



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

PROYECTO INTEGRADOR

**“DISEÑO DE UN SISTEMA A TRAVÉS DEL MÉTODO DE COSTEO ABC
PARA LA HOSTERÍA EL SURILLAL EN EL ÁREA DE COCINA, UBICADA EN
EL CANTÓN SALCEDO EN EL SECTOR DEL VALLE DE YANAYACU EN EL
PERIODO 2019”**

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

Autoras:

Alvarez Salazar Bertha Cecilia

Vega Porras Karen Gissela

Tutora:

Ing. Mca. Lorena del Rocío Espín Balseca

Latacunga - Ecuador

Febrero, 2020

DECLARACIÓN DE AUTORÍA

“Yo Alvarez Salazar Bertha Cecilia y Vega Porras Karen Gissela declaramos ser autoras del presente proyecto: “DISEÑO DE UN SISTEMA A TRAVÉS DEL MÉTODO DE COSTEO ABC PARA LA HOSTERÍA EL SURILLAL EN EL ÁREA DE COCINA, UBICADA EN EL CANTÓN SALCEDO EN EL SECTOR DEL VALLE DE YANAYACU EN EL PERIODO 2019”, siendo Ing. Mca. Lorena del Rocío Espín Balseca tutora del presente trabajo; y eximo expresamente a la Universidad Técnica de Cotopaxi y a sus representantes legales de posibles reclamos o acciones legales.

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

.....

Alvarez Salazar Bertha Cecilia

Número de C.I. 050402697-2

.....

Vega Porras Karen Gissela

Número de C.I. 050363328-1

AVAL DEL TUTOR DE PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

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

“DISEÑO DE UN SISTEMA A TRAVÉS DEL MÉTODO DE COSTEO ABC PARA LA HOSTERÍA EL SURILLAL EN EL ÁREA DE COCINA, UBICADA EN EL CANTÓN SALCEDO EN EL SECTOR DEL VALLE DE YANAYACU EN EL PERIODO 2019”, de Alvarez Salazar Bertha Cecilia y Vega Porras Karen Gissela de la carrera de Ingeniería en Contabilidad y Auditoría, considero que dicho Informe Investigativo cumple con los requerimientos metodológicos y aportes científico-técnicos suficientes para ser sometidos a la evaluación del Tribunal de Validación de Proyecto que el Consejo Directivo de la Facultad de Ciencias Administrativas de la Universidad Técnica de Cotopaxi designe, para su correspondiente estudio y calificación.

Latacunga, febrero, 2020

El Tutor

Firma

Lorena del Rocío Espín Balseca

APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DE TITULACIÓN

En calidad de Tribunal de Lectores, aprueban el presente Informe de Investigación de acuerdo a las disposiciones reglamentarias emitidas por la Universidad Técnica de Cotopaxi, y por la Facultad de Ciencias Administrativas; por cuanto, las postulantes: Alvarez Salazar Bertha Cecilia y Vega Porras Karen Gissela con el título de Proyecto Integrador: “DISEÑO DE UN SISTEMA A TRAVÉS DEL MÉTODO DE COSTEO ABC PARA LA HOSTERÍA EL SURILLAL EN EL ÁREA DE COCINA, UBICADA EN EL CANTÓN SALCEDO EN EL SECTOR DEL VALLE DE YANAYACU EN EL PERIODO 2019” han considerado las recomendaciones emitidas oportunamente y reúne los méritos suficientes para ser sometido al acto de Sustentación Final del Proyecto.

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

Latacunga, febrero de 2020

Para constancia firman:

Lector 1 (Presidente)
Nombre: Ing. Jeanette Moscoso
CC: 1803148095

Lector 2
Nombre: Ing. Mayra Chicaiza
CC: 0503265159

Lector 3
Nombre: Ing. Jirma Veintimilla
CC:0502969587

AGRADECIMIENTO

Queremos hacer llegar un extenso agradecimiento a la persona del señor Gustavo Porras gerente propietario de la “hostería el Surillal” quien nos acogió y proporcionó la información necesaria para el desarrollo de este trabajo investigativo, a nuestra tutora de proyecto a la Mca. Lorena Espín quien compartió sus conocimientos, paciencia y nos supo brindar su apoyo y a nuestra alma mater la Universidad Técnica de Cotopaxi, por acogernos y darnos la oportunidad de culminar una etapa más de nuestros estudios.

DEDICATORIA

Quiero dedicar el presente proyecto integrador a mi madre Fanny Salazar quien desde un inicio me supo guiar, orientar, aconsejarme y apoyarme en cada etapa de mis triunfos.

A mi esposo Fernando y a mi hija Adriana quien son el motivo de mi superación y constancia para culminar mi propósito.

A mis hermanos/as y demás familiares quienes estuvieron conmigo brindándome una voz de aliento para seguir adelante, este logro va dedicado a la memoria de mi padre Manuel Alvarez y mis abuelitos, aunque ya no está conmigo sé que ellos me guían desde el cielo.

A Dios por darme la salud para ir creciendo tanto en lo personal como en lo profesional.

Bertha Cecilia Alvarez Salazar

DEDICATORIA

En primer lugar, mi trabajo de grado se lo dedico a Dios, por permitirme llegar a este momento tan especial en mi vida, por los días difíciles que me ha hecho una persona de valores, mejorando cada día. A mis padres por ser mi pilar fundamental quienes con sus consejos, esfuerzos y apoyo incondicional supieron guiarme para culminar mis estudios, pues en ellos tengo el espejo en el cual me quiero reflejar. Con amor a mi hermano y sobrino por acompañarme en cada paso de mi vida entregándome todo su cariño. A mis tíos Byron y Maricela por no dejarme sola y creer en mí en este largo caminar para convertirme en una profesional.

Este y todos mis logros se los debo a todos ellos, gracias por sembrar en mi los valores y la confianza para alcanzar mis anhelos.

Karen Gissela Vega Porras



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI

FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS

TITULO: “Diseño de un sistema a través del método de costeo ABC para la hostería el Surillal en el área de Cocina ubicado en el Cantón Salcedo en el sector del valle de Yanayacu en el periodo 2019”

Autoras: Alvarez Salazar Bertha Cecilia

Vega Porras Karen Gissela

RESUMEN

El presente trabajo de titulación es una propuesta de un sistema a través del método ABC para la hostería el Surillal como una herramienta contable que permita a los dueños tomar decisiones enfocadas a optimizar la utilización de los recursos propios de los procesos de elaboración.

Es necesario que la hostería “el Surillal”, cuente con un sistema que le ayude a constatar los costos que intervienen en la elaboración de los productos y así alcanzar una información precisa para determinar las actividades a realizarse en lo que se refiere a la preparación de los alimentos en el área de la cocina, especialmente en los cinco platos más vendidos que se ha tomado para la investigación, identificando los recursos necesarios y conocer sus costos reales a distribuir a cada uno de los productos, por esta razón es factible trabajar con el método de costeo ABC para que la gerencia pueda tomar decisiones que ayude al crecimiento de la economía y al buen desempeño dentro de la hostería.

Para cumplir este objetivo, se utilizó métodos de recopilación documental y bibliográficas, se manejó técnicas como la entrevista personal y la ficha de observación realizada al chef, jefe del departamento de cocina, realizando preguntas abiertas para obtener información que ayude a ejecutar el diseño del sistema antes mencionado y así dar solución al desconocimiento de la utilización de la materia prima, la mano de obra y los CIF.

Al finalizar el proyecto integrador se determinó que en la actualidad el precio que se obtiene en la venta de cada plato cubre el pago de la materia prima, la mano de obra directa y los costos indirectos de fabricación del área ya mencionada donde sus precios actuales son fijados por la competencia del mercado y su costo real no supera el precio de venta al público, se plantea conservar su precio de venta actual tomando en cuenta el costo de cada plato ya que genera una utilidad alta de: \$6,07 equivalente al 111,79% en la trucha el Surillal, \$1,06 equivalente al 43.44% para las papas con pollo, \$4,17 equivalente a 71.53% del camarón apanado, \$1,93 equivalente a 34.65% de la carne apanada y \$4,95 equivalente al 98.02% de la chuleta a la plancha dando como resultado un superávit.

Palabras claves: Sistema de costeo ABC, Actividades, Costos, Utilidad, superávit.



TECHNICAL UNIVERSITY OF COTOPAXI

ADMINISTRATIVE SCIENCES FACULTY

TOPIC: “System designing through through the ABC costing method for Surillal Hosteria located in Salcedo Canton, Valle de Yanayacu Sector during the period 2019”

AUTHORS: Alvarez Salazar Bertha Cecilia

Vega Porras Karen Gissela

ABSTRACT

The research project is a proposal of a system through the ABC method for the Hosteria el Surillal as an accounting tool that allows the owners to make decisions focused on optimizing the resources of products elaboration process. For this reason, it is vital that Surillal hostelry has a system that helps to verify the cost about the products elaboration and thus achieve accurate information to determine the activities in food preparation in the kitchen area, especially in the five best-selling dishes that have been taken for research , identification of resources needed and know real costs to be distributed to each products. Therefore, it is feasible to work with the ABC costing method in order to management can take decisions that help the economy growth and good performance service inside the hostelry. To achieve this objective, documentary and bibliographic compilation methods were used, as well as techniques such as personal interviews and observation file. It was applied to the chef who is the kitchen department boss. The file had open questions and it was useful to obtain information that will help to execute the design of the system mentioned above and to provide a solution to the lack of knowledge about the use of raw materials, work force and CIF. At the end of the research project, it was determined that the price obtained in each saled dish covers the resources costs used for their preparation, the workforce and the indirect costs which are involved in this area where its current prices are set by market competition and its real cost does not go over than the normal at the moment to be saled to the consumers. It is proposed to keep its current sale price because it generates a great profit of \$ 6,07 which is equivalent to the 111,79% in “ la trucha el Surillal”, \$ 1,06 which is equals to the 43,44% in potatoes with chicken, \$4.17\$4,17, the 71,53% in breaded shrimp, \$ 1,93 which means the 34,65% in breated meat and \$ 4,95 equals to 98,02% in grilled chop. According to the results obtained, there was a considerable gain profit.

KEY WORDS: Cost system ABC method, activities, costs, profit.

AVAL DE TRADUCCIÓN

En calidad de Docente del Idioma Inglés del Centro de Idiomas de la Universidad Técnica de Cotopaxi; en forma legal **CERTIFICO** que: La traducción del resumen del proyecto integrador al Idioma Inglés presentado por las señoritas Egresadas de la Carrera de **CONTABILIDAD y AUDITORÍA** de la **FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS, BERTHA CECILIA ALVAREZ SALAZAR Y VEGA PORRAS KAREN GISSELA**, cuyo título versa “**DISEÑO DE UN SISTEMA A TRAVÉS DEL MÉTODO DE COSTEO ABC PARA LA HOSTERÍA EL SURILLAL EN EL ÁREA DE COCINA UBICADA EN EL CANTÓN SALCEDO EN EL SECTOR DEL VALLE DE YANAYACU EN EL PERIODO 2019**”, lo realizaron bajo mi supervisión y cumple con una correcta estructura gramatical del Idioma.

Es todo cuanto puedo certificar en honor a la verdad y autorizo a las peticionarias hacer uso del presente certificado de la manera ética que estimaren conveniente.

Latacunga, febrero del 2020

Atentamente,

Lic. Marcelo Pacheco
DOCENTE CENTRO DE IDIOMAS
C.C. 050261735-0

ÍNDICE DE CONTENIDO	Pág.
1 INFORMACIÓN GENERAL.....	20
2 RESUMEN DEL PROYECTO.....	20
3 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA.....	20
3.1 Objetivos del proyecto.	22
3.1.1 Objetivo General.....	22
3.1.2 Objetivos Específicos.....	22
3.2 Planteamiento del problema del proyecto integrador.	22
3.2.1 Descripción del problema	22
3.2.2 Elementos del problema.....	24
3.2.3 Formulación del problema	24
3.2.4 Justificación del proyecto integrador	24
3.2 Alcances.....	25
3.2.1 Limitaciones.....	26
3.3 Descripción de competencias/destrezas a desarrollar.	26
3.4 Descripción de las asignaturas involucradas.....	27
3.4.1 Contabilidad I; Primer ciclo.....	27
3.4.2 Metodología de la investigación; Primer Ciclo	27
3.4.3 Costos I; Tercero.....	27

3.4.4 Costos II; Cuarto	27
3.4.5 Proyecto Integrador; Octavo	28
3.4.6 Proyecto de Titulación; Noveno	28
3.5 Descripción de los productos entregables por asignatura y etapa.....	28
4 BENEFICIARIOS DEL PROYECTO.....	29
5 PLANEACIÓN Y DEFINICIÓN DE LAS ACTIVIDADES.....	30
5.1 Planeación y definición de las actividades.....	30
5.2 Cronograma.....	32
6 FUNDAMENTACIÓN CIENTÍFICA TÉCNICA.....	34
6.1 Antecedente de la Contabilidad	34
6.1.1 Definición	34
6.1.2 Importancia	35
6.1.3 Características.....	35
6.1.4 Finalidad de la Contabilidad	36
6.1.5 División de la Contabilidad	36
6.1.6 Procedimiento de la Contabilidad.....	37
6.1.7 Principios de la Contabilidad.....	37
6.2 Partida Doble	37
6.3 Documentos Fuente	38

6.3.1 Tipos de documentos fuentes.....	38
6.4 Estados Financieros Básicos	39
6.4.1 Importancia de los Estados Financieros.....	40
6.4.2 Clasificación de los Estados Financieros.....	40
6.5 Contabilidad de las Empresas	40
6.6 Contabilidad de Costos	41
6.6.1 Características	42
6.6.2 Objetivos de la contabilidad de costos.....	42
6.6.3 Fundamentos y Propósitos de la Contabilidad de Costos.	42
6.6.4 Clasificación de los Costos	43
6.6.5 Elementos fundamentales de la contabilidad de costos.	44
6.7 Estado de costo del producto vendido	46
6.8 Hoja de costos	47
6.8.1 Sistema de Costos por Órdenes de Producción.....	47
6.8.2 Objetivo.....	48
6.8.3 Características del sistema por Órdenes de Producción	48
6.8.4 Ventajas del Sistema por Órdenes de Producción	48
6.8.5 Desventajas del sistema por órdenes de Producción.....	49
6.9 Sistema de Costos por Procesos.....	49

6.9.1 Objetivo de costos por procesos	49
6.9.2 Características de un Sistema de Costos por Procesos	50
6.9.3 Comparación de Sistemas de acumulación de Costos por Procesos y por órdenes de Trabajo.	50
6.10 Sistema de Costos ABC	50
6.10.1 Importancia del Costeo ABC	51
6.10.2 Las ideas claves de los Sistemas Basados en Actividades ABC son:.....	51
6.10.3 Ventajas del método ABC	51
6.10.4 Desventajas del método ABC	52
6.10.5 Los Beneficios del método ABC permiten:	52
6.10.6 Diferencias entre el Costeo Tradicional y el Costeo Basado por Actividades (ABC)..	53
6.10.7 Fundamentos del Costeo Basado por Actividades (ABC).....	54
6.10.8 Pasos que seguir para implementar el costo ABC	54
6.10.9 Debilidades del Costeo ABC	55
6.10.10 Desafíos del Costeo ABC	56
7 METODOLOGÍA.....	56
7.1 Diseño de la Metodología	56
7.1.1 Población.....	57
8 ANÁLISIS Y DISCUSIÓN DE RESULTADOS.....	57

8.1.1 Análisis General de Resultados	57
8.1.2 Propuesta de un sistema de costos ABC para la hostería el Surillal	58
8.1.3 Identificación de las actividades	58
8.1.4 Clasificar las actividades primarias y secundarias	59
8.1.5 Organigrama estructural del área de cocina de la hostería	59
8.1.6 Mapa de Procesos Hostería el Surillal	60
8.1.7 Flujograma y descripción de actividades del área de cocina	61
8.1.8 Recursos Consumidos en el Área de cocina	63
8.1.9 Materia prima.....	64
8.1.10 Mano de obra directa	64
8.1.11 Costos Indirectos de Fabricación	65
8.1.12 Recursos de las actividades.....	66
8.1.13 Depreciación Propiedad Planta y Equipo	66
8.1.14 Servicios Básicos que intervienen en la Hostería	67
8.1.15 Mano de Obra Indirecta	68
8.1.16 Asignación del costo de las actividades a los productos.....	68
8.1.17 Identificación del Costo Primo	69
8.1.18 Costo total del centro de costo.....	70
8.1.19 Margen de Utilidad	70

8.1.20 Estado de Costo de Producción.....	71
8.2 Discusión de resultados.....	71
9 IMPACTOS (TÉCNICOS, SOCIALES, AMBIENTALES O ECONÓMICOS).....	72
9.1 Impacto social	72
9.2 Impacto económico.....	72
10 RECOMENDACIONES.....	73
11 REFERENCIAS.....	74
12 ANEXOS.....	77

Índice de Tablas	pág.
Tabla 1.....	28
Tabla 2.....	29
Tabla 3.....	30
Tabla 4.....	32
Tabla 5.....	53
Tabla 6.....	58
Tabla 7.....	62
Tabla 8.....	63
Tabla 9.....	64
Tabla 10.....	64
Tabla 11.....	65

Tabla 12.....	66
Tabla 13.....	66
Tabla 14.....	67
Tabla 15.....	67
Tabla 16.....	68
Tabla 17.....	68
Tabla 18.....	69
Tabla 19.....	69
Tabla 20.....	70
Tabla 21.....	70
Tabla 22.....	71

Índice de Figuras

Pág.

Figura 1 Registro de Costos de Materiales	45
Figura 2 Registro del costo de Materiales.....	45
Figura 3 Registro de los CIF	46
Figura 4 Estados de Costos	46
Figura 5 Hoja de costos.....	47
Figura 6 Organigrama Estructural.....	59
Figura 7 Departamento de Producción.....	60
Figura 8 Bodega	60
Figura 9 Entrega del pedido	60
Figura 10 Flujo Grama de Actividades	61

LISTA DE ANEXO

Anexo A Mapa de Procesos	77
Anexo B <i>Datos Históricos</i>	78
Anexo C Datos Importantes	79
Anexo D <i>Platos Ofertados en la Hostería</i>	80
Anexo E Cálculo del tiempo de trabajo	81
Anexo F Rol General de Pagos	81
Anexo G <i>Rol General de Provisiones Pagos</i>	82
Anexo H <i>Cálculo de la Mano de Obra Directa</i>	82
Anexo I <i>Mano de Obra Indirecta</i>	83
Anexo J <i>Inventario General</i>	84
Anexo K <i>Orden de Producción</i>	85
Anexo L <i>Kardex</i>	86
Anexo M <i>Depreciación</i>	96
Anexo N <i>Distribución del Agua</i>	97
Anexo O <i>Distribución de la energía eléctrica</i>	97
Anexo P <i>Distribución del Gas</i>	98
Anexo Q <i>Distribución de la materia prima por plato</i>	99
Anexo R <i>Hoja de Costos</i>	104
Anexo S <i>Estado de Costos por Producción</i>	109
Anexo T <i>Encuesta Realiza al Chef de la Hostería el Surillal</i>	110
Anexo U <i>Encuesta realiza al chef de la hostería el Surillal</i>	111

Anexo V <i>Ficha de Observación</i>	113
Anexo W <i>Ficha de Observación</i>	114
Anexo X <i>Fotografías del área de la cocina</i>	118
Anexo Y <i>Solicitud para la Hostería el Surillal para la realización del tema de estudio</i> .124	
Anexo Z <i>Hojas de vida de las estudiantes y el docente tutor</i>	125

1 INFORMACIÓN GENERAL

Título del proyecto

Diseño de un sistema a través del método de costeo ABC para “la Hostería el Surillal” en el área de cocina ubicado en el Cantón Salcedo Sector Valle de Yanayacu en el periodo 2019.

Fecha de inicio: Lunes 23 de septiembre de 2019

Fecha de finalización: Febrero 2020

Lugar de ejecución: San Miguel del Cantón Salcedo del Barrio Yanayacu en la Hostería la Surillal

Facultad: Ciencias Administrativa

Carrera que auspicia: Contabilidad y Auditoría

Proyecto vinculado: Ninguno

Equipo de Trabajo:

Ing. Mca. Lorena del Rocío Espín Balseca (Tutor)

Alvarez Salazar Bertha Cecilia

Vega Porras Karen Gissela

Área de Conocimiento: Costos

Línea de investigación: Administración y Economía para el Desarrollo humano y social

Sub líneas de investigación de la Carrera: Sistemas Integrados de Contabilidad orientados al fortalecimiento de la Competitividad y Sostenibilidad.

Asignaturas vinculadas: Contabilidad, Costos I y Costos II

Cliente(s): Héctor Gustavo Porras Cortez (Gerente Propietario)

2 RESUMEN DEL PROYECTO

El presente trabajo de titulación es una propuesta de un sistema a través del método ABC para la hostería el Surillal como una herramienta contable que permita a los dueños

tomar decisiones enfocadas a optimizar la utilización de los recursos propios de los procesos de elaboración.

Es necesario que la hostería “el Surillal”, cuente con un sistema que le ayude a constatar los costos que intervienen en la elaboración de los productos y así alcanzar una información precisa para determinar las actividades a realizarse en lo que se refiere a la preparación de los alimentos en el área de la cocina, especialmente en los cinco platos más vendidos que se ha tomado para la investigación, identificando los recursos necesarios y conocer sus costos reales a distribuir a cada uno de los productos, por esta razón es factible trabajar con el método de costeo ABC para que la gerencia pueda tomar decisiones que ayude al crecimiento de la economía y al buen desempeño dentro de la hostería.

Para cumplir este objetivo, se utilizó métodos de recopilación documental y bibliográficas, se manejó técnicas como la entrevista personal y la ficha de observación realizada al chef, jefe del departamento de cocina, realizando preguntas abiertas para obtener información que ayude a ejecutar el diseño del sistema antes mencionado y así dar solución al desconocimiento de la utilización de la materia prima, la mano de obra y los CIF.

Al finalizar el proyecto integrador se determinó que en la actualidad el precio que se obtiene en la venta de cada plato cubre el pago de la materia prima, la mano de obra directa y los costos indirectos de fabricación del área ya mencionada donde sus precios actuales son fijados por la competencia del mercado y su costo real no supera el precio de venta al público, se plantea conservar su precio de venta actual tomando en cuenta el costo de cada plato ya que genera una utilidad alta de: \$6,07 equivalente al 111,79% en la trucha el Surillal, \$1,06 equivalente al 43,44% para las papas con pollo, \$4,17 equivalente a 71,53% del camarón apanado, \$1,93 equivalente a 34,65% de la carne

apanada y \$4,95 equivalente al 98.02% de la chuleta a la plancha dando como resultado un superávit.

Palabras claves: Sistema de costeo ABC, Actividades, Costos, Utilidad, superávit.

3 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

3.1 Objetivos del proyecto.

3.1.1 Objetivo General

Diseñar un sistema a través del método de costeo ABC para la Hostería el Surillal ubicada en la Provincia de Cotopaxi del Cantón Salcedo en el sector del Valle de Yanayacu a través de la recopilación de información para obtener los costos óptimos del área de la microempresa.

3.1.2 Objetivos Específicos

- Determinar las diferentes actividades de la hostería el Surillal en el área de cocina.
- Identificar los recursos utilizados en cada uno de los elementos del costo que intervienen en las actividades de la hostería y obtener costos reales que ayude a la toma de decisiones.
- Elaborar el estado de costos de producción del área de cocina para la Hostería el Surillal ubicada en la Provincia de Cotopaxi del Cantón Salcedo.

3.2 Planteamiento del problema del proyecto integrador.

3.2.1 Descripción del problema

El Ecuador es un país pluriétnico, multicultural y muy diverso. En la actualidad las organizaciones solicitan información relevante, oportuna y precisa para mantener su competitividad en el mercado, es por eso por lo que tienden a buscar un sistema que ayude a tener un verdadero control de toda la empresa.

En las actividades turísticas los servicios de recreación son considerados muy importantes al momento de decidir en donde alojarse, de esta manera los sectores

aprovechan las ventajas para establecer permanencia en el mercado. La aplicación de un sistema de costeo que favorezca a las hosterías a conocer sus costos reales y así poder determinar los montos mínimos de venta necesarios para no perder. A nivel nacional las empresas grandes han modificado sus servicios e infraestructuras y así han logrado determinar un precio módico a los huéspedes, mientras que esto ha perjudicado a las líneas hoteleras medianas y pequeñas, pues indirectamente son obligadas a bajar sus precios para atraer más clientes, caso contrario la consecuencia será el cierre de la atención al público.

En la provincia de Cotopaxi en los últimos años se ha evidenciado el crecimiento acelerado de la competitividad de las empresas turísticas en nuestro entorno, la satisfacción que exige los clientes también se ha aumentado por tal motivo los negocios hoteleros necesitan un sistema de costeo que beneficie fijar cada una de las actividades que intervengan en el servicio de su actividad económica y así aportar con la toma de decisiones.

La hostería el Surillal es un complejo Turístico familiar ubicado en la ciudad de Salcedo en el Valle de Yanayacu siendo un negocio que posee una buena rentabilidad, presta los servicios de: hospedaje, gastronomía, sala de eventos, piscinas cubiertas, servicio de spa y áreas recreativas, dicha empresa requiere de un sistema de costeo que le ayude a obtener los costos reales de cada una de sus actividades.

El no contar con un control específico de todos los costos y gastos dentro del área, se ha optado por recomendar un sistema de costeo que controle y muestre continuamente como se desarrolla el procedimiento de las actividades, procesos, progreso de los inductores de eficiencia y eficacia, el control consiste en la constante comparación del estado real de cada operación frente al objeto planteado, estableciendo los correctores para llevarlos a obtener el valor propuesto.

3.2.2 Elementos del problema.

Con un análisis crítico se puede mencionar la falta de deficiencia al momento de la determinación de los costos de elaboración, dando como factor importante el conocimiento acerca de sus costos reales de la materia prima ya que no llevan un control específico de la elaboración de los platos de la hostería, esto da como efecto que los productos que se preparan estén valorados de manera de competencia de mercado mas no a sus costos reales.

La hostería no toma en cuenta los costos reales si no los costos ya establecidos por la competencia, esto hace que no se conozca el costo real ni su utilidad.

El no dar solución a esta problemática planteada anteriormente, la hostería se vería afectada al momento de realizar los estados y en su margen de utilidad ya que no están con sus valores verdaderos, pero no varía en su fijación del precio por la competencia del mercado.

3.2.3 Formulación del problema

¿El diseño de un sistema a través del método de costeo ABC en el área de cocina ayudará a la hostería el Surillal a establecer procesos de acuerdo a su actividad y a obtener costos óptimos que ayude a mejorar su rentabilidad?

3.2.4 Justificación del proyecto integrador

Con el presente trabajo de titulación se pretende obtener información real sobre la determinación de los elementos del costo de su materia prima, la mano de obra y los costos indirectos de fabricación, a través del diseño de un sistema con el método de costeo ABC para la hostería el Surillal.

Al momento de la elaboración, los empleados son los que se encargan de alistar la materia prima y prepararlo, pero no cuentan con los conocimientos apropiados al

momento de controlar los costos. Es muy importante considerar las capacitaciones que la hostería brinda a sus trabajadores ya que eso lleva a la eficiencia al momento de realizar la preparación del menú, se busca registrar todos los productos alimenticios y a si obtener finalmente el plato deseado, con las Normas INEN 1334-2:2010 (Higiene de preparación de alimentos).

Se debe tener en cuenta la determinación de la elaboración del menú y los elementos que intervienen en el costo al momento de la preparación del plato, tendrá un beneficio para la empresa con una información real contable y confiable. Además, la hostería el Surillal, ha mostrado interés en lo que es la realización de este trabajo de titulación por lo que ha puesto a disposición la colaboración de recursos técnicos y humanos que sean necesarios.

Para llevar a cabo el diseño de un sistema con el método de costeo ABC para el área de la cocina es muy importante determinar en la hostería los costos óptimos de la elaboración de los diferentes platos más vendidos, así determinar sus utilidades y tomar decisiones al momento de las ventas.

Los beneficiarios directos del presente trabajo de titulación son; el propietario de la hostería, los trabajadores y clientes, pues obtendrán la solución de los costos a determinar. El grado de factibilidad del presente trabajo es acorde a las expectativas ya que cuenta con la autorización y colaboración de la hostería, también con los recursos necesarios para la elaboración del mismo.

3.2 Alcances

El presente proyecto integrador se realizará durante el periodo Septiembre 2019, Febrero 2020, en la hostería el “SURILLAL” de la Provincia de Cotopaxi Cantón Salcedo Sector del Valle de Yanayacu con el propósito de dar solución a los problemas de la falta de desconocimiento de sus costos reales, con un sistema a través del método de costeo

ABC, cuya finalidad es proveer información precisa y confiable del proceso de las actividades permitiendo conocer el costeo exactos de la preparación del plato, con esta técnica se pretende conseguir los costos reales y así ayudar a la toma de decisiones en el negocio.

3.2.1 Limitaciones

- La Hostería el Surillal puede negar información necesaria para la culminación del proyecto y cerrarnos las puertas.
- La desigualdad de criterios entre el dueño de la hostería esto generaría un descontento en la aplicación o entrega del sistema por el método ABC.

