



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI

UNIDAD ACADÉMICA DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y HUMANÍSTICAS

CARRERA DE INGENIERÍA EN CONTABILIDAD Y AUDITORÍA

TESIS DE GRADO

TEMA:

LOS COSTOS Y SU INFLUENCIA EN LA FIJACIÓN DE PRECIOS DE LAS COMIDAS Y BEBIDAS DEL RESTAURANTE DE LA HOSTERÍA UGSHA WASI DEL CANTÓN PUJILÍ EN EL AÑO 2013.

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

AUTORA:

Tocumbe Tigasi María Alicia

DIRECTOR:

Dr. MSc. Parreño Cantos Jorge Alfredo

Latacunga-Ecuador

Octubre - 2015



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI

UNIDAD ACADÉMICA DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y HUMANÍSTICAS

Latacunga – Ecuador

AUTORÍA

Los criterios emitidos en el presente trabajo de investigación “**LOS COSTOS Y SU INFLUENCIA EN LA FIJACIÓN DE PRECIOS DE LAS COMIDAS Y BEBIDAS DEL RESTAURANTE DE LA HOSTERÍA UGSHA WASI DEL CANTÓN PUJILÍ EN EL AÑO 2013**”, son de exclusiva responsabilidad de la autora.

María Alicia Tocumbe Tigasi
C.I. 0503342263

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI



UNIDAD ACADÉMICA DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y HUMANÍSTICAS

Latacunga – Ecuador

AVAL DEL DIRECTOR DE TESIS

En calidad de Director de Tesis bajo el título:

“LOS COSTOS Y SU INFLUENCIA EN LA FIJACIÓN DE PRECIOS DE LAS COMIDAS Y BEBIDAS DEL RESTAURANTE DE LA HOSTERÍA UGSHA WASI DEL CANTÓN PUJILÍ EN EL AÑO 2013”, de Tocumbe Tigasi María Alicia egresada de la Carrera de Ingeniería en Contabilidad y Auditoría, considero que el presente trabajo de investigación cumple con los requerimientos metodológicos y aportes científico-técnicos suficientes para ser sometidos a evaluación del Tribunal de Validación de la Tesis que el Honorable Consejo Académico de la Carrera de Ciencias Administrativas y Humanísticas de la Universidad Técnica de Cotopaxi designe, para su correspondiente estudio y calificación.

Latacunga, Octubre 2015.

El Director

.....

Dr. MSc. Jorge Alfredo Parreño Cantos



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI

UNIDAD ACADÉMICA DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y HUMANÍSTICAS

Latacunga – Ecuador

APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DE GRADO

En calidad de Miembros del Tribunal de Grado aprueban el presente Informe de Investigación de acuerdo a las disposiciones reglamentarias emitidas por la Universidad Técnica de Cotopaxi, y por la Unidad Académica de Ciencias Administrativas y Humanísticas; por cuanto, la postulante: **TOCUMBE TIGASI MARÍA ALICIA** con el título de tesis: **“LOS COSTOS Y SU INFLUENCIA EN LA FIJACIÓN DE PRECIOS DE LAS COMIDAS Y BEBIDAS DEL RESTAURANTE DE LA HOSTERÍA UGSHA WASI DEL CANTÓN PUJILÍ EN EL AÑO 2013”**, han considerado las recomendaciones emitidas oportunamente y reúne los méritos suficientes para ser sometido al acto de Defensa de Tesis.

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

Latacunga, Octubre del 2015

Para constancia firman:

.....
Ing. Mgs. Isabel Armas
PRESIDENTE

.....
Ing. Msc. Patricio Bedón
MIEMBRO

.....
Ing. MBA. Julio Salazar
OPOSITOR

AGRADECIMIENTO

Mi gratitud primeramente a Dios, por haberme dado fuerzas para seguir adelante y protegerme en los momentos más difíciles en la culminación de mis estudios.

Agradezco también la confianza y el apoyo de mis padres, mis hermanos y mi esposo por estar siempre a mi lado en las buenas y en las malas.

Al Dr. Jorge Parreño como director de tesis que confió en mí y con su valioso conocimiento hizo posible la presente investigación.

Alicia

DEDICATORIA

El presente trabajo investigativo lo dedico con mucho cariño a mis padres, Justo Tocumbe y Teresa Tigasi por el apoyo brindado y por sus valiosos consejos que fue el soporte para seguir adelante y llegar a cumplir con mis anhelos.

A mi esposo y a mí adorada hija Ruth Tucumbi que en todo momento me brindaron su amor y apoyo incondicional, y ha sido el motivo más grande e importante de mi vida que me han impulsado para alcanzar con mis objetivos y seguir adelante a pesar de los obstáculos de la vida.

Alicia



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI

UNIDAD ACADÉMICA DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y HUMANÍSTICAS

Latacunga – Ecuador

TEMA. “LOS COSTOS Y SU INFLUENCIA EN LA FIJACIÓN DE PRECIOS DE LAS COMIDAS Y BEBIDAS DEL RESTAURANTE DE LA HOSTERÍA UGSHA WASI DEL CANTÓN PUJILÍ EN EL AÑO 2013”

Autora:

María Alicia Tocumbe Tigasi

RESUMEN

El presente trabajo investigativo tuvo como objetivo general en proponer un sistema de costos que permita la determinación del precio en la elaboración de las comidas y bebidas, que garantice una mayor rentabilidad en el restaurante de la Hostería Ugsha Wasi. Entre los instrumentos y métodos utilizados para el análisis y recolección de la información fueron las encuestas y entrevistas los cuales ayudaron a identificar de forma clara la situación de la empresa. Se logró determinar que el principal problema de la hostería es que no cuenta con un sistema de costos que permita realizar un control adecuado de los elementos de costos que son: la materia prima, mano de obra y los costos indirectos de fabricación, ya que ellos solo lo realizan por sus experiencias o basándose en el mercado. La aplicación de este Sistema de costos permitirá a la administración determinar con exactitud los costos que realmente intervienen en la elaboración de cada uno de los productos que la hostería ofrece, ya que este sistema constituyo un instrumento importante para asegurar la obtención de recursos y su desempeño eficaz y eficiente en el cumplimiento de los objetivos y metas. Al concluir con esta investigación se pudo ver que este sistema de costos está relacionado con todas las características del objeto de estudio, por lo que su ejecución servirá como un instrumento fundamental para la gerencia en tomar decisiones veraces y oportunas en la elaboración del producto.



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI

UNIDAD ACADÉMICA DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y HUMANÍSTICAS

Latacunga – Ecuador

SUBJECT: “COSTS AND ITS INFLUENCE ON THE PRICING OF THE FOOD AND DRINK THE RESTAURANT HOSTERÍA UGSHA WASI PUJILÍ IN 2013”

Author:

María Alicia Tocumbe Tigasi

ABSTRACT

This research work had as general objective to propose a cost system that allows the pricing in the preparation of meals and drinks, to ensure greater profitability in the restaurant of the hostel. The instruments and methods used for analysis and data collection were surveys and interviews which helped identify clearly the situation of the company. It was determined that the main problem of the inn is that you do not have a cost system that allows adequate control of cost elements that are the raw material, labor and manufacturing overhead costs, as they only they do so entirely at their experiences or based on the market. The application of this system will enable management costs accurately determine the costs actually involved in the development of each of the products that the hostel offers, as this system was an important instrument to ensure resourcing and performance effective and efficient in meeting the goals and targets. At the conclusion of this research could be seen that this system costs associated with all the features of the subject matter, so that its implementation will serve as a key management in making accurate and timely decisions on product development instrument.



Universidad
Técnica de
Cotopaxi

CENTRO CULTURAL DE IDIOMAS

AVAL DE TRADUCCIÓN

En calidad de Docente del Idioma Inglés del Centro Cultural de Idiomas de la Universidad Técnica de Cotopaxi; en forma legal CERTIFICO que: La traducción del resumen de tesis al Idioma Inglés presentado por la señora Egresada de la Carrera de Ingeniería en Contabilidad y Auditoría de la Unidad Académica de Ciencias Administrativas y Humanísticas: **TOCUMBE TIGASI MARÍA ALICIA**, cuyo título versa **“LOS COSTOS Y SU INFLUENCIA EN LA FIJACIÓN DE PRECIOS DE LAS COMIDAS Y BEBIDAS DEL RESTAURANTE DE LA HOSTERÍA UGSHA WASI DEL CANTÓN PUJILÍ EN EL AÑO 2013”**, lo realizó bajo mi supervisión y cumple con una correcta estructura gramatical del Idioma.

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

Latacunga, Octubre del 2015

Atentamente,

Lic. M. Sc. Marcia Janeth Chiluisa Chiluisa

DOCENTE CENTRO CULTURAL DE IDIOMAS

C.C. 0502214307



CERTIFICADO

Certifico, que la Señorita **MARIA ALICIA TOCUMBE TIGASI**, portadora de la **C.I. 050334226-3**, estudiante de la Unidad Académica de Ciencias Administrativas y Humanísticas, de la Carrera de Ingeniería en Contabilidad y Auditoría, solicitó a esta empresa los datos necesarios para la elaboración de su Tesis con el tema **“LOS COSTOS Y SU INFLUENCIA EN LA FIJACIÓN DE PRECIOS DE LAS COMIDAS Y BEBIDAS DEL RESTAURANTE DE LA HOSTERÍA UGSHA WASI DEL CANTÓN PUJILÍ EN EL AÑO 2013”**. Los mismos que fueron entregados para la ejecución del mismo.

Es todo cuanto puedo certificar en honor a la verdad.

Autorizo a la interesada, para que utilice el presente certificado en la forma que estime conveniente.

Pujilí, Octubre del 2015

Ing. Luis Ugsha Ilaquiche
C.I. 0502736499
**GERENTE PROPIETARIO DE LA
HOSTERÍA UGSHA WASI**

ÍNDICE

Contenido	Pág.
Portada	i
Autoría	ii
Aval de Tesis	iii
Aprobación del Tribunal de Grado	iv
Agradecimiento	v
Dedicatoria	vi
Resumen	vii
Abstract	viii
Aval de Traducción	ix
Certificado de la empresa	x
Índice General	xi
Índice de Tablas	xvi
Índice de Gráficos	xvii
Índice de Cuadros	xix
Introducción	1

CAPÍTULO I

1.1.	ANTECEDENTES	3
1.2.	CATEGORÍAS FUNDAMENTALES	4
1.3.	MARCO TEÓRICO	4
1.3.1.	GESTIÓN	4
1.3.1.1.	Importancia de la Gestión	5
1.3.1.2.	Objetivos de la Gestión	5

Contenido	Pág.
1.3.2. GESTIÓN ADMINISTRATIVA	5
1.3.2.1. Importancia de Gestión Administrativa	6
1.3.2.2. Objetivos de Gestión Administrativa	6
1.3.3. GESTIÓN FINANCIERA	7
1.3.3.1. Importancia de Gestión Financiera	7
1.3.3.2. Objetivos de Gestión Financiera	7
1.3.4. GESTIÓN ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA	8
1.3.4.1. Importancia de Gestión Administrativa y Financiera	9
1.3.4.2. Objetivos de Gestión Administrativa y Financiera	9
1.3.5. EMPRESA	9
1.3.5.1. Importancia de la empresa	10
1.3.5.2. Objetivos de la empresa	10
1.3.5.3. Tipos de empresas	11
1.3.5.4. Clasificación de las Empresas	12
1.3.6. EMPRESAS DE SERVICIOS	13
1.3.6.1. Características de las empresas de servicios	14
1.3.7. CONTABILIDAD	14
1.3.7.1. Importancia de la contabilidad	15
1.3.7.2. Objetivos de la contabilidad	15
1.3.7.3. Características de la Contabilidad	16
1.3.7.4. La Cuenta Contable	16
1.3.7.5. El Ciclo Financiero de las Operaciones	17
1.3.7.6. Estructuración de los Estados Financieros	18
1.3.7.7. Clases de Estados Financieros	18

Contenido	Pág.
1.3.7.7.1. Estado de Resultados	19
1.3.7.7.2. Balance General o Estado de Situación Financiera	19
1.3.7.7.3. Cierre o Clausura del Ciclo Contable	19
1.3.7.8. Normas Técnicas Contables De Valoración, Preparación e Información Financiera	19
1.3.7.9. Tipos de contabilidad	21
1.3.8. CONTABILIDAD DE COSTOS	21
1.3.8.1. Importancia de la contabilidad de costos	22
1.3.8.2. Objetivos de la contabilidad de costos	22
1.3.8.3. Características de la contabilidad de costos	23
1.3.8.4. Aplicación	23
1.3.8.5. Costos	24
1.3.8.6. Gastos	24
1.3.8.7. Clasificación de los Costos	24
1.3.8.8. Los Elementos del Costo	25
1.3.8.9. Sistemas de Costos	26
1.3.8.10. Sistema de Costos por Procesos	27
1.3.8.11. Sistema de Costos Por Órdenes de Producción	27
1.3.8.12. Orden de producción	29
1.3.8.13. La Hoja de Costos	29
1.3.8.14. Orden de Compra	29
1.3.8.15. Tarjetas Kárdex	30
1.3.8.16. Orden de Requisición	31

