debido a retrasos en la entrega del plato para ser consumido. Es importante que el trabajador conozca los tiempos que lleva producir cada plato, debido que este es un aspecto indispensable para valorar los costos de producción y mejorar el nivel de satisfacción del cliente.

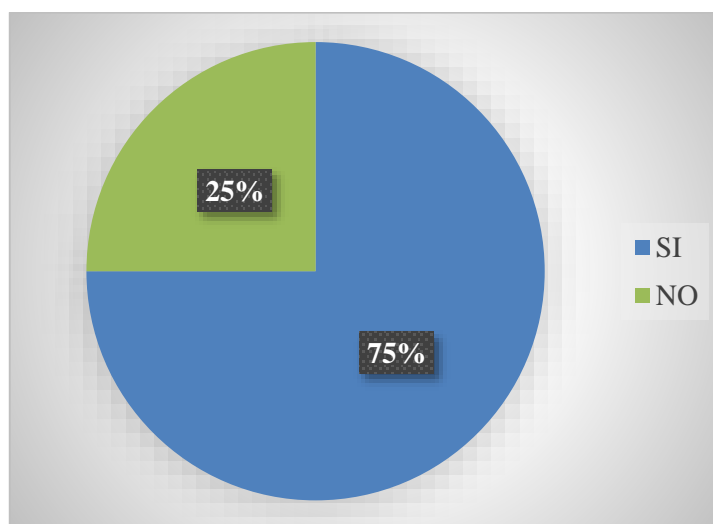
- 7) **¿En su opinión, cree que el costo del servicio que usted brinda está acorde a las actividades que realiza?**

**Tabla N° 2. 7 Costo del servicio**

ALTERNATIVAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	3	75%
NO	1	25%
<b>TOTAL</b>	<b>4</b>	<b>100%</b>

Fuente: Encuestas  
Elaborado por: Las investigadoras

**Gráfico N° 2. 10 Costo del servicio**



Fuente: Encuestas  
Elaborado por: Las investigadoras

### **Análisis e interpretación:**

EL 75% de la población indica que el costo del servicio si está acorde a las actividades que realizan, mientras que el 25% manifiesta que no, debido a que se asigna el precio sin considerar ciertos gastos que se generan como agua, luz, teléfono, sueldo de los empleados, etc. Por ello se hace preciso implementar un sistema que permita la fijación de precios conforme a la cantidad, costos y gastos adicionales que se utilizó para elaborarlos.

8) **¿Le gustaría conocer el costo real que genera el servicio que usted presta dentro de la empresa turística?**

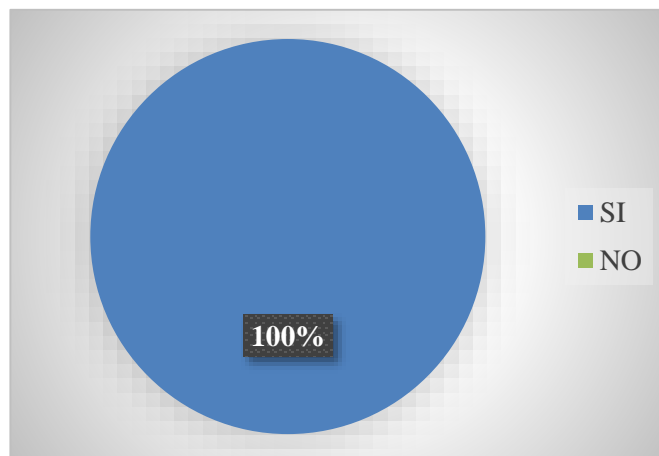
**Tabla N° 2. 8 Nivel de aceptación para conocer el costo**

<b>ALTERNATIVAS</b>	<b>FRECUENCIA</b>	<b>PORCENTAJE</b>
SI	4	100%
NO		0%
<b>TOTAL</b>	4	100%

Fuente: Encuestas

Elaborado por: Las investigadoras

**Gráfico N° 2. 11 Nivel de aceptación para conocer el costo**



Fuente: Encuestas

Elaborado por: Las investigadoras

### **Análisis e interpretación:**

El 100% de la población encuestada se muestra gustosa de conocer el costo real que genera cada producto del área de restaurante, para saber si se está obteniendo o perdiendo un porcentaje de lo que se invierte por brindar este servicio y así poder tomar decisiones sobre el diseño de un nuevo servicio o producto que genere mayor utilidad para la empresa. Esta necesidad da luz verde para la implementación de un sistema contable que permita valorar los precios de los productos de forma razonable.

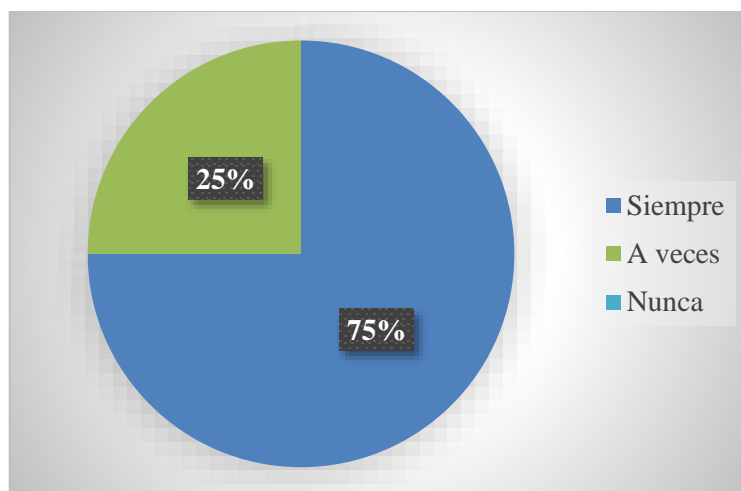
9) ¿Dispone de todos los materiales que se necesitan para cumplir con el servicio?

**Tabla N° 2. 9 Disposición de materiales**

ALTERNATIVAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Siempre	3	75%
A veces	1	25%
Nunca		0%
<b>TOTAL</b>	4	100%

Fuente: Encuestas  
Elaborado por: Las investigadoras

**Gráfico N° 2. 12 Disposición de materiales**



Fuente: Encuestas  
Elaborado por: Las investigadoras

### **Análisis e interpretación:**

Del 100% de la población encuestada, el 75% de los empleados indican que “**SIEMPRE**” cuentan con los materiales necesarios para brindar el servicio y el 25% señala que “**A VECES**” disponen de todos los materiales debido al desgaste que tienen ciertos equipos de cocina. Por ello es sustancial que exista coordinación entre las áreas de la empresa con la administración para que se pueda cumplir exitosamente con los pedidos.

10) ¿Creé usted que un sistema de costos ayudaría a conocer el valor real del servicio prestado?

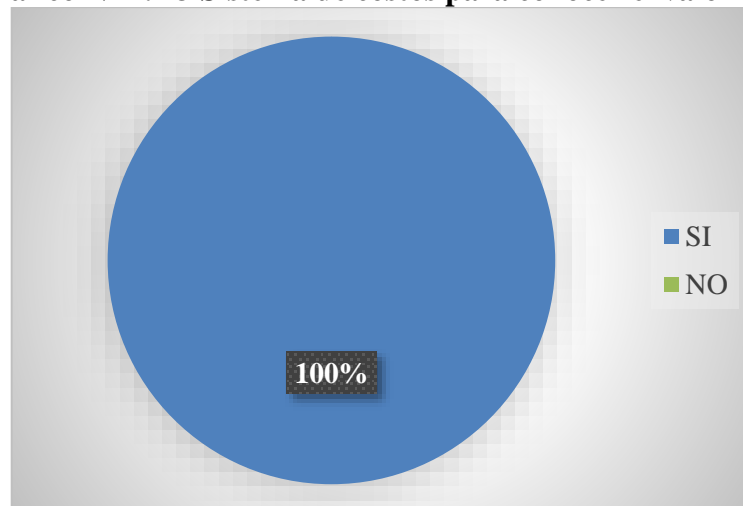
**Tabla N° 2. 10 Sistema de costos para conocer el valor real**

<b>ALTERNATIVAS</b>	<b>FRECUENCIA</b>	<b>PORCENTAJE</b>
SI	4	100%
NO		0%
<b>TOTAL</b>	4	100%

Fuente: Encuestas

Elaborado por: Las investigadoras

**Gráfico N° 2. 13 Sistema de costos para conocer el valor real**



Fuente: Encuestas

Elaborado por: Las investigadoras

### **Análisis e interpretación:**

De acuerdo a la investigación realizada el 100% de los trabajadores consideran importante conocer el valor real del servicio brindado a los clientes porque les permitirá saber los gastos que se conllevan elaborar un plato o una bebida y así poder fijar el precio. Es importante que el empleado conozca que la actividad que está realizando genera utilidad, porque permitirá que el personal se sienta motivado y cumpla correctamente con sus actividades.



### 2.4.3.2 ENCUESTA DIRIGIDA A LOS CLIENTES

1. ¿De los productos que oferta Ecopark cual adquiere usted con mayor frecuencia?

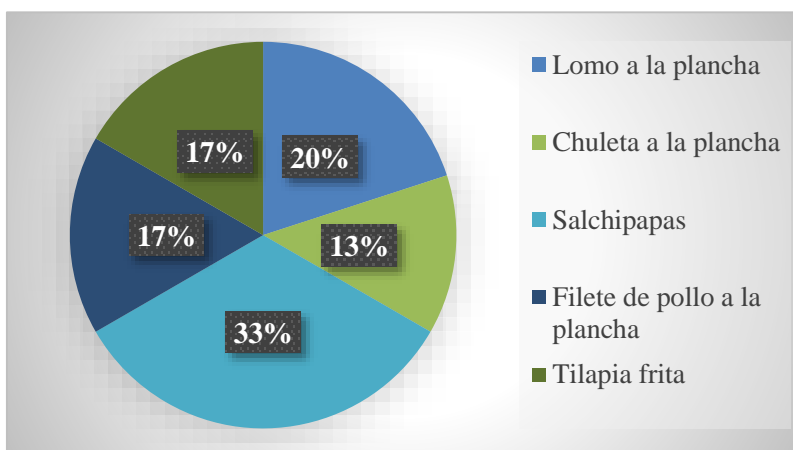
Tabla N° 2. 11 Platos

ALTERNATIVAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
<b>PLATOS</b>		
Lomo a la plancha	6	20%
Chuleta a la plancha	4	13%
Salchipapas	10	33%
Filete de pollo a la plancha	5	17%
Tilapia frita	5	17%
<b>TOTAL</b>	<b>30</b>	<b>100%</b>

Fuente: Encuestas

Elaborado por: Las investigadoras

Gráfico N° 2. 14 Platos



Fuente: Encuestas

Elaborado por: Las investigadoras

#### Análisis e interpretación:

##### Producto 1, Platos

Del 100% de la población encuestada manifiestan que los platos que adquieren con más frecuencia por su presentación y sabor son: la salchipapa el 33%; lomo a la plancha con el 20%; filete de pollo a la plancha con el 17%; tilapia frita con el 17% y chuleta a la plancha con el 13%; por lo que concluimos que los platos de mayor consumo dentro del restaurante son: la salchipapa, y el lomo a la plancha razón por la cual se debe mantener la producción de estos platos manteniendo las mismas características culinarias ya que estos productos otorgan más rentabilidad.

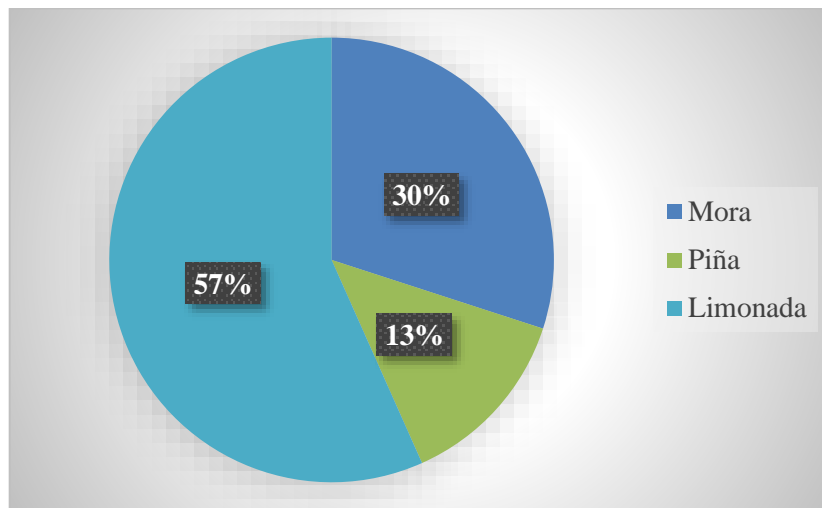
**Tabla N° 2. 12 Jugos**

ALTERNATIVAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
<b>JUGOS</b>		
Mora	9	30%
Piña	4	13%
Limonada	17	57%
<b>TOTAL</b>	30	100%

Fuente: Encuestas

Elaborado por: Las investigadoras

**Gráfico N° 2. 15 Jugos**



Fuente: Encuestas

Elaborado por: Las investigadoras

### **Análisis e interpretación:**

#### **Producto 2. Jugos.**

De los clientes encuestados para conocer la preferencia en los jugos son: la limonada con el 57%; mora con el 30% y piña con el 13%, Es importante que la gerencia preste atención a los resultados obtenidos ya que se puede apreciar que la limonada es el más apetecido por los clientes y el que mayor utilidad obtiene para contribuir con los gastos generados dentro del área

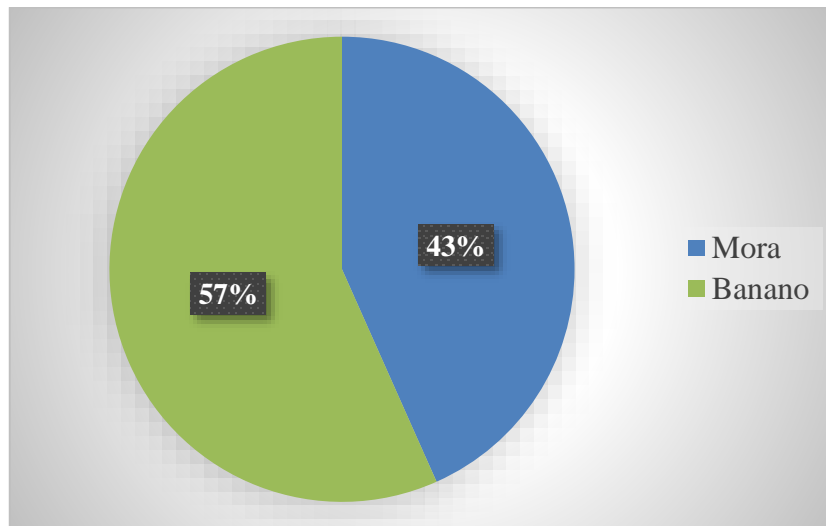
**Tabla N° 2. 13 Batidos**

<b>ALTERNATIVAS</b>	<b>FRECUENCIA</b>	<b>PORCENTAJE</b>
<b>BATIDOS</b>		
Mora	13	43%
Banano	17	57%
<b>TOTAL</b>	30	100%

Fuente: Encuestas

Elaborado por: Las investigadoras

**Gráfico N° 2. 16 Batidos**



Fuente: Encuestas

Elaborado por: Las investigadoras

### **Análisis e interpretación:**

#### **Producto 3 batidos.**

Del 100% de la población encuestada manifiesta su gusto y preferencia por los batidos de la siguiente manera: el banano con el 57% y el de mora con el 43%. Lo que nos quiere decir que el batido de banano es el más consumido por los clientes por su sabor. Es preciso que la empresa realice un análisis comparativo entre sus platos de mayor y menor demanda para tomar decisiones en torno a lo que le cuesta producir esos platos y precio de venta con el propósito de conocer si se está obteniendo utilidad sobre la inversión.

2. ¿Usted tiene conocimiento de todo lo que se consignó al momento de que se le entrega su factura?

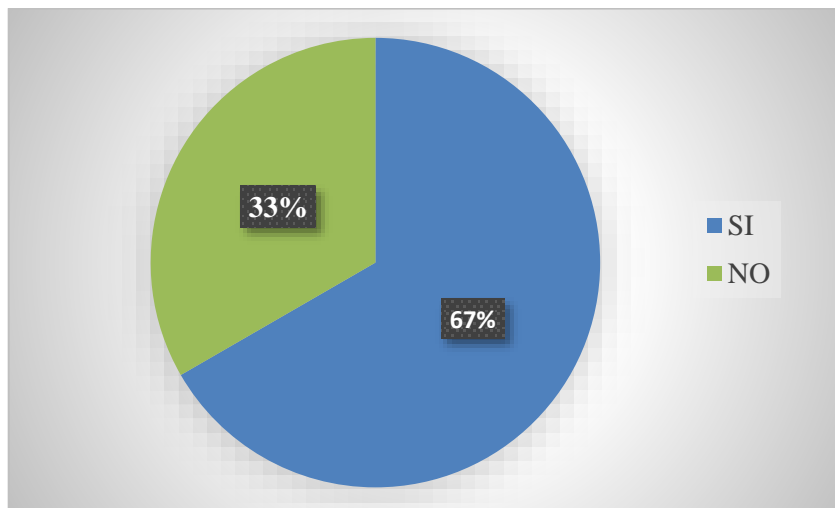
**Tabla N° 2. 14 Conocimiento sobre el servicio consignado**

ALTERNATIVAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	20	67%
NO	10	33%
<b>TOTAL</b>	30	100%

Fuente: Encuestas

Elaborado por: Las investigadoras

**Gráfico N° 2. 17 Conocimiento sobre el servicio consignado**



Fuente: Encuestas

Elaborado por: Las investigadoras

**Análisis e interpretación:**

Del 100% de la población encuestada manifiesta que el 67% si tiene conocimiento sobre el precio del producto que se consigna, mientras que el 33% desconoce el costo del producto adquirido. Lo que nos quiere decir que al momento de entregar la factura debe constar detalladamente el costo del producto consumido, así mismo se debe brindar una correcta información al cliente para evitar malos entendidos.

**3. ¿Cree que la atención del recepcionista-cajero, mesero de la empresa está acorde al costo de su factura? Valore la atención brindada.**

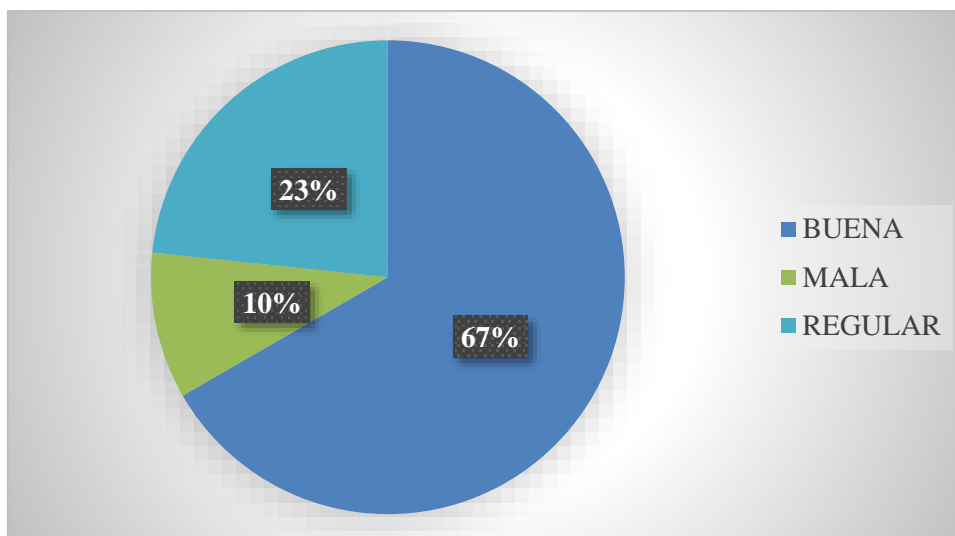
**Tabla N° 2. 15 Nivel de atención del recepcionista - cajero**

EMPLEADO	ALTERNATIVAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Recepcionista – Cajero	<b>BUENA</b>	20	67%
	<b>MALA</b>	3	10%
	<b>REGULAR</b>	7	23%
<b>TOTAL</b>		30	100%

Fuente: Encuestas

Elaborado por: Las investigadoras

**Gráfico N° 2. 18 Nivel de atención del recepcionista - cajero**



Fuente: Encuestas

Elaborado por: Las investigadoras

**Análisis e interpretación:**

**Recepcionista-cajera.**

Los clientes encuestados califican la atención brindada por la recepcionista-cajera de la siguiente manera: el 67% buena; el 23% regular y el 10% mala. Lo que nos indica que se debe mejorar la atención hacia los clientes ya que la recepcionista es la que proporciona información sobre los productos que se ofertan.

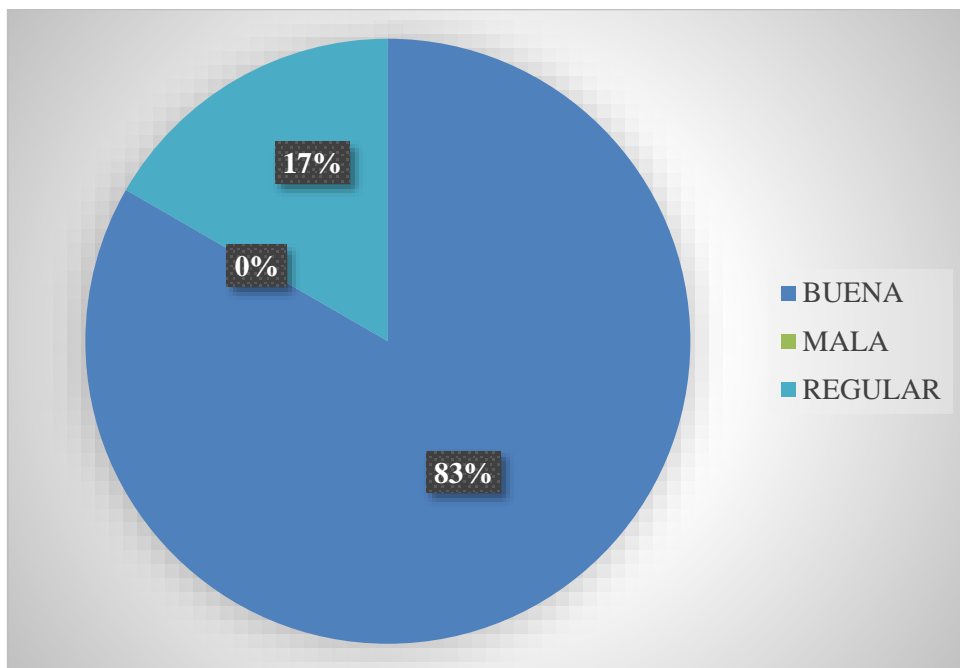
**Tabla N° 2. 16 Nivel de atención del mesero**

<b>EMPLEADO</b>	<b>ALTERNATIVAS</b>	<b>FRECUENCIA</b>	<b>PORCENTAJE</b>
Mesero	<b>BUENA</b>	25	83%
	<b>MALA</b>	0	0%
	<b>REGULAR</b>	5	17%
<b>TOTAL</b>		30	100%

Fuente: Encuestas

Elaborado por: Las investigadoras

**Gráfico N° 2. 19 Nivel de atención del mesero**



Fuente: Encuestas

Elaborado por: Las investigadoras

### **Análisis e interpretación:**

Los clientes valoraron la atención del mesero obteniendo los siguientes resultados: el 83% BUENA y 17% REGULAR, por lo que concluimos que la atención del mesero es buena sin embargo se recomienda mejorar la atención ya que el mesero mantiene una relación directa con el cliente.

4. ¿Cómo califica el precio por el servicio de restaurante recibido durante su estancia en Ecopark en relación a la competencia?

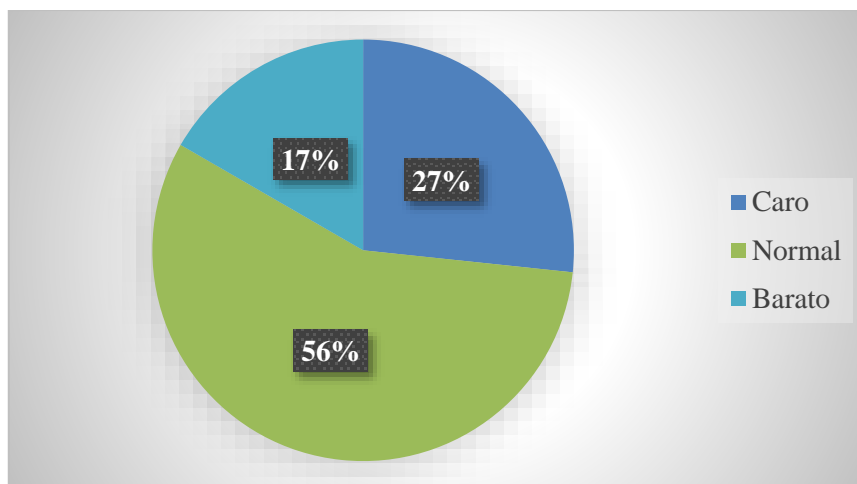
Tabla N° 2. 17 Precio del servicio

ALTERNATIVAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Caro	17	56%
Normal	8	27%
Barato	5	17%
<b>TOTAL</b>	<b>30</b>	<b>100%</b>

Fuente: Encuestas

Elaborado por: Las investigadoras

Gráfico N° 2. 20 Precio del servicio



Fuente: Encuestas

Elaborado por: Las investigadoras

**Análisis e interpretación:**

Del 100% de la población encuestada, para conocer la opinión sobre el precio de los productos ofertados se detalla de la siguiente manera: el 56% CARO; el 27% NORMAL, mientras que el 17% BARATO. Por lo que podemos concluir que la mayor parte de los clientes actuales consideran, que el precio asignado a los productos son elevados a comparación con la competencia, el mismo que puede afectar en la pérdida de clientes por lo que se sugiere interactuar sobre el sistema de costos ya que le permite fijar precios exactos.

## 5. ¿Cómo considera el servicio recibido?

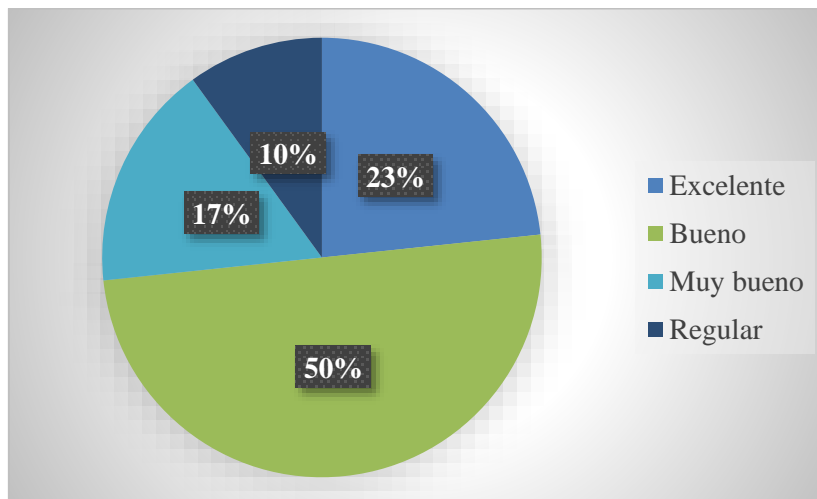
**Tabla N° 2. 18 Calificación del servicio recibido**

ALTERNATIVAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Excelente	7	23%
Bueno	15	50%
Muy bueno	5	17%
Regular	3	10%
<b>TOTAL</b>	<b>30</b>	<b>100%</b>

Fuente: Encuestas

Elaborado por: Las investigadoras

**Gráfico N° 2. 21 Calificación del servicio recibido**



Fuente: Encuestas

Elaborado por: Las investigadoras

### **Análisis e interpretación:**

La población encuestada califica el servicio recibido de la siguiente manera: el 50% BUENO, el 23% EXCELENTE, el 17% MUY BUENO y por último el 10% REGULAR. Lo que nos indica que la mayor parte de clientes califican la calidad del servicio como “ BUENO”, por lo que se recomienda mejorar el servicio que brinda para de esta manera captar clientes potenciales ya sean nacionales o extranjeros.



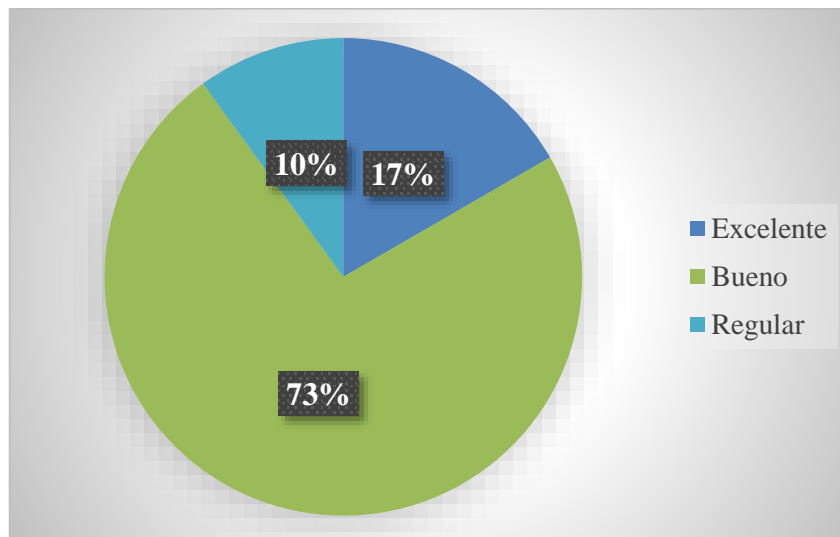
6. ¿Cómo califica la amabilidad del personal, durante su estadía en el restaurante?

**Tabla N° 2. 19 Nivel de amabilidad del personal**

ALTERNATIVAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Excelente	5	17%
Bueno	22	73%
Regular	3	10%
<b>TOTAL</b>	<b>30</b>	<b>100%</b>

Fuente: Encuestas  
Elaborado por: Las investigadoras

**Gráfico N° 2. 22 Nivel de amabilidad del personal**



Fuente: Encuestas  
Elaborado por: Las investigadoras

**Análisis e interpretación:**

Del 100% de la población encuestada califica en nivel de amabilidad acorde a la siguiente sectorización: el 73% BUENO, el 17% EXCELENTE y el 10% REGULAR. Lo cual nos indica que el trato que reciben los clientes por parte de los empleados es bueno a un paso de ser excelente por ende sería preciso motivar a los trabajadores para que su entusiasmo sea transmitido.

**7. ¿Ha recibido información necesaria para acceder a los servicios que oferta el área de restaurante en la hostería Ecopark?**

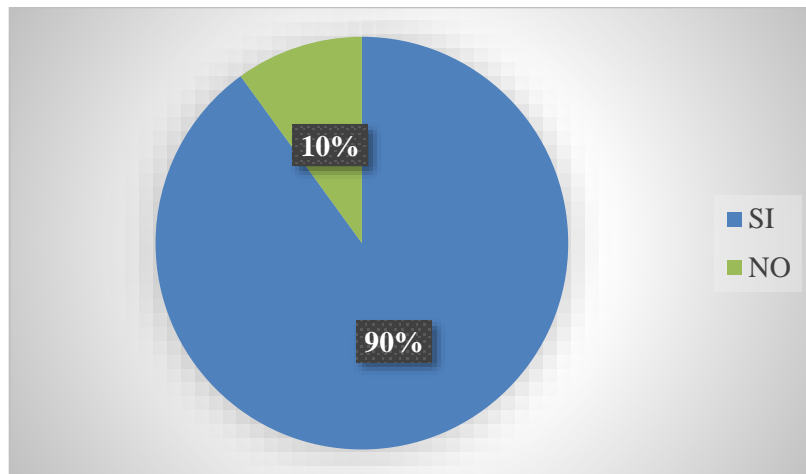
**Tabla N° 2. 20 Información sobre los servicios**

<b>ALTERNATIVAS</b>	<b>FRECUENCIA</b>	<b>PORCENTAJE</b>
SI	27	90%
NO	3	10%
<b>TOTAL</b>	<b>30</b>	<b>100%</b>

Fuente: Encuestas

Elaborado por: Las investigadoras

**Gráfico N° 2. 23 Información sobre los servicios**



Fuente: Encuestas

Elaborado por: Las investigadoras

**Análisis e interpretación:**

De la población encuestada el 90% indica que si conoce los productos y servicios que oferta el restaurante, mientras que el 10% no ha obtenido información suficiente sobre los productos ofertados, lo que nos indica que no existe una correcta comunicación con los clientes para dar a conocer cada uno de los productos y servicios que satisfagan la necesidad de los consumidores.

**8. ¿Recomendaría a otros a utilizar los servicios una vez conocido el rubro y el servicio que estas empresas turísticas ofrecen?**

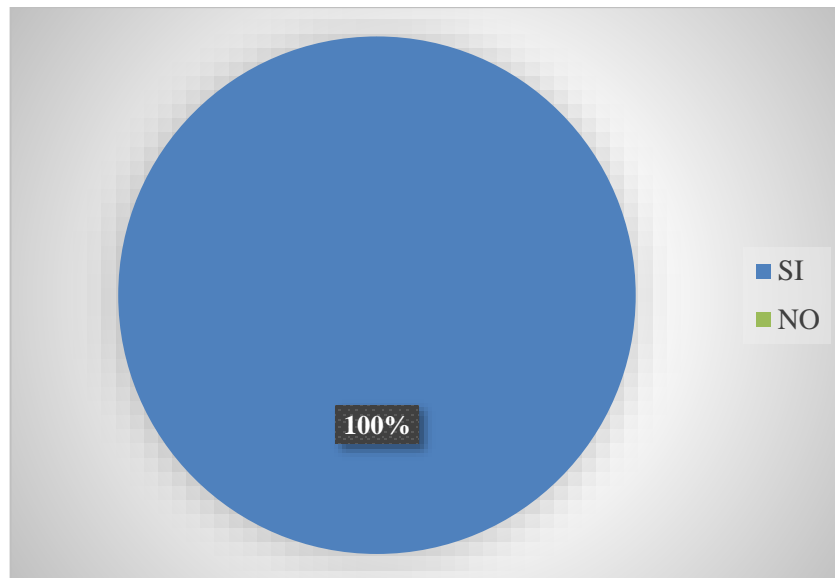
**Tabla N° 2. 21 Recomendaría utilizar los servicios**

<b>ALTERNATIVAS</b>	<b>FRECUENCIA</b>	<b>PORCENTAJE</b>
SI	30	100%
NO		0%
<b>TOTAL</b>	30	100%

Fuente: Encuestas

Elaborado por: Las investigadoras

**Gráfico N° 2. 24 Recomendaría utilizar los servicios**



Fuente: Encuestas

Elaborado por: Las investigadoras

**Análisis e interpretación:**

El 100% de la población encuestada manifiesta que si recomendaría utilizar los productos y servicios que oferta este tipo de empresas turísticas, una vez conocido la calidad y el rubro que esta genera, la cual indica que los clientes que visitan la hostería valoran la calidad del producto por medio de ellos se da la publicidad de boca en boca, permitiendo así captar nuevos clientes potenciales.

## 9. ¿De qué forma cancela los pedidos que oferta Ecopark?

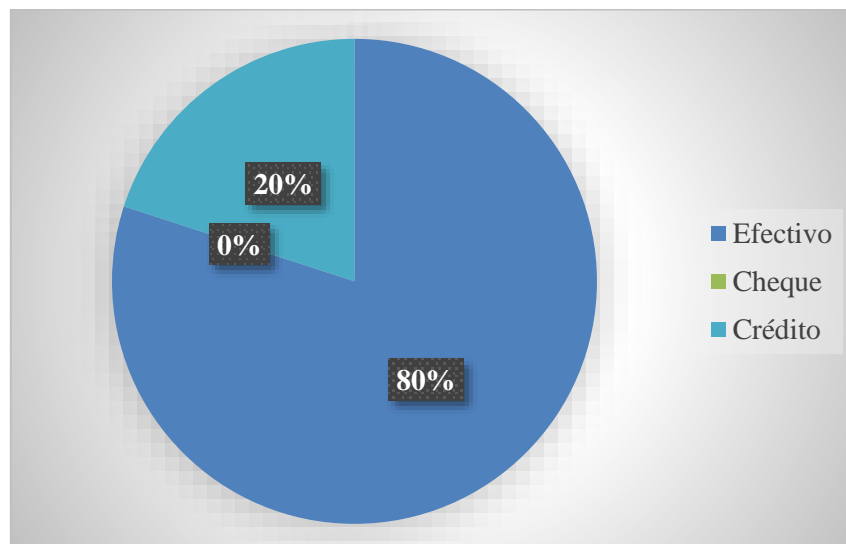
**Tabla N° 2. 22 Forma de pago**

<b>ALTERNATIVAS</b>	<b>FRECUENCIA</b>	<b>PORCENTAJE</b>
Efectivo	24	80%
Cheque	0	0%
Tarjeta de Crédito	6	20%
<b>TOTAL</b>	<b>30</b>	<b>100%</b>

Fuente: Encuestas

Elaborado por: Las investigadoras

**Gráfico N° 2. 25 Forma de pago**



Fuente: Encuestas

Elaborado por: Las investigadoras

### **Análisis e interpretación:**

La población encuestada da a conocer la forma de pago de la siguiente manera: el 80% en efectivo, mientras que el 20% con tarjeta de crédito y ninguno con cheque, por lo que concluimos que existe más efectivo en circulación que cuentas por cobrar por lo tanto se recomienda realizar depósitos en el banco.

<b>FICHA DE OBSERVACIÓN</b>				
<b>TEMA:</b>		“IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE COSTOS POR ÓRDENES DE PRODUCCIÓN PARA LAS COMIDAS Y BEBIDAS QUE OFERTA ECOPARK MONTESELVA, UBICADO EN LA PROVINCIA DE PASTAZA, CIUDAD DE PUYO, SECTOR SANTA ROSA, PERIÓDO DEL 01 AL 31 DE ENERO DEL 2015”		
<b>NOMBRES DE LAS INVESTIGADORAS:</b>		Lucia del Carmen Juank Tiwi Paulina Elizabeth Gualpa Tipán		
Nº	DETALLE	RESPUESTAS		OBSERVACIÓN
		SI	NO	
1	¿La empresa cuenta con todos los implementos para prestar sus servicios en el área del restaurante?	X		
2	¿El área de restaurante realiza sus actividades en forma ordenada?		X	
3	¿Se establece funciones para cada uno de los empleados del restaurante?		X	
4	¿Las comidas y bebidas de la empresa tienen un valor razonable?		X	
5	¿El número de empleados del restaurante es adecuado para prestar los servicios?		X	Debida a que la empresa realiza eventos en el que se requiere personal eventual, cuando existe una mayor demanda en el área del restaurante.
6	¿Existen buenas relaciones hacia los clientes?	X		
7	¿Existe buenas relaciones dentro del área del restaurante?	X		

Fuente: Hostería Ecopark Monte Selva

Elaborado por: Las investigadoras

## 2.7 CONCLUSIONES

- La Hostería Ecopark Monte Selva en el transcurso de los años ha estado en continuo crecimiento a la par de sus necesidades es por ello que registros de ingresos y gastos no satisfacen completamente sus intereses sobre la información financiera, puesto que se necesita conocer si existe utilidad de los servicios ofertados y si estos están al gusto del cliente.
- Se desconoce el costo unitario de cada producto existente en el restaurante ya que estos vienen establecidos empíricamente basados en la experiencia, esto ha ocasionado que los precios de los platos se encuentren subvalorados provocando grandes pérdidas económicas para la empresa.
- La parte administrativa de la hostería tiene dificultades en el momento de la toma de decisiones por la falta de información consecuenta, veraz y real, así mismo no se puede formular estrategias empresariales relacionados a los procesos de comercialización del producto, factor primordial dentro de una empresa turística porque les permite establecer políticas de venta, de descuentos, de fijación de precios, etc.
- Los trabajadores de la empresa “Ecopark Monte Selva” señalan que la hostería no lleva su propia contabilidad pues lo hacen en forma conjunta, por ello se desconoce si la actividad del restaurante genera utilidad. Las actividades se desarrollan sectorialmente y se caracterizan por ser poli-funcionales, así que es posible que no conozcan las actividades específicas que se realizan en cada área.
- Los clientes manifiestan que no es eficiente el servicio que reciben comparado al precio que costó adquirirlos, este aspecto afecta mucho en el empoderamiento de nuevos cliente potenciales.

## 2.8 RECOMENDACIONES

- La Hostería Ecopark Monte Selva ha crecido es por ello que se debería llevar sus propios registros contables, clasificados analizados y registrados cronológicamente, para que de esta forma se pueda contar con información confiable y oportuna.
- Para conocer los costos unitarios de cada producto que oferta Ecopark. se debería realizar un estudio minucioso del proceso productivo tomando como base los documentos fuente internos y externos para identificar los elementos del costo y fijar el precio final que no represente pérdidas para empresa.
- Es recomendable llevar contabilidad de costos en la empresa ya que esto permitiría a la gerencia de la Hostería, la oportuna toma de decisiones, para que siga surgiendo en como en los últimos años.
- En la Hostería Ecopark Monte Selva existe una gran deficiencia en cuanto a la contabilidad de costos, por lo que sería necesario la implementación de un sistema de costos por órdenes de producción con la característica de ser estándar solo para el cálculo de la materia prima, esto permitirá obtener estados financieros que reflejen la situación real de la hostería
- Toda empresa turística sobrevive de sus clientes y es importante brindarles el mejor servicio, por ello es necesario que la empresa implemente un sistema de costos por órdenes de producción para las comidas y bebidas, que le ayude a mejorar la atención, el servicio como también obtener información financiera actualizada.

## **CAPÍTULO III**

### **3. DISEÑO DE LA PROPUESTA**

**3.1. TEMA: “IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE COSTOS POR ÓRDENES DE PRODUCCIÓN PARA LAS COMIDAS Y BEBIDAS QUE OFERTA ECOPARK MONTE SELVA, UBICADO EN LA PROVINCIA DE PASTAZA, CIUDAD DE PUYO, SECTOR SANTA ROSA, PERÍODO DEL 01 AL 31 DE ENERO DEL 2015”**

#### **3.2. OBJETIVOS**

##### **3.2.1. Objetivo general**

- Establecer un sistema de costos por órdenes de producción mediante la aplicación de la normativa contable que permita obtener información financiera referente a las comidas y bebidas que oferta Ecopark en el período del 01 al 31 de enero del 2015.

##### **3.2.2. Objetivos específicos**

- Realizar un diagrama de procesos referente al manejo de los costos por medio del levantamiento diagnóstico del área de restaurante de la empresa Ecopark.



- Diseñar el sistema de costos por órdenes de producción de acuerdo a las necesidades del manejo de la información financiera, para la toma de decisiones por parte de los directivos de la organización.
- Aplicar el sistema de costos por órdenes de producción a través de la recolección de los diferentes movimientos económicos-financieros que permita la obtención de los estados financieros.

### **3.3 Descripción de la propuesta**

La implementación de un Sistema de Costos por Órdenes de Producción, para el área de restaurante de la empresa Ecopark Monte Selva, servirá para determinar los costos de producción de los productos ofertados por ésta como son: Producto N° 1 platos que incluye: Lomo a la plancha, chuleta a plancha, salchipapas, filete de pollo a la plancha y tilapia frita; Producto N°2 jugos que incluye: jugo de mora, piña y limonada; Producto N°3 Batidos que son de mora y banano.

La propuesta contiene información real sobre los costos inmersos en el proceso productivo y se adapta de forma versátil a través de los pedidos que realizan los clientes de acuerdo a sus especificaciones y requerimientos, lo cual se constituye en punto de partida para la emisión de la orden de producción y de este a la orden de compra de los materiales, mismo que se controla mediante el manejo de las tarjetas Kárdex que ayudará a conocer los costos reales de producción.

### **3.4 Justificación**

Ecopark Monte Selva posee muchos encantos naturales, clima agradable, piscina, restaurante con buena infraestructura, que ha impulsado el crecimiento del sector de servicios en la Provincia. Sin embargo el área de gestión administrativa tiene ciertas renovaciones por lo que es necesario insertar el sistema de costos como una herramienta de planeación y control para cada orden de producción.

Por ello, la implantación de un Sistema de Costos ayudará a mejorar la eficiencia de la administración, mediante la aplicación de una metodología contable que

permitirá valorar los inventarios, basados en un resumen cronológico y sistemático de las actividades costeables para la oportuna formulación de presupuestos, que consentirá maximizar la productividad.

Para la realización de este estudio, se recurrió a la aplicación de técnicas de investigación como la encuesta y la entrevista que permitió obtener información suficiente, real y fidedigna que sirva como base a futuras investigaciones en torno a la determinación de los costos en el área de restaurante.

El aporte que entrega la investigación a la sociedad se basa en el perfeccionamiento de una cultura de trabajo comprometido con el mejoramiento continuo para tener un liderazgo en costos.

Para la elaboración de esta investigación se dispondrá del propio talento humano y la colaboración de las autoridades de la empresa los cuales han dado paso a este estudio investigativo.

Los principales beneficiarios en primera instancia es la empresa objeto de estudio y luego los pequeños, medianos empresarios, por lo que representa una herramienta útil para determinar los costos unitarios de los servicios y permite conocer la rentabilidad que genera una actividad similar, de manera que permitirá tomar decisiones gerenciales de forma precisa.

### **3.5 LEVANTAMIENTO DE LA INFORMACIÓN**

Cumplir con los objetivos sobre todo en empresas manufacturas es más complejo, ya que depende de una organización rigurosa para que el producto final sea de calidad.

Ecopark cuenta con cuatro áreas y seis personas para tener la empresa en funcionamiento, detalle por el cual se hace necesario prorratear los gastos, en especial la mano de obra y costos indirectos de fabricación con la finalidad de conocer qué porcentaje le corresponde al área de restaurante. Además se conoce que la empresa ha desarrollado de forma empírica procesos para brindar el servicio

(ver anexo N° 2); para la elaboración de los productos (ver anexo N° 3) y para realizar la compra de materia prima (ver anexo N°4).

### 3.5.1 Determinación de la materia prima

La determinación de los materiales indica la eficiencia con la que se maneja el departamento de compras, debido a que son muchos los factores que afectan al precio de adquisición, como: la inflación, la estacionalidad, relación con los proveedores entre otros, por ello es importante tener una relación de mutuo beneficio con los proveedores para obtener la mejor calidad y costos.

A continuación se muestra los principales proveedores de materia prima de Ecopark.

**Cuadro N° 3. 1 Materia prima**

<b>PROVEEDORES</b>		
<b>Producto</b>	<b>Proveedor</b>	<b>Forma de negociación</b>
Verduras	Mercado de los plátanos	De contado
Legumbres		
Hortalizas		
Frutas		
Pescado		
Arroz	Supermercado TIA	De contado
Azúcar		
Vinos		
Salchichas		
Especias y condimentos		
Chuleta	Despensa "La esperanza"	De contado
Carne de Res		
Carne de pollo		
Vajillas	Corempo S.A	De contado y crédito
Utensilios de cocina		
Mesas		
Sillas		
Mantelería		

**Fuente:** Chef Profesional Miguel Minda  
**Elaborado por:** Las investigadoras

Para el propósito de esta investigación se ha seleccionado cinco recetas típicas de la zona, tres jugos y dos batidos, de la misma forma se ha investigado el precio de los ingredientes en la unidad de medida que utiliza la empresa para elaborarlos esto es: Libras litros, unidades y atados (ver anexo N° 5).

La información sobre los procesos de elaboración y la cantidad utilizada en de cada platillo fue proporcionada por el Chef Miguel Minda Cocinero de Ecopark

**Cuadro N° 3. 2 Recetas Ecopark**

<b>PRODUCTOS DE ECOPARK</b>	
<b>P.1. PLATOS:</b>	<b>MATERIA PRIMA (Ingredientes)</b>
Lomo a la plancha	Filetes de lomo, arroz, papas, aceite, aceite de oliva, pimienta, tomate, pepinillo, limón, orégano, sal, y vino tinto.
Chuleta a la plancha	Chuleta de cerdo, arroz, papas, aceite, aceite de oliva, sal, pimienta en polvo, mantequilla, azúcar, salsa de ajo, lechuga, tomate, limón, y maracuyá.
Salchipapas	Papas, salchichas, aceite, tomate, cebolla, hierbitas, limón, sal, salsa de tomate, mayonesa
Filete de pollo a la plancha	Pechuga de pollo, arroz, lechuga, tomate, pepinillo, aceite de oliva, limón sal y pimienta.
Tilapia frita	Tilapia, plátanos, aceite, harina, lechuga, tomate, cebolla limón, sal y hierbitas.
<b>P.2. JUGOS</b>	<b>MATERIA PRIMA (Ingredientes)</b>
Mora	Mora, agua, azúcar, esencia de vainilla
Piña	Piña, agua y azúcar
Limonada	Limón, agua y azúcar
<b>P.3. BATIDOS</b>	<b>MATERIA PRIMA (Ingredientes)</b>
Mora	Mora, leche, azúcar y esencia de vainilla
Banano	Banano, leche y azúcar

**Fuente:** Chef Profesional Miguel Minda

**Elaborado por:** Las investigadoras

La determinación del costo de cada producto se dio de acuerdo al precio de los ingredientes proporcionados por sus principales proveedores (Mercado de los plátanos, Supermercado TIA, Despensa “LA ESPERANZA”) y la cantidad requerida para elaborarlos, obteniéndose como resultado el precio estándar de la materia prima. Del mismo modo existe una variación del 10% por factores climáticos, la escasez del producto, la estacionalidad, etc. Ver cálculos (Anexo N° 6.)

Así mismo se prestableció un 1% por desperdicios dato a considerar en el cálculo de los costos indirectos de fabricación

**Cuadro N° 3. 3 Precio de la materia prima**

<b>PRODUCTOS ECOPARK</b>		<b>PRECIOS</b>
<b>P1</b>	<b>PLATOS</b>	
1.1	Lomo a la plancha	\$ 3,09
1.2	Chuleta a la plancha	\$ 1,97
1.3	Salchipapas	\$ 2,18
1.4	Filete de pollo a la plancha	\$ 2,47
1.5	Tilapia frita	\$ 3,21
<b>P2</b>	<b>JUGOS</b>	
2.1	Mora	\$ 0,63
2.2	Piña	\$ 0,47
2.3	Limonada	\$ 0,55
<b>P3</b>	<b>BATIDOS</b>	
3.1	Mora	\$ 1,06
3.2	Banano	\$ 0,72

Fuente: Chef Profesional Miguel Minda

Elaborado por: Las investigadoras

### 3.5.2 Determinación de la mano de obra

El área de cocina tiene el costo más fuerte en la producción alimenticia ya que el personal es especialista en la transformación de los alimentos en deliciosos platos.

La nómina de personal de Ecopark se modificará aumentando o disminuyendo el número de personal dependiendo del tipo de pedido para cumplir con las requisiciones del cliente.

Para el cálculo de mano de obra directa se tomará en cuenta la remuneración mensual más los beneficios de ley del cocinero y ayudante de cocina, subsiguiente a esto se aplicará los prorrates porcentuales que corresponde a cada área para gratificar la gran destreza, gusto, habilidad y disciplina del personal a la hora de cocinar. Ver cálculos Anexo N° 7.

**Cuadro N° 3. 4 Mano de obra**

<b>PRORRATEO MANO DE OBRA DIRECTA ÁREA DE RESTAURANTE</b>		
<b>P1</b>	<b>PLATOS</b>	<b>M.O.D</b>
1.1	Lomo a la plancha	\$92,84
1.2	Chuleta a la plancha	\$ 83,55
1.3	Salchipapas	\$ 78,91
1.4	Filete de pollo a la plancha	\$ 78,91
1.5	Tilapia frita	\$ 55,70
<b>P2</b>	<b>JUGOS</b>	
2.1	Mora	\$ 13,93
2.2	Piña	\$ 13,93
2.3	Limonada	\$ 18,57
<b>P3</b>	<b>BATIDOS</b>	
3.1	Mora	\$ 13,93
3.2	Banano	\$ 13,93
<b>TOTAL</b>		<b>\$ 298,33</b>

Fuente: Encuesta

Elaborado por: Las investigadoras

### **3.5.3 Determinación de costos indirectos de fabricación**

La determinación de los costos indirectos de fabricación trae consigo numerosas dificultades porque existen varios factores a considerar como la diversidad en concepto y en la naturaleza de estos.

En el cálculo del tercer elemento del costo se encuentran ciertas características para la determinación del importe, que no son identificados a simple vista, forman una

parte esencial o complementaria de la receta como por ejemplo; servicios básicos, adicionales de materia prima, mano de obra indirecta, personal eventual, desperdicios en los materiales perecibles, etc.

Dentro del área de restaurante se ha considerado el porcentaje de participación en gastos dentro de la empresa, esto se lo determinó de acuerdo al consumo de los rubros, Es así como se establece los costos indirectos de fabricación exclusivamente para el área de restaurante. Ver cálculos Anexo N° 8.