3.3 Descripción de competencias/destrezas a desarrollar.

En la elaboración del proyecto integrador se describirán las destrezas que se va a desarrollar para el cumplimiento de este, interpretando y argumentando cada una para dar solución a los problemas existentes, gracias a las enseñanzas impartidas por los docentes dentro de las aulas, durante los cinco años de estudio, movilizandolos diferentes saberes que son, el saber ser y el saber hacer. A continuación, nombramos las competencias dentro del proyecto integrador como son:

- **Profundización de costos óptimos.**- El dominio de identificar los costos y sus diferentes tipos implementando una tecnología basada en la adquisición de conocimientos universitarios.
- **Mejorar la capacidad de análisis.**- Se podrá desarrollar actividades donde se utiliza métodos como la observación lo que permite tener una tendencia de desarrollo a nivel profesional.
- **Tomar decisiones con Objetividad.**- determinando las necesidades de acuerdo con la situación identificando la importancia de cada una en donde se busca mitigar posibles riesgos.

- **Manejo de un sistema contable y de costos.-** reconociendo los tres elementos del costo
- **Elaboración de los estados financieros.-** Aplicación de las Normas y Principios de Contabilidad Generalmente Aceptados (PCGA)

3.4 Descripción de las asignaturas involucradas

- | | |
|-----------------------------------|--------------|
| • Contabilidad I | Primer Ciclo |
| • Metodología de la investigación | Primer Ciclo |
| • Costos I | Tercer Ciclo |
| • Costos II | Cuarto Ciclo |
| • Proyecto Integrador II | Octavo Ciclo |
| • Proyecto de Titulación | Noveno Ciclo |

3.4.1 Contabilidad I; Primer ciclo

Permite reflejar la actividad económica en todas las áreas de la hostería, y de esta manera los administradores puedan tomar las mejores decisiones para un adecuado manejo de esta.

3.4.2 Metodología de la investigación; Primer Ciclo

Nos ayuda a elegir que técnica es la más apropiada para acumular la información pertinente en el área de estudio y de esta manera realizar nuestro proyecto integrador

3.4.3 Costos I; Tercero

Enseña a definir de una mejor manera las generalidades, los principios para un adecuado control y asignación de los costos que se incurren en la empresa y facilitar la toma de decisiones.

3.4.4 Costos II; Cuarto

Ayuda a determinar los costos y gastos reales de los productos a utilizar para el de las áreas dentro de la hostería, de la misma manera la contabilidad de costos es de suma

importancia porque permite a los administradores elegir cuál de los tres sistemas de costos es el más apropiado para un control adecuado.

3.4.5 Proyecto Integrador; Octavo

Con esta materia podremos dar por finalizado nuestro proyecto integrador siguiendo en orden todos los puntos propuestos en la normativa y así obtener los resultados esperados dando un análisis final satisfactorio.

3.4.6 Proyecto de Titulación; Noveno

Aquí se conoce las diferentes modalidades para titulación y podremos escoger una sola modalidad, y realizar el proyecto gracias a los conocimientos adquiridos, para llegar a la materia de titulación II y finalizar con el proyecto que hayamos escogido.

3.5 Descripción de los productos entregables por asignatura y etapa

Tabla 1

Descripción de las asignaturas

Contabilidad I y II	Esta materia ayuda al registro de todas las operaciones que se realiza en la empresa, obteniendo conocimientos también ayuda a la estructura de los estados financieros bajo normas y principios para su cumplimiento.
Metodología de la Investigación	Esta asignatura nos ayuda a obtener información bibliográfica, nos permite a identificar las técnicas e instrumentos de investigación más apropiados y aplicarlos para la acumulación de la información necesaria.
Costos I	Ayuda a un adecuado control y asignación de los costos que se incurren en la empresa.
Costos II	Aplicación del Sistema a través del método de costeo ABC

Proyecto Integrador I y II Es de gran importancia porque nos ayuda con la realización del proyecto integrador poniendo en práctica los conocimientos adquiridos en la Universidad.

Proyecto de Titulación Aquí se puede escoger una de las diferentes modalidades de titulación para realizar el proyecto gracias a los conocimientos impartidos por los docentes y llegar a finalizar con el proyecto que hayamos escogido.

Nota: Elaboración Propia, tomada de los sílabos de las asignaturas en mención.

4 BENEFICIARIOS DEL PROYECTO

Tabla 2

Beneficiarios Directos e Indirectos

Directos	Héctor Gustavo Porras Cortez	1
Indirectos	Trabajadores	4

Nota: Elaboración propia con información de la empresa.

5 PLANEACIÓN Y DEFINICIÓN DE LAS ACTIVIDADES

5.1 Planeación y definición de las actividades

Tabla 3

Planeación y definición de las actividades

Nombre del proyecto integrador	Objetivos específicos	¿Qué se hará?	¿Cómo?	¿Cuándo?	¿Dónde?	¿Con Qué?	¿Para Qué?
Diseño de un sistema a través del método del costeo ABC para la Hostería el Surillal en el área de cocina Ubicado en el Cantón Salcedo sector valle de Yanayacu en el periodo 2019	Determinar las diferentes actividades de la hostería el Surillal en el área de cocina	Levantamiento de información pertinente a través de fuentes bibliográficas, entrevistas que se realizara para obtener los resultados esperados.	Aplicación de la entrevista	Septiembre –Octubre	Biblioteca de la Universidad, públicas y la Hostería el Surillal	Entrevistas	Para determinar el problema que tiene la hostería y las necesidades que tiene para poder diseñar el sistema de costos ABC.
Diseño de un sistema a través del método del costeo ABC para la Hostería el Surillal en el área de cocina Ubicado en el Cantón Salcedo sector	Identificar los recursos utilizados que intervienen en cada una de las actividades de la hostería y obtener	Analizar el sistema de costos con el método ABC para la hostería y aplicar de acuerdo con sus actividades.	Mediante fuentes bibliográficas, fundamentación científica y técnica	Noviembre	Biblioteca de la Universidad	libros, tesis, artículos y sitios web	Para definir el sistema de costos que necesita y satisfacer las necesidades de la hostería y su dueño.

valle de Yanayacu en el periodo 2019	valores reales que ayude a la toma de decisiones						
Diseño de un sistema a través del método del costeo ABC para la Hostería el Surillal en el área de cocina Ubicado en el Cantón Salcedo sector valle de Yanayacu en el periodo 2019	Diseñar un sistema a través del método del costeo ABC para el área de cocina más utilizadas en la hostería el Surillal	Diseño del sistema del costo adecuado a la hostería el Surillal	Describir el problema e identificar las características que son necesarias en el sistema de costos para que de esta manera nos ayuden al cumplimiento de los objetivos.	Diciembre- Enero	Hostería el Surillal	Información de la Hostería el Surillal de costos, gastos y los procesos por actividad de su área mencionada	Mejorar el manejo de los costos y gastos y conocer los valores reales del área ya mencionadas que nos ayude a la toma de decisiones.

Nota: Elaboración propia

Metodología																		X											
Análisis y discusión de los resultados																		X											
Impactos (técnicos, sociales, ambientales o económicos)																			X										
Recomendaciones																				X									
Bibliografía																					X								
Anexos																					X								
Culminación del trabajo de proyectos en sus diferentes modalidades																						X							
Entrega de los trabajos al tribunal de lectores, previo al aval del tutor.																						X							
PRE-DEFENSA del trabajo de titulación																							X						
Presentación de Documentos, empastados y tramites de graduación																								X					
Defensa de Proyecto																										X			

Nota: Elaboración propia

6 FUNDAMENTACIÓN CIENTÍFICA TÉCNICA

6.1 Antecedente de la Contabilidad

Mogollan (2014) en su obra antecedentes de la contabilidad afirma lo siguiente:

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

6.1.1 Definición

Zapata (2017) en su obra de Contabilidad General con Base en Normas Internacionales de Información Financiera menciona lo siguiente:

La contabilidad se define como la ciencia, la técnica y el arte de reconocer, valorar, presentar y analizar las operaciones económicas y financieras que realiza una empresa durante un periodo determinado, con el fin de conocer los resultados obtenidos y estructurar los estados financieros que servirán de base para la toma de decisiones generales. Zapata, (2017), p.21

La contabilidad, para algunos, es un arte, para otros es una técnica o una disciplina, mientras hay quienes consideran que es una ciencia. La contabilidad, como ciencia, constituye un sistema informativo que emite datos estructurados y relevantes de los distintos entes que componen la realidad económica, como la sociedad, las empresas y el sector público. (Mendoza y Ortiz, 2016, p.5)

La contabilidad general indica los procedimientos y las diferentes técnicas de información que da resultados confiables y es de utilidad para la toma de decisiones, según (Zapata, 2017) y (Mendoza y Ortiz, 2016) se está de acuerdo con las diferentes definiciones de los autores porque la contabilidad básica es una disciplina encargada de analizar, registrar las operaciones económicas y a su vez estas dar resultados favorables en un periodo dado.

6.1.2 Importancia

Sin embargo “es importante porque se basa en registros que proporciona información que es de gran ayuda para el hombre de negocios. Proporciona datos financieros que sirven para planificar el futuro de la empresa, controla sus operaciones y prepara sus informes financieros” (Cevallos, Dávila y Mantilla, 2016, P. 20).

La contabilidad es una técnica importante según los autores (Cevallos et al., 2016). Para la elaboración y prestación de la información financiera de las transacciones tanto comerciales como económicas realizadas por todas las entidades industriales, comerciales y de servicio. Desde la existencia del ser humano ha tenido la necesidad de saber lo que posee y así controlar sus gastos e ingresos, Es algo habitual que todos realizan ya sea mirando nuestro saldo o de forma más detallista escribiendo todo en un libro de cuentas propio.

6.1.3 Características

(Emprende pyme. Net, 2018) en su obra de las principales características de la contabilidad, encontramos las siguientes.

- La contabilidad utiliza información tanto cuantitativa como cualitativa. Si bien la información cuantitativa es fácil de medir, puesto que se refiere al cálculo de las transacciones financieras (normalmente a través de simples fórmulas); la información cualitativa se refiere más bien a la importancia que le dé cada compañía a según qué datos e información para tomar decisiones. Ambos tipos de información son importantes y necesarios para dirigir y gestionar el negocio.
- Otra de las características de la contabilidad es que cubre la totalidad de las operaciones del negocio de manera sistemática, histórica y cronológica. Es decir, se establece un protocolo sobre cómo proceder y recoger cada movimiento económico que se dé. Igualmente, se guarda un histórico de todo ello (además, por ley es obligatorio) y permite establecer comparaciones entre diferentes periodos, estudiando así la buena o mala marcha de la compañía.

- Igualmente, la contabilidad se basa en reglas, principios y procedimientos contables para el registro de todas las operaciones financieras del negocio. De hecho, toda compañía debe tener muy presente los términos legales recogidos en el Real Decreto 1514/2007, de 16 de noviembre, por el que se aprueba el Plan General de Contabilidad. Debemos ceñirnos a la presentación de unos documentos que son obligatorios, el registro y elaboración de las cuentas del modo en que así la ley convenga, etc.
- La contabilidad de una empresa se enfoca, en definitiva, en el proceso de toma de decisiones y ayuda a reducir el grado de incertidumbre a lo largo de dicho proceso. Como comentábamos, es una ciencia que ayuda, gracias a la comparativa entre periodos y al cálculo de previsiones, a tener un enfoque hacia el futuro, no sólo de pasado y presente.

6.1.4 Finalidad de la Contabilidad

La Contabilidad tiene por finalidad determinar la situación de la empresa en su comienzo, controlar sus variaciones que se van produciendo a lo largo del ejercicio económico y determinar, así mismo, el resultado del periodo y la situación de la empresa al final del ejercicio (Pombo, 2014, p.7).

Es importante la finalidad de la contabilidad porque esta nos permite suministrar información y los resultados que les servirá para tomar mejores decisiones para el futuro y poder saber si la empresa está marchando bien.

6.1.5 División de la Contabilidad

Pombo (2014) menciona que la contabilidad se divide en los siguientes pasos.

- Contabilidad externa o financiera
- Contabilidad interna o analítica
- Contabilidad de sociedades
- Análisis de balances
- Auditoria

- Contabilidad fiscal (p.8)

6.1.6 Procedimiento de la Contabilidad

Brock & Palmer (1987) menciona “El proceso contable empieza con el análisis de las operaciones de la empresa. El contable analiza cada una de ellas para determinar su efecto sobre la ecuación contable fundamental, es decir, activo igual a pasivo más participación del propietario” (p.14).

Primero se empieza con el análisis de las operaciones y la situación económica de la empresa para posteriormente proceder a elaborar los estados contables con una manera ordenada y de una forma concreta para saber los valores reales que arroja la empresa.

6.1.7 Principios de la Contabilidad

López y Blas (1998) los principios contables son normas de obligado cumplimiento para cualquier empresa que tienen carácter de normas jurídicas y son las siguientes:

- Imagen fiel
- Principio de prudencia
- Principio de registro
- Principio de devengo
- Principio de uniformidad
- Principio de importancia relativa
- Principio de correlación de ingresos y gastos (p.101).

6.2 Partida Doble

Nubox (2017) menciona que la partida doble es la base de la dualidad económica en contabilidad y parte integral de la ecuación patrimonial ($\text{Activo} = \text{Pasivo} + \text{Patrimonio}$ o $\text{Activo} - \text{Pasivo} = \text{Patrimonio}$). Hace referencia al sistema de registro de todas las operaciones contables en al menos dos cuentas:

- Haber: se refiere a los recursos disponibles.
- Debe: alude a las fuentes de los recursos.

Esta técnica de registro se basa en que toda acción económica tiene origen en otra acción de igual valor, pero de naturaleza contraria. De esta manera, se mantiene el equilibrio entre los montos recibidos (débitos) y los entregados (créditos).

Con la definición de la partida doble se entiende que no hay deudor sin acreedor, en cada asiento contable intervienen al menos dos cuantas contables, la primera por él debe y la segunda por el haber, la suma de las partidas que se registra en él debe deben cuadrar con la suma de los registros del haber.

6.3 Documentos Fuente

Los documentos fuentes son importantes para las empresas y son utilizados como respaldos en caso de una auditoria. Unknown (2016) afirma:

El documento fuente captura los datos clave de cada transacción comercial que se produce. Incluye los hechos básicos del movimiento, su fecha, el propósito y su cuantía. Además, durante las auditorias los documentos fuente se utilizan como pruebas de cada transacción que se produjo.

La realización del documento fuente puede ser propia (de la empresa que lo posee) o ajena (de un cliente o proveedor).

6.3.1 Tipos de documentos fuentes

Los documentos fuentes se dividen en dos tipos:

- Los documentos justificativos. - Según las definiciones disponibles, estos son todas las disposiciones y documentos legales que determinan las obligaciones y derechos de la dependencia o entidad para demostrar que cumplió con los ordenamientos jurídicos y normativos aplicables.
- Los documentos comprobatorios. - Aquellos documentos originales que generan y amparan los registros contables de la dependencia o entidad

Los documentos fuentes son comprobantes que sirven para el respaldo de cada una de las transacciones que se realiza a cabo dentro de las entidades y son:

- Factura
- Cheque
- Letra de Cambio
- Pagaré
- Recibo
- Comprobante de ingreso
- Comprobante de egreso

6.4 Estados Financieros Básicos

Los estados financieros son la manifestación fundamental de la información financiera: son la representación estructurada de la situación y desarrollo financiero de una entidad a una fecha determinada o por un periodo definido. Su propósito general es proveer información de la entidad acerca de la posición financiera, del resultado de sus operaciones y los cambios en su capital o patrimonio contables y en sus recursos o fuentes, que son útiles al usuario general en el proceso de la toma de sus decisiones económicas. Los estados financieros también muestran los resultados del manejo de los recursos encomendados a la administración de la entidad, por lo que, para satisfacer ese objetivo, deben proveer información sobre la evolución de: los activos, los pasivos, el capital o patrimonio contables, los ingresos, costos o gastos, los cambios en el capital o patrimonio contables, y los flujos efectivos o, en su caso, los cambios en la situación financiera. (Román, 2019, p.22)

Los estados Financieros de toda entidad son documentos que muestra la situación financiera de un negocio a una fecha determinada. Es un informe que se utiliza para las cuentas reales de activo, pasivo y capital siendo muy importante para determinar la ecuación fundamental de la contabilidad cumpliendo con los principios básicos de la partida doble, para poder indicar el grado de liquidez, solvencia y rentabilidad de la organización.

6.4.1 Importancia de los Estados Financieros

Los estados financieros es una de las tareas más importantes del contable. Por lo consiguiente, todas las cifras deben comprobarse más de una vez para asegurarse de que son exactas. Las cifras que figuran en el balance y en el estado de resultados las utilizan los directores y propietarios de las empresas para planear las actividades actuales y futuras (Brock & Palmer, 1987, p.14)

Los estados financieros son documentos importantes para una empresa ya que estos ayudan a descifrar la situación económica de la misma y así poder saber la rentabilidad de la empresa si está generando ganancias o pérdidas.

6.4.2 Clasificación de los Estados Financieros.

Esta misma norma, señala que los estados financieros básicos que responden a las necesidades comunes del usuario general y a los objetivos de los estados financieros Román (2019).

- Estados de Situación Financiera.- También llamado estado de posición financiera o balance general, que muestra información relativa a una fecha determinada sobre los recursos y obligaciones financieras de la entidad.
- El Estado de Resultados.- Para entidades lucrativas o, en su caso, estado de actividades, para entidades con propósitos no lucrativos, que muestra la información relativa al resultados de sus operaciones en un período.
- El Estado de Cambios en el Capital Contable.- En el caso de entidades lucrativas, que muestra los cambios en la inversión de los accionistas o dueños durante el período.

6.5 Contabilidad de las Empresas

Todo lo sucedido en la actividad económica de la empresa a través del registro de los hechos económicos. Un hecho económico es un acto u operación de contenido económico. La contabilidad de la empresa, tal y como se ha expuesto, suministra información a usuarios

internos y externos. Cuando la información contable se destina al ámbito externo de la empresa. (Soldevila, Oliveras, Bagur, p.15)

Rey (2016) en su obra de Contabilidad Cursos Prácticos afirma.

La contabilidad tiene por finalidad determinar la situación de la empresa en su comienzo, controlar las variaciones que se van produciendo a lo largo del ejercicio económico y determinar, asimismo, el resultado del periodo y la situación de la empresa al final del ejercicio. (p.07)

La contabilidad dentro de las empresas son importantes para determinar la verdadera situación, el empresario lo que busca a través de la contabilidad general es la información real sobre todos los movimientos y transacciones que se pueda dar dentro de la organización, con el registro adecuado de los libros de la contabilidad se determinan decisiones que favorezca a la mismas, la denominada contabilidad general refleja todas y cada una de las actividades económicas que las empresas realizan a todos los socios internos y externos.

6.6 Contabilidad de Costos

Tiene por finalidad el control de todas las operaciones producidas concentradas a través de un estado especial denominado “Estado de fabricación o estado de producción” que nos muestra el aspecto dinámico de la elaboración referida a un periodo determinado.

La contabilidad de costos por su propia función es analítica, ya que tiene como objetivo clasificar las diferentes erogaciones en la producción para después reacomodarlas de tal forma que sea posible llegar al conocimiento del costo de la unidad producida. (Reyes, 2008, p.19)

La contabilidad de Costos se encarga del estudio de los costos de la producción de cada producto que entra a la empresa, ofreciendo una información certera de todos los costos y gastos de esta, y de esa manera podemos obtener o establecer el costo de un bien o servicio.

6.6.1 Características

Según Sinisterra (2017) afirma que existen tres características fundamentales dentro de la contabilidad de costos.

- La Contabilidad de costos emplea documentos especiales para recoger información.
- Utiliza cuentas y procedimientos de registros muy propios como materia prima, productos en procesos, productos terminados.
- La contabilidad de costos prepara básicamente estados de costos, es decir, informes que se elaboran para conocer en detalles las erogaciones y cargos utilizados para producir los bienes. (p.12)

6.6.2 Objetivos de la contabilidad de costos

Según Sinisterra (2017) menciona que la contabilidad de costos debe cumplir con los siguientes objetivos.

- acumular los datos de costos para determinar el costo unitario del producto fabricado.
- Brindar a los diferentes niveles de la administración de la empresa datos de costos necesarios para la planeación de las operaciones de manufactura y el control de los costos de producción.
- Proporcionar a la administración la información de costos necesaria para la presupuestación, los estudios económicos y otras decisiones especiales relacionadas con inversiones a largo y mediano plazo.
- Brindar racionalidad en la toma de decisiones. (p.13)

6.6.3 Fundamentos y Propósitos de la Contabilidad de Costos.

Según Toro (2010) afirma que el sistema contable debe ser el más importante y el más creíble sistema de información cuantitativa de todas las empresas y debe proveer información cuantitativa de todas las empresas y debe proveer información confiable y actualizada por 5 razones principales como son:

- Formular planes y estrategias de mediano y largo plazo.
- Diferentes decisiones relativas a la reubicación de los insumos de una empresa, tales como la asignación de un precio de venta, la rentabilidad de productos, de servicios o de clientes.
- La planeación y el control de costos de diversas operaciones y actividades, lo que implica informar sobre los ingresos, costos, activos, pasivos de departamentos y otras áreas de responsabilidad.
- Medidas de realización de procesos y de personas, lo que implica medir los resultados en contraposición a los planes por lo que se puede contar con cifras financieras y no financieras.
- Cumplimiento de los requisitos legales de una empresa, tanto internos como externos de acuerdo con las normas y regulaciones establecidas. (p.6)

6.6.4 Clasificación de los Costos

6.6.4.1 Según su Identificación

Según Cuervo, Osorio y Duque (2013) menciona que los costos pueden ser clasificados bajo distintos ángulos como son:

- **Directos.-** Son aquellos que tienen una relación clara y precisa con los productos, servicios, actividades y procesos
- **Indirectos.-** Son aquellos que no tienen una relación directa con el producto o actividades.

Asignación de costos: costos directos (seguimiento del costo), costos indirectos: (mecanismo de la asignación).

6.6.4.2 De acuerdo con su comportamiento frente a los niveles de operación

- **Fijos.-** son aquellos que permanecen constantes durante un período de tiempo determinado.

- **Variables.-** Al contrario de los fijos estos si tienen una relación estrecha con la producción.
- **SemivARIABLES.-** No son ni completamente fijos, ni completamente variables. Tienen un comportamiento combinado.

6.6.4.3 De acuerdo con su nivel de prorrateo

- **Totales.-** Es el conjunto de costos que pertenecen a una categoría específica. Como, por ejemplo: el costo total de la producción.
- **Unitarios.-** Es el costo que corresponde a una unidad de medida.

6.6.4.4 De acuerdo con el momento el cual se calculan

- **Histórico.-** Son los que efectivamente se consumieron en un período determinado.
- **Predeterminados.-** Son costos que se calcula antes de que la producción ocurra.

6.6.4.5 De acuerdo con el momento en el que se reflejan en los resultados

- **Del período.-** Son aquellos que se cargan a los resultados del período en el cual se consumieron.
- **Del producto.-** Son aquellos que se cargan contra los resultados cuando el producto que los genero se vende.

6.6.4.6 Según a su grado de control

- **Controlables.-** son aquellos que dependen de decisiones administrativas y son controlados por la gerencia
- **No Controlables.-** es aquellos costos necesarios para mantener la capacidad de la empresa en el mediano y largo plazo (pp.22-25).

6.6.5 Elementos fundamentales de la contabilidad de costos.

Según Cano (2017) indica que son aquellos que son indispensables para determinar el costo de producir un artículo o de la prestación de un servicio, son los siguientes:

6.6.5.1 Materiales directos aplicados (M.D.A)

Son aquellas materias primas que intervienen directamente en la elaboración de un producto y cumplen con las siguientes características:

- Se puede identificar fácilmente con el producto.
- Su valor es significativo.
- Su uso es relevante dentro del producto.

CODIGO	NOMBRE DE LA CUENTA	DEBE	HABER
	Inventario de Producto en Proceso – MPD Inventario de Materia Prima Directa	250.000	250.000

Figura 1 Registro de Costos de Materiales

Nota: elaboración propia tomado de: tomado de Zuniga, (2013)

6.6.5.2 Mano de Obra Directa (M.O.D)

Está constituida por los salarios, prestaciones sociales y aportes patronales que devengan los trabajadores que transforman realmente el producto.

En el registro de la mano de obra

CODIGO	NOMBRE DE LA CUENTA	DEBE	HABER
	Inventario de Producto en Proceso – MOD Salarios por Pagar	200.000	200.000

Figura 2 Registro del costo de Materiales

Nota: elaboración propia tomado de: tomado de Zuniga, (2013)

6.6.5.3 Costos indirectos de fabricación (C.I.F)

Son aquellos que se requieren para poder producir y están relacionados con la función de producción.

Los CIF llamados también costos generales o carga frágil pueden ser:

Materiales indirectos, tales como: combustible, lubricantes, aceites, materiales de aseo, elementos de mantenimiento y reparación; todos estos relacionados con producción. (p.43)

- Depreciación del activo fijo de la fábrica: depreciación de maquinarias, muebles, edificio, equipos, etc.

-----X-----		
CIF		
Deprec Acum Edificios Fábrica		
Deprec Acum Maquinarias		
Por depreciación del período		

Figura 3 Registro de los CIF

Nota: Elaboración propia. Tomado de: tomado de Cárdenas, (2015)

6.7 Estado de costo del producto vendido

Según Cano (2017) menciona que el estado de costos del producto vendido “sirve para tener una visión sobre los costos de la empresa”. (p.46)

Sirve para comparar los costos y así tener una visión clara y detallada de todos los productos de la empresa.

Cía. XYZ, S.A.		
Estado de Costo de Producción y Ventas		
Del ___ de _____ al ___ de _____ de _____		
	Compras Netas Materias Primas	XXXX
Más:	Inventario Inicial Materias Primas	XXXX
Menos:	Inventario Final Materias Primas	<u>XXXX</u>
Igual:	Materia Prima Utilizada	XXXX
Más:	Mano de obra directa	<u>XXXX</u>
Igual:	Costo Primo	XXXX
Más:	Gastos Indirectos de Fabricación	<u>XXXX</u>
Igual:	Costo Total de Manufactura	XXXX
Más:	Inventario Inicial Producción en Proceso	XXXX
Menos:	Inventario Final Producción en Proceso	<u>XXXX</u>
Igual:	Costo Total de Artículos Producidos	XXXX
Más:	Inventario Inicial Productos Terminados	XXXX
Menos:	Inventario Final Productos Terminados	<u>XXXX</u>
Igual:	COSTO DE VENTAS	<u>XXXX</u>

Figura 4 Estados de Costos

Nota: las autoras, tomado de: tomado de Chavarría, (2018)

6.8 Hoja de costos

Según Vallejos y Chiliquina (2017) “Es un instrumento contable donde se acumularán los costos de producción incurridos por concepto de materiales directos, mano de obra directa y gastos generales de fabricación de cada una de las distintas órdenes de producción”. (p.64)

La hoja de costos sirve para obtener la acumulación de los costos de cada área de trabajo, de tal manera que se totalice el importe de los tres elementos entre el número de unidades terminadas y con ello determinar el costo unitario.

LA HOJA DE COSTOS			
HOJA DE COSTOS INDUSTRIA "XYZ"			
ORDEN DE PRODUCCION		ARTICULO	
CANTIDAD		MODELO	
COSTO TOTAL		FECHA INICIO	
COSTO UNITARIO		FECHA CULMINACION	
PERIODO	MATEIALES DIRECTOS	MANO DE OBRA DIRECTA	GASTOS DE FABRICACION
REUMEN			
M.P.D.			
M.O.D.			
GST. FABRICA			
TOTAL			F) RESPONSIBLE

Figura 5 Hoja de costos

Nota: las autoras tomado de: tomado de Molina, (2009)

6.8.1 Sistema de Costos por Órdenes de Producción.

Se llama también por lotes o pedidos específicos, es utilizado por aquellas empresas que producen artículos muy heterogéneos (producción estandarizada) o que, normalmente, el cliente es quien diseña el producto o son artículos que se producen por primera vez.

El sistema de costos por órdenes de producción con base histórica y de acuerdo con el sistema de costeo total se caracteriza por considerar los materiales directos y la mano de obra directa como reales, mientras que los CIF son presupuestados. (Cano, 2017, p.51)

El sistema de costos por órdenes de producción es aquel en donde se recolecta todos los costos por órdenes y llegar a la finalización del producto y de esta manera ser identificados en cada paso dentro del área específica de la empresa.

6.8.2 Objetivo

Según Jiménez y Espinoza (2007) mencionan cual es el objetivo del sistema de costos por órdenes de producción.

“El objetivo de este sistema es precisar el costo de las diferentes órdenes de producción, para obtener una comparación con el precio de venta”. (p.153)

El objetivo principal del sistema de costos por órdenes de producción es presentar una información clara y precisa de los costos totales y así poder identificar el costo unitario para la venta al público.

6.8.3 Características del sistema por Órdenes de Producción

Según Reyes (2008) indica las 4 características principales del costo.

- Requiere acoplar permanentemente la infraestructura de equipos y espacios físicos.
- El número de unidades que van a producirse es limitado, se sujeta al pedido concreto del cliente.
- La búsqueda de clientes no requiere inversión
- El producto será plenamente identificable, cualquiera sea el grado de avance.

6.8.4 Ventajas del Sistema por Órdenes de Producción

Según Reyes (2008) menciona las siguientes ventajas y desventajas del sistema de costos por órdenes de producción.