CAPÍTULO II

Contenido	Pág.
2. DIAGNOSTICO SITUACIONAL	32
2.1. Breve Caracterización de la Hostería	32
2.2. Diseño Metodológico	33
2.2.2. Diseño de la Metodología	33
2.2.3. Unidad de Estudio	34
2.3. DIAGNÓSTICO INSTITUCIONAL	34
2.3.1. Análisis del Macro Entorno	34
2.3.2. Análisis del Micro Entorno	38
2.3.3. Matriz Foda	39
2.4. Análisis e Interpretación de Resultados	41
2.5. Conclusiones	67
2.6. Recomendaciones	68

CAPÍTULO III

3. DISEÑO DE LA PROPUESTA	69
3.1. Tema	69
3.2. Introducción	69
3.3. Justificación	70
3.4. Misión	70
3.5. Visión	71
3.6. Objetivos	71
3.7. Descripción de la Propuesta	71
3.8. DESARROLLO DE LA PROPUESTA	72
3.8.1. Plan de Cuentas	72

Contenido	Pág.	
3.8.2.	Estado de Situación Inicial	76
3.8.3.	Transacciones	77
3.8.4.	Libro Diario	86
3.8.5.	Libro Mayor	102
3.8.6.	Inventario de Materia Prima	111
3.8.7.	Requisición De Materiales	111
3.8.8.	Calculo del Costo Unitario del Producto	120
3.8.9.	Calculo para el costo de Ventas del producto	127
3.8.10.	Orden De Producción	131
3.8.11.	Hoja de Costos	134
3.8.12.	Tarjeta de control de inventarios	138
3.8.13.	Inventario Final de Materia Prima	148
3.8.14.	Depreciación de Activos fijos	149
3.8.15.	Rol de Pagos	150
3.8.16.	Beneficios Sociales	151
3.8.17.	Balance de Comprobación	152
3.8.18.	Hoja de Trabajo	153
3.6.19.	Balance de Costos de Productos Vendidos	155
3.8.20.	Estado De Resultados	156
3.8.21.	Estado De Situación Financiera Final	157
3.8.22.	Fijación del Precio para el publico	159
3.8.22.	Conclusiones	160
3.8.23.	Recomendaciones	161
3.8.24.	Referencias Bibliográficas	162

ÍNDICE DE TABLAS

Contenido	Pág.	
TABLA N° 1.1	Cuadro Poblacional	34
TABLA N° 2.2	Funciones y Responsabilidades	47
TABLA N° 2.3	Técnica específica o sistema	48
TABLA N° 2.4	Costos que se incurren en la producción	49
TABLA N° 2.5	Materia Prima utilizada	50
TABLA N° 2.6	Implementar Promociones	51
TABLA N° 2.7	Tareas Rutinarias	52
TABLA N° 2.8	Variación de los precios de las comidas y bebidas	53
TABLA N° 2.9	Los precios de las comidas y bebidas	54
TABLA N° 2.10	Sistema de Costos	55
TABLA N° 2.11	Precio de Venta	56
TABLA N° 2.12	Visita la Hostería	57
TABLA N° 2.13	Estándares de Calidad	58
TABLA N° 2.14	Ubicación de la Hostería	59
TABLA N° 2.15	Precio de los Servicios	60
TABLA N° 2.16	Servicios que Ofrece la Hostería	61
TABLA N° 2.17	Precios de los Alimentos	62
TABLA N° 2.18	Calidad del producto	63
TABLA N° 2.19	Variedad de Productos	64
TABLA N° 2.20	Por qué medio se enteró de la Hostería	65
TABLA N° 2.21	Aspectos que valora de la Hostería	66

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Contenido	Pág.
GRÁFICO N° 1.1 Categorías Fundamentales	4
GRÁFICO N° 1.2 Ciclo Financiero de las Operaciones	17
GRÁFICO N° 2.3 Funciones y Responsabilidades	47
GRÁFICO N° 2.4 Técnica específica o sistema	48
GRÁFICO N° 2.5 Costos que se incurren en la producción	49
GRÁFICO N° 2.6 Materia Prima utilizada	50
GRÁFICO N° 2.7 Implementar Promociones	51
GRÁFICO N° 2.8 Tareas Rutinarias	52
GRÁFICO N° 2.9 Variación de los precios de las comidas y bebidas	53
GRÁFICO N° 2.10 Los precios de las comidas y bebidas	54
GRÁFICO N° 2.11 Sistema de Costos	55
GRÁFICO N° 2.12 Precio de Venta	56
GRÁFICO N° 2.13 Visita la Hostería	57
GRÁFICO N° 2.14 Estándares de Calidad	58
GRÁFICO N° 2.15 Ubicación de la Hostería	59
GRÁFICO N° 2.16 Precio de los Servicios	60
GRÁFICO N° 2.17 Servicios que Ofrece la Hostería	61
GRÁFICO N° 2.18 Precios de los Alimentos	62
GRÁFICO N° 2.19 Calidad del producto	63

Contenido	Pág.
GRÁFICO N° 2.20 Variedad de Productos	64
GRÁFICO N° 2.21 Por qué medio se enteró de la Hostería	65
GRÁFICO N° 2.22 Aspectos que valora de la Hostería	66

ÍNDICE DE CUADROS

Contenido	Pág.
CUADRO N° 2.01 Análisis Foda	39
CUADRO N° 3.02 Inventario Inicial de Materia Prima	111
CUADRO N° 3.03 Cálculo para la Hoja de Costos	136
CUADRO N° 3.04 Inventario Final de Materia Prima	147
CUADRO N° 3.05 Inventario Final de Insumos y Materiales	147

INTRODUCCIÓN

Conociendo las falencias que existe en la hostería Ugsha Wasi en establecer los costos que realmente implican en la preparación de cada uno de los productos que se elabora en el restaurante, la necesidad de contar con un sistema de costos.

En este escenario actual tan competitivo que obliga a que administradores y propietarios busquen alternativas y estrategias competitivas que garanticen su permanencia en el mercado, además de una rentabilidad significativa; se debe ofrecer los mejores servicios y productos al menor precio posible.

Para que esta empresa se mantenga en la cumbre de los servicios de alimentación y bebidas en el área del restaurante, es necesario aplicar el sistema de costos por órdenes de producción que permita identificar el nivel de desempeño, la eficiencia y eficacia en la utilización de los recursos humanos, materiales y financieros que permitan el logro de los objetivos y metas establecidos.

La aplicación del Sistema de Costos por Órdenes de Producción permitirá a la administración determinar con exactitud los costos que realmente intervienen en la elaboración de cada uno de los productos que la hostería ofrece y a la vez permitirá determinar el margen de utilidad a cada uno de los platillos que brinda en el restaurante.

Para llevar acabo el presente trabajo investigativo se aplicaron métodos y técnicas, así como también las entrevistas y las encuestas lo cual fue de mucho beneficio para recopilar información para lograr los objetivos, y realizar el correspondiente análisis y las conclusiones y recomendaciones.

El presente trabajo investigativo tuvo como objetivo general en proponer un sistema de costos que permita la determinación del precio en la elaboración de las comidas y bebidas, que garantice una mayor rentabilidad en el restaurante de la Hostería Ugsha Wasi.

Los objetivos que se pretende alcanzar con esta investigación son:

- Contribuir en el desarrollo productivo de la hostería en base a los registros y procedimientos contables para alcanzar un control adecuado de los recursos materiales, tecnológicos y económicos.
- Establecer los formatos de control para el área de cocina, con el fin de mejorar la utilización de Materia Prima, Mano de Obra y Costos Indirectos de Fabricación para así incrementar la rentabilidad.
- Aplicar el Sistema de Costos por Órdenes de Producción en la Hostería Ugsha Wasi, a fin de minimizar costos y gastos que permita maximizar la producción.

El presente trabajo se desarrolló en tres capítulos que se encuentran estructurados de la siguiente manera

CAPÍTULO I. Se encuentra detallada la fundamentación Teórica sobre el objeto de estudio que está enfocada a la Gestión Administrativa y Financiera, Empresas, Empresas de Servicios, Contabilidad General y la Contabilidad de Costos con sus respectivos elementos, importancia, objetivos, características y clasificaciones.

CAPÍTULO II. Se especifica el diagnóstico institucional, mediante la determinación del análisis FODA, caracterización de la metodología, mediante la aplicación e interpretación de instrumentos investigativos a la “Hostería Ugsha Wasi” que permita conocer las falencias existentes a fin de proponer soluciones a las mismas.

CAPÍTULO III. Se encuentra la aplicación de la Propuesta mediante el ejercicio práctico de la Contabilidad de Costos por Órdenes de Producción y documentos soportes con la emisión de conclusiones y recomendaciones, referencias bibliográficas y anexos adjuntos.

CAPÍTULO I

1. FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA

1.1. ANTECEDENTES INVESTIGATIVOS

En la hostería Ugsha Wasi, no existe estudios previos referentes al tema de objeto de estudio.

Para la realización del presente trabajo investigativo, se tomó como base la aplicación del sistema de costos por órdenes de producción donde, se consideró la revisión de la tesis de María Gabriela Rodríguez Buitrón, titulado “Diseño de un Sistema de Costos y Planificación de Compras para menús Basados en Composición Variable en la Hostería Carriona en el año 2012”.

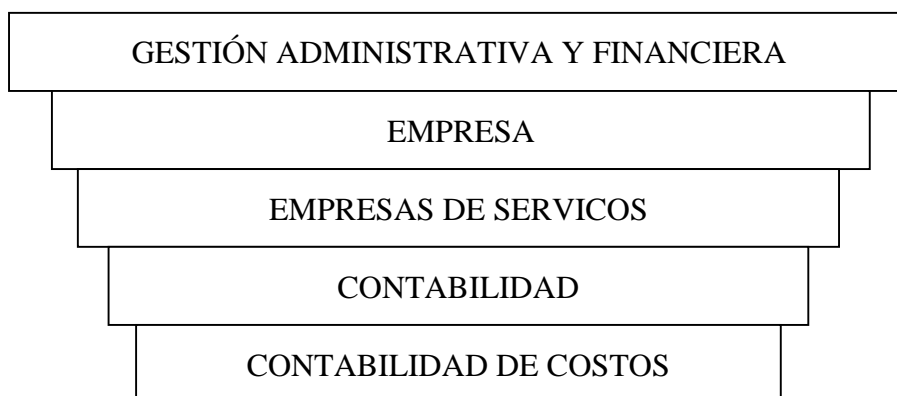
Este estudio se realizó en la hostería la Carriona, es una empresa con una gran trayectoria, se dedica al servicio de restaurante con pedidos a la carta, dicha hostería tenía diversos problemas entre ellos la falta de un sistema de inventarios, control de costos, selección de proveedores, falta de organización de insumos estos motivos causaban pérdidas económicas que iban en aumento; el trabajo realizado fue diseñar un sistema de costos y planificación de compras utilizando como herramienta hojas de Excel, para realizar dicho diseño se recolectó datos históricos tanto de costos como su demanda para poder establecer de acuerdo a esto sus stocks.

La realización de este sistema fue una herramienta de gran ayuda para el administrador de la hostería, el cual puede mantener una planificación de compras mensual sin necesidad de llevar un inventario manual para saber las cantidades necesarias, con este sistema los datos son fáciles de calcular y permite la optimización de sus recursos organizando los insumos de tal manera que no falten en el inventario para lograr un servicio de calidad.

1.2. CATEGORÍAS FUNDAMENTALES

Para el desarrollo de la presente investigación se consideró las siguientes categorías.

GRÁFICO N° 1.1
Categorías Fundamentales



1.3. MARCO TEÓRICO

1.3.1. GESTIÓN

La necesidad de adaptarse a nuevos cambios es importante que las empresas o negocios gestionen actividades de administración, por medio de la cual permita tomar decisiones dirigidas a lograr los objetivos planteados.

Para ESTUPIÑAN, Rodrigo (2008) manifiesta que la gestión es “Un proceso estructurado, consistente y continuo implementado a través de toda la organización para identificar, evaluar, medir y reportar amenazas y oportunidades que afectan el poder alcanzar el logro de sus objetivos”. (p.138)

Según el autor GORDEN, Henry (2010) la Gestión es “ La clave del desarrollo de la organización como un proceso creativo, que abarca las ideas de disponer, dirigir, ordenar u organizar una determinada situación del cual se obtiene un resultado positivo que oriente al progreso de todo objetivo que se plantea alcanzar” (p. 23)

Para la investigadora la Gestión es el conjunto de actividades que implementan los directivos de una entidad en relación a las políticas y objetivos planteados para un determinado período, los medios necesarios para su cumplimiento y la forma de monitorear los resultados de las proyecciones definidas.