**Cuadro N° 3. 5 Costos indirectos de fabricación área de restaurante**

<b>C.I.F. ÁREA DE RESTAURANTE</b>		
<b>P1</b>	<b>PLATOS</b>	<b>TOTAL</b>
1.1	Lomo a la plancha	\$ 89,55
1.2	Chuleta a la plancha	\$ 61,99
1.3	Salchipapas	\$ 34,44
1.4	Filete de pollo a la plancha	\$ 72,33
1.5	Tilapia frita	\$ 51,66
<b>P2</b>	<b>JUGOS</b>	
2.1	Mora	\$ 6,89
2.2	Piña	\$ 6,89
2.3	Limonada	\$ 6,89
<b>P3</b>	<b>BATIDOS</b>	
3.1	Mora	\$ 6,89
3.2	Banano	\$ 6,89
<b>TOTAL</b>		<b>\$ 344,42</b>

Fuente: Ecopark Monte Selva  
Elaborado por: Las investigadoras

### **3.5.4 Determinación de los costos por platos**

La determinación del costo dentro del sistema, está dada por la suma de los tres elementos del costo dividido para el total de unidades producidas en el mes de enero, con la finalidad de obtener los costos totales y unitarios tal como se muestra a continuación:

**Tabla N° 3. 1 Resumen de los costos totales**

<b>COSTOS TOTALES</b>								
<b>P1</b>	<b>PLATOS</b>	<b>CANT.</b>	<b>MATERIA PRIMA</b>	<b>MANO DE OBRA</b>	<b>CIF</b>	<b>TOTAL PROD. PLATO</b>	<b>30% UTILIDAD</b>	<b>P.V.P</b>
1.1	Lomo a la plancha	79	244,48	92,84	89,55	5,40	1,62	7,02
1.2	Chuleta a la plancha	52	102,42	83,55	61,99	4,77	1,43	6,20
1.3	Salchipapas	119	259,86	78,91	34,44	3,14	0,94	4,08
1.4	Filete de pollo a la plancha	61	150,47	78,91	72,33	4,95	1,48	6,43
1.5	Tilapia frita	54	173,10	55,70	51,66	5,19	1,56	6,75
<b>P2</b>	<b>JUGOS</b>							
2.1	Mora	47	29,40	13,93	6,89	1,07	0,32	1,39
2.2	Piña	38	17,77	13,93	6,89	1,02	0,30	1,32
2.3	Limonada	53	29,15	18,57	6,89	1,03	0,31	1,34
<b>P3</b>	<b>BATIDOS</b>							
3.1	Batido de Mora	43	45,43	13,93	6,89	1,54	0,46	2,00
3.2	Banano	29	20,74	13,93	6,89	1,43	0,43	1,86
<b>TOTAL</b>		<b>575</b>	<b>\$ 1.072,82</b>	<b>\$ 64,18</b>	<b>\$ 44,42</b>	<b>\$ 9,54</b>	<b>\$ 8,86</b>	<b>\$ 38,40</b>

Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Las investigadoras

**Tabla N° 3. 2 Resumen del costos unitarios \* C/P**

<b>COSTOS UNITARIOS</b>							
<b>P1</b>	<b>PLATOS</b>	<b>MATERIA PRIMA</b>	<b>MANO DE OBRA</b>	<b>CIF</b>	<b>TOTAL PROD. PLATO</b>	<b>30% UTILIDAD</b>	<b>P.V.P</b>
1.1	Lomo a la plancha	3,09	1,18	1,13	5,40	1,62	7,02
1.2	Chuleta a la plancha	1,97	1,61	1,19	4,77	1,43	6,20
1.3	Salchipapas	2,18	0,66	0,29	3,14	0,94	4,08
1.4	Filete de pollo a la plancha	2,47	1,29	1,19	4,95	1,48	6,43
1.5	Tilapia frita	3,21	1,03	0,96	5,19	1,56	6,75
<b>P2</b>	<b>JUGOS</b>						
2.1	Mora	0,63	0,30	0,15	1,07	0,32	1,39
2.2	Piña	0,47	0,37	0,18	1,02	0,30	1,32
2.3	Limonada	0,55	0,35	0,13	1,03	0,31	1,34
<b>P3</b>	<b>BATIDOS</b>						
3.1	Mora	1,06	0,32	0,16	1,54	0,46	2,00
3.2	Banano	0,72	0,48	0,24	1,43	0,43	1,86
<b>TOTAL</b>		<b>\$ 16,33</b>	<b>\$ 7,59</b>	<b>\$ 5,61</b>	<b>\$ 29,54</b>	<b>\$ 8,86</b>	<b>\$ 38,40</b>

Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Las investigadoras



### 3.5.5 Plan de cuentas



## HOSTERÍA “ECOPARK MONTE SELVA”

### PLAN DE CUENTAS

#### 1. ACTIVO

##### 1.1 ACTIVO CORRIENTE

- 1.1.01 CAJA
- 1.1.02 FONDO FIJO
- 1.1.03 BANCOS
  - 1.1.03.1 BANCO PICHINCHA
- 1.1.04 CUENTAS POR COBRAR
  - 1.1.04.1 (-) PROVISIÓN CUENTAS INCOBRABLES
  - 1.1.04.2 CLIENTES
- 1.1.05 DOCUMENTOS POR COBRAR
- 1.1.06 INVENTARIO DE MERCADERÍAS
  - 1.1.06.1 INVENTARIO DE MATERIA PRIMA
  - 1.1.06.2 INVENTARIO DE PRODUCTOS TERMINADOS
- 1.1.07 ÚTILES DE OFICINA O SUMINISTROS
- 1.1.08 ARRIENDOS PAGADOS POR ANTICIPADO
- 1.1.09 I.V.A COMPRAS
- 1.1.10 ANTICIPO RETENCIÓN EN LA FUENTE
- 1.1.11 IVA RETENIDO
- 1.1.12 IMPUESTO A LA RENTA PAGADO POR ANTICIPADO

##### 1.2 ACTIVO NO CORRIENTE

- 1.2.1 PROPIEDAD PLANTA Y EQUIPO
  - 1.2.1.1 TERRENOS
  - 1.2.1.2 EDIFICIOS
    - 1.2.1.3 (-) DEPRECIACIÓN ACUMULADA DE EDIFICIOS
  - 1.2.1.4 MUEBLES Y ENSERES
    - 1.2.1.5 (-) DEPRECIACIÓN ACUMULADA MUEBLES Y ENSERES
  - 1.2.1.6 EQUIPO DE OFICINA
    - 1.2.1.7 (-) DEPRECIACIÓN ACUMULADA DE EQUIPO DE OFICINA
  - 1.2.1.8 EQUIPO DE COMPUTACIÓN
    - 1.2.1.9 (-) DEPRECIACIÓN ACUMULADA DE EQUIPO DE COMPUTACIÓN

##### 1.3 OTROS ACTIVOS

- 1.3.01 GASTOS DE CONSTITUCIÓN
- 1.3.02 (-) AMORTIZACIÓN ACUMULADA DE GASTOS DE CONSTITUCIÓN

- 2. PASIVO**
  - 2.1 PASIVO CORRIENTE
    - 2.1.01 CUENTAS POR PAGAR
    - 2.1.02 DOCUMENTOS POR PAGAR
    - 2.1.03 IESS POR PAGAR
    - 2.1.04 SUELDOS ACUMULADOS POR PAGAR
    - 2.1.05 PROVISIONES PATRONALES POR PAGAR
    - 2.1.06 RETENCIÓN EN LA FUENTE POR PAGAR
    - 2.1.07 IVA POR PAGAR
    - 2.1.08 IVA VENTAS
    - 2.1.09 IVA RETENIDO POR PAGAR
    - 2.1.10 INTERÉS ACUMULADO POR PAGAR
    - 2.1.11 IMPUESTO A LA RENTA POR PAGAR
    - 2.1.12 DIVIDENDOS DECLARADOS POR PAGAR
    - 2.1.13 PARTICIPACIÓN TRABAJADORES (15%)
  - 2.2 PASIVO NO CORRIENTE
    - 2.2.01 PRÉSTAMOS BANCARIOS POR PAGAR (> 1 AÑO)
    - 2.2.02 HIPOTECAS POR PAGAR
- 3. PATRIMONIO**
  - 3.1 CAPITAL SOCIAL
  - 3.2 RESERVAS
    - 3.2.01 RESERVA LEGAL
    - 3.2.02 RESERVA ESTATUTARIA
    - 3.2.03 RESERVA FACULTATIVA
  - 3.3 RESULTADOS
    - 3.3.01 UTILIDADES EJERCICIOS ANTERIORES
    - 3.3.02 PÉRDIDAS EJERCICIOS ANTERIOR
    - 3.3.03 UTILIDAD DEL PRESENTE EJERCICIO
    - 3.3.04 PÉRDIDA DEL PRESENTE EJERCICIO
- 4. INGRESOS**
  - 4.1 INGRESOS OPERACIONALES
    - 4.1.01 VENTAS
    - 4.1.02 (-) DESCUENTO EN VENTAS
    - 4.1.03 (-) DEVOLUCIÓN EN VENTAS
    - 4.1.04 UTILIDAD BRUTA EN VENTAS
  - 4.2 INGRESOS NO OPERACIONALES
    - 4.2.01 RESUMEN DE RENTAS Y GASTOS

- 5. COSTOS**
  - 5.1 COSTOS OPERACIONALES
    - 5.1.01 COMPRAS
    - 5.1.02 (-) DESCUENTO EN COMPRAS
    - 5.1.03 (-) DEVOLUCIÓN EN COMPRAS
    - 5.1.04 COSTO DE VENTAS
  
- 6. GASTOS**
  - 6.1 GASTOS ADMINISTRATIVOS**
    - 6.1.01 GASTO SUELDO
    - 6.1.02 GASTO APORTE PATRONAL
    - 6.1.03 REMUNERACIONES ADICIONALES
      - 6.1.03.1 DÉCIMO TERCER SUELDO
      - 6.1.03.2 DÉCIMO CUARTO SUELDO
      - 6.1.03.3 FONDO DE RESERVA
      - 6.1.03.4 VACACIONES
    - 6.1.04 CONSUMO ÚTILES DE OFICINA O SUMINISTROS
    - 6.1.05 GASTO ARRIENDOS
    - 6.1.06 GASTOS GENERALES
    - 6.1.07 DEPRECIACIÓN DE MUEBLES Y ENSERES
    - 6.1.08 DEPRECIACIÓN EQUIPO DE OFICINA
    - 6.1.09 DEPRECIACIÓN EQUIPO DE COMPUTACIÓN
    - 6.1.10 DEPRECIACIÓN DE EDIFICIOS
    - 6.1.11 DEPRECIACIÓN DE VEHÍCULOS
    - 6.1.12 AMORTIZACIÓN DE GASTOS DE CONSTITUCIÓN
  
  - 6.2. GASTOS DE VENTA**
    - 6.2.01 PUBLICIDAD
    - 6.2.02 TRANSPORTE
    - 6.2.03 COMISIONES
    - 6.2.04 CUENTAS INCOBRABLES
  
  - 6.3. GASTOS FINANCIEROS**
    - 6.3.01 GASTO INTERÉS
  - 6.4. OTROS GASTOS
    - 6.4.01 DESPERDICIO EN PRODUCCIÓN
    - 6.4.02 MOVILIZACIÓN
    - 6.4.03 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO
  
- 7. CUENTAS TRANSITORIAS**
  - 7.1 CIERRE DE CUENTAS
    - 7.1.01 RESUMEN DE COSTO DE VENTA
    - 7.1.02 RESUMEN DE INGRESOS Y GASTO

### 3.5.6 Estado de Situación Inicial.



**HOSTERÍA ECOPARK**  
**ESTADO DE SITUACIÓN INICIAL**  
**DEL 01 AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2014**  
 En dólares

*ACTIVO		-
ACTIVO CORRIENTE		\$ 6242,05
DISPONIBLE	\$ 6056,00	
Caja	\$ 1800,00	
Bancos	<u>\$ 4256,00</u>	
REALIZABLE	<u>\$ 186,05</u>	
Inventario de Materia Prima	\$ 171,05	
Inventario de Suministros de Oficina	<u>\$ 15,00</u>	
ACTIVO NO CORRIENTE		\$ 168372,26
Propiedad Planta y Equipo	<u>\$ 168372,26</u>	
Terreno	\$ 71850,02	
Edificio	\$ 86030,00	
Muebles y Enseres	\$ 3156,11	
Maquinaria y Equipo	\$ 7000,00	
Equipo de Computación	<u>\$ 336,13</u>	
OTROS ACTIVOS		\$ 700,00
Gastos Instalaciones y Adecuaciones	<u>\$ 700,00</u>	
<b>TOTAL ACTIVOS</b>		<u><u>\$ 175314,31</u></u>
PASIVO		\$ 9724,18
PASIVO CORRIENTE	<u>\$ 9724,18</u>	
Proveedores	\$ 8716,18	
Documentos por Pagar	<u>\$ 1008,00</u>	
<b>TOTAL PASIVO</b>		\$ 9724,18
PATRIMONIO		
Capital	<u>\$ 165590,13</u>	
<b>TOTAL PATRIMONIO</b>		<u><u>\$ 165590,13</u></u>
<b>TOTAL PASIVO Y PATRIMONIO</b>		<u><u>\$ 175314,31</u></u>

  
 Ing. Pilar Medina  
**GERENTE**



  
 Ing. Paulina Machado  
**CONTADORA**

### **3.5.7 Transacciones**

**01/01/2015** Se compra materia prima según nota de compra N° 001 para la elaboración de la comida, en el mercado de los plátanos por un valor de \$ 149,82 se paga en efectivo.

**01/01/2015** Se adquiere materia prima según nota de compra N° 002 para la elaboración de la comida, en el Supermercado TIA, factura N° 002-001-00125678 por un valor de \$ 154,49 se paga en efectivo.

**01/01/2015** Se compra carnes y embutidos según nota de compra N° 003 para la elaboración de la comida, en la Despensa “La Esperanza”, factura N° 001- 096 por un valor de \$ 104,50 se paga en efectivo.

**05/01/2015** Se adquiere según orden de requisición N° 001: 17,00 libras de filete de lomo \$3,85; 8,50 libras de arroz \$0,66; 8,50 libras de papas \$0,55; 1,70 litros de aceite \$1,54; 1,70 litros de aceite de oliva \$3,85; 8,50 unidades de pimienta \$0,11; 8,50 unidades de tomate \$0,17; 6,80 unidades de pepinillo \$0,33; 8,50 unidades de limón \$0,06; 0,35 libras de orégano \$2,20; 2,13 de sal \$0,66; 1,70 litros de vino tinto \$7,70.

**05/01/2015** Se registra la venta del día de \$ 238,14.

**05/01/2015** Se registra el costo de venta del producto elaborado por el valor de \$ 183,19.

**05/01/2015** Se adquiere según orden de requisición N° 002: 12,00 libras de chuleta de cerdo \$1,93; 6,00 libras de arroz \$0,66; 6,00 libras de papas \$0,55; 1,20 litros de aceite \$1,54; 1,20 de aceite de oliva \$3,85; 0,19 libras de pimienta en polvo \$2,20; 2,25 de sal \$0,66; 24,00 unidades de maracuyá \$0,11; 1,20 libras de mantequilla \$1,38; 2,40 litros de vinagre blanco \$0,61; 1,00 libra de azúcar \$0,66; 3,00 unidades de lechuga \$0,28; 6,00 unidades de tomate \$0,17; 6,00 unidades de limón \$ 0,06.

**05/01/2015** Se registra la venta del día de \$ 148,28.

**05/01/2015** Se registra el costo de venta del producto elaborado por \$ 114,06.

**05/01/2015** Se adquiere según orden de requisición N° 003: 70,00 libras de papa \$0,55; 8,75 libras de salchichas \$1,38; 7,00 litros de aceite \$1,54; 8,75 unidades de tomate \$0,17; 8,75 unidades de cebolla \$0,17; 5,83 atados de hierbitas \$0,28; 8,75 unidades de limón \$0,06; 2,19 libras de sal \$0,66; 1,40 litros de salsa de tomate \$2,09; 3,50 litros de mayonesa \$1,65.

**05/01/2015** Se registra la venta del día de \$ 142,52.

**05/01/2015** Se registra el costo de venta del producto elaborado por \$ 109,63.

**05/01/2015** Se adquiere según orden de requisición N° 004: 12,00 libras de pechuga de pollo \$3,30; 6,00 libras de arroz \$0,66; 6,00 libras de papas \$0,55; 1,20 litros de aceite \$1,54; 3,00 unidades de lechuga \$0,28; 6,00 unidades de tomate \$0,17; 4,80 unidades de pepinillo \$0,33; 1,20 litros de aceite de oliva \$3,85; 6,00 unidades de limón \$0,06; 2,25 libras de sal \$0,66; 6,00 unidades de pimienta \$0,11.

**05/01/2015** Se registra la venta del día de \$ 153,81.

**05/01/2015** Se registra el costo de venta del producto elaborado por \$ 118,32.

**05/01/2015** Se adquiere materia prima según orden de requisición N° 005: 24,00 libras de tilapia \$1,93; 6,00 libras de arroz \$0,66; 24,00 unidades de plátano \$0,17; 9,60 litros de aceite \$1,54; 6,00 libras de harina \$0,55; 3,00 unidades de lechuga \$0,28; 6,00 unidades de tomate \$0,17; 6,00 unidades de cebolla \$0,17; 4,00 atados de hierbitas \$0,28; 6,00 unidades de limón \$0,06; 0,75 libras de sal \$ 0,66.

**05/01/2015** Se registra la venta del día de \$ 161,64.

**05/01/2015** Se registra el costo de venta del producto elaborado por el valor de \$ 124,34.

**05/01/2015** Se adquiere según orden de requisición N° 006: 7,00 libras de mora \$1,10; 10,50 litros de agua \$0,33; 2,63 libras de azúcar \$0,66; 0,22 litros de esencia de vainilla \$1,10.

**05/01/2015** Se registra la venta del día de \$ 29,11.

**05/01/2015** Se registra el costo de venta del producto elaborado por \$ 22,40.

**05/01/2015** Se adquiere según orden de requisición N° 007: 4,20 unidades de piña \$1,10; 10,50 litros de agua \$0,33; 2,63 libras de azúcar \$ 0,66.

**05/01/2015** Se registra la venta del día de \$ 27,65.

**05/01/2015** Se registra el costo de venta del producto elaborado por \$ 21,27.

**05/01/2015** Se adquiere según orden de requisición N° 008: 68,00 unidades de limón criollo \$0,11; 17,00 litros de agua \$0,33; 8,50 libras de azúcar \$0,66.

**05/01/2015** Se registra la venta del día de \$ 45,46.

**05/01/2015** Se registra el costo de venta del producto por \$ 34,97.

**05/01/2015** Se adquiere según orden de requisición N° 009: 10,00 libras de mora \$1,10; 10,00 litros de leche \$0,83; 2,50 libras de azúcar \$0,66; 0,21 litros de esencia de vainilla \$1,10.

**05/01/2015** Se registra la venta del día de \$ 40,00.

**05/01/2015** Se registra el costo de venta del producto elaborado por el valor de

\$ 30,77.

**05/01/2015** Se adquiere según orden de requisición N° 010; 28 unidades de banano \$0,11; 7,00 litros de leche \$0,83; 1,75 libras de azúcar \$0,66.

**05/01/2015** Se registra la venta del día de \$ 26,02.

**05/01/2015** Se registra el costo de venta del producto por \$ 20,01.

**09/01/2015** Se compra materia prima según nota de compra N° 004 para la elaboración de la comida, en el mercado de los plátanos por un valor de \$ 58,47 se paga en efectivo.

**09/01/2015** Se adquiere materia prima según nota de compra N° 005 para la elaboración de la comida, en el Supermercado TIA, según factura N° 002-001-00125750 por un valor de \$ 88,55, se paga en efectivo.

**09/01/2015** Se compra carnes y embutidos según nota de compra N° 006 para la elaboración de la comida, en la Despensa “La Esperanza”, según factura N° 001-105 por un valor de \$ 81,40 se paga en efectivo.

**12/01/2015** Se adquiere según orden de requisición N° 011: 8,00 libras de filete de lomo \$3,85; 4,00 libras de arroz \$0,66; 4,00 libras de papas \$0,55; 0,80 litros de aceite \$1,54; 0,80 litros de aceite de oliva \$3,85; 4,00 unidades de pimienta \$0,11; 4,00 unidades de tomate \$0,17; 3,20 unidades de pepinillo \$0,33; 4,00 unidades de limón \$0,06; 0,17 libras de orégano \$2,20; 1,00 libra de sal \$0,66; 0,80 litros de vino tinto \$7,70.

**12/01/2015** Se registra la venta del día de \$ 112,07.

**12/01/2015** Se registra el costo de venta del producto elaborado por el valor de \$ 86,21.



**12/01/2015** Se adquiere según orden de requisición N°012: 5,00 libras de chuleta de cerdo \$1,93; 2,50 libras de arroz \$0,66; 2,50 libras de papas \$0,55; 0,50 litros de aceite \$1,54; 0,50 de aceite de oliva \$3,85; 0,08 libras de pimienta en polvo \$2,20; 0,94 libras de sal \$0,66; 10 unidades de maracuyá \$0,11; 0,50 libras de mantequilla \$1,38; 1,00 litro de vinagre blanco \$0,61; 0,42 libras de azúcar \$0,66; 1,25 unidades de lechuga \$0,28; 2,50 unidades de tomate \$0,17; 2,50 unidades de limón \$ 0,06.

**12/01/2015** Se registra la venta del día de \$ 61,78.

**12/01/2015** Se registra el costo de venta del producto por \$ 47,52.

**12/01/2015** Se adquiere según orden de requisición N° 013: 44,00 libras de papas \$0,55; 5,50 libras de salchichas \$1,38; 4,40 litros de aceite \$1,54; 5,50 unidades de tomate \$0,17; 5,50 unidades de cebolla \$0,17; 3,67 atados de hierbitas \$0,28; 5,50 unidades de limón \$0,06; 1,38 libras de sal \$0,66; 0,88 litros de salsa de tomate \$2,09; 2,20 litros de mayonesa \$1,65.

**12/01/2015** Se registra la venta del día de \$ 89,58.

**12/01/2015** Se registra el costo de venta del producto elaborado por el valor de \$ 68,91.

**12/01/2015** Se adquiere según orden de requisición N° 014: 3,00 libras de pechuga de pollo \$3,30; 1,50 libras de arroz \$0,66; 1,50 libras de papas \$0,55; 0,30 litros de aceite \$1,54; 0,75 unidades de lechuga \$0,28; 1,50 unidades de tomate \$0,17; 1,20 unidades de pepinillo \$0,33; 0,30 litros de aceite de oliva \$3,85; 1,50 unidades de limón \$0,06; 0,56 libras de sal \$0,66; 1,50 unidades de pimienta \$0,11.

**12/01/2015** Se registra la venta del día de \$ 38,45.

**12/01/2015** Se registra el costo de venta del producto por \$ 29,58.

**12/01/2015** Se adquiere materia prima según orden de requisición N° 015: 9,00 libras de tilapia \$1,93; 2,25 libras de arroz \$0,66; 9,00 unidades de plátano \$0,17; 3,60 litros de aceite \$1,54; 2,25 libras de harina \$0,55; 1,13 unidades de lechuga \$0,28; 2,25 unidades de tomate \$0,17; 2,25 unidades de cebolla \$0,17; 1,50 atado de hierbitas \$0,28; 2,25 unidades de limón \$0,06; 0,28 libras de sal \$ 0,66.

**12/01/2015** Se registra la venta del día de \$ 60,61.

**12/01/2015** Se registra el costo de venta del producto elaborado por el valor de \$ 46,63.

**12/01/2015** Se adquiere según orden de requisición N° 016: 3,67 libras de mora \$1,10; 5,50 litros de agua \$0,33; 1,38 libras de azúcar \$ 0,66; 0,11 litros de esencia de vainilla \$1,10.

**12/01/2015** Se registra la venta del día de \$ 15,25.

**12/01/2015** Se registra el costo de venta del producto por \$ 11,73.

**12/01/2015** Se adquiere según orden de requisición N° 017: 1,20 unidades de piña \$1,10; 3,00 litros de agua \$0,33; 0,75 libras de azúcar \$ 0,66.

**12/01/2015** Se registra la venta del día de \$ 7,90.

**12/01/2015** Se registra el costo de venta del producto elaborado por el valor de \$ 6,08.

**12/01/2015** Se adquiere según orden de requisición N° 018: 6,00 unidades de limón \$0,11; 1,50 litros de agua \$0,33; 0,75 libras de azúcar \$0,66.

**12/01/2015** Se registra la venta del día de \$ 4,01.

**12/01/2015** Se registra el costo de venta del producto por \$ 3,09.

**12/01/2015** Se adquiere según orden de requisición N°019: 4,00 libras de mora \$1,10; 4,00 litros de leche \$0,83; 1,00 libra de azúcar \$0,66; 0,08 litros de esencia de vainilla \$1,10.

**12/01/2015** Se registra la venta del día de \$ 16,00.

**12/01/2015** Se registra el costo de venta del producto elaborado por el valor de \$ 12,31.

**12/01/2015** Se adquiere según orden de requisición N°020; 6,00 unidades de banano \$0,11; 1,50 litros de leche \$0,83; 0,38 libras de azúcar \$0,66.

**12/01/2015** Se registra la venta del día de \$ 5,57.

**12/01/2015** Se registra el costo de venta del producto elaborado por el valor de \$ 4,29.

**16/01/2015** Se compra materia prima según nota de compra N° 007 para la elaboración de la comida, en el mercado de los plátanos por un valor de \$ 71,01, se paga en efectivo.

**16/01/2015** Se adquiere materia prima según nota de compra N° 008 para la elaboración de la comida, en el Supermercado TIA, según factura N° 002-001-00156871 por un valor de \$ 38,65 se paga en efectivo.

**16/01/2015** Se compra carnes y embutidos según nota de compra N° 009 para la elaboración de la comida, en la Despensa “La Esperanza”, según factura N° 001-286 por un valor de \$ 85,80, se paga en efectivo.

**19/01/2015** Se adquiere según orden de requisición N°021: 5,50 libras de filete de lomo \$3,85; 2,75 libras de arroz \$0,66; 2,75 libras de papas \$0,55; 0,55 litros de aceite \$1,54; 0,55 litros de aceite de oliva \$3,85; 2,75 unidades de pimienta \$0,11; 2,75 unidades de tomate \$0,17; 2,20 unidades de pepinillo \$0,33; 2,75 unidades de limón \$0,06; 0,11 de orégano \$2,20; 0,69 libras de sal \$0,66; 0,55 litros de vino tinto \$7,70.

**19/01/2015** Se registra la venta del día de \$ 77,05.

**19/01/2015** Se registra el costo de venta del producto elaborado por el valor de \$ 59,27.

**19/01/2015** Se adquiere según orden de requisición N° 022: 1,50 libras de chuleta de cerdo \$1,93; 0,75 libras de arroz \$0,66; 0,75 libras de papas \$0,55; 0,15 litros de aceite \$1,54; 0,15 litros de aceite de oliva \$3,85; 0,02 libras de pimienta en polvo \$2,20; 0,28 libras de sal \$0,66; 3,00 unidades de maracuyá \$0,11; 0,15 de mantequilla \$1,38; 0,30 litros de vinagre blanco \$0,61; 0,13 libras de azúcar \$0,66; 0,38 unidades de lechuga a \$0,28; 0,75 unidades de tomate \$0,17; 0,75 unidades de limón \$ 0,06.

**19/01/2015** Se registra la venta del día de \$ 18,53.

**19/01/2015** Se registra el costo de venta del producto elaborado por el valor de \$ 14,26.

**19/01/2015** Se adquiere según orden de requisición N°023: 40,00 libras de papas \$0,55; 5,00 libras de salchichas \$1,38; 4,00 litros de aceite \$1,54; 5,00 unidades de tomate \$0,17; 5,00 unidades de cebolla \$0,17; 3,33 atados de hierbitas \$0,28; 5,00 unidades de limón \$0,06; 1,25 libras de sal \$ 0,66; 0,80 litros de salsa de tomate \$2,09; 2,00 litros de mayonesa \$1,65.

**19/01/2015** Se registra la venta del día de \$ 81,44.

**19/01/2015** Se registra el costo de venta del producto elaborado por el valor de \$ 62,65.

**19/01/2015** Se adquiere según orden de requisición N° 024: 4,50 libras de pechuga de pollo \$3,30; 2,25 libras de arroz \$0,66; 2,25 libras de papas \$0,55; 0,45 litros de aceite \$1,54; 1,13 unidades de lechuga \$0,28; 2,25 unidades de tomate \$0,17; 1,80 unidades de pepinillo \$0,33; 0,45 litros de aceite de oliva \$3,85; 2,25 unidades de limón \$0,06; 0,84 libras de sal \$0,66; 2,25 unidades de pimienta \$0,11.

**19/01/2015** Se registra la venta del día de \$ 57,68.

**19/01/2015** Se registra el costo de venta del producto elaborado por el valor de \$ 44,37.

**19/01/2015** Se adquiere materia prima según orden de requisición N°025: 7,00 libras de tilapia \$1,93; 1,75 libras de arroz \$0,66; 7,00 unidades de plátano \$0,17; 2,80 litros de aceite \$1,54; 1,75 libras de harina \$0,55; 0,88 unidades de lechuga \$0,28; 1,75 unidades de tomate \$0,17; 1,75 unidades de cebolla \$0,17; 1,17 atados de hierbitas \$0,28; 1,75 unidades de limón \$0,06; 0,22 libras de sal \$ 0,66.

**19/01/2015** Se registra la venta del día de \$ 47,14.

**19/01/2015** Se registra el costo de venta del producto elaborado por el valor de \$ 36,27.

**19/01/2015** Se adquiere según orden de requisición N° 026; 2,00 libras de mora \$1,10; 3,00 litros de agua \$0,33; 0,75 libras de azúcar \$ 0,66; 0,06 litros de esencia de vainilla \$1,10.

**19/01/2015** Se registra la venta del día de \$ 8,32.

**19/01/2015** Se registra el costo de venta del producto elaborado por el valor de

\$ 6,40.

**19/01/2015** Se adquiere según orden de requisición N° 027: 1,20 unidades de piña \$1,10; 3,00 litros de agua \$0,33; 0,75 libras de azúcar \$0,66.

**19/01/2015** Se registra la venta del día de \$ 7,90.

**19/01/2015** Se registra el costo de venta del producto elaborado por el valor de \$ 6,08.

**19/01/2015** Se adquiere según orden de requisición N° 028: 12,00 unidades de limón criollo \$0,11; 3,00 litros de agua \$0,33; 1,50 libras de azúcar \$0,66.

**19/01/2015** Se registra la venta del día de \$ 8,02.

**19/01/2015** Se registra el costo de venta del producto elaborado por el valor de \$ 6,17.

**19/01/2015** Se adquiere según orden de requisición N° 029: 3,50 libras de mora \$1,10; 3,50 litros de leche \$0,83; 0,88 libras de azúcar \$0,66; 0,07 litros de esencia de vainilla \$1,10.

**19/01/2015** Se registra la venta del día de \$ 14,00.

**19/01/2015** Se registra el costo de venta del producto elaborado por el valor de \$ 10,77.

**19/01/2015** Se adquiere según orden de requisición N°030; 16,00 unidades de banano \$0,11; 4,00 litros de leche \$0,83; 1,00 libra de azúcar \$0,66.

**19/01/2015** Se registra la venta del día de \$ 14,87.

**19/01/2015** Se registra el costo de venta del producto elaborado por el valor de \$ 11,44.

**23/01/2015** Se compra materia prima según nota de compra N° 010 para la elaboración de la comida, en el mercado de los plátanos por un valor de \$ 78,76, se paga en efectivo.

**23/01/2015** Se adquiere materia prima según nota de compra N° 011 para la elaboración de la comida, en el Supermercado TIA, según factura N° 002-001-00159234, por un valor de \$ 60,97 se paga en efectivo.

**23/01/2015** Se compra carnes y embutidos según nota de compra N° 012 para la elaboración de la comida, en la Despensa “La Esperanza”, según factura N° 001-399, por un valor de \$ 33,00 se paga en efectivo.

**26/01/2015** Se adquiere según orden de requisición N° 031: 5,00 libras de filete de lomo \$3,85; 2,50 libras de arroz \$0,66; 2,50 libras de papas \$0,55; 0,50 litros de aceite \$1,54; 0,50 litros de aceite de oliva \$3,85; 2,50 unidades de pimienta \$0,11; 2,50 unidades de tomate \$0,17; 2,00 unidades de pepinillo \$0,33; 2,50 unidades de limón \$0,06; 0,10 libras de orégano \$2,20; 0,63 libras de sal \$0,66; 0,50 litros de vino tinto \$7,70.

**26/01/2015** Se registra la venta del día de \$ 70,04.

**26/01/2015** Se registra el costo de venta del producto elaborado por \$ 53,88.

**26/01/2015** Se adquiere según orden de requisición N° 032: 4,50 libras de chuleta de cerdo \$1,93; 2,25 libras de arroz \$0,66; 2,25 libras de papas \$0,55; 0,45 litros de aceite \$1,54; 0,45 litros de aceite de oliva \$3,85; 0,07 libras de pimienta en polvo \$2,20; 0,84 libras de sal \$0,66; 9 unidades de maracuyá \$0,11; 0,45 de mantequilla \$1,38; 0,90 de vinagre blanco \$0,61; 0,38 libras de azúcar \$0,66; 1,13 unidades de lechuga \$0,28; 2,25 unidades de tomate \$0,17; 2,25 unidades de limón \$ 0,06.

**26/01/2015** Se registra la venta del día de \$ 55,60.

**26/01/2015** Se registra el costo de venta del producto elaborado por el valor de \$ 42,77.

**26/01/2015** Se adquiere según orden de requisición N° 033: 54,00 libras de papas \$0,55; 6,75 libras de salchichas \$1,38; 5,40 litros de aceite \$1,54; 6,75 unidades de tomate \$0,17; 6,75 unidades de cebolla \$0,17; 4,50 atados de hierbitas \$0,28; 6,75 unidades de limón \$0,06; 1,69 libras de sal \$ 0,66; 1,08 litros de salsa de tomate \$2,09; 2,70 litros de mayonesa \$1,65.

**26/01/2015** Se registra la venta del día de \$ 109,94.

**26/01/2015** Se registra el costo de venta del producto elaborado por el valor de \$ 84,57.

**26/01/2015** Se adquiere según orden de requisición N° 034: 6,50 libras de pechuga de pollo \$3,30; 3,25 libras de arroz \$0,66; 3,25 libras de papas \$0,55; 0,65 litros de aceite \$1,54; 1,63 unidad de lechuga \$0,28; 3,25 unidades de tomate \$0,17; 2,60 unidades de pepinillo \$0,33; 0,65 litros de aceite de oliva \$3,85; 3,25 unidades de limón \$0,06; 1,22 libras de sal \$0,66; 3,25 unidades de pimienta \$0,11.

**26/01/2015** Se registra la venta del día de \$ 83,32.

**26/01/2015** Se registra el costo de venta del producto elaborado por el valor de \$ 64,09.

**26/01/2015** Se adquiere materia prima según orden de requisición N° 035: 9,00 libras de tilapia \$1,93; 2,25 libras de arroz \$0,66; 9,00 unidades de plátano \$0,17; 3,60 litros de aceite \$1,54; 2,25 libras de harina \$0,55; 1,13 unidad de lechuga \$0,28; 2,25 unidades de tomate \$0,17; 2,25 unidades de cebolla \$0,17; 1,50 atado de hierbitas \$0,28; 2,25 unidades de limón \$0,06; 0,28 libras de sal \$ 0,66.



**26/01/2015** Se registra la venta del día de \$ 60,61.

**26/01/2015** Se registra el costo de venta del producto elaborado por el valor de \$ 46,63.

**26/01/2015** Se adquiere según orden de requisición N° 036: 2,00 libras de mora \$1,10; 3,00 litros de agua \$0,33; 0,75 libras de azúcar \$ 0,66; 0,06 litros de esencia de vainilla \$1,10.

**26/01/2015** Se registra la venta del día de \$ 8,32.

**26/01/2015** Se registra el costo de venta del producto elaborado por el valor de \$ 6,40.

**26/01/2015** Se adquiere según orden de requisición N° 037: 1,00 unidad de piña \$1,10; 2,50 litros de agua \$0,33; 0,63 libras de azúcar \$ 0,66.

**26/01/2015** Se registra la venta del día de \$ 6,58.

**26/01/2015** Se registra el costo de venta del producto elaborado por el valor de \$ 5,06.

**26/01/2015** Se adquiere según orden de requisición N° 038: 16,00 unidades de limón \$0,11; 4,00 litros de agua \$0,33; 2,00 libras de azúcar \$0,66.

**26/01/2015** Se registra la venta del día de \$ 10,70.

**26/01/2015** Se registra el costo de venta del producto elaborado por el valor de \$ 8,23.

**26/01/2015** Se adquiere según orden de requisición N° 039; 1,50 libras de mora \$1,10; 1,50 litros de leche \$0,83; 0,38 libras de azúcar \$0,66; 0,03 litros de esencia de vainilla \$1,10.

**26/01/2015** Se registra la venta del día de \$ 6,00.

**26/01/2015** Se registra el costo de venta del producto elaborado por el valor de \$ 4,61.

**26/01/2015** Se adquiere según orden de requisición N° 040; 4,00 unidades de banano \$0,11; 1,00 litro de leche \$0,83; 0,25 libras de azúcar \$0,66.

**26/01/2015** Se registra la venta del día de \$ 3,72.

**26/01/2015** Se registra el costo de venta del producto por \$ 2,86.

**30/01/2015** Se compra materia prima según nota de compra N° 013 para la elaboración de la comida, en el mercado de los plátanos por un valor de \$ 34,10, se paga en efectivo.

**30/01/2015** Se adquiere materia prima según nota de compra N° 014 para la elaboración de la comida, en el Supermercado TIA, según factura N° 002-001-00168588, por un valor de \$ 48,47 se paga en efectivo.

**30/01/2015** Se compra carnes y embutidos según nota de compra N° 015 para la elaboración de la comida, en la Despensa “La Esperanza”, según factura N° 001-450 por un valor de \$ 35,20, se paga en efectivo.

**31/01/2015** Se adquiere según orden de requisición N° 041: 4,00 libras de filete de lomo \$3,85; 2,00 libras de arroz \$0,66; 2,00 libras de papas \$0,55; 0,40 litros de aceite \$1,54; 0,40 litros de aceite de oliva \$3,85; 2,00 unidades de pimienta \$0,11; 2,00 unidades de tomate \$0,17; 1,60 unidades de pepinillo \$0,33; 2,00 unidades de limón \$0,06; 0,08 libras de orégano \$2,20; 0,50 libras de sal \$0,66; 0,40 litros de vino tinto \$7,70.

**31/01/2015** Se registra la venta del día de \$ 56,03.

**31/01/2015** Se registra el costo de venta del producto elaborado por el valor de \$ 43,10.

**31/01/2015** Se adquiere según orden de requisición N° 042: 3,00 libras de chuleta de cerdo \$1,93; 1,50 libras de arroz \$0,66; 1,50 libras de papas \$0,55; 0,30 litros de aceite \$1,54; 0,30 litros de aceite de oliva \$3,85; 0,05 libras de pimienta en polvo \$2,20; 0,56 libras de sal \$0,66; 6,00 unidades de maracuyá \$0,11; 0,30 de mantequilla \$1,38; 0,60 litros de vinagre blanco \$0,61; 0,25 libras de azúcar \$0,66; 0,75 unidades de lechuga \$0,28; 1,50 unidades de tomate \$0,17; 1,50 unidades de limón \$ 0,06.

**31/01/2015** Se registra la venta del día de \$ 37,07.

**31/01/2015** Se registra el costo de venta del producto elaborado por el valor de \$ 28,51.

**31/01/2015** Se adquiere según orden de requisición N° 043: 30,00 libras de papa \$0,55; 3,75 libras de salchichas \$1,38; 3,00 litros de aceite \$1,54; 3,75 unidades de tomate \$0,17; 3,75 unidades de cebolla \$0,17; 2,50 atados de hierbitas \$0,28; 3,75 unidades de limón \$0,06; 0,94 libras de sal \$ 0,66; 0,60 litros de salsa de tomate \$2,09; 1,50 litros de mayonesa \$1,65.

**31/01/2015** Se registra la venta del día de \$ 61,08.

**31/01/2015** Se registra el costo de venta del producto elaborado por el valor de \$ 46,98.

**31/01/2015** Se adquiere según orden de requisición N° 044: 4,50 libras de pechuga de pollo \$3,30; 2,25 libras de arroz \$0,66; 2,25 libras de papas \$0,55; 0,45 litros de aceite \$1,54; 1,13 unidades de lechuga \$0,28; 2,25 unidades de tomate \$0,17; 1,80 unidades de pepinillo \$0,33; 0,45 litros de aceite de oliva \$3,85; 2,25 unidades de limón \$0,06; 0,84 libras de sal \$0,66; 2,25 unidades de pimienta \$0,11.

**31/01/2015** Se registra la venta del día de \$ 57,68.

**31/01/2015** Se registra el costo de venta del producto elaborado por el valor de \$ 44,37.

**31/01/2015** Se adquiere materia prima según orden de requisición N° 045: 5,00 libras de tilapia \$1,93; 1,25 libras de arroz \$0,66; 5,00 unidades de plátano \$0,17; 2,00 litros de aceite \$1,54; 1,25 libras de harina \$0,55; 0,63 unidades de lechuga \$0,28; 1,25 unidades de tomate \$0,17; 1,25 unidades de cebolla \$0,17; 0,83 atados de hierbitas \$0,28; 1,25 unidades de limón \$0,06; 0,16 libras de sal \$ 0,66.

**31/01/2015** Se registra la venta del día de \$ 33,67.

**31/01/2015** Se registra el costo de venta del producto elaborado por el valor de \$ 25,90.

**31/01/2015** Se adquiere según orden de requisición N° 046: 1,00 libra de mora \$1,10; 1,50 litros de agua \$0,33; 0,38 libras de azúcar \$ 0,66; 0,03 litros de esencia de vainilla \$1,10.

**31/01/2015** Se registra la venta del día de \$ 4,16.

**31/01/2015** Se registra el costo de venta del producto elaborado por el valor de \$ 3,20.

**31/01/2015** Se adquiere según orden de requisición N° 047: 4,00 unidades de limón criollo \$0,11; 1,00 litro de agua \$0,33; 0,50 libras de azúcar \$0,66.

**31/01/2015** Se registra la venta del día de \$ 2,67.

**31/01/2015** Se registra el costo de venta del producto elaborado por el valor de \$ 2,06.

**31/01/2015** Se adquiere según orden de requisición N° 048: 2,50 libras de mora \$1,10; 2,50 litros de leche \$0,83; 0,63 libras de azúcar \$0,66; 0,05 litros de esencia de vainilla \$1,10.

**31/01/2015** Se registra la venta del día de \$ 10,00.

**31/01/2015** Se registra el costo de venta del producto elaborado por el valor de \$ 7,69.

**31/01/2015** Se adquiere según orden de requisición N° 049: 4,00 unidades de banano \$0,11; 1,00 litro de leche \$0,83; 0,25 libras de azúcar \$0,66.

**31/01/2015** Se registra la venta del día de \$ 3,72.

**31/01/2015** Se registra el costo de venta del producto elaborado por el valor de \$ 2,86.

**31/01/2015** Se registra el consumo porcentual de agua por un valor de \$ 12,00.

**31/01/2015** Se registra el consumo porcentual de energía eléctrica por un valor de \$24,00.

**31/01/2015** Se registra el consumo porcentual de teléfono de \$ 17,50.

**31/01/2015** Se registra el consumo porcentual de publicidad por \$ 4,50.

**31/01/2015** Se registra el consumo porcentual de combustible de \$ 14,00.

**31/01/2015** Se registra el consumo porcentual de mantenimiento de áreas externas por el valor de \$ 30,00.

**31/01/2015** Se registra el consumo porcentual del 1% de desperdicios \$ 10,73.

**31/01/2015** Se registra el consumo porcentual de suministros de mantenimiento por \$ 10,00.

**31/01/2015** Se registra la depreciación porcentual de activos fijos por un valor de \$ 72,56.

**31/01/2015** Se cancela el rol de pagos porcentual de mano de obra directa la cantidad de \$ 464,18 correspondiente al mes de enero con cheque del Banco del Pichincha N° 075.

**31/01/2015** Se cancela el rol de pagos porcentual de mano de obra indirecta la cantidad de \$ 144,42 correspondiente al mes de enero, con cheque del banco del pichincha N°076.

**31/01/2015** Se compra suministros de oficina por un valor de \$22,40, se cancela en efectivo.

**31/01 2015** Se compra insumos y materiales por un valor de \$56,00, se cancela en efectivo.

#### **DATOS PARA AJUSTE**

- La amortización de Gastos de instalaciones y adecuaciones \$7,00.
- Se consumió \$15,00 de insumos y materiales.

### 3.5.8 Libro diario



## HOSTERÍA “ECOPARK MONTE SELVA”

### LIBRO DIARIO

<b>Folio N° 01</b>				
<b>FECHA</b>	<b>DETALLE</b>	<b>PAR.</b>	<b>DEBE</b>	<b>HABER</b>
01/01/2015	<b>01</b>			
	Caja		1800,00	
	Bancos		4256,00	
	Inventario de materia prima		171,05	
	Inventario de suministros de oficina		15,00	
	Terreno		71850,02	
	Edificio		86030,00	
	Muebles y enseres		3156,11	
	Maquinaria y equipo		7000,00	
	Equipo de cómputo		336,13	
	Gastos instalaciones y adecuaciones		700,00	
	Proveedores			8716,18
	Documentos por pagar			1008,00
	Capital			165590,13
	P/R Estado de situación inicial			
01/01/2015	<b>02</b>			
	Inventario de materia prima		149,82	
	Caja			149,82
	P/R Compra de materia prima en el mercado de los plátanos según N/C N° 001			
01/01/2015	<b>03</b>			
	Inventario de materia prima		149,16	
	IVA en compras		5,33	
	Caja			154,49
	P/R Compra de materia prima con F/N° 002-001-00125678 según N/C N° 002			
01/01/2015	<b>04</b>			
	Inventario de materia prima		104,50	
	Caja			104,50
	P/R Compra de materia prima con F/N° 001-096 según N/C N° 003			
05/01/2015	<b>05</b>			
	Inventario de productos en proceso		105,22	
	Inventario de materia prima			105,22
	<b>SUMAN Y PASAN</b>		175828,33	175828,33



## HOSTERÍA “ECOPARK MONTE SELVA”

### LIBRO DIARIO

<b>Folio N° 02</b>				
<b>FECHA</b>	<b>DETALLE</b>	<b>PAR.</b>	<b>DEBE</b>	<b>HABER</b>
	<b>VIENEN</b>		175828,33	175828,33
	P/R La orden de requisición N° 001			
05/01/2015	<b>06</b>			
	Caja		238,14	
	Ventas			238,14
	P/R Venta de productos terminados			
05/01/2015	<b>07</b>			
	Costo de venta		183,19	
	Inventario de productos terminados			183,19
	P/R Costo de venta según orden N° 001			
05/01/2015	<b>08</b>			
	Inventario de productos en proceso		47,27	
	Inventario de materia prima			47,27
	P/R La orden de requisición N° 002			
05/01/2015	<b>09</b>			
	Caja		148,28	
	Ventas			148,28
	P/R Venta de productos terminados			
05/01/2015	<b>10</b>			
	Costo de venta		114,06	
	Inventario de productos terminados			114,06
	P/R Costo de venta según orden N° 002			
05/01/2015	<b>11</b>			
	Inventario de productos en proceso		76,43	
	Inventario de materia prima			76,43
	P/R La orden de requisición N° 003			
05/01/2015	<b>12</b>			
	Caja		142,52	
	Ventas			142,52
	P/R Venta de productos terminados			
05/01/2015	<b>13</b>			
	Costo de venta		109,63	
	Inventario de productos terminados			109,63
	P/R Costo de venta según orden N° 003			
05/01/2015	<b>14</b>			
	Inventario de productos en proceso		59,20	
	Inventario de materia prima			59,20
	P/R La orden de requisición N° 004			
05/01/2015	<b>15</b>			
	Caja		153,81	
	Ventas			153,81
	<b>SUMAN Y PASAN</b>		177100,86	177100,86





## HOSTERÍA “ECOPARK MONTE SELVA”

### LIBRO DIARIO

<b>Folio N° 03</b>				
<b>FECHA</b>	<b>DETALLE</b>	<b>PAR.</b>	<b>DEBE</b>	<b>HABER</b>
	<b>VIENEN</b>		177100,86	177100,86
	P/R Venta de productos terminados			
05/01/2015	<b>16</b>			
	Costo de venta		118,32	
	Inventario de productos terminados			118,32
	P/R Costo de venta según orden N° 004			
05/01/2015	<b>17</b>			
	Inventario de productos en proceso		76,93	
	Inventario de materia prima			76,93
	P/R La orden de requisición N° 005			
05/01/2015	<b>18</b>			
	Caja		161,64	
	Ventas			161,64
	P/R Venta de productos terminados			
05/01/2015	<b>19</b>			
	Costo de venta		124,34	
	Inventario de productos terminados			124,34
	P/R Costo de venta según orden N° 005			
05/01/2015	<b>20</b>			
	Inventario de productos en proceso		13,14	
	Inventario de materia prima			13,14
	P/R La orden de requisición N° 006			
05/01/2015	<b>21</b>			
	Caja		29,11	
	Ventas			29,11
	P/R Venta de productos terminados			
05/01/2015	<b>22</b>			
	Costo de venta		22,40	
	Inventario de productos terminados			22,40
	P/R Costo de venta según orden N° 006			
05/01/2015	<b>23</b>			
	Inventario de productos en proceso		9,82	
	Inventario de materia prima			9,82
	P/R La orden de requisición N° 007			
05/01/2015	<b>24</b>			
	Caja		27,65	
	Ventas			27,65
	P/R Venta de productos terminados			
05/01/2015	<b>25</b>			
	Costo de venta		21,27	
	<b>SUMAN Y PASAN</b>		177705,47	177684,21

## HOSTERÍA “ECOPARK MONTE SELVA”



### LIBRO DIARIO

				<b>Folio N° 04</b>
<b>FECHA</b>	<b>DETALLE</b>	<b>PAR.</b>	<b>DEBE</b>	<b>HABER</b>
	<b>VIENEN</b>		177705,47	177684,21
	Inventario de productos terminados			21,27
	P/R Costo de venta según orden N° 007			
05/01/2015	<b>26</b>			
	Inventario de productos en proceso		18,70	
	Inventario de materia prima			18,70
	P/R La orden de requisición N° 008			
05/01/2015	<b>27</b>			
	Caja		45,46	
	Ventas			45,46
	P/R Venta de productos terminados			
05/01/2015	<b>28</b>			
	Costo de venta		34,97	
	Inventario de productos terminados			34,97
	P/R Costo de venta según orden N° 008			
05/01/2015	<b>29</b>			
	Inventario de productos en proceso		21,13	
	Inventario de materia prima			21,13
	P/R La orden de requisición N° 009			
05/01/2015	<b>30</b>			
	Caja		40,00	
	Ventas			40,00
	P/R Venta de productos terminados			
05/01/2015	<b>31</b>			
	Costo de venta		30,77	
	Inventario de productos terminados			30,77
	P/R Costo de venta según orden N° 009			
05/01/2015	<b>32</b>			
	Inventario de productos en proceso		10,01	
	Inventario de materia prima			10,01
	P/R La orden de requisición N° 010			
05/01/2015	<b>33</b>			
	Caja		26,02	
	Ventas			26,02
	P/R Venta de productos terminados			
05/01/2015	<b>34</b>			
	Costo de venta		20,01	
	Inventario de productos terminados			20,01
	P/R Costo de venta según orden N° 010			
	<b>SUMAN Y PASAN</b>		177952,54	177952,54

## HOSTERÍA “ECOPARK MONTE SELVA”



### LIBRO DIARIO

				<b>Folio N° 05</b>
<b>FECHA</b>	<b>DETALLE</b>	<b>PAR.</b>	<b>DEBE</b>	<b>HABER</b>
	<b>VIENEN</b>		177952,54	177952,54
09/01/2015	<b>35</b>			
	Inventario de materia prima		58,47	
	Caja			58,47
	P/R Compra de materia prima en el mercado de los plátanos según N/C N° 004			
09/01/2015	<b>36</b>			
	Inventario materia prima		83,16	
	IVA en compras		5,39	
	Caja			88,55
	P/R Compra de materia prima con F/N° 002-001-00125750 según N/C N° 005			
09/01/2015	<b>37</b>			
	Inventario de materia prima		81,40	
	Caja			81,40
	P/R Compra de materia prima con F/N° 001-105 según N/C N° 006			
12/01/2015	<b>38</b>			
	Inventario de productos en proceso		49,51	
	Inventario de materia prima			49,51
	P/R La orden de requisición N° 011			
12/01/2015	<b>39</b>			
	Caja		112,07	
	Ventas			112,07
	P/R Venta de productos terminados			
12/01/2015	<b>40</b>			
	Costo de venta		86,21	
	Inventario de productos terminados			86,21
	P/R Costo de venta según orden N° 011			
12/01/2015	<b>41</b>			
	Inventario de productos en proceso		19,70	
	Inventario de materia prima			19,70
	P/R La orden de requisición N° 012			
12/01/2015	<b>42</b>			
	Caja		61,78	
	Ventas			61,78
	P/R Venta de productos terminados			
12/01/2015	<b>43</b>			
	Costo de venta		47,52	
	Inventario de productos terminados			47,52
	P/R Costo de venta según orden N° 012			
	<b>SUMAN Y PASAN</b>		178557,74	178557,74

## HOSTERÍA “ECOPARK MONTE SELVA”



### LIBRO DIARIO

<b>Folio N° 06</b>				
FECHA	DETALLE	PAR.	DEBE	HABER
	<b>VIENEN</b>		178557,74	178557,74
12/01/2015	<b>44</b>			
	Inventario de productos en proceso		48,04	
	Inventario de materia prima			48,04
	P/R La orden de requisición N° 013			
12/01/2015	<b>45</b>			
	Caja		89,58	
	Ventas			89,58
	P/R Venta de productos terminados			
12/01/2015	<b>46</b>			
	Costo de venta		68,91	
	Inventario de productos terminados			68,91
	P/R Costo de venta según orden N° 013			
12/01/2015	<b>47</b>			
	Inventario de productos en proceso		14,80	
	Inventario de materia prima			14,80
	P/R La orden de requisición N° 014			
12/01/2015	<b>48</b>			
	Caja		38,45	
	Ventas			38,45
	P/R Venta de productos terminados			
12/01/2015	<b>49</b>			
	Costo de venta		29,58	
	Inventario de productos terminados			29,58
	P/R Costo de venta según orden N° 014			
12/01/2015	<b>50</b>			
	Inventario de productos en proceso		28,85	
	Inventario de materia prima			28,85
	P/R La orden de requisición N° 015			
12/01/2015	<b>51</b>			
	Caja		60,61	
	Ventas			60,61
	P/R Venta de productos terminados			
12/01/2015	<b>52</b>			
	Costo de venta		46,63	
	Inventario de productos terminados			46,63
	P/R Costo de venta según orden N° 015			
12/01/2015	<b>53</b>			
	Inventario de productos en proceso		6,88	
	Inventario de materia prima			6,88
	P/R La orden de requisición N° 016			
	<b>SUMAN Y PASAN</b>		178990,08	178990,08

## HOSTERÍA “ECOPARK MONTE SELVA”



### LIBRO DIARIO

				<b>Folio N° 07</b>
<b>FECHA</b>	<b>DETALLE</b>	<b>PAR.</b>	<b>DEBE</b>	<b>HABER</b>
	<b>VIENEN</b>		178990,08	178990,08
12/01/2015	<b>54</b>			
	Caja		15,25	
	Ventas			15,25
	P/R Venta de productos terminados			
12/01/2015	<b>55</b>			
	Costo de venta		11,73	
	Inventario de productos terminados			11,73
	P/R Costo de venta según orden N° 016			
12/01/2015	<b>56</b>			
	Inventario de productos en proceso		2,81	
	Inventario de materia prima			2,81
	P/R La orden de requisición N° 017			
12/01/2015	<b>57</b>			
	Caja		7,90	
	Ventas			7,90
	P/R Venta de productos terminados			
12/01/2015	<b>58</b>			
	Costo de venta		6,08	
	Inventario de productos terminados			6,08
	P/R Costo de venta según orden N° 017			
12/01/2015	<b>59</b>			
	Inventario de productos en proceso		1,65	
	Inventario de materia prima			1,65
	P/R La orden de requisición N° 018			
12/01/2015	<b>60</b>			
	Caja		4,01	
	Ventas			4,01
	P/R Venta de productos terminados			
12/01/2015	<b>61</b>			
	Costo de venta		3,09	
	Inventario de productos terminados			3,09
	P/R Costo de venta según orden N° 018			
12/01/2015	<b>62</b>			
	Inventario de productos en proceso		8,45	
	Inventario de materia prima			8,45
	P/R La orden de requisición N° 019			
12/01/2015	<b>63</b>			
	Caja		16,00	
	Ventas			16,00
	P/R Venta de productos terminados			
	<b>SUMAN Y PASAN</b>		179067,04	179067,04

## HOSTERÍA “ECOPARK MONTE SELVA”



### LIBRO DIARIO

<b>Folio N° 08</b>				
FECHA	DETALLE	PAR.	DEBE	HABER
	<b>VIENEN</b>		179067,04	179067,04
12/01/2015	<b>64</b>			
	Costo de venta		12,31	
	Inventario de productos terminados			12,31
	P/R Costo de venta según orden N° 019			
12/01/2015	<b>65</b>			
	Inventario de productos en proceso		2,15	
	Inventario de materia prima			2,15
	P/R La orden de requisición N° 020			
12/01/2015	<b>66</b>			
	Caja		5,57	
	Ventas			5,57
	P/R Venta de productos terminados			
12/01/2015	<b>67</b>			
	Costo de venta		4,29	
	Inventario de productos terminados			4,29
	P/R Costo de venta según orden N° 020			
16/01/2015	<b>68</b>			
	Inventario de materia prima		71,01	
	Caja			71,01
	P/R Compra de materia prima en el mercado de los plátanos según N/C N° 007			
16/01/2015	<b>69</b>			
	Inventario de materia prima		37,73	
	IVA en compras		0,92	
	Caja			38,65
	P/R Compra según F/N° 002-001-00156871 con N/C N° 008			
16/01/2015	<b>70</b>			
	Inventario de materia prima		85,80	
	Caja			85,80
	P/R Compra según F/N° 001-286 con N/C N° 009			
19/01/2015	<b>71</b>			
	Inventario de productos en proceso		34,04	
	Inventario de materia prima			34,04
	P/R La orden de requisición N° 021			
19/01/2015	<b>72</b>			
	Caja		77,05	
	Ventas			77,05
	P/R Venta de productos terminados			
	<b>SUMAN Y PASAN</b>		179397,90	179397,90

## HOSTERÍA “ECOPARK MONTE SELVA”



### LIBRO DIARIO

				<b>Folio N° 09</b>	
FECHA	DETALLE	PAR.	DEBE	HABER	
	<b>VIENEN</b>		179397,90	179397,90	
19/01/2015	<b>73</b>				
	Costo de venta		59,27		
	Inventario de productos terminados			59,27	
	P/R Costo de venta según orden N° 021				
19/01/2015	<b>74</b>				
	Inventario de productos en proceso		5,91		
	Inventario de materia prima			5,91	
	P/R La orden de requisición N° 022				
19/01/2015	<b>75</b>				
	Caja		18,53		
	Ventas			18,53	
	P/R Venta de productos terminados				
19/01/2015	<b>76</b>				
	Costo de venta		14,26		
	Inventario de productos terminados			14,26	
	P/R Costo de venta según orden N° 022				
19/01/2015	<b>77</b>				
	Inventario de productos en proceso		43,67		
	Inventario de materia prima			43,67	
	P/R La orden de requisición N° 023				
19/01/2015	<b>78</b>				
	Caja		81,44		
	Ventas			81,44	
	P/R Venta de productos terminados				
19/01/2015	<b>79</b>				
	Costo de venta		62,65		
	Inventario de productos terminados			62,65	
	P/R Costo de venta según orden N° 023				
19/01/2015	<b>80</b>				
	Inventario de productos en proceso		22,20		
	Inventario de materia prima			22,20	
	P/R La orden de requisición N° 024				
19/01/2015	<b>81</b>				
	Caja		57,68		
	Ventas			57,68	
	P/R Venta de productos terminados				
19/01/2015	<b>82</b>				
	Costo de venta		44,37		
	Inventario de productos terminados			44,37	
	P/R Costo de venta según orden N° 024				
	<b>SUMAN Y PASAN</b>		179807,87	179807,87	

## HOSTERÍA “ECOPARK MONTE SELVA”



### LIBRO DIARIO

<b>Folio N° 10</b>				
FECHA	DETALLE	PAR.	DEBE	HABER
	<b>VIENEN</b>		179807,87	179807,87
19/01/2015	<b>83</b>			
	Inventario de productos en proceso		22,44	
	Inventario de materia prima			22,44
	P/R La orden de requisición N° 025			
19/01/2015	<b>84</b>			
	Caja		47,14	
	Ventas			47,14
	P/R Venta de productos terminados			
19/01/2015	<b>85</b>			
	Costo de venta		36,27	
	Inventario de productos terminados			36,27
	P/R Costo de venta según orden N° 025			
19/01/2015	<b>86</b>			
	Inventario de productos en proceso		3,75	
	Inventario de materia prima			3,75
	P/R La orden de requisición N° 026			
19/01/2015	<b>87</b>			
	Caja		8,32	
	Ventas			8,32
	P/R Venta de productos terminados			
19/01/2015	<b>88</b>			
	Costo de venta		6,40	
	Inventario de productos terminados			6,40
	P/R Costo de venta según orden N° 026			
19/01/2015	<b>89</b>			
	Inventario de productos en proceso		2,81	
	Inventario de materia prima			2,81
	P/R La orden de requisición N° 027			
19/01/2015	<b>90</b>			
	Caja		7,90	
	Ventas			7,90
	P/R Venta de productos terminados			
19/01/2015	<b>91</b>			
	Costo de venta		6,08	
	Inventario de productos terminados			6,08
	P/R Costo de venta según orden N° 027			
19/01/2015	<b>92</b>			
	Inventario de productos en proceso		3,30	
	Inventario de materia prima			3,30
	P/R La orden de requisición N° 028			
	<b>SUMAN Y PASAN</b>		179952,28	179952,28



## HOSTERÍA “ECOPARK MONTE SELVA”



### LIBRO DIARIO

				<b>Folio N° 11</b>	
<b>FECHA</b>	<b>DETALLE</b>	<b>PAR.</b>	<b>DEBE</b>	<b>HABER</b>	
	<b>VIENEN</b>		179952,28	179952,28	
19/01/2015	<b>93</b>				
	Caja		8,02		
	Ventas			8,02	
	P/R Venta de productos terminados				
19/01/2015	<b>94</b>				
	Costo de venta		6,17		
	Inventario de productos terminados			6,17	
	P/R Costo de venta según orden N° 028				
19/01/2015	<b>95</b>				
	Inventario de productos en proceso		7,40		
	Inventario de materia prima			7,40	
	P/R La orden de requisición N° 029				
19/01/2015	<b>96</b>				
	Caja		14,00		
	Ventas			14,00	
	P/R Venta de productos terminados				
19/01/2015	<b>97</b>				
	Costo de venta		10,77		
	Inventario de productos terminados			10,77	
	P/R Costo de venta según orden N° 029				
19/01/2015	<b>98</b>				
	Inventario de productos en proceso		5,72		
	Inventario de materia prima			5,72	
	P/R La orden de requisición N° 030				
19/01/2015	<b>99</b>				
	Caja		14,87		
	Ventas			14,87	
	P/R Venta de productos terminados				
19/01/2015	<b>100</b>				
	Costo de venta		11,44		
	Inventario de productos terminados			11,44	
	P/R Costo de venta según orden N° 030				
23/01/2015	<b>101</b>				
	Inventario de materia prima		78,76		
	Caja			78,76	
	P/R Compra de materia prima en el mercado de los plátanos según N/C N° 010				
23/01/2015	<b>102</b>				
	Inventario de materia prima		59,13		
	<b>SUMAN Y PASAN</b>		180168,54	180109,41	