- Da a conocer con todo detalle el costo de producción de cada artículo.
- Puede hacerse estimaciones futuras con base en los costos anteriores
- Pueden saberse que órdenes han dejado en utilidad y cuales pérdida.
- Se conoce la producción en proceso sin necesidad de estimarla, en cantidad y costo.

6.8.5 Desventajas del sistema por órdenes de Producción

- Su costo de operación es muy alto debido a la gran labor que se requiere para obtener todos los datos en forma detallada.
- En virtud de que esa labor es muy grande se requiere mayor tiempo para obtener los costos.
- Existen serias dificultades en cuanto al costo de entregas parciales de productos terminados. (p. 30)

6.9 Sistema de Costos por Procesos.

Según Cano (2017) “Es utilizado por las empresas cuyas condiciones de producción no cambian muy significativamente, producen artículos muy homogéneos y en forma masiva o también por aquellas que producen una sola línea de artículos”. (p.52)

Los costos por procesos es el cual en donde las personas que están encargadas del costo de producción son las mismas que se encargan de los procesos por departamento, en donde cada persona es responsable de los costos incurridos dentro del área de trabajo.

6.9.1 Objetivo de costos por procesos

Un sistema de costeo por procesos se determina como será asignados los costos de manufactura incurridos durante cada período. La asignación de costos en cada departamento es solo un paso intermedio; el objetivo fundamental es solo calcular los costos unitarios totales para determinar el ingreso. Durante un período, algunas unidades serán empezadas, pero no se terminarán al final de este. En consecuencia, cada departamento debe determinar qué cantidad de los costos totales incurridos por el departamento es atribuible a unidades aún en proceso y que cantidad es atribuible a unidades terminadas. Polimeni, Facozzi, Adelberg & Kole (2002)

El objetivo de los costos por procesos es calcular el costo unitario de la elaboración cada producto y de esta manera poder determinar los ingresos durante un periodo dado a cada centro de costo.

6.9.2 Características de un Sistema de Costos por Procesos

El costo por proceso se ocupa de asignar los costos a las unidades que pasan y se incurren a un departamento. Los costos unitarios para cada departamento se basan en la relación entre los costos incurridos durante determinado periodo y las unidades terminadas durante el mismo. Polimeni, Facozzi, Adelberg & Kole (2002)

Los costos por procesos se acumulan y registran por departamentos o centros de costos en un determinado periodo para poder determinar las unidades de los productos.

6.9.3 Comparación de Sistemas de acumulación de Costos por Procesos y por órdenes de Trabajo.

Un sistema de acumulación de costos por órdenes de trabajo es el más apropiado cuando un proceso o lote de productos se manufactura de acuerdo con las especificaciones de un cliente.

Un sistema de acumulación de costos por procesos se emplea cuando los productos se manufacturan mediante técnicas de producción masiva o procesamiento continuo.

El costeo por procesos es adecuado cuando se producen productos homogéneos en grandes volúmenes. Polimeni, Facozzi, Adelberg & Kole (2002)

El sistema de acumulación de costos es la recolección acumulada de todos los datos de los costos de los productos, en cambio el sistema de costos por procesos es el cual los costos de producción se cargan a los procesos.

6.10 Sistema de Costos ABC

El costeo basado por actividades es una filosofía en la cual se incluye dentro del costo del producto, tanto los costos de producción como los gastos administrativos y de ventas incurridos, pues parten de la premisa que todos ellos deben ser recuperados con la venta y que la estructura comercial y administrativa son necesarias para que el producto llegue hasta el consumidor final. (Cuervo, Osorio y Duque, 2013, p.31)

El costeo ABC (Activity Based Costing) Mide el costo y el desempeño de las actividades de una manera ordenada detallando específicamente cada actividad, en si es de mucha ayuda en la administración y los procesos del negocio.

6.10.1 Importancia del Costeo ABC

Es una herramienta clave en los procesos de planeación y control de actividades mejorando las que genera valor, eliminando las que no y reduciendo costo.

El ABC permite eliminar despilfarros en la utilización de los recursos y llevar a cabo una mejor labor gerencial. (Cano, 2017, p.263)

El importante diseñar un sistema a través del método de costeo ABC y de esta manera darle un orden específico a las actividades eliminando recursos y generando una mejor labor en la realización de los productos.

6.10.2 Las ideas claves de los Sistemas Basados en Actividades ABC son:

- Los productos no consumen costes, sino que los productos consumen las actividades exigidas para su fabricación.
- Los productos demandan actividades.
- Las actividades son las que consumen recursos o valor de los factores productivos, no siendo costes nada más que la expresión cuantificada en términos monetarios de esos recursos o factores productivos consumidos por las actividades, por lo que cabe deducir que son las actividades y no los productos los que causan o generan los costes.

6.10.3 Ventajas del método ABC

Según Pacheco (2019) menciona las siguientes ventajas y desventajas del método ABC.

- Jerarquiza diversos costos de los productos y corrige los beneficios previos de los atributos de los productos que tienen bajo volumen.
- El análisis de los beneficios predice nuevas perspectivas vinculadas con el comportamiento de los costos.

- Se aumenta la utilidad y la credibilidad de la información de los costos, en la toma de decisiones.
- Implanta el total de calidad.
- Elimina las actividades que no tengan valor de producto.
- Utiliza la cadena de valor, como una herramienta de competencia.

6.10.4 Desventajas del método ABC

- No es sencillo poder seleccionar las actividades que se reflejen en el comportamiento de los costos.
- Su implantación suele ser costosa.
- Generalmente no distingue con claridad la causa de una determinada actividad.

6.10.5 Los Beneficios del método ABC permiten:

- Gestionar lo que se hace, más de lo que se gasta.
- Satisfacer las necesidades del usuario, por cuanto ellos son los que determinan las actividades a realizar.
- Analizar las actividades como partes integrantes del proceso y no aisladas.
- Eliminar las actividades que no generan valor agregado a la empresa.
- Comprometer a todos los participantes en el desarrollo de las actividades, a mejorar la información para racionalizar costos.
- Reconocer que muchos costos no son directamente proporcionales al número de unidades, el ABC se enfoca hacia las actividades realizadas para entregar el servicio producto.

6.10.6 Diferencias entre el Costeo Tradicional y el Costeo Basado por Actividades (ABC)

6.10.6.1 Costeo Tradicional

Cuevas (2001) “el costeo tradicional se caracteriza por el uso de medidas a nivel unitario como bases para asignar los costos indirectos al producto. Por esto, los sistemas tradicionales son también llamados de base unitaria” (p. 293).

El sistema de costeo tradicional se basa por una sola medida como es la mano de obra directa que es la única persona que puede asignar los costos a los productos para una mejor toma de decisiones.

Según Arredondo (2015) afirma las siguientes diferencias entre el sistema de costeo tradicional y el sistema de costeo ABC.

Tabla 5
Diferencias entre el costo tradicional y el ABC

COSTEO TRADICIONAL	COSTEO BASADO POR ACTIVIDADES
Para la asignación de los costos a los productos se utilizan normalmente tasas que tienen como bases las horas de mano de obra directa, horas-maquina, unidades producidas.	Los costos primero son acumulados por actividades y después se asignan a los productos o servicios utilizando factores relacionados con el origen de estos costos.
Se diferencian perfectamente los gastos de operación (administración y venta) de los costos de producción, considerándose solo estos últimos para la determinación del costo del producto o bien.	Se diferencian perfectamente los gastos de operación (administración y venta) de los costos de producción, considerándose solo estos últimos para la determinación del costo del producto o bien.
Se enfoca el 100% a la distribución de costos mediante el uso de tasas	Al identificar y considerar las actividades se detectan plenamente la relación causa-efecto entre el costo y el producto.

predeterminadas, olvidándose de la relación causa-efecto.

Nota: elaborado por las autoras

6.10.7 Fundamentos del Costeo Basado por Actividades (ABC)

La idea clave del ABC es la actividad, que es la generadora de costos; se considera que los productos no consumen costos, sino las actividades necesarias para su fabricación, y estas son las que realmente consumen recursos cuantificados a través de los costos. (Cano, 2017, p.258)

El método ABC es un fundamento que nos permite alcanzar niveles de costos competitivos en la fabricación de productos.

6.10.8 Pasos que seguir para implementar el costo ABC

Según Cano (2017) manifiesta que para implementar un sistema de costos basado en actividades se debe tener en consideración los siguientes pasos:

- Identificación de los costos indirectos de cada centro.- identificar los costos indirectos con relación al producto en cada uno de los centros productivos o de servicios en que se divide la empresa.
- Identificación de actividades.- Definir y clasificar cada una de las actividades que se desarrollan en los centros; esto se logra a través de la observación y con la elaboración de encuestas
- Determinación de generadores.- Se debe elegir el inductor que mejor respete la relación causa-efecto, entre consumo de recursos por parte de las actividades y su asignación a los productos.
- Reclasificación de actividades.- en diferentes centros pueden existir actividades similares; hay que agruparlos para simplificar el costo independientemente de su localización en un centro determinado.

- Cálculo del costo unitario del generador.- Conocido el costo de la actividad y definido el generador, el costo unitario se determina dividiendo el costo de las actividades entre el número de generadores y representa la medida de consumo de recursos que cada inductor necesita para llevar a cabo su misión.
- Asignación de costo de actividades a los productos.- los productos consumen actividades y las actividades consumen recursos, los generadores relacionan de manera directa unos y otros.
- Asignación de costos directos.- el costo del producto lo componen los materiales, mano de obra directa y los CIF; mediante el ABC, se ha mostrado hasta el momento, el tratamiento a los costos indirectos, que se asignan a las actividades y luego a los productos a través de un inductor. (pp. 264-265)

6.10.9 Debilidades del Costeo ABC

Según Sánchez, (2015) manifiesta las debilidades y desafíos del costeo ABC.

- ABC considera que la mayoría de los costos son variables.- los costos fijos y variables coexisten, debiendo ser mayores los variables respecto de los primeros si se quiere tener un control adecuado y manejar con relativa tranquilidad las épocas de escasez de pedidos o de producción.
- El modelo ABC utiliza únicamente información histórica.- sin embargo, se habla del costeo ABC con precios estándar, con lo cual se superaría esta debilidad. Para llegar a estandarizar se debería contar con experiencia ABC históricas previas.
- ABC no se conjuga en línea con el sistema contable financiero.- en efecto, no tiene una interacción con el sistema de contabilidad financiera, lo cual constituye una limitante.

6.10.10 Desafíos del Costeo ABC

En realidad, el ABC no debe considerarse como un sistema financiero, sino como parte de un sistema de gestión integral basado en la actividad (ABM). Mientras el ABC determina cuánto cuesta algo, el ABM determina como una actividad puede impulsar a la empresa.

El ABC podría utilizarse para identificar los costos relacionados con tomar un pedido a un cliente. Una organización podría imputar los gastos de teléfono, sueldos de los empleados, gastos de procesamiento y otros componentes de importancia para llegar a un costo final.

(pp. 31-32)

7 METODOLOGÍA

7.1 Diseño de la Metodología

En el presente trabajo de investigación se utilizará el enfoque cuantitativo, por cuanto éste permitió obtener información útil y oportuna para lograr el diseño metodológico que será el siguiente:

Se empleará la investigación documental y el método bibliográfico porque son importantes al momento del proceso de búsqueda e interpretación de datos de fuentes secundarias es decir los obtenidos y registrados por diferentes investigadores y también los estudios de la ciencia contable, a través de documentos físicos y de forma electrónica de igual manera con documentos impresos como textos, artículos científicos, normativas, tesis, entre otros, con el propósito de fundamentar el diseño del sistema de costeo por el método ABC. Así también el método bibliográfico permitirá sustentar la teoría científica como base del trabajo de titulación, especialmente al investigar sobre los componentes del costo que es la materia prima, mano de obra, costos indirectos de fabricación y el sistema por actividades al momento de utilizarlos en los tres componentes ya mencionados, para identificar cada uno, este tipo de método detalla las actividades que limitan el desarrollo de la hostería en determinar el costo en el área de la cocina.

Se procede a recolectar la información primaria, con las técnicas del método de investigación que son; la entrevista personal a los trabajadores directamente involucrados en el proceso de cada una de sus actividades y la otra es la observación, con cada uno de los principales elementos del costo que incurre en la elaboración de los platos más vendidos y sobre el mantenimiento de la piscina. Una vez identificado lo anterior se puede determinar el costo real de elaboración, el precio de venta al público y ver cuánto de utilidad los deja en la elaboración de los productos.

Se considero el método hipotético deductivo, pretendiendo buscar la solución al problema plantado y así comprobar los datos disponibles si estos están de acuerdo con ellas, también se pretende obtener conclusiones generales de los elementos del costo, mediante la observación y el resultado de la entrevista planteada a los trabajadores involucrados en el área.

Para los instrumentos de recolección de datos serán dispositivos de almacenamiento entre los cuales está, el computador, la guía de entrevista, y los celulares, utilizados para obtener y almacenar información para el diseño del sistema a través del método de costeo ABC, mediante la entrevista se pretende obtener datos reales que ayude a la determinación de resultados y así establecer los costos que inciden en el precio de venta, que favorezcan a la toma de decisiones.

7.1.1 Población

La población estudiada para el presente trabajo de titulación correspondió al flujo de los empleados que trabajan en el área de cocina en especial al chef de la hostería “El Surillal “.

8 ANÁLISIS Y DISCUSIÓN DE RESULTADOS

8.1.1 Análisis General de Resultados

Una vez aplicada la entrevista al jefe de cocina, se obtuvo una información real confiable y oportuna donde manifestó que la hostería el Surillal ofrece una gran variedad de platos a la carta en la que es deliberación del cliente hacer su pedido. Pero existe cinco platos más vendidos los cuales son: la trucha el Surillal, papas con pollo, camarón apanado, carne apanada y chuleta a

la plancha. Estos platos son ofertados con mayor cantidad para su preparación, el chef realiza una lista de la materia prima que va a utilizar cabe recalcar que las compras se lo realizan cada fin de semana con la finalidad de ahorrar recursos y dinero.

En su preparación intervienen tres trabajadores un chef, un ayudante de cocina y un mesero, trabajando ocho horas diarias y con todos los beneficios sociales que ampara la ley.

El precio de venta al público es considerado por la competencia en el mercado, de esta manera son determinados los precios en la hostería el Surillal, para sus preguntas. (Ver anexo U, anexo T)

8.1.2 Propuesta de un sistema de costos ABC para la hostería el Surillal

Para la realización del presente proyecto integrador, la hostería el Surillal otorgó datos que son confidenciales y reales.

8.1.3 Identificación de las actividades

Tabla 6

Actividades del área de cocina y del área de las piscinas de la hostería el Surillal

No	ACTIVIDAD	ENCARGADO
1	Realizar la presentación de la mesa	Mesero
2	Saludo y toma del pedido al cliente	Mesero
3	Preparar los alimentos y las salsas	Chef, ayudante de cocina
4	Entrega del pedido al cliente	Mesero
5	Cobro del pedido y entrega de la factura	Mesero
6	Retiro de la vajilla y limpieza de la mesa	Mesero
7	Lavado de la vajilla utilizada	Ayudante de cocina
8	Limpieza del área de cocina	Ayudante de cocina, mesero

Nota: Elaboración Propia, tomada de la Hostería el Surillal.

En la tabla número 6 para la identificación de las actividades en el área de la cocina dentro de la hostería del Surillal se contó con la ayuda del Chef, el ayudante de cocina, el mesero, y el

dueño del negocio, tomando como objeto de costos a los cinco platos más vendidos mensualmente. En la siguiente tabla se detallan las actividades que generan valor a los objetos de costos realizadas dentro del área de la cocina.

8.1.4 Clasificar las actividades primarias y secundarias

8.1.4.1 Actividades primarias

- Toma del pedido al cliente
- Preparación del producto según la orden del pedido

8.1.4.2 Actividades de secundarias

- Realizar la presentación de la mesa
- Entrega del pedido al cliente
- Cobro del pedido y entrega de la factura
- Retiro de la vajilla y limpieza de la mesa
- Lavada de la vajilla utilizada
- Limpieza del área de cocina.

8.1.5 Organigrama estructural del área de cocina de la hostería

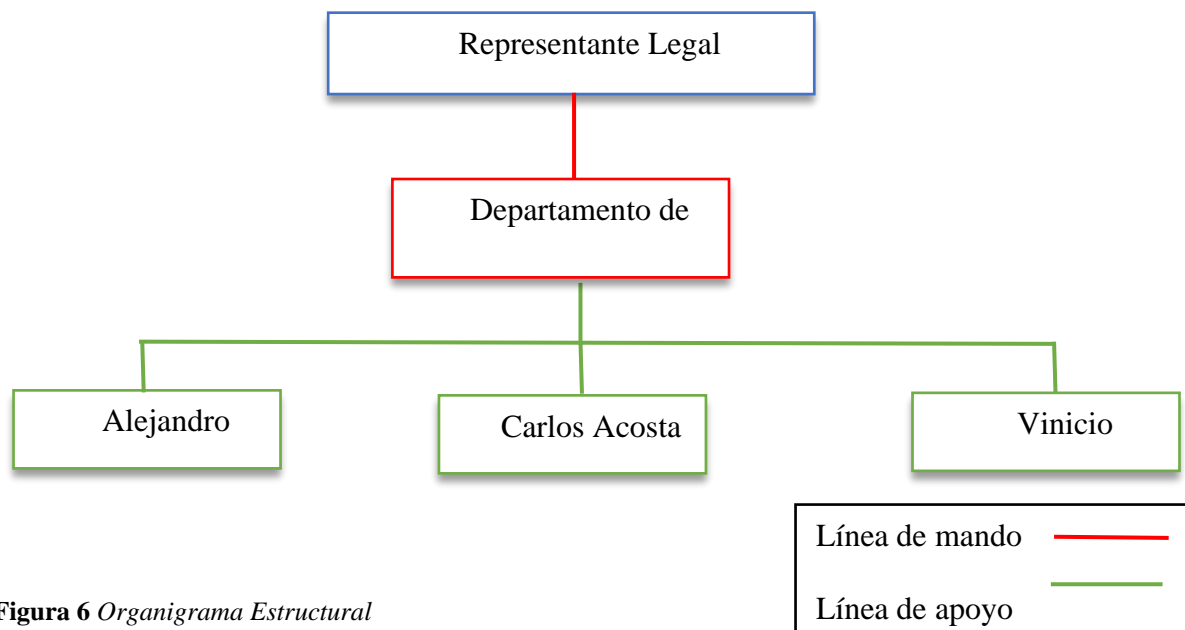


Figura 6 Organigrama Estructural

Nota: Elaboración propia, tomado de la hostería el, Surillal

En la figura 6 del organigrama estructural se realizó del área de cocina para identificar el personal que trabajan en dicha área ya mencionada.

8.1.6 Mapa de Procesos Hostería el Surillal

8.1.6.1 Departamento de producción

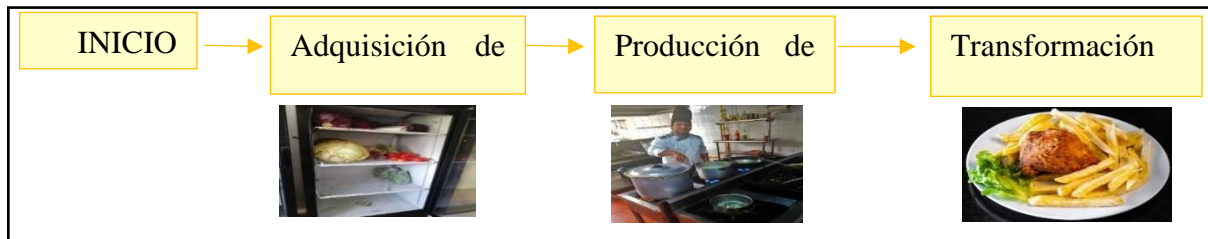


Figura 7 Departamento de Producción

Nota: Elaboración propia, tomado de la hostería el Surillal

En la figura 7 del departamento de producción se realiza un sin números de procesos para el almacenado la materia prima y así se procede a la elaboración de los diferentes paltos requeridos por el cliente, esta actividad lo realiza el chef y el ayudante de cocina.

8.1.6.2 Bodega

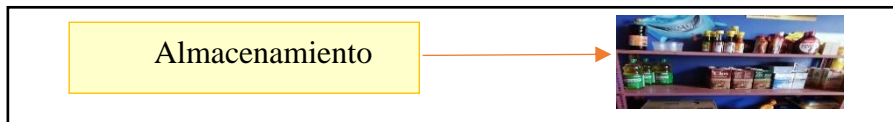


Figura 8 Bodega

Nota: Elaboración propia, tomado de la hostería el, Surillal

En la figura 8 se muestra el almacenamiento de los productos de la materia prima que es parte esencial del área de cocina, de esta manera se procede a tener un inventario específico de los productos a utilizar al momento de la elaboración de los diferentes platos.

8.1.6.3 Entrega



Figura 9 Entrega del pedido

Nota: Elaboración propia, tomado de la hostería el, Surillal

En la figura 9 se realiza la respectiva entrega del plato requerido por el cliente, esta actividad es ejecutada por el mesero quien es el encargado de hacer su entrega.

8.1.7 Flujoograma y descripción de actividades del área de cocina

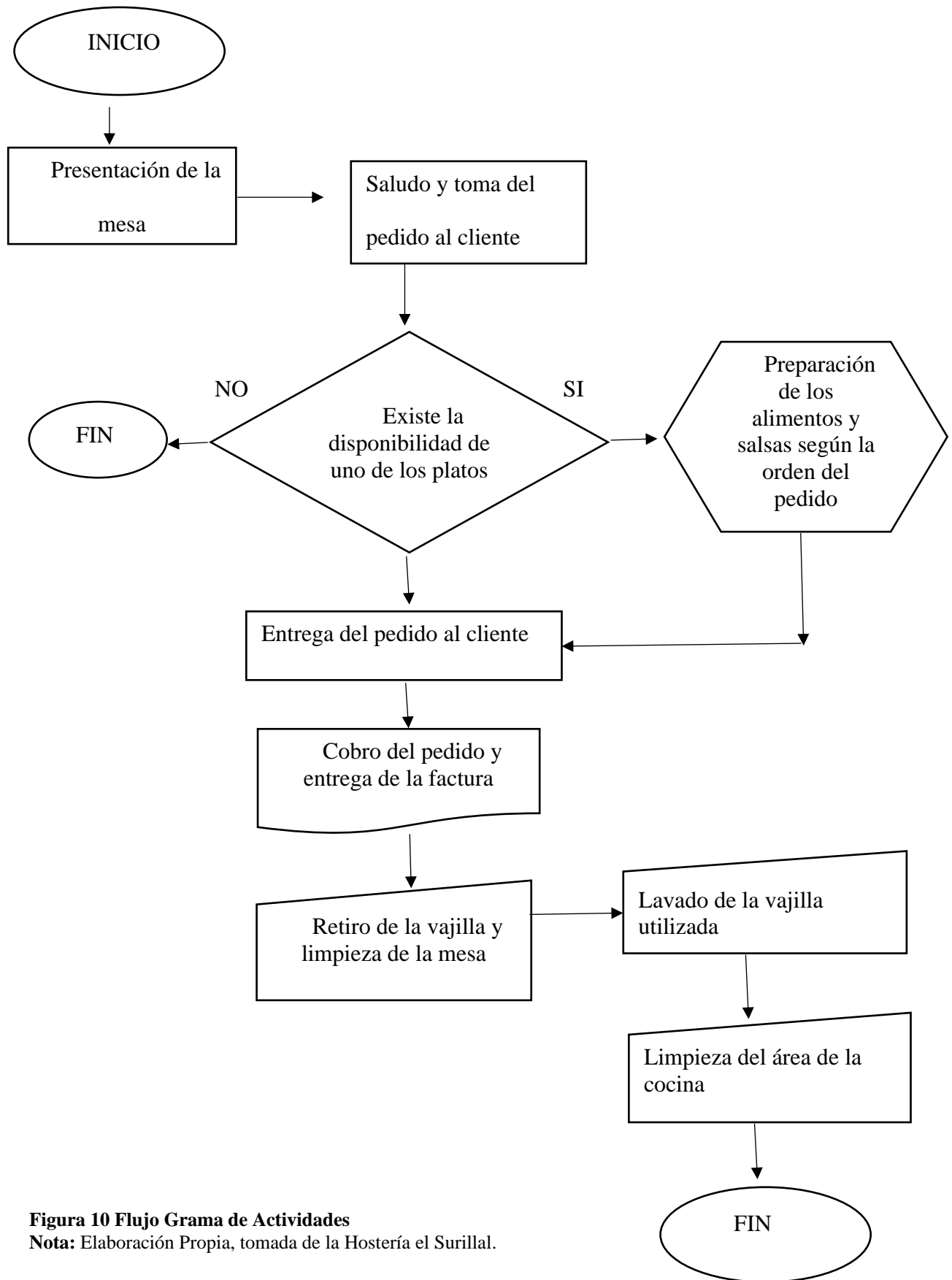


Figura 10 Flujo Grama de Actividades

Nota: Elaboración Propia, tomada de la Hostería el Surillal.

Para la figura 10 se realizó una estructura del flujograma con la finalidad de establecer las actividades con las que trabajan los empleados de la hostería el Surillal para así identificar su organización.

Tabla 7
Desarrollo de las actividades del flujograma

ACTIVIDAD	ENCARGADO	EJECUCIÓN
Presentación de la mesa	Mesero	Colocar el mantel en la mesa, los cubiertos necesarios, y algún adorno que decore el centro de la mesa
Saludo y toma del pedido al cliente	Mesero	Se encarga de dar la bienvenida al cliente, ofrecerles una mesa respectiva y luego informarles sobre el menú de los cinco platos más vendidos de la hostería, esperar unos minutos y acercarse a tomar el pedido.
Preparación de los alimentos y las salsas según la orden del pedido	Chef	Una vez recibido la orden del cliente tomado por el mesero empieza con la preparación del plato pedido y sus salsas.
Entrega del pedido al cliente	Mesero	Es el encargado de hacer llegar su pedido al cliente para su degustación.
Cobro del pedido y entrega de la factura	Mesero	Realiza el respectivo cobro del pedido que hizo el cliente y posteriormente hace entrega de la factura con el valor consumido.

Retiro de la vajilla y limpieza de la mesa	Mesero	Es el encargado de levantar la vajilla utilizada de la mesa y realizar su respectiva limpieza.
Lavada de la vajilla utilizada	Ayudante de la cocina	Una vez alzado la vajilla de la mesa llevan a la cocina para realizar su respectivo lavado.
Limpieza del área de cocina	Ayudante de la cocina y el Mesero	Una vez terminada su jornada de trabajo se procede hacer la limpieza del área de la cocina.

Para entender de una mejor manera es necesario detallar cada una de las actividades en el flujograma del área estudiada.

Nota: Elaboración Propia, tomada de la Hostería el Surillal.

En la figura 10 y en la tabla 7 se realizó las diferentes actividades conjuntamente con el encargado y su función con las que trabajan los empleados dentro del área de cocina, determinando las funciones establecidas para visualizar las líneas de paso de acciones que implican un proceso determinado, consiste en presentar situaciones con relación de todo tipo a partir de símbolos.

8.1.8 Recursos Consumidos en el Área de cocina

Tabla 8

Recursos Consumidos

EMPRESA HOSTERÍA EL SURILLAL JUNIO 2019 ÁREA DE COCINA
Materia Prima Directa
Mano de Obra Directa
Costos Indirectos de Fabricación

Nota: Elaboración Propia, tomada de la Hostería el Surillal.

Para la tabla número 8 de los recursos consumidos en el área de cocina en los centros de costos sirvieron para identificar de mejor manera los elementos del costo y así determinar la materia prima, mano de obra y costos indirectos de fabricación con su respectiva clasificación

en los CIF fijos y variables, consumidos por los cinco platos más vendidos en la hostería el Surillal para identificar su costo real, que serán analizados más adelante.

8.1.9 Materia prima

Tabla 9

Costo de la materia prima directa en los cinco platos

DESCRIPCIÓN	PRECIO UNITARIO
Trucha a el Surillal	\$ 5,43
Papas con pollo	\$ 2,44
Camarón Apanado	\$ 5,83
Carne Apanada	\$ 5,57
Chuleta a la Plancha	\$ 5,05

Nota: Elaboración Propia, tomada de la Hostería el Surillal.

En la tabla número 9 del costo de la materia prima, se realizó un cálculo a los elementos del costo de la materia prima directa, mano de obra directa y costos indirectos de fabricación con su respectivo aporte, se consideró una depreciación en la propiedad, equipos y muebles, enceres, se procedió hacer un prorrateo a los servicios básicos para finalmente conseguir el costo real de cada plato, para su cálculo. (Ver anexo Q, anexo K, anexo L).

8.1.10 Mano de obra directa

Tabla 10

Costo de la mano de obra directa de la cocina

DESCRIPCIÓN	COSTO UNITARIO MOD \$
Trucha a el Surillal	\$ 1,49
Papas con pollo	\$ 0,83
Camarón Apanado	\$ 0,92
Carne Apanada	\$ 1,28
Chuleta a la Plancha	\$ 1,12

Nota: Elaboración Propia, tomada de la Hostería el Surillal.