1.3.1.1. Importancia de la Gestión

La gestión es importante porque ayuda a manejar una empresa con el cumplimiento de varios procesos administrativos fundamentales y muy precisos, a través de los cuales es posible convertir los recursos de la empresa en productos. Entender la gestión a la luz de planificar, ejecutar, dirigir, controlar y evaluar provee una visión bastante elemental, que deja de lado una diversidad de aspectos involucrados en la coordinación de grupos humanos y recursos limitados para alcanzar objetivos.

1.3.1.2. Objetivos de la Gestión

- Conocer el negocio y a las personas involucradas.
- Ser realistas e insistentes.
- Establecer metas claras y priorizarlas.
- Seguimiento del desempeño.
- Expandir las capacidades.
- Conocer sus limitaciones.

1.3.2. GESTIÓN ADMINISTRATIVA

La Gestión a nivel administrativo consiste en brindar un soporte a los procesos empresariales de las diferentes áreas funcionales de una entidad, a fin de conseguir resultados favorables para obtener una ventaja competitiva.

Según RUÍZ, Ángel (2008), define a la Gestión Administrativa como “Un examen de la estructura administrativa, para evaluar el grado de eficiencia y eficacia con el cual se está cumpliendo la planificación, la organización, la dirección, la

coordinación, la ejecución y el control de los objetivos trazado tendiendo al mejoramiento continuo, optimizando la productividad hasta lograr la calidad total de los procedimientos administrativos” (p. 32).

Según MUNCH, Lourdes (2008), expresa que la gestión administrativa es “Un proceso a través del cual se coordinan y optimizan los recursos de un grupo social con el fin de lograr la máxima eficacia, calidad y productividad en la consecución de sus objetivos” (p. 6).

Para la tesista la Gestión administrativa, permite evaluar el grado de eficiencia y eficacia que desempeñan los miembros de la organización, para así poder obtener resultados que permitan cumplir con las metas establecidas dentro de la misma.

1.3.2.1. Importancia de Gestión Administrativa

La gestión administrativa es importante en las organizaciones ya que apoyan las bases para la ejecución y potenciación de las tareas, formando una red funcional sobre la cual se asientan y se relacionan para cumplir objetivos empresariales, la tarea de construir una sociedad económicamente mejor; las normas sociales mejoradas y un gobierno más eficaz, es el reto de la Gestión Administrativa moderna.

1.3.2.2. Objetivos de Gestión Administrativa

- Establecer prioridades en la organización, la programación y la distribución del trabajo.
- Planificar las tareas según las prioridades establecidas y la tipología de trabajo.
- Identificar flujos y elementos de comunicación interna y externa.
- Diseñar el sistema de archivo, de obtención y de tratamiento de la información interna y externa.

1.3.3. GESTIÓN FINANCIERA

La gestión financiera es primordial en las empresas, esto ayuda que estén involucrados en el manejo de los ingresos y egresos dentro de las organizaciones con la finalidad obtener resultados financieros que genere una rentabilidad aceptable para la organización.

El autor CHIRIBOGA, Luis (2008), establece a la Gestión Financiera como “Una aplicación de técnicas de análisis para el correcto manejo, que implica la organización y administración de actividades, análisis de problemas y toma de decisiones” (p. 3).

Para CÓRDOVA P, Marcial (2012), la Gestión Financiera es “Aquella disciplina que se ocupa de determinar el valor y tomar decisiones” (p. 17).

Para la investigadora la Gestión Financiera es el área de la administración que está encaminada hacia la utilización de los recursos financieras de las empresas para una mejor toma de decisiones en todas las áreas necesarias de una empresa, y sobre todo se puede determinar aspectos importantes como conocer la rentabilidad y la liquidez de una organización.

1.3.3.1. Importancia de Gestión Financiera

La importancia de la gestión financiera de la Empresa crece cuanto mayor sea su tamaño. Por lo general las empresas grandes incluyen en su organigrama la figura del gerente financiero. Esta figura dispondrá de una visión global del rendimiento de la organización y de sus recursos financieros, incluyendo los excedentes de tesorería, y podrá planificar objetivos y estrategias.

1.3.3.2. Objetivos de Gestión Financiera

- Planear el crecimiento de la empresa.

- Captar los recursos necesarios para que empresa opere en forma eficiente.
- Asignar recursos de acuerdo con los planes y necesidades de la empresa.
- Optimizar los recursos financieros.
- Maximización de las utilidades.
- Maximización del Patrimonio Neto.

1.3.4. GESTIÓN ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA

Para administrar en forma adecuada los recursos de las empresas es necesario tomar decisiones acertadas, es por ello que se considera importante la Gestión Administrativa Financiera misma que contiene elementos importantes requeridos en cada entidad, proyectándose a trabajar con el personal idóneo que genere confianza.

Según JÁCOME, Lucia (2009), la Gestión Administrativa y Financiera se “Deriva de la coordinación gerencial dentro de una empresa, para conocer el cumplimiento sobre las metas planteadas, de allí aparece como se han administrado los recursos y cual han sido los resultados. La supervisión de las empresas están en función de una administración efectiva, en gran medida la determinación y la satisfacción de muchos objetivos económicos, sociales, políticos que descansan en la competencia del administrador” (p. 6).

Para GUZMÁN, R. Amaro (2009), la Gestión Administrativa y Financiera es “La capacidad de la institución para definir, alcanzar y evaluar sus propósitos con el adecuado uso de los recursos disponibles, es coordinar todos los recursos disponibles para conseguir determinados objetivos” (p. 209).

Para la tesista la Gestión Administrativa y Financiera es la que se encarga de tomar decisiones dentro de lo administrativo buscando el mejoramiento de la estructura de una organización basando en las políticas con la finalidad de alcanzar las metas y los objetivos propuestos.

1.3.4.1. Importancia de Gestión Administrativa y Financiera

La gestión administrativa y financiera permite evaluar Eficiencia y Eficacia en la planificación, control y uso de sus recursos y comprobar la observancia de las disposiciones pertinentes, con el objetivo de verificar la utilización más racional de los recursos y mejorar las actividades o materias examinadas.

1.3.4.2. Objetivos de Gestión Administrativa y Financiera

Puesto que la Gestión Administrativa y Financiera ayuda establecer el éxito fracaso de la empresa, a continuación se detallan algunos objetivos:

- Detectar y anticipar las necesidades de financiación de la empresa y seleccionar la combinación de fuentes de financiamiento que permita satisfacerlas de forma eficiente.
- Analizar desde el punto de vista de rentabilidad financiera las decisiones de las empresas: inversiones, políticas comerciales, precios de productos, presupuestos.
- Dar soporte administrativo a los procesos empresariales de las diferentes áreas funcionales, nóminas, facturación.
- Dar soporte de planificación y control de las actividades empresariales.
- Gestionar el sistema de información contable.

1.3.5. EMPRESA

Toda empresa en la actualidad es importante para el desarrollo de las actividades, persecución de fines económicos y comerciales, con el fin de satisfacer la necesidad de las organizaciones y obtener un margen de utilidad para la misma.

Según el autor ZAPATA. Pedro (2011) menciona que la empresa es “Todo ente económico cuyo esfuerzo se orienta a ofrecer a los clientes bienes y/o servicios que

al ser vendidos, producirán una renta que benéfica al empresario, al estado y a la sociedad en general” (p. 5).

Según el autor ESTUPIÑAN, Rodrigo (2012) establece que la empresa es “La persona natural o jurídica, pública o privada, lucrativa o no lucrativa, que asume la iniciativa, decisión, innovación y riesgo para coordinar los factores de la producción en la forma más ventajosa para producir y/o distribuir bienes y/o servicios que satisfagan necesidades humanas” (p. 5).

Para la postulante, la empresa constituye un elemento clave para el desarrollo productivo y económico de la sociedad, ya que a través de las empresas existe fuente de trabajo, facilitando el sustento de las familias y gracias a la utilización de los factores productivos también ayuda a la economía del país.

1.3.5.1. Importancia de la empresa

La empresa es importante porque “promueve” el crecimiento o desarrollo económico de la misma y de todo un país, ya que la inversión genera incremento de producción y esta a su vez, promueve el empleo y progreso humano “como finalidad principal” al permitir dentro de ella la autorrealización de sus integrantes y el progreso de los mismos como base o ente lucrativo.

1.3.5.2. Objetivos de la empresa

Los principales objetivos que persigue la empresa, se detallan a continuación:

- Agrupar a una o varias personas organizadas entre sí con un mismo objetivo previamente establecido.
- Constituir el bienestar y progreso de los pueblos.
- Obtener un beneficio económico como respuesta a la presentación de servicios.
- Crear fuente de trabajo que mejore la economía de las familias.
- Satisfacer al accionista que desea una conveniente tasa de retorno a su inversión.

1.3.5.3. Tipos de empresas

1.3.5.3.1. De acuerdo a su forma jurídica:

- **Unipersonal:** son aquellas empresas que pertenecen a un solo individuo. Es este quien debe responder ilimitadamente con su patrimonio frente a aquellos individuos perjudicados por las acciones de la empresa.
- **Sociedad Colectiva:** son las empresas cuya propiedad es de más de una persona. En estas, sus socios responden de forma ilimitada con sus bienes.
- **Cooperativas:** son empresas que buscan obtener beneficios para sus integrantes y no tienen fines de lucro. Estas pueden estar conformadas por productores, trabajadores o consumidores.
- **Comanditarias:** en estas empresas existen dos tipos de socios: por un lado, están los socios colectivos que participan de la gestión de la empresa y poseen responsabilidad ilimitada. Por otro, los socios comanditarios, que no participan de la gestión y su responsabilidad es limitado al capital aportado.
- **Sociedad de responsabilidad limitada:** en estas empresas, los socios sólo responden con el capital que aportaron a la empresa y no con el personal.
- **Sociedad anónima:** estas sociedades poseen responsabilidad limitada al patrimonio aportado y, sus titulares son aquellos que participan en el capital social por medio de acciones o títulos.

1.3.5.3.2. De acuerdo a su tamaño:

- **Microempresa:** son aquellas que poseen hasta 10 trabajadores y generalmente son de propiedad individual, su dueño suele trabajar en esta y su facturación es más bien reducida. No tienen gran incidencia en el mercado, tienen pocos equipos y la fabricación es casi artesanal.
- **Pequeñas empresas:** poseen entre 11 y 49 trabajadores, tienen como objetivo ser rentables e independientes, no poseen una elevada especialización en el trabajo, su actividad no es intensiva en capital y sus recursos financieros son limitados.

- **Medianas Empresas:** son aquellas que poseen entre 50 y 250 trabajadores, suelen tener áreas cuyas funciones y responsabilidades están delimitadas, comúnmente, tienen sindicato.
- **Grandes empresas:** son aquellas que tienen más de 250 trabajadores, generalmente tienen instalaciones propias, sus ventas son muy elevadas y sus trabajadores están sindicalizados. Además, estas empresas tienen posibilidades de acceder a préstamos y créditos importantes.

1.3.5.3.3. De acuerdo a la actividad:

- **Empresas del sector primario:** son aquellas que, para realizar sus actividades, usan algún elemento básico extraído de la naturaleza, ya sea agua, minerales, petróleo, etc.
- **Empresas del sector secundario:** se caracterizan por transformar a la materia prima mediante algún procedimiento.
- **Empresas del sector terciario:** son empresas en que la capacidad humana para hacer tareas físicas e intelectuales son su elemento principal.

1.3.5.3.4. De acuerdo a la procedencia del capital:

- **Empresas públicas:** son aquellas en las que el capital proviene del Estado, ya sea municipal, provincial o nacional.
- **Empresas privadas:** su capital proviene de particulares.
- **Empresas mixtas:** en este caso, el capital proviene tanto de particulares como del Estado.

1.3.5.4. Clasificación de las Empresas

1.3.5.4.1. Por su Naturaleza

- **Empresas industriales:** Son aquellas que se dedican a la transformación de materias primas en nuevos productos.

- **Empresas Comerciales:** Son aquellas que se dedican a la compra-venta de productos, convirtiéndose en intermediarias entre productores y consumidores.
- **Empresas de Servicios:** Son aquellas que se dedican a la venta de servicios a la colectividad.

1.3.5.4.2. Por el Sector al que pertenece

- **Empresas Públicas:** Son aquellas cuya capital pertenece al sector público (Estado).
- **Empresas Privadas:** Son aquellas cuya capital pertenece al sector privado (personas naturales o jurídicas).
- **Empresas Mixtas:** Son aquellas cuyo capital pertenece tanto al sector público como al sector privado (personas jurídicas).

1.3.5.4.3. Por la integración del capital

- **Empresas Unipersonales:** Son aquellas cuyo capital pertenece a una sola persona.
- **Empresas Pluripersonales:** Son aquellas cuyo capital pertenece a dos o más personas naturales.