## HOSTERÍA “ECOPARK MONTE SELVA”



### LIBRO DIARIO

<b>Folio N° 12</b>				
FECHA	DETALLE	PAR.	DEBE	HABER
	<b>VIENEN</b>		180168,54	180109,41
	IVA en compras		1,85	
	Caja			60,97
	P/R Compra según F/N° 002-001-00159234 con N/C N° 011			
23/01/2015	<b>103</b>			
	Inventario de materia prima		33,00	
	Caja			33,00
	P/R Compra según F/N° 001-399 con N/C N° 012			
26/01/2015	<b>104</b>			
	Inventario de productos en proceso		30,95	
	Inventario de materia prima			30,95
	P/R La orden de requisición N° 031			
26/01/2015	<b>105</b>			
	Caja		70,04	
	Ventas			70,04
	P/R Venta de productos terminados			
26/01/2015	<b>106</b>			
	Costo de venta		53,88	
	Inventario de productos terminados			53,88
	P/R Costo de venta según orden N° 031			
26/01/2015	<b>107</b>			
	Inventario de productos en proceso		17,73	
	Inventario de materia prima			17,73
	P/R La orden de requisición N° 032			
26/01/2015	<b>108</b>			
	Caja		55,60	
	Ventas			55,60
	P/R Venta de productos terminados			
26/01/2015	<b>109</b>			
	Costo de venta		42,77	
	Inventario de productos terminados			42,77
	P/R Costo de venta según orden N° 032			
26/01/2015	<b>110</b>			
	Inventario de productos en proceso		58,96	
	Inventario de materia prima			58,96
	P/R La orden de requisición N° 033			
26/01/2015	<b>111</b>			
	Caja		109,94	
	Ventas			109,94
	P/R Venta de productos terminados			
	<b>SUMAN Y PASAN</b>		180643,26	180643,26

## HOSTERÍA “ECOPARK MONTE SELVA”



### LIBRO DIARIO

<b>Folio N° 13</b>				
FECHA	DETALLE	PAR.	DEBE	HABER
	<b>VIENEN</b>		180643,26	180643,26
26/01/2015	<b>112</b>			
	Costo de venta		84,57	
	Inventario de productos terminados			84,57
	P/R Costo de venta según orden N° 033			
26/01/2015	<b>113</b>			
	Inventario de productos en proceso		32,07	
	Inventario de materia prima			32,07
	P/R La orden de requisición N° 034			
26/01/2015	<b>114</b>			
	Caja		83,32	
	Ventas			83,32
	P/R Venta de productos terminados			
26/01/2015	<b>115</b>			
	Costo de venta		64,09	
	Inventario de productos terminados			64,09
	P/R Costo de venta según orden N° 034			
26/01/2015	<b>116</b>			
	Inventario de productos en proceso		28,85	
	Inventario de materia prima			28,85
	P/R La orden de requisición N° 035			
26/01/2015	<b>117</b>			
	Caja		60,61	
	Ventas			60,61
	P/R Venta de productos terminados			
26/01/2015	<b>118</b>			
	Costo de venta		46,63	
	Inventario de productos terminados			46,63
	P/R Costo de venta según orden N° 035			
26/01/2015	<b>119</b>			
	Inventario de productos en proceso		3,75	
	Inventario de materia prima			3,75
	P/R La orden de requisición N° 036			
26/01/2015	<b>120</b>			
	Caja		8,32	
	Ventas			8,32
	P/R Venta de productos terminados			
26/01/2015	<b>121</b>			
	Costo de venta		6,40	
	Inventario de productos terminados			6,40
	P/R Costo de venta según orden N° 036			
	<b>SUMAN Y PASAN</b>		181061,86	181061,86

## HOSTERÍA “ECOPARK MONTE SELVA”



### LIBRO DIARIO

			<b>Folio N° 14</b>	
FECHA	DETALLE	PAR.	DEBE	HABER
	<b>VIENEN</b>		181061,86	181061,86
26/01/2015	<b>122</b>			
	Inventario de productos en proceso		2,34	
	Inventario de materia prima			2,34
	P/R La orden de requisición N° 037			
26/01/2015	<b>123</b>			
	Caja		6,58	
	Ventas			6,58
	P/R Venta de productos terminados			
26/01/2015	<b>124</b>			
	Costo de venta		5,06	
	Inventario de productos terminados			5,06
	P/R Costo de venta según orden N° 037			
26/01/2015	<b>125</b>			
	Inventario de productos en proceso		4,40	
	Inventario de materia prima			4,40
	P/R La orden de requisición N° 038			
26/01/2015	<b>126</b>			
	Caja		10,70	
	Ventas			10,70
	P/R Venta de productos terminados			
26/01/2015	<b>127</b>			
	Costo de venta		8,23	
	Inventario de productos terminados			8,23
	P/R Costo de venta según orden N° 038			
26/01/2015	<b>128</b>			
	Inventario de productos en proceso		3,17	
	Inventario de materia prima			3,17
	P/R La orden de requisición N° 039			
26/01/2015	<b>129</b>			
	Caja		6,00	
	Ventas			6,00
	P/R Venta de productos terminados			
26/01/2015	<b>130</b>			
	Costo de venta		4,61	
	Inventario de productos terminados			4,61
	P/R Costo de venta según orden N° 039			
26/01/2015	<b>131</b>			
	Inventario de productos en proceso		1,43	
	Inventario de materia prima			1,43
	<b>SUMAN Y PASAN</b>		181114,39	181114,39

## HOSTERÍA “ECOPARK MONTE SELVA”



### LIBRO DIARIO

<b>Folio N° 15</b>				
FECHA	DETALLE	PAR.	DEBE	HABER
	<b>VIENEN</b>		181114,39	181114,39
	P/R La orden de requisición N° 040			
26/01/2015	<b>132</b>			
	Caja		3,72	
	Ventas			3,72
	P/R Venta de productos terminados			
26/01/2015	<b>133</b>			
	Costo de venta		2,86	
	Inventario de productos terminados			2,86
	P/R Costo de venta según orden N° 040			
30/01/2015	<b>134</b>			
	Inventario de materia prima		34,10	
	Caja			34,10
	P/R Compra de materia prima en el mercado de los plátanos según N/C N° 013			
30/01/2015	<b>135</b>			
	Inventario de materia prima		47,08	
	IVA en compras		1,39	
	Caja			48,47
	P/R Compra según F/N° 002-001-00168588 con N/C N° 014			
30/01/2015	<b>136</b>			
	Inventario de materia prima		35,20	
	Caja			35,20
	P/R Compra según F/N° 001-450 con N/C N° 015			
31/01/2015	<b>137</b>			
	Inventario de productos en proceso		24,76	
	Inventario de materia prima			24,76
	P/R La orden de requisición N° 041			
31/01/2015	<b>138</b>			
	Caja		56,03	
	Ventas			56,03
	P/R Venta de productos terminados			
31/01/2015	<b>139</b>			
	Costo de venta		43,10	
	Inventario de productos terminados			43,10
	P/R Costo de venta según orden N° 041			
31/01/2015	<b>140</b>			
	Inventario de productos en proceso		11,82	
	Inventario de materia prima			11,82
	P/R La orden de requisición N° 042			
	<b>SUMAN Y PASAN</b>		181374,44	181374,44

## HOSTERÍA “ECOPARK MONTE SELVA”



### LIBRO DIARIO

				Folio N° 16
FECHA	DETALLE	PAR.	DEBE	HABER
	VIENEN		181374,44	181374,44
31/01/2015	141			
	Caja		37,07	
	Ventas			37,07
	P/R Venta de productos terminados			
31/01/2015	142			
	Costo de venta		28,51	
	Inventario de productos terminados			28,51
	P/R Costo de venta según orden N° 042			
31/01/2015	143			
	Inventario de productos en proceso		32,76	
	Inventario de materia prima			32,76
	P/R La orden de requisición N° 043			
31/01/2015	144			
	Caja		61,08	
	Ventas			61,08
	P/R Venta de productos terminados			
31/01/2015	145			
	Costo de venta		46,98	
	Inventario de productos terminados			46,98
	P/R Costo de venta según orden N° 043			
31/01/2015	146			
	Inventario de productos en proceso		22,20	
	Inventario de materia prima			22,20
	P/R La orden de requisición N° 044			
31/01/2015	147			
	Caja		57,68	
	Ventas			57,68
	P/R Venta de productos terminados			
31/01/2015	148			
	Costo de venta		44,37	
	Inventario de productos terminados			44,37
	P/R Costo de venta según orden N° 044			
31/01/2015	149			
	Inventario de productos en proceso		16,03	
	Inventario de materia prima			16,03
	P/R La orden de requisición N° 045			
31/01/2015	150			
	Caja		33,67	
	Ventas			33,67
	P/R Venta de productos terminados			
	SUMAN Y PASAN		181754,80	181754,80

## HOSTERÍA “ECOPARK MONTE SELVA”



### LIBRO DIARIO

			<b>Folio N° 17</b>	
FECHA	DETALLE	PAR.	DEBE	HABER
	<b>VIENEN</b>		181754,80	181754,80
31/01/2015	<b>151</b>			
	Costo de venta		25,90	
	Inventario de productos terminados			25,90
	P/R Costo de venta según orden N° 045			
31/01/2015	<b>152</b>			
	Inventario de productos en proceso		1,88	
	Inventario de materia prima			1,88
	P/R La orden de requisición N° 046			
31/01/2015	<b>153</b>			
	Caja		4,16	
	Ventas			4,16
	P/R Venta de productos terminados			
31/01/2015	<b>154</b>			
	Costo de venta		3,20	
	Inventario de productos terminados			3,20
	P/R Costo de venta según orden N° 046			
31/01/2015	<b>155</b>			
	Inventario de productos en proceso		1,10	
	Inventario de materia prima			1,10
	P/R La orden de requisición N° 047			
31/01/2015	<b>156</b>			
	Caja		2,67	
	Ventas			2,67
	P/R Venta de productos terminados			
31/01/2015	<b>157</b>			
	Costo de venta		2,06	
	Inventario de productos terminados			2,06
	P/R Costo de venta según orden N° 047			
31/01/2015	<b>158</b>			
	Inventario de productos en proceso		5,28	
	Inventario de materia prima			5,28
	P/R La orden de requisición N° 048			
31/01/2015	<b>159</b>			
	Caja		10,00	
	Ventas			10,00
	P/R Venta de productos terminados			
31/01/2015	<b>160</b>			
	Costo de venta		7,69	
	Inventario de productos terminados			7,69
	P/R Costo de venta según orden N° 048			
	<b>SUMAN Y PASAN</b>		181818,74	181818,74

## HOSTERÍA “ECOPARK MONTE SELVA”



### LIBRO DIARIO

				<b>Folio N° 18</b>
FECHA	DETALLE	PAR.	DEBE	HABER
	<b>VIENEN</b>		181818,74	181818,74
31/01/2015	<b>161</b>			
	Inventario de productos en proceso		1,43	
	Inventario de materia prima			1,43
	P/R La orden de requisición N° 049			
31/01/2015	<b>162</b>			
	Caja		3,72	
	Ventas			3,72
	P/R Venta de productos terminados			
31/01/2015	<b>163</b>			
	Costo de venta		2,86	
	Inventario de productos terminados			2,86
	P/R Costo de venta según orden N° 049			
31/01/2015	<b>164</b>			
	Inventario de productos en proceso		803,90	
	Mano de obra			464,18
	Costos indirectos de fabricación			339,72
	P/R Cargar mano de obra y C.I.F. al proceso de producción			
31/01/2015	<b>165</b>			
	Costos indirectos de fabricación		12,00	
	Caja			12,00
	P/R Consumo porcentual de agua.			
31/01/2015	<b>166</b>			
	Costos indirectos de fabricación		24,00	
	Caja			24,00
	P/R Consumo porcentual de energía eléctrica			
31/01/2015	<b>167</b>			
	Costos indirectos de fabricación		17,50	
	Caja			17,50
	P/R Consumo porcentual de teléfono.			
31/01/2015	<b>168</b>			
	Costos indirectos de fabricación		4,50	
	Caja			4,50
	P/R Consumo porcentual publicidad			
31/01/2015	<b>169</b>			
	Costos indirectos de fabricación		14,00	
	Caja			14,00
	P/R Consumo porcentual de combustible.			
	<b>SUMAN Y PASAN</b>		182702,64	182702,64



## HOSTERÍA “ECOPARK MONTE SELVA”



### LIBRO DIARIO

				Folio N° 19
FECHA	DETALLE	PAR.	DEBE	HABER
	<b>VIENEN</b>		182702,64	182702,64
31/01/2015	<b>170</b>			
	Costos indirectos de fabricación		30,00	
	Caja			30,00
	P/R Consumo porcentual de mantenimiento de áreas externas			
31/01/2015	<b>171</b>			
	Costos indirectos de fabricación		10,73	
	Caja			10,73
	P/R Consumo porcentual de 1% desperdicios mes de enero			
31/01/2015	<b>172</b>			
	Costos indirectos de fabricación		10,00	
	Caja			10,00
	P/R Consumo porcentual de suministros de mantenimiento.			
31/01/2015	<b>173</b>			
	Costos indirectos de fabricación		72,56	
	Depreciación acumulada activos fijos			72,56
	P/R Depreciación porcentual de activos fijos			
31/01/2015	<b>174</b>			
	Mano de obra directa		464,18	
	Bancos			464,18
	P/R Rol de pagos porcentual de mano de obra directa del mes de enero con cheque N° 075.			
31/01/2015	<b>175</b>			
	Costos indirectos de fabricación		144,42	
	Bancos			144,42
	P/R Rol de pagos porcentual de mano de obra indirecta con cheque N° 076.			
31/01/2015	<b>176</b>			
	Inventario suministros de oficina		20,00	
	IVA en compras		2,40	
	Caja			22,40
	P/R Compra suministros de oficina.			
31/01/2015	<b>177</b>			
	Inventario de insumos y materiales		50,00	
	IVA en compras		6,00	
	Caja			56,00
	P/R Compra de insumos y materiales			
	<b>SUMAN Y PASAN</b>		183512,94	183512,94

## HOSTERÍA “ECOPARK MONTE SELVA”



### LIBRO DIARIO

Folio N° 20				
FECHA	DETALLE	PAR.	DEBE	HABER
	<b>VIENEN</b>		183512,94	183512,94
31/01/2015	<b>178</b>			
	Inventario de productos terminados		425,64	
	Inventario de productos en proceso			425,64
	P/R Entrega a la producción			
31/01/2015	<b>179</b>			
	Inventario de productos terminados		247,13	
	Inventario de productos en proceso			247,13
	P/R Entrega a la producción			
31/01/2015	<b>180</b>			
	Inventario de productos terminados		372,74	
	Inventario de productos en proceso			372,74
	P/R Entrega a la producción			
31/01/2015	<b>181</b>			
	Inventario de productos terminados		300,72	
	Inventario de productos en proceso			300,72
	P/R Entrega a la producción			
31/01/2015	<b>182</b>			
	Inventario de productos terminados		279,76	
	Inventario de productos en proceso			279,76
	P/R Entrega a la producción			
31/01/2015	<b>183</b>			
	Inventario de productos terminados		50,12	
	Inventario de productos en proceso			50,12
	P/R Entrega a la producción			
31/01/2015	<b>184</b>			
	Inventario de productos terminados		38,48	
	Inventario de productos en proceso			38,48
	P/R Entrega a la producción			
31/01/2015	<b>185</b>			
	Inventario de productos terminados		54,51	
	Inventario de productos en proceso			54,51
	P/R Entrega a la producción			
31/01/2015	<b>186</b>			
	Inventario de productos terminados		66,15	
	Inventario de productos en proceso			66,15
	P/R Entrega a la producción			
31/01/2015	<b>187</b>			
	Inventario de productos terminados		41,45	
	Inventario de productos en proceso			41,45
	P/R Entrega a la producción			
	<b>SUMAN Y PASAN</b>		185389,66	185389,66



**HOSTERÍA “ECOPARK MONTE SELVA”**

**LIBRO DIARIO**

<b>Folio N° 21</b>				
<b>FECHA</b>	<b>DETALLE</b>	<b>PAR.</b>	<b>DEBE</b>	<b>HABER</b>
	<b>VIENEN</b>		185389,66	185389,66
31/01/2015	<b>188</b>			
	Ventas		2439,73	
	Costo de ventas			1876,71
	Utilidad bruta			563,01
	P/R Obtener la utilidad			
	<b>AJUSTES</b>		<b>187829,38</b>	<b>187829,38</b>
31/01/2015	<b>a</b>			
	Gasto amortización gasto instalaciones y adecuaciones		7,00	
	Amortización acumulada gasto instalaciones y adecuaciones			7,00
	P/R Amortización del mes de enero			
31/01/2015	<b>b</b>			
	Gasto inventario suministros y materiales		15,00	
	Inventario suministros y materiales			15,00
	P/R Consumo de suministros y materiales			
	<b>SUMA TOTAL</b>		<b>\$ 187.851,38</b>	<b>\$ 187.851,38</b>

.....  
**GERENTE**

.....  
**CONTADOR**

### 3.5.9 Libro mayor



## HOSTERÍA “ECOPARK MONTE SELVA” LIBRO MAYOR

Cuenta: Caja

Folio N° 01

FECHA	DETALLE	REF.	DEBE	HABER	SALDO
01/01/2015	P/R Estado de situación inicial	01	1800,00		1800,00
01/01/2015	P/R Compra de materia prima en el mercado de los plátanos según N/C N° 001	02		149,82	1650,18
01/01/2015	P/R Compra de materia prima con F/N° 002-001-00125678 según N/C N° 002	03		167,06	1483,12
01/01/2015	P/R Compra de materia prima con F/N° 001-096 según N/C N° 003	04		117,04	1366,08
05/01/2015	P/R Venta de productos terminados	06	238,14		1604,22
05/01/2015	P/R Venta de productos terminados	09	148,28		1752,50
05/01/2015	P/R Venta de productos terminados	12	142,52		1895,02
05/01/2015	P/R Venta de productos terminados	15	153,81		2048,83
05/01/2015	P/R Venta de productos terminados	18	161,64		2210,47
05/01/2015	P/R Venta de productos terminados	21	29,11		2239,58
05/01/2015	P/R Venta de productos terminados	24	27,65		2267,23
05/01/2015	P/R Venta de productos terminados	27	45,46		2312,69
05/01/2015	P/R Venta de productos terminados	30	40,00		2352,69
05/01/2015	P/R Venta de productos terminados	33	26,02		2378,71
09/01/2015	P/R Compra de materia prima en el mercado de los plátanos según N/C N° 004	35		58,47	2320,24
09/01/2015	P/R Compra de materia prima con F/N° 002-001-00125750 según N/C N° 005	36		93,14	2227,10
09/01/2015	P/R Compra de materia prima con F/N° 001-105 según N/C N° 006	37		91,17	2135,93
12/01/2015	P/R Venta de productos terminados	39	112,07		2248,00
12/01/2015	P/R Venta de productos terminados	42	61,78		2309,78
12/01/2015	P/R Venta de productos terminados	45	89,58		2399,37
12/01/2015	P/R Venta de productos terminados	48	38,45		2437,82
12/01/2015	P/R Venta de productos terminados	51	60,61		2498,43
12/01/2015	P/R Venta de productos terminados	54	15,25		2483,18
12/01/2015	P/R Venta de productos terminados	57	7,90		2491,08
12/01/2015	P/R Venta de productos terminados	60	4,01		2495,09
12/01/2015	P/R Venta de productos terminados	63	16,00		2511,09



**HOSTERÍA “ECOPARK MONTE SELVA”  
LIBRO MAYOR**

**Cuenta: Caja**

12/01/2015	P/R Venta de productos terminados	66	5,57		2516,67
16/01/2015	P/R Compra de materia prima en el mercado de los plátanos según N/C N° 007	68		71,01	2445,66
16/01/2015	P/R Compra según F/N° 002-001-00156871 con N/C N° 008	69		42,26	2403,41
16/01/2015	P/R Compra según F/N° 001-286 con N/C N° 009	70		96,10	2307,31
19/01/2015	P/R Venta de productos terminados	72	77,05		2384,36
19/01/2015	P/R Venta de productos terminados	75	18,53		2402,89
19/01/2015	P/R Venta de productos terminados	78	81,44		2484,33
19/01/2015	P/R Venta de productos terminados	81	57,68		2542,01
19/01/2015	P/R Venta de productos terminados	84	47,14		2589,15
19/01/2015	P/R Venta de productos terminados	87	8,32		2580,84
19/01/2015	P/R Venta de productos terminados	90	7,90		2588,73
19/01/2015	P/R Venta de productos terminados	93	8,02		2596,76
19/01/2015	P/R Venta de productos terminados	96	14,00		2610,76
19/01/2015	P/R Venta de productos terminados	99	14,87		2625,62
23/01/2015	P/R Compra de materia prima en el mercado de los plátanos según N/C N° 010	101		78,38	2547,25
23/01/2015	P/R Compra según F/N° 002-001-00159234 con N/C N° 011	102		66,22	2481,03
23/01/2015	P/R Compra según F/N° 001-399 con N/C N° 012	103		36,96	2444,07
26/01/2015	P/R Venta de productos terminados	105	70,04		2514,11
26/01/2015	P/R Venta de productos terminados	108	55,60		2569,71
26/01/2015	P/R Venta de productos terminados	111	109,94		2679,66
26/01/2015	P/R Venta de productos terminados	114	83,32		2762,97
26/01/2015	P/R Venta de productos terminados	117	60,61		2823,59
26/01/2015	P/R Venta de productos terminados	120	8,32		2815,27
26/01/2015	P/R Venta de productos terminados	123	6,58		2821,85
26/01/2015	P/R Venta de productos terminados	126	10,70		2832,55
26/01/2015	P/R Venta de productos terminados	129	6,00		2838,55
26/01/2015	P/R Venta de productos terminados	132	3,72		2842,26
30/01/2015	P/R Compra de materia prima en el mercado de los plátanos según N/C N° 013	134		33,55	2808,71
30/01/2015	P/R Compra según F/N° 002-001-00168588 con N/C N° 014	135		52,73	2755,98
30/01/2015	P/R Compra según F/N° 001-450 con N/C N° 015	136		39,42	2716,56
31/01/2015	P/R Venta de productos terminados	138	56,03		2772,59
31/01/2015	P/R Venta de productos terminados	141	37,07		2809,66
31/01/2015	P/R Venta de productos terminados	144	61,08		2870,74



**HOSTERÍA “ECOPARK MONTE SELVA”  
LIBRO MAYOR**

**Cuenta: Caja**

31/01/2015	P/R Venta de productos terminados	147	57,68		2928,42
31/01/2015	P/R Venta de productos terminados	150	33,67		2962,10
31/01/2015	P/R Venta de productos terminados	153	4,16		2957,94
31/01/2015	P/R Venta de productos terminados	156	2,67		2960,61
31/01/2015	P/R Venta de productos terminados	159	10,00		2970,61
31/01/2015	P/R Venta de productos terminados	162	3,72		2974,33
31/01/2015	P/R Consumo porcentual de agua.	165		12,00	2962,33
31/01/2015	P/R Consumo porcentual de energía eléctrica	166		24,00	2938,33
31/01/2015	P/R Consumo porcentual de teléfono.	167		17,50	2920,83
31/01/2015	P/R Consumo porcentual publicidad	168		4,50	2916,33
31/01/2015	P/R Consumo porcentual de combustible.	169		14,00	2902,33
31/01/2015	P/R Consumo porcentual de mantenimiento de áreas externas	170		30,00	2872,33
31/01/2015	P/R Consumo porcentual de 1% desperdicios mes de enero	171		10,73	
31/01/2015	P/R Consumo porcentual de suministros de mantenimiento.	172		10,00	2862,33
31/01/2015	P/R Compra suministros de oficina.	176		22,40	2839,93
31/01/2015	P/R Compra de insumos y materiales	177		56,00	2783,93
	<b>SUMAS</b>		4239,73	1394,44	



**HOSTERÍA “ECOPARK MONTE SELVA”**

**LIBRO MAYOR**

**Cuenta: Bancos**

Folio N° 02

FECHA	DETALLE	REF.	DEBE	HABER	SALDO
01/01/2015	P/R Estado de situación inicial	01	4256,00		4256,00
31/01/2015	P/R Rol de pagos porcentual de mano de obra directa del mes de enero con cheque N° 075.	172		464,18	3791,82
31/01/2015	P/R Rol de pagos porcentual de mano de obra indirecta con cheque N° 076.	173		144,42	3647,39
	<b>SUMAS</b>		4256,00	608,61	



## HOSTERÍA “ECOPARK MONTE SELVA”

### LIBRO MAYOR

**Cuenta:** Inventario de Materia Prima

Folio N° 03

FECHA	DETALLE	REF.	DEBE	HABER	SALDO
01/01/2015	P/R Estado de situación inicial	01	171,05		171,05
01/01/2015	P/R Compra de materia prima en el mercado de los plátanos según N/C N° 001	02	149,82		320,87
01/01/2015	P/R Compra de materia prima con F/N° 002-001-00125678 según N/C N° 002	03	149,16		470,03
01/01/2015	P/R Compra de materia prima con F/N° 001-096 según N/C N° 003	04	104,50		574,53
05/01/2015	P/R La orden de requisición N° 001	05		105,22	469,31
05/01/2015	P/R La orden de requisición N° 002	08		47,27	422,04
05/01/2015	P/R La orden de requisición N° 003	11		76,43	345,61
05/01/2015	P/R La orden de requisición N° 004	14		59,20	286,41
05/01/2015	P/R La orden de requisición N° 005	17		76,93	209,47
05/01/2015	P/R La orden de requisición N° 006	20		13,14	196,34
05/01/2015	P/R La orden de requisición N° 007	23		9,82	186,52
05/01/2015	P/R La orden de requisición N° 008	26		18,70	167,82
05/01/2015	P/R La orden de requisición N° 009	29		21,13	146,69
05/01/2015	P/R La orden de requisición N° 010	32		10,01	136,68
09/01/2015	P/R Compra de materia prima en el mercado de los plátanos según N/C N° 004	35	58,47		195,14
09/01/2015	P/R Compra de materia prima con F/N° 002-001-00125750 según N/C N° 005	36	83,16		278,30
09/01/2015	P/R Compra de materia prima con F/N° 001-105 según N/C N° 006	37	81,40		359,70
12/01/2015	P/R La orden de requisición N° 011	38		49,51	310,19
12/01/2015	P/R La orden de requisición N° 012	41		19,70	290,49
12/01/2015	P/R La orden de requisición N° 013	44		48,04	242,45
12/01/2015	P/R La orden de requisición N° 014	47		14,80	227,65
12/01/2015	P/R La orden de requisición N° 015	50		28,85	198,80
12/01/2015	P/R La orden de requisición N° 016	53		6,88	191,92
12/01/2015	P/R La orden de requisición N° 017	56		2,81	189,11
12/01/2015	P/R La orden de requisición N° 018	59		1,65	187,46
12/01/2015	P/R La orden de requisición N° 019	62		8,45	179,01
12/01/2015	P/R La orden de requisición N° 020	65		2,15	176,87
16/01/2015	P/R Compra de materia prima en el mercado de los plátanos según N/C N° 007	68	71,01		247,87



## HOSTERÍA “ECOPARK MONTE SELVA”

### LIBRO MAYOR

#### Cuenta: Inventario de Materia Prima

16/01/2015	P/R Compra según F/N° 002-001-00156871 con N/C N° 008	69	37,73		285,60
16/01/2015	P/R Compra según F/N° 001-286 con N/C N° 009	70	85,80		371,40
19/01/2015	P/R La orden de requisición N° 021	71		34,04	337,36
19/01/2015	P/R La orden de requisición N° 022	74		5,91	331,45
19/01/2015	P/R La orden de requisición N° 023	77		43,67	287,78
19/01/2015	P/R La orden de requisición N° 024	80		22,20	265,58
19/01/2015	P/R La orden de requisición N° 025	83		22,44	243,14
19/01/2015	P/R La orden de requisición N° 026	86		3,75	239,38
19/01/2015	P/R La orden de requisición N° 027	89		2,81	236,58
19/01/2015	P/R La orden de requisición N° 028	92		3,30	233,28
19/01/2015	P/R La orden de requisición N° 029	95		7,40	225,88
19/01/2015	P/R La orden de requisición N° 030	98		5,72	220,16
23/01/2015	P/R Compra de materia prima en el mercado de los plátanos según N/C N° 010	101	78,38		298,54
23/01/2015	P/R Compra según F/N° 002-001-00159234 con N/C N° 011	102	59,13		357,66
23/01/2015	P/R Compra según F/N° 001-399 con N/C N° 012	103	33,00		390,66
26/01/2015	P/R La orden de requisición N° 031	104		30,95	359,72
26/01/2015	P/R La orden de requisición N° 032	107		17,73	341,99
26/01/2015	P/R La orden de requisición N° 033	110		58,96	283,03
26/01/2015	P/R La orden de requisición N° 034	113		32,07	250,96
26/01/2015	P/R La orden de requisición N° 035	116		28,85	222,11
26/01/2015	P/R La orden de requisición N° 036	119		3,75	218,36
26/01/2015	P/R La orden de requisición N° 037	122		2,34	216,02
26/01/2015	P/R La orden de requisición N° 038	125		4,40	211,62
26/01/2015	P/R La orden de requisición N° 039	128		3,17	208,45
26/01/2015	P/R La orden de requisición N° 040	131		1,43	207,02
30/01/2015	P/R Compra de materia prima en el mercado de los plátanos según N/C N° 013	134	33,55		240,57
30/01/2015	P/R Compra según F/N° 002-001-00168588 con N/C N° 014	135	47,08		287,65
30/01/2015	P/R Compra según F/N° 001-450 con N/C N° 015	136	35,20		322,85
31/01/2015	P/R La orden de requisición N° 041	137		24,76	298,10
31/01/2015	P/R La orden de requisición N° 042	140		11,82	286,28
31/01/2015	P/R La orden de requisición N° 043	143		32,76	253,52
31/01/2015	P/R La orden de requisición N° 044	146		22,20	231,32
31/01/2015	P/R La orden de requisición N° 045	149		16,03	215,29
31/01/2015	P/R La orden de requisición N° 046	152		1,88	213,42





## HOSTERÍA “ECOPARK MONTE SELVA”

### LIBRO MAYOR

**Cuenta:** Inventario de Materia Prima

31/01/2015	P/R La orden de requisición N° 047	155		1,10	212,32
31/01/2015	P/R La orden de requisición N° 048	158		5,28	207,03
31/01/2015	P/R La orden de requisición N° 049	161		1,43	205,60
	<b>SUMAS</b>		1278,42	1072,82	



## HOSTERÍA “ECOPARK MONTE SELVA”

### LIBRO MAYOR

**Cuenta:** Inventario de suministros de oficina

Folio N° 04

<b>FECHA</b>	<b>DETALLE</b>	<b>REF.</b>	<b>DEBE</b>	<b>HABER</b>	<b>SALDO</b>
01/01/2015	P/R Estado de Situación Inicial	01	15,00		15,00
31/01/2015	P/R Compra suministros de oficina.	174	20,00		35,00
	<b>SUMAS</b>		\$35,00		



## HOSTERÍA “ECOPARK MONTE SELVA”

### LIBRO MAYOR

**Cuenta:** Terreno

Folio N° 05

<b>FECHA</b>	<b>DETALLE</b>	<b>REF.</b>	<b>DEBE</b>	<b>HABER</b>	<b>SALDO</b>
01/01/2015	P/R Estado de Situación Inicial	01	71850,02		71850,02
	<b>SUMAS</b>		\$71850,02		



## HOSTERÍA “ECOPARK MONTE SELVA”

### LIBRO MAYOR

Cuenta: Edificios

Folio N° 06

FECHA	DETALLE	REF.	DEBE	HABER	SALDO
01/01/2015	P/R Estado de Situación Inicial	01	86030,00		86030,00
	<b>SUMAS</b>		\$86030,00		



## HOSTERÍA “ECOPARK MONTE SELVA”

### LIBRO MAYOR

Cuenta: Muebles y enseres

Folio N° 07

FECHA	DETALLE	REF.	DEBE	HABER	SALDO
01/01/2015	P/R Estado de Situación Inicial	01	3156,11		3156,11
	<b>SUMAS</b>		\$3156,11		



## HOSTERÍA “ECOPARK MONTE SELVA”

### LIBRO MAYOR

Cuenta: Maquinaria y equipo

Folio N° 08

FECHA	DETALLE	REF.	DEBE	HABER	SALDO
01/01/2015	P/R Estado de Situación Inicial	01	7000,00		7000,00
	<b>SUMAS</b>		\$7000,00		



## HOSTERÍA "ECOPARK MONTE SELVA"

### LIBRO MAYOR

Cuenta: Equipo de cómputo

Folio N° 09

FECHA	DETALLE	REF.	DEBE	HABER	SALDO
01/01/2015	P/R Estado de Situación Inicial	01	336,13		336,13
	<b>SUMAS</b>		\$336,13		



## HOSTERÍA "ECOPARK MONTE SELVA"

### LIBRO MAYOR

Cuenta: Gasto instalaciones y adecuaciones

Folio N° 10

FECHA	DETALLE	REF.	DEBE	HABER	SALDO
01/01/2015	P/R Estado de Situación Inicial	01	700,00		700,00
	<b>SUMAS</b>		700,00		



## HOSTERÍA "ECOPARK MONTE SELVA"

### LIBRO MAYOR

Cuenta: Proveedores

Folio N° 11

FECHA	DETALLE	REF.	DEBE	HABER	SALDO
01/01/2015	P/R Estado de Situación Inicial	01		8716,18	8716,18
	<b>SUMAS</b>			\$8716,18	



## HOSTERÍA "ECOPARK MONTE SELVA"

### LIBRO MAYOR

Cuenta: Documentos por pagar

Folio N° 12

FECHA	DETALLE	REF.	DEBE	HABER	SALDO
01/01/2015	P/R Estado de Situación Inicial	01		1008,00	1008,00
	<b>SUMAS</b>			\$ 1008,00	



## HOSTERÍA “ECOPARK MONTE SELVA”

### LIBRO MAYOR

Cuenta: Capital

Folio N° 13

FECHA	DETALLE	REF.	DEBE	HABER	SALDO
01/01/2015	P/R Estado de Situación Inicial	01		165590,13	165590,13
	<b>SUMAS</b>			\$ 165590,13	



## HOSTERÍA “ECOPARK MONTE SELVA”

### LIBRO MAYOR

Cuenta: IVA en compras

Folio N° 14

FECHA	DETALLE	REF.	DEBE	HABER	SALDO
01/01/2015	P/R Compra de materia prima con F/N° 002-001-00125678 según N/C N° 002	03	17,90		17,90
01/01/2015	P/R Compra de materia prima con F/N° 001-096 según N/C N° 003	04	12,54		30,44
09/01/2015	P/R Compra de materia prima con F/N° 002-001-00125750 según N/C N° 005	36	9,98		40,42
09/01/2015	P/R Compra de materia prima con F/N° 001-105 según N/C N° 006	37	9,77		50,19
16/01/2015	P/R Compra según F/N° 002-001-00156871 con N/C N° 008	69	4,53		54,71
16/01/2015	P/R Compra según F/N° 001-286 con N/C N° 009	70	10,30		65,01
23/01/2015	P/R Compra según F/N° 002-001-00159234 con N/C N° 011	102	7,10		72,11
23/01/2015	P/R Compra según F/N° 001-399 con N/C N° 012	103	3,96		76,07
30/01/2015	P/R Compra según F/N° 002-001-00168588 con N/C N° 014	135	5,65		81,71
30/01/2015	P/R Compra según F/N° 001-450 con N/C N° 015	136	4,22		85,94
31/01/2015	P/R Compra suministros de oficina.	174	2,40		88,34
31/01/2015	P/R Compra de insumos y materiales	175	6,00		94,34
	<b>SUMAS</b>		\$ 94,34		



## HOSTERÍA “ECOPARK MONTE SELVA”

### LIBRO MAYOR

Cuenta: Inventario de producto en proceso

Folio N° 15

FECHA	DETALLE	REF.	DEBE	HABER	SALDO
05/01/2015	P/R La orden de requisición N° 001	05	105,22		105,22
05/01/2015	P/R La orden de requisición N° 002	08	47,27		152,49
05/01/2015	P/R La orden de requisición N° 003	11	76,43		228,92
05/01/2015	P/R La orden de requisición N° 004	14	59,20		288,12
05/01/2015	P/R La orden de requisición N° 005	17	76,93		365,06
05/01/2015	P/R La orden de requisición N° 006	20	13,14		378,19
05/01/2015	P/R La orden de requisición N° 007	23	9,82		388,01
05/01/2015	P/R La orden de requisición N° 008	26	18,70		406,71
05/01/2015	P/R La orden de requisición N° 009	29	21,13		427,84
05/01/2015	P/R La orden de requisición N° 010	32	10,01		437,85
12/01/2015	P/R La orden de requisición N° 011	38	49,51		487,37
12/01/2015	P/R La orden de requisición N° 012	41	19,70		507,06
12/01/2015	P/R La orden de requisición N° 013	44	48,04		555,10
12/01/2015	P/R La orden de requisición N° 014	47	14,80		569,90
12/01/2015	P/R La orden de requisición N° 015	50	28,85		598,75
12/01/2015	P/R La orden de requisición N° 016	53	6,88		605,64
12/01/2015	P/R La orden de requisición N° 017	56	2,81		608,44
12/01/2015	P/R La orden de requisición N° 018	59	1,65		610,09
12/01/2015	P/R La orden de requisición N° 019	62	8,45		618,54
12/01/2015	P/R La orden de requisición N° 020	65	2,15		620,69
19/01/2015	P/R La orden de requisición N° 021	71	34,04		654,73
19/01/2015	P/R La orden de requisición N° 022	74	5,91		660,64
19/01/2015	P/R La orden de requisición N° 023	77	43,67		704,31
19/01/2015	P/R La orden de requisición N° 024	80	22,20		726,51
19/01/2015	P/R La orden de requisición N° 025	83	22,44		748,95
19/01/2015	P/R La orden de requisición N° 026	86	3,75		752,71
19/01/2015	P/R La orden de requisición N° 027	89	2,81		755,51
19/01/2015	P/R La orden de requisición N° 028	92	3,30		758,81
19/01/2015	P/R La orden de requisición N° 029	95	7,40		766,21
19/01/2015	P/R La orden de requisición N° 030	98	5,72		771,93
26/01/2015	P/R La orden de requisición N° 031	104	30,95		802,87
26/01/2015	P/R La orden de requisición N° 032	107	17,73		820,60
26/01/2015	P/R La orden de requisición N° 033	110	58,96		879,56
26/01/2015	P/R La orden de requisición N° 034	113	32,07		911,63



## HOSTERÍA “ECOPARK MONTE SELVA”

### LIBRO MAYOR

#### Cuenta: Inventario de producto en proceso

26/01/2015	P/R La orden de requisición N° 035	116	28,85		940,48
26/01/2015	P/R La orden de requisición N° 036	119	3,75		944,23
26/01/2015	P/R La orden de requisición N° 037	122	2,34		946,57
26/01/2015	P/R La orden de requisición N° 038	125	4,40		950,97
26/01/2015	P/R La orden de requisición N° 039	128	3,17		954,14
26/01/2015	P/R La orden de requisición N° 040	131	1,43		955,57
31/01/2015	P/R La orden de requisición N° 041	137	24,76		980,32
31/01/2015	P/R La orden de requisición N° 042	140	11,82		992,14
31/01/2015	P/R La orden de requisición N° 043	143	32,76		1024,90
31/01/2015	P/R La orden de requisición N° 044	146	22,20		1047,10
31/01/2015	P/R La orden de requisición N° 045	149	16,03		1063,13
31/01/2015	P/R La orden de requisición N° 046	152	1,88		1065,00
31/01/2015	P/R La orden de requisición N° 047	155	1,10		1066,10
31/01/2015	P/R La orden de requisición N° 048	158	5,28		1071,39
31/01/2015	P/R La orden de requisición N° 049	161	1,43		1072,82
31/01/2015	P/R Cargar mano de obra y C.I.F. al proceso de producción	164	803,90		1876,71
31/01/2015	P/R Entrega a la producción	177		425,64	1451,07
31/01/2015	P/R Entrega a la producción	194		247,13	1203,95
31/01/2015	P/R Entrega a la producción	195		372,74	831,21
31/01/2015	P/R Entrega a la producción	196		300,72	530,48
31/01/2015	P/R Entrega a la producción	197		279,76	250,72
31/01/2015	P/R Entrega a la producción	199		50,12	200,60
31/01/2015	P/R Entrega a la producción	200		38,48	162,11
31/01/2015	P/R Entrega a la producción	201		54,51	107,60
31/01/2015	P/R Entrega a la producción	202		66,15	41,45
31/01/2015	P/R Entrega a la producción	203		41,45	
	<b>SUMAS</b>		1876,71	1876,71	0,00



## HOSTERÍA “ECOPARK MONTE SELVA”

### LIBRO MAYOR

**Cuenta:** Ventas

Folio N° 16

FECHA	DETALLE	REF.	DEBE	HABER	SALDO
05/01/2015	P/R Venta de productos terminados	06		238,14	238,14
05/01/2015	P/R Venta de productos terminados	09		148,28	386,42
05/01/2015	P/R Venta de productos terminados	12		142,52	528,94
05/01/2015	P/R Venta de productos terminados	15		153,81	682,75
05/01/2015	P/R Venta de productos terminados	18		161,64	844,39
05/01/2015	P/R Venta de productos terminados	21		29,11	873,50
05/01/2015	P/R Venta de productos terminados	24		27,65	901,15
05/01/2015	P/R Venta de productos terminados	26		45,46	946,61
05/01/2015	P/R Venta de productos terminados	30		40,00	986,61
05/01/2015	P/R Venta de productos terminados	33		26,02	1012,63
12/01/2015	P/R Venta de productos terminados	39		112,07	1124,69
12/01/2015	P/R Venta de productos terminados	42		61,78	1186,47
12/01/2015	P/R Venta de productos terminados	45		89,58	1276,06
12/01/2015	P/R Venta de productos terminados	48		38,45	1314,51
12/01/2015	P/R Venta de productos terminados	51		60,61	1375,13
12/01/2015	P/R Venta de productos terminados	54		15,25	1390,38
12/01/2015	P/R Venta de productos terminados	57		7,90	1398,28
12/01/2015	P/R Venta de productos terminados	60		4,01	1402,29
12/01/2015	P/R Venta de productos terminados	63		16,00	1418,29
12/01/2015	P/R Venta de productos terminados	65		5,57	1423,86
19/01/2015	P/R Venta de productos terminados	72		77,05	1500,91
19/01/2015	P/R Venta de productos terminados	75		18,53	1519,44
19/01/2015	P/R Venta de productos terminados	78		81,44	1600,88
19/01/2015	P/R Venta de productos terminados	81		57,68	1658,56
19/01/2015	P/R Venta de productos terminados	84		47,14	1705,71
19/01/2015	P/R Venta de productos terminados	87		8,32	1714,02
19/01/2015	P/R Venta de productos terminados	90		7,90	1721,92
19/01/2015	P/R Venta de productos terminados	93		8,02	1729,95
19/01/2015	P/R Venta de productos terminados	96		14,00	1743,94
19/01/2015	P/R Venta de productos terminados	99		14,87	1758,81
26/01/2015	P/R Venta de productos terminados	105		70,04	1828,85
26/01/2015	P/R Venta de productos terminados	108		55,60	1884,46
26/01/2015	P/R Venta de productos terminados	111		109,94	1994,40
26/01/2015	P/R Venta de productos terminados	114		83,32	2077,71
26/01/2015	P/R Venta de productos terminados	117		60,61	2138,33
26/01/2015	P/R Venta de productos terminados	120		8,32	2146,65
26/01/2015	P/R Venta de productos terminados	123		6,58	2153,23
26/01/2015	P/R Venta de productos terminados	126		10,70	2163,93



## HOSTERÍA “ECOPARK MONTE SELVA”

### LIBRO MAYOR

**Cuenta:** Ventas

26/01/2015	P/R Venta de productos terminados	129		6,00	2169,93
26/01/2015	P/R Venta de productos terminados	132		3,72	2173,64
31/01/2015	P/R Venta de productos terminados	138		56,03	2229,68
31/01/2015	P/R Venta de productos terminados	141		37,07	2266,75
31/01/2015	P/R Venta de productos terminados	144		61,08	2327,83
31/01/2015	P/R Venta de productos terminados	147		57,68	2385,50
31/01/2015	P/R Venta de productos terminados	150		33,67	2419,18
31/01/2015	P/R Venta de productos terminados	153		4,16	2423,34
31/01/2015	P/R Venta de productos terminados	156		2,67	2426,01
31/01/2015	P/R Venta de productos terminados	159		10,00	2436,01
31/01/2015	P/R Venta de productos terminados	162		3,72	2439,73
31/01/2015	P/R Obtener la utilidad	187	2439,73		0,00
	<b>SUMAS</b>		2439,73	2439,73	



## HOSTERÍA “ECOPARK MONTE SELVA”

### LIBRO MAYOR

**Cuenta:** Costo de ventas

Folio N° 17

FECHA	DETALLE	REF.	DEBE	HABER	SALDO
05/01/2015	P/R Costo de venta según orden N° 001	07	183,19		183,19
05/01/2015	P/R Costo de venta según orden N° 002	10	114,06		297,25
05/01/2015	P/R Costo de venta según orden N° 003	13	109,63		406,87
05/01/2015	P/R Costo de venta según orden N° 004	16	118,32		525,19
05/01/2015	P/R Costo de venta según orden N° 005	19	124,34		649,53
05/01/2015	P/R Costo de venta según orden N° 006	21	22,40		671,93
05/01/2015	P/R Costo de venta según orden N° 007	24	21,27		693,19
05/01/2015	P/R Costo de venta según orden N° 008	27	34,97		728,16
05/01/2015	P/R Costo de venta según orden N° 009	31	30,77		758,93
05/01/2015	P/R Costo de venta según orden N° 010	34	20,01		778,94
12/01/2015	P/R Costo de venta según orden N° 011	40	86,21		865,15
12/01/2015	P/R Costo de venta según orden N° 012	43	47,52		912,67





## HOSTERÍA “ECOPARK MONTE SELVA”

### LIBRO MAYOR

**Cuenta:** Costo de ventas

FECHA	DETALLE	REF.	DEBE	HABER	SALDO
05/01/2015	P/R Costo de venta según orden N° 001	07	183,19		183,19
05/01/2015	P/R Costo de venta según orden N° 002	10	114,06		297,25
05/01/2015	P/R Costo de venta según orden N° 003	13	109,63		406,87
05/01/2015	P/R Costo de venta según orden N° 004	16	118,32		525,19
05/01/2015	P/R Costo de venta según orden N° 005	19	124,34		649,53
05/01/2015	P/R Costo de venta según orden N° 006	21	22,40		671,93
05/01/2015	P/R Costo de venta según orden N° 007	24	21,27		693,19
05/01/2015	P/R Costo de venta según orden N° 008	27	34,97		728,16
05/01/2015	P/R Costo de venta según orden N° 009	31	30,77		758,93
05/01/2015	P/R Costo de venta según orden N° 010	34	20,01		778,94
12/01/2015	P/R Costo de venta según orden N° 011	40	86,21		865,15
12/01/2015	P/R Costo de venta según orden N° 012	43	47,52		912,67
12/01/2015	P/R Costo de venta según orden N° 013	46	68,91		981,58
12/01/2015	P/R Costo de venta según orden N° 014	49	29,58		1011,16
12/01/2015	P/R Costo de venta según orden N° 015	52	46,63		1057,79
12/01/2015	P/R Costo de venta según orden N° 016	55	11,73		1069,52
12/01/2015	P/R Costo de venta según orden N° 017	58	6,08		1075,60
12/01/2015	P/R Costo de venta según orden N° 018	61	3,09		1078,68
12/01/2015	P/R Costo de venta según orden N° 019	64	12,31		1090,99
12/01/2015	P/R Costo de venta según orden N° 020	66	4,29		1095,28
19/01/2015	P/R Costo de venta según orden N° 021	73	59,27		1154,54
19/01/2015	P/R Costo de venta según orden N° 022	76	14,26		1168,80



## HOSTERÍA “ECOPARK MONTE SELVA”

### LIBRO MAYOR

**Cuenta:** Costo de ventas

19/01/2015	P/R Costo de venta según orden N° 023	79	62,65		1231,45
19/01/2015	P/R Costo de venta según orden N° 024	82	44,37		1275,82
19/01/2015	P/R Costo de venta según orden N° 025	85	36,27		1312,08
19/01/2015	P/R Costo de venta según orden N° 026	88	6,40		1318,48
19/01/2015	P/R Costo de venta según orden N° 027	91	6,08		1324,56
19/01/2015	P/R Costo de venta según orden N° 028	94	6,17		1330,73
19/01/2015	P/R Costo de venta según orden N° 029	97	10,77		1341,50
19/01/2015	P/R Costo de venta según orden N° 030	100	11,44		1352,93
26/01/2015	P/R Costo de venta según orden N° 031	106	53,88		1406,81
26/01/2015	P/R Costo de venta según orden N° 032	109	42,77		1449,58
26/01/2015	P/R Costo de venta según orden N° 033	112	84,57		1534,15
26/01/2015	P/R Costo de venta según orden N° 034	115	64,09		1598,24
26/01/2015	P/R Costo de venta según orden N° 035	118	46,63		1644,87
26/01/2015	P/R Costo de venta según orden N° 036	121	6,40		1651,27
26/01/2015	P/R Costo de venta según orden N° 037	124	5,06		1656,33
26/01/2015	P/R Costo de venta según orden N° 038	127	8,23		1664,56
26/01/2015	P/R Costo de venta según orden N° 039	130	4,61		1669,17
26/01/2015	P/R Costo de venta según orden N° 040	133	2,86		1672,03
31/01/2015	P/R Costo de venta según orden N° 041	139	43,10		1715,14
31/01/2015	P/R Costo de venta según orden N° 042	142	28,51		1743,65
31/01/2015	P/R Costo de venta según orden N° 043	145	46,98		1790,63
31/01/2015	P/R Costo de venta según orden N° 044	148	44,37		1835,00
31/01/2015	P/R Costo de venta según orden N° 045	151	25,90		1860,91



## HOSTERÍA “ECOPARK MONTE SELVA”

### LIBRO MAYOR

**Cuenta:** Costo de ventas

31/01/2015	P/R Costo de venta según orden N° 046	154	3,20		1864,11
31/01/2015	P/R Costo de venta según orden N° 047	157	2,06		1866,16
31/01/2015	P/R Costo de venta según orden N° 048	160	7,69		1873,86
31/01/2015	P/R Costo de venta según orden N° 049	163	2,86		1876,71
31/01/2015	P/R Obtener la utilidad	187		1876,71	
	<b>SUMAS</b>		1876,71	1876,71	0,00



## HOSTERÍA “ECOPARK MONTE SELVA”

### LIBRO MAYOR

**Cuenta:** Inventario de productos terminados

Folio N° 18

FECHA	DETALLE	REF.	DEBE	HABER	SALDO
05/01/2015	P/R Costo de venta según orden N° 001	07		183,19	183,19
05/01/2015	P/R Costo de venta según orden N° 002	10		114,06	297,25
05/01/2015	P/R Costo de venta según orden N° 003	13		109,63	406,87
05/01/2015	P/R Costo de venta según orden N° 004	16		118,32	525,19
05/01/2015	P/R Costo de venta según orden N° 005	19		124,34	649,53
05/01/2015	P/R Costo de venta según orden N° 006	22		22,40	671,93
05/01/2015	P/R Costo de venta según orden N° 007	25		21,27	693,19
05/01/2015	P/R Costo de venta según orden N° 008	28		34,97	728,16
05/01/2015	P/R Costo de venta según orden N° 009	31		30,77	758,93
05/01/2015	P/R Costo de venta según orden N° 010	34		20,01	778,94
12/01/2015	P/R Costo de venta según orden N° 011	40		86,21	865,15
12/01/2015	P/R Costo de venta según orden N° 012	43		47,52	912,67



## HOSTERÍA “ECOPARK MONTE SELVA”

### LIBRO MAYOR

#### Cuenta: Inventario de productos terminados

12/01/2015	P/R Costo de venta según orden N° 013	46		68,91	981,58
12/01/2015	P/R Costo de venta según orden N° 014	49		29,58	1011,16
12/01/2015	P/R Costo de venta según orden N° 015	52		46,63	1057,79
12/01/2015	P/R Costo de venta según orden N° 016	55		11,73	1069,52
12/01/2015	P/R Costo de venta según orden N° 017	58		6,08	1075,60
12/01/2015	P/R Costo de venta según orden N° 018	61		3,09	1078,68
12/01/2015	P/R Costo de venta según orden N° 019	64		12,31	1090,99
12/01/2015	P/R Costo de venta según orden N° 020	67		4,29	1095,28
19/01/2015	P/R Costo de venta según orden N° 021	73		59,27	1154,54
19/01/2015	P/R Costo de venta según orden N° 022	76		14,26	
19/01/2015	P/R Costo de venta según orden N° 023	79		62,65	1231,45
19/01/2015	P/R Costo de venta según orden N° 024	82		44,37	1275,82
19/01/2015	P/R Costo de venta según orden N° 025	85		36,27	1312,08
19/01/2015	P/R Costo de venta según orden N° 026	88		6,40	1318,48
19/01/2015	P/R Costo de venta según orden N° 027	91		6,08	1324,56
19/01/2015	P/R Costo de venta según orden N° 028	94		6,17	1330,73
19/01/2015	P/R Costo de venta según orden N° 029	97		10,77	1341,50
19/01/2015	P/R Costo de venta según orden N° 030	100		11,44	1352,93
26/01/2015	P/R Costo de venta según orden N° 031	106		53,88	1406,81
26/01/2015	P/R Costo de venta según orden N° 032	109		42,77	1449,58
26/01/2015	P/R Costo de venta según orden N° 033	112		84,57	1534,15
26/01/2015	P/R Costo de venta según orden N° 034	115		64,09	1598,24



## HOSTERÍA “ECOPARK MONTE SELVA”

### LIBRO MAYOR

#### Cuenta: Inventario de productos terminados

26/01/2015	P/R Costo de venta según orden N° 036	121		6,40	1651,27
26/01/2015	P/R Costo de venta según orden N° 037	124		5,06	1656,33
26/01/2015	P/R Costo de venta según orden N° 038	127		8,23	1664,56
26/01/2015	P/R Costo de venta según orden N° 039	130		4,61	1669,17
26/01/2015	P/R Costo de venta según orden N° 040	133		2,86	1672,03
31/01/2015	P/R Costo de venta según orden N° 041	139		43,10	1715,14
31/01/2015	P/R Costo de venta según orden N° 042	142		28,51	1743,65
31/01/2015	P/R Costo de venta según orden N° 043	145		46,98	1790,63
31/01/2015	P/R Costo de venta según orden N° 044	148		44,37	1835,00
31/01/2015	P/R Costo de venta según orden N° 045	151		25,90	1860,91
31/01/2015	P/R Costo de venta según orden N° 046	154		3,20	1864,11
31/01/2015	P/R Costo de venta según orden N° 047	157		2,06	1866,16
31/01/2015	P/R Costo de venta según orden N° 048	160		7,69	1873,86
31/01/2015	P/R Costo de venta según orden N° 049	163		2,86	1876,71
31/01/2015	P/R Entrega a la producción	178	425,64		1451,07
31/01/2015	P/R Entrega a la producción	179	247,13		1203,95
31/01/2015	P/R Entrega a la producción	180	372,74		831,21
31/01/2015	P/R Entrega a la producción	181	300,72		530,48
31/01/2015	P/R Entrega a la producción	182	279,76		250,72
31/01/2015	P/R Entrega a la producción	183	50,12		200,60
31/01/2015	P/R Entrega a la producción	184	38,48		162,11
31/01/2015	P/R Entrega a la producción	185	54,51		107,60
31/01/2015	P/R Entrega a la producción	186	66,15		41,45
31/01/2015	P/R Entrega a la producción	187	41,45		
	<b>SUMAS</b>		1876,71	1876,71	0,00



## HOSTERÍA “ECOPARK MONTE SELVA”

### LIBRO MAYOR

Cuenta: Costos indirectos de fabricación

Folio N° 19

FECHA	DETALLE	REF.	DEBE	HABER	SALDO
31/01/2015	P/R Cargar mano de obra y CIF al proceso de producción.	164		339,72	<b>339,72</b>
31/01/2015	P/R Consumo porcentual de agua.	165	12,00		332,42
31/01/2015	P/R Consumo porcentual de energía eléctrica	166	24,00		308,42
31/01/2015	P/R Consumo porcentual de teléfono.	167	17,50		290,92
31/01/2015	P/R Consumo porcentual de publicidad	168	4,50		276,92
31/01/2015	P/R Consumo porcentual de combustible	169	14,00		266,92
31/01/2015	P/R Consumo porcentual mantenimiento áreas externas	170	30,00		262,42
31/01/2015	P/R Consumo porcentual de 1% desperdicios mes de enero.	171	10,73		232,42
31/01/2015	P/R Consumo porcentual de suministros de mantenimiento	172	10,00		155,15
31/01/2015	P/R Depreciación porcentual de activos fijos	173	72,56		10,73
31/01/2015	P/R Rol de pagos porcentual de mano de obra indirecta con cheque N° 076.	174	144,42		<b>0,00</b>
	<b>SUMAS</b>		\$339,72	\$339,72	



## HOSTERÍA “ECOPARK MONTE SELVA”

### LIBRO MAYOR

Cuenta: Depreciación acumulada activos fijos

Folio N° 20

FECHA	DETALLE	REF.	DEBE	HABER	SALDO
31/01/2015	P/R Depreciación porcentual de activos fijos mes de enero.	171		72,56	72,56
	<b>SUMAS</b>			\$72,56	



## HOSTERÍA “ECOPARK MONTE SELVA”

### LIBRO MAYOR

Cuenta: Mano de obra directa

Folio N° 21

FECHA	DETALLE	REF.	DEBE	HABER	SALDO
31/01/2015	P/R Cargar mano de obra y CIF al proceso de producción	164		464,18	464,18
31/01/2015	P/R Rol de pagos porcentual de Mano de Obra Directa del mes de enero con cheque N° 075.	172	464,18		
	<b>SUMAS</b>		\$ 464,18	\$ 464,18	0,00



## HOSTERÍA “ECOPARK MONTE SELVA”

### LIBRO MAYOR

Cuenta: Inventario de insumos y materiales

Folio N° 22

FECHA	DETALLE	REF.	DEBE	HABER	SALDO
31/01/2015	P/R Compra de insumos y materiales	175	50,00		50,00
31/01/2015	P/R Consumo de insumos y materiales de enero.	b		15,00	35,00
	<b>SUMAS</b>		\$ 50,00	\$ 15,00	