En la tabla 10 para el cálculo de la mano de obra directa se procedió a identificar a los empleados que tienen contacto directo con la transformación de la materia prima, donde se procedió a realizar un cálculo en el cual se tomó el sueldo y los beneficios de ley de cada uno de los empleados, los minutos trabajados, el costo a distribuirse en los cinco platos más vendidos, también se consideró las unidades producidas para obtener el precio unitario de la mano de obra directa de cada plato, para su cálculo. (Ver anexo H)

8.1.11 Costos Indirectos de Fabricación

Tabla 11
Costos indirectos del área de cocina en la hostería el Surillal

Costos Indirectos de Fabricación	Costos \$
Depreciación Propiedad Planta y Equipo	86,66
Agua	3,61
Energía Eléctrica	60,78
Gas	65,00
Mano de Obra Indirecta	360,26
TOTAL	\$ 576,31

Nota: Elaboración Propia, tomada de la Hostería el Surillal.

Con la información obtenida en la tabla número 11, se puede identificar los costos indirectos de fabricación incurridos en el centro de costos del área de cocina del mes de junio ya que son importantes para el cálculo del costo real de producción, para su cálculo. (Ver anexo I, anexo M, anexo N, anexo O y anexo P)

8.1.12 Recursos de las actividades

Tabla 12
Indicadores de los recursos utilizados

RECURSOS	INDICADORES DE COSTOS
Depreciación Propiedad Planta y Equipo	Costo de depreciación de propiedad planta y equipo
Agua	Metros cúbicos utilizados
Energía Eléctrica	Kilovatios utilizados
Gas	Numero de Cilindros utilizados
Mano de Obra Indirecta	Minutos empleados

Nota: Elaboración Propia, tomada de la Hostería el Surillal.

En la tabla número 12 se muestra los recursos y los indicadores que fueron utilizados en la hostería el Surillal en el área de cocina, identificando el consumo de cada servicio básico para así determinar cuánto les cuesta producir.

8.1.13 Depreciación Propiedad Planta y Equipo

Tabla 13
Distribución de propiedad planta y equipo

ACTIVO FIJO	VALOR DE ADQUISICIÓN	VALOR PRODUCCION DEPRECIACIÓN 892
Equipos, muebles y enseres	3177,50	\$0.03
Valor de la Propiedad	100.000	\$0.039

Nota: Elaboración Propia, tomada de la Hostería el Surillal.

En la tabla número 13 para el cálculo de la depreciación propiedad planta y equipo de cocina, muebles y enseres, se calculó por el método de línea recta y se tomó el total de la producción y los 286 metros cuadrados que pertenece al área de la cocina ya que intervienen en la elaboración de los cinco platos analizados, para su cálculo. (Ver anexo M)

8.1.14 Servicios Básicos que intervienen en la Hostería

8.1.14.1 Agua

Tabla 14

Distribución del agua en el área de cocina

MES	CONSUMO EN EL ÀREA DE COCINA	TOTAL, CONSUMO MENSUAL
Junio	25	3,61
TOTAL		\$3,61

Nota: Elaboración Propia, tomada de la Hostería el Surillal.

En la tabla número 14 de la distribución del agua, se obtuvo información mediante el personal que labora dentro del área. Para el centro de costos de la cocina se identificó que el pago a la SENAE se ejecuta anualmente por el valor de \$ 519,69 consuman los metros cúbicos que consuman, para el cálculo del valor del consumo en el área de la cocina se realizó una investigación de los metros cúbicos que se utiliza y se procedió a realizar un prorrateo para determinar el costo que intervienen en cada producción, para su cálculo. (Ver anexo N)

8.1.14.2 Energía Eléctrica

Tabla 15

Distribución de la energía eléctrica

MES	KW CONSUMIDOS EN EL ÀREA DE COCINA	TOTAL, CONSUMO MENSUAL
Junio	340.56	60,78
TOTAL		\$60,78

Nota: Elaboración Propia, tomada de la Hostería el Surillal.

En la tabla 15 de la distribución de la energía eléctrica para el consumo del área de la cocina se consideró el pago mensual del mes de junio que realiza la hostería, para calcular el centro de costos del área se identificó los artefactos que ocupan energía, obteniendo así los kilowatts

consumidos mensualmente y se procedió a determinar un prorrateo para identificar el costo real de la producción que le corresponde a cada plato, para su cálculo. (Ver anexo O)

8.1.14.3 Gas

Tabla 16
Distribución del gas

MES	N.º DE CILINDROS UTILIZADOS	COSTO CENTRO COSTO
Junio	20	65,00
TOTAL		\$ 65,00

Nota: Elaboración Propia, tomada de la Hostería el Surillal.

Para la tabla número 16 de la distribución del gas se consume los cilindros domésticos de 44 kg con un costo individual de \$ 3,25 el mismo que es distribuido de acuerdo con los números de pedido por cada unidad del centro de costo, para su cálculo. (Ver anexo P)

8.1.15 Mano de Obra Indirecta

Tabla 17
Distribución de la Mano de Obra Indirecta

CARGO	SUELDO	% DE DISTRIBUCIÓN	MANO DE OBRA INDIRECTA
Mesero	360,26	100%	360,26
COSTO MANO DE OBRA INDIRECTA			\$ 360,26

Nota: Elaboración Propia, tomada de la Hostería el Surillal.

En la tabla número 17 para la distribución de la mano de obra indirecta se consideró al mesero, para el cálculo se tomó el sueldo del mes de junio más los minutos laborados mensuales que ocupa en sus actividades y así se obtuvo el costo individual que le corresponde por unidad de cada plato, para su cálculo. (Ver anexo I)

8.1.16 Asignación del costo de las actividades a los productos

Se toma los cinco platos más vendidos en la hostería. (Ver anexos D).

Tabla 18
Platos más vendidos en la Hostería el Surillal

PLATOS	CANTIDAD
Trucha a el Surillal	200
Papas con pollo	240
Camarón Apanado	152
Carne Apanada	140
Chuleta a la Plancha	160
TOTAL	892

Nota: Elaboración Propia, tomada de la Hostería el Surillal.

Para la realización de la tabla número 18 se tomó de la carta de la hostería el Surillal la cual ofrecen una variedad de menús a elección para la preferencia del cliente, donde se tomó los platos más vendidos para el presente trabajo del proyecto integrador e identificar su costo real.

8.1.17 Identificación del Costo Primo

Tabla 19
Costo Primo

COSTO PRIMO			
OBJETO DE COSTO	MATERIA PRIMA	MANO DE OBRA DIRECTA	TOTALCOSTO PRIMO
Trucha el Surillal	5,43	1,49	6,92
Papas con pollo	2,44	0,83	3,27
Camarón apanado	5,83	0,92	6,75
Carne apanada	5,57	1,28	6,85
Chuleta a la plancha	5,05	1,12	6,17

Nota: Elaboración Propia, tomada de la Hostería el Surillal.

En la tabla número 19 el costo primo es identificado a través del método de costeo ABC, para el cálculo se debe tener los dos elementos del costo ya determinados con estos datos ya establecidos se procede a la obtención del costo primo de la hostería el Surillal, para su cálculo.

(Ver anexo R)

8.1.18 Costo total del centro de costo.

Tabla 20
Costo ABC Trucha el Surillal

PLATO	TRUCHA EL SURILLAL	PAPAS CON POLLO	CAMARÓN APANADO	CARNE APANADA	CHULETA A LA PLANCHA
Materia Prima Directa	2,94	0,85	3,83	3,29	3,09
Mano de Obra Directa	1,49	0,83	0,92	1,28	1,12
CIF ABC	1,00	0,76	1,08	1,00	0,85
TOTAL	\$ 5,43	2,44	5,83	5,57	5,06

Nota: Elaboración Propia, tomada de la Hostería el Surillal

En la tabla número 20 para obtener los costos reales de los cinco platos más vendidos se calculó la materia prima directa, mano de obra directa y los costos indirectos de fabricación, dando así el costo unitario del plato real, identificando mediante una hoja de apoyo a través el método de costeo ABC, donde se obtuvieron los costos individualizados cada uno, para el cálculo. (Ver anexo Q)

8.1.19 Margen de Utilidad

Tabla 21
Margen de Utilidad

PLATO	UNIDADES VENDIDAS	PRECIO DE VENTA	COSTO ABC	UTILIDAD \$	UTILIDAD %
Trucha el Surillal	200	11,50	5,43	6,20	111.79
Papas con pollo	240	3,50	2,44	1,06	43.44
Camarón apanado	152	10,00	5,83	4,17	71.53
Carne apanada	140	7,50	5,57	1,93	34.65
Chuleta a la plancha	160	10,00	5,05	4,95	98.02

Nota: Elaboración Propia, tomada de la Hostería el Surillal.

En la tabla número 21 del margen de utilidad se tomó el precio de venta actual mediante la aplicación del método de costeo ABC, se calculó los elementos del costo y se determinó el costo unitario de fabricación, dando el precio actual, para la utilidad se determinó mediante regla de tres y se obtuvo su porcentaje de cada uno de los cinco platos más vendidos en la hostería, para su cálculo. (Ver anexo R)

8.1.20 Estado de Costo de Producción

Tabla 22

Estado de costo de producción

HOSTERÍA "EL SURILLAL"
ESTADO DE COSTOS DE PRODUCCIÓN
del 1 de junio al 30 de junio

MATERIA PRIMA	\$ 2.601,77
MANO DE OBRA	993,76
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN	822, 47
(=) COSTO DE PRODUCCIÓN	\$2.601,77

En la tabla número 22 se realizó un resumen del estado de costo de producción donde se muestra los tres elementos del costo materia prima, mano de obra y costos indirectos de fabricación dando su valor total de la producción terminada, se reflejó que el sistema planteado fue de ayuda para obtener resultados favorables para la hostería el Surillal, para el cálculo. (Ver anexo S)

8.2 Discusión de resultados

El presente proyecto integrador toma como base el desconocimiento de los costos de producción de cinco platos más ofertados, por lo que se identifica como necesidad el diseño de un sistema de costeo ABC, para desarrollar el mismo se utilizó el programa de Microsoft Excel, ya que permite combinar celdas, utilizar fórmulas, desarrollar macros que vayan en proceso secuencial los mismos que permiten el desarrollo óptimo de un proceso jerárquico. El archivo que contiene el proceso de identificación de costos cuenta con 12 hojas debidamente identificadas adicional tiene el mapa principal el cual está compuesto por pestañas rotuladas

combinas en hipervínculos que llevan al desarrollo de cada uno de los procesos y elementos del costo identificados. En el desarrollo del sistema uno de los datos importantes es la hoja de apoyo, que refleja los costos reales de cada plato, dando así el resultado final en el estado de costos de producción donde se identificó el total de la producción consumida.

9 IMPACTOS (TÉCNICOS, SOCIALES, AMBIENTALES O ECONÓMICOS)

9.1 Impacto social

El impacto social de nuestro tema permitirá establecer criterios para que la hostería el Surillal ofrezca servicios de calidad con satisfacción laboral y también los familiares socios tengan los instrumentos y conocimientos necesarios para la elaboración y la determinación técnica del costo con esto se lograra obtener beneficios y un buen desempeño para evaluar el nivel del gusto y presentación, buscando siempre el bienestar y satisfacción del cliente.

Al momento de empezar una actividad económica impulsa está a demandar empleo a los mismos pobladores del sector y así encuentren fuentes de trabajo digno, con una remuneración y beneficios sociales justa de acuerdo con su actividad laboral, siempre contando con un buen ambiente de satisfacción por el trabajo.

9.2 Impacto económico

El proyecto de titulación tiene un impacto económico porque una vez determinado los costos reales de cada una de las actividades que se hace dentro del área de la cocina, se reflejaran los aspectos positivos y negativos de la preparación de los cinco platos más vendidos, esto ayudara a obtener una mejor satisfacción laboral de los trabajadores y así brindar un excelente servicio a los clientes, de esta manera se conocerá los costos reales de cada plato elaborado y así su rentabilidad cada vez será más alta.

La elaboración del tiempo del trabajador se obtendrá por la satisfacción del personal en las actividades que realiza y por todos los beneficios que percibe de la misma, además el personal se encuentra operando en un entorno de tranquilidad y satisfacción generando ganancia.

10 RECOMENDACIONES

- Es recomendable que la Hostería “El Surillal” maneje información real, para que la fundamentación científica y metodológica se desarrolle de acuerdo a los servicios ofertados al consumidor, tomando en cuenta el costo de producción de los mismos.
- Se recomienda que para la elaboración del sistema de costos ABC, se identifiquen correctamente todos los elementos que intervienen en la elaboración del producto, ya sean estos directos o indirectos; variables o fijos, pues cada uno de ellos maneja un rubro que debe ser sumado al costo real de cada plato a elaborar.
- Una vez desarrollado el estado de costos de producción se recomienda la aplicación del sistema de costos ABC para poder determinar un margen estándar de utilidad, puesto que en la elaboración de los platos varían los costos y por ende la utilidad varía.
- Aplicar el sistema diseñado con el propósito de que los propietarios puedan tomar decisiones confiables de los costos de los productos, en base a los datos reales para así evitar pérdidas a futuro.

11 REFERENCIAS

- Arredondo, M. (2015). *Contabilidad y Análisis de Costos*. México, México: Grupo Editorial Patria. (Primera ed.). Recuperado de <https://books.google.com.ec/books?id=i9NUCwAAQBAJ&printsec=frontcover&dq=arredondo+2015&hl=es&sa=X&ved=0ahUKEwiEvpnySa7mAhUirIkKHaJHC7YQ6AEIJzAA#v=onepage&q=arredondo%202015&f=false>.
- Brock, H, Palmer, CH. (1987). *Contabilidad principios y aplicaciones* (cuarta Ed). Barcelona, España: Editorial Reverté S.A. Recuperado de <https://books.google.com.ec/books?id=i9NUCwAAQBAJ&printsec=frontcover&dq=arredondo+2015&hl=es&sa=X&ved=0ahUKEwiEvpnySa7mAhUirIkKHaJHC7YQ6AEIJzAA#v=onepage&q=arredondo%202015&f=false>.
- Cano, M.A.M. (2017). *Contabilidad Gerencial y Presupuestaria*. Bogotá, Colombia: Ediciones de la U. (Segunda ed.)
- Cevallos, M. V., Dávila, P. G., y Mantilla, D. M. (2015 septiembre). *Contabilidad General para Docentes y Estudiantes de nivel superior*. Quito, Ecuador: Raya Creativa. Recuperado de <https://books.google.com.ec/books?id=YjG49KwG148C&pg=PA96&dq=todo+sobre+la+contabilidad&hl=es&sa=X&ved=0ahUKEwiljPfrmYfnAhWtxFkKHclPAIoQ6AEIJzAA#v=onepage&q=todo%20sobre%20la%20contabilidad&f=false>
- Cuervo, T.J, Agudelo, J.A y Duque Roldan M.I. (2013). *Costeo Basado en Actividades ABC*. Bogotá, Colombia: Andrea Sierra. (Segunda ed.). Recuperado de https://books.google.com.ec/books?id=o8G4DQAAQBAJ&printsec=frontcover&dq=cuervo+2013+libro&hl=es&sa=X&ved=0ahUKEwi_qKuisq7mAhXJxVkKHbPrDNYQ6AEIJzAA#v=onepage&q=cuervo%202013%20libro&f=false
- Jiménez, F.B y Espinoza Gutiérrez, C.L. (2007). *Costos Industriales*. Cartago, Costa Rica: Tecnología de Costa Rica. (Primera ed.). Recuperado de <https://books.google.com.ec/books?id=jRdhIWgPe60C&pg=PA4&dq=jimenez+2007+costos+industriales&hl=es&sa=X&ved=0ahUKEwiD8ayKs67mAhVFmlkKHa8JB7sQ6AEIJzAA#v=onepage&q=jimenez%202007%20costos%20industriales&f=false>
- López y Blas. (1998). *Contabilidad General y Tesorería*. Madrid, España: Editorial Centro de Publicaciones. Secretaria General Técnica. Recuperado de https://books.google.com.ec/books?id=3yYfAgAAQBAJ&pg=PA95&dq=todo+sobre+la+contabilidad+general&hl=es&sa=X&ved=0ahUKEwjzj_vqoYfnAhWDrFkKHU3BU8Q6AEIJzAA#v=onepage&q=todo%20sobre%20la%20contabilidad%20general&f=false
- Mendoza, C. (2016). *Contabilidad Financiera para contaduría y administración*. Barranquillas, Colombia: Universidad del norte.

- Mogollan, J. (14 de agosto de 2014). *Breve Historia de la Contabilidad*. Recuperado el 9 de Abril de 2019, de http://catarina.udlap.mx/u_dl_a/tales/documentos/lcp/pastrana_j_ml/capitulo1.pdf
- Nubox. (26 de Julio de 2017). *Que es la partida doble en contabilidad*. [Mensaje en un blog]. Recuperado de <https://blog.nubox.com/partida-doble-en-contabilidad>
- Nuño, P. (2018). *Características de la Contabilidad*. *Emprende Pyme*. Recuperado de <https://www.emprendepyme.net/caracteristicas-de-la-contabilidad.html>
- Perez, R. E. (2008). *Contabilidad de Costos*. Mexico, Mexico: Editorial Limusa S.A. (Cuarta ed.). (G. Noriega, Ed.)
- Polimeni, R., Fabozzi, F., Adelberg, A., & Kole, M. (2002). *Contabilidad de Costos*. Bogotá, Colombia: (M. E. Suárez, ed.) (Tercera ed.).
- Pombo, J. (2014). *Contabilidad General Curso Práctico* (primera Ed). Madrid, España: Editorial María José López Raso. Recuperado de https://books.google.com.ec/books?id=bG66AwAAQBAJ&pg=PA7&dq=todo+sobre+la+contabilidad+general&hl=es&sa=X&ved=0ahUKEwjzj_vqoYfnAhWDrFkKHU3BU8Q6AEIOjAC#v=onepage&q=todo%20sobre%20la%20contabilidad%20general&f=false
- Rey, J.(2014). *Contabilidad General Cursos Practicos*. Recuperado de https://books.google.com.ec/books?id=bG66AwAAQBAJ&pg=PA306&dq=definicion+de+bancos+en+contabilidad+general+basicos&hl=es-419&sa=X&ved=0ahUKEwith8_w3IjmAhVG11kKHQOZAcsQ6AEIUDAF#v=onepage&q=definicion%20de%20bancos%20en%20contabilidad%20general%20basicos&f=false
- Reyes, P.E. (2008). *Contabilidad de Costos*. Mexico, Mexico: Limusa S.A. (G. Noriega, Ed.). (Cuarta ed). Recuperado de [https://books.google.com.ec/books?id=HCJQ_D7IfAIC&printsec=frontcover&dq=Reyes,+P.E.+\(2008\).+Contabilidad+de+Costos.&hl=es&sa=X&ved=0ahUKEwjHsMKks67mAhVIx1kKHdzMCagQ6AEIKTAA#v=onepage&q&f=false](https://books.google.com.ec/books?id=HCJQ_D7IfAIC&printsec=frontcover&dq=Reyes,+P.E.+(2008).+Contabilidad+de+Costos.&hl=es&sa=X&ved=0ahUKEwjHsMKks67mAhVIx1kKHdzMCagQ6AEIKTAA#v=onepage&q&f=false)
- Roman, J. (2019). *Estados Financieros Básicos 2019: Proceso de elaboración y reexpresión*. Mexico, Mexico: Editorial Ediciones Fiscales ISEF, S.A.
- Sinisterra, Gonzalo. (2017). *Contabilidad de Costos*. Bogotá, Colombia: Angelica García Reyes. (Segunda ed.). recuperado de [https://books.google.com.ec/books?id=4q5JDwAAQBAJ&printsec=frontcover&dq=Sinisterra,+Gonzalo.+\(2017\).+Contabilidad+de+Costos.&hl=es&sa=X&ved=0ahUKEwj](https://books.google.com.ec/books?id=4q5JDwAAQBAJ&printsec=frontcover&dq=Sinisterra,+Gonzalo.+(2017).+Contabilidad+de+Costos.&hl=es&sa=X&ved=0ahUKEwj)

[vybzXs67mAhUDvVkKHaVeBF8Q6AEIJzAA#v=onepage&q=Sinisterra%2C%20Gonzalo.%20\(2017\).%20Contabilidad%20de%20Costos.&f=false](https://books.google.com.ec/books?id=5fa2DQAAQBAJ&printsec=frontcover&dq=Toro+L%C3%B3pez,+F.J.+(2010).+Costos+ABC+y+Presupuestos.&hl=es&sa=X&ved=0ahUKEwjai8yAtK7mAhXJxVkkHbPrDNYQ6AEIJzAA#v=onepage&q&f=false)

Soldevila, P., Oliveras, E., y Bagur, L.(2010). *Contabilidad general con el nuevo PGC: Un enfoque práctico, paso a paso*. Barcelona, España: Editorial Profit

Toro López, F.J. (2010). *Costos ABC y Presupuestos*. Bogotá, Colombia: Ecoe. (Primera ed.).
recuperado de
[https://books.google.com.ec/books?id=5fa2DQAAQBAJ&printsec=frontcover&dq=Toro+L%C3%B3pez,+F.J.+\(2010\).+Costos+ABC+y+Presupuestos.&hl=es&sa=X&ved=0ahUKEwjai8yAtK7mAhXJxVkkHbPrDNYQ6AEIJzAA#v=onepage&q&f=false](https://books.google.com.ec/books?id=5fa2DQAAQBAJ&printsec=frontcover&dq=Toro+L%C3%B3pez,+F.J.+(2010).+Costos+ABC+y+Presupuestos.&hl=es&sa=X&ved=0ahUKEwjai8yAtK7mAhXJxVkkHbPrDNYQ6AEIJzAA#v=onepage&q&f=false)

Unknown. (28 de abril de 2016). *Contabilidad Básica*. [Mensaje en un blog]. Recuperado de
<http://teoriacontabilidadbasica.blogspot.com/2016/04/documentos-fuente-de-una-empresa.html>

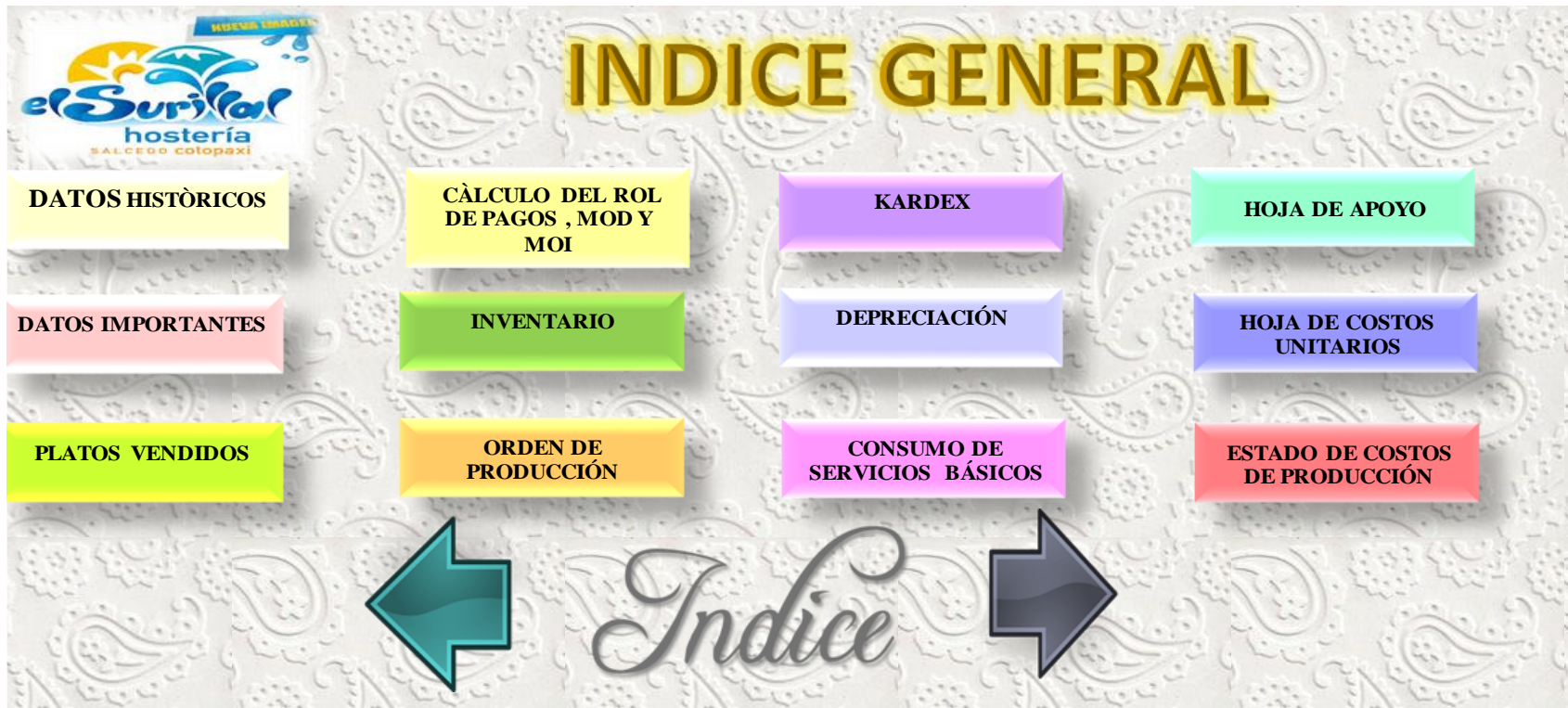
Zapata, P., (2017). *Contabilidad General con Base en Normas Internacionales de Información Financiera*. Colombia: Alfaomega Colombia S.A

Zapata, S. P. (2015). *Contabilidad de Costos*. Bogotá, Colombia: Alfaomega. (Segunda ed.).

12 ANEXOS

Anexo A *Mapa de Procesos*

Página principal del sistema con el método de costeo ABC desarrollada a través de una macro con sus respectivos enlaces a cada una de sus hojas de cálculo.



Nota: Elaborado por las autoras

Anexo B Datos Históricos

Se tomo los datos históricos de la hostería el Surillal para dar realce al presente trabajo.

RESEÑA HISTORICA

La Hostería "El Surillal" fue creada en 1999 por el señores: Gustavo Porras. Hostería ecuatoriana cuyo nombre es una combinación de los surillos que habian en el valle de yanayacu.

Al comienzo se contaba con cinco miembros de la familia que trabajaban de polifuncionales, atendiendo al cliente con muy pocos insumos, era prácticamente una microempresa; y en cuanto al mercado no había una competencia reñida, por el contrario había pocos competidores. Con el paso del tiempo se fueron incrementando los turistas y fue necesario contratar más ayudantes para poder darles un cumplimiento responsable; y es así que, cinco años después contaban con 15 trabajadores permanentes y una gran cantidad de visitantes para toda la hostería.

"El Surillal", es una hostería competitiva y eficiente en la atención al cliente, poniendo en marcha estrategias actualizadas de, siempre estando a las necesidades del cliente.

MISIÓN

La hostería "EL SURILLAL" , es un destino turístico de encuentro, descanso y proyección de la familia, ofreciendo un servicio integral y personalizado de alta calidad a nuestros visitantes nacionales y extranjeros, que en corto tiempo llegan a un reencuentro con la naturaleza; entregamos el mejor relax en todas sus instalaciones

VISIÓN

Ser la mejor Hostería del Ecuador que cuente con la mejor infraestructura, belleza escénica, aventura, descanso y confort, para brindarles a nuestros visitantes la comodidad y el relax que nos diferencian; insertándole a Salcedo dentro de las redes de turismo nacional e internacional bajo estándares de categoría mundial probada mediante la satisfacción de nuestros clientes por su excelencia en el servicio.



Nota: Elaborado por las autoras

Anexo C Datos Importantes

Para la realización de la macro es importante contar con datos reales de la hostería para realizar los diferentes cálculos.

TIEMPO EMPLEADO PARA LOS 5 PLATOS				
PLATO	MINUTO POR PLATO	TOTAL SEMANAL	TOTAL PRODUCCIÓN	TOTAL TIEMPO
Trucha el Surillal	15	50	200	3000
Papas con Pollo	10	60	240	2400
Camarón Apanado	7	38	152	1064
Carne Apanada	9	35	140	1260
Chuleta a la plancha	9	40	160	1440
TOTAL TIEMPO EN PLATOS	50	223	892	9164


PRECIO DE VENTA DE LA HOSTERÍA				
TRUCHA EL SURILLAL	PAPAS CON POLLO	CAMARÓN APANADO	CARNE APANADA	CHULETA A LA PLANCHA
\$ 11,50	\$ 3,50	\$ 10,00	\$ 7,50	\$ 10,00
				

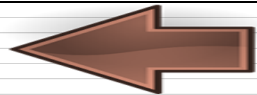
← Índice →

Nota: Elaborado por las autoras

Anexo D Platos Ofertados en la Hostería

Del listado de menús que oferta la hostería el Surillal se ha tomado los cinco platos más vendidos para la realización del presente trabajo.