1.3.6. EMPRESAS DE SERVICIOS

Lo que hace que la gestión de empresas de prestación de servicios sea diferente es una serie de atributos que en mayor o menor grado aparecen en el núcleo de la definición y de la supervisión de un servicio. No todos los atributos existen en todos los servicios, pero el gestor de servicios debe ser conocedor de las características de estos atributos para poder entender mejor los efectos que tienen en la definición y la gestión de sus procesos.

Según BRAVO, Mercedes; UBIDIA, Carmita (2009), define a la empresas de servicios como aquellas que “Se dedican a la venta de servicios a la colectividad” (p. 3).

Según la página virtual (<http://conceptodefinicion.de/empresa-de-servicios/>) Es “Aquella cuya actividad principal es ofrecer un servicio (intangible) con el objetivo de satisfacer necesidades colectivas, cumpliendo con su ejercicio económico (fines de lucro)”.

Para la tesista la empresa de servicios son entidades que prestan servicios a la sociedad con la finalidad de satisfacer las necesidades de los clientes, esto a su vez puede ser con un servicio determinado o integrado.

1.3.6.1. Características de las empresas de servicios

- **Intangibilidad:** Los servicios son intangibles a diferencia de los productos físicos, los servicios no se pueden ver, degustar, tocar, escuchar u oler antes de comprarse.
- **Variabilidad:** Puesto que los servicios dependen de quien los presta y de donde se prestan, son muy variables. Por ejemplo algunos doctores saben tratar muy bien a sus pacientes; otros no les tienen tanta paciencia.
- **Imperdurabilidad:** Los servicios no pueden almacenarse. El hecho de que los servicios sean imperdurables no es un problema cuando la demanda es constante, si la demanda fluctúa, las empresas de servicios tienen problemas.
- **Subjetividad:** Su precio es individual: El servicio se apoya principalmente en el trabajo humano, y la satisfacción que se puede ofrecer al Consumidor, son valorados subjetivamente por quien lo produce, y por el mercado.

1.3.7. CONTABILIDAD

En toda entidad la contabilidad es primordial, ya que es la ciencia contable que aporta en la actividad económica más pequeña hasta las transacciones económicas

de grandes empresas, es la base sobre la cual se fundamentan las decisiones gerenciales y por tanto, las decisiones financieras.

Según el autor FIERRO. Ángel (2011) menciona que la contabilidad permite “Identificar, medir, clasifica, registrar, interpretar, analizar, evaluar e informar la historia de las operaciones de un ente económico, en forma clara, completa y fidedigna” (p. 21).

Según el autor ZAPATA. Pedro (2011) menciona que la Contabilidad es “La técnica fundamental de toda actividad económica que opera por medio de un sistema dinámico de control e información que sustenta tanto en un marco teórico como en Normas Internacionales” (p. 8).

Para la tesista la contabilidad permite conocer la real situación económico-financiera de una empresa, que está encaminada en la toma de decisiones; atendiendo al tipo de información que genera y las necesidades de las personas o sociedades, las cuales puede ser tanto administrativa como financiera.

1.3.7.1. Importancia de la contabilidad

Permite conocer la real situación económico-financiera de una empresa desempeñando un papel fundamental que le permite a su propietario controlar las operaciones y conocer los resultados obtenidos, si ha ganado o perdido, cuanto nos deben o debemos, cuál es el volumen de compras, ventas, gastos.

1.3.7.2. Objetivos de la contabilidad

- Ofrecer en cualquier momento una información ordenada y sistemática sobre el desenvolvimiento económico y financiera de la empresa.
- Establecer, en términos monetarios, la cuantía de los bienes, las deudas y el patrimonio que posee la empresa.
- Llevar un control de los ingresos y los egresos.

- Facilitar la planeación, organización y dirección de los negocios, ya que no solo da a conocer los efectos de una operación mercantil, sino que permite prever situaciones futuras.
- Determinar las utilidades o pérdidas obtenidas al finalizar el ciclo contable.
- Servir de fuente fidedigna de información ante terceros proveedores, bancos y estado.
- Ejercer control sobre las operaciones del ente económico y fundamentar la determinación de cargas tributarias, precios y tarifas.

1.3.7.3. Características de la Contabilidad

Las principales características que tiene la Contabilidad son:

- Es analítica, puesto que se puede planear sobre segmentos de una empresa o sobre su utilidad.
- Predice el futuro, a la vez que registra los hechos ocurridos.
- Los movimientos de las cuentas principales son en unidades.
- Sólo registra operaciones internas.
- Refleja la unión de una serie de elementos: materia prima, mano de obra directa, y costos indirectos de fabricación.
- Determina el costo de los materiales usados por los distintos sectores, el costo de la mercadería vendida y el de las existencias.

1.3.7.4. La Cuenta Contable

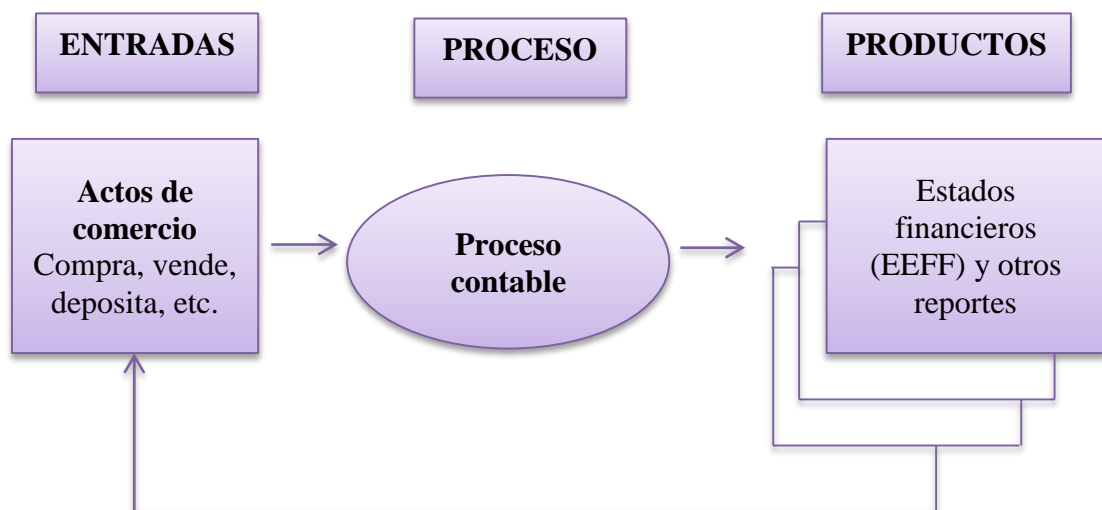
Cuenta es el nombre o denominación objetiva usado en contabilidad para registrar, clasificar y resumir en forma ordenada los incrementos y disminuciones de naturaleza similar (originados en las transacciones comerciales) que corresponden a los diferentes rubros integrantes del Activo, el Pasivo, el Patrimonio, las Rentas, los Costos y los Gastos.

1.3.7.5. El Ciclo Financiero de las Operaciones

Todo ente recurrentemente efectúe operaciones o actos de comercio como comprar bienes y servicios, vender mercaderías o los servicios que genera, cobrar las cuentas pendientes, pagar las deudas, depositar y retirar dinero de los bancos, encargar y cuidar bienes, devolver o aceptar devoluciones de bienes, importar materiales, mercaderías o activos fijos, exportar su producción, en fin un número muy amplio de transacciones que modifican dinámicamente la economía y las finanzas de la empresa.

A su vez las operaciones son el resultado de las decisiones que toman los ejecutivos con base en la información contenida en los productos del proceso contable, que son los estados financieros (EEFF). Es decir, el proceso contable es dinámico y está plenamente vinculado conforme se evidencia en el siguiente gráfico.

GRÁFICO N° 1.2
CICLO FINANCIERO DE LAS OPERACIONES



Fuente: Pedro Zapata
Elaborado por: La investigadora

El Gerente fundamentando en la información de EEFF, para tomar decisiones.

De todo proceso se esperan productos de calidad, para el caso de la contabilidad, serán los estados financieros totalmente oportunos y plenamente confiables.

1.3.7.6. Estructuración de los Estados Financieros

Tanto la administración de la empresa como público en general están interesados en conocer las fortalezas y debilidades financieras de la entidad en conjunto, o sobre una sección del negocio en particular; para esto, se deberán analizar y estudiar los estados financieros mediante los métodos de análisis que miden, comparan y ponderan hechos.

Los principales estados financieros tienen como objetivo informar sobre la situación financiera de la empresa en una fecha determinada, sobre los resultados de sus operaciones, el cambio en el patrimonio y el flujo del efectivo.

Los estados financieros deben servir para:

- Tomar decisiones de inversión y crédito.
- Formular juicios sobre los resultados financieros de la administración, en cuanto a la rentabilidad, solvencia, generación de fondos y capacidad de desarrollo empresarial.
- Evaluar la gestión gerencial, la solvencia y la liquidez de la empresa, así como su capacidad para generar fondos.
- Conocer el origen y las características de sus recursos, para estimar la capacidad financiera de crecimiento.

1.3.7.7. Clases de Estados Financieros

Existen dos grupos de estados financieros: los que miden la situación económica (Estado de Resultados y Estado de Evolución del patrimonio), y los que miden la situación financiera (Balance general o Estado de situación financiera, y Estado de flujo del efectivo).

1.3.7.7.1. Estado de Resultados

El Estado de resultados muestra los efectos de las operaciones de una empresa y su resultado final, ya sea ganancia o pérdida; resumen de los hechos significativos que originaron un aumento o disminución en el patrimonio de la empresa durante un periodo determinado. El estado de resultados es dinámico, ya que expresa en forma acumulativa las cifras de rentas (ingresos), costos y gastos resultantes en un periodo determinado.

1.3.7.7.2. Balance General o Estado de Situación Financiera

Es un informe contable que presenta ordenada y sistemáticamente las cuentas de Activo, Pasivo y Patrimonio, y determina la posición financiera de la empresa en un momento determinado.

1.3.7.7.3. Cierre o Clausura del Ciclo Contable

El propósito de clausurar el ejercicio económico y cerrar las cuentas de resultados es medir el grado de gestión, la posición financiera y evaluar los logros alcanzados.

Es necesario efectuar dos actividades secuenciales importantes:

- Presentación y entrega de los estados financieros.
- Cierre de cuentas cuya naturaleza transitoria obliga al contador a dejar en saldo (0), específicamente se cierran las Cuentas de Rentas, Costos y Gastos.

1.3.7.8. Normas Técnicas Contables de Valoración, Preparación e Información Financiera

El Consejo de Normas Internacionales de Contabilidad (IASB) ha definido la base teórica que regulara la práctica contable mundial. La citada base reconoce la vigencia jerárquica de:

- Las normas internacionales de información financiera (NIIF)
- las normas internacionales de contabilidad (NIC)
- los conceptos, las prácticas y las definiciones generalmente aceptados.
- Las políticas contables específicas de cada entidad.

El mundo, sus Estados, sus empresas, y sus organizaciones no lucrativa, están en proceso de globalizar ya han globalizado sus economías, con el ánimo de que las personas y los recursos materiales sean más productivos. Sin embargo, en ese proceso se están olvidando de la conservación del medio ambiente, de la equidad y de la justicia social.

La contabilidad, como técnica de registro de hechos económicos, debe adaptarse a las nuevas necesidades y circunstancia. Para ello, ha creado mecanismos que estandaricen la normativa contable de observación obligatoria en el mundo. Organismos multilaterales como la OMC, y el CEE, entre otros, han propiciado el fortalecimiento de Comités de Federaciones mundiales de contadores, quienes vienen generando y actualizando normas, reglamentos e interpretaciones técnicas sobre registros, valoración presentación y emisión de informes que conlleven a:

- Potenciar el uso de los recursos, haciendo más eficiente la gestión empresarial.
- Transparentar las operaciones que realizan los entes contables.
- Comprender de la mejor manera los hechos económicos por medio de la aplicación de la nueva normativa.

El IASB, y los Comités de Interpretación como el CINIFF y el SIC, han emitido, actualizado y avalado hasta la fecha las siguientes normas e interpretaciones:

- Nueve normas internacionales de información financiera (NIIF).
- Veintinueve normas internacionales de contabilidad (NIC)
- Diecisiete Interpretaciones de la NIIF.
- Once Interpretaciones de la NIC.

Con estos antecedentes, el gobierno nacional, mediante decreto ejecutivo expedido en el 2009, puso en vigencia la normativa internacional, que será de obligatoria observancia desde los estados financieros que se emiten en el año 2010 y siguientes según un calendario progresivo.

1.3.7.9. Tipos de contabilidad

- **Contabilidad financiera.** Es el sistema de información que expresa en términos cuantitativos y monetarios, las transacciones realizadas y ciertos acontecimientos económicos susceptibles de registrarse, y que en su conjunto permite conocer la situación financiera particularmente de las empresas.
- **Contabilidad administrativa.** Es el sistema orientado a informar internamente sobre funciones de planeación y control y que será utilizado por administradores y propietarios para evaluar el cumplimiento de metas y objetivos preestablecidos.
- **Contabilidad fiscal.** Es el sistema de información diseñado para preparar información relativa a la presentación de declaraciones para el pago de impuestos y así cumplir con las obligaciones que en materia fiscal establecen las leyes respectivas.
- **Contabilidad gubernamental.** Es el sistema de información utilizado en particular por las empresas del sector público y que únicamente responde a necesidades de control gubernamental, tanto a nivel local o dependencia gubernamental, como a nivel nacional.