## HOSTERÍA “ECOPARK MONTE SELVA”

### LIBRO MAYOR

Cuenta: Gasto amortización instalaciones y adecuaciones

Folio N° 23

FECHA	DETALLE	REF.	DEBE	HABER	SALDO
31/01/2015	P/R Amortización de tres meses	a	7,00		7,00
	<b>SUMAS</b>		\$7,00	0,00	



## HOSTERÍA "ECOPARK MONTE SELVA"

### LIBRO MAYOR

**Cuenta:** Amortización acumulada instalaciones y adecuaciones Folio N° 24

FECHA	DETALLE	REF.	DEBE	HABER	SALDO
31/01/2015	P/R Amortización de tres meses	a		7,00	7,00
	<b>SUMAS</b>		0,00	\$7,00	



## HOSTERÍA "ECOPARK MONTE SELVA"

### LIBRO MAYOR

**Cuenta:** Utilidad Bruta Folio N° 25

FECHA	DETALLE	REF.	DEBE	HABER	SALDO
31/01/2015	P/R Cierre de la Utilidad	177		563,01	563,01
	<b>SUMAS</b>		0,00	563,01	



## HOSTERÍA "ECOPARK MONTE SELVA"

### LIBRO MAYOR

**Cuenta:** Gasto insumos y materiales Folio N° 26

FECHA	DETALLE	REF.	DEBE	HABER	SALDO
31/01/2015	P/R Consumo de Suministros y Materiales	b	15,00		15,00
	<b>SUMAS</b>		\$15,00		



### 3.5.10 Inventario de materia prima



## HOSTERÍA “ECOPARK MONTE SELVA”

### INVENTARIO INICIAL DE MATERIA PRIMA

INVENTARIO INICIAL				
Cant.	Producto	Unidad/medida	Precios	Total
6	Filete de lomo	Libras	3,85	23,10
0,50	Orégano	Libras	2,20	1,10
5	Sal	Libras	0,66	3,30
4	Chuleta de cerdo	Libras	1,93	7,70
40	Papas	Libras	0,55	22,00
3	Salchichas	Libras	1,38	4,13
3	Pechuga de pollo	Libras	3,30	9,90
0,25	Pimienta en polvo	Libras	2,20	0,55
4	Tilapia	Libras	1,93	7,70
0	Harina	Libras	0,55	0,00
5	Mora	Libras	1,10	5,50
3	Azúcar	Libras	0,66	1,98
5	Arroz	Libras	0,66	3,30
2	Mantequilla	Libras	1,38	2,75
15	Agua de 1000 ml.	Litros	0,33	4,95
1	Aceite de oliva de 240 ml.	Litros	3,85	3,85
1	Vino tinto de 475 ml.	Litros	7,70	7,70
15	Aceite de 900 ml.	Litros	1,54	23,10
2	Salsa de tomate de 475 ml.	Litros	2,09	4,18
4	Mayonesa de 240 ml.	Litros	1,65	6,60
8	Leche de 1000 ml.	Litros	0,83	6,60
3	Esencia de vainilla	Litros	1,10	3,30
3	Vinagre blanco 250 c.c.	Litros	0,61	1,82
4	Piña	Unidad	1,10	4,40
13	Limón Sutil	Unidad	0,06	0,72
2	Lechuga	Unidad	0,28	0,55
15	Tomate	Unidad	0,17	2,48
20	Limón criollo	Unidad	0,11	2,20
4	Pepinillo	Unidad	0,33	1,32
5	Cebolla	Unidad	0,17	0,83
3	Pimiento	Unidad	0,11	0,33
10	Banano grande	Unidad	0,11	1,10
7	Plátano	Unidad	0,17	1,16
3	Maracuyá	Unidad	0,11	0,33
2	Hierbitas	Atado	0,28	0,55
	<b>TOTAL</b>			<b>\$ 171,05</b>

Fuente: Ecopark Monte Selva

Elaborado por: Las Investigadoras

### 3.5.11 Órdenes de requisición de materia prima



#### HOSTERÍA “ECOPARK MONTE SELVA”

#### ORDEN DE REQUISICIÓN DE MATERIALES N° 001

**FECHA DE SOLICITUD:** 1 al 4 de enero del 2015.

**FECHA DE ENTREGA:** 1 al 4 de enero del 2015.

**DEPARTAMENTO:** COCINA

N°	PLATO:	Lomo a la plancha 34			Porciones
	INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO	COSTO ESTÁNDAR
1	Filetes de lomo	17	Libras	3,85	65,45
2	Arroz	8,50	Libras	0,66	5,61
3	Papas	8,50	Libras	0,55	4,68
4	Aceite	1,70	Litros	1,54	2,62
5	Aceite de oliva	1,70	Litros	3,85	6,55
6	Pimiento	8,50	Unidad	0,11	0,94
7	Tomate	8,50	Unidad	0,17	1,40
8	Pepinillo	6,80	Unidad	0,33	2,24
9	Limón	8,50	Unidad	0,06	0,47
10	Orégano	0,35	Libras	2,20	0,78
11	Sal	2,13	Libras	0,66	1,40
12	Vino tinto	1,70	Litros	7,70	13,09
<b>Total</b>					<b>\$ 105,22</b>

**Fuente:** Hostería “Ecopark Monte Selva”

**Elaborado por:** Las investigadoras



#### HOSTERÍA “ECOPARK MONTE SELVA”

#### ORDEN DE REQUISICIÓN DE MATERIALES N° 002

**FECHA DE SOLICITUD:** 1 al 4 de enero del 2015.

**FECHA DE ENTREGA:** 1 al 4 de enero del 2015.

**DEPARTAMENTO:** COCINA

1/2

N°	PLATO	Chuleta a la plancha 24			Porción
	INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO	COSTO ESTÁNDAR
1	Chuleta de cerdo	12	Libras	1,93	23,10
2	Arroz	6	Libras	0,66	3,96
3	Papas	6	Libras	0,55	3,30
4	Aceite	1,20	Litros	1,54	1,85

**Fuente:** Hostería “Ecopark Monte Selva”

**Elaborado por:** Las investigadoras

## HOSTERÍA “ECOPARK MONTE SELVA”



### ORDEN DE REQUISICIÓN DE MATERIALES N° 002

**FECHA DE SOLICITUD:** 1 al 4 de enero del 2015.

**FECHA DE ENTREGA:** 1 al 4 de enero del 2015.

**DEPARTAMENTO:** COCINA

2/2

5	Aceite de oliva	1,20	Litros	3,85	4,62
6	Pimienta en polvo	0,19	Libras	2,20	0,41
7	Sal	2,25	Libras	0,66	1,49
8	Maracuyá	24	Unidad	0,11	2,64
9	Mantequilla	1,20	Libras	1,38	1,65
10	Vinagre blanco	2,40	Litros	0,61	1,45
11	Azúcar	1	Libras	0,66	0,66
12	Lechuga	3	Unidad	0,28	0,83
13	Tomate	6	Unidad	0,17	0,99
14	Limón	6	Unidad	0,06	0,33
<b>Total</b>					<b>\$ 47,27</b>

**Fuente:** Hostería “Ecopark Monte Selva”

**Elaborado por:** Las investigadoras



## HOSTERÍA “ECOPARK MONTE SELVA”

### ORDEN DE REQUISICIÓN DE MATERIALES N° 003

**FECHA DE SOLICITUD:** 1 al 4 de enero del 2015.

**FECHA DE ENTREGA:** 1 al 4 de enero del 2015.

**DEPARTAMENTO:** COCINA

N°	PLATO	Salchipapas		35	Porciones
	INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO	COSTO ESTÁNDAR
1	Papas	70	Libras	0,55	38,50
2	Salchichas	8,75	Libras	1,38	12,03
3	Aceite	7	Litros	1,54	10,78
4	Tomate	8,75	Unidad	0,17	1,44
5	Cebolla	8,75	Unidad	0,17	1,44
6	Hierbitas	5,83	Atado	0,28	1,60
7	Limón	8,75	Unidad	0,06	0,48
8	Sal	2,19	Libras	0,66	1,44
9	Salsa de Tomate	1,40	Litros	2,09	2,93
10	Mayonesa	3,50	Litros	1,65	5,78
<b>Total</b>					<b>\$ 76,43</b>

**Fuente:** Hostería “Ecopark Monte Selva”

**Elaborado por:** Las investigadoras



**HOSTERÍA “ECOPARK MONTE SELVA”**

**ORDEN DE REQUISICIÓN DE MATERIALES N° 004**

**FECHA DE SOLICITUD:** 1 al 4 de enero del 2015.

**FECHA DE ENTREGA:** 1 al 4 de enero del 2015.

**DEPARTAMENTO:** COCINA

N°	PLATO	Filete de pollo a la plancha		24	Porciones
	INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO	COSTO ESTÁNDAR
1	Pechuga de pollo	12	Libras	3,30	39,60
2	Arroz	6	Libras	0,66	3,96
3	Papas	6	Libras	0,55	3,30
4	Aceite	1,20	Litros	1,54	1,85
5	Lechuga	3	Unidad	0,28	0,83
6	Tomate	6	Unidad	0,17	0,99
7	Pepinillo	4,80	Unidad	0,33	1,58
8	Aceite de oliva	1,20	Litros	3,85	4,62
9	Limón	6	Unidad	0,06	0,33
10	Sal	2,25	Libras	0,66	1,49
11	Pimiento	6	Unidad	0,11	0,66
<b>Total</b>					<b>\$ 59,20</b>

**Fuente:** Hostería “Ecopark Monte Selva”

**Elaborado por:** Las investigadoras



**HOSTERÍA “ECOPARK MONTE SELVA”**

**ORDEN DE REQUISICIÓN DE MATERIALES N° 005**

**FECHA DE SOLICITUD:** 1 al 4 de enero del 2015.

**FECHA DE ENTREGA:** 1 al 4 de enero del 2015.

**DEPARTAMENTO:** COCINA

N°	PLATO	Tilapia frita		24	Porciones
	INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO	COSTO ESTÁNDAR
1	Tilapia	24,00	Libra	1,93	46,20
2	Arroz	6,00	Libra	0,66	3,96
3	Plátano	24,00	Unidad	0,17	3,96
4	Aceite	9,60	Litros	1,54	14,78
5	Harina	6	Libras	0,55	3,30
6	Lechuga	3	Unidad	0,28	0,83
7	Tomate	6	Unidad	0,17	0,99
8	Cebolla	6	Unidad	0,17	0,99
9	Hierbitas	4	Atado	0,28	1,10
10	Limón	6	Unidad	0,06	0,33
11	Sal	0,75	Libras	0,66	0,50
<b>Total</b>					<b>\$ 76,93</b>

**Fuente:** Hostería “Ecopark Monte Selva”

**Elaborado por:** Las investigadoras

### HOSTERÍA “ECOPARK MONTE SELVA”



#### ORDEN DE REQUISICIÓN DE MATERIALES N° 006

**FECHA DE SOLICITUD:** 1 al 4 de enero del 2015.

**FECHA DE ENTREGA:** 1 al 4 de enero del 2015.

**DEPARTAMENTO:** COCINA

N°	JUGOS	Mora		21	Porciones
	INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO UNITARIO	COSTO ESTÁNDAR
1	Mora	7	Libra	1,10	7,70
2	Agua	10,50	Litros	0,33	3,47
3	Azúcar	2,63	Libras	0,66	1,73
4	Esencia de vainilla	0,22	Litros	1,10	0,24
<b>Total</b>					<b>\$ 13,14</b>

**Fuente:** Hostería “Ecopark Monte Selva”

**Elaborado por:** Las investigadoras

### HOSTERÍA “ECOPARK MONTE SELVA”



#### ORDEN DE REQUISICIÓN DE MATERIALES N° 007

**FECHA DE SOLICITUD:** 1 al 4 de enero del 2015.

**FECHA DE ENTREGA:** 1 al 4 de enero del 2015.

**DEPARTAMENTO:** COCINA

N°	JUGOS	Piña		21	Porciones
	INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO UNITARIO	COSTO ESTÁNDAR
1	Piña	4,20	Unidad	1,10	4,62
2	Agua	10,50	Litros	0,33	3,67
3	Azúcar	2,63	Libras	0,66	1,73
<b>Total</b>					<b>\$ 9,82</b>

**Fuente:** Hostería “Ecopark Monte Selva”

**Elaborado por:** Las investigadoras

### HOSTERÍA “ECOPARK MONTE SELVA”



#### ORDEN DE REQUISICIÓN DE MATERIALES N° 008

**FECHA DE SOLICITUD:** 1 al 4 de enero del 2015.

**FECHA DE ENTREGA:** 1 al 4 de enero del 2015.

**DEPARTAMENTO:** COCINA

1/2

N°	JUGOS	Limonada		34	Porciones
	INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO UNITARIO	COSTO ESTÁNDAR
1	Limón	68,00	Unidad	0,11	7,48
2	Agua	17,00	Litros	0,33	5,61

**Fuente:** Hostería “Ecopark Monte Selva”

**Elaborado por:** Las investigadoras

## HOSTERÍA “ECOPARK MONTE SELVA”



### ORDEN DE REQUISICIÓN DE MATERIALES N° 008

**FECHA DE SOLICITUD:** 1 al 4 de enero del 2015.

**FECHA DE ENTREGA:** 1 al 4 de enero del 2015.

**DEPARTAMENTO:** COCINA

2/2

3	Azúcar	8,50	Libras	0,66	5,61
<b>Total</b>					<b>\$ 18,70</b>

**Fuente:** Hostería “Ecopark Monte Selva”

**Elaborado por:** Las investigadoras



## HOSTERÍA “ECOPARK MONTE SELVA”

### ORDEN DE REQUISICIÓN DE MATERIALES N° 009

**FECHA DE SOLICITUD:** 1 al 4 de enero del 2015.

**FECHA DE ENTREGA:** 1 al 4 de enero del 2015.

**DEPARTAMENTO:** COCINA

N°	BATIDOS	Mora		20	Porciones
	INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO	COSTO ESTÁNDAR
1	Mora	10,00	Libras	1,10	11,00
2	Leche	10,00	Litros	0,83	8,25
3	Azúcar	2,50	Libras	0,66	1,65
4	Esencia de vainilla	0,21	litros	1,10	0,23
<b>Total</b>					<b>\$ 21,13</b>

**Fuente:** Hostería “Ecopark Monte Selva”

**Elaborado por:** Las investigadoras



## HOSTERÍA “ECOPARK MONTE SELVA”

### ORDEN DE REQUISICIÓN DE MATERIALES N° 010

**FECHA DE SOLICITUD:** 1 al 4 de enero del 2015.

**FECHA DE ENTREGA:** 1 al 4 de enero del 2015.

**DEPARTAMENTO:** COCINA

N°	BATIDOS	Banano		14	Porciones
	INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO	COSTO ESTÁNDAR
1	Banano	28,00	Unidad	0,11	3,08
2	Leche	7,00	Litros	0,83	5,78
3	Azúcar	1,75	Libras	0,66	1,16
<b>Total</b>					<b>\$ 10,01</b>

**Fuente:** Hostería “Ecopark Monte Selva”

**Elaborado por:** Las investigadoras

## HOSTERÍA “ECOPARK MONTE SELVA”



### ORDEN DE REQUISICIÓN DE MATERIALES N° 011

**FECHA DE SOLICITUD:** 10 al 11 de enero del 2015.

**FECHA DE ENTREGA:** 10 al 11 de enero del 2015.

**DEPARTAMENTO:** COCINA

N°	PLATO:	Lomo a la plancha		16	Porciones
	INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO	COSTO ESTÁNDAR
1	Filetes de lomo	8	Libras	3,85	30,80
2	Arroz	4	Libras	0,66	2,64
3	Papas	4	Libras	0,55	2,20
4	Aceite	0,80	Litros	1,54	1,23
5	Aceite de oliva	0,80	Litros	3,85	3,08
6	Pimiento	4	Unidad	0,11	0,44
7	Tomate	4	Unidad	0,17	0,66
8	Pepinillo	3,20	Unidad	0,33	1,06
9	Limón	4	Unidad	0,06	0,22
10	Orégano	0,17	Libras	2,20	0,37
11	Sal	1	Libras	0,66	0,66
12	Vino tinto	0,80	Litros	7,70	6,16
<b>Total</b>					<b>\$ 49,51</b>

**Fuente:** Hostería “Ecopark Monte Selva”

**Elaborado por:** Las investigadoras



## HOSTERÍA “ECOPARK MONTE SELVA”

### ORDEN DE REQUISICIÓN DE MATERIALES N° 012

**FECHA DE SOLICITUD:** 10 al 11 de enero del 2015.

**FECHA DE ENTREGA:** 10 al 11 de enero del 2015.

**DEPARTAMENTO:** COCINA

1/2

N°	PLATO	Chuleta a la plancha		10	Porciones
	INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO	COSTO ESTÁNDAR
1	Chuleta de cerdo	5,00	Libras	1,93	9,63
2	Arroz	2,50	Libras	0,66	1,65
3	Papas	2,50	Libras	0,55	1,38
4	Aceite	0,50	Litros	1,54	0,77
5	Aceite de oliva	0,50	Litros	3,85	1,93
6	Pimienta en polvo	0,08	Libras	2,20	0,17
7	Sal	0,94	Libras	0,66	0,62
8	Maracuyá	10,00	Unidad	0,11	1,10
9	Mantequilla	0,50	Libras	1,38	0,69

**Fuente:** Hostería “Ecopark Monte Selva”

**Elaborado por:** Las investigadoras



## HOSTERÍA “ECOPARK MONTE SELVA”

### ORDEN DE REQUISICIÓN DE MATERIALES N° 012

**FECHA DE SOLICITUD:** 10 al 11 de enero del 2015.

**FECHA DE ENTREGA:** 10 al 11 de enero del 2015.

**DEPARTAMENTO:** COCINA

2/2

10	Vinagre blanco	1,00	Litros	0,61	0,61
11	Azúcar	0,42	Libras	0,66	0,28
12	Lechuga	1,25	Unidad	0,28	0,34
13	Tomate	2,50	Unidad	0,17	0,41
14	Limón	2,50	Unidad	0,06	0,14
<b>Total</b>					<b>\$ 19,70</b>

**Fuente:** Hostería “Ecopark Monte Selva”

**Elaborado por:** Las investigadoras



## HOSTERÍA “ECOPARK MONTE SELVA”

### ORDEN DE REQUISICIÓN DE MATERIALES N° 013

**FECHA DE SOLICITUD:** 10 al 11 de enero del 2015.

**FECHA DE ENTREGA:** 10 al 11 de enero del 2015.

**DEPARTAMENTO:** COCINA

N°	PLATO	Salchipapas		22	Porciones
	INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO	COSTO ESTÁNDAR
1	Papas	44,00	Libras	0,55	24,20
2	Salchichas	5,50	Libras	1,38	7,56
3	Aceite	4,40	Litros	1,54	6,78
4	Tomate	5,50	Unidad	0,17	0,91
5	Cebolla	5,50	Unidad	0,17	0,91
6	Hierbitas	3,67	Atado	0,28	1,01
7	Limón	5,50	Unidad	0,06	0,30
8	Sal	1,38	Libras	0,66	0,91
9	Salsa de Tomate	0,88	Litros	2,09	1,84
10	Mayonesa	2,20	Litros	1,65	3,63
<b>Total</b>					<b>\$ 48,04</b>

**Fuente:** Hostería “Ecopark Monte Selva”

**Elaborado por:** Las investigadoras



**HOSTERÍA “ECOPARK MONTE SELVA”**



**ORDEN DE REQUISICIÓN DE MATERIALES N° 014**

**FECHA DE SOLICITUD:** 10 al 11 de enero del 2015.

**FECHA DE ENTREGA:** 10 al 11 de enero del 2015.

**DEPARTAMENTO:** COCINA

N°	PLATO	Filete de pollo a la plancha				COSTO ESTÁNDAR
	INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO	6 Porciones	
1	Pechuga de pollo	3,00	Libras	3,30	9,90	
2	Arroz	1,50	Libras	0,66	0,99	
3	Papas	1,50	Libras	0,55	0,83	
4	Aceite	0,30	Litros	1,54	0,46	
5	Lechuga	0,75	Unidad	0,28	0,21	
6	Tomate	1,50	Unidad	0,17	0,25	
7	Pepinillo	1,20	Unidad	0,33	0,40	
8	Aceite de oliva	0,30	Litros	3,85	1,16	
9	Limón	1,50	Unidad	0,06	0,08	
10	Sal	0,56	Libras	0,66	0,37	
11	Pimienta	1,50	Unidad	0,11	0,17	
<b>Total</b>					<b>\$ 14,80</b>	

**Fuente:** Hostería “Ecopark Monte Selva”

**Elaborado por:** Las investigadoras



**HOSTERÍA “ECOPARK MONTE SELVA”**

**ORDEN DE REQUISICIÓN DE MATERIALES N° 015**

**FECHA DE SOLICITUD:** 10 al 11 de enero del 2015.

**FECHA DE ENTREGA:** 10 al 11 de enero del 2015.

**DEPARTAMENTO:** COCINA

1/2

N°	PLATO	Tilapia frita			COSTO ESTÁNDAR
	INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO	
1	Tilapia	9,00	Libra	1,93	17,33
2	Arroz	2,25	Libra	0,66	1,49
3	Plátano	9,00	Unidad	0,17	1,49
4	Aceite	3,60	Litros	1,54	5,54
5	Harina	2,25	Libras	0,55	1,24
6	Lechuga	1,13	Unidad	0,28	0,31
7	Tomate	2,25	Unidad	0,17	0,37
8	Cebolla	2,25	Unidad	0,17	0,37

**Fuente:** Hostería “Ecopark Monte Selva”

**Elaborado por:** Las investigadoras



### HOSTERÍA “ECOPARK MONTE SELVA”

#### ORDEN DE REQUISICIÓN DE MATERIALES N° 015

**FECHA DE SOLICITUD:** 10 al 11 de enero del 2015.

**FECHA DE ENTREGA:** 10 al 11 de enero del 2015.

**DEPARTAMENTO:** COCINA

2/2

9	Hierbitas	1,50	Atado	0,28	0,41
10	Limón	2,25	Unidad	0,06	0,12
11	Sal	0,28	Libras	0,66	0,19
<b>Total</b>					<b>\$ 28,85</b>

**Fuente:** Hostería “Ecopark Monte Selva”

**Elaborado por:** Las investigadoras



### HOSTERÍA “ECOPARK MONTE SELVA”

#### ORDEN DE REQUISICIÓN DE MATERIALES N° 016

**FECHA DE SOLICITUD:** 10 al 11 de enero del 2015.

**FECHA DE ENTREGA:** 10 al 11 de enero del 2015.

**DEPARTAMENTO:** COCINA

N°	JUGOS	Mora			11	Porciones
	INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO	COSTO ESTÁNDAR	
1	Mora	3,67	Libras	1,10	4,03	
2	Agua	5,50	Litros	0,33	1,82	
3	Azúcar	1,38	Libras	0,66	0,91	
4	Esencia de vainilla	0,11	Litros	1,10	0,13	
<b>Total</b>					<b>\$ 6,88</b>	

**Fuente:** Hostería “Ecopark Monte Selva”

**Elaborado por:** Las investigadoras



### HOSTERÍA “ECOPARK MONTE SELVA”

#### ORDEN DE REQUISICIÓN DE MATERIALES N° 017

**FECHA DE SOLICITUD:** 10 al 11 de enero del 2015.

**FECHA DE ENTREGA:** 10 al 11 de enero del 2015.

**DEPARTAMENTO:** COCINA

N°	JUGOS	Piña			6	Porciones
	INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO	COSTO ESTÁNDAR	
1	Piña	1,20	Unidad	1,10	1,32	
2	Agua	3,00	Litros	0,33	0,99	
3	Azúcar	0,75	Libras	0,66	0,50	
<b>Total</b>					<b>\$ 2,81</b>	

**Fuente:** Hostería “Ecopark Monte Selva”

**Elaborado por:** Las investigadoras

**HOSTERÍA “ECOPARK MONTE SELVA”**



**ORDEN DE REQUISICIÓN DE MATERIALES N° 018**

**FECHA DE SOLICITUD:** 10 al 11 de enero del 2015.

**FECHA DE ENTREGA:** 10 al 11 de enero del 2015.

**DEPARTAMENTO:** COCINA

N°	BATIDOS	Limonada			3	Porciones
	INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO	COSTO ESTÁNDAR	
1	Limón	6	Unidad	0,11	0,66	
2	Agua	1,50	Litros	0,33	0,50	
3	Azúcar	0,75	Libras	0,66	0,50	
<b>Total</b>					<b>\$ 1,65</b>	

**Fuente:** Hostería “Ecopark Monte Selva”

**Elaborado por:** Las investigadoras



**HOSTERÍA “ECOPARK MONTE SELVA”**

**ORDEN DE REQUISICIÓN DE MATERIALES N° 019**

**FECHA DE SOLICITUD:** 10 al 11 de enero del 2015.

**FECHA DE ENTREGA:** 10 al 11 de enero del 2015.

**DEPARTAMENTO:** COCINA

N°	BATIDOS	Mora			8	Porciones
	INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO	COSTO ESTÁNDAR	
1	Mora	4	Libras	1,10	4,40	
2	Leche	4	Litros	0,83	3,30	
3	Azúcar	1	Libras	0,66	0,66	
4	Esencia de vainilla	0,08	Litros	1,10	0,09	
<b>Total</b>					<b>\$ 8,45</b>	

**Fuente:** Hostería “Ecopark Monte Selva”

**Elaborado por:** Las investigadoras



**HOSTERÍA “ECOPARK MONTE SELVA”**

**ORDEN DE REQUISICIÓN DE MATERIALES N° 020**

**FECHA DE SOLICITUD:** 10 al 11 de enero del 2015.

**FECHA DE ENTREGA:** 10 al 11 de enero del 2015.

**DEPARTAMENTO:** COCINA

1/2

N°	BATIDOS	Banano			3	Porciones
	INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO	COSTO ESTÁNDAR	
1	Banano	6,00	Unidad	0,11	0,66	

**Fuente:** Hostería “Ecopark Monte Selva”

**Elaborado por:** Las investigadoras



## HOSTERÍA “ECOPARK MONTE SELVA”

### ORDEN DE REQUISICIÓN DE MATERIALES N° 020

**FECHA DE SOLICITUD:** 10 al 11 de enero del 2015.

**FECHA DE ENTREGA:** 10 al 11 de enero del 2015.

**DEPARTAMENTO:** COCINA

2/2

2	Leche	1,50	Litros	0,83	1,24
3	Azúcar	0,38	Libras	0,66	0,25
<b>Total</b>					<b>\$ 2,15</b>

**Fuente:** Hostería “Ecopark Monte Selva”

**Elaborado por:** Las investigadoras



## HOSTERÍA “ECOPARK MONTE SELVA”

### ORDEN DE REQUISICIÓN DE MATERIALES N° 021

**FECHA DE SOLICITUD:** 10 al 11 de enero del 2015.

**FECHA DE ENTREGA:** 10 al 11 de enero del 2015.

**DEPARTAMENTO:** COCINA

N°	PLATO:	Lomo a la plancha 11 Porciones			
	INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO	COSTO ESTÁNDAR
1	Filetes de lomo	5,50	Libras	3,85	21,18
2	Arroz	2,75	Libras	0,66	1,82
3	Papas	2,75	Libras	0,55	1,51
4	Aceite	0,55	Litros	1,54	0,85
5	Aceite de oliva	0,55	Litros	3,85	2,12
6	Pimiento	2,75	Unidad	0,11	0,30
7	Tomate	2,75	Unidad	0,17	0,45
8	Pepinillo	2,20	Unidad	0,33	0,73
9	Limón	2,75	Unidad	0,06	0,15
10	Orégano	0,11	Libras	2,20	0,25
11	Sal	0,69	Libras	0,66	0,45
12	Vino tinto	0,55	Litros	7,70	4,24
<b>Total</b>					<b>\$ 34,04</b>

**Fuente:** Hostería “Ecopark Monte Selva”

**Elaborado por:** Las investigadoras

**HOSTERÍA “ECOPARK MONTE SELVA”**



**ORDEN DE REQUISICIÓN DE MATERIALES N° 022**

**FECHA DE SOLICITUD:** 10 al 11 de enero del 2015.

**FECHA DE ENTREGA:** 10 al 11 de enero del 2015.

**DEPARTAMENTO:** COCINA

N°	PLATO	Chuleta a la plancha 3			Porción
	INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO	COSTO ESTÁNDAR
1	Chuleta de cerdo	1,50	Libras	1,93	2,89
2	Arroz	0,75	Libras	0,66	0,50
3	Papas	0,75	Libras	0,55	0,41
4	Aceite	0,15	Litros	1,54	0,23
5	Aceite de oliva	0,15	Litros	3,85	0,58
6	Pimienta en polvo	0,02	Libras	2,20	0,05
7	Sal	0,28	Libras	0,66	0,19
8	Maracuyá	3,00	Unidad	0,11	0,33
9	Mantequilla	0,15	Libras	1,38	0,21
10	Vinagre blanco	0,30	Litros	0,61	0,18
11	Azúcar	0,13	Libras	0,66	0,08
12	Lechuga	0,38	Unidad	0,28	0,10
13	Tomate	0,75	Unidad	0,17	0,12
14	Limón	0,75	Unidad	0,06	0,04
<b>Total</b>					<b>\$ 5,91</b>

**Fuente:** Hostería “Ecopark Monte Selva”

**Elaborado por:** Las investigadoras



**HOSTERÍA “ECOPARK MONTE SELVA”**

**ORDEN DE REQUISICIÓN DE MATERIALES N° 023**

**FECHA DE SOLICITUD:** 17 al 18 de enero del 2015.

**FECHA DE ENTREGA:** 17 al 18 de enero del 2015.

**DEPARTAMENTO:** COCINA

1/2

N°	PLATO	Salchipapas 20			Porciones
	INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO	COSTO ESTÁNDAR
1	Papas	40,00	Libras	0,55	22,00
2	Salchichas	5,00	Libras	1,38	6,88
3	Aceite	4,00	Litros	1,54	6,16
4	Tomate	5,00	Unidad	0,17	0,83
5	Cebolla	5,00	Unidad	0,17	0,83

**Fuente:** Hostería “Ecopark Monte Selva”

**Elaborado por:** Las investigadoras



### HOSTERÍA “ECOPARK MONTE SELVA”

#### ORDEN DE REQUISICIÓN DE MATERIALES N° 023

**FECHA DE SOLICITUD:** 17 al 18 de enero del 2015.

**FECHA DE ENTREGA:** 17 al 18 de enero del 2015.

**DEPARTAMENTO:** COCINA

2/2

6	Hierbitas	3,33	Atado	0,28	0,92
7	Limón	5,00	Unidad	0,06	0,28
8	Sal	1,25	Libras	0,66	0,83
9	Salsa de Tomate	0,80	Litros	2,09	1,67
10	Mayonesa	2,00	Litros	1,65	3,30
<b>Total</b>					<b>\$ 43,67</b>

**Fuente:** Hostería “Ecopark Monte Selva”

**Elaborado por:** Las investigadoras



### HOSTERÍA “ECOPARK MONTE SELVA”

#### ORDEN DE REQUISICIÓN DE MATERIALES N° 024

**FECHA DE SOLICITUD:** 17 al 18 de enero del 2015.

**FECHA DE ENTREGA:** 17 al 18 de enero del 2015

**DEPARTAMENTO:** COCINA

N°	PLATO	Filete de pollo a la plancha			
	INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO	COSTO ESTÁNDAR
				<b>9</b>	<b>Porciones</b>
1	Pechuga de pollo	4,50	Libras	3,30	14,85
2	Arroz	2,25	Libras	0,66	1,49
3	Papas	2,25	Libras	0,55	1,24
4	Aceite	0,45	Litros	1,54	0,69
5	Lechuga	1,13	Unidad	0,28	0,31
6	Tomate	2,25	Unidad	0,17	0,37
7	Pepinillo	1,80	Unidad	0,33	0,59
8	Aceite de oliva	0,45	Litros	3,85	1,73
9	Limón	2,25	Unidad	0,06	0,12
10	Sal	0,84	Libras	0,66	0,56
11	Pimiento	2,25	Unidad	0,11	0,25
<b>Total</b>					<b>\$ 22,20</b>

**Fuente:** Hostería “Ecopark Monte Selva”

**Elaborado por:** Las investigadoras



## HOSTERÍA “ECOPARK MONTE SELVA”

### ORDEN DE REQUISICIÓN DE MATERIALES N° 025

**FECHA DE SOLICITUD:** 1 al 4 de enero del 2015.

**FECHA DE ENTREGA:** 1 al 4 de enero del 2015.

**DEPARTAMENTO:** COCINA

N°	PLATO	Tilapia frita			7	Porciones
	INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO	COSTO ESTÁNDAR	
1	Tilapia	7,00	Libra	1,93	13,48	
2	Arroz	1,75	Libra	0,66	1,16	
3	Plátano	7,00	Unidad	0,17	1,16	
4	Aceite	2,80	Litros	1,54	4,31	
5	Harina	1,75	Libras	0,55	0,96	
6	Lechuga	0,88	Unidad	0,28	0,24	
7	Tomate	1,75	Unidad	0,17	0,29	
8	Cebolla	1,75	Unidad	0,17	0,29	
9	Hierbitas	1,17	Atado	0,28	0,32	
10	Limón	1,75	Unidad	0,06	0,10	
11	Sal	0,22	Libras	0,66	0,14	
<b>Total</b>					<b>\$ 22,44</b>	

**Fuente:** Hostería “Ecopark Monte Selva”

**Elaborado por:** Las investigadoras



## HOSTERÍA “ECOPARK MONTE SELVA”

### ORDEN DE REQUISICIÓN DE MATERIALES N° 026

**FECHA DE SOLICITUD:** 17 al 18 de enero del 2015.

**FECHA DE ENTREGA:** 17 al 18 de enero del 2015.

**DEPARTAMENTO:** COCINA

N°	JUGOS	Mora			6	Porciones
	INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO	COSTO ESTÁNDAR	
1	Mora	2,00	Libras	1,10	2,20	
2	Agua	3,00	Litros	0,33	0,99	
3	Azúcar	0,75	Libras	0,66	0,50	
4	Esencia de vainilla	0,06	Litros	1,10	0,07	
<b>Total</b>					<b>\$ 3,75</b>	

**Fuente:** Hostería “Ecopark Monte Selva”

**Elaborado por:** Las investigadoras



### HOSTERÍA “ECOPARK MONTE SELVA”

#### ORDEN DE REQUISICIÓN DE MATERIALES N° 027

**FECHA DE SOLICITUD:** 17 al 18 de enero del 2015.

**FECHA DE ENTREGA:** 17 al 18 de enero del 2015.

**DEPARTAMENTO:** COCINA

N°	JUGOS	Piña		6	Porciones
	INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO	COSTO ESTÁNDAR
1	Piña	1,20	Unidad	1,10	1,32
2	Agua	3,00	Litros	0,33	0,99
3	Azúcar	0,75	Libras	0,66	0,50
<b>Total</b>					<b>\$ 2,81</b>

**Fuente:** Hostería “Ecopark Monte Selva”

**Elaborado por:** Las investigadoras



### HOSTERÍA “ECOPARK MONTE SELVA”

#### ORDEN DE REQUISICIÓN DE MATERIALES N° 028

**FECHA DE SOLICITUD:** 17 al 18 de enero del 2015.

**FECHA DE ENTREGA:** 17 al 18 de enero del 2015

**DEPARTAMENTO:** COCINA

N°	JUGOS	Limonada		6	Porciones
	INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO	COSTO ESTÁNDAR
1	Limón	12,0	Unidad	0,11	1,32
2	Agua	3,00	Litros	0,33	0,99
3	Azúcar	1,50	Libras	0,66	0,99
<b>Total</b>					<b>\$ 3,30</b>

**Fuente:** Hostería “Ecopark Monte Selva”

**Elaborado por:** Las investigadoras



### HOSTERÍA “ECOPARK MONTE SELVA”

#### ORDEN DE REQUISICIÓN DE MATERIALES N° 029

**FECHA DE SOLICITUD:** 17 al 18 de enero del 2015.

**FECHA DE ENTREGA:** 17 al 18 de enero del 2015

**DEPARTAMENTO:** COCINA

1/2

N°	BATIDOS	Mora		7	Porciones
	INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO	COSTO ESTÁNDAR
1	Mora	3,50	Libras	1,10	3,85

**Fuente:** Hostería “Ecopark Monte Selva”

**Elaborado por:** Las investigadoras





### HOSTERÍA “ECOPARK MONTE SELVA”

#### ORDEN DE REQUISICIÓN DE MATERIALES N° 029

**FECHA DE SOLICITUD:** 17 al 18 de enero del 2015.

**FECHA DE ENTREGA:** 17 al 18 de enero del 2015

**DEPARTAMENTO:** COCINA

2/2

2	Leche	3,50	Litros	0,83	2,89
3	Azúcar	0,88	Libras	0,66	0,58
4	Esencia de vainilla	0,07	Litros	1,10	0,08
<b>Total</b>					<b>\$ 7,40</b>

**Fuente:** Hostería “Ecopark Monte Selva”

**Elaborado por:** Las investigadoras



### HOSTERÍA “ECOPARK MONTE SELVA”

#### ORDEN DE REQUISICIÓN DE MATERIALES N° 030

**FECHA DE SOLICITUD:** 17 al 18 de enero del 2015.

**FECHA DE ENTREGA:** 17 al 18 de enero del 2015

**DEPARTAMENTO:** COCINA

N°	BATIDOS	Banano			8	Porciones
	INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO	COSTO ESTÁNDAR	
1	Banano	16,00	Unidad	0,11	1,76	
2	Leche	4,00	Litros	0,83	3,30	
3	Azúcar	1,00	Libras	0,66	0,66	
<b>Total</b>					<b>\$ 5,72</b>	

**Fuente:** Hostería “Ecopark Monte Selva”

**Elaborado por:** Las investigadoras



### HOSTERÍA “ECOPARK MONTE SELVA”

#### ORDEN DE REQUISICIÓN DE MATERIALES N° 031

**FECHA DE SOLICITUD:** 17 al 18 de enero del 2015.

**FECHA DE ENTREGA:** 17 al 18 de enero del 2015

**DEPARTAMENTO:** COCINA

1/2

N°	PLATO:	Lomo a la plancha			10	Porciones
	INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO	COSTO ESTÁNDAR	
1	Filetes de lomo	5,00	Libras	3,85	19,25	
2	Arroz	2,50	Libras	0,66	1,65	
3	Papas	2,50	Libras	0,55	1,38	

**Fuente:** Hostería “Ecopark Monte Selva”

**Elaborado por:** Las investigadoras

## HOSTERÍA “ECOPARK MONTE SELVA”



### ORDEN DE REQUISICIÓN DE MATERIALES N° 031

**FECHA DE SOLICITUD:** 17 al 18 de enero del 2015.

**FECHA DE ENTREGA:** 17 al 18 de enero del 2015

**DEPARTAMENTO:** COCINA

2/2

4	Aceite	0,50	Litros	1,54	0,77
5	Aceite de oliva	0,50	Litros	3,85	1,93
6	Pimiento	2,50	Unidad	0,11	0,28
7	Tomate	2,50	Unidad	0,17	0,41
8	Pepinillo	2,00	Unidad	0,33	0,66
9	Limón	2,50	Unidad	0,06	0,14
10	Orégano	0,10	Libras	2,20	0,23
11	Sal	0,63	Libras	0,66	0,41
12	Vino tinto	0,50	Litros	7,70	3,85
<b>Total</b>					<b>\$ 30,95</b>

**Fuente:** Hostería “Ecopark Monte Selva”

**Elaborado por:** Las investigadoras



## HOSTERÍA “ECOPARK MONTE SELVA”

### ORDEN DE REQUISICIÓN DE MATERIALES N° 032

**FECHA DE SOLICITUD:** 17 al 18 de enero del 2015.

**FECHA DE ENTREGA:** 17 al 18 de enero del 2015

**DEPARTAMENTO:** COCINA

N°	PLATO	Chuleta a la plancha 9			Porción
	INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO	COSTO ESTÁNDAR
1	Chuleta de cerdo	4,50	Libras	1,93	8,66
2	Arroz	2,25	Libras	0,66	1,49
3	Papas	2,25	Libras	0,55	1,24
4	Aceite	0,45	Litros	1,54	0,69
5	Aceite de oliva	0,45	Litros	3,85	1,73
6	Pimienta en polvo	0,07	Libras	2,20	0,15
7	Sal	0,84	Libras	0,66	0,56
8	Maracuyá	9,00	Unidad	0,11	0,99
9	Mantequilla	0,45	Libras	1,38	0,62
10	Vinagre blanco	0,90	Litros	0,61	0,54
11	Azúcar	0,38	Libras	0,66	0,25
12	Lechuga	1,13	Unidad	0,28	0,31
13	Tomate	2,25	Unidad	0,17	0,37
14	Limón	2,25	Unidad	0,06	0,12
<b>Total</b>					<b>\$ 17,73</b>

**Fuente:** Hostería “Ecopark Monte Selva”

**Elaborado por:** Las investigadoras



### HOSTERÍA “ECOPARK MONTE SELVA”

#### ORDEN DE REQUISICIÓN DE MATERIALES N° 033

**FECHA DE SOLICITUD:** 17 al 18 de enero del 2015.

**FECHA DE ENTREGA:** 17 al 18 de enero del 2015

**DEPARTAMENTO:** COCINA

N°	PLATO	Salchipapas			27	Porciones
	INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO	COSTO ESTÁNDAR	
1	Papas	54,00	Libras	0,55	29,70	
2	Salchichas	6,75	Libras	1,38	9,28	
3	Aceite	5,40	Litros	1,54	8,32	
4	Tomate	6,75	Unidad	0,17	1,11	
5	Cebolla	6,75	Unidad	0,17	1,11	
6	Hierbitas	4,50	Atado	0,28	1,24	
7	Limón	6,75	Unidad	0,06	0,37	
8	Sal	1,69	Libras	0,66	1,11	
9	Salsa de Tomate	1,08	Litros	2,09	2,26	
10	Mayonesa	2,70	Litros	1,65	4,46	
<b>Total</b>					<b>\$ 58,96</b>	

**Fuente:** Hostería “Ecopark Monte Selva”

**Elaborado por:** Las investigadoras



### HOSTERÍA “ECOPARK MONTE SELVA”

#### ORDEN DE REQUISICIÓN DE MATERIALES N° 034

**FECHA DE SOLICITUD:** 24 al 25 de enero del 2015.

**FECHA DE ENTREGA:** 24 al 25 de enero del 2015.

**DEPARTAMENTO:** COCINA

N°	PLATO	Filete de pollo a la plancha			13	Porciones
	INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO	COSTO ESTÁNDAR	
1	Pechuga de pollo	6,50	Libras	3,30	21,45	
2	Arroz	3,25	Libras	0,66	2,15	
3	Papas	3,25	Libras	0,55	1,79	
4	Aceite	0,65	Litros	1,54	1,00	
5	Lechuga	1,63	Unidad	0,28	0,45	
6	Tomate	3,25	Unidad	0,17	0,54	
7	Pepinillo	2,60	Unidad	0,33	0,86	
8	Aceite de oliva	0,65	Litros	3,85	2,50	
9	Limón	3,25	Unidad	0,06	0,18	
10	Sal	1,22	Libras	0,66	0,80	
11	Pimiento	3,25	Unidad	0,11	0,36	
<b>Total</b>					<b>\$ 32,07</b>	

**Fuente:** Hostería “Ecopark Monte Selva”

**Elaborado por:** Las investigadoras



### HOSTERÍA “ECOPARK MONTE SELVA”

#### ORDEN DE REQUISICIÓN DE MATERIALES N° 035

**FECHA DE SOLICITUD:** 24 al 25 de enero del 2015.

**FECHA DE ENTREGA:** 24 al 25 de enero del 2015.

**DEPARTAMENTO:** COCINA

N°	PLATO	Tilapia frita 9 Porciones			
	INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO	COSTO ESTÁNDAR
1	Tilapia	9,00	Libra	1,93	17,33
2	Arroz	2,25	Libra	0,66	1,49
3	Plátano	9,00	Unidad	0,17	1,49
4	Aceite	3,60	Litros	1,54	5,54
5	Harina	2,25	Libras	0,55	1,24
6	Lechuga	1,13	Unidad	0,28	0,31
7	Tomate	2,25	Unidad	0,17	0,37
8	Cebolla	2,25	Unidad	0,17	0,37
9	Hierbitas	1,50	Atado	0,28	0,41
10	Limón	2,25	Unidad	0,06	0,12
11	Sal	0,28	Libras	0,66	0,19
<b>Total</b>					<b>\$ 28,85</b>

**Fuente:** Hostería “Ecopark Monte Selva”

**Elaborado por:** Las investigadoras



### HOSTERÍA “ECOPARK MONTE SELVA”

#### ORDEN DE REQUISICIÓN DE MATERIALES N° 036

**FECHA DE SOLICITUD:** 24 al 25 de enero del 2015.

**FECHA DE ENTREGA:** 24 al 25 de enero del 2015.

**DEPARTAMENTO:** COCINA

N°	JUGOS	Mora 6 Porciones			
	INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO	COSTO ESTÁNDAR
1	Mora	2,00	Libras	1,10	2,20
2	Agua	3,00	Litros	0,33	0,99
3	Azúcar	0,75	Libras	0,66	0,50
4	Esencia de vainilla	0,06	Litros	1,10	0,07
<b>Total</b>					<b>\$ 3,75</b>

**Fuente:** Hostería “Ecopark Monte Selva”

**Elaborado por:** Las investigadoras



### HOSTERÍA “ECOPARK MONTE SELVA”

#### ORDEN DE REQUISICIÓN DE MATERIALES N° 037

**FECHA DE SOLICITUD:** 24 al 25 de enero del 2015.

**FECHA DE ENTREGA:** 24 al 25 de enero del 2015.

**DEPARTAMENTO:** COCINA

N°	JUGOS	Piña		5	Porciones
	INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO	COSTO ESTÁNDAR
1	Piña	1,00	Unidad	1,10	1,10
2	Agua	2,50	Litros	0,33	0,83
3	Azúcar	0,63	Libras	0,66	0,41
<b>Total</b>					<b>\$ 2,34</b>

**Fuente:** Hostería “Ecopark Monte Selva”

**Elaborado por:** Las investigadoras



### HOSTERÍA “ECOPARK MONTE SELVA”

#### ORDEN DE REQUISICIÓN DE MATERIALES N° 038

**FECHA DE SOLICITUD:** 24 al 25 de enero del 2015.

**FECHA DE ENTREGA:** 24 al 25 de enero del 2015.

**DEPARTAMENTO:** COCINA

N°	JUGOS	Limonada		8	Porciones
	INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO	COSTO ESTÁNDAR
1	Limón	16,0	Unidad	0,11	1,76
2	Agua	4,00	Litros	0,33	1,32
3	Azúcar	2,00	Libra	0,66	1,32
<b>Total</b>					<b>\$ 4,40</b>

**Fuente:** Hostería “Ecopark Monte Selva”

**Elaborado por:** Las investigadoras



### HOSTERÍA “ECOPARK MONTE SELVA”

#### ORDEN DE REQUISICIÓN DE MATERIALES N° 039

**FECHA DE SOLICITUD:** 24 al 25 de enero del 2015.

**FECHA DE ENTREGA:** 24 al 25 de enero del 2015.

**DEPARTAMENTO:** COCINA

N°	BATIDOS	Mora		3	Porciones
	INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO	COSTO ESTÁNDAR
1	Mora	1,50	Libras	1,10	1,65
2	Leche	1,50	Litros	0,83	1,24
3	Azúcar	0,38	Libras	0,66	0,25
4	Esencia de vainilla	0,03	Litros	1,10	0,03
<b>Total</b>					<b>\$ 3,17</b>

**Fuente:** Hostería “Ecopark Monte Selva”

**Elaborado por:** Las investigadoras

## HOSTERÍA “ECOPARK MONTE SELVA”



### ORDEN DE REQUISICIÓN DE MATERIALES N° 040

**FECHA DE SOLICITUD:** 24 al 25 de enero del 2015.

**FECHA DE ENTREGA:** 24 al 25 de enero del 2015.

**DEPARTAMENTO:** COCINA

N°	BATIDOS	Banano		2	Porciones
	INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO	COSTO ESTÁNDAR
1	Banano	4,00	Unidad	0,11	0,44
2	Leche	1,00	Litros	0,83	0,83
3	Azúcar	0,25	Libras	0,66	0,17
<b>Total</b>					<b>\$ 1,43</b>

**Fuente:** Hostería “Ecopark Monte Selva”

**Elaborado por:** Las investigadoras



## HOSTERÍA “ECOPARK MONTE SELVA”

### ORDEN DE REQUISICIÓN DE MATERIALES N° 041

**FECHA DE SOLICITUD:** 24 al 25 de enero del 2015.

**FECHA DE ENTREGA:** 24 al 25 de enero del 2015.

**DEPARTAMENTO:** COCINA

N°	PLATO:	Lomo a la plancha		8	Porciones
	INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO	COSTO ESTÁNDAR
1	Filetes de lomo	4,00	Libras	3,85	15,40
2	Arroz	2,00	Libras	0,66	1,32
3	Papas	2,00	Libras	0,55	1,10
4	Aceite	0,40	Litros	1,54	0,62
5	Aceite de oliva	0,40	Litros	3,85	1,54
6	Pimiento	2,00	Unidad	0,11	0,22
7	Tomate	2,00	Unidad	0,17	0,33
8	Pepinillo	1,60	Unidad	0,33	0,53
9	Limón	2,00	Unidad	0,06	0,11
10	Orégano	0,08	Libras	2,20	0,18
11	Sal	0,50	Libras	0,66	0,33
12	Vino tinto	0,40	Litros	7,70	3,08
<b>Total</b>					<b>\$ 24,76</b>

**Fuente:** Hostería “Ecopark Monte Selva”

**Elaborado por:** Las investigadoras

## HOSTERÍA “ECOPARK MONTE SELVA”



### ORDEN DE REQUISICIÓN DE MATERIALES N° 042

**FECHA DE SOLICITUD:** 24 al 25 de enero del 2015.

**FECHA DE ENTREGA:** 24 al 25 de enero del 2015.

**DEPARTAMENTO:** COCINA

N°	PLATO	Chuleta a la plancha 6			Porción
	INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO	COSTO ESTÁNDAR
1	Chuleta de cerdo	3,00	Libras	1,93	5,78
2	Arroz	1,50	Libras	0,66	0,99
3	Papas	1,50	Libras	0,55	0,83
4	Aceite	0,30	Litros	1,54	0,46
5	Aceite de oliva	0,30	Litros	3,85	1,16
6	Pimienta en polvo	0,05	Libras	2,20	0,10
7	Sal	0,56	Libras	0,66	0,37
8	Maracuyá	6,00	Unidad	0,11	0,66
9	Mantequilla	0,30	Libras	1,38	0,41
10	Vinagre blanco	0,60	Litros	0,61	0,36
11	Azúcar	0,25	Libras	0,66	0,17
12	Lechuga	0,75	Unidad	0,28	0,21
13	Tomate	1,50	Unidad	0,17	0,25
14	Limón	1,50	Unidad	0,06	0,08
<b>Total</b>					<b>\$ 11,82</b>

**Fuente:** Hostería “Ecopark Monte Selva”

**Elaborado por:** Las investigadoras



## HOSTERÍA “ECOPARK MONTE SELVA”

### ORDEN DE REQUISICIÓN DE MATERIALES N° 043

**FECHA DE SOLICITUD:** 24 al 25 de enero del 2015.

**FECHA DE ENTREGA:** 24 al 25 de enero del 2015.

**DEPARTAMENTO:** COCINA

1/2

N°	PLATO	Salchipapas 15			Porciones
	INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO	COSTO ESTÁNDAR
1	Papas	30	Libras	0,55	16,50
2	Salchichas	3,75	Libras	1,38	5,16
3	Aceite	3,00	Litros	1,54	4,62

**Fuente:** Hostería “Ecopark Monte Selva”

**Elaborado por:** Las investigadoras



**HOSTERÍA “ECOPARK MONTE SELVA”**

**ORDEN DE REQUISICIÓN DE MATERIALES N° 043**

**FECHA DE SOLICITUD:** 24 al 25 de enero del 2015.

**FECHA DE ENTREGA:** 24 al 25 de enero del 2015.

**DEPARTAMENTO:** COCINA

2/2

4	Tomate	3,75	Unidad	0,17	0,62
5	Cebolla	3,75	Unidad	0,17	0,62
6	Hierbitas	2,50	Atado	0,28	0,69
7	Limón	3,75	Unidad	0,06	0,21
8	Sal	0,94	Libras	0,66	0,62
9	Salsa de Tomate	0,60	Litros	2,09	1,25
10	Mayonesa	1,50	Litros	1,65	2,48
<b>Total</b>					<b>\$ 32,76</b>

**Fuente:** Hostería “Ecopark Monte Selva”

**Elaborado por:** Las investigadoras



**HOSTERÍA “ECOPARK MONTE SELVA”**

**ORDEN DE REQUISICIÓN DE MATERIALES N° 044**

**FECHA DE SOLICITUD:** 24 al 25 de enero del 2015.

**FECHA DE ENTREGA:** 24 al 25 de enero del 2015.

**DEPARTAMENTO:** COCINA

N°	PLATO	Filete de pollo a la plancha				9 Porciones
	INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO	COSTO ESTÁNDAR	
1	Pechuga de pollo	4,50	Libras	3,30	14,85	
2	Arroz	2,25	Libras	0,66	1,49	
3	Papas	2,25	Libras	0,55	1,24	
4	Aceite	0,45	Litros	1,54	0,69	
5	Lechuga	1,13	Unidad	0,28	0,31	
6	Tomate	2,25	Unidad	0,17	0,37	
7	Pepinillo	1,80	Unidad	0,33	0,59	
8	Aceite de oliva	0,45	Litros	3,85	1,73	
9	Limón	2,25	Unidad	0,06	0,12	
10	Sal	0,84	Libras	0,66	0,56	
11	Pimiento	2,25	Unidad	0,11	0,25	
<b>Total</b>					<b>\$ 22,20</b>	

**Fuente:** Hostería “Ecopark Monte Selva”

**Elaborado por:** Las investigadoras





## HOSTERÍA “ECOPARK MONTE SELVA”

### ORDEN DE REQUISICIÓN DE MATERIALES N° 045

**FECHA DE SOLICITUD:** 31 de enero del 2015.

**FECHA DE ENTREGA:** 31 de enero del 2015.

**DEPARTAMENTO:** COCINA

N°	PLATO	Tilapia frita			5	Porciones
	INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO	COSTO ESTÁNDAR	
1	Tilapia	5,00	Libra	1,93	9,63	
2	Arroz	1,25	Libra	0,66	0,83	
3	Plátano	5,00	Unidad	0,17	0,83	
4	Aceite	2,00	Litros	1,54	3,08	
5	Harina	1,25	Libras	0,55	0,69	
6	Lechuga	0,63	Unidad	0,28	0,17	
7	Tomate	1,25	Unidad	0,17	0,21	
8	Cebolla	1,25	Unidad	0,17	0,21	
9	Hierbitas	0,83	Atado	0,28	0,23	
10	Limón	1,25	Unidad	0,06	0,07	
11	Sal	0,16	Libras	0,66	0,10	
<b>Total</b>					<b>\$ 16,03</b>	

**Fuente:** Hostería “Ecopark Monte Selva”

**Elaborado por:** Las investigadoras



## HOSTERÍA “ECOPARK MONTE SELVA”

### ORDEN DE REQUISICIÓN DE MATERIALES N° 046

**FECHA DE SOLICITUD:** 31 de enero del 2015.

**FECHA DE ENTREGA:** 31 de enero del 2015.

**DEPARTAMENTO:** COCINA

N°	JUGOS	Mora		3	Porciones
	INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO	COSTO ESTÁNDAR
1	Mora	1,00	Libras	1,10	1,10
2	Agua	1,50	Litros	0,33	0,50
3	Azúcar	0,38	Libras	0,66	0,25
4	Esencia de vainilla	0,03	Litros	1,10	0,03
<b>Total</b>					<b>\$ 1,88</b>

**Fuente:** Hostería “Ecopark Monte Selva”

**Elaborado por:** Las investigadoras



### HOSTERÍA “ECOPARK MONTE SELVA”

#### ORDEN DE REQUISICIÓN DE MATERIALES N° 047

**FECHA DE SOLICITUD:** 31 de enero del 2015.

**FECHA DE ENTREGA:** 31 de enero del 2015.

**DEPARTAMENTO:** COCINA

N°	JUGOS	Limonada			2	Porciones
	INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO	COSTO ESTÁNDAR	
1	Limón	4,0	Unidad	0,11	0,44	
2	Agua	1,00	Litros	0,33	0,33	
3	Azúcar	0,50	Libra	0,66	0,33	
<b>Total</b>					<b>\$ 1,10</b>	

**Fuente:** Hostería “Ecopark Monte Selva”

**Elaborado por:** Las investigadoras



### HOSTERÍA “ECOPARK MONTE SELVA”

#### ORDEN DE REQUISICIÓN DE MATERIALES N° 048

**FECHA DE SOLICITUD:** 31 de enero del 2015.

**FECHA DE ENTREGA:** 31 de enero del 2015.

**DEPARTAMENTO:** COCINA

N°	BATIDOS	Mora			5	Porciones
	INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO	COSTO ESTÁNDAR	
1	Mora	2,50	Libras	1,10	2,75	
2	Leche	2,50	Litros	0,83	2,06	
3	Azúcar	0,63	Libras	0,66	0,41	
4	Esencia de vainilla	0,05	Litros	1,10	0,06	
<b>Total</b>					<b>\$ 5,28</b>	

**Fuente:** Hostería “Ecopark Monte Selva”

**Elaborado por:** Las investigadoras



### HOSTERÍA “ECOPARK MONTE SELVA”

#### ORDEN DE REQUISICIÓN DE MATERIALES N° 049

**FECHA DE SOLICITUD:** 31 de enero del 2015.

**FECHA DE ENTREGA:** 31 de enero del 2015.

**DEPARTAMENTO:** COCINA

1/2

N°	BATIDOS	Banano			2	Porciones
	INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO	COSTO ESTÁNDAR	
1	Banano	4,00	Unidad	0,11	0,44	

**Fuente:** Hostería “Ecopark Monte Selva”

**Elaborado por:** Las investigadoras



## HOSTERÍA “ECOPARK MONTE SELVA”

### ORDEN DE REQUISICIÓN DE MATERIALES N° 049

**FECHA DE SOLICITUD:** 31 de enero del 2015.

**FECHA DE ENTREGA:** 31 de enero del 2015.

**DEPARTAMENTO:** COCINA

2/2

2	Leche	1,00	Litros	0,83	0,83
3	Azúcar	0,25	Libras	0,66	0,17
<b>Total</b>					<b>\$ 1,43</b>

**Fuente:** Hostería “Ecopark Monte Selva”

**Elaborado por:** Las investigadoras

### 3.5.12 Órdenes de compra



## HOSTERÍA “ECOPARK MONTE SELVA”

### Nota de Compra N° 001

**Fecha:** 01/01/2015

**Señor proveedor:** mercado de los plátanos      **Dirección:** Barrio Mariscal entre la Avenida Alberto Zamora y Francisco de Orellana

Sírvase despacharnos: La materia prima

CANT	UNIDAD / MEDIDA	DESCRIPCIÓN	PRECIOS	
			V. UNIT.	V. TOTAL
20	Libras	Tilapia	\$1,93	\$38,50
7	Unidad	Lechuga	\$0,28	\$1,93
25	Unidad	Tomate	\$0,17	\$4,13
25	Unidad	Limón Sutil	\$0,06	\$1,38
100	Libras	Papas	\$0,55	\$55,00
14	Unidad	Pepinillo	\$0,33	\$4,62
15	Libras	Mora	\$1,10	\$16,50
5	Unidad	Piña	\$1,10	\$5,50
50	Unidad	Limón criollo	\$0,11	\$5,50
25	Unidad	Banano grande	\$0,11	\$2,75
20	Unidad	Pimiento	\$0,11	\$2,20
20	Unidad	Plátano	\$0,17	\$3,30
15	Unidad	Cebolla	\$0,17	\$2,48
30	Unidad	Maracuyá	\$0,11	\$3,30
10	Atado	Hierbitas	\$0,28	\$2,75
<b>TOTAL</b>				<b>\$ 149,82</b>
<p>.....</p> <p><b>JEFE DE COMPRAS</b></p>				



## HOSTERÍA “ECOPARK MONTE SELVA”

Nota de Compra N° 002

**Fecha:** 01/01/2015

**Señor proveedor:** TIA    **Dirección:** Calle Ceslao Marín entre calle 27 de Febrero y 9 de Octubre.

**Sírvase despacharnos:** La materia prima

CANT.	UNIDAD / MEDIDA	DESCRIPCIÓN	PRECIOS	
			V. UNIT.	V. TOTAL
5	Litros	Aceite de oliva de 240 ml.	\$3,85	\$19,25
2	Libras	Orégano	\$2,20	\$4,40
5	Libras	Sal	\$0,66	\$3,30
1	Litros	Vino tinto	\$7,70	\$7,70
30	Libras	Arroz	\$0,66	\$19,80
3	Litros	Vinagre blanco	\$0,61	\$1,82
20	Litros	Aceite de 900 ml.	\$1,54	\$30,80
3	Litros	Salsa de tomate de 475 ml.	\$2,09	\$6,27
5	Litros	Mayonesa de 240 ml.	\$1,65	\$8,25
2	Libras	Pimienta en polvo	\$2,20	\$4,40
15	Libras	Harina	\$0,55	\$8,25
25	Litros	Agua de 1000 ml.	\$0,33	\$8,25
20	Libras	Azúcar	\$0,66	\$13,20
10	Litros	Leche de 1000 ml.	\$0,83	\$8,25
1	Litros	Esencia de vainilla	\$1,10	\$1,10
3	Libras	Mantequilla	\$1,38	\$4,13
			<b>SUBTOTAL</b>	<b>149,16</b>
			<b>IVA 12%</b>	5,33
			<b>TOTAL</b>	<b>\$ 167,06</b>
<p>.....</p> <p><b>JEFE DE COMPRAS</b></p>				



## HOSTERÍA “ECOPARK MONTE SELVA”

### Nota de Compra N° 003

**Fecha:** 01/01/2015

**Señor proveedor:** Frigorífico “La Esperanza”      **Dirección:** Calle 27 de Febrero y 24 de Mayo.

Sírvase despacharnos: La materia prima

CANT.	UNIDAD/ MEDIDA	DESCRIPCIÓN	PRECIOS OFERTADOS	
			V. UNIT.	V. TOTAL
11	Libras	Filete de lomo	\$3,85	\$42,35
8	Libras	Chuleta de cerdo	\$1,93	\$15,40
10	Libras	Salchichas	\$1,38	\$13,75
10	Libras	Pechuga de pollo	\$3,30	\$33,00
			<b>TOTAL</b>	<b>\$ 104,50</b>
..... <b>JEFE DE COMPRAS</b>				



## HOSTERÍA “ECOPARK MONTE SELVA”

### Nota de Compra N° 004

**Fecha:** 09/01/2015

**Señor proveedor:** mercado de los plátanos      **Dirección:** Barrio Mariscal entre la Avenida Alberto Zamora y Francisco de Orellana

Sírvase despacharnos: La materia prima

1/2

CANT.	UNIDAD/ MEDIDA	DESCRIPCIÓN	PRECIOS	
			V. UNIT.	V. TOTAL
15	Libras	Tilapia	\$1,93	\$28,88
6	Unidad	Lechuga	\$0,28	\$1,65
15	Unidad	Tomate	\$0,17	\$2,48
20	Unidad	Limón Sutil	\$0,06	\$1,10
15	Libras	Papas	\$0,55	\$8,25
5	Libras	Mora	\$1,10	\$5,50
10	Unidad	Limón criollo	\$0,11	\$1,10
6	Unidad	Pimienta	\$0,11	\$0,66
6	Unidad	Plátano	\$0,17	\$0,99



## HOSTERÍA “ECOPARK MONTE SELVA”

### Nota de Compra N° 004

Fecha: 09/01/2015

Señor proveedor: mercado de los plátanos Dirección: Barrio Mariscal entre la Avenida Alberto Zamora y Francisco de Orellana

Sírvase despacharnos: La materia prima 2/2

10	Unidad	Cebolla	\$0,17	\$1,65
8	Unidad	Pepinillo	\$0,33	\$2,64
20	Unidad	Maracuyá	\$0,11	\$2,20
5	Atado	Hierbitas	\$0,28	\$1,38
			<b>TOTAL</b>	<b>\$ 58,47</b>
..... <b>JEFE DE COMPRAS</b>				



## HOSTERÍA “ECOPARK MONTE SELVA”

### Nota de Compra N° 005

Fecha: 09/01/2015

Señor proveedor: TIA Dirección: Calle Ceslao Marín entre calle 27 de Febrero y 9 de Octubre.