 HOSTERÍA "EL SURILLAL" PLATOS VENDIDOS EN LA HOSTERÍA EL SURILLAL PERIODO ENERO A DICIEMBRE DE 2019			
N°	PLATOS	VENTAS PROMEDIO MENSUAL	% MENSUAL
1	COCTEL DE CAMARON	120	2,44
1	LOCRO DE PAPAS	100	2,03
1	CREMA DE POLLO	98	1,99
1	CREMA DE ESPARRAGOS	90	1,83
1	CREMA DE ESPINACA	97	1,97
1	CREMA DE CHAMPIÑONES	100	2,03
1	SALCHIPAPAS	100	2,03
1	PAPI POLLO	240	4,87
1	PAPI CARNE	130	2,64
1	PAPI MIX	100	2,03
1	TRUCHA A LA PLANCHA	110	2,23
1	TRUCHA APANADA	100	2,03
1	TRUCHA FRITA	100	2,03
1	TRUCHA A LAS FINAS HIERVAS	100	2,03
1	TRUCHA NAVARRA	100	2,03
1	TRUCHA A LA MINIER	100	2,03
1	TRUCHA SURILLAL	200	4,06
1	TRUCHA EN SALSA DE CAMARON	100	2,03
1	CORVINA A LA PLANCHA	98	1,99
1	CORVINA APANADA	98	1,99
1	CORVINA AL VAPOR	95	1,93
1	CORVINA EN SALSA DE CAMARON	95	1,93
1	CEVICHE DE CAMARON	96	1,95
1	ARROZ CON CAMARON	100	2,03
1	CAMARONES A LA AMERICANA	100	2,03
1	CAMARONES AL AJILLO	100	2,03
1	CAMARONES APANADOS	152	3,09
1	CAMARONES A LA PLANCHA	130	2,64
1	CARNE APANADA	140	2,84
1	CHURRASCO	120	2,44
1	LOMO A LA PIEDRA	95	1,93
1	LOMO FINO A LA PLANCHA	50	1,02
1	LOMO AL ROMERO	50	1,02
1	CORDON BLEU DE CARNE	120	2,44
1	CHATEAUBRIAND	100	2,03
1	FILET MIGNON	50	1,02
1	MAR Y TIERRA	120	2,44
1	CHULETA A LA PLANCHA	160	3,25
1	CHULETA EN SALSA A LA BBQ	110	2,23
1	COSTILLAS EN SALSA A LA BBQ	120	2,44
1	POLLO A LA PLANCHA	100	2,03
1	POLLO APANADO	120	2,44
1	POLLO EN SALSA DE CHAMPIÑONES	100	2,03
1	CORDON BLEU DE POLLO	120	2,44
1	POLLO CALIFORNIA	100	2,03
	TOTAL	4924	100




Indice



Nota: Elaborado por las autoras

Anexo E Cálculo del tiempo de trabajo


Con la información obtenida se realizó el cálculo del tiempo en minutos de los trabajadores del área de cocina.

		EMPRESA HOSTERÍA "EL SURILLAL"				
		CÁLCULO DEL TIEMPO TRABAJADO				
		MES DE JUNIO 2019				
PERSONAL	CARGO	DÍAS TRABAJADOS	HORAS POR DÍA	TOTAL HORAS TRABAJADAS	MINUTO POR HORA	MINUTOS TRABAJADOS
ÁREA DE COCINA						
Alejandro Rocha Rocha	Chef	30	8	240	60	14400
Acosta Cortez Carlos Darwin	Ayud. Cocina	30	8	240	60	14400
Beltran Rodriguez Vinicio Jesús	Mesero	30	8	240	60	14400
SUBTOTAL				720	180	43200

Nota: Elaborado por las autoras

Anexo F Rol General de Pagos


En el presente anexo se muestra el rol general del pago del mes de enero con su respectivo cálculo.

		EMPRESA HOSTERÍA "EL SURILLAL"									
		ROL GENERAL DE PAGOS									
		MES DE JUNIO 2019									
Nº	NOMBRES Y APELLIDOS	CARGO	SUELDO	HORAS EXTRAS	BONOS Y EVENTOS	TOTAL INGRESO	APORTE PERSONAL 9,45%	ANTICIPO	MULTA	TOTAL EGRESO	TOTAL A PAGAR
1	Alejandro Rocha Rocha	Chef	\$700,00			\$700,00	\$66,15			\$66,15	\$633,85
2	Acosta Cortez Carlos Darwin	Ayudante de	\$397,47			\$397,47	\$37,56			\$37,56	\$359,91
3	Beltran Rodriguez Vinicio Jesús	Mesero	\$397,86			\$397,86	\$37,60			\$37,60	\$360,26
TOTAL			\$1.495,33	\$0,00	\$0,00	\$1.495,33	\$141,31	\$0,00	\$0,00	\$141,31	\$1.354,02

Nota: Elaborado por las autoras

Anexo G Rol General de Provisiones Pagos

En el siguiente anexo se muestra el rol de provisiones del área de cocina de los trabajadores con sus benéficos sociales.

		EMPRESA HOSTERÍA "EL SURILLAL"						
		ROL DE PROVISIONES DEL ÀREA DE COCINA						
		MES DE JUNIO 2019						
Nº	NOMBRES Y APELLIDOS	CARGO	SUELDO	DÉCIMI XII	DÈCIMO IX	FONDOS DE RESERVA	APORTE PATRONA L 12,15%	TOTAL A PAGAR
1	Alejandro Rocha Rocha	Chef	\$700,00	\$58,33	\$33,08	\$58,31	\$85,05	\$234,78
2	Acosta Cortez Carlos Darwin	Ayud. Cocina	\$397,47	\$33,12	\$33,08	\$33,11	\$48,29	\$147,61
3	Beltran Rodriguez Vinicio Jesús	Mesero	\$397,86	\$33,16	\$33,08	\$33,14	\$48,34	\$147,72
		TOTAL	\$1.495,33	\$124,61	\$99,25	\$124,56	\$181,68	\$530,10

Nota: Elaborado por las autoras

Anexo H Cálculo de la Mano de Obra Directa

Para la realización del cálculo de la mano de obra directa se identificó a los trabajadores que intervienen directamente con la materia prima.

		EMPRESA HOSTERÍA "EL SURILLAL"											
		DISTRIBUCIÓN DEL COSTO DE MANO DE OBRA DIRECTA											
		MES DE JUNIO 2019											
Nº	NOMBRES Y APELLIDOS	CARGO	SUELDO MENSUAL	MINUTOS LABORADOS MENSUALES	TIEMPO ELABORACIÓN 5 PLATOS	COSTO A DISTRIBUIR EN LOS 5 PLATOS	COSTO POR MINUTO DE MOD	TRUCHA EL SURILLAL	PAPAS CON POLLO	CAMARONES APANADOS	CARNE APANADA	CHULETA A LA PLANCHA	
					TIEMPO DE ELABORACIÓN EN MINUTOS			15	10	7	9	9	
					PORCENTAJE DE DISTRIBUCIÓN			30%	20%	14%	18%	18%	
MANO DE OBRA DIRECTA	1	Alejandro Rocha Rocha	Chef	\$633,85	14400,00	9164,00	\$633,85	\$ 0,07	2749,20	1832,80	1282,96	1649,52	1649,52
	2	Acosta Cortez Carlos Darwin	Ayud. Cocina	\$359,91	14400,00	9164,00	\$359,91	\$ 0,04	2749,20	1832,80	1282,96	1649,52	1649,52
					TIEMPO DE LA MOD CHEF			\$ 190,16	\$ 126,77	\$ 88,74	\$ 114,09	\$ 114,09	
					TIEMPO DE LA MOD AYU. COCINA			\$ 107,97	\$ 71,98	\$ 50,39	\$ 64,78	\$ 64,78	
					COSTO TOTAL MOD			\$298,13	\$198,75	\$139,13	\$178,88	\$178,88	
					UNIDADES VENDIDAS			200	240	152	140	160	
					COSTO UNITARIO MOD			\$1,49	\$0,83	\$0,92	\$1,28	1,12	

Nota: Elaborado por las autoras

Anexo I Mano de Obra Indirecta


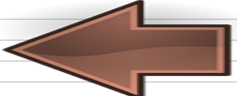

Se identifica la mano de obra indirecta que intervine en el área de cocina, para el respectivo cálculo

		 EMPRESA HOSTERÍA "EL SURILLAL" DISTRIBUCIÓN DEL COSTO DE MANO DE OBRA INDIRECTA MES DE JUNIO 2019					
MANO DE OBRA INDIRECTA	Nº	NOMBRES Y APELLIDOS	CARGO	SUELDO MENSUAL	MINUTOS LABORADOS MENSUALES	COSTO LABORADO POR DÍA	COSTO LABORADO POR UNIDAD
A	1	Beltran Rodriguez Vinicio Jesús	Mesero	\$360,26	14400,00	\$24,02	\$0,40388142
		 <i>Indice</i> 					

Nota: Elaborado por las autoras

Anexo J Inventario General





Se presenta un inventario general de la materia prima consumida para la elaboración de los cinco platos.

		EMPRESA HOSTERÍA "EL SURILLAL"				
		INVENTARIO GENERAL				
		MES DE JUNIO 2019				
IGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL SEMANAL	PRECIO TOTAL MENSUAL	
Presas de Ave	Unidad	60	\$ 0,6000	\$ 36,00	\$ 144,00	
Trucha	Unidad	50	\$ 2,2500	\$ 112,50	\$ 450,00	
Camarones	Libras	38	\$ 3,5000	\$ 133,00	\$ 532,00	
Carne de Res	libras	35	\$ 2,5000	\$ 87,50	\$ 350,00	
Chuleta de cerdo	Unidad	40	\$ 2,7500	\$ 110,00	\$ 440,00	
Arroz	Quintal	1	\$ 45,0000	\$ 45,00	\$ 180,00	
Papas Super Chola	Libras	1200	\$ 0,0300	\$ 36,00	\$ 144,00	
Zanahoria	Unidades	25	\$ 0,1000	\$ 2,50	\$ 10,00	
Verdes Grandes	Unidades	50	\$ 0,1000	\$ 5,00	\$ 20,00	
Tomate Riñon	Unidades	111	\$ 0,0800	\$ 8,88	\$ 35,52	
Cebolla Perla	Unidades	88	\$ 0,1000	\$ 8,80	\$ 35,20	
Cebolla Paiteña	Unidades	70	\$ 0,1000	\$ 7,00	\$ 28,00	
Lechuga Crespa	Unidades	100	\$ 0,1500	\$ 15,00	\$ 60,00	
Brocolí	Libras	9	\$ 0,2667	\$ 2,40	\$ 9,60	
Pepinillo	unidad	40	\$ 0,1300	\$ 5,20	\$ 20,80	
Vainita	Libras	5	\$ 0,8000	\$ 4,00	\$ 16,00	
Limón grandes	Unidad	63	\$ 0,0635	\$ 4,00	\$ 16,00	
Maíz Dulce	Gramos	250	\$ 0,0100	\$ 2,50	\$ 10,00	
Harina	Libras	15	\$ 0,4000	\$ 6,00	\$ 24,00	
Apanadura	libras	4	\$ 0,3000	\$ 1,20	\$ 4,80	
Aceite	Litros	25	\$ 1,0000	\$ 25,00	\$ 100,00	
Ajo Molido	Libras	1	\$ 1,0000	\$ 1,00	\$ 4,00	
Pimienta Negra	Libras	1	\$ 0,6000	\$ 0,60	\$ 2,40	
Romero Picado	Gramos	4000	\$ 0,0005	\$ 2,00	\$ 8,00	
Aliño	Litros	7	\$ 0,8000	\$ 5,60	\$ 22,40	
Vinagreta	Litros	2	\$ 1,2500	\$ 2,50	\$ 10,00	
Sal	Libras	35	\$ 0,8000	\$ 28,00	\$ 112,00	
Mayonesa	Litros	15	\$ 1,0000	\$ 15,00	\$ 60,00	
Salsa de Tomate	Litros	15	\$ 0,8333	\$ 12,50	\$ 50,00	
TOTAL			\$ 66,51	\$ 724,68	\$ 2.898,72	
		<i>Indice</i>				

Nota: Elaborado por las autoras

Anexo K Orden de Producción


Se realizó una orden de producción de la materia prima para identificar de una mejor manera los productos utilizados en los platos a preparar.

		HOSTERÍA EL SURILLAL ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 1-2-3-4							
Cliente: XXX						Fecha de entrega: 08/06/2019/ - 09/06/2019/			
Fecha de Pedido: 08/ 06/2019/ - 09/ 06/2019/									
Cantidad: 223									
Plato: Trucha el Surillal									
Plato: Papas con pollo									
Plato: Camarón apanado									
Plato: Carne apanada									
Plato: Chuleta a la plancha									
MATERIA PRIMA DIRECTA	UNIDAD DE MEDIDA	TRUCHA EL SURILLAL	PAPAS CON POLLO	CAMARÓN APANADO	CARNE APANADA	CHULETA A LA PLANCHA	TOTAL MATERIA PRIMA		
	Unidades	50	60	38	35	40	223		
Papas	Unidad	100	360	190	140	160	950		
Verde	Unidad	50	0	0	0	0	50		
Tomate	Unidad	25	30	19	17.5	20	112		
Cebolla Perla	Unidad	50	0	38	0	0	88		
Lechuga Crespa	Unidad	50	30	0	38	40	158		
Vainita	Gramos	2000	0	0	0	0	2000		
Zanahoria	Unidad	25	0	0	0	0	25		
Maíz dulce	Gramos	12,5	0	0	0	0	12,5		
Brócoli	Gramos	250	0	3800	0	0	4050		
Pepinillo	unidad	0	0	38	0	0	38		
Arroz	Gramos	0	0	0	7000	0	7000		
Cebolla Piteña	Unidad	0	0	0	35	40	75		
MATERIA PRIMA INDIRECTA									
Limón	Unidad	25	0	38	0	0	63		
Harina	Gramos	2000	1500	760	875	0	5135		
Aceite	Mililitros	10500	4200	3800	1750	1800	22050		
Aliño	Mililitros	2250	720	0	1575	2000	6545		
Vinagreta	Mililitros	150	0	0	0	0	150		
Sal	Gramos	150	150	95	105	160	660		
Mayonesa	Mililitros	0	1500	0	0	0	1500		
Salsa de Tomate	Mililitros	0	1500	0	0	0	1500		
Huevos	Unidad	0	0	39	35	0	74		
Apanadura	Gramos	0	0	570	875	0	1445		
Romero Picado	Gramos	0	0	0	0	4000	4000		
Pimienta Negra	Gramos	0	0	0	0	92	92		
Ajo Molido	Gramos	0	0	95	0	0	95		
Elaborado por:		Aprobado por:							
									

Nota: Elaborado por las autoras

Anexo L *Kardex*

Se realizo los Kardex con la finalidad de ver que productos en bodega quedan bajo cero y que productos sirven para la próxima elaboración.

		EMPRESA HOSTERÍA "EL SURILLAL"									
		MATERIA PRIMA									
CÁRNICOS											
TARJETA KARDEX											
PROMEDIO PONDERADO		Unidad de Medida: Unidad						Artículo: Presa de Ave			
FECHA	DETALLE	ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIAS			
		CANT.	VALOR. U	VALOR. T	CANT.	VALOR. U	VALOR. T	CANT.	VALOR. U	VALOR. T	
1	01/06/2019	Compra MP	60	\$ 0,60	\$ 36,00	0	\$ -	\$ -	60	\$ 0,60	\$ 36,00
	07/06/2019	Orden de Prod. N° 1 Semana 3/9	0	\$ -	\$ -	60	\$ 0,60	\$ 36,00	0	\$ -	\$ -
	09/06/2019	Compra MP	60	\$ 0,60	\$ 36,00	0	\$ -	\$ -	60	\$ 0,60	\$ 36,00
	14/06/2019	Orden de Prod. N° 2 Semana 10/16	0	\$ -	\$ -	60	\$ 0,60	\$ 36,00	0	\$ -	\$ -
	16/06/2019	Compra MP	60	\$ 0,60	\$ 36,00	0	\$ -	\$ -	60	\$ 0,60	\$ 36,00
	21/06/2019	Orden de Prod. N° 3 Semana 17/23	0	\$ -	\$ -	60	\$ 0,60	\$ 36,00	0	\$ -	\$ -
	23/06/2019	Compra MP	60	\$ 0,60	\$ 36,00	0	\$ -	\$ -	60	\$ 0,60	\$ 36,00
	28/06/2019	Orden de Prod. N° 4 Semana 24/30	0	\$ -	\$ -	60	\$ 0,60	\$ 36,00	0	\$ -	\$ -
TARJETA KARDEX											
PROMEDIO PONDERADO		Unidad de Medida: Unidad						Artículo: Trucha			
FECHA	DETALLE	ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIAS			
		CANT.	VALOR. U	VALOR. T	CANT.	VALOR. U	VALOR. T	CANT.	VALOR. U	VALOR. T	
2	01/06/2019	Compra de MP	50	\$ 2,25	\$ 112,50	0	\$ -	\$ -	50	\$ 2,25	\$ 112,50
	07/06/2019	Orden de Prod. N° 1 Semana 3/9	0	\$ -	\$ -	50	\$ 2,25	\$ 112,50	0	\$ -	\$ -
	09/06/2019	Compra MP	50	\$ 2,25	\$ 112,50	0	\$ -	\$ -	50	\$ 2,25	\$ 112,50
	14/06/2019	Orden de Prod. N° 2 Semana 10/16	0	\$ -	\$ -	50	\$ 2,25	\$ 112,50	0	\$ -	\$ -
	16/06/2019	Compra MP	50	\$ 2,25	\$ 112,50	0	\$ -	\$ -	50	\$ 2,25	\$ 112,50
	21/06/2019	Orden de Prod. N° 3 Semana 17/23	0	\$ -	\$ -	50	\$ 2,25	\$ 112,50	0	\$ -	\$ -
	23/06/2019	Compra MP	50	\$ 2,25	\$ 112,50	0	\$ -	\$ -	50	\$ 2,25	\$ 112,50
	28/06/2019	Orden de Prod. N° 4 Semana 24/30	0	\$ -	\$ -	50	\$ 2,25	\$ 112,50	0	\$ -	\$ -
TARJETA KARDEX											
PROMEDIO PONDERADO		Unidad de Medida: Libras						Artículo: Camarones			
FECHA	DETALLE	ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIAS			
		CANT.	VALOR. U	VALOR. T	CANT.	VALOR. U	VALOR. T	CANT.	VALOR. U	VALOR. T	
3	01/06/2019	Compra MP	38	\$ 3,50	\$ 133,00	0	\$ -	\$ -	38	\$ 3,50	\$ 133,00
	07/06/2019	Orden de Prod. N° 1 Semana 3/9	0	\$ -	\$ -	38	\$ 3,50	\$ 133,00	0	\$ -	\$ -
	09/06/2019	Compra MP	38	\$ 3,50	\$ 133,00	0	\$ -	\$ -	38	\$ 3,50	\$ 133,00
	14/06/2019	Orden de Prod. N° 2 Semana 10/16	0	\$ -	\$ -	38	\$ 3,50	\$ 133,00	0	\$ -	\$ -
	16/06/2019	Compra MP	38	\$ 3,50	\$ 133,00	0	\$ -	\$ -	38	\$ 3,50	\$ 133,00
	21/06/2019	Orden de Prod. N° 3 Semana 17/23	0	\$ -	\$ -	38	\$ 3,50	\$ 133,00	0	\$ -	\$ -
	23/06/2019	Compra MP	38	\$ 3,50	\$ 133,00	0	\$ -	\$ -	38	\$ 3,50	\$ 133,00
	28/06/2019	Orden de Prod. N° 4 Semana 24/30	0	\$ -	\$ -	38	\$ 3,50	\$ 133,00	0	\$ -	\$ -

Nota: Elaborado por las autoras

TARJETA KARDEX										
PROMEDIO PONDERADO		Unidad de Medida: Libras						Artículo: Carne de res		
FECHA	DETALLE	ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIAS		
		CANT.	VALOR. U	VALOR. T	CANT.	VALOR. U	VALOR. T	CANT.	VALOR. U	VALOR. T
01/06/2019	Compra MP	35	\$ 2,50	\$ 87,50	0	\$ -	\$ -	35	\$ 2,50	\$ 87,50
07/06/2019	Orden de Prod. N° 1 Semana 3/9	0	\$ -	\$ -	35	\$ 2,50	\$ 87,50	0	\$ -	\$ -
09/06/2019	Compra MP	35	\$ 2,50	\$ 87,50	0	\$ -	\$ -	35	\$ 2,50	\$ 87,50
14/06/2019	Orden de Prod. N° 2 Semana 10/16	0	\$ -	\$ -	35	\$ 2,50	\$ 87,50	0	\$ -	\$ -
16/06/2019	Compra MP	35	\$ 2,50	\$ 87,50	0	\$ -	\$ -	35	\$ 2,50	\$ 87,50
21/06/2019	Orden de Prod. N° 3 Semana 17/23	0	\$ -	\$ -	35	\$ 2,50	\$ 87,50	0	\$ -	\$ -
23/06/2019	Compra MP	35	\$ 2,50	\$ 87,50	0	\$ -	\$ -	35	\$ 2,50	\$ 87,50
28/06/2019	Orden de Prod. N° 4 Semana 24/30	0	\$ -	\$ -	35	\$ 2,50	\$ 87,50	0	\$ -	\$ -
TARJETA KARDEX										
PROMEDIO PONDERADO		Unidad de Medida: Unidad						Artículo: Chuleta de Cerdo		
FECHA	DETALLE	ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIAS		
		CANT.	VALOR. U	VALOR. T	CANT.	VALOR. U	VALOR. T	CANT.	VALOR. U	VALOR. T
01/06/2019	Compra MP	40	\$ 2,75	\$ 110,00	0	\$ -	\$ -	40	\$ 2,75	\$ 110,00
07/06/2019	Orden de Prod. N° 1 Semana 3/9	0	\$ -	\$ -	40	\$ 2,75	\$ 110,00	0	\$ -	\$ -
09/06/2019	Compra MP	40	\$ 2,75	\$ 110,00	0	\$ -	\$ -	40	\$ 2,75	\$ 110,00
14/06/2019	Orden de Prod. N° 2 Semana 10/16	0	\$ -	\$ -	40	\$ 2,75	\$ 110,00	0	\$ -	\$ -
16/06/2019	Compra MP	40	\$ 2,75	\$ 110,00		\$ -	\$ -	40	\$ 2,75	\$ 110,00
21/06/2019	Orden de Prod. N° 3 Semana 17/23	0	\$ -	\$ -	40	\$ 2,75	\$ 110,00	0	\$ -	\$ -
23/06/2019	Compra MP	40	\$ 2,75	\$ 110,00	0	\$ -	\$ -	40	\$ 2,75	\$ 110,00
28/06/2019	Orden de Prod. N° 4 Semana 24/30	0	\$ -	\$ -	40	\$ 2,75	\$ 110,00	0	\$ -	\$ -
LEGUMBRES VEGETALES Y CEREALES										
TARJETA KARDEX										
PROMEDIO PONDERADO		Unidad de Medida: Libras						Artículo: Papas Super Chola		
FECHA	DETALLE	ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIAS		
		CANT.	VALOR. U	VALOR. T	CANT.	VALOR. U	VALOR. T	CANT.	VALOR. U	VALOR. T
01/06/2019	Compra MP	1200	\$ 0,04	\$ 51,00	0	\$ -	\$ -	1200	\$ 0,04	\$ 51,00
07/06/2019	Orden de Prod. N° 1 Semana 3/9	0	\$ -	\$ -	950	\$ 0,04	\$ 40,38	250	\$ 0,04	\$ 10,63
09/06/2019	Compra MP	1200	\$ 0,04	\$ 48,00	0	\$ -	\$ -	1200	\$ 0,04	\$ 51,00
14/06/2019	Orden de Prod. N° 2 Semana 10/16	0	\$ -	\$ -	950	\$ 0,04	\$ 40,38	250	\$ 0,04	\$ 10,63
16/06/2019	Compra MP	1200	\$ 0,04	\$ 48,00	0	\$ -	\$ -	1200	\$ 0,04	\$ 51,00
21/06/2019	Orden de Prod. N° 3 Semana 17/23	0	\$ -	\$ -	950	\$ 0,04	\$ 40,38	250	\$ 0,04	\$ 10,63
23/06/2019	Compra MP	1200	\$ 0,04	\$ 48,00	0	\$ -	\$ -	1200	\$ 0,04	\$ 51,00
28/06/2019	Orden de Prod. N° 4 Semana 24/30	0	\$ -	\$ -	950	\$ 0,04	\$ 38,00	250	\$ 0,04	\$ 10,63

Nota: Elaborado por las autoras

TARJETA KARDEX											
PROMEDIO PONDERADO		Unidad de Medida: Gramos					Artículo: Arroz				
FECHA	DETALLE	ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIAS			
		CANT.	VALOR. U	VALOR. T	CANT.	VALOR. U	VALOR. T	CANT.	VALOR. U	VALOR. T	
7	01/06/2019	Compra MP	100000	\$ 0,00045	\$ 45,00	0	\$ -	\$ -	100000	\$ 0,00045	\$ 45,00
	07/06/2019	Orden de Prod. N° 1 Semana 3/9	0	\$ -	\$ -	7000	\$ 0,00045	\$ 3,15	93000	\$ 0,00045	\$ 41,85
	14/06/2019	Orden de Prod. N° 2 Semana 10/16	0	\$ -	\$ -	7000	\$ 0,00045	\$ 3,15	86000	\$ 0,00045	\$ 38,70
	21/06/2019	Orden de Prod. N° 3 Semana 17/23	0	\$ -	\$ -	7000	\$ 0,00045	\$ 3,15	79000	\$ 0,00045	\$ 35,55
	28/06/2019	Orden de Prod. N° 4 Semana 24/30	0	\$ -	\$ -	7000	\$ 0,00045	\$ 3,15	72000	\$ 0,00045	\$ 32,40
TARJETA KARDEX											
PROMEDIO PONDERADO		Artículo: Unidad					Verdes				
FECHA	DETALLE	ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIAS			
		CANT.	VALOR. U	VALOR. T	CANT.	VALOR. U	VALOR. T	CANT.	VALOR. U	VALOR. T	
8	01/06/2019	Compra MP	50	\$ 0,25	\$ 12,50	0	\$ -	\$ -	50	\$ 0,25	\$ 12,50
	07/06/2019	Orden de Prod. N° 1 Semana 3/9	0	\$ -	\$ -	50	\$ 0,25	\$ 12,50	0	\$ -	\$ -
	09/06/2019	Compra MP	50	\$ 0,25	\$ 12,50	0	\$ -	\$ -	50	\$ 0,25	\$ 12,50
	14/06/2019	Orden de Prod. N° 2 Semana 10/16	0	\$ -	\$ -	50	\$ 0,25	\$ 12,50	0	\$ -	\$ -
	16/06/2019	Compra MP	50	\$ 0,25	\$ 12,50	0	\$ -	\$ -	50	\$ 0,25	\$ 12,50
	21/06/2019	KMHUGVFG	0	\$ -	\$ -	50	\$ 0,25	\$ 12,50	0	\$ -	\$ -
	23/06/2019	Compra MP	50	\$ 0,25	\$ 12,50	0	\$ -	\$ -	50	\$ 0,25	\$ 12,50
	28/06/2019	Orden de Prod. N° 4 Semana 24/30	0	\$ -	\$ -	50	\$ 0,25	\$ 12,50	0	\$ -	\$ -
TARJETA KARDEX											
PROMEDIO PONDERADO		Unidad de Medida: Unidad					Artículo: Cebolla Perla				
FECHA	DETALLE	ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIAS			
		CANT.	VALOR. U	VALOR. T	CANT.	VALOR. U	VALOR. T	CANT.	VALOR. U	VALOR. T	
9	01/06/2019	Compra MP	88	\$ 0,20	\$ 17,60	0	\$ -	\$ -	88	\$ 0,20	\$ 17,60
	07/06/2019	Orden de Prod. N° 1 Semana 3/9	0	\$ -	\$ -	88	\$ 0,20	\$ 17,60	0	\$ -	\$ -
	09/06/2019	Compra MP	88	\$ 0,20	\$ 17,60	0	\$ -	\$ -	88	\$ 0,20	\$ 17,60
	14/06/2019	Orden de Prod. N° 2 Semana 10/16	0	\$ -	\$ -	88	\$ 0,20	\$ 17,60	0	\$ -	\$ -
	16/06/2019	Compra MP	88	\$ 0,20	\$ 17,60	0	\$ -	\$ -	88	\$ 0,20	\$ 17,60
	21/06/2019	Orden de Prod. N° 3 Semana 17/23	0	\$ -	\$ -	88	\$ 0,20	\$ 17,60	0	\$ -	\$ -
	23/06/2019	Compra MP	88	\$ 0,20	\$ 17,60	0	\$ -	\$ -	88	\$ 0,20	\$ 17,60
	28/06/2019	Orden de Prod. N° 4 Semana 24/30	0	\$ -	\$ -	88	\$ 0,20	\$ 17,60	0	\$ -	\$ -