1.3.8. CONTABILIDAD DE COSTOS

Las organizaciones y los gerentes casi siempre están interesados y preocupados por los costos. El control de los costos del pasado, presente y futuro es parte del trabajo de todos los gerentes para la toma de decisiones y así cumplir con las metas y objetivos planteados.

Según ALVARADO. Huicochea. Emilio, ALVARADO. Huicochea Alsina (2010) define a los costos así: “Los costos, en materia económica, pueden medirse en términos reales representados por los esfuerzos, sacrificios y esperas, o en términos monetarios representados por la suma del dinero gastado para producir una cosa; es decir, los costos reales se miden en términos físicos o psicológicos los costos monetarios, en términos de dinero” (p. 17).

Según Bravo V. Mercedes, Ubidia Tapia Carmita (2009) señala que la Contabilidad de Costos es “Una rama especializada de la contabilidad general, permite el análisis, clasificación, registro, control e interpretación de los costos utilizados en la empresa; por lo tanto, determina el costo de la materia prima, mano de obra y costos indirectos de fabricación que interviene para la elaboración de un producto o la prestación de un servicio” (p. 1).

Según la investigadora la contabilidad de costos es fundamental para cualquier empresa u organización, que ayuda a determinar de manera más correcta los costos por materiales directos, mano de obra directa y los costos indirectos de fabricación que son necesarios para elaborar un artículo.

1.3.8.1. Importancia de la contabilidad de costos

La contabilidad de costos es muy importante debido a que proporciona información a la gerencia sobre los costos de la producción en la fábrica; además permite comparar las cifras reales permitiendo controlar los costos dentro de la empresa, también contribuye a la determinación exacta del costo de producción o servicios precisando la determinación de la información de los costos ya que un error mínimo puede perjudicar la asignación de los precios de venta, es decir nos pueden llevar a calcular los precios más altos del mercado.

1.3.8.2. Objetivos de la contabilidad de costos

La contabilidad de costos debe cumplir los siguientes objetivos:

- Determinar el costo de los productos elaborados en la empresa mediante el control adecuado y oportuno de los diferentes elementos del costo.
- Controlar y evaluar los inventarios de materia prima, productos en proceso y productos terminados
- Generar la información básica para la elaboración de los presupuestos de la empresa, especialmente de ventas y de producción.
- Proveer a la gerencia los elementos necesarios para el planeamiento y la toma de decisiones estratégicas adecuadas, sobre los diferentes costos y volúmenes de producción.

1.3.8.3. Características de la contabilidad de costos

A continuación se detalla las siguientes características:

- Es una rama o fase de la Contabilidad General.
- Obtención de información referente al costo unitario de producto o lote de artículos.
- Análisis de costos en todos sus aspectos, con el fin de lograr una información detallada hacia los ejecutivos de la empresa.
- Control de los tres elementos del costo para producir un artículo.
- Finalidad primordial de la Contabilidad de Costos.
- Registra, clasifica, resume y presenta únicamente las operaciones, pasadas o futuras necesarias para determinar, lo que cuesta adquirir, explotar, producir y vender un artículo o un servicio.

1.3.8.4. Aplicación

La contabilidad de costos tiene su mayor aplicación en las empresas industriales por la necesidad que tiene estas de conocer el costo de transformación de las materias primas en productos terminados.

1.3.8.5. Costos

- Son los desembolsos que realiza la empresa para la fabricación o elaboración de un producto la presentación de un servicio.
- El costo constituye una inversión, es recuperable, trae consigo ganancia, es un concepto que tiene vigencia en la empresa industrial.

1.3.8.6. Gastos

Son los desembolsos que se realizan en las funciones del financiamiento, administración y ventas para cumplir con los objetivos de la empresa.

1.3.8.7. Clasificación de los Costos

1.3.8.7.1. Por la Naturaleza de las Operaciones de Producción

- a. Costos por órdenes de producción:** Son aquellos utilizados por las empresas de producción interrumpida y diversa, que elaboran sus productos mediante órdenes de producción a pedido de los clientes.
- b. Costos por Proceso.-** Son aquellos utilizados por las empresas de producción masiva y continua de artículos similares u homogéneos.

1.3.8.7.2. Por su Identificación con el producto

- a. Costos Directos
- b. Costos Indirectos

1.3.8.7.3. Por el método de cálculo o por el origen de los datos

- a. Reales o Históricos.-** Son aquellos determinan después de concluido el periodo de costos.

- b. Predeterminados o cálculos.-** Son aquellos que se determinan antes de iniciar el periodo de costos o durante el transcurso del mismo
- c. Costos estimados.-** Son aquellos que se predeterminan de manera informal, para cotizar precios de venta.
- d. Costos estándar.-** Son aquellos que se predeterminan en forma científica, utilizando métodos modernos de ingeniería industrial.

1.3.8.7.4. Por el volumen de producción

- a. Costos fijos
- b. Costos Variables
- c. Costos Mixtos

1.3.8.7.5. Por su Inclusión en el Inventario

- a. Costeo total o de absorción.** Es aquel en el que intervienen tanto los costos fijos como los variables, los mismos que son absorbidos en su totalidad por la producción. Se incluyen en los inventarios.
- b. Costeo directo o variable.** Es aquel en el que interviene exclusivamente el costo variable en la producción. No se incluyen en los inventarios los costos fijos.

1.3.8.8. Los Elementos del Costo

Para fabricar cualquier bien o prestar un servicio será necesario adquirir y poner a disposición del proceso productivo tres elementos consustanciales y vinculados entre sí:

1.3.8.8.1. Materiales o materia prima

Constituyen todos los bienes, ya sea que se encuentren en estado natural o hayan tenido algún tipo de transformación previa, requeridos para la producción de un bien.

1.3.8.8.2. Mano de obra

Se denomina a la fuerza creativa del hombre, de carácter físico o intelectual, requerida para transformar con la ayuda de máquinas, equipos o tecnología los materiales en productos terminados.

1.3.8.8.3. Otros insumos

Constituyen aquellos ingredientes materiales e inmateriales complementarios que son indispensables para generar un bien o un servicio, conforme fue concebido originalmente.

1.3.8.9. Sistemas de Costos

Según MOLINA. Verónica y REYES. María, (2011) menciona el sistema de costos es “Un conjunto de procedimientos, técnicas, registros e informes estructurados, sobre la base de la partida doble y otros principios técnicos, que tienen por objeto la determinación de los costos unitarios de producción y el control de las operaciones efectuadas” (p. 48).

Para la tesista el sistema de costo permite controlar el buen funcionamiento y manejo de los costos unitarios dentro del proceso de la producción el mismo que puede ser diseñado de acuerdo a las necesidades de una organización.

1.3.8.9.1. Objetivo de sistema de costos.

El objetivo principal es presentar oportunamente informes analíticos a los ejecutivos para la toma de decisiones en distintas opciones (absorción de costos, utilidad por artículos, eficiencia, etc.)

1.3.8.9.2. Clasificación

Los sistemas de costos se clasifican en:

- **Sistema de Costos por Procesos:** Cuando la producción es continua y sus costos pueden acumularse en un proceso específico o en una operación, dependiendo de la facilidad y economía de manejo de la acumulación del costo para aplicar este a la unidad. Un proceso puede ser igual a un departamento o puede agrupar a varios departamentos. Varas operaciones también pueden formar un proceso.
- **Sistema de Costos Por Órdenes de Producción:** cuando la producción es intermitente e incluye uno o varios artículos específicos, o grupos de artículos con ciertas similitudes. Su acumulación se hace en órdenes específicas para cada artículo o grupo de estos.

1.3.8.10. Sistema de Costos por Procesos

Se establece este sistema cuando la producción es continua, interrumpida o en serie y que fabrican productos homogéneos o similares en forma masiva y constante, a través de varias etapas o procesos de producción”.

1.3.8.11. Sistema de Costos Por Órdenes de Producción

En el sistema de costo por órdenes de producción se acumula el total de erogaciones en cada orden específica y al final se divide el total de los costos y gastos registrados en dicha orden, entre el número de unidades producidas en la misma orden.

1.3.8.11.1. Objetivos del Sistema de Costos por Órdenes de Producción

- a. Calcular el costo de producción década pedido o lote de bienes que se elabora, mediante el registro de los tres elementos en las denominadas hojas de costos.
- b. Mantener en forma adecuada el conocimiento lógico del proceso de manufactura de cada artículo.

- c. Mantener un control de la producción, aunque sea después de que haya terminado, a fin de reducir los costos en la elaboración de nuevos lotes o de nuevos productos.

1.3.8.11.2. Características del Sistema de Costos por Órdenes de Producción

Las características principales del Sistema de Costos por Órdenes de Producción son:

- a. La producción se acumula por lotes.
- b. Se realiza la producción bajo pedidos específicos.
- c. No se produce normalmente el mismo artículo.
- d. Se usa un método para estimar el importe de la carga fabril aplicada que ha de cargarse a cada orden.
- e. La cuenta de producción en procesos se usa para registrar el costo del producto fabricado y los inventarios de producción no terminada.

1.3.8.11.3. Funciones del Sistema de Costos por órdenes de Producción

Las principales funciones del Sistema de Costos por órdenes de Producción son:

- a. Proporcionar un registro separado por el costo de cada cantidad de productos que pasa por la fábrica.
- b. Usar los costos como base para presupuestar trabajos o productos en el futuro.
- c. Usar los costos predeterminados para fijar el precio de venta del producto.

1.3.8.11.4. Ventajas del Sistema de Costos por órdenes de Producción

- a. Se identifica fácilmente el costo de producción de cada orden.
- b. Permite distinguir la rentabilidad por orden de producción.
- c. Se conoce la producción en proceso de forma sencilla.

1.3.8.11.5. Desventajas del Sistema de Costos por órdenes de Producción

- a. Puede obtenerse diferentes para un mismo tipo de producto, debido a las variaciones constantes de precios.
- b. No facilita la comparación de un período.
- c. La producción no es constante.

1.3.8.12. Orden de producción

Tan pronto se haya concertado un trabajo con un cliente se debe emitir la orden de producción o trabajo, desde la unidad de ventas o de producción, según se hayan establecido en las competencias. **(VER ANEXO 6)**

1.3.8.13. La Hoja de Costos

La hoja de costos será abierta tan pronto se expida la Orden De Producción, debe ser actualizada conforme se utilicen y apliquen a los elementos del costo una vez que se conozca con certeza que ha concluido lo que se está produciendo se la debe liquidar. Este libro contable constituye el auxiliar del inventario de productos en Proceso. **(VER ANEXO 7)**

1.3.8.14. Orden de Compra

Mediante una orden escrita se puede asegurar que la cantidad, tipo de bien, condiciones de pago y otras condiciones quedan perfectamente entendidas por los proveedores, solo así se evitarán las devoluciones que no convienen, esta actividad debe estar a cargo del departamento de compras y se deben preocupar de coordinar debidamente las actividades relacionadas con la trasportación, aseguramiento y oportunidad de entrega. **(VER ANEXO 8)**

CAPÍTULO II

2. DIAGNOSTICO SITUACIONAL

2.1. BREVE CARACTERIZACIÓN DE LA EMPRESA

La Hostería Ugsha Wasi se encuentra ubicada en el cantón Pujilí, Provincia de Cotopaxi, inicio sus actividades en el Año 2012, el propietario de la hostería es el Ing. Luis Ugsha Ilaquiche, es un joven profesional proveniente del sector de Tigua; orgulloso de sus raíces indígenas, decidió invertir en el ámbito turístico en su cantón, con el fin de ampliar este mercado que a su opinión no ha sido explotado como se debe.

La idea de combinar un lugar de relajamiento con la diversión campestre nació, en los múltiples recorridos por otros países del mundo, “me pregunté; por qué no explotar lo que aún no se conoce del Ecuador, principalmente de mi tierra Pujilí”, añadió.

Bajo esta premisa inició con la idea de construir un lugar especial para atraer visitantes extranjeros y nacionales hasta Pujilí.

Los servicios que la hostería Ugsha Wasi ofrece son las siguientes: 2 Piscinas cubiertas y climatizadas, Para niños y para adultos, Spa con turco, Sauna, Hidromasaje, Baños de Cajón, Piscina Polar.

La Gastronomía es el completo deleite al paladar es prioridad en la hostería Ugsha Wasi, ya que dentro del menú se puede disfrutar de deliciosos platos típicos como; yahuarlocro y borrego asado preparados con recetas tradicionales, acompañados de choclos, mote, chicha de jora y otras especialidades; que seguro una vez que lo prueben, no dejarán de visitar este lugar.