Sírvase despacharnos: La materia prima

CANT.	UNIDAD/ MEDIDA	DESCRIPCIÓN	PRECIOS	
			V. UNIT.	V. TOTAL
8	Libras	Sal	\$0,66	\$5,28
4	Litros	Vino Tinto	\$7,70	\$30,80
15	Libras	Arroz	\$0,66	\$9,90
2	Litros	Salsa de tomate de 475 ml	\$2,09	\$4,18
6	Litros	Mayonesa de 240 ml	\$1,65	\$9,90
20	Litros	Agua de 1000 ml	\$0,33	\$6,60
5	Libras	Azúcar	\$0,66	\$3,30
6	Libras	Mantequilla	\$1,38	\$8,25
6	Litros	Leche de 1000 ml.	\$0,83	\$4,95
			<b>SUBTOTAL</b>	<b>83,16</b>
			<b>IVA 12%</b>	<b>5,39</b>
			<b>TOTAL</b>	<b>\$ 88,55</b>
..... <b>JEFE DE COMPRAS</b>				



## HOSTERÍA “ECOPARK MONTE SELVA”

### Nota de Compra N° 006

**Fecha:** 01/01/2015

**Señor proveedor:** Frigorífico “La Esperanza” **Dirección:** Calle 27 de Febrero y 24 de Mayo.

**Sírvase despacharnos:** La materia prima

CANT.	UNIDAD/ MEDIDA	DESCRIPCIÓN	PRECIOS OFERTADOS	
			V. UNIT.	V. TOTAL
5	Libras	Salchichas	\$1,38	\$6,88
8	Libras	Pechuga de pollo	\$3,30	\$26,40
5	Libras	Chuleta de cerdo	\$1,93	\$9,63
10	Libras	Filete de lomo	\$3,85	\$38,50
			<b>TOTAL</b>	<b>\$ 81,40</b>
..... <b>JEFE DE COMPRAS</b>				



## HOSTERÍA “ECOPARK MONTE SELVA”

### Nota de Compra N° 007

**Fecha:** 16/01/2015

**Señor proveedor:** mercado de los plátanos **Dirección:** Barrio Mariscal entre la Avenida Alberto Zamora y Francisco de Orellana

**Sírvase despacharnos:** La materia prima

1/2

CANT.	UNIDAD/ MEDIDA	DESCRIPCIÓN	PRECIOS	
			V. UNIT.	V. TOTAL
10	Libras	Tilapia	\$ 1,93	\$ 19,25
2	Unidad	Lechuga	\$ 0,28	\$ 0,55
10	Unidad	Tomate	\$ 0,17	\$ 1,65
15	Unidad	Limón Sutil	\$ 0,06	\$ 0,83
50	Libras	Papas	\$ 0,55	\$ 27,50
10	Libras	Mora	\$ 1,10	\$ 11,00
12	Unidad	Limón criollo	\$ 0,11	\$ 1,32
16	Unidad	Banano grande	\$ 0,11	\$ 1,76



## HOSTERÍA “ECOPARK MONTE SELVA”

### Nota de Compra N° 007

**Fecha:** 16/01/2015

**Señor proveedor:** mercado de los plátanos      **Dirección:** Barrio Mariscal entre la Avenida Alberto Zamora y Francisco de Orellana

**Sírvase despacharnos:** La materia prima

2/2

4	Unidad	Pimiento	\$ 0,11	\$ 0,44
20	Unidad	Plátano	\$ 0,17	\$ 3,30
3	Unidad	Pepinillo	\$ 0,33	\$ 0,99
8	Unidad	Cebolla	\$ 0,17	\$ 1,32
4	Atado	Hierbitas	\$ 0,28	\$ 1,10
			<b>TOTAL</b>	<b>\$ 71,01</b>
..... <b>JEFE DE COMPRAS</b>				



## HOSTERÍA “ECOPARK MONTE SELVA”

### Nota de Compra N° 008

**Fecha:** 16/01/2015

**Señor proveedor:** TIA      **Dirección:** Calle Ceslao Marín entre calle 27 de Febrero y 9 de Octubre.

**Sírvase despacharnos:** La materia prima

CANT.	UNIDAD/ MEDIDA	DESCRIPCIÓN	PRECIOS	
			V. UNIT.	V. TOTAL
2	Litros	Aceite de oliva de 240 ml.	\$3,85	\$7,70
10	Libras	Arroz	\$0,66	\$6,60
6	Litros	Aceite de 900 ml.	\$1,54	\$9,24
8	Litros	Agua de 1000 ml.	\$0,33	\$2,64
10	Libras	Azúcar	\$0,66	\$6,60
6	Litros	Leche de 1000 ml.	\$0,83	\$4,95
			<b>SUBTOTAL</b>	<b>37,73</b>
			<b>IVA</b>	<b>0,92</b>
			<b>TOTAL</b>	<b>\$ 38,65</b>
..... <b>JEFE DE COMPRAS</b>				





## ECOPARK MONTE SELVA

### Nota de Compra N° 009

Fecha: 16/01/2015

Señor proveedor: Frigorífico "La Esperanza" Dirección: Calle 27 de Febrero y 24 de Mayo.

Sírvase despacharnos: La materia prima

CANT.	UNIDAD/ MEDIDA	DESCRIPCIÓN	PRECIOS	
			V. UNIT.	V. TOTAL
15	Libras	Filete de lomo	\$3,85	\$57,75
4	Libras	Chuleta de cerdo	\$1,93	\$7,70
10	Libras	Salchichas	\$1,38	\$13,75
2	Libras	Pechuga de pollo	\$3,30	\$6,60
			<b>TOTAL</b>	<b>\$ 85,80</b>
.....				
<b>JEFE DE COMPRAS</b>				



## HOSTERÍA "ECOPARK MONTE SELVA"

### Nota de Compra N° 010

Fecha: 23/01/2015

Señor proveedor: mercado de los plátanos Dirección: Barrio Mariscal entre la Avenida Alberto Zamora y Francisco de Orellana

Sírvase despacharnos: La materia prima

1/2

CANT.	UNIDAD/ MEDIDA	DESCRIPCIÓN	PRECIOS	
			V. UNIT.	V. TOTAL
4	Unidad	Lechuga	\$0,28	\$1,10
20	Unidad	Tomate	\$0,17	\$3,30
15	Unidad	Limón Sutil	\$0,06	\$0,83
100	Libras	Papas	\$0,55	\$55,00
5	Libras	Mora	\$1,10	\$5,50
4	Unidad	Piña	\$1,10	\$4,40
20	Unidad	Limón criollo	\$0,11	\$2,20
10	Unidad	Banano grande	\$0,11	\$1,10
6	Unidad	Pimiento	\$0,11	\$0,66



## HOSTERÍA “ECOPARK MONTE SELVA”

### Nota de Compra N° 010

**Fecha:** 23/01/2015

**Señor proveedor:** mercado de los plátanos      **Dirección:** Barrio Mariscal entre la Avenida Alberto Zamora y Francisco de Orellana

Sírvase despacharnos: La materia prima 2/2

6	Unidad	Plátano	\$0,17	\$0,99
10	Unidad	Cebolla	\$0,17	\$1,65
2	Unidad	Pepinillo	\$0,33	\$0,66
5	Atado	Hierbitas	\$0,28	\$1,38
			<b>TOTAL</b>	<b>\$ 78,76</b>
<p>.....</p> <p><b>JEFE DE COMPRAS</b></p>				



## HOSTERÍA “ECOPARK MONTE SELVA”

### Nota de Compra N° 011

**Fecha:** 23/01/2015

**Señor proveedor:** TIA **Dirección:** Calle Ceslao Marín entre calle 27 de Febrero y 9 de Octubre.

Sírvase despacharnos: La materia prima

CANT.	UNIDAD/ MEDIDA	DESCRIPCIÓN	PRECIOS	
			V. UNIT.	V. TOTAL
4	Litros	Aceite de oliva de 240 ml	\$3,85	\$15,40
1	Libras	Orégano	\$2,20	\$2,20
5	Libras	Sal	\$0,66	\$3,30
10	Libras	Arroz	\$0,66	\$6,60
10	Litros	Aceite de 900 ml	\$1,54	\$15,40
4	Libras	Harina	\$0,55	\$2,20
10	Litros	Agua de 1000 ml	\$0,33	\$3,30
10	Libras	Azúcar	\$0,66	\$6,60
5	Litros	Leche de 1000 ml.	\$0,83	\$4,13
			<b>SUBTOTAL</b>	<b>59,13</b>
			<b>IVA</b>	<b>1,85</b>
			<b>TOTAL</b>	<b>\$ 60,97</b>
<p>.....</p> <p><b>JEFE DE COMPRAS</b></p>				



## HOSTERÍA “ECOPARK MONTE SELVA”

### Nota de Compra N° 012

Fecha: 23/01/2015

Señor proveedor: Frigorífico “La Esperanza” Dirección: Calle 27 de Febrero y 24 de Mayo.

Sírvase despacharnos: La materia prima

CANT.	UNIDAD/ MEDIDA	DESCRIPCIÓN	PRECIOS OFERTADOS	
			V. UNIT.	V. TOTAL
5	Libras	Chuleta de cerdo	\$1,93	\$9,63
5	Libras	Salchichas	\$1,38	\$6,88
5	Libras	Pechuga de pollo	\$3,30	\$16,50
			<b>TOTAL</b>	<b>\$ 33,00</b>
..... <b>JEFE DE COMPRAS</b>				



## HOSTERÍA “ECOPARK MONTE SELVA”

### Nota de Compra N° 013

Fecha: 30/01/2015

Señor proveedor: mercado de los plátanos Dirección: Barrio Mariscal entre la Avenida Alberto Zamora y Francisco de Orellana

Sírvase despacharnos: La materia prima

1/2

CANT.	UNIDAD/ MEDIDA	DESCRIPCIÓN	PRECIOS	
			V. UNIT.	V. TOTAL
5	Libras	Tilapia	\$1,93	\$9,63
2	Unidad	Lechuga	\$0,28	\$0,55
10	Unidad	Tomate	\$0,17	\$1,65
15	Unidad	Limón Sutil	\$0,06	\$0,83
20	Libras	Papas	\$0,55	\$11,00
3	Unidad	Pepinillo	\$0,33	\$0,99
4	Libras	Mora	\$1,10	\$4,40
7	Unidad	Limón criollo	\$0,11	\$0,77
5	Unidad	Banano grande	\$0,11	\$0,55
3	Unidad	Pimienta	\$0,11	\$0,33



## HOSTERÍA “ECOPARK MONTE SELVA”

### Nota de Compra N° 013

Fecha: 30/01/2015

Señor proveedor: mercado de los plátanos Dirección: Barrio Mariscal entre la Avenida Alberto Zamora y Francisco de Orellana

Sírvase despacharnos: La materia prima

2/2

2	Unidad	Plátano	\$0,17	\$0,33
5	Unidad	Cebolla	\$0,17	\$0,83
8	Unidad	Maracuyá	\$0,11	\$0,88
5	Atado	Hierbitas	\$0,28	\$1,38
			<b>TOTAL</b>	<b>\$ 34,10</b>
..... <b>JEFE DE COMPRAS</b>				



## HOSTERÍA “ECOPARK MONTE SELVA”

### Nota de Compra N° 014

Fecha: 30/01/2015

Señor proveedor: TÍA Dirección: Calle Ceslao Marín entre calle 27 de Febrero y 9 de Octubre.

Sírvase despacharnos: La materia prima

CANT.	UNIDAD/ MEDIDA	DESCRIPCIÓN	PRECIOS OFERTADOS	
			V. UNIT.	V. TOTAL
3	Litros	Aceite de oliva de 240 ml.	\$3,85	\$11,55
5	Libras	Sal.	\$0,66	\$3,30
10	Libras	Arroz	\$0,66	\$6,60
10	Litros	Aceite de 900 ml.	\$1,54	\$15,40
5	Litros	Agua de 1000 ml.	\$0,33	\$1,65
3	Libras	Azúcar	\$0,66	\$1,98
3	Litros	Leche de 1000 ml.	\$0,83	\$2,48
3	Libras	Mantequilla	\$1,38	\$4,13
			<b>SUBTOTAL</b>	<b>47,08</b>
			<b>IVA 12%</b>	<b>1,39</b>
			<b>TOTAL</b>	<b>\$ 48,47</b>
..... <b>JEFE DE COMPRAS</b>				



## HOSTERÍA “ECOPARK MONTE SELVA”

### Nota de Compra N° 015

**Fecha:** 30/01/2015

**Señor proveedor:** Frigorífico “La Esperanza”

**Dirección:** Calle 27 de Febrero

y 24 de Mayo.

Sírvase despacharnos: La materia prima

CANT.	UNIDAD/ MEDIDA	DESCRIPCIÓN	PRECIOS	
			V. UNIT.	V. TOTAL
4	Libras	Filete de lomo	\$3,85	\$15,40
3	Libras	Chuleta de cerdo	\$1,93	\$5,78
3	Libras	Salchichas	\$1,38	\$4,13
3	Libras	Pechuga de pollo	\$3,30	\$9,90
			<b>TOTAL</b>	<b>\$ 35,20</b>
..... <b>JEFE DE COMPRAS</b>				

### 3.5.13 Órdenes de producción



## HOSTERÍA “ECOPARK MONTE SELVA”

### ANEXO DE PEDIDOS

En dólares

FECHA	CANT.	PROD.	DETALLE	PRECIO	TOTAL
		<b>P1</b>	<b>PLATOS</b>		
01/01/2015	9		Lomo a la plancha	7,00	63,04
01/01/2015	6		Chuleta a la plancha	6,18	37,07
01/01/2015	10		Salchipapas	4,07	40,72
01/01/2015	9		Filete de pollo a la plancha	6,41	57,68
01/01/2015	7		Tilapia frita	6,73	47,14
		<b>P2</b>	<b>JUGOS</b>		
01/01/2015	4		Mora	1,39	5,55
01/01/2015	9		Piña	1,32	11,85
01/01/2015	6		Limonada	1,34	8,02
		<b>P3</b>	<b>BATIDOS</b>		
01/01/2015	6		Batido de Mora	2,00	12,00
01/01/2015	4		Banano	1,86	7,43
<b>TOTAL VENTA DIARIA</b>					<b>\$ 290,50</b>

**Fuente:** Ecopark Monte Selva

**Elaborado por:** Las Investigadoras



## HOSTERÍA “ECOPARK MONTE SELVA”

### ANEXO DE PEDIDOS

FECHA	CANT.	PROD.	DETALLE	PRECIO	TOTAL
		<b>P1</b>	<b>PLATOS</b>		
02/01/2015	10		Lomo a la plancha	7,00	70,04
02/01/2015	5		Chuleta a la plancha	6,18	30,89
02/01/2015	8		Salchipapas	4,07	32,58
02/01/2015	5		Filete de pollo a la plancha	6,41	32,04
02/01/2015	10		Tilapia frita	6,73	67,35
		<b>P2</b>	<b>JUGOS</b>		
02/01/2015	8		Mora	1,39	11,09
02/01/2015	2		Piña	1,32	2,63
02/01/2015	10		Limonada	1,34	13,37
		<b>P3</b>	<b>BATIDOS</b>		
02/01/2015	8		Batido de Mora	2,00	16,00
02/01/2015	2		Banano	1,86	3,72
<b>TOTAL VENTA DIARIA</b>					<b>\$ 279,71</b>

Fuente: Ecopark Monte Selva

Elaborado por: Las Investigadoras



## HOSTERÍA “ECOPARK MONTE SELVA”

### ANEXO DE PEDIDOS

FECHA	CANT.	PROD.	DETALLE	PRECIO	TOTAL
		<b>P1</b>	<b>PLATOS</b>		
03/01/2015	9		Lomo a la plancha	7,00	63,04
03/01/2015	8		Chuleta a la plancha	6,18	49,43
03/01/2015	7		Salchipapas	4,07	28,50
03/01/2015	7		Filete de pollo a la plancha	6,41	44,86
03/01/2015	3		Tilapia frita	6,73	20,20
		<b>P2</b>	<b>JUGOS</b>		
03/01/2015	7		Mora	1,39	9,70
03/01/2015	7		Piña	1,32	9,22
03/01/2015	8		Limonada	1,34	10,70
		<b>P3</b>	<b>BATIDOS</b>		
03/01/2015	2		Batido de Mora	2,00	4,00
03/01/2015	5		Banano	1,86	9,29
<b>TOTAL VENTA DIARIA</b>					<b>\$ 248,94</b>

Fuente: Ecopark Monte Selva

Elaborado por: Las Investigadoras



## HOSTERÍA “ECOPARK MONTE SELVA”

### ANEXO DE PEDIDOS

FECHA	CANT.	PROD.	DETALLE	PRECIO	TOTAL
		<b>P1</b>	<b>PLATOS</b>		
04/01/2015	6		Lomo a la plancha	7,00	42,03
04/01/2015	5		Chuleta a la plancha	6,18	30,89
04/01/2015	10		Salchipapas	4,07	40,72
04/01/2015	3		Filete de pollo a la plancha	6,41	19,23
04/01/2015	4		Tilapia frita	6,73	26,94
	0	<b>P2</b>	<b>JUGOS</b>		
04/01/2015	2		Mora	1,39	2,77
04/01/2015	3		Piña	1,32	3,95
04/01/2015	10		Limonada	1,34	13,37
		<b>P3</b>	<b>BATIDOS</b>		
04/01/2015	4		Batido de Mora	2,00	8,00
04/01/2015	3		Banano	1,86	5,57
<b>TOTAL VENTA DIARIA</b>					<b>\$ 193,47</b>

Fuente: Ecopark Monte Selva

Elaborado por: Las Investigadoras



## HOSTERÍA “ECOPARK MONTE SELVA”

### ANEXO DE PEDIDOS

FECHA	CANT.	PROD.	DETALLE	PRECIO	TOTAL
		<b>P1</b>	<b>PLATOS</b>		
10/01/2015	6		Lomo a la plancha	7,00	42,03
10/01/2015	4		Chuleta a la plancha	6,18	24,71
10/01/2015	10		Salchipapas	4,07	40,72
10/01/2015	4		Filete de pollo a la plancha	6,41	25,64
10/01/2015	4		Tilapia frita	6,73	26,94
		<b>P2</b>	<b>JUGOS</b>		
10/01/2015	5		Mora	1,39	6,93
10/01/2015	4		Piña	1,32	5,27
10/01/2015	3		Limonada	1,34	4,01
		<b>P3</b>	<b>BATIDOS</b>		
10/01/2015	7		Batido de Mora	2,00	14,00
10/01/2015	1		Banano	1,86	1,86
<b>TOTAL VENTA DIARIA</b>					<b>\$ 192,10</b>

Fuente: Ecopark Monte Selva

Elaborado por: Las Investigadoras



## HOSTERÍA “ECOPARK MONTE SELVA”

### ANEXO DE PEDIDOS

FECHA	CANT.	PROD.	DETALLE	PRECIO	TOTAL
		<b>P1</b>	<b>PLATOS</b>		
11/01/2015	10		Lomo a la plancha	7,00	70,04
11/01/2015	6		Chuleta a la plancha	6,18	37,07
11/01/2015	12		Salchipapas	4,07	48,86
11/01/2015	2		Filete de pollo a la plancha	6,41	12,82
11/01/2015	5		Tilapia frita	6,73	33,67
		<b>P2</b>	<b>JUGOS</b>		
11/01/2015	6		Mora	1,39	8,32
11/01/2015	2		Piña	1,32	2,63
11/01/2015	0		Limonada	1,34	0,00
		<b>P3</b>	<b>BATIDOS</b>		
11/01/2015	1		Batido de Mora	2,00	2,00
11/01/2015	2		Banano	1,86	3,72
<b>TOTAL VENTA DIARIA</b>					<b>\$ 219,14</b>

Fuente: Ecopark Monte Selva

Elaborado por: Las Investigadoras



## HOSTERÍA “ECOPARK MONTE SELVA”

### ANEXO DE PEDIDOS

FECHA	CANT.	PROD.	DETALLE	PRECIO	TOTAL
		<b>P1</b>	<b>PLATOS</b>		
17/01/2015	8		Lomo a la plancha	7,00	56,03
17/01/2015	1		Chuleta a la plancha	6,18	6,18
17/01/2015	8		Salchipapas	4,07	32,58
17/01/2015	2		Filete de pollo a la plancha	6,41	12,82
17/01/2015	3		Tilapia frita	6,73	20,20
		<b>P2</b>	<b>JUGOS</b>		
17/01/2015	3		Mora	1,39	4,16
17/01/2015	2		Piña	1,32	2,63
17/01/2015	0		Limonada	1,34	0,00
		<b>P3</b>	<b>BATIDOS</b>		
17/01/2015	2		Batido de Mora	2,00	4,00
17/01/2015	5		Banano	1,86	9,29
<b>TOTAL VENTA DIARIA</b>					<b>\$ 147,89</b>

Fuente: Ecopark Monte Selva

Elaborado por: Las Investigadoras





## HOSTERÍA “ECOPARK MONTE SELVA”

### ANEXO DE PEDIDOS

FECHA	CANT.	PROD.	DETALLE	PRECIO	TOTAL
		<b>P1</b>	<b>PLATOS</b>		
18/01/2015	3		Lomo a la plancha	7,00	21,01
18/01/2015	2		Chuleta a la plancha	6,18	12,36
18/01/2015	12		Salchipapas	4,07	48,86
18/01/2015	7		Filete de pollo a la plancha	6,41	44,86
18/01/2015	4		Tilapia frita	6,73	26,94
		<b>P2</b>	<b>JUGOS</b>		
18/01/2015	3		Mora	1,39	4,16
18/01/2015	4		Piña	1,32	5,27
18/01/2015	6		Limonada	1,34	8,02
		<b>P3</b>	<b>BATIDOS</b>		
18/01/2015	5		Batido de Mora	2,00	10,00
18/01/2015	3		Banano	1,86	5,57
<b>TOTAL VENTA DIARIA</b>					<b>\$ 187,06</b>

Fuente: Ecopark Monte Selva

Elaborado por: Las Investigadoras



## HOSTERÍA “ECOPARK MONTE SELVA”

### ANEXO DE PEDIDOS

FECHA	CANT.	PROD.	DETALLE	PRECIO	TOTAL
		<b>P1</b>	<b>PLATOS</b>		
24/01/2015	6		Lomo a la plancha	7,00	42,03
24/01/2015	5		Chuleta a la plancha	6,18	30,89
24/01/2015	12		Salchipapas	4,07	48,86
24/01/2015	8		Filete de pollo a la plancha	6,41	51,27
24/01/2015	3		Tilapia frita	6,73	20,20
		<b>P2</b>	<b>JUGOS</b>		
24/01/2015	2		Mora	1,39	2,77
24/01/2015	2		Piña	1,32	2,63
24/01/2015	6		Limonada	1,34	8,02
		<b>P3</b>	<b>BATIDOS</b>		
24/01/2015	1		Batido de Mora	2,00	2,00
24/01/2015	1		Banano	1,86	1,86
<b>TOTAL VENTA DIARIA</b>					<b>\$ 210,54</b>

Fuente: Ecopark Monte Selva

Elaborado por: Las Investigadoras



## HOSTERÍA “ECOPARK MONTE SELVA”

### ANEXO DE PEDIDOS

FECHA	CANT.	PROD.	DETALLE	PRECIO	TOTAL
		<b>P1</b>	<b>PLATOS</b>		
25/01/2015	4		Lomo a la plancha	7,00	28,02
25/01/2015	4		Chuleta a la plancha	6,18	24,71
25/01/2015	15		Salchipapas	4,07	61,08
25/01/2015	5		Filete de pollo a la plancha	6,41	32,04
25/01/2015	6		Tilapia frita	6,73	40,41
		<b>P2</b>	<b>JUGOS</b>		
25/01/2015	4		Mora	1,39	5,55
25/01/2015	3		Piña	1,32	3,95
25/01/2015	2		Limonada	1,34	2,67
		<b>P3</b>	<b>BATIDOS</b>		
25/01/2015	2		Batido de Mora	2,00	4,00
25/01/2015	1		Banano	1,86	1,86
<b>TOTAL VENTA DIARIA</b>					<b>\$ 204,29</b>

Fuente: Ecopark Monte Selva

Elaborado por: Las Investigadoras



## HOSTERÍA “ECOPARK MONTE SELVA”

### ANEXO DE PEDIDOS

FECHA	CANT.	PROD.	DETALLE	PRECIO	TOTAL
		<b>P1</b>	<b>PLATOS</b>		
31/01/2015	8		Lomo a la plancha	7,00	56,03
31/01/2015	6		Chuleta a la plancha	6,18	37,07
31/01/2015	15		Salchipapas	4,07	61,08
31/01/2015	9		Filete de pollo a la plancha	6,41	57,68
31/01/2015	5		Tilapia frita	6,73	33,67
		<b>P2</b>	<b>JUGOS</b>		
31/01/2015	3		Mora	1,39	4,16
31/01/2015	0		Piña	1,32	0,00
31/01/2015	2		Limonada	1,34	2,67
		<b>P3</b>	<b>BATIDOS</b>		
31/01/2015	5		Batido de Mora	2,00	10,00
31/01/2015	2		Banano	1,86	3,72
<b>TOTAL VENTA DIARIA</b>					<b>\$ 266,09</b>

Fuente: Ecopark Monte Selva

Elaborado por: Las Investigadoras

### 3.5.14 Hoja de costos

## HOJA DE COSTOS

**Producto:** Lomo a la Plancha

**N° 01**

**Área :** Restaurante



**Cantidad:** 79 Platos

**Fecha:** Del 05 al 31 de Enero del 2015

<b>Materia Prima</b>					
<b>Fecha</b>	<b># Req.</b>	<b>Tipo</b>	<b>Cant.</b>	<b>C/U</b>	<b>Total</b>
05/01/2015	P/R La orden de requisición N° 001	P 1	34	3,09	105,22
12/01/2015	P/R La orden de requisición N° 011	P 1	16	3,09	49,51
19/01/2015	P/R La orden de requisición N° 021	P 1	11	3,09	34,04
26/01/2015	P/R La orden de requisición N° 031	P 1	10	3,09	30,95
31/01/2015	P/R La orden de requisición N° 041	P 1	8	3,09	24,76
<b>TOTAL</b>			79		<b>244,48</b>
<b>Mano de Obra</b>					
<b>Fecha</b>	<b>Detalle</b>	<b>Tasa salarial</b>		<b>Total</b>	
31/01/2015	Prorrateo M.O mes de enero.	92,84		<b>92,84</b>	
<b>Costo indirecto</b>					
<b>Fecha</b>	<b>Detalle</b>	<b>Tasa C.I.F.</b>		<b>Total</b>	
31/01/2015	Prorrateo C.I.F. del mes de enero.	88,33		88,33	
<b>RESUMEN</b>					
<b>Materia Prima Directa</b>			244,48		
<b>Mano de Obra Directa</b>			92,84		
<b>Costo Producido</b>			337,32		
<b>C.I.F.</b>			88,33		
<b>Costo Total</b>			425,64		
<b>30% Utilidad</b>			127,69		
<b>Total Producto Platos</b>			553,33		
<b>Costo Unitario</b>			\$ 7,00		

Fuente: Ecopark Monte Selva

Elaborado por: Las Investigadoras

## HOJA DE COSTOS

**Producto:** Chuleta a la Plancha

**N° 02**



**Área :** Restaurante

**Cantidad:** 52 Platos

**Fecha:** Del 05 al 31 de Enero del 2015

<b>Materia Prima</b>					
Fecha	# Req.	Tipo	Cant.	C/U	Total
05/01/2015	P/R La orden de requisición N° 002	P 1	24	1,97	47,27
12/01/2015	P/R La orden de requisición N° 012	P 1	10	1,97	19,70
19/01/2015	P/R La orden de requisición N° 022	P 1	3	1,97	5,91
26/01/2015	P/R La orden de requisición N° 032	P 1	9	1,97	17,73
31/01/2015	P/R La orden de requisición N° 042	P 1	6	1,97	11,82
<b>TOTAL</b>			52		<b>102,42</b>
<b>Mano de Obra</b>					
Fecha	Detalle	Tasa Salarial	Total		
31/01/2015	Prorrateo M.O mes de enero.	83,55	<b>83,55</b>		
<b>Costo indirecto</b>					
Fecha	Detalle	Tasa C.I.F.	Total		
31/01/2015	Prorrateo C.I.F. del mes de enero.	61,15	<b>61,15</b>		
<b>RESUMEN</b>					
<b>Materia Prima Directa</b>			102,42		
<b>Mano de Obra Directa</b>			83,55		
<b>Costo Producido</b>			185,98		
<b>C.I.F.</b>			61,15		
<b>Costo Total</b>			247,13		
<b>30% Utilidad</b>			74,14		
<b>Total Producto Platos</b>			321,26		
<b>Costo Unitario</b>			\$ 6,18		

**Fuente:** Ecopark Monte Selva

**Elaborado por:** Las Investigadoras

## HOJA DE COSTOS

**Producto:** Salchipapas

**N° 03**

**Área :** Restaurante



**Cantidad:** 119 Platos

**Fecha:** Del 05 al 31 de Enero del 2015

<b>Materia Prima</b>					
Fecha	# Req.	Tipo	Cant.	C/U	Total
05/01/2015	P/R La orden de requisición N° 003	P 1	35	2,18	76,43
12/01/2015	P/R La orden de requisición N° 013	P 1	22	2,18	48,04
19/01/2015	P/R La orden de requisición N° 023	P 1	20	2,18	43,67
26/01/2015	P/R La orden de requisición N° 033	P 1	27	2,18	58,96
31/01/2015	P/R La orden de requisición N° 043	P 1	15	2,18	32,76
<b>TOTAL</b>			119		<b>259,86</b>
<b>Mano de Obra</b>					
Fecha	Detalle	Tasa Salarial		Total	
31/01/2015	Prorrateo M.O mes de enero.	78,91		<b>78,91</b>	
<b>Costo indirecto</b>					
Fecha	Detalle	Tasa C.I.F.		Total	
31/01/2015	Prorrateo C.I.F. del mes de enero.	33,97		<b>33,97</b>	
<b>RESUMEN</b>					
<b>Materia Prima Directa</b>			259,86		
<b>Mano de Obra Directa</b>			78,91		
<b>Costo Producido</b>			338,77		
<b>C.I.F.</b>			33,97		
<b>Costo Total</b>			372,74		
<b>30% Utilidad</b>			111,82		
<b>Total Producto Platos</b>			484,56		
<b>Costo Unitario</b>			\$ 4,07		

Fuente: Ecopark Monte Selva

Elaborado por: Las Investigadoras

## HOJA DE COSTOS

**Producto:** Filete de Pollo a la Plancha **N° 04**

**Área :** Restaurante



**Cantidad:** 61 Platos

**Fecha:** Del 05 al 31 de Enero del 2015

<b>Materia Prima</b>					
Fecha	# Req.	Tipo	Can t.	C/U	Total
05/01/2015	P/R La orden de requisición N° 004	P 1	24	2,47	59,20
12/01/2015	P/R La orden de requisición N° 014	P 1	6	2,47	14,80
19/01/2015	P/R La orden de requisición N° 024	P 1	9	2,47	22,20
26/01/2015	P/R La orden de requisición N° 034	P 1	13	2,47	32,07
31/01/2015	P/R La orden de requisición N° 044	P 1	9	2,47	22,20
<b>TOTAL</b>			61		<b>150,47</b>
<b>Mano de Obra</b>					
Fecha	Detalle	Tasa Salarial		Total	
31/01/2015	Prorrateo M.O mes de enero.	78,91		<b>78,91</b>	
<b>Costo indirecto</b>					
Fecha	Detalle	Tasa C.I.F.		Total	
31/01/2015	Prorrateo C.I.F. del mes de enero.	71,34		<b>71,34</b>	
<b>RESUMEN</b>					
<b>Materia Prima Directa</b>			150,47		
<b>Mano de Obra Directa</b>			78,91		
<b>Costo Producido</b>			229,38		
<b>C.I.F.</b>			71,34		
<b>Costo Total</b>			300,72		
<b>30% Utilidad</b>			90,22		
<b>Total Producto Platos</b>			390,94		
<b>Costo Unitario</b>			\$ 6,41		

Fuente: Ecopark Monte Selva

Elaborado por: Las Investigadoras

## HOJA DE COSTOS

**Producto:** Tilapia Frita

**N° 05**



**Área :** Restaurante

**Cantidad:** 54 Platos

**Fecha:** Del 05 al 31 de Enero del 2015

<b>Materia Prima</b>					
Fecha	# Req.	Tipo	Cant.	C/U	Total
05/01/2015	P/R La orden de requisición N° 005	P 1	24	3,21	76,93
12/01/2015	P/R La orden de requisición N° 015	P 1	9	3,21	28,85
19/01/2015	P/R La orden de requisición N° 025	P 1	7	3,21	22,44
26/01/2015	P/R La orden de requisición N° 035	P 1	9	3,21	28,85
31/01/2015	P/R La orden de requisición N° 045	P 1	5	3,21	16,03
<b>TOTAL</b>			54		<b>173,10</b>
<b>Mano de Obra</b>					
Fecha	Detalle	Tasa Salarial		Total	
31/01/2015	Prorrateso M.O mes de enero.	55,70		<b>55,70</b>	
<b>Costo indirecto</b>					
Fecha	Detalle	Tasa C.I.F.		Total	
31/01/2015	Prorrateso C.I.F. del mes de enero.	50,96		<b>50,96</b>	
<b>RESUMEN</b>					
<b>Materia Prima Directa</b>			173,10		
<b>Mano de Obra Directa</b>			55,70		
<b>Costo Producido</b>			228,80		
<b>C.I.F.</b>			50,96		
<b>Costo Total</b>			279,76		
<b>30% Utilidad</b>			83,93		
<b>Total Producto Platos</b>			363,69		
<b>Costo Unitario</b>			\$ 6,73		

Fuente: Ecopark Monte Selva

Elaborado por: Las Investigadoras

## HOJA DE COSTOS

**Producto:** Jugo de Mora

**N° 06**



**Área :** Restaurante

**Cantidad:** 47 Vasos

**Fecha:** Del 05 al 31 de Enero del 2015

<b>Materia Prima</b>					
<b>Fecha</b>	<b># Req.</b>	<b>Tipo</b>	<b>Cant.</b>	<b>C/U</b>	<b>Total</b>
05/01/2015	P/R La orden de requisición N° 006	P 2	21	0,63	13,14
12/01/2015	P/R La orden de requisición N° 016	P 2	11	0,63	6,88
19/01/2015	P/R La orden de requisición N° 026	P 2	6	0,63	3,75
26/01/2015	P/R La orden de requisición N° 036	P 2	6	0,63	3,75
31/01/2015	P/R La orden de requisición N° 046	P 2	3	0,63	1,88
<b>TOTAL</b>			47		<b>29,40</b>
<b>Mano de Obra</b>					
<b>Fecha</b>	<b>Detalle</b>	<b>Tasa Salarial</b>		<b>Total</b>	
31/01/2015	Prorratio M.O mes de enero.	13,93		<b>13,93</b>	
<b>Costo indirecto</b>					
<b>Fecha</b>	<b>Detalle</b>	<b>Tasa C.I.F.</b>		<b>Total</b>	
31/01/2015	Prorratio C.I.F. del mes de enero.	6,79		<b>6,79</b>	
<b>RESUMEN</b>					
<b>Materia Prima Directa</b>			29,40		
<b>Mano de Obra Directa</b>			13,93		
<b>Costo Producido</b>			43,33		
<b>C.I.F.</b>			6,79		
<b>Costo Total</b>			50,12		
<b>30% Utilidad</b>			15,04		
<b>Total Producto Platos</b>			65,16		
<b>Costo Unitario</b>			\$ 1,39		

**Fuente:** Ecopark Monte Selva

**Elaborado por:** Las Investigadoras



## HOJA DE COSTOS

**Producto:** Jugo de Piña

**N° 07**

**Área :** Restaurante



**Cantidad:** 38 Vasos

**Fecha:** Del 05 al 31 de Enero del 2015

<b>Materia Prima</b>					
Fecha	# Req.	Tipo	Cant.	C/U	Total
05/01/2015	P/R La orden de requisición N° 007	P 2	21	0,47	9,82
12/01/2015	P/R La orden de requisición N° 017	P 2	6	0,47	2,81
19/01/2015	P/R La orden de requisición N° 027	P 2	6	0,47	2,81
26/01/2015	P/R La orden de requisición N° 037	P 2	5	0,47	2,34
31/01/2015	P/R La orden de requisición N° 046	P2	0	0,47	0,00
<b>TOTAL</b>			38		<b>17,77</b>
<b>Mano de Obra</b>					
Fecha	Detalle	Tasa Salarial		Total	
31/01/2015	Prorrateo M.O mes de enero.	13,93		<b>13,93</b>	
<b>Costo indirecto</b>					
Fecha	Detalle	Tasa C.I.F.		Total	
31/01/2015	Prorrateo C.I.F. del mes de enero.	6,79		<b>6,79</b>	
<b>RESUMEN</b>					
<b>Materia Prima Directa</b>			17,77		
<b>Mano de Obra Directa</b>			13,93		
<b>Costo Producido</b>			31,69		
<b>C.I.F.</b>			6,79		
<b>Costo Total</b>			38,48		
<b>30% Utilidad</b>			11,55		
<b>Total Producto Platos</b>			50,03		
<b>Costo Unitario</b>			\$ 1,32		

**Fuente:** Ecopark Monte Selva

**Elaborado por:** Las Investigadoras

## HOJA DE COSTOS

**Producto:** Limonada

N° 08

**Área :** Restaurante



**Cantidad:** 53 Vasos

**Fecha:** Del 05 al 31 de Enero del 2015

<b>Materia Prima</b>					
<b>Fecha</b>	<b># Req.</b>	<b>Tipo</b>	<b>Cant.</b>	<b>C/U</b>	<b>Total</b>
05/01/2015	P/R La orden de requisición N° 008	P 2	34	0,55	18,70
12/01/2015	P/R La orden de requisición N° 018	P 2	3	0,55	1,65
19/01/2015	P/R La orden de requisición N° 028	P 2	6	0,55	3,30
26/01/2015	P/R La orden de requisición N° 038	P 2	8	0,55	4,40
31/01/2015	P/R La orden de requisición N° 047	P 2	2	0,55	1,10
<b>TOTAL</b>			53		<b>29,15</b>
<b>Mano de Obra</b>					
<b>Fecha</b>	<b>Detalle</b>	<b>Tasa Salarial</b>		<b>Total</b>	
31/01/2015	Prorrateo M.O mes de enero.	18,57		<b>18,57</b>	
<b>Costo indirecto</b>					
<b>Fecha</b>	<b>Detalle</b>	<b>Tasa C.I.F.</b>		<b>Total</b>	
31/01/2015	Prorrateo C.I.F. del mes de enero.	6,79		<b>6,79</b>	
<b>RESUMEN</b>					
<b>Materia Prima Directa</b>			29,15		
<b>Mano de Obra Directa</b>			18,57		
<b>Costo Producido</b>			47,72		
<b>C.I.F.</b>			6,79		
<b>Costo Total</b>			54,51		
<b>30% Utilidad</b>			16,35		
<b>Total Producto Platos</b>			70,87		
<b>Costo Unitario</b>			\$ 1,34		

Fuente: Ecopark Monte Selva

Elaborado por: Las Investigadoras

## HOJA DE COSTOS

**Producto:** Batido de Mora

**N° 09**



**Área :** Restaurante

**Cantidad:** 43 Vasos

**Fecha:** Del 05 al 31 de Enero del 2015

<b>Materia Prima</b>					
Fecha	# Req.	Tipo	Cant.	C/U	Total
05/01/2015	P/R La orden de requisición N° 009	P 3	20	1,06	21,13
12/01/2015	P/R La orden de requisición N° 019	P 3	8	1,06	8,45
19/01/2015	P/R La orden de requisición N° 029	P 3	7	1,06	7,40
26/01/2015	P/R La orden de requisición N° 039	P 3	3	1,06	3,17
31/01/2015	P/R La orden de requisición N° 048	P 3	5	1,06	5,28
<b>TOTAL</b>			43		<b>45,43</b>
<b>Mano de Obra</b>					
Fecha	Detalle	Tasa Salarial		Total	
31/01/2015	Prorrateo M.O mes de enero.	13,93		<b>13,93</b>	
<b>Costo indirecto</b>					
Fecha	Detalle	Tasa C.I.F.		Total	
31/01/2015	Prorrateo C.I.F. del mes de enero.	6,79		<b>6,79</b>	
<b>RESUMEN</b>					
<b>Materia Prima Directa</b>			45,43		
<b>Mano de Obra Directa</b>			13,93		
<b>Costo Producido</b>			59,35		
<b>C.I.F.</b>			6,79		
<b>Costo Total</b>			66,15		
<b>30% Utilidad</b>			19,84		
<b>Total Producto Platos</b>			85,99		
<b>Costo Unitario</b>			\$ 2,00		

Fuente: Ecopark Monte Selva

Elaborado por: Las Investigadoras

## HOJA DE COSTOS



**Producto:** Batido de Banano

**N° 10**

**Área :** Restaurante

**Cantidad:** 29 Vasos

**Fecha:** Del 05 al 31 de enero del 2015

<b>Materia Prima</b>					
Fecha	# Req.	Tipo	Cant.	C/U	Total
05/01/2015	P/R La orden de requisición N° 010	P 3	14	0,72	10,01
12/01/2015	P/R La orden de requisición N° 020	P 3	3	0,72	2,15
19/01/2015	P/R La orden de requisición N° 030	P 3	8	0,72	5,72
26/01/2015	P/R La orden de requisición N° 040	P 3	2	0,72	1,43
31/01/2015	P/R La orden de requisición N° 049	P 3	2	0,72	1,43
<b>TOTAL</b>			29		<b>20,74</b>
<b>Mano de Obra</b>					
Fecha	Detalle	Tasa Salarial		Total	
31/01/2015	Prorrateso M.O mes de enero.	13,93		<b>13,93</b>	
<b>Costo indirecto</b>					
Fecha	Detalle	Tasa C.I.F.		Total	
31/01/2015	Prorrateso C.I.F. del mes de enero.	6,79		<b>6,79</b>	
<b>RESUMEN</b>					
<b>Materia Prima Directa</b>			20,74		
<b>Mano de Obra Directa</b>			13,93		
<b>Costo Producido</b>			34,66		
<b>C.I.F.</b>			6,79		
<b>Costo Total</b>			41,45		
<b>30% Utilidad</b>			12,44		
<b>Total Producto Platos</b>			53,89		
<b>Costo Unitario</b>			\$ 1,86		

Fuente: Ecopark Monte Selva

Elaborado por: Las Investigadoras

### 3.5.15 Tarjetas de control de inventarios

#### HOSTERÍA “ECOPARK MONTE SELVA” TARJETA KÁRDEX



**MÉTODO DE VALORACIÓN:** Promedio Ponderado

**PRODUCTO:** Filete de Lomo

**UNIDAD DE MEDIDA:** Libras

**EXISTENCIAS MÍNIMAS:**

**EXISTENCIAS MÁXIMAS**

FECHA	CONCEPTO	ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIAS		
		CANT.	P.U.	VALOR T.	CANT.	P.U.	VALOR T.	CANT.	P.U.	VALOR T.
01/01/2015	Inventario Inicial							6,00	3,85	23,10
01/01/2015	Compra de materia prima	11,00	3,85	42,35				17,00	3,85	65,45
05/01/2015	Orden de requisición N° 01				17,00	3,85	65,45	0,00	3,85	0,00
09/01/2015	Compra de materia prima	10,00	3,85	38,5				10,00	3,85	38,50
12/01/2015	Orden de requisición N° 11				8,00		0,00	2,00	3,85	7,70
16/01/2015	Compra de materia prima	15,00	3,85	57,75				17,00	3,85	65,45
19/01/2015	Orden de requisición N° 21				5,50	3,85	21,18	11,50	3,85	44,28
26/01/2015	Orden de requisición N° 31				5,00	3,85	19,25	6,50	3,85	25,03
30/01/2015	Compra de materia prima	4,00	3,85	15,40				10,50	3,85	40,43
31/01/2015	Orden de requisición N° 41				4,00	3,85	15,40	6,50	3,85	25,03

**HOSTERÍA “ECOPARK MONTE SELVA”  
TARJETA KÁRDEX**



**MÉTODO DE VALORACIÓN:** Promedio Ponderado

**PRODUCTO:** Chuleta de Cerdo

**UNIDAD DE MEDIDA:** Libras

**EXISTENCIAS MÍNIMAS:**

**EXISTENCIAS MÁXIMAS**

FECHA	CONCEPTO	ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIAS		
		CANT.	P.U.	VALOR T.	CANT.	P.U.	VALOR T.	CANT.	P.U.	VALOR T.
01/01/2015	Inventario Inicial							4,00	1,93	7,70
01/01/2015	Compra de materia prima	8,00	1,93	15,40				12,00	1,93	23,10
05/01/2015	Orden de requisición N° 02				12,00	1,93	23,10	0,00	1,93	0,00
09/01/2015	Compra de materia prima	5,00	1,93	9,63				5,00	1,93	9,63
12/01/2015	Orden de requisición N° 12				5,00	1,93	9,63	0,00	1,93	0,00
16/01/2015	Compra de materia prima	4,00	1,93	7,70				4,00	1,93	7,70
19/01/2015	Orden de requisición N° 22				1,50	1,93	2,89	2,50	1,93	4,81
23/01/2015	Compra de materia prima	5,00	1,93	9,63				7,50	1,93	14,44
26/01/2015	Orden de requisición N° 32				4,50	1,93	8,66	3,00	1,93	5,78
30/01/2015	Compra de materia prima	3,00	1,93	5,78				6,00	1,93	11,55
31/01/2015	Orden de requisición N° 42				3,00	1,93	5,78	3,00	1,93	5,78

**HOSTERÍA “ECOPARK MONTE SELVA”  
TARJETA KÁRDEX**

**MÉTODO DE VALORACIÓN:** Promedio Ponderado  
**PRODUCTO:** Pechuga de Pollo  
**UNIDAD DE MEDIDA:** Libras

**EXISTENCIAS MÍNIMAS:**  
**EXISTENCIAS MÁXIMAS**



FECHA	CONCEPTO	ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIAS		
		CANT.	P.U.	VALOR T.	CANT.	P.U.	VALOR T.	CANT.	P.U.	VALOR T.
01/01/2015	Inventario Inicial							3,00	3,30	9,90
01/01/2015	Compra de materia prima	10,00	3,30	33,00				13,00	3,30	42,90
05/01/2015	Orden de requisición N° 04				12,00	3,30	3,30	1,00	3,30	3,30
09/01/2015	Compra de materia prima	8,00	3,30	26,40				9,00	3,30	29,70
12/01/2015	Orden de requisición N° 14				3,00	3,30	9,90	6,00	3,30	19,80
16/01/2015	Compra de materia prima	2,00	3,30	6,60				8,00	3,30	26,40
19/01/2015	Orden de requisición N° 24				4,50	3,3	14,85	3,50	3,30	11,55
23/01/2015	Compra de materia prima	5,00	3,30	16,50				8,50	3,30	28,05
26/01/2015	Orden de requisición N° 34				6,50	3,30	21,45	2,00	3,30	6,60
30/01/2015	Compra de materia prima	3,00	3,30	9,90				5,00	3,30	16,50
31/01/2015	Orden de requisición N° 44				4,50	3,30	14,85	0,50	3,30	1,65

**HOSTERÍA “ECOPARK MONTE SELVA”  
TARJETA KÁRDEX**

**MÉTODO DE VALORACIÓN:** Promedio Ponderado  
**PRODUCTO:** Tilapia  
**UNIDAD DE MEDIDA:** Libras

**EXISTENCIAS MÍNIMAS:**  
**EXISTENCIAS MÁXIMAS**



FECHA	CONCEPTO	ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIAS		
		CANT.	P.U.	VALOR T.	CANT.	P.U.	VALOR T.	CANT.	P.U.	VALOR T.
01/01/2015	Inventario Inicial							4,00	1,93	7,70
01/01/2015	Compra de materia prima	20,00	1,93	38,50				24,00	1,93	46,20
05/01/2015	Orden de requisición N° 05				24,00	1,93	46,20	0,00	1,93	0,00
09/01/2015	Compra de materia prima	15,00	1,93	28,88				15,00	1,93	28,88
12/01/2015	Orden de requisición N° 15				9,00	1,93	17,33	6,00	1,93	11,55
16/01/2015	Compra de materia prima	10,00	1,93	19,25				16,00	1,93	30,80
19/01/2015	Orden de requisición N° 25				7,00	1,93	13,48	9,00	1,93	17,33
26/01/2015	Orden de requisición N° 35				9,00	1,93	17,33	0,00	1,93	0,00
30/01/2015	Compra de materia prima	5,00	1,93	9,63				5,00	1,93	9,63
31/01/2015	Orden de requisición N° 45				5,00	1,93	9,63	0,00	1,93	0,00



**HOSTERÍA “ECOPARK MONTE SELVA”  
TARJETA KÁRDEX**



**MÉTODO DE VALORACIÓN:** Promedio Ponderado

**PRODUCTO:** Aceite de Oliva de 240 ml.

**UNIDAD DE MEDIDA:** Litros

**EXISTENCIAS MÍNIMAS:**

**EXISTENCIAS MÁXIMAS**

FECHA	CONCEPTO	ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIAS		
		CANT.	P.U.	VALOR T.	CANT.	P.U.	VALOR T.	CANT.	P.U.	VALOR T.
01/01/2015	Inventario Inicial							1,00	3,85	3,85
01/01/2015	Compra de materia prima	5,00	3,85	19,25				6,00	3,85	23,10
05/01/2015	Orden de requisición N° 01				1,70	3,85	6,55	4,30	3,85	16,56
05/01/2015	Orden de requisición N° 02				1,20	3,85	4,62	3,10	3,85	11,94
05/01/2015	Orden de requisición N° 04				1,20	3,85	4,62	1,90	3,85	7,32
12/01/2015	Orden de requisición N° 11				0,80	3,85	3,08	1,10	3,85	4,24
12/01/2015	Orden de requisición N° 12				0,50	3,85	1,93	0,60	3,85	2,31
12/01/2015	Orden de requisición N° 14				0,30	3,85	1,16	0,30	3,85	1,16
16/01/2015	Compra de materia prima	2,00	3,85	7,70				2,30	3,85	8,86
19/01/2015	Orden de requisición N° 21				0,55	3,85	2,12	1,75	3,85	6,74
19/01/2015	Orden de requisición N° 22				0,15	3,85	0,58	1,60	3,85	6,16
19/01/2015	Orden de requisición N° 24				0,45	3,85	1,73	1,15	3,85	4,43
23/01/2015	Compra de materia prima	4,00	3,85	15,40				5,15	3,85	19,83
26/01/2015	Orden de requisición N° 31				0,50	3,85	1,93	4,65	3,85	17,90
26/01/2015	Orden de requisición N° 32				0,45	3,85	1,73	4,20	3,85	16,17
26/01/2015	Orden de requisición N° 34				0,65	3,85	2,50	3,55	3,85	13,67
30/01/2015	Compra de materia prima	3,00	3,85	11,55				6,55	3,85	25,22
31/01/2015	Orden de requisición N° 41				0,40	3,85	1,54	6,15	3,85	23,68
31/01/2015	Orden de requisición N° 42				0,30	3,85	1,16	5,85	3,85	22,52
31/01/2015	Orden de requisición N° 44				0,45	3,85	1,73	5,40	3,85	20,79