Nota: Elaborado por las autoras

TARJETA KARDEX										
PROMEDIO PONDERADO		Unidad de Medida: Unidad						Artículo: Luchaga Crespa		
FECHA	DETALLE	ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIAS		
		CANT.	VALOR. U	VALOR. T	CANT.	VALOR. U	VALOR. T	CANT.	VALOR. U	VALOR. T
01/06/2019	Compra MP	130	\$ 0,20	\$ 26,00	0	\$ -	\$ -	130	\$ 0,20	\$ 26,00
07/06/2019	Orden de Prod. N° 1 Semana 3/9	0	\$ -	\$ -	130	\$ 0,20	\$ 26,00	0	\$ -	\$ -
09/06/2019	Compra MP	130	\$ 0,20	\$ 26,00	0	\$ -	\$ -	130	\$ 0,20	\$ 26,00
14/06/2019	Orden de Prod. N° 2 Semana 10/16	0	\$ -	\$ -	130	\$ 0,20	\$ 26,00	0	\$ -	\$ -
16/06/2019	Compra MP	130	\$ 0,20	\$ 26,00	0	\$ -	\$ -	130	\$ 0,20	\$ 26,00
21/06/2019	Orden de Prod. N° 3 Semana 17/23	0	\$ -	\$ -	130	\$ 0,20	\$ 26,00	0	\$ -	\$ -
23/06/2019	Compra MP	130	\$ 0,20	\$ 26,00	0	\$ -	\$ -	130	\$ 0,20	\$ 26,00
28/06/2019	Orden de Prod. N° 4 Semana 24/30	0	\$ -	\$ -	130	\$ 0,20	\$ 26,00	0	\$ -	\$ -
TARJETA KARDEX										
PROMEDIO PONDERADO		Unidad de Medida: Gramos						Artículo: Bròcoli		
FECHA	DETALLE	ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIAS		
		CANT.	VALOR. U	VALOR. T	CANT.	VALOR. U	VALOR. T	CANT.	VALOR. U	VALOR. T
01/06/2019	Compra MP	4082,33	\$ 0,0006	\$ 2,40	0	\$ -	\$ -	4082,33	\$ 0,0006	\$ 2,40
07/06/2019	Orden de Prod. N° 1 Semana 3/9	0	\$ -	\$ -	4050	\$ 0,0006	\$ 2,43	32,33	\$ 0,0006	\$ 0,03
09/06/2019	Compra MP	4082,33	\$ 0,0006	\$ 2,40	0	\$ -	\$ -	4082,33	\$ 0,0006	\$ 2,40
14/06/2019	Orden de Prod. N° 2 Semana 10/16	0	\$ -	\$ -	4050	\$ 0,0006	\$ 2,43	32,33	\$ 0,0006	\$ 0,03
16/06/2019	Compra MP	4082,33	\$ 0,0006	\$ 2,40	0	\$ -	\$ -	4082,33	\$ 0,0006	\$ 2,45
21/06/2019	Orden de Prod. N° 3 Semana 17/23	0	\$ -	\$ -	4050	\$ 0,0006	\$ 2,43	32,33	\$ 0,0006	\$ 0,03
23/06/2019	Compra MP	4082,33	\$ 0,0006	\$ 2,40	0	\$ -	\$ -	4082,33	\$ 0,0006	\$ 2,40
28/06/2019	Orden de Prod. N° 4 Semana 24/30	0	\$ -	\$ -	4050	\$ 0,0006	\$ 2,43	32,33	\$ 0,0006	\$ 0,03
TARJETA KARDEX										
PROMEDIO PONDERADO		Unidad de Medida: Unidad						Artículo: Pepinillo		
FECHA	DETALLE	ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIAS		
		CANT.	VALOR. U	VALOR. T	CANT.	VALOR. U	VALOR. T	CANT.	VALOR. U	VALOR. T
01/06/2019	Compra MP	40	\$ 0,13	\$ 5,20	0	\$ -	\$ -	40	\$ 0,13	\$ 5,20
07/06/2019	Orden de Prod. N° 1 Semana 3/9	0	\$ -	\$ -	38	\$ 0,13	\$ 4,94	2	\$ 0,13	\$ 0,26
09/06/2019	Compra MP	40	\$ 0,13	\$ 5,20	0	\$ -	\$ -	40	\$ 0,13	\$ 5,20
14/06/2019	Orden de Prod. N° 2 Semana 10/16	0	\$ -	\$ -	38	\$ 0,13	\$ 4,94	2	\$ 0,13	\$ 0,26
16/06/2019	Compra MP	40	\$ 0,13	\$ 5,20	0	\$ -	\$ -	40	\$ 0,13	\$ 5,20
21/06/2019	Orden de Prod. N° 3 Semana 17/23	0	\$ -	\$ -	38	\$ 0,13	\$ 4,94	2	\$ 0,13	\$ 0,26
23/06/2019	Compra MP	40	\$ 0,13	\$ 5,20	0	\$ -	\$ -	40	\$ 0,13	\$ 5,20
28/06/2019	Orden de Prod. N° 4 Semana 24/30	0	\$ -	\$ -	38	\$ 0,13	\$ 4,94	2	\$ 0,13	\$ 0,26

Nota: Elaborado por las autoras

TARJETA KARDEX										
PROMEDIO PONDERADO		Unidad de Medida: Unidad						Artículo: Vainita		
FECHA	DETALLE	ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIAS		
		CANT.	VALOR. U	VALOR. T	CANT.	VALOR. U	VALOR. T	CANT.	VALOR. U	VALOR. T
01/06/2019	Compra MP	2267,96	\$ 0,002	\$ 5,00	0	\$ -	\$ -	2267,96	\$ 0,002	\$ 5,00
07/06/2019	Orden de Prod. N° 1 Semana 3/9	0	\$ -	\$ -	2000	\$ 0,002	\$ 4,41	267,96	\$ 0,002	\$ 0,59
09/06/2019	Compra MP	2267,96	\$ 0,002	\$ 5,00	0	\$ -	\$ -	2267,96	\$ 0,002	\$ 5,00
14/06/2019	Orden de Prod. N° 2 Semana 10/16	0	\$ -	\$ -	2000	\$ 0,002	\$ 4,41	267,96	\$ 0,002	\$ 0,59
16/06/2019	Compra MP	2267,96	\$ 0,002	\$ 5,00	0	\$ -	\$ -	2267,96	\$ 0,002	\$ 5,00
21/06/2019	Orden de Prod. N° 3 Semana 17/23	0	\$ -	\$ -	2000	\$ 0,002	\$ 4,41	267,96	\$ 0,002	\$ 0,59
23/06/2019	Compra MP	2267,96	\$ 0,002	\$ 5,00	0	\$ -	\$ -	2267,96	\$ 0,002	\$ 5,00
28/06/2019	Orden de Prod. N° 4 Semana 24/30	0	\$ -	\$ -	2000	\$ 0,002	\$ 4,41	267,96	\$ 0,002	\$ 0,59
TARJETA KARDEX										
PROMEDIO PONDERADO		Unidad de Medida: Unidad						Artículo: Zanahoria		
FECHA	DETALLE	ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIAS		
		CANT.	VALOR. U	VALOR. T	CANT.	VALOR. U	VALOR. T	CANT.	VALOR. U	VALOR. T
01/06/2019	Compra MP	25	\$ 0,17	\$ 4,25	0	\$ -	\$ -	25	\$ 0,17	\$ 4,25
07/06/2019	Orden de Prod. N° 1 Semana 3/9	0	\$ -	\$ -	25	\$ 0,17	\$ 4,25	0	\$ -	\$ -
09/06/2019	Compra MP	25	\$ 0,17	\$ 4,25	0	\$ -	\$ -	25	\$ 0,17	\$ 4,25
14/06/2019	Orden de Prod. N° 2 Semana 10/16	0	\$ -	\$ -	25	\$ 0,17	\$ 4,25	0	\$ -	\$ -
16/06/2019	Compra MP	25	\$ 0,17	\$ 4,25	0	\$ -	\$ -	25	\$ 0,17	\$ 4,25
21/06/2019	Orden de Prod. N° 3 Semana 17/23	0	\$ -	\$ -	25	\$ 0,17	\$ 4,25	0	\$ -	\$ -
23/06/2019	Compra MP	25	\$ 0,17	\$ 4,25	0	\$ -	\$ -	25	\$ 0,17	\$ 4,25
28/06/2019	Orden de Prod. N° 4 Semana 24/30	0	\$ -	\$ -	25	\$ 0,17	\$ 4,25	0	\$ -	\$ -
TARJETA KARDEX										
PROMEDIO PONDERADO		Artículo: Gramos						Artículo: Maíz Dulce		
FECHA	DETALLE	ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIAS		
		CANT.	VALOR. U	VALOR. T	CANT.	VALOR. U	VALOR. T	CANT.	VALOR. U	VALOR. T
01/06/2019	Compra MP	250	\$ 0,01	\$ 2,50	0	\$ -	\$ -	250	\$ 0,01	\$ 2,50
07/06/2019	Orden de Prod. N° 1 Semana 3/9	0	\$ -	\$ -	12,5	\$ 0,01	\$ 0,13	237,5	\$ 0,01	\$ 2,38
09/06/2019	Compra MP	250	\$ 0,01	\$ 2,50	0	\$ -	\$ -	250	\$ 0,01	\$ 2,50
14/06/2019	Orden de Prod. N° 2 Semana 10/16	0	\$ -	\$ -	12,5	\$ 0,01	\$ 0,13	237,5	\$ 0,01	\$ 2,38
16/06/2019	Compra MP	250	\$ 0,01	\$ 2,50	0	\$ -	\$ -	250	\$ 0,01	\$ 2,50
21/06/2019	Orden de Prod. N° 3 Semana 17/23	0	\$ -	\$ -	12,5	\$ 0,01	\$ 0,13	237,5	\$ 0,01	\$ 2,38
23/06/2019	Compra MP	250	\$ 0,01	\$ 2,50	0	\$ -	\$ -	250	\$ 0,01	\$ 2,50
28/06/2019	Orden de Prod. N° 4 Semana 24/30	0	\$ -	\$ -	12,5	\$ 0,01	\$ 0,13	237,5	\$ 0,01	\$ 2,38

Nota: Elaborado por las autoras

TARJETA KARDEX										
PROMEDIO PONDERADO		Artículo: Unidad						Artículo: Limones Grandes		
FECHA	DETALLE	ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIAS		
		CANT.	VALOR. U	VALOR. T	CANT.	VALOR. U	VALOR. T	CANT.	VALOR. U	VALOR. T
01/06/2019	Compra MP	63	\$ 0,0635	\$ 4,00	0	\$ -	\$ -	63	\$ 0,0635	\$ 4,00
07/06/2019	Orden de Prod. N° 1 Semana 3/9	0	\$ -	\$ -	63	\$ 0,0635	\$ 4,00	0	\$ -	\$ -
09/06/2019	Compra MP	63	\$ 0,0635	\$ 4,00	0	\$ -	\$ -	63	\$ 0,0635	\$ 4,00
14/06/2019	Orden de Prod. N° 2 Semana 10/16	0	\$ -	\$ -	63	\$ 0,0635	\$ 4,00	0	\$ -	\$ -
16/06/2019	Compra MP	63	\$ 0,0635	\$ 4,00	0	\$ -	\$ -	63	\$ 0,0635	\$ 4,00
21/06/2019	Orden de Prod. N° 3 Semana 17/23	0	\$ -	\$ -	63	\$ 0,0635	\$ 4,00	0	\$ -	\$ -
23/06/2019	Compra MP	63	\$ 0,0635	\$ 4,00	0	\$ -	\$ -	63	\$ 0,0635	\$ 4,00
28/06/2019	Orden de Prod. N° 4 Semana 24/30	0	\$ -	\$ -	63	\$ 0,0635	\$ 4,00	0	\$ -	\$ -
TARJETA KARDEX										
PROMEDIO PONDERADO		Artículo: Gramos						Artículo: Harina		
FECHA	DETALLE	ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIAS		
		CANT.	VALOR. U	VALOR. T	CANT.	VALOR. U	VALOR. T	CANT.	VALOR. U	VALOR. T
01/06/2019	Compra MP	6803,88	\$ 0,001	\$ 6,00	0	\$ -	\$ -	6803,88	\$ 0,001	\$ 6,00
07/06/2019	Orden de Prod. N° 1 Semana 3/9	0	\$ -	\$ -	5135	\$ 0,001	\$ 4,53	1668,88	\$ 0,001	\$ 1,47
09/06/2019	Compra MP	6803,88	\$ 0,001	\$ 6,00	0	\$ -	\$ -	6803,88	\$ 0,001	\$ 6,00
14/06/2019	Orden de Prod. N° 2 Semana 10/16	0	\$ -	\$ -	5135	\$ 0,001	\$ 4,53	1668,88	\$ 0,001	\$ 1,47
16/06/2019	Compra MP	6803,88	\$ 0,001	\$ 6,00	0	\$ -	\$ -	6803,88	\$ 0,001	\$ 6,00
21/06/2019	Orden de Prod. N° 3 Semana 17/23	0	\$ -	\$ -	5135	\$ 0,001	\$ 4,53	1668,88	\$ 0,001	\$ 1,47
23/06/2019	Compra MP	6803,88	\$ 0,001	\$ 6,00	0	\$ -	\$ -	6803,88	\$ 0,001	\$ 6,00
28/06/2019	Orden de Prod. N° 4 Semana 24/30	0	\$ -	\$ -	5135	\$ 0,001	\$ 4,53	1668,88	\$ 0,001	\$ 1,47
TARJETA KARDEX										
PROMEDIO PONDERADO		Artículo: Mililitros						Artículo: Aceite		
FECHA	DETALLE	ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIAS		
		CANT.	VALOR. U	VALOR. T	CANT.	VALOR. U	VALOR. T	CANT.	VALOR. U	VALOR. T
01/06/2019	Compra MP	25000	\$ 0,001	\$ 25,00	0	\$ -	\$ -	25000	\$ 0,001	\$ 25,00
07/06/2019	Orden de Prod. N° 1 Semana 3/9	0	\$ -	\$ -	22050	\$ 0,001	\$ 22,05	2950	\$ 0,001	\$ 2,95
09/06/2019	Compra MP	25000	\$ 0,001	\$ 25,00	0	\$ -	\$ -	25000	\$ 0,001	\$ 25,00
14/06/2019	Orden de Prod. N° 2 Semana 10/16	0	\$ -	\$ -	22050	\$ 0,001	\$ 22,05	2950	\$ 0,001	\$ 2,95
16/06/2019	Compra MP	25000	\$ 0,001	\$ 25,00	0	\$ -	\$ -	25000	\$ 0,001	\$ 25,00
21/06/2019	Orden de Prod. N° 3 Semana 17/23	0	\$ -	\$ -	22050	\$ 0,001	\$ 22,05	2950	\$ 0,001	\$ 2,95
23/06/2019	Compra MP	25000	\$ 0,001	\$ 25,00	0	\$ -	\$ -	25000	\$ 0,001	\$ 25,00
28/06/2019	Orden de Prod. N° 4 Semana 24/30	0	\$ -	\$ -	22050	\$ 0,001	\$ 22,05	2950	\$ 0,001	\$ 2,95

Nota: Elaborado por las autoras

TARJETA KARDEX										
PROMEDIO PONDERADO		Artículo: Gramos					Artículo: Apanadura			
FECHA	DETALLE	ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIAS		
		CANT.	VALOR. U	VALOR. T	CANT.	VALOR. U	VALOR. T	CANT.	VALOR. U	VALOR. T
01/06/2019	Compra MP	1814,37	\$ 0,0007	\$ 1,20	0	\$ -	\$ -	1814,368	\$ 0,0007	\$ 1,20
07/06/2019	Orden de Prod. N° 1 Semana 3/9	0	\$ -	\$ -	1445	\$ 0,0007	\$ 0,96	369,368	\$ 0,0007	\$ 0,24
09/06/2019	Compra MP	1814,37	\$ 0,0007	\$ 1,20	0	\$ -	\$ -	1814,368	\$ 0,0007	\$ 1,20
14/06/2019	Orden de Prod. N° 2 Semana 10/16	0	\$ -	\$ -	1445	\$ 0,0007	\$ 0,96	369,368	\$ 0,0007	\$ 0,24
16/06/2019	Compra MP	1814,37	\$ 0,0007	\$ 1,20	0	\$ -	\$ -	1814,368	\$ 0,0007	\$ 1,20
21/06/2019	Orden de Prod. N° 3 Semana 17/23	0	\$ -	\$ -	1445	\$ 0,0007	\$ 0,96	369,368	\$ 0,0007	\$ 0,24
23/06/2019	Compra MP	1814,37	\$ 0,0007	\$ 1,20	0	\$ -	\$ -	1814,368	\$ 0,0007	\$ 1,20
28/06/2019	Orden de Prod. N° 4 Semana 24/30	0	\$ -	\$ -	1445	\$ 0,0007	\$ 0,96	369,368	\$ 0,0007	\$ 0,24
TARJETA KARDEX										
PROMEDIO PONDERADO		Artículo: Unidades					Artículo: Cebolla Paiteña			
FECHA	DETALLE	ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIAS		
		CANT.	VALOR. U	VALOR. T	CANT.	VALOR. U	VALOR. T	CANT.	VALOR. U	VALOR. T
01/06/2019	Compra MP	75	\$ 0,0107	\$ 0,80	0	\$ -	\$ -	75	\$ 0,01	\$ 0,80
07/06/2019	Orden de Prod. N° 1 Semana 3/9	0	\$ -	\$ -	75	\$ 0,20	\$ 15,00	0	\$ -	\$ -
09/06/2019	Compra MP	75	\$ 0,01	\$ 0,80		\$ -	\$ -	75	\$ 0,01	\$ 0,80
14/06/2019	Orden de Prod. N° 2 Semana 10/16	0	\$ -	\$ -	75	\$ 0,20	\$ 15,00	0	\$ -	\$ -
16/06/2019	Compra MP	75	\$ 0,01	\$ 0,80		\$ -	\$ -	75	\$ 0,01	\$ 0,80
21/06/2019	Orden de Prod. N° 3 Semana 17/23	0	\$ -	\$ -	75	\$ 0,20	\$ 15,00	0	\$ -	\$ -
23/06/2019	Compra MP	75	\$ 0,01	\$ 0,80		\$ -	\$ -	75	\$ 0,01	\$ 0,80
28/06/2019	Orden de Prod. N° 4 Semana 24/30	0	\$ -	\$ -	75	\$ 0,20	\$ 15,00	0	\$ -	\$ -
TARJETA KARDEX										
PROMEDIO PONDERADO		Artículo: Gramos					Artículo: Tomate Riñon			
FECHA	DETALLE	ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIAS		
		CANT.	VALOR. U	VALOR. T	CANT.	VALOR. U	VALOR. T	CANT.	VALOR. U	VALOR. T
01/06/2019	Compra MP	111	\$ 0,0800	\$ 8,88	0	\$ -	\$ -	111	\$ 0,0800	\$ 8,88
07/06/2019	Orden de Prod. N° 1 Semana 3/9	0	\$ -	\$ -	111	\$ 0,0800	\$ 8,88	0	\$ -	\$ -
09/06/2019	Compra MP	111	\$ 0,0800	\$ 8,88	0	\$ -	\$ -	111	\$ 0,0800	\$ 8,88
14/06/2019	Orden de Prod. N° 2 Semana 10/16	0	\$ -	\$ -	111	\$ 0,0800	\$ 8,88	0	\$ -	\$ -
16/06/2019	Compra MP	111	\$ 0,0800	\$ 8,88	0	\$ -	\$ -	111	\$ 0,0800	\$ 8,88
21/06/2019	Orden de Prod. N° 3 Semana 17/23	0	\$ -	\$ -	111	\$ 0,0800	\$ 8,88	0	\$ -	\$ -
23/06/2019	Compra MP	111	\$ 0,0800	\$ 8,88	0	\$ -	\$ -	111	\$ 0,0800	\$ 8,88
28/06/2019	Orden de Prod. N° 4 Semana 24/30	0	\$ -	\$ -	111	\$ 0,0800	\$ 8,88	0	\$ -	\$ -

Nota: Elaborado por las autoras

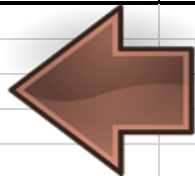
TARJETA KARDEX										
PROMEDIO PONDERADO		Artículo: Gramos					Artículo: Ajo Molido			
FECHA	DETALLE	ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIAS		
		CANT.	VALOR. U	VALOR. T	CANT.	VALOR. U	VALOR. T	CANT.	VALOR. U	VALOR. T
01/06/2019	Compra MP	453,592	\$ 0,0022	\$ 1,00	0	\$ -	\$ -	453,592	\$ 0,0022	\$ 1,00
07/06/2019	Orden de Prod. N° 1 Semana 3/9	0	\$ -	\$ -	95	\$ 0,0022	\$ 0,21	358,592	\$ 0,0022	\$ 0,79
09/06/2019	Compra MP	453,592	\$ 0,0022	\$ 1,00	0	\$ -	\$ -	453,592	\$ 0,0022	\$ 1,00
14/06/2019	Orden de Prod. N° 2 Semana 10/16	0	\$ -	\$ -	95	\$ 0,0022	\$ 0,21	358,592	\$ 0,0022	\$ 0,79
16/06/2019	Compra MP	453,592	\$ 0,0022	\$ 1,00	0	\$ -	\$ -	453,592	\$ 0,0022	\$ 1,00
21/06/2019	Orden de Prod. N° 3 Semana 17/23	0	\$ -	\$ -	95	\$ 0,0022	\$ 0,21	358,592	\$ 0,0022	\$ 0,79
23/06/2019	Compra MP	453,592	\$ 0,0022	\$ 1,00	0	\$ -	\$ -	453,592	\$ 0,0022	\$ 1,00
28/06/2019	Orden de Prod. N° 4 Semana 24/30	0	\$ -	\$ -	95	\$ 0,0022	\$ 0,21	358,592	\$ 0,0022	\$ 0,79
TARJETA KARDEX										
PROMEDIO PONDERADO		Artículo: Gramos					Artículo: Pimienta Negra			
FECHA	DETALLE	ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIAS		
		CANT.	VALOR. U	VALOR. T	CANT.	VALOR. U	VALOR. T	CANT.	VALOR. U	VALOR. T
01/06/2019	Compra MP	453,592	\$ 0,0013	\$ 0,60	0	\$ -	\$ -	453,592	\$ 0,0013	\$ 0,60
07/06/2019	Orden de Prod. N° 1 Semana 3/9	0	\$ -	\$ -	92	\$ 0,0013	\$ 0,12	361,592	\$ 0,0013	\$ 0,48
09/06/2019	Compra MP	453,592	\$ 0,0013	\$ 0,60	0	\$ -	\$ -	453,592	\$ 0,0013	\$ 0,60
14/06/2019	Orden de Prod. N° 2 Semana 10/16	0	\$ -	\$ -	92	\$ 0,0013	\$ 0,12	361,592	\$ 0,0013	\$ 0,48
16/06/2019	Compra MP	453,592	\$ 0,0013	\$ 0,60	0	\$ -	\$ -	453,592	\$ 0,0013	\$ 0,60
21/06/2019	Orden de Prod. N° 3 Semana 17/23	0	\$ -	\$ -	92	\$ 0,0013	\$ 0,12	361,592	\$ 0,0013	\$ 0,48
23/06/2019	Compra MP	453,592	\$ 0,0013	\$ 0,60	0	\$ -	\$ -	453,592	\$ 0,0013	\$ 0,60
28/06/2019	Orden de Prod. N° 4 Semana 24/30	0	\$ -	\$ -	92	\$ 0,0013	\$ 0,12	361,592	\$ 0,0013	\$ 0,48
TARJETA KARDEX										
PROMEDIO PONDERADO		Artículo: Gramos					Artículo: Romero Picado			
FECHA	DETALLE	ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIAS		
		CANT.	VALOR. U	VALOR. T	CANT.	VALOR. U	VALOR. T	CANT.	VALOR. U	VALOR. T
01/06/2019	Compra MP	4000	\$ 0,0005	\$ 2,00	0	\$ -	\$ -	4000	\$ 0,0005	\$ 2,00
07/06/2019	Orden de Prod. N° 1 Semana 3/9	0	\$ -	\$ -	4000	\$ 0,0050	\$ 20,00	0	\$ -	\$ -
09/06/2019	Compra MP	4000	\$ 0,0005	\$ 2,00	0	\$ -	\$ -	4000	\$ 0,0005	\$ 2,00
14/06/2019	Orden de Prod. N° 2 Semana 10/16	0	\$ -	\$ -	4000	\$ 0,0050	\$ 20,00	0	\$ -	\$ -
16/06/2019	Compra MP	4000	\$ 0,0005	\$ 2,00	0	\$ -	\$ -	4000	\$ 0,0005	\$ 2,00
21/06/2019	Orden de Prod. N° 3 Semana 17/23	0	\$ -	\$ -	4000	\$ 0,0050	\$ 20,00	0	\$ -	\$ -
23/06/2019	Compra MP	4000	\$ 0,0005	\$ 2,00	0	\$ -	\$ -	4000	\$ 0,0005	\$ 2,00
28/06/2019	Orden de Prod. N° 4 Semana 24/30	0	\$ -	\$ -	4000	\$ 0,0050	\$ 20,00	0	\$ -	\$ -

Nota: Elaborado por las autoras

TARJETA KARDEX										
PROMEDIO PONDERADO			Artículo: Gramos					Artículo: Sal		
FECHA	DETALLE	ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIAS		
		CANT.	VALOR. U	VALOR. T	CANT.	VALOR. U	VALOR. T	CANT.	VALOR. U	VALOR. T
01/06/2019	Compra MP	15875,7	0,0018	\$ 28,00	0	\$ -	\$ -	15875,72	\$ 0,0018	\$ 28,00
07/06/2019	Orden de Prod. N° 1 Semana 3/9	0	\$ -	\$ -	660	\$ 0,0018	\$ 1,19	15215,72	\$ 0,0018	\$ 26,84
09/06/2019	Compra MP	15875,7	0,0018	\$ 28,00	0	\$ -	\$ -	15875,72	\$ 0,0018	\$ 28,00
14/06/2019	Orden de Prod. N° 2 Semana 10/16	0	\$ -	\$ -	660	\$ 0,0018	\$ 1,19	15215,72	\$ 0,0018	\$ 26,84
16/06/2019	Compra MP	15875,7	0,0018	\$ 28,00	0	\$ -	\$ -	15875,72	\$ 0,0018	\$ 28,00
21/06/2019	Orden de Prod. N° 3 Semana 17/23	0	\$ -	\$ -	660	\$ 0,0018	\$ 1,19	15215,72	\$ 0,0018	\$ 26,84
23/06/2019	Compra MP	15875,7	0,0018	\$ 28,00	0	\$ -	\$ -	15875,72	\$ 0,0018	\$ 28,00
28/06/2019	Orden de Prod. N° 4 Semana 24/30	0	\$ -	\$ -	660	\$ 0,0018	\$ 1,19	15215,72	\$ 0,0018	\$ 26,84
TARJETA KARDEX										
PROMEDIO PONDERADO			Artículo: Litros					Artículo: Mayonesa		
FECHA	DETALLE	ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIAS		
		CANT.	VALOR. U	VALOR. T	CANT.	VALOR. U	VALOR. T	CANT.	VALOR. U	VALOR. T
01/06/2019	Compra MP	15000	\$ 0,001	\$ 15,00	0	\$ -	\$ -	15000	\$ 0,001	\$ 15,00
07/06/2019	Orden de Prod. N° 1 Semana 3/9	0	\$ -	\$ -	1500	\$ 0,001	\$ 1,50	13500	\$ 0,001	\$ 13,50
09/06/2019	Compra MP	15000	\$ 0,001	\$ 15,00	0	\$ -	\$ -	15000	\$ 0,001	\$ 15,00
14/06/2019	Orden de Prod. N° 2 Semana 10/16	0	\$ -	\$ -	1500	\$ 0,001	\$ 1,50	13500	\$ 0,001	\$ 13,50
16/06/2019	Compra MP	15000	\$ 0,001	\$ 15,00	0	\$ -	\$ -	15000	\$ 0,001	\$ 15,00
21/06/2019	Orden de Prod. N° 3 Semana 17/23	0	\$ -	\$ -	1500	\$ 0,001	\$ 1,50	13500	\$ 0,001	\$ 13,50
23/06/2019	Compra MP	15000	\$ 0,001	\$ 15,00	0	\$ -	\$ -	15000	\$ 0,001	\$ 15,00
28/06/2019	Orden de Prod. N° 4 Semana 24/30	0	\$ -	\$ -	1500	\$ 0,001	\$ 1,50	13500	\$ 0,001	\$ 13,50
TARJETA KARDEX										
PROMEDIO PONDERADO			Artículo: Litros					Artículo: Salsa de Tomate		
FECHA	DETALLE	ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIAS		
		CANT.	VALOR. U	VALOR. T	CANT.	VALOR. U	VALOR. T	CANT.	VALOR. U	VALOR. T
01/06/2019	Compra MP	15000	\$ 0,0008	\$ 12,45	0	\$ -	\$ -	15000	\$ 0,0008	\$ 12,45
07/06/2019	Orden de Prod. N° 1 Semana 3/9	0	\$ -	\$ -	1500	\$ 0,00083	\$ 1,25	13500	\$ 0,0008	\$ 11,21
09/06/2019	Compra MP	15000	\$ 0,0008	\$ 12,45	0	\$ -	\$ -	15000	\$ 0,0008	\$ 12,45
14/06/2019	Orden de Prod. N° 2 Semana 10/16	0	\$ -	\$ -	1500	\$ 0,00083	\$ 1,25	13500	\$ 0,00083	\$ 11,21
16/06/2019	Compra MP	15000	\$ 0,0008	\$ 12,45	0	\$ -	\$ -	15000	\$ 0,00083	\$ 12,45
21/06/2019	Orden de Prod. N° 3 Semana 17/23	0	\$ -	\$ -	1500	\$ 0,00083	\$ 1,25	13500	\$ 0,00083	\$ 11,21
23/06/2019	Compra MP	15000	\$ 0,00	\$ 12,45	0	\$ -	\$ -	15000	\$ 0,00083	\$ 12,45
28/06/2019	Orden de Prod. N° 4 Semana 24/30	0	\$ -	\$ -	1500	\$ 0,00083	\$ 1,25	13500	\$ 0,00083	\$ 11,21

Nota: Elaborado por las autoras

TARJETA KARDEX										
PROMEDIO PONDERADO		Artículo: Litros					Artículo: Aliño			
FECHA	DETALLE	ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIAS		
		CANT.	VALOR. U	VALOR. T	CANT.	VALOR. U	VALOR. T	CANT.	VALOR. U	VALOR. T
01/06/2019	Compra MP	7000	\$ 0,0008	\$ 5,60	0	\$ -	\$ -	7000	\$ 0,0008	\$ 5,60
07/06/2019	Orden de Prod. N° 1 Semana 3/9	0	\$ -	\$ -	6545	\$ 0,0008	\$ 5,24	455	\$ 0,0008	\$ 0,36
09/06/2019	Compra MP	7000	\$ 0,0008	\$ 5,60	0	\$ -	\$ -	7000	\$ 0,0008	\$ 5,60
14/06/2019	Orden de Prod. N° 2 Semana 10/16	0	\$ -	\$ -	6545	\$ 0,0008	\$ 5,24	455	\$ 0,0008	\$ 0,36
16/06/2019	Compra MP	7000	\$ 0,0008	\$ 5,60	0	\$ -	\$ -	7000	\$ 0,0008	\$ 5,60
21/06/2019	Orden de Prod. N° 3 Semana 17/23	0	\$ -	\$ -	6545	\$ 0,0008	\$ 5,24	455	\$ 0,0008	\$ 0,36
23/06/2019	Compra MP	7000	\$ 0,0008	\$ 5,60	0	\$ -	\$ -	7000	\$ 0,0008	\$ 5,60
28/06/2019	Orden de Prod. N° 4 Semana 24/30	0	\$ -	\$ -	6545	\$ 0,0008	\$ 5,24	455	\$ 0,0008	\$ 0,36
TARJETA KARDEX										
PROMEDIO PONDERADO		Artículo: Litros					Artículo: Vinagreta			
FECHA	DETALLE	ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIAS		
		CANT.	VALOR. U	VALOR. T	CANT.	VALOR. U	VALOR. T	CANT.	VALOR. U	VALOR. T
01/06/2019	Compra MP	2000	\$ 0,0013	\$ 2,50				2000	\$ 0,0013	\$ 2,50
07/06/2019	Orden de Prod. N° 1 Semana 3/9				150	\$ 0,0013	\$ 0,19	1850	\$ 0,0013	\$ 2,31
09/06/2019	Compra MP	2000	\$ 0,0013	\$ 2,50				2000	\$ 0,0013	\$ 2,50
14/06/2019	Orden de Prod. N° 2 Semana 10/16				150	\$ 0,0013	\$ 0,19	1850	\$ 0,0013	\$ 2,31
16/06/2019	Compra MP	2000	\$ 0,0013	\$ 2,50				2000	\$ 0,0013	\$ 2,50
21/06/2019	Orden de Prod. N° 3 Semana 17/23				150	\$ 0,0013	\$ 0,19	1850	\$ 0,0013	\$ 2,31
23/06/2019	Compra MP	2000	\$ 0,0013	\$ 2,50				2000	\$ 0,0013	\$ 2,50
28/06/2019	Orden de Prod. N° 4 Semana 24/30				150	\$ 0,0013	\$ 0,19	1850	\$ 0,0013	\$ 2,31




Indice



Nota: Elaborado por las autoras

Anexo M Depreciación


Para el cálculo de la depreciación se tomaron en cuenta la propiedad, planta y equipo y los metros cuadrados de la hostería.