Los turistas mientras disfrutan de los servicios de la hostería, pueden conocer las tradiciones indígenas y mestizas con que cuenta este pueblo; los cuadros de Tigua, la alfarería de la parroquia La Victoria, los juguetes y obras de arte de los artesanos del centro de Pujilí.

2.2. DISEÑO METODOLÓGICO

2.2.2. DISEÑO DE LA METODOLOGÍA

En el presente trabajo de investigación se utilizará la investigación descriptiva, por cuanto éste permitió obtener información útil y oportuna. Mediante este tipo de investigación a través de análisis y descripción exacta de las actividades se detallará todos aquellos aspectos que limitan el desarrollo de la hostería en determinar el precio de las comidas y bebidas.

Para conocer la situación actual de la hostería Ugsha Wasi fue necesario de la aplicación de métodos y técnicas de investigación. Entre las cuales se encuentran el inductivo-deductivo y analítico- sintético.

Método inductivo y deductivo a través de este método se pudo analizar la información obtenida de las entrevistas y las encuestas.

Método analítico y sintético mediante este método se pudo realizar la interpretación de resultados, que se ven reflejados en las conclusiones y recomendaciones plasmadas.

Mediante el empleo de técnicas de investigación seleccionada se pudo obtener datos e información a través de todas las personas involucradas de la propia empresa y externos a ella, por lo tanto la postulante utilizara las siguientes técnicas:

La entrevista que se aplicó al Gerente Propietario de la hostería, con el fin de obtener conocimientos específicos de las operaciones administrativas y financieras

que se realizan. También se aplicará a los proveedores, con la finalidad de conocer la calidad de producto que oferta de manera semanal a la empresa.

Dentro de las técnicas utilizadas están las entrevistas que se aplicaron a los empleados de la hostería y a los clientes, con el fin de obtener conocimiento acerca de los precios de las comidas y bebidas que ofrece la hostería Ugsha Wasi, los resultados obtenidos fueron tabulados representados en gráficos estadísticos y posteriormente analizados e interpretados.

2.2.4. UNIDAD DE ESTUDIO

Para el cumplimiento de la investigación a desarrollarse se contó con la colaboración del Gerente Propietario, empleados, proveedores y clientes con un total de 38 personas. No se utilizará muestra por cuanto se considera que este número de personas es el adecuado para emprender la investigación.

TABLA N° 2.1
CUADRO POBLACIONAL

INVOLUCRADOS	N° DE PERSONAS
Propietario	1
Empleados	8
Proveedores	4
Clientes	25
Total	38

Fuente: Hostería Ugsha Wasi
Elaborado por: La Investigadora

Por no ser amplia la población de estos sectores se trabajará con todo el universo.

2.3. DIAGNÓSTICO INSTITUCIONAL

2.3.1. ANÁLISIS DEL MACRO ENTORNO

Entre los factores que afectan la estructura competitiva de la empresa se encuentran: los factores económicos, los factores tecnológicos, los factores legales, los factores sociales, los factores demográficos y los factores ecológicos.

2.3.1.1. Económico

Los mercados requieren un poder adquisitivo, así como personas. El ambiente económico consiste en los factores que afectan el poder adquisitivo del consumidor y sus patrones de gastos.

El ambiente económico en el que se desenvuelve el Ecuador está señalado por varios indicadores que definen sus condiciones económicas frente a otros países y dentro del mismo, como es el caso del Producto Interno Bruto o PIB, la tasa de desempleo, la tasa de inflación entre otros. Estas variables económicas inciden en la compra o utilización de servicios en el país, constantemente en las personas propias del sector (nacioanales), donde se analiza si se presenta realmente la necesidad, busca alternativas es decir si tiene un sustituto que cumpla con lo mismo a menor precio, mientras que los extranjeros utilizan de todas formas los servicios que pueden ofrecer los establecimientos hoteleros, independientemente de las variables económicas del país.

2.3.1.2. Político – Legal

Leyes, agencias de gobierno y grupos de presión influyen en varias organizaciones e individuos en una sociedad determinada y los limitan, esto constituye en ambiente político legal que regula el comportamiento de una empresa en el mercado.

El ambiente político legal en el Ecuador se refleja en primera instancia en la Constitución Política del Estado, la misma que proclama grandes postulados orientadores que exige la legislación ecuatoriana. De la misma manera existen reglamentos que regulan la Ley y finalmente los instructivos que definen las acciones con más detalle.

De acuerdo a lo anotado la Hostería Ugsha Wasi, debe cumplir con las normas nacionales y locales tales como el; Código de la salud, la Ley de Prevención y Control de la Contaminación Ambiental en lo referente al recurso aire, agua y suelo.

El Código de la Salud manifiesta que (Art. 12 Capítulo I Título I), Ninguna persona podrá eliminar hacia el aire, el suelo o las aguas los residuos sólidos líquidos o gaseosos, sin previo tratamiento que los convierta en inofensivos para la salud (Ministerio de Salud del Ecuador, 2010).

Por otra parte la Ley de Prevención y Control de la Contaminación Ambiental Art. 16, prescribe que queda prohibido descargar, sin sujetarse a las correspondientes normas técnicas y regulaciones, a las redes de alcantarillado o en las quebradas, acequias, ríos, lagos naturales o artificiales o en las aguas marítimas, así como infiltrar en terrenos, las aguas residuales que contengan contaminantes que sean nocivos a la salud humana a la fauna, flora y a las propiedades. (Ministerio del Ambiente del Ecuador, 2010).

2.3.1.3. Socio – Cultural

La Hostería Ugsha Wasi, dentro del ambiente socio – cultural al entorno se ve afectada por variables como valores, percepciones, preferencias y conductas básicas de la sociedad. Las personas crecen en una sociedad particular que modela sus creencias y valores básicos.

Se puede observar que el país ha ido desarrollándose y con ello la mentalidad de sus habitantes, al relacionar precios con servicios y la necesidad de adquirir los mismos.

Los servicios de la Hostería Ugsha Wasi, son más visitados en mayor proporción por los turistas nacionales, puesto que al estar cerca del cantón Pujilí y los servicios que ofrece es de calidad satisfaciendo las necesidades culturales y sociales que se observa en el Cantón.

2.3.1.4. Demográfico.

El ambiente demográfico estudia a la población humana en términos de su volumen, densidad, ubicación, edad, sexo y ocupación. El estudio del ambiente demográfico

en cualquier proyecto es de vital importancia ya que analiza a las personas que conforma los mercados hacia los cuales se pretende dirigir el servicio. Este ambiente es de gran interés para el mercado porque se refiere a las personas y las personas constituyen los mercados.

2.3.1.5. Tecnológico.

Considerando que el ambiente tecnológico son todas aquellas fuerzas que crean nuevas tecnologías al crear nuevos productos y oportunidades de mercado la tecnología, es quizá la fuerza más sobresaliente que está modelando el destino en la actualidad. Cada nueva tecnología reemplaza una antigua.

Observando el continuo avance tecnológico que se da dentro de este sector la Hostería Ugsha Wasi debe dar la importancia necesaria a estas innovaciones que le permitirán desarrollar de una mejor manera sus actividades logrando optimizar tanto tiempo como recursos.

En la actualidad la hostería dispone de maquinaria que le favorecería a un mejor desarrollo de las actividades tales como, 2 Piscinas cubiertas y climatizadas para niños y para adultos, Spa con Turco, Sauna, Hidromasaje, Baños de Cajón, Piscina Polar.

2.3.1.6. Ecológico.

Desde la perspectiva ambiental, en los últimos años se ha generado a escala nacional e internacional, un incremento en la concientización a la temática ecológica.

En la actualidad este aspecto tiene un papel importante en las instancias de la toma de decisiones, propiciando así la generación de actividades y proyectos.

Para abordar este tema se debe aceptar que cualquier actividad que se relaciona estrechamente con su entorno, así la Hostería a más de satisfacer una necesidad debe cumplir con una función ecológica.

2.3.2. ANÁLISIS DEL MICRO ENTORNO

Para el análisis del micro entorno de la Hostería Ugsha Wasi se tomó en cuenta los siguientes: Clientes, Proveedores y la Competencia.

2.3.2.1. Clientes

Los clientes son turistas nacionales o extranjeros que llegan a las instalaciones, quienes demandarán calidad, comodidad y seguridad en la hostería y con precios económicos.

2.3.2.2. Proveedores

A los proveedores se detalla a continuación:

- Comercial “La Economía”
- Comercial “Emprovit”
- Comercial “Sucre”
- Comercial “JGS”

2.3.2.3. Competencia

Existe una pequeña competencia en este lugar su nombre es la Hostería Misi Wasi, pero no constituye una fuerza influyente, ya que ninguno de estos lugares consta con todo el esparcimiento que la hostería desea ofrecer al turista, además ellos se verán reflejados no sólo a nivel nacional, sino también internacional, ya que cuentan con el apoyo de las agencias turísticas.

2.3.3. MATRIZ FODA

**CUADRO N° 2.01
ANÁLISIS FODA**

FACTORES INTERNOS	
FORTALEZAS	DEBILIDADES
<ul style="list-style-type: none"> • Vías de acceso en perfectas condiciones. • Precios Accesibles. • Propiedad de una sola persona. • Su oferta gastronómica es excelente. • Horarios de atención adecuados. 	<ul style="list-style-type: none"> • No posee un sistema de costos. • No existe una estructura organizacional definida. • No posee programas de capacitación. • La ubicación de la hostería
FACTORES EXTERNOS	
OPORTUNIDADES	AMENAZAS
<ul style="list-style-type: none"> • Incremento de nuevos clientes. • Crear fuentes de trabajo. • El precio de los servicios que ofrece es el adecuado con relación a la competencia. • Brindar servicios de calidad. 	<ul style="list-style-type: none"> • Creación de nuevas hosterías en la zona. • Demanda baja en algunas temporadas del año. • Creación de nuevas leyes. • Mejoramiento de la competencia. • Creación y modificación de impuestos.

Fuente: Hostería Ugsha Wasi

Elaborado por: La Tesista

2.3.3.1. ANÁLISIS DE LA MATRIZ FODA

La matriz de análisis de foda es una herramienta estratégica de análisis de la situación de la empresa. El principal objetivo de aplicar la matriz en una organización, es ofrecer un claro diagnóstico para poder tomar las decisiones estratégicas oportunas y mejorar en el futuro.

Los factores internos son aquellos que la hostería puede controlar. En definitiva se trata de realizar una autoevaluación, dónde la matriz de análisis foda trata de identificar los puntos fuertes y los puntos débiles de la hostería.

Fortalezas: son todas aquellas capacidades y recursos con los que cuenta la empresa para explotar oportunidades y conseguir construir ventajas competitivas.

En la Hostería Ugsha Wasi como fortalezas se puede manifestar que, cuenta con vías de acceso en perfectas condiciones, precios accesibles, propiedad de una sola persona, su oferta gastronómica es única y los horarios de atención adecuados todos estos factores son fundamentales para la hostería, ya que esto ayudara alcanzar con los objetivos y metas proyectadas.

Debilidades: Son aquellos puntos de los que la hostería carece, de los que es inferior a la competencia o simplemente de aquellos en los que se puede mejorar.

Dentro de las debilidades se puede mencionar es que la hostería, no posee un sistema de costos que le permita identificar el precio real de las comidas y bebidas, no existe una estructura organizacional definida, no posee programas de capacitación, personal sin capacitación, falta de promociones y publicidad en temporadas altas y bajas y no existe políticas de precios, todos estos factores son importantes y esenciales para la Hostería Ugsha Wasi en los servicios que ofrece a todos los clientes que lo visita, es por ende que la hostería debe tomar decisiones para mejorar en todos estos elementos, para así brindar un mejor servicios.

Mientras que los factores externos se encuentran fuera del alcance de la hostería y no son posibles de intervenir y se divide por tanto en oportunidades y en amenaza.

Oportunidades: Las oportunidades son factores positivos y con posibilidad de ser explotados por parte de la hostería.

Las oportunidades que puede tener en los servicios que la hostería Ugsha Wasi ofrece es el incremento de nuevos clientes, crear fuentes de trabajo, incremento de demanda en los servicios que ofrece, Brindar servicios de calidad y Estar legalmente constituida, todos estos son oportunidades que la hostería no puede desaprovechar.

Amenazas: Pueden poner en peligro la supervivencia de la hostería o en menor medida afectar nuestro mercado.

Las principales amenazas que puede afectar en las actividades de la hostería son la, creación de nuevas hosterías en la zona, demanda baja en algunas temporadas del año, creación de nuevas leyes, mejoramiento de la competencia y creación y modificación de impuestos, todos estos son factores que puede afectar en los servicios que la hostería ofrece a los clientes.

2.4. APLICACIÓN DE LA ENTREVISTA

2.4.1. ENTREVISTA DIRIGIDA AL PROPIETARIO DE LA HOSTERÍA “UGSHA WASI”.

OBJETIVO: Obtener datos para mejorar los productos y servicios que se están ofreciendo en la Hostería Ugsha Wasi en el área de restaurante.