**HOSTERÍA “ECOPARK MONTE SELVA”  
TARJETA KÁRDEX**



**MÉTODO DE VALORACIÓN:** Promedio Ponderado

**PRODUCTO:** Orégano

**UNIDAD DE MEDIDA:** Libras

**EXISTENCIAS MÍNIMAS:**

**EXISTENCIAS MÁXIMAS**

FECHA	CONCEPTO	ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIAS		
		CANT.	P.U.	VALOR T.	CANT.	P.U.	VALOR T.	CANT.	P.U.	VALOR T.
01/01/2015	Inventario Inicial							0,50	2,20	1,10
01/01/2015	Compra de materia prima	2,00	2,20	4,40				2,50	2,20	5,50
05/01/2015	Orden de requisición N° 01				0,35	2,20	0,78	2,15	2,20	4,72
12/01/2015	Orden de requisición N° 11				0,17	2,20	0,37	1,98	2,20	4,35
19/01/2015	Orden de requisición N° 21				0,11	2,20	0,25	1,86	2,20	4,10
23/01/2015	Compra de materia prima	1,00	2,20	2,20				2,86	2,20	6,30
26/01/2015	Orden de requisición N° 31				0,10	2,20	0,23	2,76	2,20	6,07
31/01/2015	Orden de requisición N° 41				0,08	2,20	0,18	2,68	2,20	5,89

**HOSTERÍA “ECOPARK MONTE SELVA”  
TARJETA KÁRDEX**



**MÉTODO DE VALORACIÓN:** Promedio Ponderado

**PRODUCTO:** Sal

**UNIDAD DE MEDIDA:** Libras

**EXISTENCIAS MÍNIMAS:**

**EXISTENCIAS MÁXIMAS**

FECHA	CONCEPTO	ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIAS		
		CANT.	P.U.	VALOR T.	CANT.	P.U.	VALOR T.	CANT.	P.U.	VALOR T.
01/01/2015	Inventario Inicial							5,00	0,66	3,30
01/01/2015	Compra de materia prima	5,00	0,66	3,30				10,00	0,66	6,60
05/01/2015	Orden de requisición N° 01				2,13	0,66	1,40	7,88	0,66	5,20
05/01/2015	Orden de requisición N° 02				2,25	0,66	1,49	5,63	0,66	3,71
05/01/2015	Orden de requisición N° 03				2,19	0,66	1,44	3,44	0,66	2,27
05/01/2015	Orden de requisición N° 04				2,25	0,66	1,49	1,19	0,66	0,78
05/01/2015	Orden de requisición N° 05				0,75	0,66	0,50	0,44	0,66	0,29
09/01/2015	Compra de materia prima	8,00	0,66	5,28				8,44	0,66	5,57
12/01/2015	Orden de requisición N° 11				1,00	0,66	0,66	7,44	0,66	4,91
12/01/2015	Orden de requisición N° 12				0,94	0,66	0,62	6,50	0,66	4,29
12/01/2015	Orden de requisición N° 13				1,38	0,66	0,91	5,13	0,66	3,38
12/01/2015	Orden de requisición N° 14				0,56	0,66	0,37	4,56	0,66	3,01
12/01/2015	Orden de requisición N° 15				0,28	0,66	0,19	4,28	0,66	2,83
19/01/2015	Orden de requisición N° 21				0,69	0,66	0,45	3,59	0,66	2,37
19/01/2015	Orden de requisición N° 22				0,28	0,66	0,19	3,31	0,66	2,19
19/01/2015	Orden de requisición N° 23				1,25	0,66	0,83	2,06	0,66	1,36

**HOSTERÍA “ECOPARK MONTE SELVA”  
TARJETA KÁRDEX**



**MÉTODO DE VALORACIÓN:** Promedio Ponderado

**PRODUCTO:** Sal

**UNIDAD DE MEDIDA:** Libras

**EXISTENCIAS MÍNIMAS:**

**EXISTENCIAS MÁXIMAS**

19/01/2015	Orden de requisición N° 24				0,84	0,66	0,56	1,22	0,66	0,80
19/01/2015	Orden de requisición N° 25				0,22	0,66	0,14	1,00	0,66	0,66
23/01/2015	Compra de materia prima	5,00	0,66	3,30				6,00	0,66	3,96
26/01/2015	Orden de requisición N° 31				0,63	0,66	0,41	5,38	0,66	3,55
26/01/2015	Orden de requisición N° 32				0,84	0,66	0,56	4,53	0,66	2,99
26/01/2015	Orden de requisición N° 33				1,69	0,66	1,11	2,84	0,66	1,88
26/01/2015	Orden de requisición N° 34				1,22	0,66	0,80	1,63	0,66	1,07
26/01/2015	Orden de requisición N° 35				0,28	0,66	0,19	1,34	0,66	0,89
30/01/2015	Compra de materia prima	5,00	0,66	3,30				6,34	0,66	4,19
31/01/2015	Orden de requisición N° 41				0,50	0,66	0,33	5,84	0,66	3,86
31/01/2015	Orden de requisición N° 42				0,56	0,66	0,37	5,28	0,66	3,49
31/01/2015	Orden de requisición N° 43				0,94	0,66	0,62	4,34	0,66	2,87
31/01/2015	Orden de requisición N° 44				0,84	0,66	0,56	3,50	0,66	2,31
31/01/2015	Orden de requisición N° 45				0,16	0,66	0,10	3,34	0,66	2,21

**HOSTERÍA “ECOPARK MONTE SELVA”  
TARJETA KÁRDEX**



**MÉTODO DE VALORACIÓN:** Promedio Ponderado

**PRODUCTO:** Vino Tinto de 242 ml.

**UNIDAD DE MEDIDA:** Litros

**EXISTENCIAS MÍNIMAS:**

**EXISTENCIAS MÁXIMAS**

FECHA	CONCEPTO	ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIAS		
		CANT.	P.U.	VALOR T.	CANT.	P.U.	VALOR T.	CANT.	P.U.	VALOR T.
01/01/2015	Inventario Inicial							1,00	7,70	7,70
01/01/2015	Compra de materia prima	1,00	7,70	7,70				2,00	7,70	15,40
05/01/2015	Orden de requisición N° 01				1,70	7,70	13,09	0,30	7,70	2,31
09/01/2015	Compra de materia prima	4,00	7,70	30,80				4,30	7,70	33,11
12/01/2015	Orden de requisición N° 11				0,80	7,70	6,16	3,50	7,70	26,95
19/01/2015	Orden de requisición N° 21				0,55	7,70	4,24	2,95	7,70	22,72
26/01/2015	Orden de requisición N° 31				0,50	7,70	3,85	2,45	7,70	18,87
31/01/2015	Orden de requisición N° 41				0,40	7,70	3,08	2,05	7,70	15,79

**HOSTERÍA “ECOPARK MONTE SELVA”  
TARJETA KÁRDEX**



**MÉTODO DE VALORACIÓN:** Promedio Ponderado

**PRODUCTO:** Arroz

**UNIDAD DE MEDIDA:** Libras

**EXISTENCIAS MÍNIMAS:**

**EXISTENCIAS MÁXIMAS**

FECHA	CONCEPTO	ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIAS		
		CANT.	P.U.	VALOR T.	CANT.	P.U.	VALOR T.	CANT.	P.U.	VALOR T.
01/01/2015	Inventario Inicial							5,00	0,66	3,30
01/01/2015	Compra de materia prima	30,00	0,66	19,80				35,00	0,66	23,10
05/01/2015	Orden de requisición N° 01				8,50	0,66	5,61	26,50	0,66	17,49
05/01/2015	Orden de requisición N° 02				6,00	0,66	3,96	20,50	0,66	13,53
05/01/2015	Orden de requisición N° 04				6,00	0,66	3,96	14,50	0,66	9,57
05/01/2015	Orden de requisición N° 05				6,00	0,66	3,96	8,50	0,66	5,61
09/01/2015	Compra de materia prima	15,00	0,66	9,9				23,50	0,66	15,51
12/01/2015	Orden de requisición N° 11				4,00	0,66	2,64	19,50	0,66	12,87
12/01/2015	Orden de requisición N° 12				2,50	0,66	1,65	17,00	0,66	11,22
12/01/2015	Orden de requisición N° 14				1,50	0,66	0,99	15,50	0,66	10,23
12/01/2015	Orden de requisición N° 15				2,25	0,66	1,49	13,25	0,66	8,75
16/01/2015	Compra de materia prima	10,00	0,66	6,6				23,25	0,66	15,35
19/01/2015	Orden de requisición N° 21				2,75	0,66	1,82	20,50	0,66	13,53
19/01/2015	Orden de requisición N° 22				0,75	0,66	0,50	19,75	0,66	13,04
19/01/2015	Orden de requisición N° 24				2,25	0,66	1,49	17,50	0,66	11,55

**HOSTERÍA “ECOPARK MONTE SELVA”  
TARJETA KÁRDEX**



**MÉTODO DE VALORACIÓN:** Promedio Ponderado

**PRODUCTO:** Arroz

**UNIDAD DE MEDIDA:** Libras

**EXISTENCIAS MÍNIMAS:**

**EXISTENCIAS MÁXIMAS**

19/01/2015	Orden de requisición N° 25				1,75	0,66	1,16	15,75	0,66	10,40
23/01/2015	Compra de materia prima	10,00	0,66	6,6				25,75	0,66	17,00
26/01/2015	Orden de requisición N° 31				2,50	0,66	1,65	23,25	0,66	15,35
26/01/2015	Orden de requisición N° 32				2,25	0,66	1,49	21,00	0,66	13,86
26/01/2015	Orden de requisición N° 34				3,25	0,66	2,15	17,75	0,66	11,72
26/01/2015	Orden de requisición N° 35				2,25	0,66	1,49	15,50	0,66	10,23
30/01/2015	Compra de materia prima	10,00	0,66	6,6				25,50	0,66	16,83
31/01/2015	Orden de requisición N° 41				2,00	0,66	1,32	23,50	0,66	15,51
31/01/2015	Orden de requisición N° 42				1,50	0,66	0,99	22,00	0,66	14,52
31/01/2015	Orden de requisición N° 44				2,25	0,66	1,49	19,75	0,66	13,04
31/01/2015	Orden de requisición N° 45				1,25	0,66	0,83	18,50	0,66	12,21

**HOSTERÍA “ECOPARK MONTE SELVA”  
TARJETA KÁRDEX**



**MÉTODO DE VALORACIÓN:** Promedio Ponderado  
**PRODUCTO:** Vinagre Blanco de 250 c.c.  
**UNIDAD DE MEDIDA:** Litros

**EXISTENCIAS MÍNIMAS:**  
**EXISTENCIAS MÁXIMAS**

FECHA	CONCEPTO	ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIAS		
		CANT.	P.U.	VALOR T.	CANT.	P.U.	VALOR T.	CANT.	P.U.	VALOR T.
01/01/2015	Inventario Inicial							3,00	0,61	1,82
01/01/2015	Compra de materia prima	3,00	0,61	1,82				6,00	0,61	3,63
05/01/2015	Orden de requisición N° 02				2,40	0,61	1,45	3,60	0,61	2,18
12/01/2015	Orden de requisición N° 12				1,00	0,61	0,61	2,60	0,61	1,57
19/01/2015	Orden de requisición N° 22				0,30	0,61	0,18	2,30	0,61	1,39
26/01/2015	Orden de requisición N° 32				0,90	0,61	0,54	1,40	0,61	0,85
31/01/2015	Orden de requisición N° 42				0,60	0,61	0,36	0,80	0,61	0,48



**HOSTERÍA “ECOPARK MONTE SELVA”  
TARJETA KÁRDEX**



**MÉTODO DE VALORACIÓN:** Promedio Ponderado

**PRODUCTO:** Lechuga

**UNIDAD DE MEDIDA:** Unidad

**EXISTENCIAS MÍNIMAS:**

**EXISTENCIAS MÁXIMAS**

FECHA	CONCEPTO	ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIAS		
		CANT.	P.U.	VALOR T.	CANT.	P.U.	VALOR T.	CANT.	P.U.	VALOR T.
01/01/2015	Inventario Inicial							2,00	0,28	0,55
01/01/2015	Compra de materia prima	7,00	0,28	1,93				9,00	0,28	2,48
05/01/2015	Orden de requisición N° 02				3,00	0,28	0,83	6,00	0,28	1,65
05/01/2015	Orden de requisición N° 04				3,00	0,28	0,83	3,00	0,28	0,83
05/01/2015	Orden de requisición N° 05				3,00	0,28	0,83	0,00	0,28	0,00
09/01/2015	Compra de materia prima	6,00	0,28	1,65				6,00	0,28	1,65
12/01/2015	Orden de requisición N° 12				1,25	0,28	0,34	4,75	0,28	1,31
12/01/2015	Orden de requisición N° 14				0,75	0,28	0,21	4,00	0,28	1,10
12/01/2015	Orden de requisición N° 15				1,13	0,28	0,31	2,88	0,28	0,79
16/01/2015	Compra de materia prima	2,00	0,28	0,55				4,88	0,28	1,34
19/01/2015	Orden de requisición N° 22				0,38	0,28	0,10	4,50	0,28	1,24
19/01/2015	Orden de requisición N° 24				1,13	0,28	0,31	3,38	0,28	0,93
19/01/2015	Orden de requisición N° 25				0,88	0,28	0,24	2,50	0,28	0,69
23/01/2015	Compra de materia prima	4,00	0,28	1,10				6,50	0,28	1,79
26/01/2015	Orden de requisición N° 32				1,13	0,28	0,31	5,38	0,28	1,48
26/01/2015	Orden de requisición N° 34				1,63	0,28	0,45	3,75	0,28	1,03
26/01/2015	Orden de requisición N° 35				1,13	0,28	0,31	2,63	0,28	0,72
30/01/2015	Compra de materia prima	2,00	0,28	0,55				4,63	0,28	1,27
31/01/2015	Orden de requisición N° 42				0,75	0,28	0,21	3,88	0,28	1,07
31/01/2015	Orden de requisición N° 44				1,13	0,28	0,31	2,75	0,28	0,76
31/01/2015	Orden de requisición N° 45				0,63	0,28	0,17	2,13	0,28	0,58

**HOSTERÍA “ECOPARK MONTE SELVA”  
TARJETA KÁRDEX**



**MÉTODO DE VALORACIÓN:** Promedio Ponderado

**PRODUCTO:** Tomate

**UNIDAD DE MEDIDA:** Unidad

**EXISTENCIAS MÍNIMAS:**

**EXISTENCIAS MÁXIMAS**

FECHA	CONCEPTO	ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIAS		
		CANT.	P.U.	VALOR T.	CANT.	P.U.	VALOR T.	CANT.	P.U.	VALOR T.
01/01/2015	Inventario Inicial							15,00	0,17	2,48
01/01/2015	Compra de materia prima	25,00	0,17	4,13				40,00	0,17	6,60
05/01/2015	Orden de requisición N° 01				8,50	0,17	1,40	31,50	0,17	5,20
05/01/2015	Orden de requisición N° 02				6,00	0,17	0,99	25,50	0,17	4,21
05/01/2015	Orden de requisición N° 03				8,75	0,17	1,44	16,75	0,17	2,76
05/01/2015	Orden de requisición N° 04				6,00	0,17	0,99	10,75	0,17	1,77
05/01/2015	Orden de requisición N° 05				6,00	0,17	0,99	4,75	0,17	0,78
09/01/2015	Compra de materia prima	15,00	0,17	2,48				19,75	0,17	3,26
12/01/2015	Orden de requisición N° 11				4,00	0,17	0,66	15,75	0,17	2,60
12/01/2015	Orden de requisición N° 12				2,50	0,17	0,41	13,25	0,17	2,19
12/01/2015	Orden de requisición N° 13				5,50	0,17	0,91	7,75	0,17	1,28
12/01/2015	Orden de requisición N° 14				1,50	0,17	0,25	6,25	0,17	1,03
12/01/2015	Orden de requisición N° 15				2,25	0,17	0,37	4,00	0,17	0,66
16/01/2015	Compra de materia prima	10,00	0,17	1,65				14,00	0,17	2,31
19/01/2015	Orden de requisición N° 21				2,75	0,17	0,45	11,25	0,17	1,86
19/01/2015	Orden de requisición N° 22				0,75	0,17	0,12	10,50	0,17	1,73

**HOSTERÍA “ECOPARK MONTE SELVA”  
TARJETA KÁRDEX**



**MÉTODO DE VALORACIÓN:** Promedio Ponderado

**PRODUCTO:** Tomate

**UNIDAD DE MEDIDA:** Unidad

**EXISTENCIAS MÍNIMAS:**

**EXISTENCIAS MÁXIMAS**

19/01/2015	Orden de requisición N° 23				5,00	0,17	0,83	5,50	0,17	0,91
19/01/2015	Orden de requisición N° 24				2,25	0,17	0,37	3,25	0,17	0,54
19/01/2015	Orden de requisición N° 25				1,75	0,17	0,29	1,50	0,17	0,25
23/01/2015	Compra de materia prima	20,00	0,17	3,30				21,50	0,17	3,55
26/01/2015	Orden de requisición N° 31				2,50	0,17	0,41	19,00	0,17	3,14
26/01/2015	Orden de requisición N° 32				2,25	0,17	0,37	16,75	0,17	2,76
26/01/2015	Orden de requisición N° 33				6,75	0,17	1,11	10,00	0,17	1,65
26/01/2015	Orden de requisición N° 34				3,25	0,17	0,54	6,75	0,17	1,11
26/01/2015	Orden de requisición N° 35				2,25	0,17	0,37	4,50	0,17	0,74
30/01/2015	Compra de materia prima	10,00	0,17	1,65				14,50	0,17	2,39
31/01/2015	Orden de requisición N° 41				2,00	0,17	0,33	12,50	0,17	2,06
31/01/2015	Orden de requisición N° 42				1,50	0,17	0,25	11,00	0,17	1,82
31/01/2015	Orden de requisición N° 43				3,75	0,17	0,62	7,25	0,17	1,20
31/01/2015	Orden de requisición N° 44				2,25	0,17	0,37	5,00	0,17	0,83
31/01/2015	Orden de requisición N° 45				1,25	0,17	0,21	3,75	0,17	0,62

**HOSTERÍA “ECOPARK MONTE SELVA”  
TARJETA KÁRDEX**



**MÉTODO DE VALORACIÓN:** Promedio Ponderado

**PRODUCTO:** Limón Sutil

**UNIDAD DE MEDIDA:** Unidad

**EXISTENCIAS MÍNIMAS:**

**EXISTENCIAS MÁXIMAS**

FECHA	CONCEPTO	ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIAS		
		CANT.	P.U.	VALOR T.	CANT.	P.U.	VALOR T.	CANT.	P.U.	VALOR T.
01/01/2015	Inventario Inicial							13,00	0,06	0,72
01/01/2015	Compra de materia prima	25,00	0,06	1,38				38,00	0,06	2,09
05/01/2015	Orden de requisición N° 01				8,50	0,06	0,47	29,50	0,06	1,62
05/01/2015	Orden de requisición N° 02				6,00	0,06	0,33	23,50	0,06	1,29
05/01/2015	Orden de requisición N° 03				8,75	0,06	0,48	14,75	0,06	0,81
05/01/2015	Orden de requisición N° 04				6,00	0,06	0,33	8,75	0,06	0,48
05/01/2015	Orden de requisición N° 05				6,00	0,06	0,33	2,75	0,06	0,15
09/01/2015	Compra de materia prima	20,00	0,06	1,10				22,75	0,06	1,25
12/01/2015	Orden de requisición N° 11				4,00	0,06	0,22	18,75	0,06	1,03
12/01/2015	Orden de requisición N° 12				2,50	0,06	0,14	16,25	0,06	0,89
12/01/2015	Orden de requisición N° 13				5,50	0,06	0,30	10,75	0,06	0,59
12/01/2015	Orden de requisición N° 14				1,50	0,06	0,08	9,25	0,06	0,51
12/01/2015	Orden de requisición N° 15				2,25	0,06	0,12	7,00	0,06	0,39
16/01/2015	Compra de materia prima	15,00	0,06	0,83				22,00	0,06	1,21
19/01/2015	Orden de requisición N° 21				2,75	0,06	0,15	19,25	0,06	1,06
19/01/2015	Orden de requisición N° 22				0,75	0,06	0,04	18,50	0,06	1,02

**HOSTERÍA “ECOPARK MONTE SELVA”  
TARJETA KÁRDEX**



**MÉTODO DE VALORACIÓN:** Promedio Ponderado

**PRODUCTO:** Limón Sutil

**UNIDAD DE MEDIDA:** Unidad

**EXISTENCIAS MÍNIMAS:**

**EXISTENCIAS MÁXIMAS**

19/01/2015	Orden de requisición N° 23				5,00	0,06	0,28	13,50	0,06	0,74
19/01/2015	Orden de requisición N° 24				2,25	0,06	0,12	11,25	0,06	0,62
19/01/2015	Orden de requisición N° 25				1,75	0,06	0,10	9,50	0,06	0,52
23/01/2015	Compra de materia prima	15,00	0,06	0,83				24,50	0,06	1,35
26/01/2015	Orden de requisición N° 31				2,50	0,06	0,14	22,00	0,06	1,21
26/01/2015	Orden de requisición N° 32				2,25	0,06	0,12	19,75	0,06	1,09
26/01/2015	Orden de requisición N° 33				6,75	0,06	0,37	13,00	0,06	0,72
26/01/2015	Orden de requisición N° 34				3,25	0,06	0,18	9,75	0,06	0,54
26/01/2015	Orden de requisición N° 35				2,25	0,06	0,12	7,50	0,06	0,41
30/01/2015	Compra de materia prima	15,00	0,06	0,83				22,50	0,06	1,24
31/01/2015	Orden de requisición N° 41				2,00	0,06	0,11	20,50	0,06	1,13
31/01/2015	Orden de requisición N° 42				1,50	0,06	0,08	19,00	0,06	1,05
31/01/2015	Orden de requisición N° 43				3,75	0,06	0,21	15,25	0,06	0,84
31/01/2015	Orden de requisición N° 44				2,25	0,06	0,12	13,00	0,06	0,72
31/01/2015	Orden de requisición N° 45				1,25	0,06	0,07	11,75	0,06	0,65

**HOSTERÍA “ECOPARK MONTE SELVA”  
TARJETA KÁRDEX**



**MÉTODO DE VALORACIÓN:** Promedio Ponderado

**PRODUCTO:** Papas

**UNIDAD DE MEDIDA:** Libras

**EXISTENCIAS MÍNIMAS:**

**EXISTENCIAS MÁXIMAS**

FECHA	CONCEPTO	ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIAS		
		CANT.	P.U.	VALOR T.	CANT.	P.U.	VALOR T.	CANT.	P.U.	VALOR T.
01/01/2015	Inventario Inicial							40,00	0,55	22,00
01/01/2015	Compra de materia prima	100,00	0,55	55,00				140,00	0,55	77,00
05/01/2015	Orden de requisición N° 01				8,50	0,55	4,68	131,50	0,55	72,33
05/01/2015	Orden de requisición N° 02				6,00	0,55	3,30	125,50	0,55	69,03
05/01/2015	Orden de requisición N° 03				70,00	0,55	38,50	55,50	0,55	30,53
05/01/2015	Orden de requisición N° 04				6,00	0,55	3,30	49,50	0,55	27,23
09/01/2015	Compra de materia prima	15,00	0,55	8,25				64,50	0,55	35,48
12/01/2015	Orden de requisición N° 11				4,00	0,55	2,20	60,50	0,55	33,28
12/01/2015	Orden de requisición N° 12				2,50	0,55	1,38	58,00	0,55	31,90
12/01/2015	Orden de requisición N° 13				44,00	0,55	24,20	14,00	0,55	7,70
12/01/2015	Orden de requisición N° 14				1,50	0,55	0,83	12,50	0,55	6,88
16/01/2015	Compra de materia prima	50,00	0,55	27,50				62,50	0,55	34,38
19/01/2015	Orden de requisición N° 21				2,75	0,55	1,51	59,75	0,55	32,86
19/01/2015	Orden de requisición N° 22				0,75	0,55	0,41	59,00	0,55	32,45
19/01/2015	Orden de requisición N° 23				40,00	0,55	22,00	19,00	0,55	10,45
19/01/2015	Orden de requisición N° 24				2,25	0,55	1,24	16,75	0,55	9,21

**HOSTERÍA “ECOPARK MONTE SELVA”  
TARJETA KÁRDEX**



**MÉTODO DE VALORACIÓN:** Promedio Ponderado

**PRODUCTO:** Papas

**UNIDAD DE MEDIDA:** Libras

**EXISTENCIAS MÍNIMAS:**

**EXISTENCIAS MÁXIMAS**

23/01/2015	Compra de materia prima	100,00	0,55	55,00				116,75	0,55	64,21
26/01/2015	Orden de requisición N° 31				2,50	0,55	1,38	114,25	0,55	62,84
26/01/2015	Orden de requisición N° 32				2,25	0,55	1,24	112,00	0,55	61,60
26/01/2015	Orden de requisición N° 33				54,00	0,55	29,70	58,00	0,55	31,90
26/01/2015	Orden de requisición N° 34				3,25	0,55	1,79	54,75	0,55	30,11
30/01/2015	Compra de materia prima	20,00	0,55	11,00				74,75	0,55	41,11
31/01/2015	Orden de requisición N° 41				2,00	0,55	1,10	72,75	0,55	40,01
31/01/2015	Orden de requisición N° 42				1,50	0,55	0,83	71,25	0,55	39,19
31/01/2015	Orden de requisición N° 43				30,00	0,55	16,50	41,25	0,55	22,69
31/01/2015	Orden de requisición N° 44				2,25	0,55	1,24	39,00	0,55	21,45

**HOSTERÍA “ECOPARK MONTE SELVA”  
TARJETA KÁRDEX**



**MÉTODO DE VALORACIÓN:** Promedio Ponderado

**PRODUCTO:** Salchichas

**UNIDAD DE MEDIDA:** Libras

**EXISTENCIAS MÍNIMAS:**

**EXISTENCIAS MÁXIMAS**

FECHA	CONCEPTO	ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIAS		
		CANT.	P.U.	VALOR T.	CANT.	P.U.	VALOR T.	CANT.	P.U.	VALOR T.
01/01/2015	Inventario Inicial							3,00	1,38	4,13
01/01/2015	Compra de materia prima	10,00	1,38	13,75				13,00	1,38	17,88
05/01/2105	Orden de requisición N° 03				8,75	1,38	12,03	4,25	1,38	5,84
09/01/2015	Compra de materia prima	5,00	1,38	6,88				9,25	1,38	12,72
12/01/2015	Orden de requisición N° 13				5,50	1,38	7,56	3,75	1,38	5,16
16/01/2015	Compra de materia prima	10,00	1,38	13,75				13,75	1,38	18,91
19/01/2015	Orden de requisición N° 23				5,00	1,38	6,88	8,75	1,38	12,03
23/01/2015	Compra de materia prima	5,00	1,38	6,88				13,75	1,38	18,91
26/01/2015	Orden de requisición N° 33				6,75	1,38	9,28	7,00	1,38	9,63
30/01/2015	Compra de materia prima	3,00	1,38	4,13				10,00	1,38	13,75
31/01/2015	Orden de requisición N° 43				3,75	1,38	5,16	6,25	1,38	8,59



**HOSTERÍA “ECOPARK MONTE SELVA”  
TARJETA KÁRDEX**



**MÉTODO DE VALORACIÓN:** Promedio Ponderado

**PRODUCTO:** Aceite de 900 ml.

**UNIDAD DE MEDIDA:** Litros

**EXISTENCIAS MÍNIMAS:**

**EXISTENCIAS MÁXIMAS**

FECHA	CONCEPTO	ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIAS		
		CANT.	P.U.	VALOR T.	CANT.	P.U.	VALOR T.	CANT.	P.U.	VALOR T.
01/01/2015	Inventario Inicial							15,00	1,54	23,10
01/01/2015	Compra de materia prima	20,00	1,54	30,80				35,00	1,54	53,90
05/01/2015	Orden de requisición N° 01				1,70	1,54	2,62	33,30	1,54	51,28
05/01/2015	Orden de requisición N° 02				1,20	1,54	1,85	32,10	1,54	49,43
05/01/2015	Orden de requisición N° 03				7,00	1,54	10,78	25,10	1,54	38,65
05/01/2015	Orden de requisición N° 04				1,20	1,54	1,85	23,90	1,54	36,81
05/01/2015	Orden de requisición N° 05				9,60	1,54	14,78	14,30	1,54	22,02
12/01/2015	Orden de requisición N° 11				0,80	1,54	1,23	13,50	1,54	20,79
12/01/2015	Orden de requisición N° 12				0,50	1,54	0,77	13,00	1,54	20,02
12/01/2015	Orden de requisición N° 13				4,40	1,54	6,78	8,60	1,54	13,24
12/01/2015	Orden de requisición N° 14				0,30	1,54	0,46	8,30	1,54	12,78
12/01/2015	Orden de requisición N° 15				3,60	1,54	5,54	4,70	1,54	7,24
16/01/2015	Compra de materia prima	6,00	1,54	9,24				10,70	1,54	16,48
19/01/2015	Orden de requisición N° 21				0,55	1,54	0,85	10,15	1,54	15,63
19/01/2015	Orden de requisición N° 22				0,15	1,54	0,23	10,00	1,54	15,40
19/01/2015	Orden de requisición N° 23				4,00	1,54	6,16	6,00	1,54	9,24

**HOSTERÍA “ECOPARK MONTE SELVA”  
TARJETA KÁRDEX**



**MÉTODO DE VALORACIÓN:** Promedio Ponderado

**PRODUCTO:** Aceite de 900 ml.

**UNIDAD DE MEDIDA:** Litros

**EXISTENCIAS MÍNIMAS:**

**EXISTENCIAS MÁXIMAS**

19/01/2015	Orden de requisición N° 24				0,45	1,54	0,69	5,55	1,54	8,55
19/01/2015	Orden de requisición N° 25				2,80	1,54	4,31	2,75	1,54	4,23
23/01/2015	Compra de materia prima	10,00	1,54	15,40				12,75	1,54	19,64
26/01/2015	Orden de requisición N° 31				0,50	1,54	0,77	12,25	1,54	18,87
26/01/2015	Orden de requisición N° 32				0,45	1,54	0,69	11,80	1,54	18,17
26/01/2015	Orden de requisición N° 33				5,40	1,54	8,32	6,40	1,54	9,86
26/01/2015	Orden de requisición N° 34				0,65	1,54	1,00	5,75	1,54	8,85
26/01/2015	Orden de requisición N° 35				3,60	1,54	5,54	2,15	1,54	3,31
30/01/2015	Compra de materia prima	10,00	1,54	15,40				12,15	1,54	18,71
31/01/2015	Orden de requisición N° 41				0,40	1,54	0,62	11,75	1,54	18,10
31/01/2015	Orden de requisición N° 42				0,30	1,54	0,46	11,45	1,54	17,63
31/01/2015	Orden de requisición N° 43				3,00	1,54	4,62	8,45	1,54	13,01
31/01/2015	Orden de requisición N° 44				0,45	1,54	0,69	8,00	1,54	12,32
31/01/2015	Orden de requisición N° 45				2,00	1,54	3,08	6,00	1,54	9,24

**HOSTERÍA “ECOPARK MONTE SELVA”  
TARJETA KÁRDEX**



**MÉTODO DE VALORACIÓN:** Promedio Ponderado  
**PRODUCTO:** Salsa de Tomate de 475 ml.  
**UNIDAD DE MEDIDA:** Litros

**EXISTENCIAS MÍNIMAS:**  
**EXISTENCIAS MÁXIMAS**

FECHA	CONCEPTO	ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIAS		
		CANT.	P.U.	VALOR T.	CANT.	P.U.	VALOR T.	CANT.	P.U.	VALOR T.
01/01/2015	Inventario inicial							2,00	2,09	4,18
01/01/2015	Compra de materia prima	3,00	2,09	6,27				5,00	2,09	10,45
05/01/2105	Orden de requisición N° 03				1,40	2,09	2,93	3,60	2,09	7,52
09/01/2015	Compra de materia prima	2,00	2,09	4,18				5,60	2,09	11,70
12/01/2015	Orden de requisición N° 13				0,88	2,09	1,84	4,72	2,09	9,86
19/01/2015	Orden de requisición N° 23				0,80	2,09	1,67	3,92	2,09	8,19
26/01/2015	Orden de requisición N° 33				1,08	2,09	2,26	2,84	2,09	5,94
31/01/2015	Orden de requisición N° 43				0,60	2,09	1,25	2,24	2,09	4,68

**HOSTERÍA “ECOPARK M  
ONTE SELVA”  
TARJETA KÁRDEX**



**MÉTODO DE VALORACIÓN:** Promedio Ponderado

**PRODUCTO:** Mayonesa de 240 ml.

**UNIDAD DE MEDIDA:** Litros

**EXISTENCIAS MÍNIMAS:**

**EXISTENCIAS MÁXIMAS**

FECHA	CONCEPTO	ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIAS		
		CANT.	P.U.	VALOR T.	CANT.	P.U.	VALOR T.	CANT.	P.U.	VALOR T.
01/01/2015	Inventario Inicial							4,00	1,65	6,60
01/01/2015	Compra de materia prima	5,00	1,65	8,25				9,00	1,65	14,85
05/01/2105	Orden de requisición N° 03				3,50	1,65	5,78	5,50	1,65	9,08
09/01/2015	Compra de materia prima	6,00	1,65	9,90				11,50	1,65	18,98
12/01/2015	Orden de requisición N° 13				2,20	1,65	3,63	9,30	1,65	15,35
19/01/2015	Orden de requisición N° 23				2,00	1,65	3,30	7,30	1,65	12,05
26/01/2015	Orden de requisición N° 33				2,70	1,65	4,46	4,60	1,65	7,59
31/01/2015	Orden de requisición N° 43				1,50	1,65	2,48	3,10	1,65	5,12

**HOSTERÍA “ECOPARK MONTE SELVA”  
TARJETA KÁRDEX**



**MÉTODO DE VALORACIÓN:** Promedio Ponderado

**PRODUCTO:** Pepinillo

**UNIDAD DE MEDIDA:** Unidad

**EXISTENCIAS MÍNIMAS:**

**EXISTENCIAS MÁXIMAS**

FECHA	CONCEPTO	ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIAS		
		CANT.	P.U.	VALOR T.	CANT.	P.U.	VALOR T.	CANT.	P.U.	VALOR T.
01/01/2015	Inventario Inicial							4,00	0,33	1,32
01/01/2015	Compra de materia prima	14,00	0,33	4,62				18,00	0,33	5,94
05/01/2015	Orden de requisición N° 01				6,80	0,33	2,24	11,20	0,33	3,70
06/01/2015	Orden de requisición N° 04				4,80	0,33	0,33	6,40	0,33	2,11
09/01/2015	Compra de materia prima	8	0,33	2,64				14,40	0,33	4,75
12/01/2015	Orden de requisición N° 11				3,20	0,33	0,33	11,20	0,33	3,70
12/01/2015	Orden de requisición N° 14				1,20	0,33	0,40	10,00	0,33	3,30
16/01/2015	Compra de materia prima	3	0,33	0,99				13,00	0,33	4,29
19/01/2015	Orden de requisición N° 21				2,20	0,33	0,73	10,80	0,33	3,56
19/01/2015	Orden de requisición N° 24				1,80	0,33	0,33	9,00	0,33	2,97
23/01/1900	Compra de materia prima	2	0,33	0,66				11,00	0,33	3,63
26/01/2015	Orden de requisición N° 31				2,00	0,33	0,33	9,00	0,33	2,97
26/01/2015	Orden de requisición N° 34				2,60	0,33	0,86	6,40	0,33	2,11
30/01/2015	Compra de materia prima	3,00	0,33	0,99				9,40	0,33	3,10
31/01/2015	Orden de requisición N° 41				1,60	0,33	0,528	7,80	0,33	2,57
31/01/2015	Orden de requisición N° 44				1,80	0,33	0,59	6,00	0,33	1,98

**HOSTERÍA “ECOPARK MONTE SELVA”  
TARJETA KÁRDEX**



**MÉTODO DE VALORACIÓN:** Promedio Ponderado  
**PRODUCTO:** Pimienta en polvo  
**UNIDAD DE MEDIDA:** Libras

**EXISTENCIAS MÍNIMAS:**  
**EXISTENCIAS MÁXIMAS**

FECHA	CONCEPTO	ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIAS		
		CANT.	P.U.	VALOR T.	CANT.	P.U.	VALOR T.	CANT.	P.U.	VALOR T.
01/01/2015	Inventario Inicial							0,250	2,20	0,55
01/01/2015	Compra de materia prima	2,00	2,20	4,40				2,250	2,20	4,95
05/01/2015	Orden de requisición N° 02				0,19	2,20	0,413	2,06	2,20	4,54
12/01/2015	Orden de requisición N° 12				0,08	2,20	0,172	1,98	2,20	4,37
19/01/2015	Orden de requisición N° 22				0,02	2,20	0,052	1,96	2,20	4,31
26/01/2015	Orden de requisición N° 32				0,07	2,20	0,155	1,89	2,20	4,16
31/01/2015	Orden de requisición N° 42				0,05	2,20	0,103	1,84	2,20	4,06

**HOSTERÍA “ECOPARK MONTE SELVA”  
TARJETA KÁRDEX**



**MÉTODO DE VALORACIÓN:** Promedio Ponderado  
**PRODUCTO:** Harina  
**UNIDAD DE MEDIDA:** Libras

**EXISTENCIAS MÍNIMAS:**  
**EXISTENCIAS MÁXIMAS:**

FECHA	CONCEPTO	ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIAS		
		CANT.	P.U.	VALOR T.	CANT.	P.U.	VALOR T.	CANT.	P.U.	VALOR T.
01/01/2015	Inventario Inicial							0,00	0,55	0,00
01/01/2015	Compra de materia prima	15,00	0,55	8,25				15,00	0,55	8,25
05/01/2015	Orden de requisición N° 05				6,00	0,55	3,30	9,00	0,55	4,95
12/01/2015	Orden de requisición N° 15				2,25	0,55	1,24	6,75	0,55	3,71
19/01/2015	Orden de requisición N° 25				1,75	0,55	0,96	5,00	0,55	2,75
23/01/2015	Compra de materia prima	4,00	0,55	2,20				9,00	0,55	4,95
26/01/2015	Orden de requisición N° 35				2,25	0,55	1,24	6,75	0,55	3,71
31/01/2015	Orden de requisición N° 45				1,25	0,55	0,69	5,50	0,55	3,03

**HOSTERÍA “ECOPARK MONTE SELVA”  
TARJETA KÁRDEX**



**MÉTODO DE VALORACIÓN:** Promedio Ponderado

**PRODUCTO:** Mora

**UNIDAD DE MEDIDA:** Libras

**EXISTENCIAS MÍNIMAS:**

**EXISTENCIAS MÁXIMAS**

FECHA	CONCEPTO	ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIAS		
		CANT.	P.U.	VALOR T.	CANT.	P.U.	VALOR T.	CANT.	P.U.	VALOR T.
01/01/2015	Inventario Inicial							5,00	1,10	5,50
01/01/2015	Compra de materia prima	15,00	1,10	16,50				20,00	1,10	22,00
05/01/2015	Orden de requisición N° 06				7,00	1,10	7,70	13,00	1,10	14,30
05/01/2015	Orden de requisición N° 09				10,00	1,10	11,00	3,00	1,10	3,30
09/01/2015	Compra de materia prima	5,00	1,10	5,50				8,00	1,10	8,80
12/01/2015	Orden de requisición N° 16				3,67	1,10	4,03	4,33	1,10	4,77
12/01/2015	Orden de requisición N° 19				4,00	1,10	4,40	0,33	1,10	0,37
16/01/2015	Compra de materia prima	10,00	1,10	11,00				10,33	1,10	11,37
19/01/2015	Orden de requisición N° 26				2,00	1,10	2,20	8,33	1,10	9,17
19/01/2015	Orden de requisición N° 29				3,50	1,10	3,85	4,83	1,10	5,32
23/01/2015	Compra de materia prima	5,00	1,10	5,50				9,83	1,10	10,82
26/01/2015	Orden de requisición N° 36				2,00	1,10	2,2	7,83	1,10	8,62
26/01/2015	Orden de requisición N° 39				1,50	1,10	1,65	6,33	1,10	6,97
30/01/2015	Compra de materia prima	4,00	1,10	4,40				10,33	1,10	11,37
31/01/2015	Orden de requisición N° 46				1,00	1,10	1,10	9,33	1,10	10,27
31/01/2015	Orden de requisición N° 48				2,50	1,10	2,75	6,83	1,10	7,52



**HOSTERÍA “ECOPARK MONTE SELVA”  
TARJETA KÁRDEX**



**MÉTODO DE VALORACIÓN:** Promedio Ponderado

**PRODUCTO:** Agua de 1000 ml.

**UNIDAD DE MEDIDA:** Litros

**EXISTENCIAS MÍNIMAS:**

**EXISTENCIAS MÁXIMAS**

FECHA	CONCEPTO	ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIAS		
		CANT.	P.U.	VALOR T.	CANT.	P.U.	VALOR T.	CANT.	P.U.	VALOR T.
01/01/2015	Inventario Inicial							15,00	0,33	4,95
01/01/2015	Compra de materia prima	25,00	0,33	8,25				40,00	0,33	13,20
05/01/2015	Orden de requisición N° 06				10,50	0,33	3,47	29,50	0,33	9,74
05/01/2015	Orden de requisición N° 07				10,50	0,33	3,47	19,00	0,33	6,27
05/01/2015	Orden de requisición N° 08				17,00	0,33	5,61	2,00	0,33	0,66
09/01/2015	Compra de materia prima	20,00	0,33	6,60				22,00	0,33	7,26
12/01/2015	Orden de requisición N° 16				5,50	0,33	1,82	16,50	0,33	5,45
12/01/2015	Orden de requisición N° 17				3,00	0,33	0,99	13,50	0,33	4,46
12/01/2015	Orden de requisición N° 18				1,50	0,33	0,50	12,00	0,33	3,96
16/01/2015	Compra de materia prima	8,00	0,33	2,64				20,00	0,33	6,60
19/01/2015	Orden de requisición N° 26				3,00	0,33	0,99	17,00	0,33	5,61
19/01/2015	Orden de requisición N° 27				3,00	0,33	0,99	14,00	0,33	4,62
19/01/2015	Orden de requisición N° 28				3,00	0,33	0,99	11,00	0,33	3,63
23/01/2015	Compra de materia prima	10,00	0,33	3,30				21,00	0,33	6,93
26/01/2015	Orden de requisición N° 36				3,00	0,33	0,99	18,00	0,33	5,94
26/01/2015	Orden de requisición N° 37				2,50	0,33	0,83	15,50	0,33	5,12
26/01/2015	Orden de requisición N° 38				4,00	0,33	1,32	11,50	0,33	3,80
30/01/2015	Compra de materia prima	5,00	0,33	1,65				16,50	0,33	5,45
31/01/2015	Orden de requisición N° 46				1,50	0,33	0,50	15,00	0,33	4,95
31/01/2015	Orden de requisición N° 47				1,00	0,33	0,33	14,00	0,33	4,62

**HOSTERÍA “ECOPARK MONTE SELVA”  
TARJETA KÁRDEX**



**MÉTODO DE VALORACIÓN:** Promedio Ponderado  
**PRODUCTO:** Azúcar  
**UNIDAD DE MEDIDA:** Libras

**EXISTENCIAS MÍNIMAS:**  
**EXISTENCIAS MÁXIMAS**

FECHA	CONCEPTO	ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIAS		
		CANT.	P.U.	VALOR T.	CANT.	P.U.	VALOR T.	CANT.	P.U.	VALOR T.
01/01/2015	Inventario Inicial							3,00	0,66	1,98
01/01/2015	Compra de materia prima	20,00	0,66	13,20				23,00	0,66	15,18
05/01/2015	Orden de requisición N° 02				1,00	0,66	0,66	22,00	0,66	14,52
05/01/2015	Orden de requisición N° 06				2,63	0,66	1,73	19,38	0,66	12,79
05/01/2015	Orden de requisición N° 07				2,63	0,66	1,73	16,75	0,66	11,06
05/01/2015	Orden de requisición N° 08				8,50	0,66	5,61	8,25	0,66	5,45
05/01/2015	Orden de requisición N° 09				2,50	0,66	1,65	5,75	0,66	3,80
05/01/2015	Orden de requisición N° 10				1,75	0,66	1,16	4,00	0,66	2,64
09/01/2015	Compra de materia prima	5,00	0,66	3,30				9,00	0,66	5,94
12/01/2015	Orden de requisición N° 12				0,42	0,66	0,28	8,58	0,66	5,67
12/01/2015	Orden de requisición N° 16				1,38	0,66	0,28	7,21	0,66	4,76
12/01/2015	Orden de requisición N° 17				0,75	0,66	0,50	6,46	0,66	4,26
12/01/2015	Orden de requisición N° 18				0,75	0,66	0,50	5,71	0,66	3,77
12/01/2015	Orden de requisición N° 19				1,00	0,66	0,66	4,71	0,66	3,11
12/01/2015	Orden de requisición N° 20				0,38	0,66	0,25	4,33	0,66	2,86
16/01/2015	Compra de materia prima	10,00	0,66	6,60				14,33	0,66	9,46

**HOSTERÍA “ECOPARK MONTE SELVA”  
TARJETA KÁRDEX**



**MÉTODO DE VALORACIÓN:** Promedio Ponderado

**PRODUCTO:** Azúcar

**UNIDAD DE MEDIDA:** Libras

**EXISTENCIAS MÍNIMAS:**

**EXISTENCIAS MÁXIMAS**

19/01/2015	Orden de requisición N° 22				0,13	0,66	0,08	14,21	0,66	9,38
19/01/2015	Orden de requisición N° 26				0,75	0,66	0,50	13,46	0,66	8,88
19/01/2015	Orden de requisición N° 27				0,75	0,66	0,50	12,71	0,66	8,39
19/01/2015	Orden de requisición N° 28				1,50	0,66	0,99	11,21	0,66	7,40
19/01/2015	Orden de requisición N° 29				0,88	0,66	0,58	10,33	0,66	6,82
19/01/2015	Orden de requisición N° 30				1,00	0,66	0,66	9,33	0,66	6,16
23/01/2015	Compra de materia prima	10,00	0,66	6,60				19,33	0,66	12,76
26/01/2015	Orden de requisición N° 32				0,38	0,66	0,25	18,96	0,66	12,51
26/01/2015	Orden de requisición N° 36				0,75	0,66	0,50	18,21	0,66	12,02
26/01/2015	Orden de requisición N° 37				0,63	0,66	0,41	17,58	0,66	11,61
26/01/2015	Orden de requisición N° 38				2,00	0,66	1,32	15,58	0,66	10,29
26/01/2015	Orden de requisición N° 39				0,38	0,66	0,25	15,21	0,66	10,04
26/01/2015	Orden de requisición N° 40				0,25	0,66	0,17	14,96	0,66	9,87
30/01/2015	Compra de materia prima	3,00	0,66	1,98				17,96	0,66	11,85
31/01/2015	Orden de requisición N° 42				0,25	0,66	0,17	17,71	0,66	11,69
31/01/2015	Orden de requisición N° 46				0,38	0,66	0,25	17,33	0,66	11,44
31/01/2015	Orden de requisición N° 47				0,50	0,66	0,33	16,83	0,66	11,11
31/01/2015	Orden de requisición N° 48				0,63	0,66	0,41	16,21	0,66	10,70
31/01/2015	Orden de requisición N° 49				0,25	0,66	0,17	15,96	0,66	10,53

**HOSTERÍA “ECOPARK MONTE SELVA”  
TARJETA KÁRDEX**



**MÉTODO DE VALORACIÓN:** Promedio Ponderado  
**PRODUCTO:** Esencia de Vainilla  
**UNIDAD DE MEDIDA:** Litros

**EXISTENCIAS MÍNIMAS:**  
**EXISTENCIAS MÁXIMAS**

FECHA	CONCEPTO	ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIAS		
		CANT.	P.U.	VALOR T.	CANT.	P.U.	VALOR T.	CANT.	P.U.	VALOR T.
01/01/2015	Inventario inicial							3,00	1,10	3,30
01/01/2015	Compra de materia prima	1,00	1,10	1,10				4,00	1,10	4,40
05/01/2015	Orden de requisición N° 06				0,22	1,10	0,24	3,78	1,10	4,16
05/01/2015	Orden de requisición N° 09				0,21	1,10	0,23	3,57	1,10	3,93
12/01/2015	Orden de requisición N° 16				0,11	1,10	0,13	3,46	1,10	3,80
12/01/2015	Orden de requisición N° 19				0,08	1,10	0,09	3,38	1,10	3,71
19/01/2015	Orden de requisición N° 26				0,06	1,10	0,07	3,31	1,10	3,64
19/01/2015	Orden de requisición N° 29				0,07	1,10	0,08	3,24	1,10	3,56
26/01/2015	Orden de requisición N° 36				0,06	1,10	0,07	3,18	1,10	3,49
26/01/2015	Orden de requisición N° 39				0,03	1,10	0,03	3,15	1,10	3,46
31/01/2015	Orden de requisición N° 46				0,03	1,10	0,03	3,11	1,10	3,43
31/01/2015	Orden de requisición N° 48				0,05	1,10	0,06	3,06	1,10	3,37

**HOSTERÍA “ECOPARK MONTE SELVA”  
TARJETA KÁRDEX**



**MÉTODO DE VALORACIÓN:** Promedio Ponderado  
**PRODUCTO:** Piña  
**UNIDAD DE MEDIDA:** Unidad

**EXISTENCIAS MÍNIMAS:**  
**EXISTENCIAS MÁXIMAS**

FECHA	CONCEPTO	ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIAS		
		CANT.	P.U.	VALOR T.	CANT.	P.U.	VALOR T.	CANT.	P.U.	VALOR T.
01/01/2015	Inventario Inicial							4,00	1,10	4,40
01/01/2015	Compra de materia prima	5,00	1,10	5,50				9,00	1,10	9,90
05/01/2015	Orden de requisición N° 07				4,20	1,10	4,62	4,80	1,10	5,28
12/01/2015	Orden de requisición N° 17				1,20	1,10	1,32	3,60	1,10	3,96
19/01/2015	Orden de requisición N° 27				1,20	1,10	1,32	2,40	1,10	2,64
23/01/2015	Compra de materia prima	4,00	1,10	4,40				6,40	1,10	7,04
26/01/2015	Orden de requisición N° 37				1,00	1,10	1,10	5,40	1,10	5,94

**HOSTERÍA “ECOPARK MONTE SELVA”  
TARJETA KÁRDEX**



**MÉTODO DE VALORACIÓN:** Promedio Ponderado

**PRODUCTO:** Limón Criollo

**UNIDAD DE MEDIDA:** Unidad

**EXISTENCIAS MÍNIMAS:**

**EXISTENCIAS MÁXIMAS**

FECHA	CONCEPTO	ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIAS		
		CANT.	P.U.	VALOR T.	CANT.	P.U.	VALOR T.	CANT.	P.U.	VALOR T.
01/01/2015	Inventario Inicial							20,00	0,11	2,20
01/01/2015	Compra de materia prima	50,00	0,11	5,50				70,00	0,11	7,70
05/01/2015	Orden de requisición N° 08				68,00	0,11	7,48	2,00	0,11	0,22
09/01/2015	Compra de materia prima	10,00	0,11	1,10				12,00	0,11	1,32
12/01/2015	Orden de requisición N° 18				6,00	0,11	0,66	6,00	0,11	0,66
16/01/2015	Compra de materia prima	12,00	0,11	1,32				18,00	0,11	1,98
19/01/2015	Orden de requisición N° 28				12,00	0,11	1,32	6,00	0,11	0,66
23/01/2015	Compra de materia prima	20,00	0,11	2,20				26,00	0,11	2,86
26/01/2015	Orden de requisición N° 38				16,00	0,11	1,76	10,00	0,11	1,10
30/01/2015	Compra de materia prima	7,00	0,11	0,77				17,00	0,11	1,87
31/01/2015	Orden de requisición N° 47				4,00	0,11	0,44	13,00	0,11	1,43

**HOSTERÍA “ECOPARK MONTE SELVA”  
TARJETA KÁRDEX**



**MÉTODO DE VALORACIÓN:** Promedio Ponderado

**PRODUCTO:** Leche 1000 ml.

**UNIDAD DE MEDIDA:** Litros

**EXISTENCIAS MÍNIMAS:**

**EXISTENCIAS MÁXIMAS**

FECHA	CONCEPTO	ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIAS		
		CANT.	P.U.	VALOR T.	CANT.	P.U.	VALOR T.	CANT.	P.U.	VALOR T.
01/01/2015	Inventario Inicial							8,00	0,83	6,60
01/01/2015	Compra de materia prima	10,00	0,83	8,25				18,00	0,83	14,85
05/01/2015	Orden de requisición N° 09				10,00	0,83	8,25	8,00	0,83	6,60
05/01/2015	Orden de requisición N° 10				7,00	0,83	5,78	1,00	0,83	0,83
09/01/2015	Compra de materia prima	6,00	0,83	4,95				7,00	0,83	5,78
12/01/2015	Orden de requisición N° 19				4,00	0,83	3,30	3,00	0,83	2,48
12/01/2015	Orden de requisición N° 20				1,50	0,83	1,24	1,50	0,83	1,24
16/01/2015	Compra de materia prima	6,00	0,83	4,95				7,50	0,83	6,19
19/01/2015	Orden de requisición N° 29				3,50	0,83	2,89	4,00	0,83	3,30
19/01/2015	Orden de requisición N° 30				4,00	0,83	3,30	0,00	0,83	0,00
23/01/2015	Compra de materia prima	5,00	0,83	4,13				5,00	0,83	4,13
26/01/2015	Orden de requisición N° 39				1,50	0,83	1,24	3,50	0,83	2,89
26/01/2015	Orden de requisición N° 40				1,00	0,83	0,83	2,50	0,83	2,06
30/01/2015	Compra de materia prima	3,00	0,83	2,48				5,50	0,83	4,54
31/01/2015	Orden de requisición N° 48				2,50	0,83	2,06	3,00	0,83	2,48
31/01/2015	Orden de requisición N° 49				1,00	0,83	0,83	2,00	0,83	1,65

**HOSTERÍA “ECOPARK MONTE SELVA”  
TARJETA KÁRDEX**



**MÉTODO DE VALORACIÓN:** Promedio Ponderado

**PRODUCTO:** Banano Grande

**UNIDAD DE MEDIDA:** Unidad

**EXISTENCIAS MÍNIMAS:**

**EXISTENCIAS MÁXIMAS**

FECHA	CONCEPTO	ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIAS		
		CANT.	P.U.	VALOR T.	CANT.	P.U.	VALOR T.	CANT.	P.U.	VALOR T.
01/01/2015	Inventario Inicial							10,00	0,11	1,10
01/01/2015	Compra de materia prima	25,00	0,11	2,75				35,00	0,11	3,85
05/01/2015	Orden de requisición N° 10				28,00	0,11	3,08	7,00	0,11	0,77
12/01/2015	Orden de requisición N° 20				6,00	0,11	0,66	1,00	0,11	0,11
16/01/2015	Compra de materia prima	16,00	0,11	1,76				17,00	0,11	1,87
19/01/2015	Orden de requisición N° 30				16,00	0,11	1,76	1,00	0,11	0,11
23/01/2015	Compra de materia prima	10,00	0,11	1,10				11,00	0,11	1,21
26/01/2015	Orden de requisición N° 40				4,00	0,11	0,44	7,00	0,11	0,77
30/01/2015	Compra de materia prima	5,00	0,11	0,55				12,00	0,11	1,32
31/01/2015	Orden de requisición N° 49				4,00	0,11	0,44	8,00	0,11	0,88



**HOSTERÍA “ECOPARK MONTE SELVA”  
TARJETA KÁRDEX**



**MÉTODO DE VALORACIÓN:** Promedio Ponderado

**PRODUCTO:** Pimiento

**UNIDAD DE MEDIDA:** Unidad

**EXISTENCIAS MÍNIMAS:**

**EXISTENCIAS MÁXIMAS**

FECHA	CONCEPTO	ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIAS		
		CANT.	P.U.	VALOR T.	CANT.	P.U.	VALOR T.	CANT.	P.U.	VALOR T.
01/01/2015	Inventario Inicial							3,00	0,11	0,33
01/01/2015	Compra de materia prima	20,00	0,11	2,20				23,00	0,11	2,53
05/01/2015	Orden de requisición N° 01				8,50	0,11	0,94	14,50	0,11	1,60
05/01/2015	Orden de requisición N° 04				6,00	0,11	0,66	8,50	0,11	0,94
09/01/2015	Compra de materia prima	6,00	0,11	0,66				14,50	0,11	1,60
12/01/2015	Orden de requisición N° 11				4,00	0,11	0,44	10,50	0,11	1,16
12/01/2015	Orden de requisición N° 14				1,50	0,11	0,17	9,00	0,11	0,99
16/01/2015	Compra de materia prima	4,00	0,11	0,44				13,00	0,11	1,43
19/01/2015	Orden de requisición N° 21				2,75	0,11	0,30	10,25	0,11	1,13
19/01/2015	Orden de requisición N° 24				2,25	0,11	0,25	8,00	0,11	0,88
23/01/2015	Compra de materia prima	6,00	0,11	0,66				14,00	0,11	1,54
26/01/2015	Orden de requisición N° 31				2,50	0,11	0,28	11,50	0,11	1,27
26/01/2015	Orden de requisición N° 34				3,25	0,11	0,36	8,25	0,11	0,91
30/01/2015	Compra de materia prima	3,00	0,11	0,33				11,25	0,11	1,24
31/01/2015	Orden de requisición N° 41				2,00	0,11	0,22	9,25	0,11	1,02
31/01/2015	Orden de requisición N° 44				2,25	0,11	0,25	7,00	0,11	0,77

**HOSTERÍA “ECOPARK MONTE SELVA”  
TARJETA KÁRDEX**



**MÉTODO DE VALORACIÓN:** Promedio Ponderado

**PRODUCTO:** Plátano

**UNIDAD DE MEDIDA:** Unidad

**EXISTENCIAS MÍNIMAS:**

**EXISTENCIAS MÁXIMAS**

FECHA	CONCEPTO	ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIAS		
		CANT.	P.U.	VALOR T.	CANT.	P.U.	VALOR T.	CANT.	P.U.	VALOR T.
01/01/2015	Inventario Inicial							7,00	0,17	1,16
01/01/2015	Compra de materia prima	20,00	0,17	3,30				27,00	0,17	4,46
05/01/2015	Orden de requisición N° 05				24,00	0,17	3,96	3,00	0,17	0,50
09/01/2015	Compra de materia prima	6,00	0,17	0,99				9,00	0,17	1,49
12/01/2015	Orden de requisición N° 15				9,00	0,17	1,49	0,00	0,17	0,00
16/01/2015	Compra de materia prima	20,00	0,17	3,30				20,00	0,17	3,30
19/01/2015	Orden de requisición N° 25				7,00	0,17	1,16	13,00	0,17	2,15
23/01/2015	Compra de materia prima	6,00	0,17	0,99				19,00	0,17	3,14
26/01/2015	Orden de requisición N° 35				9,00	0,17	1,49	10,00	0,17	1,65
30/01/2015	Compra de materia prima	2,00	0,17	0,33				12,00	0,17	1,98
31/01/2015	Orden de requisición N° 45				5,00	0,17	0,83	7,00	0,17	1,16