		EMPRESA HOSTERÍA "EL SURILLAL"				
		DEPRECIACIÓN, PROPIEDAD PLANTA Y EQUIPO				
		MES DE JUNIO DE 2019				
ACTIVO FIJO	VALOR DE ADQUISICIÓN	TIEMPO DEPRECIACIÓN	VALOR ANUAL DEPRECIACIÓN	VALOR MENSUAL DEPRECIACIÓN	VALOR PRODUCCIÓN DEPRECIACIÓN 892	
EQUIPOS DE COCINA						
Cocina industrial	\$ 500,00	10	\$ 50,00	\$ 4,17	\$ 0,0208333	
Freidora	\$ 360,00	10	\$ 36,00	\$ 3,00	\$ 0,0033632	
Refrigerador	\$ 700,00	10	\$ 70,00	\$ 5,83	\$ 0,0065396	
Plancha	\$ 450,00	10	\$ 45,00	\$ 3,75	\$ 0,0057515	
Cuchillo	\$ 45,00	10	\$ 4,50	\$ 0,38	\$ 0,0004204	
Ollas	\$ 50,00	10	\$ 5,00	\$ 0,42	\$ 0,0006391	
Recipientes	\$ 15,00	10	\$ 1,50	\$ 0,13	\$ 0,0001401	
Sarten	\$ 40,00	10	\$ 4,00	\$ 0,33	\$ 0,0006510	
Cedazo	\$ 10,00	10	\$ 1,00	\$ 0,08	\$ 0,0000934	
Cucharetas	\$ 25,00	10	\$ 2,50	\$ 0,21	\$ 0,0002336	
Platos	\$ 250,00	10	\$ 25,00	\$ 2,08	\$ 0,0023356	
Cubiertos	\$ 62,50	10	\$ 6,25	\$ 0,52	\$ 0,0058339	
TOTAL EQUIPOS	\$ 2.507,50		\$ 250,75	\$ 20,90	\$ 0,0234258	
MUEBLES Y ENSERES						
Sillas	\$ 120,00	10	\$ 12,00	\$ 1,00	\$ 0,0011211	
Mesas	\$ 350,00	10	\$ 35,00	\$ 2,92	\$ 0,0032698	
Manteles	\$ 200,00	10	\$ 20,00	\$ 1,67	\$ 0,0018685	
TOTAL MUEBLES Y ENSERES	\$ 670,00		\$ 67,00	\$ 5,58	\$ 0,0062593	
EQUIPOS, MUEBLES Y ENSERES	\$ 3.177,50		\$ 317,75	\$ 26,48	\$ 0,03	
	CENTRO DE COSTOS	METROS CUADRADOS	% METROS CUADRADOS			
	Hostería	1200	100%			
	Cocina	250	21%			
			Años Depreciación	Valor Anual Depreciación	Valor Mensual Depreciación	Valor por Producción
	Valor del Inmueble	\$ 100.000,00	20			
	Área de la Cocina	\$ 20.833,33		\$ 1.041,67	\$ 34,72	\$ 0,039
	Otras Áreas	\$ 79.166,67		\$ 3.958,33		
	Hostería	\$ 100.000,00		5000		
			<i>Indice</i>			

Nota: Elaborado por las autoras

Anexo N Distribución del Agua


Se tomó el mes de junio para el cálculo de la distribución del consumo del área.

		HOSTERÍA EL SURILLAL		
		SERVICIOS BÁSICOS UTILIZADOS		
		METROS CÚBICOS DEL AGUA CONSUMIDA		
MES	TOTAL CONSUMO MENSUAL	CONSUMO EN EL ÁREA DE LA COCINA	TOTAL CONSUMO MENSUAL 8.33%	COSTO POR UNIDAD PRODUCIDA
Junio	43,31	25	3,61	0,004044299
TOTAL	43,31	25	3,61	0,004044299

Nota: Elaborado por las autoras

Anexo O Distribución de la energía eléctrica




Al momento del cálculo para la energía eléctrica se tomó los artefactos que utilizan energía en el área de cocina.

		HOSTERÍA EL SURILLAL				
		SERVICIOS BÁSICOS UTILIZADOS				
		DISTRIBUCIÓN DE LA ENERGÍA ELÉCTRICA				
MES	TOTAL CONSUMO MENSUAL	COSTO KW/H	KW CONSUMIDOS EN LA HOSTERÍA	KW CONSUMIDOS EN EL ÁREA DE COCINA	CONSUMO COCINA 2,21%	COSTO POR UNIDAD PRODUCIDA
Junio	\$ 2.824,03	\$ 0,18	15824	340,56	\$ 60,78	\$ 0,06813681
TOTAL	\$ 2.824,03	\$ 0,18	15824	340,56	\$ 60,78	\$ 0,06813681
KILOVATIOS CONSUMIDOS POR PROPIEDAD PLANTA Y EQUIPO						
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	POTENCIA EN KW	KW CONSUMIDOS POR HORA (KW/1000)	HORAS AL DÍA	HORAS MENSUALES	KW MENSUALES CONSUMIDOS
Refrigerador	1	458	0,458	24	480	329,76
Focos fluorescentes	6	120	0,12	3	60	10,8
TOTAL KILOVATIOS MENSUALES ARTEFACTOS						340,56

Nota: Elaborado por las autoras

Anexo P Distribución del Gas


Para el cálculo del gas, se verifico que utilizan el gas doméstico y se procedió a determinar su costo real en la producción.

		HOSTERÍA EL SURILLAL			
		SERVICIOS BÁSICOS UTILIZADOS			
		CONSUMO DE LA DISTRIBUCIÓN DE GAS			
MES	TOTAL CONSUMO MENSUAL	Nº DE CILINDROS ÁREA COCINA	COSTO ÁREA COCINA	COSTO POR UNIDAD PRODUCIDA	
Junio	\$ 65,00	20,00	\$ 65,00	0,072869955	
TOTAL	\$ 65,00	20,00	\$ 65,00	0,072869955	
		<i>Índice</i>			

Nota: Elaborado por las autoras

Anexo Q Distribución de la materia prima por plato

Para el cálculo de la materia prima de los cinco platos, se tomó en cuenta los tres elementos del costo ya establecidos y así se obtuvo el costo real de producción.

		EMPRESA HOSTERÍA "EL SURILLAL"				
		DISTRIBUCIÓN MATERIA PRIMA POR PLATO				
		MES DE JUNIO DE 2019				
INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PLATO:	TRUCHA EL SURILLAL	
				PRECIO TOTAL	200	
Materia Prima				2,9385		587,7036
Trucha	Gramos	250	0,009	2,5	500	
Papas Verde	Unidad	2	0,03	0,06	12	
Tomate	Unidad	1	0,15	0,15	30	
Cebolla Perla	Gramos	0,5	0,08	0,04	8	
Lechuga Crespita	Unidad	0,25	0,10	0,03	5	
Vainita	Unidad	0,25	0,15	0,0375	7,5	
Zanahoria	Gramos	40	0,002	0,070548	14,11	
Maíz Dulce	Unidad	0,5	0,100	0,05	10	
Brocolí	Gramos	0,25	0,01	0,0025	0,5	
Mano de Obra	h/m	5	0,00059	0,0030	0,594	298,1277
chef	minutos	15	0,74532	0,7453	149,0639	
ayudante	minutos	15	0,74532	0,7453	149,0639	
CIF				0,9989		199,7738
Materia Prima Indirecta				0,3632	72,63322	
Limón	Unidad	0,5	0,03175	0,015875	3,175	
Harina	Gramos	40	0,001	0,04	8,000	
Aceite	Mililitros	210	0,0008	0,16	32,000	
Aliño	Gramos	45	0,001	0,036	7,200	
Vinagreta	Mililitros	3	0,035	0,106	21,200	
Sal	Gramos	3	0,00176	0,00529	1,058	
Mano de Obra Indirecta	H/m			0,40388	80,77628	
Otros CIF				0,23182	46,36429	
Cocina industrial		1	0,0208333	0,0208333	4,166667	
Freidora		1	0,0033632	0,0033632	0,672646	
Refrigerador		1	0,0065396	0,0065396	1,307922	
Plancha		1	0,0057515	0,0057515	1,150307	
Cuchillo		1	0,0004204	0,0004204	0,084081	
Ollas		1	0,0006391	0,0006391	0,127812	
Recipientes		1	0,001401	0,001401	0,28027	
Sarten		1	0,0006510	0,0006510	0,130208	
Cedazo		1	0,0000934	0,0000934	0,018685	
Cucharetas		1	0,0002336	0,0002336	0,046712	
Platos		1	0,0023356	0,0023356	0,467115	
Cubiertos		1	0,0005839	0,0005839	0,116779	
Sillas		1	0,0011211	0,0011211	0,224215	
Mesas		1	0,0032698	0,0032698	0,653961	
Manteles		1	0,0018685	0,0018685	0,373692	
Edificio (área cocina)		1	0,0389263	0,0389263	7,785252	
Pago Energía Eléctrica		1	0,0681368	0,0681368	13,62736	
Pago Agua		1	0,0040443	0,0040443	0,80886	
Pago Gas		1	0,0728700	0,0728700	14,57399	
COSTO TOTAL DEL PLATO				5,43		1085,605123

Nota: Elaborado por las autoras

				PLATO:	PAPAS CON POLLO	
INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL	240	
Materia Prima				0,8575		205,8
Presas de ave	Unidad	1	0,600	0,600	144	
Papas	Unidad	6	0,030	0,180	43,2	
Tomate	Unidad	0,5	0,080	0,040	9,6	
Lucha Crespa	Unidad	0,25	0,150	0,038	9	
Mano de Obra	h/m		0,82813	0,8281		198,751817
chef	minutos	10	0,41407	0,4141	99,37591	
ayudante	minutos	10	0,41407	0,4141	99,37591	
CIF				0,7582		181,9586806
Materia Prima Indirecta				0,1503	36,07998	
Aceite	Mililitros	70	0,001	0,07	16,8	
Harina	Gramos	25	0,0008	0,02	4,8	
Aliño	Mililitros	12	0,001	0,01	2,88	
Sal	Gramos	2,5	0,001	0,003	0,6	
Mayonesa	Mililitros	25	0,001	0,025	6,00	
Salsa de tomate	Mililitros	25	0,001	0,021	4,99998	
Mano de Obra Indirecta	H/m			\$ 0,40388	96,93154	
Otros CIF				\$ 0,20395	48,94716	
Freidora		1	0,0033632	0,0033632	0,807175	
Refrigerador		1	0,0065396	0,0065396	1,569507	
Cuchillo		1	0,0004204	0,0004204	0,100897	
Recipientes		1	0,0001401	0,0001401	0,033632	
Cedaso		1	0,0000934	0,0000934	0,022422	
Cucharetas		1	0,0002336	0,0002336	0,056054	
Platos		1	0,0023356	0,0023356	0,560538	
Cubiertos		1	0,0005839	0,0005839	0,140135	
Sillas		1	0,0011211	0,0011211	0,269058	
Mesas		1	0,0032698	0,0032698	0,784753	
Manteles		1	0,0018685	0,0018685	0,44843	
Edificio (área cocina)		1	0,0389263	0,0389263	9,342302	
Pago Energía Eléctrica		1	0,0681368	0,0681368	16,35284	
Pago Agua		1	0,0040443	0,0040443	0,970632	
Pago Gas		1	0,07286996	0,07286996	17,488789	
COSTO TOTAL DEL PLATO				2,44		586,5104976

Nota: Elaborado por las autoras


				PLATO:	CAMARÓN APANADO	
INGREDIENTES	MEDIDA	CANTIDAD	UNITARIO	PRECIO TOTAL	152	
Materia Prima				3,8340		582,768
Camarones	Gramos	453	0,008	3,50	532	
Papas	Unidad	5	0,03	0,15	22,8	
Brocolí	Gramos	100	0,001	0,06	8,968	
Cebolla Perla	Unidda	0,25	0,1	0,03	3,8	
Tomate	Unidad	0,5	0,08	0,04	6,08	
Pepinillo	unidad	1	0,06	0,06	9,12	
Mano de Obra	h/m		0,91530	0,9153		139,1262719
chef	minutos	7	0,45765	0,4577	69,56314	
ayudante	minutos	7	0,45765	0,4577	69,56314	
CIF				1,0834		164,6756963
Materia Prima Indirecta				0,4685	71,21552	
Huevos	Unidad	1	0,100	0,100	15,2	
Apanadura	Gramos	15	0,001	0,020	3,015927	
Harina	Gramos	20	0,009	0,176	26,80824	
Aceite	Mililitros	100	0,001	0,1000	15,2	
Sal	Gramos	2,5	0,001	0,003	0,5016	
Ajo molido	Gramos	2,5	0,002	0,006	0,837757	
Limon	unidad	1	0,064	0,06	9,652	
Mano de Obra Indirecta	H/m			\$ 0,40388	61,38998	
Otros CIF				\$ 0,21099	32,0702	
Freidora		1	0,0033632	0,0033632	0,511211	
Refrigerador		1	0,0065396	0,0065396	0,994021	
Plancha		1	0,0057515	0,0057515	0,874233	
Cuchillo		1	0,0004204	0,0004204	0,063901	
Ollas		1	0,0006391	0,0006391	0,097137	
Recipientes		1	0,0001401	0,0001401	0,0213	
Sarten		1	0,0006510	0,0006510	0,098958	
Cedaso		1	0,0000934	0,0000934	0,0142	
Cucharetas		1	0,0002336	0,0002336	0,035501	
Platos		1	0,0023356	0,0023356	0,355007	
Cubiertos		1	0,0005839	0,0005839	0,088752	
Sillas		1	0,0011211	0,0011211	0,170404	
Mesas		1	0,0032698	0,0032698	0,49701	
Manteles		1	0,0018685	0,0018685	0,284006	
Edificio (área cocina)		1	0,0389263	0,0389263	5,916791	
Pago Energía Eéctrica		1	0,0681368	0,0681368	10,3568	
Pago Agua		1	0,0040443	0,0040443	0,614733	
Pago Gas		1	0,07286996	0,0728700	11,076233	
COSTO TOTAL DEL PLATO				5,83	64,60431	886,5699682

Nota: Elaborado por las autoras

				PLATO:	CARNE APANADA	
INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL	140	
Materia Prima				3,2877		460,278
Filete de Res	Gramos	290	0,0086	2,50	350,38	
Papas	Unidad	4	0,030	0,120	16,80	
Arroz	Gramos	200	0,002	0,45	63,00	
Tomate	Unidad	0,5	0,080	0,04	5,60	
Lechuga Crespa	Unidad	1	0,150	0,15	21,00	
Cebolla Paiteña	Unidad	0,25	0,100	0,025	3,50	
Mano de Obra	h/m		1,27769	1,2777		178,8766353
chef	minutos	7	0,63885	0,6388	89,43832	
ayudante	minutos	7	0,63885	0,6388	89,43832	
CIF				1,0039		140,5496146
Materia Prima Indirecta				0,3897	54,55902	
Apanadura	Gramos	25	0,001	0,033	4,629713	
Harina	Gramos	25	0,007	0,165	23,14856	
Huevo	Unidad	1	0,100	0,100	14	
Aceite	Mililitros	50	0,001	0,050	7	
Aliño	Mililitros	45	0,001	0,036	5,04	
Sal	Gramos	3	0,002	0,01	0,740755	
Mano de Obra Indirecta	H/m			\$ 0,40388	56,5434	
Otros CIF				\$ 0,21034	29,44719	
Freidora		1	0,0033632	0,0033632	0,470852	
Refrigerador		1	0,0065396	0,0065396	0,915546	
Plancha		1	0,0057515	0,0057515	0,805215	
Cuchillo		1	0,0004204	0,0004204	0,058857	
Ollas		1	0,0006391	0,0006391	0,089468	
Recipientes		1	0,0001401	0,0001401	0,019619	
Cedaso		1	0,0000934	0,0000934	0,013079	
Cucharetas		1	0,0002336	0,0002336	0,032698	
Platos		1	0,0023356	0,0023356	0,326981	
Cubiertos		1	0,0005839	0,0005839	0,081745	
Sillas		1	0,0011211	0,0011211	0,156951	
Mesas		1	0,0032698	0,0032698	0,457773	
Manteles		1	0,0018685	0,0018685	0,261584	
Edificio (área cocina)		1	0,0389263	0,0389263	5,449676	
Pago Energía Eléctrica		1	0,0681368	0,0681368	9,539154	
Pago Agua		1	0,0040443	0,0040443	0,566202	
Pago Gas		1	0,07286996	0,07286996	10,201794	
COSTO TOTAL DEL PLATO				5,57		779,7042499

Nota: Elaborado por las autoras


INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PLATO:	CHULETA A LA PLANCHA
				PRECIO TOTAL	160
Materia Prima				3,0850	493,6
Chuleta de Cerdo	Gramos	250	0,011	2,75	440
Papas	Unidad	4	\$ 0,030	0,12	19,2
Tomate	Unidad	0,5	0,080	0,04	6,4
Cebolla Paitaña	Unidad	0,25	0,100	0,03	4
Lechuga Crespa	Unidad	1	0,150	0,15	24
Mano de Obra	h/m		1,11798	1,1180	178,8766353
chef	minutos	9	0,55899	0,5590	89,43832
ayudante	minutos	9	0,55899	0,5590	89,43832
CIF				0,8470	135,516146
Materia Prima Indirecta				0,2321	37,13702
Pimienta Negra	Gramos	2,3	0,001	0,003	0,487
Sal	Gramos	4	0,024	0,094	15,050
Aliño	Mililitros	50	0,001	0,040	6,400
Romero Picado	Gramos	100	0,001	0,050	8,000
Aceite	Mililitros	45	0,001	0,045	7,200
Mano de Obra Indirecta	H/m			\$ 0,40388	64,62103
Otros CIF				\$ 0,21099	33,7581
Freidora		1	0,0033632	0,0033632	0,538117
Refrigerador		1	0,0065396	0,0065396	1,046338
Plancha		1	0,0057515	0,0057515	0,920245
Cuchillo		1	0,0004204	0,0004204	0,067265
Ollas		1	0,0006391	0,0006391	0,102249
Recipientes		1	0,0001401	0,0001401	0,022422
Sarten		1	0,0006510	0,0006510	0,104167
Cedaso		1	0,0000934	0,0000934	0,014948
Cucharetas		1	0,0002336	0,0002336	0,037369
Platos		1	0,0023356	0,0023356	0,373692
Cubiertos		1	0,0005839	0,0005839	0,093423
Sillas		1	0,0011211	0,0011211	0,179372
Mesas		1	0,0032698	0,0032698	0,523169
Manteles		1	0,0018685	0,0018685	0,298954
Edificio (área cocina)		1	0,0389263	0,0389263	6,228201
Pago Energía Eléctrica		1	0,0681368	0,0681368	10,90189
Pago Agua		1	0,0040443	0,0040443	0,647088
Pago Gas		1	0,07286996	0,07286996	11,65919
COSTO TOTAL DEL PLATO				5,05	807,9927813




Nota: Elaborado por las autoras

Anexo R Hoja de Costos


Para la realización de la hoja de costo de los cinco platos, se hace un resumen de los elementos del costo donde se identifica su utilidad.

											
HOSTERÍA EL SURRILLAL											
HOJA DE COSTOS											
AL 30 DE JUNIO DE 2019											
Cliente	XXX			Orden de producción	1-2-3-4						
Artículo	TRUCHA EL SURRILLAL			Cantidad	200						
Presupuesto				Precio de Venta	11,50						
Fecha de inicio	1/6/2019			Fecha de término	30/6/2019						
Materia Prima				Mano de obra			Costos Indirectos de Fabricación				
Fecha	Nº despacho	Importe	Fecha	V/hora	Importe	Fecha	MPI	MOI	OTROS CIF	Importe	
2/6/2019	Nº despacho # 0	\$ 146,93	2/6/2019	\$ 1,49	\$ 74,53	2/6/2019	18,158305	20,194071	11,59107317	49,9434494	
16/6/2019	Nº despacho # 0	\$ 146,93	16/6/2019	\$ 1,49	\$ 74,53		18,158305	20,194071	11,59107317	49,9434494	
23/6/2019	Nº despacho # 0	\$ 146,93	23/6/2019	\$ 1,49	\$ 74,53		18,158305	20,194071	11,59107317	49,9434494	
30/6/2019	Nº despacho # 0	\$ 146,93	30/6/2019	\$ 1,49	\$ 74,53		18,158305	20,194071	11,59107317	49,9434494	
Suman:		\$ 587,70	Suman:		\$ 298,13	Suman:				199,773797	
Resumen		Valor	f) Contador Costos								
Materia Prima Directa		\$ 587,70									
Mano de Obra Directa		\$ 298,13									
Costo Primo Directo		\$ 885,83									
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION		\$ 199,77									
Costos de Fabricación		\$ 1.085,61									
Costo Unitario Fabricación		\$ 5,43									
Utilidad Bruta (111,79%)		\$ 6,07									
Precio de Venta		\$ 11,50									


Nota: Elaborado por las autoras

		HOSTERÍA EL SURILLAL									
		HOJA DE COSTOS									
		AL 30 DE JUNIO DE 2019									
Cliente	XXX			Orden de producción			1-2-3-4				
Artículo	PAPAS CON POLLO			Cantidad			240				
Presupuesto				Precio de Venta			3,50				
Fecha de inicio	1/6/2019			Fecha de término			30/6/2019				
Materia Prima				Mano de obra			Costos Indirectos de Fabricación				
	Fecha	N°/despacho	Importe	Fecha	V/hora	Importe	Fecha	MPI	MOI	OTROS CIF	Importe
	2/6/2019	N° despacho # 0	\$ 51,45	2/6/2019	\$ 0,83	\$ 49,69	2/6/2019	9,019995	24,232885	12,23678973	45,4896702
	16/6/2019	N° despacho # 0	\$ 51,45		\$ 0,83	\$ 49,69	16/6/2019	9,019995	24,232885	12,23678973	45,4896702
	23/6/2019	N° despacho # 0	\$ 51,45		\$ 0,83	\$ 49,69	23/6/2019	9,019995	24,232885	12,23678973	45,4896702
	30/6/2019	N° despacho # 0	\$ 51,45		\$ 0,83	\$ 49,69	30/6/2019	9,019995	24,232885	12,23678973	45,4896702
	Suman:		\$ 205,80	Suman:		\$ 198,75	Suman:				181,958681
Resumen			Valor		f) Contador Costos						
Materia Prima Directa			\$ 205,80								
Mano de Obra Directa			\$ 198,75								
Costo Primo Directo			\$ 404,55								
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION			\$ 181,96								
Costos de Fabricación			\$ 586,51								
Costo Unitario Fabricación			\$ 2,44								
Utilidad Bruta (43,44%)			\$ 1,06								
Precio de Venta			\$ 3,50								


Nota: Elaborado por las autoras



		HOSTERÍA EL SURILLAL									
		HOJA DE COSTOS									
		AL 30 DE JUNIO DE 2019									
Cliente	XXX			Orden de producción	1-2-3-4						
Artículo	CAMARONES APANADOS			Cantidad	152						
Presupuesto				Precio de Venta	10,00						
Fecha de inicio	1/6/2019			Fecha de término	30/6/2019						
Materia Prima				Mano de obra			Costos Indirectos de Fabricación				
	Fecha	N°/despacho	Importe	Fecha	V/hora	Importe	Fecha	MPI	MOI	OTROS CIF	Importe
	2/6/2019	N° despacho # 0	\$ 145,69	2/6/2019	\$ 0,92	\$ 34,78	2/6/2019	17,803881	15,347494	8,017548946	41,1689241
	16/6/2019	N° despacho # 0	\$ 145,69	16/6/2019	\$ 0,92	\$ 34,78	16/6/2019	17,803881	15,347494	8,017548946	41,1689241
	23/6/2019	N° despacho # 0	\$ 145,69	23/6/2019	\$ 0,92	\$ 34,78	23/6/2019	17,803881	15,347494	8,017548946	41,1689241
	30/6/2019	N° despacho # 0	\$ 145,69	30/6/2019	\$ 0,92	\$ 34,78	30/6/2019	17,803881	15,347494	8,017548946	41,1689241
	Suman:		\$ 582,77	Suman:		\$ 139,13	Suman:				164,675696
Resumen			Valor	f) Contador Costos							
Materia Prima Directa			\$ 582,77								
Mano de Obra Directa			\$ 139,13								
Costo Primo Directo			\$ 721,89								
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION			\$ 164,68								
Costos de Fabricación			\$ 886,57								
Costo Unitario Fabricación			\$ 5,83								
Utilidad Bruta (71,53%)			\$ 4,17								
Precio de Venta			\$ 10,00								

Nota: Elaborado por las autoras

		HOSTERÍA EL SURILLAL									
		HOJA DE COSTOS									
		AL 30 DE JUNIO DE 2019									
Cliente	XXX			Orden de producción			1-2-3-4				
Artículo	CARNE APANADA			Cantidad			140				
Presupuesto				Precio de Venta			7,50				
Fecha de inicio	1/6/2019			Fecha de término			30/6/2019				
Materia Prima				Mano de obra			Costos Indirectos de Fabricación				
	Fecha	N°/despacho	Importe	Fecha	V/hora	Importe	Fecha	MPI	MOI	OTROS CIF	Importe
	2/6/2019	N° despacho # 0	\$ 115,07	2/6/2019	\$ 1,28	\$ 44,72	2/6/2019	13,639756	14,13585	7,361798097	35,1374036
	16/6/2019	N° despacho # 0	\$ 115,07	16/6/2019	\$ 1,28	\$ 44,72	16/6/2019	13,639756	14,13585	7,361798097	35,1374036
	23/6/2019	N° despacho # 0	\$ 115,07	23/6/2019	\$ 1,28	\$ 44,72	23/6/2019	13,639756	14,13585	7,361798097	35,1374036
	30/6/2019	N° despacho # 0	\$ 115,07	30/6/2019	\$ 1,28	\$ 44,72	30/6/2019	13,639756	14,13585	7,361798097	35,1374036
	Suman:		\$ 460,28	Suman:		\$ 178,88	Suman:				140,549615
Resumen			Valor	f) Contador Costos							
Materia Prima Directa			\$ 460,28								
Mano de Obra Directa			\$ 178,88								
Costo Primo Directo			\$ 639,15								
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION			\$ 140,55								
Costos de Fabricación			\$ 779,70								
Costo Unitario Fabricación			\$ 5,57								
Utilidad Bruta (34,65%)			\$ 1,93								
Precio de Venta			\$ 7,50								

Nota: Elaborado por las autoras


 HOSTERÍA EL SURILLAL HOJA DE COSTOS AL 30 DE JUNIO DE 2019											
Cliente	XXX			Orden de producción	1-2-3-4						
Artículo	CHULETA A LA PLANCHA			Cantidad	160						
Presupuesto				Precio de Venta	10,00						
Fecha de inicio	1/6/2019			Fecha de término	30/6/2019						
Materia Prima				Mano de obra			Costos Indirectos de Fabricación				
Fecha	Nº/despacho	Importe		Fecha	V/hora	Importe	Fecha	MPI	MOI	OTROS CIF	Importe
2/6/2019	Nº despacho # 0	\$	123,40	2/6/2019	\$ 1,12	\$ 44,72	2/6/2019	9,2842543	16,155257	8,439525206	33,8790365
16/6/2019	Nº despacho # 0	\$	123,40	16/6/2019	\$ 1,12	\$ 44,72	16/6/2019	9,2842543	16,155257	8,439525206	33,8790365
23/6/2019	Nº despacho # 0	\$	123,40	23/6/2019	\$ 1,12	\$ 44,72	23/6/2019	9,2842543	16,155257	8,439525206	33,8790365
30/6/2019	Nº despacho # 0	\$	123,40	30/6/2019	\$ 1,12	\$ 44,72	30/6/2019	9,2842543	16,155257	8,439525206	33,8790365
		Suman:	\$ 493,60			Suman:	\$ 178,88	Suman:			135,516146
Resumen		Valor		f) Contador Costos							
Materia Prima Directa		\$ 493,60									
Mano de Obra Directa		\$ 178,88									
Costo Primo Directo		\$ 672,48									
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION		\$ 135,52									
Costos de Fabricación		\$ 807,99									
Costo Unitario Fabricación		\$ 5,05									
Utilidad Bruta (98,02%)		\$ 4,95									
Precio de Venta		\$ 10,00									


Indice


Nota: Elaborado por las autoras

Anexo S Estado de Costos por Producción

Se presenta Un estado de producción del mes de junio donde se identifica el costo total del consumo de la producción

 HOSTERÍA "EL SURILLAL" ESTADO DE COSTOS DE PRODUCCIÓN del 1 de Junio al 30 de Junio			
MATERIA PRIMA			\$ 2.601,77
Inventario Inicial de Materia Prima		\$ -	
(+) Compras		\$ 2.601,77	
(=) Materia Prima Disponible		\$ 2.601,77	
(-) Inventario Final de Materia Prima		\$ -	
(=) Materia Prima Utilizada		\$ 2.601,77	
Mano de Obra Directa			\$ 993,76
(+) Mano de Obra Directa	\$ 993,76		
Costos Indirectos de Fabricación			\$ 822,47
Materia Prima Indirecta	\$ 271,62		
Mano de Obra Indirecta	\$ 360,26		
Otros CIF	\$ 190,59		
(=) COSTO DE PRODUCCIÓN			\$ 2.601,77
_____		_____	
GERENTE		CONTADOR	



Nota: Elaborado por las autoras

Anexo T Encuesta Realiza al Chef de la Hostería el Surillal

1. ¿Cuáles son los platos más vendidos en la hostería el Surillal?