1.- ¿Cuál fue su fuente de financiamiento para crear la Hostería?

El gerente propietario manifestó que el fuente de Financiamiento para crear la Hostería Ugsha Wasi fue a través de Préstamo en el Banco del Pichincha.

2.- ¿Qué tipo de control tiene usted sobre el personal de la Hostería?

El Control de los empleados se realiza a través de Fichas de entrada y salida con registros de Firma.

3.- El perfil profesional de los empleados de la entidad, ¿tiene relación con el trabajo que realiza?

Todas las personas que realizan sus actividades si tienen relación, ya que con las experiencias del convivir diario se aprende cada día las cosas que se realizan en la hostería.

4.- ¿Cuáles son las fortalezas de la Hostería?

Las fortalezas de la hostería es contar con el Turismo Comunitario y Gastronomía.

5.- ¿Cuáles son las oportunidades de la Hostería en un mercado altamente competitivo?

Las oportunidades de la Hostería Ugsha Wasi es que cuenta con, Cadena con Turismo Internacional, Circuito Cotopaxi - Hostería Ugsha Wasi Quilotoa.

6.- ¿Cuáles son las debilidades de la Hostería?

Las debilidades de la hostería Ugsha Wasi, es que no existen políticas de los precios que ofrece la hostería y no posee un sistema de costos que permita tener un enfoque claro de los precios.

7.- ¿Cuáles son las principales amenazas a las que se enfrenta la Hostería?

Las principales amenazas de la hostería, es la competencia desleal demanda baja en algunas temporadas.

8.- ¿Qué estrategias implementa para competir en el mercado?

En la hostería Ugsha Wasi las estrategias que ha implementado es el Marketing dentro de las cuales se puede mencionar son: (atención al Cliente, Servicio de Calidad, Higiene, Marca diferencia con turismo comunitario más corrida de Borrego Africano.

9.- ¿Cuenta con programas de capacitación para su personal?

La Hostería Ugsha Wasi no cuenta con ningún programa de capacitación, por lo que sería importante que se implemente programas de capacitación.

10.- ¿Quién es la persona encargada de la toma de decisiones?

La persona encargada de tomar decisiones es la Administración.

ANÁLISIS DE LA ENTREVISTA

El Capital con el que se constituye la Hostería Ugsha Wasi ha sido a través del Crédito en el Banco del Pichincha, la Hostería se crea con la finalidad de brindar servicios integrales de recreación, esparcimiento y ecoturismo. Resaltar los valores ecológicos, históricos, culturales y folklóricos de la zona.

Al momento que se crea la Hostería crea fuentes de trabajo para el Sector. La hostería, se establece como una hostería importante en ofrecer servicios de calidad a sus clientes, una de las fortalezas es contar con una infraestructura amplia y acogedora, para ofrecer servicios y atención de gran calidad y calidez con un equipo humano altamente calificado, comprometido y motivado.

Las oportunidades de la Hostería Ugsha Wasi es contar con cadena de turismo Internacional y Circuito Cotopaxi - Quilotoa. Ya que esto le ayudara a la hostería Ugsha Wasi expandirse en el mercado nacional e internacional.

La Hostería Ugsha Wasi cuenta con Turismo Comunitario y su Gastronomía que es el completo deleite al paladar, ya que dentro del menú se puede disfrutar de deliciosos platos típicos.

Para la hostería Ugsha Wasi lo más importante es contar con Servicios de Calidad para así ofrecer un servicio excelente, atraer nuevos clientes ya sean Nacionales como también internacionales.

La delegación de responsabilidad se ha constituido muy importante dentro de la Hostería, ya que gracias a ello se ha logrado un ambiente de trabajo excelente.

2.4.2. ENTREVISTA DIRIGIDA A LOS PROVEEDORES DE LA HOSTERÍA UGSHA WASI.

1. ¿Qué tipo de insumo provee a la empresa?

Los insumos que los proveedores entregan son los lácteos, víveres, gaseosas, licores, embutidos y los vegetales son los más importantes que ellos entregan para la elaboración el producto.

2. ¿Cada que tiempo distribuye los productos a la Hostería?

Los proveedores nos manifestaron que los productos que abastecen a la hostería Ugsha Wasi son de manera semanal.

3. ¿Es usted proveedor permanente en la hostería?

Todos los proveedores manifestaron que ellos son los proveedores que distribuyen sus productos de manera permanente para la hostería Ugsha Wasi.

4. ¿Las Ventas que usted realiza son?

Los proveedores aluden que los productos que la hostería adquiere son en efectivo cuando tiene Liquidez, y cuando no posee dinero la Hostería adquiere los productos a crédito, por lo que se puede ver que los distribuidores tienen confianza en su capacidad de pago.

5. ¿La hostería efectúa pagos puntuales por su compra?

Los pagos se realizan de manera puntual por ende no ha existido ningún problema en ese aspecto con la hostería.

6. ¿Usted entrega sus productos en el tiempo establecido?

Los proveedores manifiestan que si entregan a tiempo los productos que ellos solicitan.

7. ¿Se realiza controles para asegurar la calidad de los productos?

Los proveedores señalan que si realizan los controles necesarios para asegurar la calidad de los productos, ya que esto es importante para la realizar la preparación de los alimentos que ofrece la hostería Ugsha Wasi a sus clientes.

8. ¿De los siguientes aspectos cual considera usted que es el más importante para la Hostería?

Ellos manifiestan que los productos que ellos abastecen, para la hostería Ugsha Wasi es la calidad y el precio ya que son aspectos primordiales para la empresa.

9. ¿Usted qué tiempo es proveedor de la empresa?

Ellos manifiestan que son proveedores desde que comenzar a funcionar la hostería Ugsha Wasi, eso quiere decir que los precios pueden mantener en un largo tiempo pero se debe considerar que productos son muy variables.

10. ¿Sabe usted que mecanismo utiliza para llevar acabo sus ventas?

Nos supieron manifestarnos que el mecanismo que ellos efectúan para realizar sus ventas es realizar controles necesarios en cuanto a la eficacia, precio y las promociones, ya que esto es importante para cualquier cliente de su empresa.

ANÁLISIS DE LA ENTREVISTA

En este caso los proveedores nos supieron manifestar que los productos que entregan son los lácteos, víveres, gaseosas, licores, embutidos y los vegetales, todos estos productos que abastecen a la hostería Ugsha Wasi son de manera semanal.

También manifiestan que los productos que la hostería adquiere son en efectivo cuando tiene Liquidez, y cuando no posee dinero la Hostería adquiere los productos a crédito, por lo que se puede ver que los distribuidores tienen confianza en su capacidad de pago y sobre todo la confianza que ellos tienen puesto en su cliente por los pagos que realizan de manera puntual, por ende no ha existido ningún problema.

Se puede apreciar que los proveedores entregan los productos a tiempo y sobre todo realizan los controles necesarios para asegurar la calidad, el precio y las promociones que esta empresa ofrece, ya que esto es primordial para una empresa contar con estos aspectos importantes.

2.4.3. APLICACIÓN DE LA ENCUESTA

2.4.3.1. Encuesta dirigida para el personal de la hostería Ugsha Wasi.

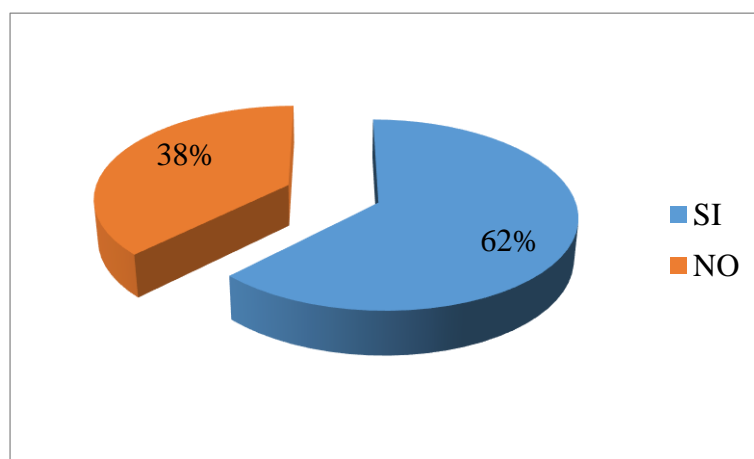
1. ¿Conoce usted actualmente sus funciones y responsabilidades dentro de su área de trabajo?

TABLA N° 2.2
Funciones y Responsabilidades

ALTERNATIVAS	FRECUENCIAS	PORCENTAJE
SI	5	62%
NO	3	38%
TOTAL	8	100%

Fuente: Hostería Ugsha Wasi.
Elaborado por: La Tesista.

GRÁFICO N° 2.3
Funciones y Responsabilidades



Fuente: Hostería Ugsha Wasi.
Elaborado por: La Tesista.

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN

Del 100% de las personas encuestadas, el 62% manifiesta que si conocen de las funciones y sus responsabilidades en su área de trabajo, mientras que un 38% manifiesta que no conocen. Es importante, ya que los empleados al conocer las funciones y responsabilidades dentro de su área de trabajo podrán realizar sus actividades diarias sin ningún problema y de manera eficiente.

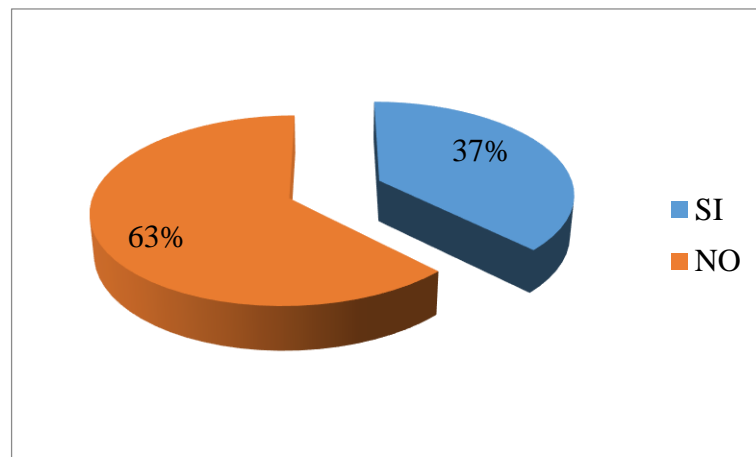
2. ¿Se utiliza una técnica específica o sistema para saber los costos de las comidas y bebidas que se ofrece en el restaurante?

TABLA N° 2.3
Técnica específica o sistema

ALTERNATIVAS	FRECUENCIAS	PORCENTAJE
SI	3	37%
NO	5	63%
TOTAL	8	100%

Fuente: Hostería Ugsha Wasi.
Elaborado por: La Tesista.

GRÁFICO N° 2.4
Técnica específica o sistema



Fuente: Hostería Ugsha Wasi.
Elaborado por: La Tesista.

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN

Mediante la encuesta realizada el 37% manifiestan que se utiliza una técnica específica o sistema para conocer los costos de las comidas y bebidas que se ofrece en el restaurante mientras que el 63% señalan que no utilizan ninguna técnica, ellos solo lo realizan por sus experiencias. Es importante sugerir que la hostería debería utilizar un sistema que les permita conocer los costos reales de las comidas y bebidas.

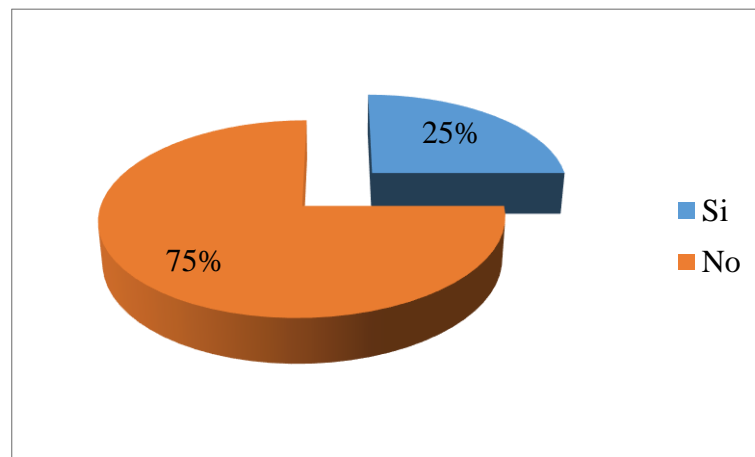
3. ¿Sabe exactamente los costos que se incurren en la producción de cada comida y bebida que se ofrece en el restaurante?

TABLA N° 2.4
Costos que se incurren en la producción

ALTERNATIVAS	FRECUENCIAS	PORCENTAJE
SI	2	25%
NO	6	75%
TOTAL	8	100%

Fuente: Hostería Ugsha Wasi.
Elaborado por: La Tesista.

GRÁFICO N° 2.5
Costos que se incurren en la producción



Fuente: Hostería Ugsha Wasi.
Elaborado por: La Tesista.