**HOSTERÍA “ECOPARK MONTE SELVA”  
TARJETA KÁRDEX**



**MÉTODO DE VALORACIÓN:** Promedio Ponderado

**PRODUCTO:** Cebolla

**UNIDAD DE MEDIDA:** Unidad

**EXISTENCIAS MÍNIMAS:**

**EXISTENCIAS MÁXIMAS**

FECHA	CONCEPTO	ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIAS		
		CANT.	P.U.	VALOR T.	CANT.	P.U.	VALOR T.	CANT.	P.U.	VALOR T.
01/01/2015	Inventario Inicial							5,00	0,17	0,83
01/01/2015	Compra de materia prima	15,00	0,17	2,48				20,00	0,17	3,30
05/01/2015	Orden de requisición N° 03				8,75	0,17	1,44	11,25	0,17	1,86
05/01/2015	Orden de requisición N° 05				6,00	0,17	0,99	5,25	0,17	0,87
09/01/2015	Compra de materia prima	10,00	0,17	1,65				15,25	0,17	2,52
12/01/2015	Orden de requisición N° 13				5,50	0,17	0,91	9,75	0,17	1,61
12/01/2015	Orden de requisición N° 15				2,25	0,17	0,37	7,50	0,17	1,24
16/01/2015	Compra de materia prima	8,00	0,17	1,32				15,50	0,17	2,56
19/01/2015	Orden de requisición N° 23				5,00	0,17	0,83	10,50	0,17	1,73
19/01/2015	Orden de requisición N° 25				1,75	0,17	0,29	8,75	0,17	1,44
23/01/2015	Compra de materia prima	10,00	0,17	1,65				18,75	0,17	3,09
26/01/2015	Orden de requisición N° 33				6,75	0,17	1,11	12,00	0,17	1,98
26/01/2015	Orden de requisición N° 35				2,25	0,17	0,37	9,75	0,17	1,61
30/01/2015	Compra de materia prima	5,00	0,17	0,83				14,75	0,17	2,43
31/01/2015	Orden de requisición N° 43				3,75	0,17	0,62	11,00	0,17	1,82
31/01/2015	Orden de requisición N° 45				1,25	0,17	0,21	9,75	0,17	1,61

**HOSTERÍA “ECOPARK MONTE SELVA”  
TARJETA KÁRDEX**



**MÉTODO DE VALORACIÓN:** Promedio Ponderado  
**PRODUCTO:** Mantequilla  
**UNIDAD DE MEDIDA:** Libras

**EXISTENCIAS MÍNIMAS:**  
**EXISTENCIAS MÁXIMAS**

FECHA	CONCEPTO	ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIAS		
		CANT.	P.U.	VALOR T.	CANT.	P.U.	VALOR T.	CANT.	P.U.	VALOR T.
01/01/2015	Inventario Inicial							2,00	1,38	2,75
01/01/2015	Compra de materia prima	3,00	1,38	4,13				5,00	1,38	6,88
05/01/2015	Orden de requisición N° 02				1,20	1,38	1,65	3,80	1,38	5,23
09/01/2015	Compra de materia prima	6,00	1,38	8,25				9,80	1,38	13,48
12/01/2015	Orden de requisición N° 12				0,50	1,38	0,69	9,30	1,38	12,79
19/01/2015	Orden de requisición N° 22				0,15	1,38	0,21	9,15	1,38	12,58
26/01/2015	Orden de requisición N° 32				0,45	1,38	0,62	8,70	1,38	11,96
30/01/2015	Compra de materia prima	3,00	1,38	4,125				11,70	1,38	16,09
31/01/2015	Orden de requisición N° 42				0,30	1,38	0,41	11,40	1,38	15,68

**HOSTERÍA “ECOPARK MONTE SELVA”  
TARJETA KÁRDEX**



**MÉTODO DE VALORACIÓN:** Promedio Ponderado  
**PRODUCTO:** Maracuyá  
**UNIDAD DE MEDIDA:** Unidad

**EXISTENCIAS MÍNIMAS:**  
**EXISTENCIAS MÁXIMAS**

FECHA	CONCEPTO	ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIAS		
		CANT.	P.U.	VALOR T.	CANT.	P.U.	VALOR T.	CANT.	P.U.	VALOR T.
01/01/2015	Inventario Inicial							3,00	0,11	0,33
01/01/2015	Compra de materia prima	30,00	0,11	3,30				33,00	0,11	3,63
05/01/2015	Orden de requisición N° 02				24,00	0,11	2,64	9,00	0,11	0,99
09/01/2015	Compra de materia prima	20,00	0,11	2,20				29,00	0,11	3,19
12/01/2015	Orden de requisición N° 12				10,00	0,11	1,10	19,00	0,11	2,09
19/01/2015	Orden de requisición N° 22				3,00	0,11	0,33	16,00	0,11	1,76
26/01/2015	Orden de requisición N° 32				9,00	0,11	0,99	7,00	0,11	0,77
30/01/2015	Compra de materia prima	8,00	0,11	0,88				15,00	0,11	1,65
31/01/2015	Orden de requisición N° 42				6,00	0,11	0,66	9,00	0,11	0,99

**HOSTERÍA “ECOPARK MONTE SELVA”  
TARJETA KÁRDEX**



**MÉTODO DE VALORACIÓN:** Promedio Ponderado

**PRODUCTO:** Hierbitas

**UNIDAD DE MEDIDA:** Atado

**EXISTENCIAS MÍNIMAS:**

**EXISTENCIAS MÁXIMAS**

FECHA	CONCEPTO	ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIAS		
		CANT.	P.U.	VALOR T.	CANT.	P.U.	VALOR T.	CANT.	P.U.	VALOR T.
01/01/2015	Inventario Inicial							2,00	0,28	0,55
01/01/2015	Compra de materia prima	10,00	0,28	2,75				12,00	0,28	3,30
05/01/2015	Orden de requisición N° 02				5,83	0,28	1,60	6,17	0,28	1,70
05/01/2015	Orden de requisición N° 03				4,00	0,28	1,10	2,17	0,28	0,60
09/01/2015	Compra de materia prima	5,00	0,28	1,38				7,17	0,28	1,97
12/01/2015	Orden de requisición N° 12				3,67	0,28	1,01	3,50	0,28	0,96
12/01/2015	Orden de requisición N° 13				1,50	0,28	0,41	2,00	0,28	0,55
16/01/2015	Compra de materia prima	4,00	0,28	1,10				6,00	0,28	1,65
19/01/2015	Orden de requisición N° 22				3,33	0,28	0,92	2,67	0,28	0,73
19/01/2015	Orden de requisición N° 23				1,17	0,28	0,32	1,50	0,28	0,41
23/01/2015	Compra de materia prima	5,00	0,28	1,38				6,50	0,28	1,79
26/01/2015	Orden de requisición N° 32				4,50	0,28	1,24	2,00	0,28	0,55
26/01/2015	Orden de requisición N° 33				1,50	0,28	0,41	0,50	0,28	0,14
30/01/2015	Compra de materia prima	5,00	0,28	1,38				5,50	0,28	1,51
31/01/2015	Orden de requisición N° 42				2,50	0,28	0,69	3,00	0,28	0,83
31/01/2015	Orden de requisición N° 43				0,83	0,28	0,23	2,17	0,28	0,60

### 3.5.16 Inventario final de materia prima

#### HOSTERÍA “ECOPARK MONTE SELVA” Inventario final de materia prima



CANT.	DETALLE	UNIDAD/ MEDIDA	PRECIOS	TOTAL
6,50	Filete de lomo	Libras	3,85	25,03
2,68	Orégano	Libras	2,20	5,89
3,34	Sal	Libras	0,66	2,21
3,00	Chuleta de cerdo	Libras	1,93	5,78
39,00	Papas	Libras	0,55	21,45
6,25	Salchichas	Libras	1,38	8,59
0,50	Pechuga de pollo	Libras	3,30	1,65
1,84	Pimienta en polvo	Libras	2,20	4,06
0,00	Tilapia	Libras	1,93	0,00
5,50	Harina	Libras	0,55	3,03
6,83	Mora	Libras	1,10	7,52
15,96	Azúcar	Libras	0,66	10,53
18,50	Arroz	Libras	0,66	12,21
11,40	Mantequilla	Libras	1,38	15,68
14,00	Agua de 1000 ml.	Litros	0,33	4,62
5,40	Aceite de oliva de 240 ml.	Litros	3,85	20,79
2,05	Vino tinto de 475 ml.	Litros	7,70	15,79
6,00	Aceite de 900 ml.	Litros	1,54	9,24
2,24	Salsa de tomate de 475 ml.	Litros	2,09	4,68
3,10	Mayonesa de 240 ml.	Litros	1,65	5,12
2,00	Leche de 1000 ml.	Litros	0,83	1,65
3,06	Esencia de vainilla	Litros	1,10	3,37
0,80	Vinagre blanco 250 c.c.	Litros	0,61	0,48
5,40	Piña	Unidad	1,10	5,94
11,75	Limón Sutil	Unidad	0,06	0,65
2,13	Lechuga	Unidad	0,28	0,58
3,75	Tomate	Unidad	0,17	0,69
13,00	Limón criollo	Unidad	0,11	1,43
6,00	Pepinillo	Unidad	0,33	1,98
9,75	Cebolla	Unidad	0,17	1,61
7,00	Pimiento	Unidad	0,11	0,77
8,00	Banano grande	Unidad	0,11	0,88
7,00	Plátano	Unidad	0,17	1,16
9,00	Maracuyá	Unidad	0,11	0,99
2,17	Hierbitas	Atado	0,28	0,60
	<b>TOTAL</b>			<b>\$ 206,54</b>

Fuente: Ecopark Monte Selva  
Elaborado por: Las Investigadoras

### 3.5.17 Balance de comprobación



#### HOSTERÍA "ECOPARK MONTE SELVA" BALANCE DE COMPROBACIÓN DEL 01 AL 31 DE ENERO DEL 2015.

N°	DETALLE	SUMAS		SALDOS	
		DEBE	HABER	DEUDOR	ACREEDOR
1	Caja	4239,73	1324,30	2915,43	
2	Bancos	4256,00	608,61	3647,39	
3	Inventario de materia prima	1279,36	1072,82	206,54	
4	Inventario de suministros de oficina	35,00		35,00	
5	Terreno	71850,02		71850,02	
6	Edificios	86030,00		86030,00	
7	Muebles y enseres	3156,11		3156,11	
8	Maquinaria y equipo	7000,00		7000,00	
9	Equipo de cómputo	336,13		336,13	
10	Gasto instalaciones y adecuaciones	700,00		700,00	
11	Proveedores		8716,18		8716,18
12	Documentos por pagar		1008,00		1008,00
13	Capital		165590,13		165590,13
14	IVA en compras	23,27		23,27	
15	Ventas	2439,73	2439,73	0,00	
16	Costo de venta	1876,71	1876,71	0,00	
17	Inventario de productos terminados	1876,71	1876,71	0,00	
18	Inventario de productos en proceso	1876,71	1876,71	0,00	0,00
19	Inventario de insumos y materiales	50,00		50,00	
20	Costos indirectos de fabricación	339,72	339,72	0,00	
21	Depreciación acumulada de activos fijos		72,56		72,56
22	Mano de obra directa	464,18	464,18	0,00	
23	Utilidad bruta del ejercicio		563,01		563,01
	<b>TOTAL</b>	<b>\$ 187829,38</b>	<b>\$ 187829,38</b>	<b>\$ 175949,89</b>	<b>\$ 175949,89</b>

.....  
**GERENTE**

.....  
**CONTADOR**



### 3.5.18 Hoja de trabajo



### HOSTERÍA “ECOPARK MONTE SELVA” HOJA DE TRABAJO DEL 01 AL 31 DE ENERO DEL 2015.

N°	CUENTAS	BALANCE DE COMPROBACIÓN		AJUSTES		BALANCE AJUSTADO		ESTADO DE RESULTADOS		BALANCE GENERAL	
		DEUDOR	ACREEDOR	DEBE	HABER	DEUDOR	ACREEDOR	GASTOS	INGRESOS	ACTIVO	PASIVO
1	Caja	2915,43				2915,43				2915,43	
2	Bancos	3647,39				3647,39				3647,39	
3	Inventario de materia prima	206,54				206,54				206,54	
4	Inventario de suministros de oficina	35,00				35,00				35,00	
5	Terreno	71850,02				71850,02				71850,02	
6	Edificios	86030,00				86030,00				86030,00	
7	Muebles y enseres	3156,11				3156,11				3156,11	
8	Maquinaria y equipo	7000,00				7000,00				7000,00	
9	Equipo de cómputo	336,13				336,13				336,13	
10	Gasto instalaciones y adecuaciones	700,00				700,00				700,00	
11	Proveedores		8716,18				8716,18				8716,18
12	Documentos por pagar		1008,00				1008,00				1008,00
13	Capital		165590,13				165590,13				165590,13

14	IVA en compras	23,27				23,27				23,27	
15	Inventario de insumos y materiales	50,00			b)15,00	35,00				35,00	
	Depreciación acumulada de activos fijos		72,56				72,56				72,56
17	Utilidad bruta del ejercicio		563,01				563,01	563,01			
	<b>SUMAN</b>	\$ 175949,89	\$ 175949,89								
18	Gasto amortización gasto instalaciones y adecuaciones			a) 7,00		7,00			7,00		
19	Amortización acumulada gasto instalaciones y adecuaciones				a) 7,00		7,00				7,00
20	Gasto insumos y materiales			b) 15,00		15,00			15,00		
	<b>SUMAN</b>			\$ 22,00	\$ 22,00	\$ 175956,89	\$ 175956,89	563,01	22,00		
21	UTILIDAD DEL EJERCICIO								541,01		541,01
	<b>TOTAL</b>							\$ 563,01	\$ 563,01	\$ 175934,89	\$ 175934,89

.....  
**GERENTE**

.....  
**CONTADOR**

### 3.5.19 Estado de costos de productos vendidos



## HOSTERÍA “ECOPARK MONTE SELVA”

### ESTADO DE COSTOS DE PRODUCTOS VENDIDOS

DEL 01 AL 31 DE ENERO DEL 2015

En dólares

<b>MATERIAS PRIMAS</b>		1037,32
Inventario inicial de materia prima	171,05	
(+) Compras de materia prima	<u>1072,82</u>	
(=) Compra materia prima (netas)	1243,87	
(-) Inventario final de materia prima	<u>206,54</u>	
(=) MATERIA PRIMA UTILIZADA	<u>1037,32</u>	
(+) Mano de obra directa (utilizada)		464,18
(+) Costos indirectos de fabricación aplicados		339,72
(=) <b>Costo de fabricación del período</b>		<u>1841,22</u>
<b>SUMINISTROS Y MATERIALES</b>		30,00
Inventario inicial de insumos y materiales	0,00	
(+) Compra de insumos y materiales	<u>45,00</u>	
(=) Disponible de insumos y materiales	45,00	
(-) Inventario final de insumos y materiales	<u>15,00</u>	
(=) Insumos y materiales	30,00	
(=) <b>COSTO DE PRODUCCIÓN</b>		<u>1876,71</u>
(+) Productos en proceso (II)		<u>1876,71</u>
(=) Producción disponible		1876,71
(-) Productos en proceso (IF)		<u>0,00</u>
(=) Costos de producción artículos terminados período		1876,71
(+) Productos terminados (II)		<u>0,00</u>
(=) Disponible en artículos terminados		1876,71
(-) Productos terminados (IF)		<u>0,00</u>
(=) <b>Costo de ventas</b>		<u><u>\$ 1.876,71</u></u>

.....  
GERENTE

.....  
CONTADOR

3.5.20 Estado de resultados



**HOSTERÍA “ECOPARK MONTE SELVA”**

**ESTADO DE RESULTADOS**

**DEL 01 AL 31 DE ENERO DEL 2015.**

**En dólares**

Ventas netas		2439,73
(-) Costo de ventas		1876,71
<b>(=) UTILIDAD BRUTA</b>		<u>563,01</u>
<b>GASTOS OPERACIONALES</b>		22,00
Gasto amortización gasto instalaciones y adecuaciones	7,00	
Gasto insumos y materiales	15,00	
<b>UTILIDAD DEL EJERCICIO</b>		<u><u>\$ 541,01</u></u>

.....  
**GERENTE**

.....  
**CONTADOR**

### 3.5.21 Estado de Situación Financiera



**HOSTERÍA “ECOPARK MONTE SELVA”  
ESTADO DE SITUACIÓN FINANCIERA  
DEL 01 AL 31 DE ENERO DEL 2015.**

En dólares

**ACTIVOS**

**CORRIENTE**

**EFFECTIVO Y EQUIVALENTES AL EFFECTIVO**

6862,63

Caja	2915,43	
Bancos	3647,39	
IVA en compras	23,27	
Inventario de materia prima	206,54	
Inventario suministros de oficina	35,00	
Inventario de insumos y materiales	35,00	

**NO CORRIENTES**

**PROPIEDAD PLANTA Y EQUIPO**

169072,26

Terrenos	71850,02	
Edificios	86030,00	
(-) Depre. Edificios	161,31	85868,69
Muebles y enseres	3156,11	
(-) Depre. Muebles y enseres	15,78	3140,33
Maquinaria	7000,00	
(-) Depre. Maquinaria	35,00	6965,00
Equipo de cómputo	336,13	
(-) Depre. Equipo de cómputo	5,60	330,53
Gasto amortización gasto instalaciones y adecuaciones	700,00	
(-) Amortización acumulada gasto instalaciones y adecuaciones	7,00	693,00

**TOTAL ACTIVOS**

**\$ 175934,89**

**PATRIMONIO Y PASIVO**

**PASIVOS**

**CORRIENTES**

9803,74

Proveedores	8716,18	
Documentos por pagar	1008,00	
Depreciación acumulada activo fijos	72,56	
Amortización acumulada gasto instalaciones y adecuaciones	7,00	

**TOTAL PASIVO**

9803,74

**PATRIMONIO**

166131,14

Capital	165590,13	
Utilidad Neta	541,01	

**TOTAL PASIVO Y PATRIMONIO**

**\$ 175934,89**

.....  
**GERENTE**

.....  
**CONTADOR**

### **3.5.22 NOTAS A LOS ESTADOS FINANCIEROS**

Los valores registrados en los estados financieros de la Hostería Ecopark Monte selva, corresponden a una parte proporcional que reposa en los archivos del GRUPO MONTE SELVA.

#### **Nota 1 Caja Bancos**

Integrado por los saldos de las cuentas corrientes N° Cta. Cte. 3149011704, y 3148906004 del Banco del Pichincha y 1000992014 de MM Jaramillo con un total de \$ 6.562,82

#### **Nota 2. Inventario**

Representan el valor de las mercaderías útiles para desarrollar el proceso productivo, está integrado por productos con tarifa 0% y 12%, su inventario fue controlado mediante el método promedio ponderado en relación a la NIC. 2 y se registró por el sistema de cuenta permanente.

#### **Nota 3 Activos Fijos**

Corresponde a la existencia física de los bienes muebles e inmuebles valorados al costo de adquisición, menos la depreciación por el método de línea recta.

#### **Nota 4 Proveedores**

Representa los valores que se adeuda por adquisiciones de mesas, sillas vajillas, utensilios y mantelería a la empresa “Corempo S. A.”

#### **Nota 5 Amortización acumula Gasto Instalaciones y adecuaciones**

El saldo corresponde a los gastos que se realizó en el período 2014.

### 3.5.23 Análisis de precios con el sistema de C.O.P

Luego de aplicar la propuesta, se pudo verificar que en el mes de enero del 2015 la hostería estaba perdiendo, por no contar con un adecuado sistema de costos, para el establecimiento de precios.

Al obtener el costo unitario de cada producto, debemos fijar un porcentaje de rentabilidad, para poder sustentar los gastos que se generan en el área del restaurante durante el período económico. El porcentaje que aplica Ecopark, corresponde al 30% en cada platillo elaborado.

En la siguiente tabla se presenta los precios fijados mediante la aplicación del sistema de costos por órdenes de producción, la misma que nos permitirá hacer una comparación con los precios anteriores. (Ver Anexo N° 9).

#### HOSTERÍA “ECOPARK MONTE SELVA” PRECIO ACTUAL VS PRECIO ANTERIOR

En dólares

PRODUCTOS		COSTO DEL PRODUCTO	MARGEN DE UTILIDAD	PRECIO DE VENTA	PRECIO ANTERIOR	PRECIO DE COMPETENCIA
<b>P1</b>	<b>PLATOS</b>					
1	Lomo a la plancha	\$ 5,39	\$ 1,62	\$ 7,00	\$ 5,00	\$ 6,00
2	Chuleta a la plancha	\$ 4,75	\$ 1,43	\$ 6,18	\$ 5,00	\$ 6,00
3	Salchipapas	\$ 3,13	\$ 0,94	\$ 4,07	\$ 4,00	\$ 4,50
4	Filete de pollo a la plancha	\$ 4,93	\$ 1,48	\$ 6,41	\$ 5,00	\$ 5,00
5	Tilapia frita	\$ 5,18	\$ 1,55	\$ 6,73	\$ 6,00	\$ 5,00
<b>P2</b>	<b>JUGOS</b>					
1	Mora	\$ 1,07	\$ 0,32	\$ 1,39	\$ 1,00	\$ 1,25
2	Piña	\$ 1,01	\$ 0,30	\$ 1,32	\$ 1,00	\$ 1,25
3	Limonada	\$ 1,03	\$ 0,31	\$ 1,34	\$ 1,00	\$ 1,25
<b>P3</b>	<b>BATIDOS</b>					
1	Mora	\$ 1,54	\$ 0,46	\$ 2,00	\$ 1,50	\$ 1,25
2	Banano	\$ 1,43	\$ 0,43	\$ 1,86	\$ 1,50	\$ 1,25
<b>TOTAL</b>		<b>\$ 29,46</b>	<b>\$ 8,84</b>	<b>\$ 38,30</b>	<b>\$ 31,00</b>	<b>\$ 32,75</b>

**Fuente:** Hostería “Ecopark Monte Selva”

**Elaborado por:** Las Investigadoras

## CONCLUSIONES

Una vez concluido el presente proyecto de investigación se obtiene las siguientes conclusiones.

- Basadas en los resultados de la investigación realizada a la Hostería Ecopark Monte Selva, se puede observar que el proceso de la obtención de información real y actualizada es mucho más factible a través de la implementación de un sistema de costos por órdenes de producción, enmarcado en los lineamientos del costo, haciendo que el trabajo sea menos complicado y más productivo.
- Para presentar resultados de los beneficios obtenidos por el área de restaurante en un periodo contable, la administración de la Hostería debe contar con la ayuda de la información que facilita la aplicación del sistema de costos, Así mismo el marco teórico desarrollado en esta investigación da razonable seguridad de que el modelo es aplicable dentro de la empresa y se adapta de forma versátil a cada una de las áreas existentes.
- La correcta aplicación de un sistema de costos por órdenes de producción permitirá a la empresa controlar la cantidad y establecer el precio de las comidas y bebidas que se elabora en el restaurante con el propósito de tener ganancias y fijar estrategia de expansión turística nacional e internacional.
- Esta empresa distribuye las funciones sectorialmente y se caracteriza por tener empleados poli-funcionales, razón por la cual no existe una buena distribución de roles y funciones lo que ocasiona dificultades en los procesos productivos e impide determinar responsabilidades.



## RECOMENDACIONES

Las recomendaciones que podemos emitir para contribuir a mejorar los procesos productivos, financieros y administrativos de la Hostería Monte Selva son:

- Es importante que la hostería cumpla con los objetivos y metas a través de la correcta asignación de funciones y responsabilidades que ayuden al funcionamiento eficaz de las diferentes actividades como: de producción, administración y ventas.
- Se necesita que la empresa mantenga la aplicación del sistema de costos por órdenes de producción incluyendo todos los formatos de la propuesta, para facilitar el registro, manejo e interpretación de los resultados que arrojen los informes digitales y esta información sirva para tomar decisiones.
- La persona encargada de adquirir la materia prima, mano de obra y gastos generales de fabricación, debe mantener un registro actualizado de estas erogaciones ya que esta es la base para obtener información verídica, de cada proceso de producción.
- Es preciso capacitar a todo el personal sobre el funcionamiento de la empresa en todas las áreas y se establezcan funciones, de manera que todos conozcan sus roles y funciones para un mejor desenvolvimiento de las actividades de la Hostería Ecopark.

## BIBLIOGRAFIA

### Bibliografía citada:

- **ALVARADO, Martha. 2014.** Reestructuración de costos de la división agrícola aplicando costo estándar. Guayaquil, Ecuador : 2014. pág. 18.
- **BALAREZO, Tania y JAYA Francisco. 2013.** Estimación de costos de producción. Quito, Pichincha, Ecuador : s.n., 01 de 01 de 2013. pág. 52.
- **BRAVO Mercedes y UBIDIA Carmen. 2013.** *Contabilidad de costos*. 3a. ed. s.l. : Escobar impresiones, 2013. pág. 353. 978-9978-458-49-5.
- **DOLANTE Fernando. 2009.** *Gestión Administrativa*. Primera. Mexico : McGraw-Hill, 2009.
- **ESCRIBANO, Gabriel. 2011.** *Gestión Administrativa y Financiera*. cuarta edición. Colombia : McGraw-Hill-Interamericana, 2011.
- **ESPEJO JARAMILLO Lupe Beatriz. 2012.** *Contabilidad General*. Primera edición. Loja : Universidad Técnica de Cotopaxi, 2012.
- **HUICOCHEA ALSINA, Emilio. 2010.** *Contabilidad de Costos*. México : Trillas, S. A. de C.V., 2010. págs. 13-83. ISBN 978-607-17-0516-7.
- **MARQUEZ Humberto,. 2010.** *Administración I*. Segunda. Mexico : Editorial Trillas, 2010. pág. 3.
- **MARCIAL Córdoba Padilla. 2012.** *Gestión Financiera*. s.l. : eco ediciones, 2012. pág. 3.
- **PABÓN BARAJAS, Hernán. 2010.** *Fundamentos de Costos*. Bogotá : Alfaomega Grupo Editor S.A., 2010. págs. 7-14-18-20. ISBN 978-958-682-793-5.
- **ZAPATA Pedro. 2011.** *contabilidad general*. Colombia : Mc Graw hill, 2011. pág. 5.

### Bibliografía consultada:

- **EcuRed. 2015.** EcuRed. *EcuRed*. [En línea] Cuba, 15 de 03 de 2015. [Citado el: 19 de 06 de 2015.] [http://www.ecured.cu/index.php/Los\\_Sistemas\\_de\\_Costos](http://www.ecured.cu/index.php/Los_Sistemas_de_Costos).

- **FUNDACIÓN ROMEO. 2012.** Aula ma\$s\$. *Aula ma\$s\$*. [En línea] FUNDACIÓN ROMEO, 2012. [Citado el: 20 de 06 de 2015.] <http://aula.mass.pe/manual/%C2%BFque-es-la-gestion-financiera>.
- **Gerencie.com. 2015.** Sitio web : Gerencie.com. *Sitio web : Gerencie.com*. [En línea] 17 de 03 de 2015. [Citado el: 17 de 06 de 2015.] <http://www.gerencie.com/sistema-de-costos-por-procesos.html>.
- **GOMEZ Oscar. 2009.** *Contabilidad de costos*. 2009. pág. 15. ISBN/ISSN.
- **<Herman Bachenheimer. 2013.** CORPORACION REGIONAL DE EDUCACION SUPERIOR CRES. *CORPORACION REGIONAL DE EDUCACION SUPERIOR CRES*. [En línea] 2013. [Citado el: 15 de 06 de 2015.] [http://drupal.puj.edu.co/files/OI118\\_Herman\\_0.pdf](http://drupal.puj.edu.co/files/OI118_Herman_0.pdf).
- **knoow.net Equipo. 2015.** *knoow.net*. [En línea] 02 de 01 de 2015. [Citado el: 18 de 06 de 2015.] <http://knoow.net/cienceconempr/contabilidadde/contabilidadde.htm>.
- **La Gran Enciclopedia de Economía. 2010.** WWW.ECONOMIAS48.COM. *WWW.ECONOMIAS48.COM*. [En línea] 2010. [Citado el: 18 de 06 de 2015.] <http://www.economia48.com/spa/d/empresa/empresa.htm>.
- **LAZZO Angélica. 2012.** *Gestión Administrativa*. [En línea] 05 de 2012. [Citado el: 17 de 06 de 2015.] [http://gestionadministrativaconceptos.blogspot.com/2012\\_05\\_01\\_archive.html](http://gestionadministrativaconceptos.blogspot.com/2012_05_01_archive.html).
- **MARTINEZ, Dianelys Amaro. 2012.** *Rediseño del Sistema de administracion financieradel*. Instituto Superior Politecnico Jose Antonio Echeveria CUJAE, La Habana : 2012.
- **PAULO Nunes. 2012.** *knoow.net*. [En línea] 26 de 08 de 2012. [Citado el: 16 de 06 de 2015.] <http://www.knoow.net/es/cieeconcom/gestion/gestionfinanciera.htm>.
- **TORRES SALINAS, Aldo. 2010.** *Contabilidad de Costos*. Tercera Edición. México : McGraw-HILL/INTERAMERICANA EDITORES S.A. DE C.V., 2010.
- **Universidad a Distancia de Madrid (UDIMA). 2011.** *CEF Contabilidad*. [En línea] 2011. [Citado el: 15 de 06 de 2015.] <http://www.contabilidad.tk/concepto-actual-de-contabilidad-5.htm>.

## ANEXOS

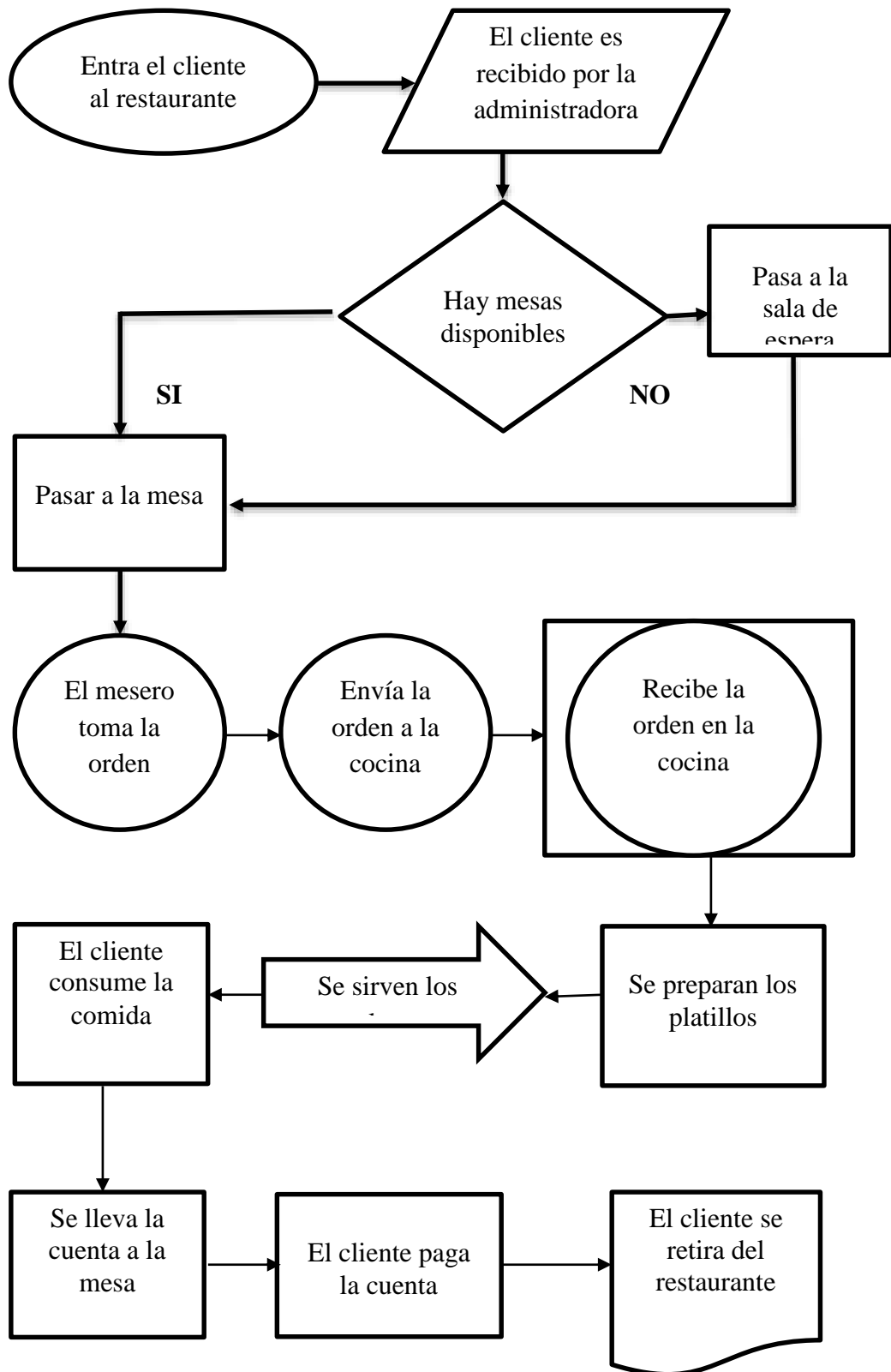
### Anexo N° 1 Registro de comandas

REGISTRO DE COMANDAS						
N°	CLIENTE	ENERO				TOTAL COMANDAS
		S1	S2	S3	S4	
1	TRAVEZ DIONICIO	1	0	1	1	3
2	CARDENAS MARGARITA E.	0	1	1	1	3
3	ALVARADO CASTRO JOSE LUIS	0	2	1	1	4
4	TRAVEZ RAFAEL	2	0	1	0	3
5	CADENA MACAS EFRAIN ROLANDO	0	1	2	0	3
6	SEGURA JUANA	3	0	2	0	5
7	LANDA JOSEFINA	1	3	0	2	6
8	ESPINOSA ROSALIA	1	2	0	1	4
9	VARGAS MONCAYO SUSANA EULALIA	1	2	0	2	5
10	MONTALVO LEYDI	1	1	2	1	5
11	VARGAS EDUARDO	2	3	1	3	9
12	TORRES SARA	1	0	3	1	5
13	VILLAMARRIN ROSA	1	1	1	1	4
14	CIFUENTES ORTEGA DANIELA	1	1	0	0	2
15	ESPINOSA SALGADO EDGAR	1	2	0	0	3
16	OCAMPO TATIANA	0	3	0	0	3
17	NARANJO SAMANIEGO PAÚL PATRICIO	1	3	0	0	4
18	CORONEL ELIZABEHT	1	3	1	1	6
19	GUERRERO GUITIERREZ NANCY E.	1	2	1	0	4
20	SANCHEZ ALFREDO	2	3	1	0	6
21	MONCAYO MAYRA	1	1	1	1	4
22	SANCHOJULIANA	2	0	1	2	5
23	CADENA CARMEN	1	0	1	2	4
24	GOMEZ LUIS	1	0	1	1	3
25	CHANGO DANIEL	1	0	1	1	3
26	LEMA ZURITA MARTHA CECELIA	1	0	2	1	4
27	CORONEL CASTILLO ROBERTO R.	1	0	1	1	3
28	CAICEDO TIPAN BYRON ROLANDO	1	0	1	2	4
29	VALLADARES ESPINOSA ROSA ELVIRA	1	0	1	1	3
30	MIRANDA MOSQUERA GUADALUPE	1	0	2	3	6
31	GALLARDO EDUARDO	2	0	1	1	4
32	MALDONADO WILFRIDO	1	0	1	2	4
33	DE LA TORRE LUIS FERNANDO	2	0	2	1	5
34	VILLAMARRIN FREIRE MARIA BELEN	1	1	1	1	4
35	AREVALO RAQUEL	1	0	1	2	4
36	DELGADO MANUEL	1	0	1	2	4
37	CARRASCO SANTI EDWIN THOMAS	1	0	1	2	4
38	HERERRA TUONNER DELFIN MHOTINN	1	0	2	2	5
39	GALLARDO BENAVIDES MAYRA	1	1	1	1	4
40	SANTA CRUZ VERONICA ALICIA	1	2	1	0	4
41	SANCHEZ RICARDO	1	1	0	2	4

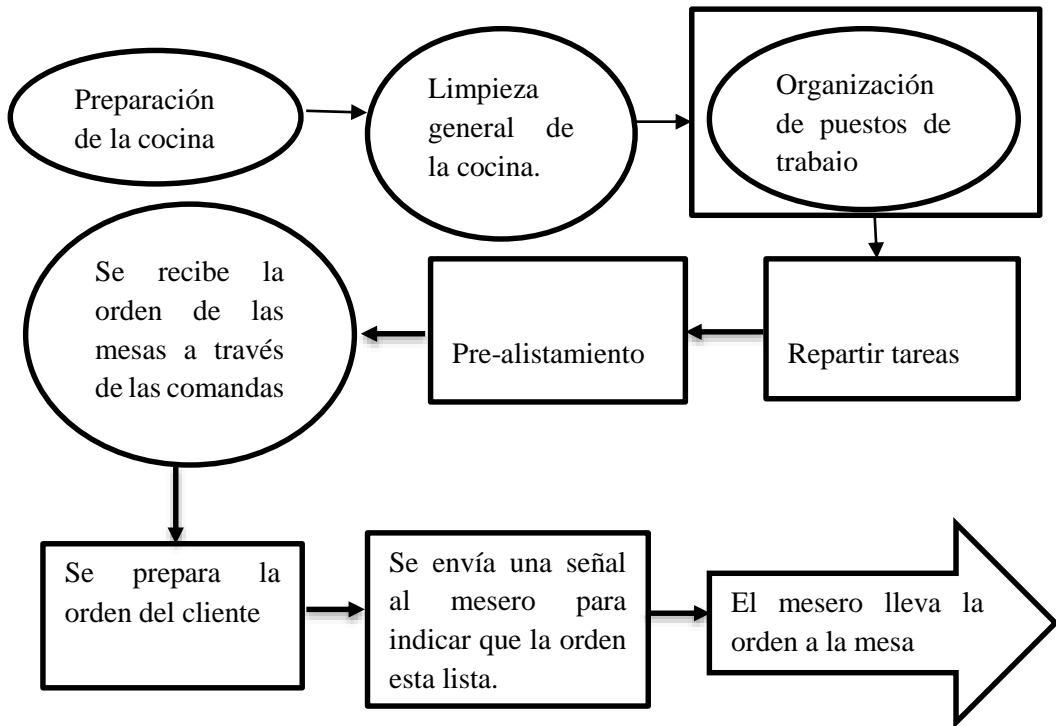
Fuente: Hostería "Ecopark Monte Selva"

Elaborado por: Las Investigadoras

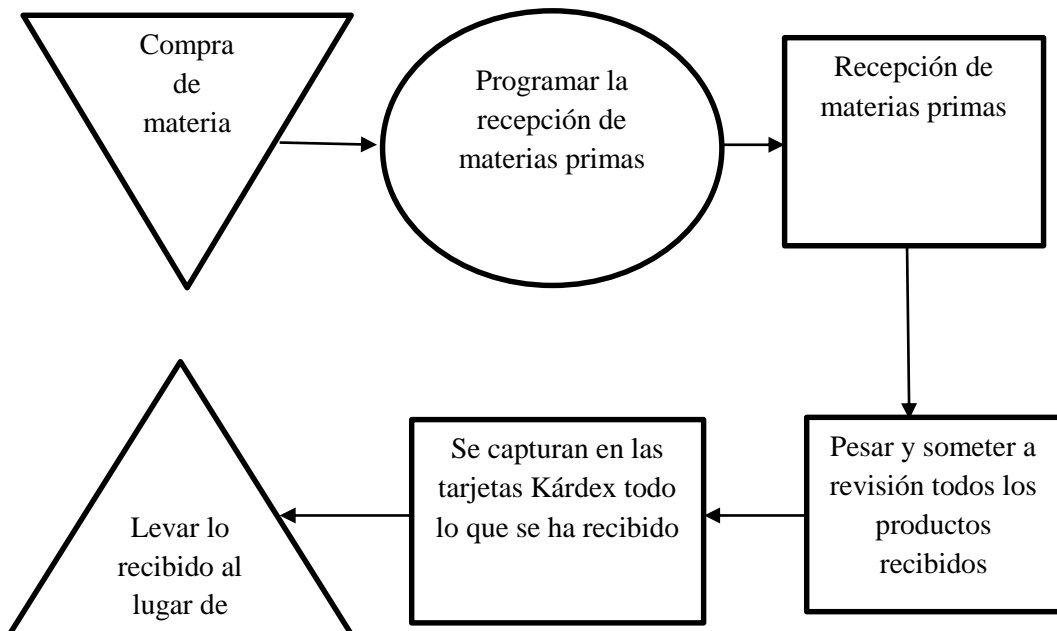
## Anexo N° 2 Proceso del servicio a brindar



### Anexo N° 3 Proceso en la cocina



### Anexo N° 4 Proceso de abastecimiento



## Anexo N° 5 Ingredientes por porción

CANT.	Producto	Unidad de medida	Precios	# Platos	Porciones
1	Filete de lomo	Libras	3,50	2	0,50
1	Orégano	Libras	2,00	96	0,01
1	Sal	Libras	0,60	32	0,03
1	Chuleta de cerdo	Libras	1,75	2	0,50
2	Papas	Libras	0,50	1	1,00
1	Salchichas	Libras	1,25	4	0,25
1	Pechuga de pollo	Libras	3,00	2	0,50
1	Pimienta en polvo	Libras	2,00	128	0,01
1	Tilapia	Libras	1,75	1	1,00
1	Harina	Libras	0,50	4	0,25
1	Mora	Libras	1,00	2	0,50
1	Azúcar	Libras	0,60	8	0,13
1	Arroz	Libras	0,60	4	0,25
1	Mantequilla	Libras	1,25	20	0,05
1	Agua de 1000	Litros	0,30	2	0,50
1	Aceite de oliva de 240 ml.	Litros	3,50	20	0,05
1	Vino tinto de 475 ml.	Litros	7,00	20	0,05
1	Aceite de 900 ml.	Litros	1,40	5	0,20
1	Salsa de tomate de 475 ml.	Litros	1,9	25	0,04
1	Mayonesa de 240 ml.	Litros	1,5	10	0,10
1	Leche de 1000 ml.	Litros	0,75	2	0,50
1	Esencia de vainilla	Litros	1	96	0,01
1	Vinagre blanco 250 c. c.	Litros	0,55	10	0,10
1	Piña	Unidad	1,00	5	0,20
1	Limón Sutil	Unidad	0,05	4	0,25
1	Lechuga	Unidad	0,25	8	0,13
1	Tomate	Unidad	0,15	4	0,25
2	Limón criollo	Unidad	0,10	1	2,00
1	Pepinillo	Unidad	0,30	5	0,20
1	Cebolla	Unidad	0,15	4	0,25
1	Pimiento	Unidad	0,10	4	0,25
2	Banano grande	Unidad	0,10	1	2,00
1	Plátano	Unidad	0,15	1	1,00
1	Maracuyá	Unidad	0,10	1	1,00
1	Hierbitas	Atado	0,25	6	0,17

Fuente: Chef Profesional Miguel Minda

Elaborado por: Las Investigadoras

## Anexo N° 6 Cálculo para determinar la materia prima

### PLATOS

#### Producto N° 1.1

N°	PLATO:	Lomo a la plancha				1	Porción
	INGREDIENTE	CANT.	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO	VARIACIÓN	PRECIO UNITARIO TOTAL	COSTO ESTÁNDAR
1	Filetes de lomo	0,50	Libras	3,50	0,35	3,85	1,93
2	Arroz	0,25	Libras	0,60	0,06	0,66	0,17
3	Papas	0,25	Libras	0,50	0,05	0,55	0,14
4	Aceite	0,05	Litros	1,40	0,14	1,54	0,08
5	Aceite de oliva	0,05	Litros	3,50	0,35	3,85	0,19
6	Pimiento	0,25	Unidad	0,10	0,01	0,11	0,03
7	Tomate	0,25	Unidad	0,15	0,02	0,17	0,04
8	Pepinillo	0,20	Unidad	0,30	0,03	0,33	0,07
9	Limón	0,25	Unidad	0,05	0,01	0,06	0,01
10	Orégano	0,01	Libras	2,00	0,20	2,20	0,02
11	Sal	0,06	Libras	0,60	0,06	0,66	0,04
12	Vino tinto	0,05	Litros	7,00	0,70	7,70	0,39
<b>Total</b>							\$ 3,09

Fuente: Chef Profesional Miguel Minda

Elaborado por: Las Investigadoras

#### Producto N° 1.2

N°	PLATO	Chuleta a la plancha				1	Porción
	INGREDIENTE	CANT.	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO	VARIACIÓN	PRECIO UNITARIO TOTAL	COSTO ESTÁNDAR
1	Chuleta de cerdo	0,50	Libras	1,75	0,18	1,93	0,96
2	Arroz	0,25	Libras	0,60	0,06	0,66	0,17
3	Papas	0,25	Libras	0,50	0,05	0,55	0,14
4	Aceite	0,05	Litros	1,40	0,14	1,54	0,08
5	Aceite de oliva	0,05	Litros	3,50	0,35	3,85	0,19
6	Pimienta en polvo	0,01	Libras	2,00	0,20	2,20	0,02
7	Sal	0,09	Libras	0,60	0,06	0,66	0,06
8	Maracuyá	1,00	Unidades	0,10	0,01	0,11	0,11
9	Mantequilla	0,05	Libras	1,25	0,13	1,38	0,07
10	Vinagre blanco	0,10	Litros	0,55	0,06	0,61	0,06
11	Azúcar	0,04	Libras	0,60	0,06	0,66	0,03
12	Lechuga	0,13	Unidad	0,25	0,03	0,28	0,03
13	Tomate	0,25	Unidad	0,15	0,02	0,17	0,04
14	Limón	0,25	Unidad	0,05	0,01	0,06	0,01
<b>Total</b>							\$ 1,97

Fuente: Chef Profesional Miguel Minda

Elaborado por: Las Investigadoras



### Producto N° 1.3

N°	PLATO	Salchipapas					1 Porción	
	INGREDIENTE	CANT.	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO	VARIACIÓN	PRECIO UNITARIO TOTAL	COSTO ESTÁNDAR	
1	Papas	2,00	Libras	0,50	0,05	0,55	1,10	
2	Salchichas	0,25	Libras	1,25	0,13	1,38	0,34	
3	Aceite	0,20	Litros	1,40	0,14	1,54	0,31	
4	Tomate	0,25	Unidad	0,15	0,02	0,17	0,04	
5	Cebolla	0,25	Unidad	0,15	0,02	0,17	0,04	
6	Hierbitas	0,17	Atado	0,25	0,03	0,28	0,05	
7	Limón	0,25	Unidad	0,05	0,01	0,06	0,01	
8	Sal	0,06	Libras	0,60	0,06	0,66	0,04	
9	Salsa de Tomate	0,04	Litros	1,90	0,19	2,09	0,08	
10	Mayonesa	0,10	Litros	1,50	0,15	1,65	0,17	
<b>Total</b>							\$ 2,18	

Fuente: Chef Profesional Miguel Minda

Elaborado por: Las Investigadoras

- Nota: Porciones de la salchipapa Monte Selva (2 Pax.)

### Producto N° 1.4

N°	PLATO	Filete de pollo a la plancha				1 Porción	
	INGRED.	CANT.	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO UNITARIO	VARIACIÓN	PRECIO UNITARIO TOTAL	COSTO ESTÁNDAR
1	Pechuga de pollo	0,50	Libras	3,00	0,30	3,30	1,65
2	Arroz	0,25	Libras	0,60	0,06	0,66	0,17
3	Papas	0,25	Libras	0,50	0,05	0,55	0,14
4	Aceite	0,05	Litros	1,40	0,14	1,54	0,08
5	Lechuga	0,13	Unidad	0,25	0,03	0,28	0,03
6	Tomate	0,25	Unidad	0,15	0,02	0,17	0,04
7	Pepino	0,20	Unidad	0,30	0,03	0,33	0,07
8	Aceite de oliva	0,05	Litros	3,50	0,35	3,85	0,19
9	Limón	0,25	Unidad	0,05	0,01	0,06	0,01
10	Sal	0,09	Libras	0,60	0,06	0,66	0,06
11	Pimiento	0,25	Unidad	0,10	0,01	0,11	0,03
<b>Total</b>							\$ 2,47

Fuente: Chef Profesional Miguel Minda

Elaborado por: Las Investigadoras

### Producto N° 1.5

N°	PLATO	Tilapia frita						1	Porción
	INGRED.	CANT.	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO UNITARIO	VARIACIÓN	PRECIO UNITARIO TOTAL	COSTO ESTÁNDAR		
1	Tilapia	1,00	Libra	1,75	0,18	1,93	1,93		
2	Arroz	0,25	Libra	0,60	0,06	0,66	0,17		
3	Plátano	1,00	Unidad	0,15	0,02	0,17	0,17		
5	Aceite	0,40	Litros	1,40	0,14	1,54	0,62		
6	Harina	0,25	Libras	0,50	0,05	0,55	0,14		
7	Lechuga	0,13	Unidad	0,25	0,03	0,28	0,03		
8	Tomate	0,25	Unidad	0,15	0,02	0,17	0,04		
9	Cebolla	0,25	Unidad	0,15	0,02	0,17	0,04		
10	Hierbitas	0,17	Atado	0,25	0,03	0,28	0,05		
12	Limón	0,25	Unidad	0,05	0,01	0,06	0,01		
13	Sal	0,03	Libras	0,60	0,06	0,66	0,02		
<b>Total</b>								\$ 3,21	

Fuente: Chef Profesional Miguel Minda

Elaborado por: Las Investigadoras

### Producto N° 2.1

N°	JUGOS	Mora						1	Porción
	INGRED.	CANT.	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO UNITARIO	VARIACIÓN	PRECIO UNITARIO TOTAL	COSTO ESTÁNDAR		
1	Mora	0,33	Libras	1,00	0,10	1,10	0,37		
2	Agua	0,50	Litros	0,30	0,03	0,33	0,17		
3	Azúcar	0,13	Libras	0,60	0,06	0,66	0,08		
4	Esencia de vainilla	0,01	Litros	1,00	0,10	1,10	0,01		
<b>Total</b>								\$ 0,63	

Fuente: Chef Profesional Miguel Minda

Elaborado por: Las Investigadoras

### Producto N° 2.2

N°	JUGOS	Piña						1	Porción
	INGRED.	CANT.	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO UNITARIO	VARIACIÓN	PRECIO UNITARIO TOTAL	COSTO ESTÁNDAR		
1	Piña	0,20	Unidad	1,00	0,10	1,10	0,22		
2	Agua	0,50	Litros	0,30	0,03	0,33	0,17		
3	Azúcar	0,13	Libras	0,60	0,06	0,66	0,08		
<b>Total</b>								\$ 0,47	

Fuente: Chef Profesional Miguel Minda

Elaborado por: Las Investigadoras

**Producto N° 2.3**

N°	JUGOS	Limonada				1	Porción
	INGRED.	CANT.	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO UNITARIO	VARIACIÓN	PRECIO UNITARIO TOTAL	COSTO ESTÁNDAR
1	Limón	2,0	Unidad	0,10	0,01	0,11	0,22
2	Agua	0,50	Litros	0,30	0,03	0,33	0,17
3	Azúcar	0,25	Libra	0,60	0,06	0,66	0,17
<b>Total</b>							\$ 0,55

Fuente: Chef Profesional Miguel Minda

Elaborado por: Las Investigadoras

**Producto N° 3.1**

N°	BATIDO	Mora				1	Porción
	INGRED.	CANT.	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO UNITARIO	VARIACIÓN	PRECIO UNITARIO TOTAL	COSTO ESTÁNDAR
1	Mora	0,50	Libras	1,00	0,10	1,10	0,55
2	Leche	0,50	Litros	0,75	0,08	0,83	0,41
3	Azúcar	0,13	Libras	0,60	0,06	0,66	0,08
4	Esencia de vainilla	0,01	litros	1,00	0,10	1,10	0,01
<b>Total</b>							\$ 1,06

Fuente: Chef Profesional Miguel Minda

Elaborado por: Las Investigadoras

**Producto N° 3.2**

N°	BATIDO	Banano				1	Porción
	INGRED.	CANT.	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO UNITARIO	VARIACIÓN	PRECIO UNITARIO TOTAL	COSTO ESTÁNDAR
1	Banano	2,00	Unidad	0,10	0,01	0,11	0,22
2	Leche	0,50	Litros	0,75	0,08	0,83	0,41
3	Azúcar	0,13	Libras	0,60	0,06	0,66	0,08
<b>Total</b>							\$ 0,72

Fuente: Chef Profesional Miguel Minda

Elaborado por: Las Investigadoras

## Anexo N° 7 Cálculo para determinar la mano de obra directa

<b>RESUMEN MANO DE OBRA DIRECTA</b>				
<b>N°</b>	<b>MANO DE OBRA DIRECTA</b>	<b>SALARIO</b>	<b>PROV. SOCIALES</b>	<b>TOTAL M.O.D</b>
1	Cocinero	\$ 500,00	\$ 162,35	\$ 662,35
1	Ayudante de cocina	\$ 354,00	\$ 144,10	\$ 498,10
<b>TOTAL</b>		<b>\$ 854,00</b>	<b>\$ 306,46</b>	<b>\$ 1.160,46</b>

Fuente: Hostería Ecopark Monte Selva

Elaborado por: Las Investigadoras

<b>CONSUMO PORCENTUAL DE LA MANO DE OBRA POR ÁREAS</b>					
<b>MANO DE OBRA DIRECTA</b>					
<b>N°</b>	<b>DETALLE</b>	<b>ALOJAMIENTO</b>	<b>RESTAURANTE</b>	<b>SPA</b>	<b>PISCINA</b>
1	Cocinero	20%	40%	20%	20%
1	Ayudante de cocina	20%	40%	20%	20%

Fuente: Hostería Ecopark Monte Selva

Elaborado por: Las Investigadoras

<b>COSTO PORCENTUAL DE LA MANO DE OBRA POR ÁREAS</b>					
<b>MANO DE OBRA DIRECTA</b>					
<b>N°</b>	<b>DETALLE</b>	<b>ALOJAMIENTO</b>	<b>RESTAURANTE</b>	<b>SPA</b>	<b>PISCINA</b>
1	Cocinero	132,47	264,94	132,47	132,47
1	Ayudante de cocina	99,62	199,24	99,62	99,62

Fuente: Hostería Ecopark Monte Selva

Elaborado por: Las Investigadoras

<b>ROL DE PAGOS DE LA MANO DE OBRA DIRECTA</b>								
N°	NOMBRES Y APELLIDOS	INGRESOS			TOTAL INGRESOS	IESS 9,45%	TOTAL EGRESOS	TOTAL A PAGAR
		CARGO	S.B.U.	HORAS EXTRAS				
1	MIGUEL ANGEL MINDA CARCELEN	Cocinero	500,00	11,06	511,06	48,30	48,30	462,76
2	MIGUEL ANGEL BRITO CARRASCO	Ayudante de cocina	354,00	11,06	365,06	34,50	34,50	330,56
<b>TOTAL A PAGAR</b>			<b>\$ 854,00</b>	<b>\$ 22,12</b>	<b>\$ 876,12</b>	<b>\$ 82,79</b>	<b>\$ 82,79</b>	<b>\$ 793,33</b>

Fuente: Hostería Ecopark Monte Selva

Elaborado por: Las Investigadoras

<b>ROL DE PROVICIONES SOCIALES MANO DE OBRA DIRECTA</b>									
N°	NOMBRES Y APELLIDOS	CARGO	SBU	DÉCIMO TERCERO	DÉCIMO CUARTO	FONDO DE RESERVA	APORTE PATRONAL	VACACIONES	TOTAL A PAGAR
1	MIGUEL ANGEL MINDA CARCELEN	Cocinero	500,00	42,59	29,50	29,50	39,47	21,29	162,35
2	MIGUEL ANGEL BRITO CARRASCO	Ayudante de cocina	354,00	30,42	29,50	29,50	39,47	15,21	144,10
<b>TOTAL A PAGAR</b>			<b>\$ 854,00</b>	<b>\$ 73,01</b>	<b>\$ 59,00</b>	<b>\$ 59,00</b>	<b>\$ 78,94</b>	<b>\$ 36,51</b>	<b>\$ 306,46</b>

Fuente: Hostería Ecopark Monte Selva

Elaborado por: Las Investigadoras

**PRORRATEO DE ROL DE PROVICIONES SOCIALES MANO DE OBRA DIRECTA**

N°	NOMBRES Y APELLIDOS	CARGO	DÉCIMO TERCERO	DÉCIMO CUARTO	FONDO DE RESERVA	APORTE PATRONAL	VACACIONES	TOTAL A PAGAR
1	MIGUEL ANGEL MINDA CARCELEN	Cocinero	17,04	11,80	11,80	15,79	8,52	64,94
2	MIGUEL ANGEL BRITO CARRASCO	Ayudante de cocina	12,17	11,80	11,80	15,79	6,08	57,64
<b>TOTAL A PAGAR</b>			<b>\$ 29,20</b>	<b>\$ 23,60</b>	<b>\$ 23,60</b>	<b>\$ 31,58</b>	<b>\$ 14,60</b>	<b>\$ 122,58</b>

Fuente: Hostería Ecopark Monte Selva

Elaborado por: Las Investigadoras

<b>RESUMEN MANO DE OBRA DIRECTA</b>		
N°	DETALLE	TOTAL
1	Cocinero	264,94
2	Ayudante de cocina	199,24
<b>TOTAL</b>		<b>\$ 464,18</b>

<b>PORCENTAJE DE PARTICIPACIÓN</b>				
P1	PLATOS	% PARTICIP.	Cocinero	Ayudante de cocina
1	Lomo a la plancha	20%	\$ 52,99	\$ 39,85
2	Chuleta a la plancha	18%	\$ 47,69	\$ 35,86
3	Salchipapas	17%	\$ 45,04	\$ 33,87
4	Filete de pollo a la plancha	17%	\$ 45,04	\$ 33,87
5	Tilapia frita	12%	\$ 31,79	\$ 23,91
P2	JUGOS			
1	Mora	3%	\$ 7,95	\$ 5,98
2	Piña	3%	\$ 7,95	\$ 5,98
3	Limonada	4%	\$ 10,60	\$ 7,97
P3	BATIDOS			
1	Mora	3%	\$ 7,95	\$ 5,98
2	Banano	3%	\$ 7,95	\$ 5,98
<b>TOTAL</b>		<b>100%</b>	<b>\$ 264,94</b>	<b>\$ 199,24</b>