.....
.....

2. ¿Cuántos platos venden al mes?

.....
.....

3. ¿Cuál es el tiempo empleado para la elaboración de los cinco platos más vendidos de la hostería el Surillal?

.....
.....

4. ¿Qué tipo de productos alimenticios se utiliza en la elaboración de los cinco platos?

.....
.....

5. De que horario trabajan en la hostería el Surillal y ¿cuántos días al mes?

.....
.....

6. Como se realiza las compras de los productos alimenticios.

.....
.....

7. Cuantos trabajadores intervienen en el área de cocina en la elaboración de los platos y cuál es su remuneración actual.

.....
.....

8. Para la elaboración del menú ¿Qué tipo de herramientas y equipos utiliza para la elaboración de los cinco platos? y ¿cuánto cuestan?

.....

9. ¿Cómo determina usted el precio de venta al público?

.....

Anexo U Encuesta realiza al chef de la hostería el Surillal

Recopilar información para obtener los costos y datos de los productos que se están elaborando en la Hostería el Surillal en el área de cocina.

1. ¿Cuáles son los platos más vendidos en la hostería el Surillal?

- Trucha el Surillal
- Papas con pollo
- Camarón Apanado
- Carne Apanada
- Chuleta a la Plancha

2. ¿Cuántos platos venden al mes?

Platos	Venta Semanales	Venta Mensual
• Trucha el Surillal	50	200
• Papas con pollo	60	240
• Camarón Apanado	38	152
• Carne Apanada	35	140
• Chuleta a la Plancha	40	160

3. ¿Cuál es el tiempo empleado para la elaboración de los cinco platos más vendidos de la hostería el Surillal?

Trucha el Surillal 15 minutos, papas con pollo 10 minutos, camarón 7 minutos, carne apanada 9 minutos, chuleta a la plancha 9 minutos con su presentación de plato cada uno.

4. ¿Qué tipo de productos alimenticios se utiliza en la elaboración de los platos?

Para la elaboración de la trucha el Surillal se utiliza la materia prima como: la trucha, papas, verde, tomate, cebolla, lechuga crespas, vainita, zanahoria, maíz dulce, brócoli, limón, harina, aceite, aliño, vinagreta, para la elaboración de las papas con pollo se utiliza: las papas, presa de pollo, aceite, harina, aliño, para el camarón apanado se utiliza: camarones, papas, brócoli, cebolla perla, tomate, pepinillo, huevos, apanadura, harina, aceite, sal, ajo molido, limón, para la elaboración de la carne apanada se utiliza: filete de res, papas, arroz, tomate, lechuga crespas, cebolla paiteña, apanadura, harina, aceite, huevos, aliño, sal y para la chuleta a la plancha se utiliza: chuleta de cerdo, papas, tomate, cebolla paiteña, lechuga crespas, pimienta negra, sal aliño, romero picado, aceite.

5. De que horario trabajan en la hostería el Surillal y ¿cuántos días al mes?

Se trabaja de miércoles a domingos con 8 horas diarias.

6. Cómo se realiza las compras de los productos alimenticios.

Para las compras se realiza cada fin de semana así no desperdician nada.

7. Cuantos trabajadores intervienen en el área de cocina en la elaboración de los platos y cuál es su remuneración actual.

En el área de cocina intervienen tres personas, un chef con un sueldo de \$700, un ayudante de cocina con un sueldo de \$397.47 y un mesero con un sueldo de \$397.86 dólares americanos.

8. Para la elaboración del menú ¿Qué tipo de herramientas y equipos utiliza para la elaboración de los dos platos? y ¿cuánto cuestan?

Se utiliza, la cocina industrial de \$500, freidora de \$3,60, refrigerador de \$700, la plancha de \$450, cuchillo de \$45, ollas de \$50, recipientes de \$15, sartén de \$40, cedazo de \$ 10,

cucharetas de \$25, platos de 250,00 por la compra de 60 platos a \$4,17 cubiertos de 62.50 por la compra de 60 cubiertos a 1.25 el juego.

9. ¿Cómo determina usted el Precio de Venta al Público?

Por la competencia y en el mercado, se ven los precios de los que se elabora el plato y se determina de esta manera.

Anexo V Ficha de Observación

Proceso 1:				
Descripción del proceso:				
Alimentos	Cantidad		Precio Unitario	Precio Total
Mano de Obra Directa	Cargo	Cantidad	Precio	Total
Mano de Obra Indirecta				
Proceso 2:				
Descripción de la Proceso:				
Maquinaria	Cantidad		Precio	Total
Proceso3:				
Plato:				
Ingredientes	Cantidad		Unidad de medida	
Plato:				
Ingredientes	Cantidad		Unidad de medida	
Plato:				
Ingredientes	Cantidad		Unidad de medida	
Plato:				
Ingredientes	Cantidad		Unidad de medida	
Platos	Cantidad		Precio	Total

Nota: Elaborado por las autoras

Anexo W Ficha General de Observación

En esta ficha se obtuvo toda la información de la hostería el Surillal que sirvió para la realización de la macro del presente trabajo

FICHA DE OBSERVACIÓN EN LA ELABORACIÓN DE LOS CINCO PLATOS MÁS VENDIDOS				
“HOSTERÍA EL SURILLAL”				
Proceso 1: Preparación de los productos y lavado de los mismos				
Descripción del proceso:	En esta fase se realiza la preparación de los aliños, salsas, el lavado de las carnes, las verduras y los tubérculos para la elaboración de los platos más vendidos, se produce 892 mensuales.			
Alimentos	Cantidad		Precio Unitario	Precio Total
Trucha	200		2,25	450
Pollo	240		0,60	144
Carne	152		2,50	380
Camarón	140		3.50	490
Chuleta	160		2,75	440
Mano de Obra Directa	Cargo	Cantidad	Precio	Total
Alejandro Rocha	Chef	1	700	700
Acosta Carlos	Ayudante de cocina	1	397,42	397,42
Mano de Obra Indirecta				
Beltrán Vinicio	Mesero	1	397,86	397,86
Proceso 2: Maquinaria y equipos				
Descripción de la Proceso:	Alistar las maquinas necesaria para freír las carnes y entregar los pedidos correspondientes.			
Maquinaria	Cantidad		Precio	Total
Cocina Industrial	1		500	500
Freidora	1		360	360
Plancha	1		450	450
Cuchillos	2		22.50	45
Ollas	2		25	50
Recipientes	1		15	15
Sartén	1		40	40

Cedazo	5	2	10
Cucharetas	2	12.50	25
Platos	60	4.17	250
Cubiertos	60	1.04	62,50
Proceso 3: Listado de la materia prima para la preparación de los platos más vendidos			
Plato: trucha el Surillal			
Ingredientes	Cantidad	Unidad de medida	
Papas	2	Unidades	
Aceite	210	Mililitro	
Harina	40	Gramo	
Aliño	45	Gramo	
Verde	1	Unidad	
Tomate	50	Gramo	
Cebolla	1	Unidad	
Lechuga Crespa	0.5	Unidad	
Zanahoria	0.5	Unidad	
Maíz dulce	0.25	Gramo	
Brócoli	5	Gramo	
Limón	0.5	Unidad	
Vainita	40	Gramo	
Vinagreta	3	Gramo	
Plato: papas con pollo			
Ingredientes	Cantidad	Unidad de medida	
Papas	6	Unidad	
Harina	25	Gramo	
Aceite	50	Mililitro	
Aliño	12	Mililitro	
Plato: Camarón apanado			
Ingredientes	Cantidad	Unidad de medida	
Huevos	1	Unidad	
Apanadura	15	Gramo	

Harina	20	Gramo
Aceite	100	Mililitro
Sal	2.5	Gramo
Cebolla perla	1	Unidad
Tomate	1	Unidad
Ajo Molido	2.5	Gramo
Papas	5	Unidad
Brócoli	120	Gramo
Limón	1	Unidad
Pepinillo	1	Unidad
Plato: Carne apanada		
Ingredientes	Cantidad	Unidad de medida
Huevos	1	Unidad
Apanadura	25	Gramo
Harina	25	Gramo
Aceite	50	Mililitro
Aliño	45	Gramo
Lechuga	1	Unidad
Tomate	1	Unidad
Cebolla	1	Unidad
Papas	4	Unidad
Arroz	100	Gramo
Plato: chuleta a la plancha		
Ingredientes	Cantidad	Unidad de medida
Aceite	45	Mililitros
Romero picado	100	Gramos
Sal	4	Gramos
Aliño	50	Mililitros
Pimienta negra	2.3	Gramos
Cebolla	1	Unidad
Tomate	1	Unidad

Papas	4	Unidad	
Lechuga	1		
Proceso 4: Entrega del pedido al cliente			
Descripción del Proceso:	Entrega de la orden al cliente según el pedido realizado		
Platos	Cantidad	Precio	Total
Trucha el Surillal	1	11,50	11,50
Papas con pollo	1	3,50	3,50
Camarones Apanados	1	10,00	10,00
Carne Apanada	1	7,50	7,50
Chuleta a la plancha	1	10,00	10,00

Nota: Elaborado por las autoras

Anexo X Fotografías del área de la cocina

Visitas a la hostería para la obtención de la información acerca del trabajo realizado para el proyecto de titulación.



Nota: Elaborado por las autoras

Entrega de la solicitud para la realización del proyecto integrador con el tema “Diseño de un sistema a través del método de costeo ABC para la hostería el Surillal en el área de cocina ubicada en el cantón Salcedo en el sector del valle de Yanayacu”.



Nota: Elaborado por las autoras

Entrevista realiza al chef de la hostería el Surillal

Se realizo un guía de entrevistas para el chef jefe del área de cocina donde contesto nuestras inquietudes presentadas y ayudo con la contestación de las preguntas realizadas.



Nota: Elaborado por las autoras

Personal de cocina y servicio

Los empleados que intervienen en el área de cocina son tres el chef, ayudante de cocina y el mesero.



Nota: Elaborado por las autoras

Maquinaria y Equipos

A continuación, se les presenta las maquinarias y equipos que utilizan en la elaboración de los platos vendidos en la hostería

Plancha para la trucha



Nota: Elaborado por las autoras

Freidora

Equipo de cocina utilizado para la fritura de las paspas fritas.



Nota: Elaborado por las autoras

Refrigerador

Artefactos de cocina utilizado para guardar los productos delicados de la elaboración de los platos en la hostería.



Nota: Elaborado por las autoras

Cocina Industrial.

Utilizada para la preparación de alimentos en el área de cocina.



Nota: Elaborado por las autoras

Menú Hostería la Surilla

Platos ofertados en la hostería el Surilla a preferencia del cliente.



Para comenzar el día

Desayuno Continental
 Incluye: café, leche, café, chocolate o té, pan, jugo, mermelada, mantequilla.

Desayuno Americano
 Incluye: café, leche, café, chocolate o té, pan, jugo, mermelada, mantequilla y huevos (congelados, fritos, revueltos y reventados).

Desayuno Especial "Los Surillos"
 Incluye: café, leche, café, chocolate o té, pan, jugo, mermelada, mantequilla, huevos (congelados, fritos, revueltos y reventados), fruta de temporada, yogur y cereal.

Desayuno Especial "Ranchero"
 Incluye: café, leche, café, chocolate o té, pan, jugo, mermelada, mantequilla, huevos (congelados, fritos, revueltos y reventados), fruta de temporada, yogur, cereal, plato de friente o la plancha, papas, salsa, ensalada.

Desayuno Buffet
Adultos
 Incluye: café, leche, café, chocolate o té, variedad de pan, jugo, mermelada, mantequilla, huevos (congelados, fritos, revueltos y reventados), fruta de fruta, yogur, cereal, queso, leche, frutas, jugos, panes, platos de acorde con el día, bebidas, salsa, mermelada y cereales de consumo.

Niños
 Incluye: café, leche, café, chocolate o té, variedad de pan, jugo, mermelada, mantequilla, huevos (congelados, fritos, revueltos y reventados), fruta de fruta, yogur, cereal, queso, leche, frutas, jugos, panes, platos de acorde con el día, bebidas, salsa, mermelada y cereales de consumo.

Porciones

Quesos Frescos	Fruta de Temporada
Jamón	Porción de Pan
Tortas	Panecillos
Pastelerías	

Desayunos

Entradas

Empanadas de la Abuela
 Una tradición deliciosa hecha en mano de buena de masa y relleno de carne de res a gusto.

Empanada de verde
 Rellena de queso y pollo.

Empanada de mariscos
 Rellena de camarón y pollo.

Ceviche de chichones

Ceviche de papas

Ceviche de Champiñones

Ceviche de camarón

Ensalada César
 Pavo y lechuga con el aderezo, proporción al gusto. Tradicional estilo mexicano a base de lechuga cruda, queso, lechuga, tomate, pollo, queso parmesano y camarón y huevo.

Cariche de camarón

Agavecer a la Reina
 Camarón, queso, tomate, cebolla, papas y champiñones.

Cariche de camarón

Sopas

Luzco de papas
 Una deliciosa sopa mexicana acompañada de queso, champiñones y papas.

Crema de champiñones
 Crema con champiñones de papa de papa.

Crema de espinacas

Crema de papas

Caldos de gallina cruda
 Champiñones y papas.

Entradas

Pescados y Mariscos

Trucha a la Plancha / Apanada / Trucha a la Milanesa / Frita
 Acompañada de arroz, ensalada.

Trucha a la Milanesa
 Acompañada de arroz, ensalada.

Trucha a los finos hervidos
 Trucha en la plancha acompañada con vegetales, champiñones, acompañado de arroz, ensalada, papas cocidas y papas fritas.

Trucha Italiana
 Sareche con un delicioso sople de albahaca, tomate y cebolla con queso mozzarella acompañada de arroz, ensalada, papas cocidas y papas fritas.

Trucha Papillón
 Cocinada al vapor con vino blanco, champiñones, cebolla, zanahoria y guarnición, con arroz, ensalada, papas cocidas y papas fritas.

Trucha Navarra
 Acompañada de una exquisita salsa de champiñones, tomate y queso, ensalada, papas cocidas y papas fritas.

Trucha a la Mirin
 Acompañada de una deliciosa salsa de limón, ajo y mantequilla al perejil con arroz de arroz, ensalada, papas cocidas y papas fritas.

Trucha Surilla
 El momento perfecto de trucha servida con papas.

Papas cocidas y ensalada

Trucha en salsa de camarón
 Preparada con los más finos camarones, frito, arroz blanco y crema de leche con arroz, ensalada, papas cocidas y papas fritas.

Pescados y Mariscos

Mariscos

Corvinas

Corvina a la Plancha
 Acompañada de arroz, ensalada, papas cocidas y papas fritas.

Corvina Apanada
 Acompañada de arroz, ensalada, papas cocidas y papas fritas.

Corvina al Vapor
 Acompañada de arroz, ensalada, papas cocidas y papas fritas.

Corvina en salsa de camarón
 Acompañada de arroz, ensalada, papas cocidas y papas fritas.

Camarones

Camarones al Ajillo
 Preparados con ajo, aceite y especias.

Camarones a la Plancha
 Acompañados de arroz, ensalada, papas cocidas y papas fritas.

Camarones Apanados
 Acompañados de arroz, ensalada, papas cocidas y papas fritas.

Camarones en salsa de camarón
 Acompañados de arroz, ensalada, papas cocidas y papas fritas.

Camarones a la Americana
 Preparados con queso, tomate, cebolla y papas.

Mariscos

Carnes

Asado

Carne a la Plancha
 Acompañada de arroz, ensalada, papas cocidas y papas fritas.

Carne a la Milanesa
 Acompañada de arroz, ensalada, papas cocidas y papas fritas.

Carne a los finos hervidos
 Acompañada de arroz, ensalada, papas cocidas y papas fritas.

Carne Italiana
 Acompañada de arroz, ensalada, papas cocidas y papas fritas.

Carne Papillón
 Acompañada de arroz, ensalada, papas cocidas y papas fritas.

Carne Navarra
 Acompañada de arroz, ensalada, papas cocidas y papas fritas.

Carne a la Mirin
 Acompañada de arroz, ensalada, papas cocidas y papas fritas.

Carne Surilla
 El momento perfecto de carne servida con papas.

Papas cocidas y ensalada

Carne en salsa de camarón
 Preparada con los más finos camarones, frito, arroz blanco y crema de leche con arroz, ensalada, papas cocidas y papas fritas.

Carnes

HOSTERIA El Surillal RESTAURANTE LOS SURILLOS

CERDO

Chuleta en salsa BBQ

Chuleta a la plancha
3 delicias chuletas de cerdo a la plancha acompañada de arroz, papas y ensalada.

Chuleta en salsa BBQ
3 chuletas de cerdo bañadas con la original salsa BBQ

Chuleta en salsa de ajo, papas y ensalada

Chuleta en salsa de tamarindo

Costillitas en salsa BBQ
Las más suaves y tiernas costillitas de cerdo acompañadas de papas estilo con crema de queso, ensalada y arroz.

Medallones de Pollo

Pollo a La Plancha
Acompañado de arroz, ensalada y papas

Pollo Apanado
Acompañado de arroz, ensalada y papas

Pollo en Salsa de Champiñones
Acompañado con nuestra exquisita salsa de champiñones a base de vino blanco, ajo, cebolla, champiñones con arroz, ensalada y papas.

Pollo en Salsa BBQ
Jugoso filete de pollo a la plancha marinado con la original salsa BBQ acompañada de arroz, ensalada y papas.

Cardon Bleu de Pollo
Filete de pollo relleno con queso mozzarella y jamón serrano, acompañado de salsa francesa, papas, arroz y ensalada.

Pollo California
Delicioso filete de pollo relleno con tocino y alfalfa, gratinado con queso mozzarella y ensalada acompañada de arroz, ensalada y papas.

Medallones de Pollo
Jugosos medallones de pollo rellenos de jamón, tocino, espinaca y queso crema acompañados de arroz, ensalada y papas.

Pollo California

Cerdo y Pollo

* NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IVA

HOSTERIA El Surillal RESTAURANTE LOS SURILLOS

SNACKS

Papas a la mesa

Salchipapa
Papa molida
Papa carne
Papa mix (carne y salchicha)

HAMBURGUESAS

Hamburguesa simple
Hamburguesa de res acompañada de papas fritas.

Hamburguesa doble
Dos jugosas hamburguesas de res y queso acompañadas con papas fritas.

Hamburguesa de la casa
Dos jugosas hamburguesas de res acompañadas de queso, tocino y papas fritas.

Hamburguesa del Chef
Una jugosa hamburguesa de pollo y una de res acompañadas de papas, queso, tocino y papas fritas.

PIZZAS

MEDIANA (para 2 personas)

Margarita
Queso mozzarella, tomate, salsa pizza y orégano

Clásica
Jamón, queso mozzarella, salsa pizza y orégano

Sorrento
Salsón, queso mozzarella, salsa pizza y orégano.

Romano
Salsón, champiñones, queso mozzarella, pimienta roja y orégano, salsa pizza y orégano.

Especial
Salsón, jamón, queso mozzarella, salsa pizza, y orégano.

* NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IVA

Snacks

HOSTERIA El Surillal RESTAURANTE LOS SURILLOS

BEBIDAS FRIAS

Frutas de la zona

Chuletas de pollo

Aguacate con vino rojo
Cajeta con mandarina
Cereza con
Jugo de toronja
Miel con
Jugo de toronja
Toronja
Miel con

BEBIDAS CALIENTES

Café
Café con leche chocolate
Sopa de maní
Té caliente

POSTRES

Copa de helado simple
Copa de helado triple
Copa de helado doble
Copa de helado con frutas
Cajeta con crema
Frescura con crema
Miel con
Crema de frutas

SOLO FERIADOS

Torta de chocolate
Torta tres leches

* NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IVA

Bebidas y Postres

Nota: Elaborado por las autoras, tomado de la hostería el Surillal

Anexo Y Solicitud para la Hostería el Surillal para la realización del tema de estudio



UNIVERSIDAD
TÉCNICA DE
COTOPAXI



Formulario
de Solicitud

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS
CARRERA CONTABILIDAD Y AUDITORIA

Señor:
Jimmy Porras
GERENTE DE LA HOSTERÍA EL SURILLAL

Latacunga, 01 de octubre de 2019

Presente.-

De nuestra Consideración:

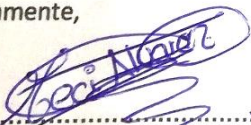
Nosotras Alvarez Salazar Bertha Cecilia con C.I. 050402697-2 y Vega Porras Karen Gissela con C.I. 050363328-1, estudiantes de la Facultad de Ciencias Administrativas, de la carrera de Contabilidad y Auditoría de la Universidad Técnica de Cotopaxi, solicitamos a usted de la manera más comedida nos permita realizar nuestro Proyecto de titulación en la prestigiosa Hostería que usted es dueño y administra.

Para este hecho, nos permitimos presentar nuestro tema de titulación.

“DISEÑO DE UN SISTEMA A TRAVÉS DEL MÉTODO DE COSTEO ABC EN LA HOSTERÍA EL SURILLAL UBICADO EN EL CANTÓN SALCEDO EN EL SECTOR DEL VALLE DE YANAYACU EN EL PERIODO 2019”

Seguras de contar con su colaboración, le anticipamos nuestro más sincero agradecimiento; a su vez le deseamos éxitos en sus funciones.

Atentamente,


.....
Alvarez Salazar Bertha Cecilia
Parroquia Once de Noviembre
Cel. 0962699458
Correo bety_32cecilia@hotmail.com

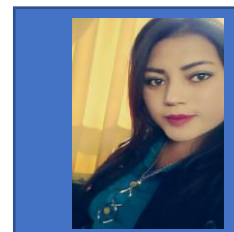

.....
Srta. Vega Porras Karen Gissela
Ciudadela los Pinos (Salcedo)
Cel. 0998716117
Correo karenvega18@hotmail.com

Resivido
02-10-19

Latacunga - Ecuador

Av. Simón Rodríguez s/n Barrio El Ejido / San Felipe. Tel: (03) 2252346 - 2252307 - 2252205

Nota: Elaborado por las autoras

Anexo Z Hojas de vida de las estudiantes y el docente tutor**UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI****DATOS INFORMATIVOS****DATOS PERSONALES****NOMBRES Y APELLIDOS :** Bertha Cecilia Alvarez Salazar**FECHA DE NACIMIENTO :** 14 de agosto de 1995**CEDULA DE CIUDADANÍA:** 050402697-2**ESTADO CIVIL :** Soltera**NUMEROS TELÉFONICOS:** 0987275939**E-MAIL :** bety_32cecilia@hotmail.com**DIRECCIÓN DOMICILIARIA:** Parroquia Once de Noviembre (Barrio la Unión)**EN CASO DE EMERGENCIA CONTACTARSE CON:** Fernando Pacheco (pareja)

Telf. 0984645911

ESTUDIOS REALIZADOS Y TÍTULOS OBTENIDOS

NIVEL	TÍTULO OBTENIDO	FECHA DE GRADUACIÓN
PRIMARIA	“Once de Noviembre”	2008
SECUNDARIA	Colegio Nacional “Primero de Abril”	2014
SUPERIOR	Universidad Técnica de Cotopaxi	2020

FIRMA



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI

DATOS INFORMATIVOS

DATOS PERSONALES

NOMBRES Y APELLIDOS : Karen Gissela Vega Porras

FECHA DE NACIMIENTO : 12 de Julio del 1993

CEDULA DE CIUDADANÍA: 050363328-1

ESTADO CIVIL : Soltera

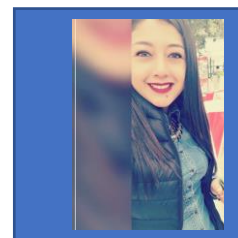
NUMEROS TELEFONICOS : 0998716117

E-MAIL : karenvega18@hotmail.com

DIRECCIÓN DOMICILIARIA: Salcedo (Ciudadela los Pinos)

EN CASO DE EMERGENCIA CONTACTARSE CON: Ximena Porras (madre)

Telf. 0987714915



ESTUDIOS REALIZADOS Y TÍTULOS OBTENIDOS

NIVEL	TÍTULO OBTENIDO	FECHA DE GRADUACIÓN
PRIMARIA	"Rosa Zarate"	2004
SECUNDARIA	"Unidad Educativa Salcedo"	2010
SUPERIOR	Universidad Técnica de Cotopaxi	2020

FIRMA

LORENA DEL ROCÍO ESPÍN BALSECA**Residencia - Salcedo**

0983755388

lorvi_13@hotmail.eslorenaespinbal@gmail.com**Domicilio:** Salcedo Barrio Nuestro Pueblo**DISPONIBILIDAD: INMEDIATA****EXPERIENCIA PROFESIONAL**

Noviembre Actualmente	2018	UNIVERSIDAD TECNICA DE COTOPAXI DOCENTE EN LA FACULTA DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Telf. 032252346/032252307/032252205
Junio 2018 2018	octubre	INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO VICENTE LEÓN DOCENTE Telf. 032812981
Enero 2015 2018	enero	C.G.Q. Auditoría, consultoría y capacitación Capacitadora / Docente en las áreas contables, financieras y tributarias. Telf. 0998570538
Enero 2017 2018	enero	COOPERATIVA DE AHORRO Y CREDITO EDUCADORES DE TUNGURAHUA LTDA. GERENTE GENERAL Representante legal, Análisis Financiero, Presupuestos, POA, Planificación Estratégica Telf. 032521414
Septiembre diciembre 2016	2016	COOPERATIVA DE AHORRO Y CREDITO EDUCADORES DE TUNGURAHUA LTDA. GERENTE SUBROGANTE Representante legal, Análisis Financiero, Presupuestos, POA, Planificación Estratégica Telf. 032521414
Diciembre septiembre 2016	2015	COOPERATIVA DE AHORRO Y CREDITO EDUCADORES DE TUNGURAHUA LTDA. ADMINISTRADORA DE RIESGOS Análisis de Riesgo crédito, de Mercado y Liquidez. Telf. 032521414
Febrero noviembre 2015	2014	COOPERATIVA DE AHORRO Y CREDITO INDIGENA SAC LTDA. RESPONDABLE DE LA UNIDAD DE RIESGOS Análisis de Riesgo crédito, de Mercado y Liquidez. Telf. 032421363- 032421438