Fuente: Hostería Ecopark Monte Selva

Elaborado por: Las Investigadoras

## Anexo N° 8 Cálculo para determinar costos indirectos de fabricación

<b>RESUMEN MANO DE OBRA INDIRECTA</b>				
<b>N°</b>	<b>MANO DE OBRA INDIRECTA</b>	<b>SUELDO</b>	<b>PROV. SOCIALES</b>	<b>TOTAL M.O.I</b>
1	Mesero	\$ 354,00	\$ 144,10	\$ 498,10
1	Posillero	\$ 354,00	\$ 144,10	\$ 498,10
1	Gerente	\$ 600,00	\$ 174,85	\$ 774,85
1	Administrador	\$ 550,00	\$ 168,60	\$ 718,60
<b>TOTAL</b>		<b>\$ 1.858,00</b>	<b>\$ 631,66</b>	<b>\$ 2.489,66</b>

Fuente: Hostería Ecopark Monte Selva

Elaborado por: Las Investigadoras

<b>CONSUMO PORCENTUAL DE LA MANO DE OBRA INDIRECTA POR ÁREAS</b>					
<b>MANO DE OBRA INDIRECTA</b>					
<b>N°</b>	<b>DETALLE</b>	<b>ALOJAMIENTO</b>	<b>RESTAURANTE</b>	<b>SPA</b>	<b>PISCINA</b>
1	Mesero	35%	10%	30%	25%
1	Posillero	35%	10%	35%	25%
1	Gerente	45%	3%	22%	30%
1	Administrador	45%	3%	22%	30%

Fuente: Hostería Ecopark Monte Selva

Elaborado por: Las Investigadoras

<b>COSTO PORCENTUAL DE LA MANO DE OBRA INDIRECTA</b>					
<b>MANO DE OBRA INDIRECTA</b>					
<b>N°</b>	<b>DETALLE</b>	<b>ALOJAMIENTO</b>	<b>RESTAURANTE</b>	<b>SPA</b>	<b>PISCINA</b>
1	Mesero	\$ 174,34	\$ 49,81	\$ 149,43	\$ 124,53
1	Posillero	\$ 174,34	\$ 49,81	\$ 174,34	\$ 124,53
1	Gerente	\$ 348,68	\$ 23,25	\$ 170,47	\$ 232,46
1	Administrador	\$ 323,37	\$ 21,56	\$ 158,09	\$ 215,58

Fuente: Hostería Ecopark Monte Selva

Elaborado por: Las Investigadoras

<b>ROL DE PAGOS MANO DE OBRA INDIRECTA</b>								
N°	NOMBRES Y APELLIDOS	INGRESOS			TOTAL INGRESOS	EGRESOS	TOTAL EGRESOS	TOTAL A PAGAR
		CARGO	SBU	HORAS EXTRAS		IESS 9,45%		
1	Franklin Andrés Sánchez	Mesero	\$ 354,00	\$ 11,06	\$ 365,06	\$ 34,50	\$ 34,50	\$ 330,56
2	Ana Gabriela Cayo Benavides	Posillero	\$ 354,00	\$ 11,06	\$365,06	\$ 34,50	\$ 34,50	\$ 330,56
3	Guido Fernando Calderón Carrillo	Gerente	\$ 600,00	\$ 11,06	\$ 611,06	\$ 57,75	\$ 57,75	\$ 553,31
4	Pilar Medina Ocaña	Administradora	\$ 550,00	\$ 11,06	\$ 561,06	\$ 53,02	\$ 53,02	\$ 508,04
<b>TOTAL A PAGAR</b>			<b>\$ 1858,00</b>	<b>\$ 44,24</b>	<b>\$ 1902,24</b>	<b>\$ 179,76</b>	<b>\$ 179,76</b>	<b>\$ 1722,48</b>

Fuente: Hostería Ecopark Monte Selva

Elaborado por: Las Investigadoras

<b>ROL DE PROVICIONES SOCIALES MANO DE OBRA INDIRECTA</b>									
N°	NOMBRES Y APELLIDOS	CARGO	SBU	DÉCIMO TERCERO	DÉCIMO CUARTO	FONDO DE RESERVA	APORTE PATRONAL	VACACIONES	TOTAL A PAGAR
1	Franklin Andrés Sánchez	Mesero	\$ 354,00	\$ 30,42	\$ 29,50	\$ 29,50	\$ 39,47	\$ 15,21	\$ 144,10
2	Ana Gabriela Cayo Benavides	Posillero	\$ 354,00	\$ 30,42	\$ 29,50	\$ 29,50	\$ 39,47	\$ 15,21	\$ 144,10
3	Guido Fernando Calderón Carrillo	Gerente	\$ 600,00	\$ 50,92	\$ 29,50	\$ 29,50	\$ 39,47	\$ 25,46	\$ 174,85
4	Pilar Medina Ocaña	Administradora	\$ 550,00	\$ 46,76	\$ 29,50	\$ 29,50	\$ 39,47	\$ 23,38	\$ 168,60
<b>TOTAL A PAGAR</b>			<b>\$ 1858,00</b>	<b>\$ 158,52</b>	<b>\$ 118,00</b>	<b>\$ 118,00</b>	<b>\$ 157,88</b>	<b>\$ 79,26</b>	<b>\$ 631,66</b>

Fuente: Hostería Ecopark Monte Selva

Elaborado por: Las Investigadoras



**PRORRATEO ROL DE PROVICIONES SOCIALES MANO DE OBRA INDIRECTA**

<b>N°</b>	<b>NOMBRES Y APELLIDOS</b>	<b>CARGO</b>	<b>DÉCIMO TERCERO</b>	<b>DÉCIMO CUARTO</b>	<b>FONDO DE RESERVA</b>	<b>APORTE PATRONAL</b>	<b>VACACIONES</b>	<b>TOTAL A PAGAR</b>
1	Franklin Andrés Sánchez	Mesero	\$ 3,04	\$ 2,95	\$ 2,95	\$ 3,95	\$ 1,52	\$ 14,41
2	Ana Gabriela Cayo Benavides	Posillero	\$ 3,04	\$ 2,95	\$ 2,95	\$ 3,95	\$ 1,52	\$ 14,41
3	Guido Fernando Calderón Carrillo	Gerente	\$ 1,53	\$ 0,89	\$ 0,89	\$ 1,18	\$ 0,76	\$ 5,25
4	Pilar Medina Ocaña	Administradora	\$ 1,40	\$ 0,89	\$ 0,89	\$ 1,18	\$ 0,70	\$ 5,06
<b>TOTAL A PAGAR</b>			<b>\$ 9,01</b>	<b>\$ 7,67</b>	<b>\$ 7,67</b>	<b>\$ 10,26</b>	<b>\$ 4,51</b>	<b>\$ 39,12</b>

**Fuente:** Hostería Ecopark Monte Selva

**Elaborado por:** Las Investigadoras

**TOTAL MANO DE OBRA INDIRCETA**

<b>N°</b>	<b>DETALLE</b>	<b>TOTAL</b>
1	Mesero	\$ 49,81
2	Posillero	\$ 49,81
3	Gerente	\$ 23,25
4	Administrador	\$ 21,56
<b>TOTAL</b>		<b>\$ 144,42</b>

**Fuente:** Hostería Ecopark Monte Selva

**Elaborado por:** Las Investigadoras

<b>PORCENTAJE DE PARTICIPACIÓN EN M.O.I</b>						
<b>P1</b>	<b>PLATOS</b>	<b>% PARTICIP.</b>	<b>Mesero</b>	<b>Posillero</b>	<b>Gerente</b>	<b>Administrador</b>
1	Lomo a la plancha	20%	\$ 9,96	\$ 9,96	\$ 4,65	\$ 4,31
2	Chuleta a la plancha	18%	\$ 8,97	\$ 8,97	\$ 4,18	\$ 3,88
3	Salchipapas	17%	\$ 8,47	\$ 8,47	\$ 3,95	\$ 3,66
4	Filete de pollo a la plancha	17%	\$ 8,47	\$ 8,47	\$ 3,95	\$ 3,66
5	Tilapia frita	12%	\$ 5,98	\$ 5,98	\$ 2,79	\$ 2,59
<b>P2</b>	<b>JUGOS</b>					
1	Mora	3%	\$ 1,49	\$ 1,49	\$ 0,70	\$ 0,65
2	Piña	3%	\$ 1,49	\$ 1,49	\$ 0,70	\$ 0,65
3	Limonada	4%	\$ 1,99	\$ 1,99	\$ 0,93	\$ 0,86
<b>P3</b>	<b>BATIDOS</b>					
1	Batido de Mora	3%	\$ 1,49	\$ 1,49	\$ 0,70	\$ 0,65
2	Banano	3%	\$ 1,49	\$ 1,49	\$ 0,70	\$ 0,65
<b>TOTAL</b>		<b>100%</b>	<b>\$ 49,81</b>	<b>\$ 49,81</b>	<b>\$ 23,25</b>	<b>\$ 21,56</b>

Fuente: Hostería Ecopark Monte Selva

Elaborado por: Las Investigadoras

<b>COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN GENERALES</b>		
<b>N°</b>	<b>DETALLE</b>	<b>VALOR</b>
<b>COSTOS VARIABLES</b>		
1	Agua	\$ 60,00
2	Luz	\$ 120,00
3	Teléfono	\$ 70,00
4	Combustible	\$ 70,00
5	Suministros de mantenimiento	\$ 50,00
<b>COSTOS FIJOS</b>		
6	Publicidad	\$ 30,00
7	Mantenimiento y áreas externas	\$ 300,00
8	Depreciación de Edificios	\$ 358,46
9	Depreciación de activos fijos	\$ 93,97
	<b>TOTAL</b>	<b>\$ 350,00</b>

Fuente: Hostería Ecopark Monte Selva

Elaborado por: Las Investigadoras

N°	ÁREAS	DISTRIBUCIÓN DE C.I.F. POR ÁREAS								
		AGUA	LUZ	TELEF.	COMBUST.	SUMINIST. DE MANTEN.	PUBLIC.	MANTEN. DE ÁREAS EXT.	DEPREC. EDIFICIOS	DEPRECIACIÓN DE ACTIVOS FIJOS
1	Alojamiento	30%	30%	25%	30%	35%	35%	30%	30%	30%
2	Restaurante	20%	20%	25%	20%	20%	15%	10%	15%	20%
3	Spa	30%	25%	25%	30%	30%	30%	35%	25%	25%
4	Piscina	20%	25%	25%	20%	15%	20%	25%	30%	25%

Fuente: Hostería Ecopark Monte Selva

Elaborado por: Las Investigadoras

N°	ÁREAS	CÁLCULO DE COSTOS PORCENTUALES C.I.F. POR AREAS								
		AGUA	LUZ	TELEF.	COMBUST.	SUMINIST. DE MANTEN.	PUBLIC.	MANTEN. DE ÁREAS EXT.	DEPREC. EDIFICIOS	DEPRECIACIÓN DE ACTIVOS FIJOS
1	Alojamiento	\$ 18,00	\$ 36,00	\$ 17,50	\$ 21,00	\$ 17,50	\$ 10,50	\$ 90,00	\$ 107,54	\$ 28,19
2	Restaurante	\$ 12,00	\$ 24,00	\$ 17,50	\$ 14,00	\$ 10,00	\$ 4,50	\$ 30,00	\$ 53,77	\$ 18,79
3	Spa	\$ 18,00	\$ 30,00	\$ 17,50	\$ 21,00	\$ 15,00	\$ 9,00	\$ 105,00	\$ 89,61	\$ 23,49
4	Piscina	\$ 12,00	\$ 30,00	\$ 17,50	\$ 14,00	\$ 7,50	\$ 6,00	\$ 75,00	\$ 107,54	\$ 23,49

Fuente: Hostería Ecopark Monte Selva

Elaborado por: Las Investigadoras

<b>DEPRECIACIONES</b> (Método de línea recta)					
<b>BIEN</b>	<b>MONTO</b>	<b>AÑOS</b>	<b>% VIDA ÚTIL</b>	<b>DEPREC. ANUAL</b>	<b>DEPREC. MENSUAL</b>
Edificios	\$ 86.030,00	20	5%	4302	358,46
Muebles y Enseres	\$ 3.156,11	10	10%	316	26,30
Maquinaria y Equipo	\$ 7.000,00	10	10%	700	58,33
Equipo de Computación	\$ 336,13	3	33,33%	112	9,34

Fuente: Hostería Ecopark Monte Selva

Elaborado por: Las Investigadoras

<b>BIEN</b>	<b>PORCENTAJE</b>	<b>AREA DE RESTAURANTE</b>
Edificios	15%	53,77
Muebles y Enseres	20%	5,26
Maquinaria y Equipo	20%	11,67
Equipo de Computación	20%	1,87

Activos  
fijos  
\$ 18,79

Fuente: Hostería Ecopark Monte Selva

Elaborado por: Las Investigadoras

<b>RESUMEN C.I.F ÁREA DE RESTAURANTE</b>		
<b>N°</b>	<b>DETALLE</b>	<b>VALOR</b>
<b>COSTOS VARIABLES</b>		
1	Agua	\$ 12,00
2	Luz	\$ 24,00
3	Teléfono	\$ 17,50
4	Combustible	\$ 14,00
5	Suministros de mantenimiento	\$ 10,00
<b>COSTOS FIJOS</b>		
6	Publicidad	\$ 4,50
7	Mantenimiento y áreas externas	\$ 30,00
8	Depreciación de Edificios	\$ 53,77
9	Depreciación de activos fijos	\$ 18,79
10	Mano de obra indirecta	\$ 144,40
	<b>SUBTOTAL</b>	\$ 328,99
11	Desperdicios 1%	\$ 10,73
	<b>TOTAL</b>	\$ 339,72

Fuente: Hostería Ecopark Monte Selva

Elaborado por: Las Investigadoras

**PRORRATEO DE CIF PARA CADA PLATO DEL RESTAURANTE**

<b>P1</b>	<b>PLATOS</b>	<b>%</b>	<b>Agua</b>	<b>Luz</b>	<b>Telf.</b>	<b>Combust</b>	<b>Suminist. mantenimiento</b>	<b>Public.</b>	<b>Mantenim. áreas externas</b>	<b>Deprec. Edificios</b>	<b>Deprec. activos fijos</b>	<b>M.O.I.</b>	<b>Desperdicios 1%</b>	<b>TOTAL C.I.F.</b>
1	Lomo a la plancha	26%	3,12	6,24	4,55	3,64	2,60	1,17	7,80	13,98	4,89	37,55	2,79	88,33
2	Chuleta a la plancha	18%	2,16	4,32	3,15	2,52	1,80	0,81	5,40	9,68	3,38	26,00	1,93	61,15
3	Salchipapas	10%	1,20	2,40	1,75	1,40	1,00	0,45	3,00	5,38	1,88	14,44	1,07	33,97
4	Filete de pollo a la plancha	21%	2,52	5,04	3,68	2,94	2,10	0,95	6,30	11,29	3,95	30,33	2,25	71,34
5	Tilapia frita	15%	1,80	3,60	2,63	2,10	1,50	0,68	4,50	8,07	2,82	21,66	1,61	50,96
<b>P2</b>	<b>JUGOS</b>													
1	Mora	2%	0,24	0,48	0,35	0,28	0,20	0,09	0,60	1,08	0,38	2,89	0,21	6,79
2	Piña	2%	0,24	0,48	0,35	0,28	0,20	0,09	0,60	1,08	0,38	2,89	0,21	6,79
3	Limonada	2%	0,24	0,48	0,35	0,28	0,20	0,09	0,60	1,08	0,38	2,89	0,21	6,79
<b>P3</b>	<b>BATIDOS</b>													
1	Mora	2%	0,24	0,48	0,35	0,28	0,20	0,09	0,60	1,08	0,38	2,89	0,21	6,79
2	Banano	2%	0,24	0,48	0,35	0,28	0,20	0,09	0,60	1,08	0,38	2,89	0,21	6,79
<b>TOTAL</b>		<b>100%</b>	<b>\$ 12,00</b>	<b>\$24,00</b>	<b>\$ 17,50</b>	<b>\$ 14,00</b>	<b>\$ 10,00</b>	<b>\$ 4,50</b>	<b>\$ 30,00</b>	<b>\$ 53,77</b>	<b>\$ 18,79</b>	<b>\$ 144,42</b>	<b>\$ 10,73</b>	<b>\$ 339,72</b>

Fuente: Hostería Ecopark Monte Selva

Elaborado por: Las Investigadoras

## Anexo N° 9 Estados financieros

**BALANCE GENERAL**  
**MEDINA OCAÑA ROSITA DEL PILAR**  
**THOMAS HALFLANTS S/N Y JUAN MONTALVO**

RUC: 1801615178001  
 DESDE 01/01/2014 HASTA 31/12/2014  
 En dólares americanos



CÓDIGO	CUENTA		SUB TOTALES	TOTALES
1	ACTIVOS			\$ 439.013,23
1.01	ACTIVO CORRIENTE			\$ 110.280,74
1.01.01	DISPONIBLE		\$ 16.552,93	
1.01.01.01	CAJA	\$ -		
1.01.01.01.01	CAJA GENERAL	\$ -		
1.01.01.03	BANCOS	\$ 16.552,93		
1.01.01.03.01	BANCO DEL PICHINCHA CTA. CTE. #3149011704	\$ 4.536,54		
1.01.01.03.02	BANCO BOLIVARIANO CTA. CTE. #1205003678	\$ 3.662,05		
1.01.01.03.03	BANCO DEL AUSTRO CTA. CTE. #418022140	\$ 8.354,34		
1.01.02	EXIGIBLE		\$ 77.376,50	
1.01.02.03	PRÉSTAMOS Y ANTICIPOS TRABAJADORES	\$ 7.193,66		
1.01.02.03.70	ANTICIPOS EMPLEADOS	\$ 6.725,16		
1.01.02.03.71	DESCUENTO A EMPLEADOS	\$ 28,50		
1.01.02.03.72	PRÉSTAMOS EMPLEADOS	\$ 440,00		
1.01.02.04	PRÉSTAMOS Y ANTICIPOS FUNCIONARIOS	\$ 3.751,22		
1.01.02.04.01	ANTICIPO FUNCIONARIO	\$ 3.751,22		
1.01.02.05	DOCUMENTOS Y CUENTAS POR COBRAR	\$ 36.232,57		
1.01.02.05.01	DOCTOS. Y CTAS. X COBRAR CLIENTES NO RELACIONADOS	\$ 18.490,69		
1.01.02.05.02	CHEQUES RECIBIDOS X COBRAR CLIENTES NO RELAC.	\$ 2.868,55		
1.01.02.05.03	CUENTAS X COBRAR TARJETAS DE CRÉDITO	\$ 13.671,08		
1.01.02.05.04	DOCUMENTOS POR RECIBIR TARJETAS DE CRÉDITO	\$ 265,77		
1.01.02.05.06	CUENTAS POR COBRAR ECOPARQUE	\$ 936,48		
1.01.02.10	ANTICIPO CONTRATOS Y OTROS	\$ 1.697,88		
1.01.02.10.02	ANTICIPO EVENTUALES	\$ 197,88		
1.01.02.10.03	CALDERON CARILLO GUIDO FERNANDO (SERVICIOS DE KATHE)	\$ 1.500,00		
1.01.02.11	PAGOS ANTICIPADOS POR IMPUESTOS	\$ 19.660,48		
1.01.02.11.01	CRÉDITO TRIBUTARIO A FAVOR DE LA EMP. (IVA)	\$ 6.698,67		
1.01.02.11.01.02	I.V.A COMPRAS 12% BIEN/SERV.	\$ 2.547,06		
1.01.02.11.01.05	RETENCIÓN IVA 70% EN VENTAS	\$ 4.151,61		
1.01.02.11.02	CRÉDITO TRIBUTARIO IMPUESTO A LA RENTA	\$ 4.143,27		
1.01.02.11.02.01	CRÉDITO TRIBUTARIO I.R. AÑOS ANTERIORES	\$ 4.143,27		
1.01.02.11.03	ANTICIPO DE IMPUESTO A LA RENTA	\$ 8.818,54		



1.01.02.11.03.01	ANTICIPO DE IMPUESTO A LA RENTA	\$	259,18	
1.01.02.11.03.02	RETENCIONES RECIBIDAS EN VENTAS DEL I.R. 3%	\$	8.533,42	
1.01.02.11.03.04	RETENCIONES RECIBIDAS EN VENTAS DEL I.R. 1%	\$	23,94	
1.01.02.13	ANTICIPOS A PROVEEDORES	\$	8.840,69	
1.01.02.13.01	ANTICIPOS A PROVEEDORES	\$	8.840,69	
1.01.03	REALIZABLE			\$ 16.551,31
1.01.03.01	INVENTARIOS DE MATERIA PRIMA	\$	7.858,86	
1.01.03.01.03	INVENTARIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	\$	7.858,86	
1.01.03.02	INVENTARIOS DE SUMINISTROS	\$	3.977,21	
1.01.03.02.01	INVENTARIOS DE IMPLEMENTOS DE LIMPIEZA	\$	3.977,21	
1.01.03.09	INVENTARIOS REPUESTOS, HERRAMIENTAS Y ACCESORIOS	\$	4.515,24	
1.01.03.09.01	INVENTARIOS REPUESTOS, HERRAMIENTAS Y ACCESORIOS	\$	4.515,24	
1.02	ACTIVO FIJO			\$ 528.732,49
1.02.01	NO DEPRECIABLE			\$ 239.503,08
1.02.01.01	TERRENOS	\$	239.503,08	
1.02.01.01.01	TERRENOS	\$	239.503,08	
1.02.02	DEPRECIABLES			\$ 289.229,41
1.02.02.01	DEPRECIABLES	\$	371.296,44	
1.02.02.01.01	EDIFICIOS	\$	286.766,66	
1.02.02.01.03	MUEBLES Y ENSERES	\$	10.520,38	
1.02.02.01.04	MAQUINARIA Y EQUIPO	\$	41.647,91	
1.02.02.01.05	EQUIPO DE COMPUTACIÓN	\$	1.120,42	
1.02.02.01.06	VEHICULOS, EQUIPOS DE TRANSPORTE Y EQUIP. CAMIONERO	\$	31.241,07	
1.02.02.02	(-) DEPRECIACIÓN ACUMULADA	\$	(82.067,03)	
1.02.02.02.01	(-) DEPRECIACIÓN ACUM. EDIFICIOS	\$	(65.980,84)	
1.02.02.02.04	(-) DEPRECIACIÓN ACUM. MUEBLES Y ENSERES	\$	(2.033,42)	
1.02.02.02.05	(-) DEPRECIACIÓN ACUM. MAQUINARIA Y EQUIPO	\$	(7.432,70)	
1.02.02.02.07	(-) DEPRECIACIÓN ACUM. EQUIPO DE COMPUTACIÓN	\$	(337,16)	
1.02.02.02.08	(-) DEPRECIACIÓN ACUM. VEHICULOS, EQ. DE TRANSP. Y EQUIPO CAMIONERO	\$	(6.282,91)	

<b>2</b>	<b>PASIVO</b>			<b>\$ 354.524,37</b>
2.01	PASIVO A CORTO PLAZO			\$ 115.746,06
2.01.01	OBLIGACIONES			\$ 41.561,74
2.01.01.02	PRÉSTAMOS CON TERCEROS	\$	41.561,74	
2.01.01.02.01	PRÉSTAMO LOCAL	\$	1.200,00	
2.01.01.02.02	SR HORACIO JARA	\$	15.776,00	
2.01.01.02.03	SR JHON VALLS	\$	5.100,00	
2.01.01.02.04	TRAFICC NEWS	\$	9.485,74	
2.01.01.02.05	SRA. MAGDALENA	\$	10.000,00	
2.01.02	PROVEEDORES			\$ 32.413,93



2.01.02.01	PROVEEDORES	\$ 32.413,93	
2.01.02.01.01	CUENTAS POR PAGAR PROVEEDORES	\$ 29.053,93	
2.01.02.01.02	CUENTAS POR PAGAR SRI	\$ 3.360,00	
2.01.03	OBLIGACIONES PATRONALES		\$ 4.521,03
2.01.03.01	IESS POR PAGAR	\$ 3.541,74	
2.01.03.01.01	APORTE PERSONAL 9.45%	\$ 1.554,72	
2.01.03.01.02	APORTE PATRONAL DE 12.15%	\$ 1.987,02	
2.01.03.01.03	PRÉSTAMOS IESS	\$ 469,23	
2.01.03.01.04	EXTENCIÓN CONYUGAL	\$ 15,28	
2.01.08.01.04	FONDOS RESERVA	\$ 494,78	
2.01.03.02	SUELDOS POR PAGAR	\$ 7.113,08	
2.01.03.02.02	SUELDOS POR PAGAR	\$ 7.113,08	
2.01.04	ACREEDORES VARIOS		\$ 20.358,72
2.01.04.01	ACREEDORES VARIOS CLIENTES	\$ 19.799,95	
2.01.04.01.01	ANTICIPOS CLIENTES	\$ 19.799,95	
2.01.04.02	ACREEDORES PERSONAL ROL	\$ 558,77	
2.01.04.02.01	MULTAS	\$ 558,77	
2.01.07	OBLIGACIONES TRIBUTARIAS		\$ 9.535,86
2.01.07.01	RETENCIÓN IMPUESTO RENTA E IVA	\$ 401,46	
2.01.07.01.02	RETENCIÓN FUENTE TRANSFERENCIA BIENES 1% 312	\$ 204,70	
2.01.07.01.03	RETENCIÓN FUENTE TRANSPORTE 1% 310	\$ 0,35	
2.01.07.01.04	RETENCIÓN FUENTE PUBLICIDAD Y PROPAGANDA 1% 309	\$ 0,27	
2.01.07.01.05	RETENCIÓN FUENTE OTRAS APLICABLES 2% 341	\$ 35,57	
2.01.07.01.06	RETENCIÓN FUENTE PREDOMINA MANO DE OBRA 2% 307	\$ 66,91	
2.01.07.01.07	RETENCIÓN FUENTE PREDOMINA INTELLECTO 8% 304	\$ 16,74	
2.01.07.01.09	RETENCIÓN FUENTE ARRIENDOS 8% 320	\$ 76,92	
2.01.07.02	RETENCIONES DE IVA	\$ 237,04	
2.01.07.02.01	RETENCIÓN DE IVA 100%	\$ -	
2.01.07.02.02	RETENCIÓN DE IVA 70%	\$ 219,03	
2.01.07.02.03	RETENCIÓN DE IVA 30%	\$ 18,01	
2.01.07.03	IMPUESTO AL VALOR AGREGADO	\$ 8.897,36	
2.01.07.03.02	IVA EN VENTAS 12%	\$ 8.897,36	
2.01.08	PROVISIONES		\$ 7.354,78
2.01.08.01	PROVISIÓN BENEFICIO SOCIAL	\$ 7.354,78	
2.01.08.01.01	PROVISIÓN XIII SUELDO	\$ 1.371,04	
2.01.08.01.02	PROVISIÓN XIV SUELDO	\$ 5.983,74	
2.02	PASIVO A LARGO PLAZO		\$ 238.778,51
2.02.01	OBLIGACIONES FINANCIERAS		\$ 238.778,51
2.02.01.01	PRÉSTAMOS BANCARIOS	\$ 238.778,51	
2.02.01.01.01	PICHINCHA 1 (50000)	\$ 20.425,87	





2.02.01.01.02	CORPORACIÓN CFC S.A (29282.64)	\$ 16.952,81
2.02.01.01.03	PICHINCHA 2 (80000)	\$ 75.994,53
2.02.01.01.04	PICHINCHA 3 (10000)	\$ 2.644,65
2.02.01.01.05	PICHINCHA 4 (100412.60)	\$ 87.308,26
2.02.01.01.06	PICHINCHA 5 DINERS (15000)	\$ 6.250,00
2.02.01.01.07	AUSTRO (20000)	
2.02.01.01.08	BOLIVARIANO(15000)	\$ 10.625,00

<b>3</b>	<b>PATRIMONIO NETO</b>	<b>\$ 284.488,66</b>
----------	------------------------	----------------------

3.01	CAPITAL		\$ 300.655,20
3.01.01	CAPITAL SUSCRITO	\$ 300.655,20	
3.01.01.01	CAPITAL SUSCRITO= ASIGNADO	\$ 300.655,20	
3.01.01.01.01	CAPITAL SUSCRITO= ASIGNADO	\$ 300.655,20	
3.07	RESULTADOS DEL EJERCICIO		\$ (16.166,54)
3.07.01	GANANCIA NETA DEL PERÍODO	\$ (16.166,54)	
3.07.01.01	GANANCIA NETA DEL PERÍODO	\$ (16.166,54)	
3.07.01.01.01	GANANCIA / PÉRDIDA NETA DEL PERÍODO	\$ (16.166,54)	

TOTAL PATRIMONIO Y PASIVO:

\$ 639.013,23

  
 \_\_\_\_\_  
 Ing. Pilar Medina  
**GERENTE**



  
 \_\_\_\_\_  
 Ing. Paulina Machado  
**CONTADORA**

**ESTADO DE PÉRDIDAS Y GANANCIAS**  
**MEDINA OCAÑA ROSITA DEL PILAR**  
**THOMAS HALFLANTS S/N Y JUAN MONTALVO**

RUC: 1801615178001

DESDE 01/09/2014 - HASTA 31/12/2014

En dólares americanos



CÓDIGO	CUENTA	SUBTOTAL POR CUENTA	TOTALES
4	INGRESOS		\$ 801,214.47
4.01	INGRESOS DE ACTIVIDADES ORDINARIAS		\$ 801,214.47
4.01.01	VENTAS		\$ 800,867.97
4.01.01.01	VENTAS HOTEL		\$ 629,534.44
4.01.01.01.01	VENTAS HOSPEDAJE	\$ 622,553.39	
4.01.01.01.02	VENTAS SERVICIOS VARIOS	\$ 6,914.45	
4.01.01.02	VENTAS RESTAURANTE		\$ 80,223.99
4.01.01.02.01	VENTAS RESTAURANTE	\$ 80,223.99	
4.01.01.03	VENTAS SPA		\$ 77,940.91
4.01.01.03.01	VENTAS SPA	\$ 77,940.91	
4.01.01.04	VENTAS BAR		\$ 13,208.67
4.01.01.04.01	VENTAS BAR	\$ 13,208.67	
4.01.08	OTROS INGRESOS DE ACTIVIDADES ORDINARIAS		\$ 246.50
4.01.08.01	OTROS INGRESOS DE ACTIVIDADES ORDINARIAS		\$ 246.50
4.01.08.01.01	OTROS INGRESOS DE ACTIVIDADES ORDINARIAS	\$ 246.50	
5	COSTOS		\$ 280,973.98
5.02	COSTOS HOSPEDAJE		\$ 76,774.81
5.02.01	CENTRO DE COSTOS HOSPEDAJE		\$ 40,395.20
5.02.01.01	MATERIA PRIMA		\$ 3,934.02
5.02.01.01.01	IMPLEMENTOS DE LIMPIEZA	\$ 3,394.25	
5.02.01.01.02	MATERIALES DE LIMPIEZA	\$ 540.77	
5.02.01.02	MANO DE OBRA		\$ 34,461.21
5.02.01.02.01	SUELDOS, SALARIOS MANO DE OBRA DIRECTA		\$ 24,933.75
5.02.01.02.01.01	SUELDOS BÁSICOS UNIFICADOS	\$ 24,352.81	
5.02.01.02.01.02	HORAS EXTRAS 50% MANO DE OBRA DIRECTA	\$ 132.62	
5.02.01.02.01.03	HORAS EXTRAS 100% MANO DE OBRA DIRECTA	\$ 495.77	
5.02.01.02.01.04	INCENTIVOS	\$ 29.06	
5.02.01.02.02	BENEFICIOS SOCIALES E INDEMNIZACIONES		\$ 5,209.42
5.02.01.02.02.01	DÉCIMO TERCER SUeldo M. OBRA DIRECTA	\$ 2,319.26	
5.02.01.02.02.02	DÉCIMO CUARTO SUeldo M. OBRA DIRECTA	\$ 2,890.16	
5.02.01.02.03	APORTES A LA SEG. SOCIAL MANO DE OBRA DIRECTA		\$ 4,279.64
5.02.01.02.03.01	APORTE PATRONAL MANO DE OBRA DIRECTA	\$ 2,847.33	
5.02.01.02.03.02	FONDOS DE RESERVA MANO DE OBRA DIRECTA	\$ 1,432.31	



5 05 01 02 01 01	DÉCIMO TERCER SUELDO MANO DE OBRA DIRECTA	\$	790,38	
5 05 01 02 01 02	DÉCIMO CUARTO SUELDO MANO DE OBRA DIRECTA	\$	790,27	
5 05 01 02 01	APORTE A LA SEGURIDAD SOCIAL MANO DE OBRA DIRECTA			\$ 1.302,31
5 05 01 02 01 01	APORTE PATRONAL MANO DE OBRA DIRECTA	\$	1.155,52	
5 05 01 02 01 02	FONDOS DE RESERVA MANO DE OBRA DIRECTA	\$	146,79	
<b>5 05 02</b>	<b>GASTOS INDIRECTOS</b>			<b>\$ 37.687,60</b>
5 05 02 01	GASTOS INDIRECTOS			\$ 37.687,60
5 05 02 01 04	ROPA DE TRABAJO	\$	21,54	
5 05 02 01 07	SERVICIOS BÁSICOS Y OTROS			\$ 884,94
5 05 02 01 07 01	LEZ	\$	424,38	
5 05 02 01 07 02	AGUA	\$	480,56	
5 05 02 01 08	ENSERES MENORES	\$	1.008,40	
5 05 02 01 12	ALIMENTACIÓN	\$	2,59	
5 05 02 01 21	OTROS GASTOS	\$	882,42	
5 05 02 01 23	GAS INDUSTRIAL	\$	7.985,19	
5 05 02 01 24	SERVICIOS DE MASAJE	\$	20.141,47	
5 05 02 01 25	COMBUSTIBLE	\$	4.189,74	
<b>6</b>	<b>GASTOS</b>			<b>\$ 376.558,82</b>
6 01	GASTOS OPERACIONALES			\$ 482.236,87
6 01 01	GASTOS ADMINISTRATIVOS			\$ 201.705,06
6 01 01 01	GASTO DE PERSONAL			\$ 61.890,59
6 01 01 01 01	GASTO SUELDOS Y SALARIOS			\$ 31.126,60
6 01 01 01 01 01	GA HORAS EXTRAS 50% DE ADMINISTRATIVOS	\$	493,32	
6 01 01 01 01 02	GA HORAS EXTRAS 100% DE ADMINISTRATIVOS	\$	89,66	
6 01 01 01 01 04	GA SUELDOS DE ADMINISTRATIVOS	\$	30.481,28	
6 01 01 01 01 07	GA INCENTIVOS	\$	152,84	
6 01 01 01 02	GASTO BENEFICIOS SOCIALES E INDEM DE ADMINISTRATIVOS			\$ 4.242,75
6 01 01 01 02 01	GA DÉCIMO TERCER SUELDO DE ADMINISTRATIVOS	\$	2.307,21	
6 01 01 01 02 02	GA DÉCIMO CUARTO SUELDO DE ADMINISTRATIVOS	\$	1.895,54	
6 01 01 01 03	GASTO APORTES A LA SEG. SOCIAL DE ADMINISTRATIVOS			\$ 5.634,43
6 01 01 01 03 01	GA APORTES PATRONAL DE ADMINISTRATIVOS	\$	1.320,67	
7 01 01 01 03 02	GA FONDOS DE RESERVA DE ADMINISTRATIVOS	\$	1.942,56	
6 01 01 01 03 03	GA VACACIONES	\$	171,20	
6 01 01 01 04	OTROS GASTOS DE ADMINISTRATIVOS			\$ 21.028,80
6 01 01 01 04 01	GA MOVILIZACIÓN	\$	1.314,87	
6 01 01 01 04 02	GA SERVICIOS OCACIONALES	\$	2.786,26	
6 01 01 01 04 03	GA ALIMENTACIÓN	\$	16.346,44	
6 01 01 01 04 04	GA UNIFORMES	\$	901,27	
6 01 01 01 04 05	GA ADIACIOS	\$	891,58	
6 01 01 01 04 06	GA CAPACITACIONES	\$	498,28	
6 01 01 02	GASTO SUMINISTROS DE OFICINA			\$ 2.563,30



2.01.02.01	PROVEEDORES	\$ 32.413,93	
2.01.02.01.01	CUENTAS POR PAGAR PROVEEDORES	\$ 29.053,93	
2.01.02.01.02	CUENTAS POR PAGAR SRI	\$ 3.360,00	
2.01.03	OBLIGACIONES PATRONALES		\$ 4.521,03
2.01.03.01	IESS POR PAGAR	\$ 3.541,74	
2.01.03.01.01	APORTE PERSONAL 9.45%	\$ 1.554,72	
2.01.03.01.02	APORTE PATRONAL DE 12.15%	\$ 1.987,02	
2.01.03.01.03	PRÉSTAMOS IESS	\$ 469,23	
2.01.03.01.04	EXTENCIÓN CONYUGAL	\$ 15,28	
2.01.08.01.04	FONDOS RESERVA	\$ 494,78	
2.01.03.02	SUELDOS POR PAGAR	\$ 7.113,08	
2.01.03.02.02	SUELDOS POR PAGAR	\$ 7.113,08	
2.01.04	ACREEDORES VARIOS		\$ 20.358,72
2.01.04.01	ACREEDORES VARIOS CLIENTES	\$ 19.799,95	
2.01.04.01.01	ANTICIPOS CLIENTES	\$ 19.799,95	
2.01.04.02	ACREEDORES PERSONAL ROL	\$ 558,77	
2.01.04.02.01	MULTAS	\$ 558,77	
2.01.07	OBLIGACIONES TRIBUTARIAS		\$ 9.535,86
2.01.07.01	RETENCIÓN IMPUESTO RENTA E IVA	\$ 401,46	
2.01.07.01.02	RETENCIÓN FUENTE TRANSFERENCIA BIENES 1% 312	\$ 204,70	
2.01.07.01.03	RETENCIÓN FUENTE TRANSPORTE 1% 310	\$ 0,35	
2.01.07.01.04	RETENCIÓN FUENTE PUBLICIDAD Y PROPAGANDA 1% 309	\$ 0,27	
2.01.07.01.05	RETENCIÓN FUENTE OTRAS APPLICABLES 2% 341	\$ 35,57	
2.01.07.01.06	RETENCIÓN FUENTE PREDOMINA MANO DE OBRA 2% 307	\$ 66,91	
2.01.07.01.07	RETENCIÓN FUENTE PREDOMINA INTELLECTO 8% 304	\$ 16,74	
2.01.07.01.09	RETENCIÓN FUENTE ARRIENDOS 8% 320	\$ 76,92	
2.01.07.02	RETENCIONES DE IVA	\$ 237,04	
2.01.07.02.01	RETENCIÓN DE IVA 100%	\$ -	
2.01.07.02.02	RETENCIÓN DE IVA 70%	\$ 219,03	
2.01.07.02.03	RETENCIÓN DE IVA 30%	\$ 18,01	
2.01.07.03	IMPUESTO AL VALOR AGREGADO	\$ 8.897,36	
2.01.07.03.02	IVA EN VENTAS 12%	\$ 8.897,36	
2.01.08	PROVISIONES		\$ 7.354,78
2.01.08.01	PROVISIÓN BENEFICIO SOCIAL	\$ 7.354,78	
2.01.08.01.01	PROVISIÓN XIII SUELDO	\$ 1.371,04	
2.01.08.01.02	PROVISIÓN XIV SUELDO	\$ 5.488,96	
2.02	PASIVO A LARGO PLAZO		\$ 238.778,51
2.02.01	OBLIGACIONES FINANCIERAS		\$ 238.778,51
2.02.01.01	PRÉSTAMOS BANCARIOS	\$ 238.778,51	
2.02.01.01.01	PICHINCHA 1 (50000)	\$ 20.425,87	



5.03.02.01.07.02	AGUA	\$	2.226,77
5.03.02.01.09	ENSERES MENORES	\$	1.129,97
5.03.02.01.12	EVENTUALES	\$	8.085,09
5.03.02.01.13	ALIMENTACIÓN	\$	7,87
5.03.02.01.22	OTROS GASTOS	\$	5.000,00
5.03.02.01.23	COMBUSTIBLE	\$	506,26
5.03.02.01.24	ALQUILER DE MENAJE	\$	797,26
5.03.02.01.25	GAS INDUSTRIAL	\$	1.263,96
5.03.02.01.26	MERCADO	\$	10.408,03
5.04	COSTOS DE BAR		\$ 33.025,79
5.04.01	CENTRO DE COSTOS BAR		\$ 23.376,41
5.04.01.01	MATERIA PRIMA		\$ 8.994,51
5.04.01.01.01	LICORES Y BEBIDAS	\$	8.994,51
5.04.01.02	MANO DE OBRA		\$ 14.381,94
5.04.01.02.01	SUELDOS, SALARIOS MANO DE OBRA DIRECTO		\$ 10.847,22
5.04.01.02.01.01	SUELDO BÁSICO UNIFICADO	\$	10.229,23
5.04.01.02.01.02	HORAS EXTRAS 50% MANO DE OBRA DIRECTA	\$	363,09
5.04.01.02.01.03	HORAS EXTRAS 100% MANO DE OBRA DIRECTA	\$	234,90
5.04.01.02.02	BENEFICIOS SOCIALES E INDEMNIZACIONES		\$ 1.890,85
5.04.01.02.02.01	DÉCIMO TERCER SUELDO MANO DE OBRA DIRECTA	\$	1.012,03
5.04.01.02.02.02	DÉCIMO CUARTO SUELDO MANO DE OBRA DIRECTA	\$	868,82
5.04.01.02.03	APORTE A LA SEGURIDAD SOCIAL MANO DE OBRA DIRECTA		\$ 1.693,87
5.04.01.02.03.01	APORTE PATRONAL MANO DE OBRA DIRECTA	\$	1.276,84
5.04.01.02.03.02	FONDOS DE RESERVA MANO DE OBRA DIRECTA	\$	377,03
5.04.02	GASTOS INDIRECTOS		\$ 9.649,24
5.04.02.01	GASTOS INDIRECTOS		\$ 9.649,24
5.04.02.01.07	SERVICIO BÁSICOS Y OTROS		\$ 801,79
5.04.02.01.07.01	LUZ	\$	372,81
5.04.02.01.07.02	AGUA	\$	228,98
5.04.02.01.09	ENSERES MENORES	\$	79,73
5.04.02.01.12	EVENTUALES	\$	2.039,70
5.04.02.01.17	MANTENIMIENTO MUEBLES Y ENSERES, EQUIPOS Y MÁQUINA	\$	1.340,00
5.04.02.01.22	OTROS GASTOS	\$	3.188,02
5.05	COSTOS DE SPA		\$ 20.310,96
5.05.01	CENTRO DE COSTOS DE SPA		\$ 12.623,36
5.05.01.02	MANO DE OBRA		\$ 12.623,36
5.05.01.02.01	SUELDOS, SALARIOS MANO DE OBRA DIRECTO		\$ 9.750,40
5.05.01.02.01.01	SUELDO BÁSICO UNIFICADO	\$	9.298,29
5.05.01.02.01.02	HORAS EXTRAS 50% MANO DE OBRA DIRECTA	\$	280,78
5.05.01.02.01.03	HORAS EXTRAS 100% MANO DE OBRA DIRECTA	\$	171,33
5.05.01.02.02	BENEFICIOS SOCIALES E INDEMNIZACIONES	\$	1.570,85



6.01.01.02.01	GA. ÚTILES DE OFICINA	\$	883,00	
6.01.01.02.02	GA. SUMINISTROS DE COMPUTACIÓN	\$	1.376,64	*
6.01.01.02.03	GA. FORMULARIO E IMPRESIONES	\$	26,68	
6.01.01.02.04	GA. ENSERES	\$	79,60	
6.01.01.03	GASTO HONORARIOS A TERCEROS			\$ 5.737,80
6.01.01.03.01	GA. HONORARIOS PROFESIONALES	\$	5.737,80	
6.01.01.04	SERVICIOS BÁSICOS			\$ 14.010,95
6.01.01.04.01	GA. AGUA	\$	3.405,70	
6.01.01.04.02	GA. ENERGÍA ELÉCTRICA	\$	7.296,11	
6.01.01.04.03	GA. SERVICIO TELEFÓNICO	\$	2.107,92	
6.01.01.04.04	GA. CORREO Y COMUNICACIÓN	\$	450,44	
6.01.01.04.05	GA. INTERNET	\$	750,78	
6.01.01.05	GASTOS SERVICIOS RECIBIDOS			\$ 7.084,08
6.01.01.05.01	GA. SEGUROS	\$	51,14	
6.01.01.05.05	GA. MANTENIMIENTO EQUIPO DE COMUNICACIÓN	\$	1.308,60	
6.01.01.05.06	GA. ADMINISTRACIÓN AGUA	\$	17,94	
6.01.01.05.07	GA. SERVICIOS DE IMPRENTA	\$	1.483,33	
6.01.01.05.08	GA. PROPNAS 10%	\$	22,87	
6.01.01.06	GASTO MOVILIZACIÓN			\$ 10.580,21
6.01.01.06.01	GA. VIAJES INTERNACIONALES	\$	6.638,40	
6.01.01.06.02	GA. ALIMENTACIÓN Y HOSPEDAJE	\$	1.038,76	
6.01.01.06.04	GA. COMBUSTIBLE Y LUBRICANTES	\$	2.893,05	
6.01.01.07	DEPRECIACIONES EN G. ADMINISTRATIVOS			\$ 25.770,18
6.01.01.07.01	DEPRECIACIÓN ACUM. EDIFICIOS	\$	14.338,33	
6.01.01.07.04	DEPRECIACIÓN ACUM. MUEBLES Y ENSERES EN G. ADMINIS	\$	1.052,64	
6.01.01.07.05	DEPRECIACIÓN ACUM. MAQUINARIA Y EQUIPO EN G. ADMIN	\$	3.913,98	
6.01.01.07.07	DEPRECIACIÓN ACUM. EQUIPO DE COMPUTACIÓN EN G. ADM	\$	217,63	
6.01.01.07.08	DEPREC. ACUM. VEH., EQ. DE TRANSP. Y EQ. CAMI. MOV	\$	6.248,20	
6.01.01.09	GASTO ARRENDAMIENTO			\$ 4.222,42
6.01.01.09.01	GASTO ARRENDAMIENTO	\$	4.222,42	
6.01.01.10	GASTO ADECUACIONES Y MANTENIMIENTO			\$ 48.604,95
6.01.01.10.01	GAST. MANTENIMIENTO	\$	37.263,27	
6.01.01.10.02	GAST. MANTENIMIENTO Y REPARACIÓN MUEBLES	\$	4.073,63	
6.01.01.10.03	GAST. MANTENIMIENTO Y REPARACIÓN EQUIPOS DE OFICINA	\$	796,32	
6.01.01.10.04	GAST. MANTENIMIENTO Y REPARACIÓN VEHICULOS	\$	4.587,03	
6.01.01.10.05	GAST. MANTENIMIENTO EQUIPOS Y HERRAMIENTAS	\$	1.924,66	
6.01.01.11	GASTOS IMPUESTOS Y CONTRIBUCIONES			\$ 6.647,06
6.01.01.11.01	GAST. IMPUESTO I. S/1000 ACTIVOS FIJOS	\$	936,46	
6.01.01.11.02	GAST. IMPUESTO PREDIALES	\$	2.237,48	
6.01.01.11.04	GAST. TASAS Y CONTRIBUCIONES VARIAS	\$	681,30	
6.01.01.11.05	GAST. IMPUESTO BOMBEROS	\$	48,78	



6.01.01.11.07	GAST. MEDIO AMBIENTE	\$	425,00	
6.01.01.11.09	GAST. SALARIO DIGNO	\$	481,00	
6.01.01.11.11	GAST. BASURA	\$	224,22	
6.01.01.11.12	GAST. ALCANTARILLADO	\$	1.012,94	
6.01.01.11.13	GAST. MULTAS	\$	17,20	
6.01.01.11.14	GAST. ALUMBRADO PÚBLICO	\$	382,59	
6.01.01.12	GASTOS VARIOS			\$ 65,67
6.01.01.12.01	GAST. DONACIONES	\$	8,95	
6.01.01.12.03	GAST. MEDICINAS	\$	50,72	
6.01.01.13	GASTO MANTENIMIENTO			\$ 11.472,77
6.01.01.13.04	GAST. ROPA DE TRABAJO	\$	708,50	
6.01.01.13.05	GAST. ENSERES MENORES	\$	2.161,89	
6.01.01.13.06	GAST. MATERIALES VARIOS	\$	8.713,04	
6.01.01.13.07	GAST. MOVILIZACION	\$	227,14	
6.01.01.15	TRANSPORTE EN G. ADMINISTRATIVOS			\$ 2.229,30
6.01.01.15.01	TRANSPORTE EN G. ADMINISTRATIVOS	\$	2.229,30	
6.01.01.18	AGUA, ENERGÍA, LUZ, Y TELECOMUNICACIONES EN G. ADM			\$ 497,55
6.01.01.18.01	CELULAR EN GASTOS ADMINISTRATIVOS	\$	497,55	
6.01.01.19	NOTARIOS Y REGIST. DE LA PROPIEDAD O MERCANTILES E			\$ 10,20
6.01.01.19.01	NOTARIOS Y REGIST. DE LA PROPIEDAD O MERCANTILES E	\$	10,20	
6.01.01.27	OTROS GASTOS EN ADMINISTRATIVOS EN G. ADMINISTRAT			\$ 0,46
6.01.01.27.01	DIFERENCIA POR REDONDEO DE IVA	\$	0,46	
6.01.02	GASTOS DE VENTAS			\$ 87.791,46
6.01.02.01	GASTO DE PERSONAL DE VENTAS			\$ 37.289,18
6.01.02.01.01	GV SUELDOS Y SALARIOS			\$ 24.976,46
6.01.02.01.01.01	GV SUELDO UNIFICADOS	\$	24.934,82	
6.01.02.01.01.02	GV HORAS EXTRAS 50% DE VENTAS	\$	195,08	
6.01.02.01.01.03	GV HORAS EXTRAS 100% DE VENTAS	\$	223,98	
6.01.02.01.01.04	GV BONIFICACIONES DE VENTAS	\$	5,36	
6.01.02.01.01.05	GV OTROS SUELDOS DE VENTAS	\$	17,22	
6.01.02.01.02	GV BENEFICIOS SOCIALES E INDEMNIZACIÓN EN VENTAS			\$ 4.767,97
6.01.02.01.02.01	GV DÉCIMO TERCER SUELDO	\$	2.367,02	
6.01.02.01.02.02	GV DÉCIMO CUARTO SUELDO	\$	2.400,95	
6.01.02.01.03	GV APOORTE A LA SEGURIDAD SOCIAL			\$ 1.814,83
6.01.02.01.03.01	GV APOORTE PATRONAL	\$	2.846,56	
6.01.02.01.03.02	GV FONDOS DE RESERVA	\$	616,19	
6.01.02.01.03.03	GV VACACIONES	\$	351,70	
6.01.02.01.04	GV OTROS GASTOS			\$ 3.709,90
6.01.02.01.04.01	GV MOVILIZACION	\$	2.248,85	
6.01.02.01.04.02	GV SERVICIOS OCACIONALES	\$	1.301,02	
6.01.02.01.04.03	GV ALIMENTACION	\$	190,03	



6.01.02.02	GASTO SUMINISTRO DE OFICINAS		\$	11.327,37
6.01.02.02.01	GV UTILES DE OFICINA		\$	11.327,37
6.01.02.03	GASTO HONORARIOS A TERCEROS		\$	82,50
6.01.02.03.03	GV POR SERVICIOS DE IMPRENTAS		\$	82,50
6.01.02.04	SERVICIOS BASICOS		\$	1.502,77
6.01.02.04.03	GV SERVICIOS TELEFONICOS		\$	383,22
6.01.02.04.04	GV CORREO Y COMUNICACIONES		\$	221,66
6.01.02.04.05	GV TELEFONIA CILULAR		\$	447,42
6.01.02.04.06	GV INTERNET		\$	450,47
6.01.02.07	SERVICIOS RECIBIDOS		\$	2.231,81
6.01.02.07.03	GV PUBLICIDAD Y PROPAGANDA		\$	1.080,86
6.01.02.07.04	GV TRAMITES Y OTROS SERVICIOS		\$	427,30
6.01.02.07.05	GV SERVICIOS DE IMPRENTA		\$	543,65
6.01.02.08	VIAJES Y MOVILIZACION		\$	887,11
6.01.02.08.02	GV PASAJE TERRESTRE Y AEREOS		\$	771,89
6.01.02.08.03	GV COMBUSTIBLE Y LUBRICANTES		\$	115,22
6.01.02.09	GV ADECUACION Y MANTENDIMIENTO		\$	18.117,36
6.01.02.09.01	GV MANTENIMIENTO EDEIFICIOS		\$	13.677,37
6.01.02.09.02	GV MANTENIMIENTO Y REPARACION DE MUEBLES		\$	179,88
6.01.02.09.04	GV MAQUINARIA		\$	2.197,42
6.01.02.09.05	GV MANTENIMIENTO Y REPARACION HERRAMIENTAS		\$	37,10
6.01.02.09.06	GV UTILES DE ASEO Y LIMPIEZA		\$	5,59
6.01.02.10	GV ATENCION CLIENTES		\$	18.325,36
6.01.02.10.01	GV OBSEQUIOS Y REGALOS		\$	16.268,77
6.01.02.10.02	GV ATENCION A CLIENTES		\$	1.378,34
6.01.02.10.03	GV ARREGLOS, DECORACIONES		\$	678,25
6.01.03	GASTO MANTENIMIENTO Y ADECUACIONES		\$	160.710,45
6.01.03.01	GASTO SUELDOS Y SALARIOS MANTENIMIENTO Y ADECUACION		\$	33.867,10
6.01.03.01.01	HORAS EXTRAS 50% DE MANTENIMIENTO Y VILANCIA		\$	289,96
6.01.03.01.02	HORAS EXTRAS 100% DE MANTENIMIENTO Y VIGILANCIA		\$	416,06
6.01.03.01.04	SUELDOS MANTENIMIENTO		\$	32.592,81
6.01.03.01.06	HORAS EXTRAS 25% JORNADA NOCTURNA		\$	565,27
6.01.03.02	GASTO BENEFICIOS SOCIALES		\$	6.679,62
6.01.03.02.01	DECIMO TERCER SUELDO MANTENIMIENTO Y VIGILANCIA		\$	2.823,91
6.01.03.02.02	DECIMO CUARTO SUELDO MANTENIMIENTO Y VIGILANCIA		\$	3.855,71
6.01.03.03	GASTO APORTE A LA SEGURIDAD SOCIAL		\$	3.436,87
6.01.03.03.01	APORTE PATRONAL DE MANTENIMIENTO Y VIGILANCIA		\$	3.846,91
6.01.03.03.02	FONDOS DE RESERVA MANTENIMIENTO Y VIGILANCIA		\$	1.397,40
6.01.03.03.03	VACACIONES MANTENIMIENTO Y VIGILANCIA		\$	192,54
6.01.03.04	OTROS GASTOS MANTENIMIENTO Y VIGILANCIA		\$	2.926,29
6.01.03.04.01	TRANSPORTE MANTENIMIENTO		\$	40,00





6.01.01.04.02	SERVICIOS OCACIONALES MANTENIMIENTO Y VIGILANCIA	\$	2.886,29	
6.01.01.05	GASTO MANTENIMIENTO Y ADICUACIONES			\$ 111.804,59
6.01.01.05.01	GASTO MANTENIMIENTO HABITACIONES	\$	78.846,10	
6.01.01.05.02	GASTO MANTENIMIENTO SPA	\$	6.465,42	
6.01.01.05.03	GASTO MANTENIMIENTO RESTAURANTE	\$	19.112,58	
6.01.01.05.04	GASTO MANTENIMIENTO BAR	\$	3.134,09	
6.01.01.05.05	GASTO MANTENIMIENTO AREAS VERDES	\$	1.190,32	
6.01.01.05.06	GASTO MANTENIMIENTO SALON DE EVENTOS	\$	3.055,88	
6.01	GASTOS FINANCIEROS			\$ 48.234,07
6.01.01	GASTO EN INTERESES			\$ 22.481,38
6.01.01.02	GF INTERESES POR PRESTAMOS	\$	21.943,87	
6.01.01.03	GF INTERESES TARETAS DE CREDITO	\$	517,51	
6.01.02	GASTO EN COMISIONES BANCARIAS			\$ 8.872,80
6.01.02.01	GASTO EN COMISIONES BANCARIAS	\$	46,74	
6.01.02.02	GF SERVICIOS BANCARIOS	\$	190,81	
6.01.02.03	GF COMISION EN CREDITOS	\$	1.381,12	
6.01.02.04	GF COMISION DE TARETAS DE CREDITOS	\$	5.998,11	
6.01.02.05	GF IMPUESTAMOS EN PRESTAMOS	\$	1.266,11	
6.01.03	GASTOS DE FINANCIAMIENTO NO OPERACIONALES			\$ 15.000,00
6.01.03.01	GASTOS DEDUCIBLES	\$	15.000,00	
6.01	GASTOS NO OPERACIONALES			\$ 77.962,80
6.01.01	GASTOS NO DEDUCIBLES			\$ 77.962,80
6.01.01.01	PAGOS SRI MULTAS AÑOS ANTERIORES(1996-2002)	\$	68.501,32	
6.01.01.02	GASTOS NO DEDUCIBLES	\$	9.461,28	

PÉRDIDA / GANANCIA DEL EJERCICIO

\$ (52.086,57)

Ing. Pilar Medina  
GERENTE



Ing. Paulina Machado  
CONTADORA

## Anexo N° 10 Menú Ecopark



# ECOPARK MONTE SELVA

Puyo- Ecuador

## PRECIOS



### PLATOS

	VALDR
Lomo a la plancha	\$ 5,00
Chuleta a la plancha	\$ 5,00
Salchipapa Monte Selva	\$ 4,00
Fillete de pollo a la plancha	\$ 5,00
Tilapia frita	\$ 6,00

### JUGOS

	VALDR
Mora	\$ 1,00
Piña	\$ 1,00
Limonada	\$ 1,00

### BATIDOS

	VALDR
Mora	\$ 1,50
Banano	\$ 1,50



Km. 1,5 vía Puyo - Baños  
Telefono: +593-(0)3-2886821  
[www.monteselvecuador.com](http://www.monteselvecuador.com)

2008 - 2015 © [Pastaza.com](http://Pastaza.com) - Proyecto independiente de turismo en Pastaza