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN

Del total de los encuestados, el 25% manifiestan que si conocen los costos que incurren en la producción de cada comida y bebida que se ofrece en el restaurante, mientras que el 75% de las personas que trabajan en la Hostería, señalan que no conocen exactamente los costos de los productos que se elabora. Las personas que realizan estas comidas y bebidas deberían utilizar una técnica para fijar precios de las comidas y bebidas mas no basarse en el mercado, debería utilizar un sistema de costos que permita conocer los costos que realmente incurren en la elaboración de cada uno de los productos, para que así puedan conocer si existe una ganancia o no en cada uno de los platillos elaborados.

4. ¿Conoce la Materia Prima utilizada y su costo para elaborar una determinada comida o bebida del restaurante?

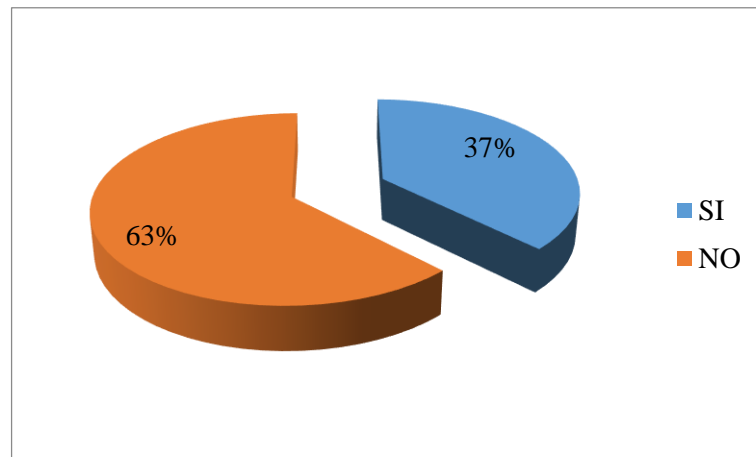
TABLA N° 2.5
Materia Prima utilizada

ALTERNATIVAS	FRECUENCIAS	PORCENTAJE
SI	3	37%
NO	5	63%
TOTAL	8	100%

Fuente: Hostería Ugsha Wasi.

Elaborado por: La Tesista.

GRÁFICO N° 2.6
Materia Prima utilizada



Fuente: Hostería Ugsha Wasi.

Elaborado por: La Tesista.

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN

Los datos evidencian que, el 37% manifiestan que si conocen la Materia Prima utilizada y su costo para elaborar una determinada comida o bebida en el restaurante de la hostería Ugsha Wasi, mientras que un 63% no conocen la materia prima que se utiliza para elaborar las comidas y bebidas. Sería importante que todas las personas que trabajan conozcan toda la materia prima que se utiliza en la elaboración de un determinado platillo, para que así no tenga inconveniente al momento de elaborar.

5. ¿Cree usted que es necesario implementar promociones para atraer nuevos clientes?

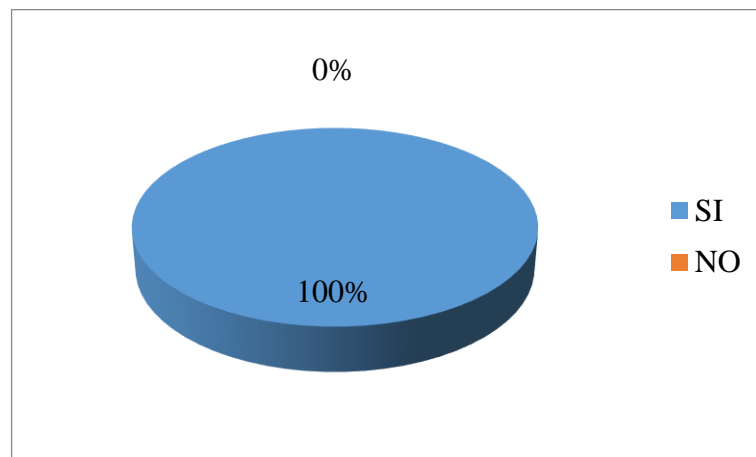
TABLA N° 2.6
Implementar Promociones

ALTERNATIVAS	FRECUENCIAS	PORCENTAJE
SI	8	100%
NO	0	0%
TOTAL	8	100%

Fuente: Hostería Ugsha Wasi.

Elaborado por: La Tesista.

GRÁFICO N° 2.7
Implementar Promociones



Fuente: Hostería Ugsha Wasi.

Elaborado por: La Tesista.

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN

El 100% de las personas encuestadas, manifiestan que implementar promociones sería muy bueno para así atraer nuevos clientes en la Hostería Ugsha Wasi, ya que esto ayudara tener un mercado más amplio en Pujilí o en otros lugares de la Provincia. Sería importante que todas las personas al implementar las promociones, visiten con mayor frecuencia la cual ayudaría para que la empresa siga creciendo y tenga un ingreso económico sólido.

6. ¿Considera usted que las tareas rutinarias de la área de cocina se plasme en un documento?

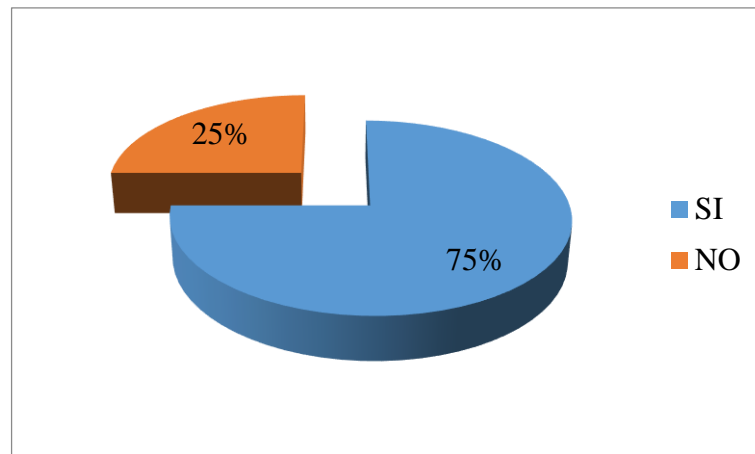
TABLA N° 2.7
Tareas Rutinarias

ALTERNATIVAS	FRECUENCIAS	PORCENTAJE
SI	6	75%
NO	2	25%
TOTAL	8	100%

Fuente: Hostería Ugsha Wasi.

Elaborado por: La Tesista.

GRÁFICO N° 2.8
Tareas Rutinarias



Fuente: Hostería Ugsha Wasi.

Elaborado por: La Tesista.

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN

Mediante la encuesta realizada, el 75% manifiesta que si sería bueno que en el área de cocina se plasme un documento que constate las tareas diarias que ellos realizan, mientras que el 25% señala que no están de acuerdo que se plasme un documento de las tareas que realizan. Sería importante que las personas encargados de la cocina plasmen en un documento todas las tareas que ellos realizan para que así el jefe no tenga problema al momento de ver si ha cumplido o no con todas las actividades encomendadas.

7. ¿Han variado los precios de las comidas y bebidas desde su funcionamiento?

TABLA N° 2.8

Variación de los precios de las comidas y bebidas

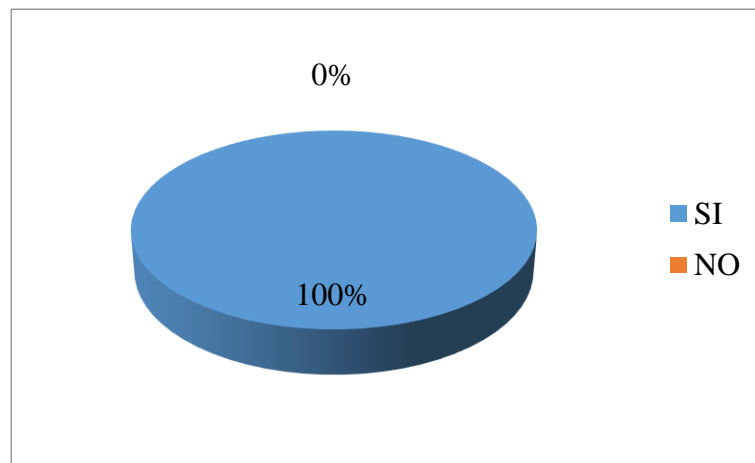
ALTERNATIVAS	FRECUENCIAS	PORCENTAJE
SI	8	100%
NO	0	0%
TOTAL	8	100%

Fuente: Hostería Ugsha Wasi.

Elaborado por: La Tesista.

GRÁFICO N° 2.9

Variación de los precios de las comidas y bebidas



Fuente: Hostería Ugsha Wasi.

Elaborado por: La Tesista.

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN

El 100% de las personas encuestadas manifiestan que los precios de las comidas y bebidas han variado desde su funcionamiento, esto se dio debido a que los costos de los productos que se utiliza para la elaboración de las comidas y bebidas en la Hostería Ugsha Wasi, son cada vez más costosos que los años anteriores.

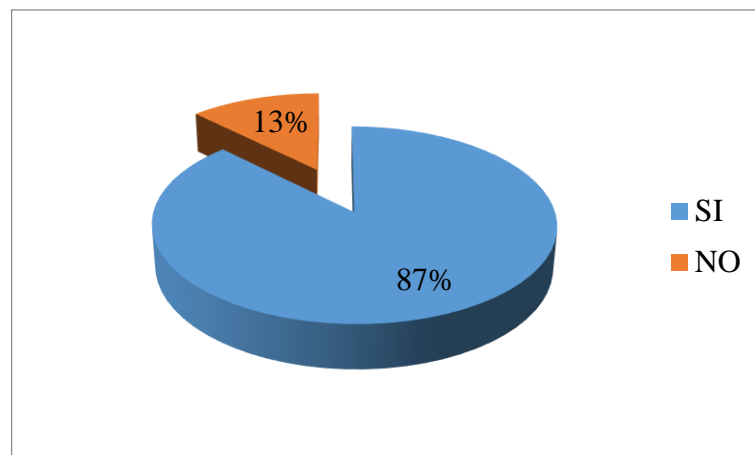
8. ¿Existe relación entre los precios de la competencia y los de Hostería Ugsha Wasi en las comidas y bebidas ofrecidas en el restaurante?

TABLA N° 2.9
Los precios de las comidas y bebidas

ALTERNATIVAS	FRECUENCIAS	PORCENTAJE
SI	7	87%
NO	1	13%
TOTAL	8	100%

Fuente: Hostería Ugsha Wasi.
Elaborado por: La Tesista.

GRÁFICO N° 2.10
Los precios de las comidas y bebidas



Fuente: Hostería Ugsha Wasi.
Elaborado por: La Tesista.

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN

Del total de los encuestados, el 87% manifiesta que sí existe relación entre los precios de la competencia y los de Hostería Ugsha Wasi en las comidas y bebidas ofrecidas en el restaurante, mientras que el 13% manifiesta que no existe relación entre los precios de la competencia con la hostería.

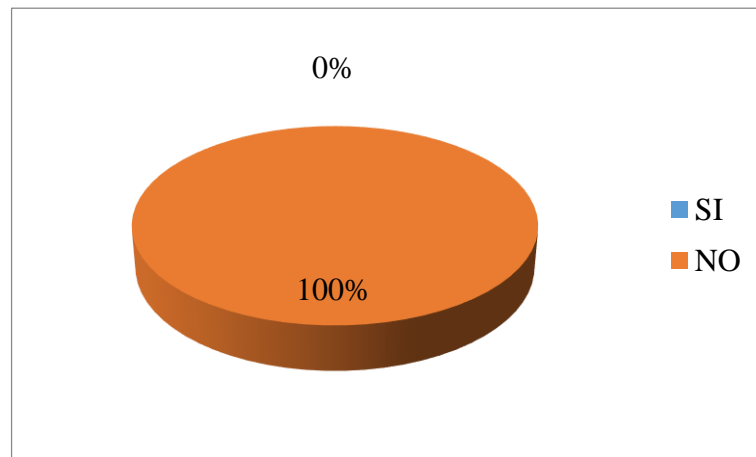
9. ¿Conoce usted si la Hostería Ugsha Wasi maneja algún sistema de Costos?

TABLA N° 2.10
Sistema de Costos

ALTERNATIVAS	FRECUENCIAS	PORCENTAJE
SI	0	0%
NO	8	100%
TOTAL	8	100%

Fuente: Hostería Ugsha Wasi.
Elaborado por: La Tesista.

GRÁFICO N° 2.11
Sistema de Costos



Fuente: Hostería Ugsha Wasi.
Elaborado por: La Tesista.

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN

De acuerdo a los resultados obtenidos el 100% manifiestan que la Hostería Ugsha Wasi no cuenta con un sistema de costos. Sería importante que la hostería contara con un sistema de costos específico para el área de restaurante, que permita conocer los costos reales y sobre todo determinar cuál es su costo unitario y su costo total en la elaboración de cada uno de las comidas y bebidas, según esto determinar cuál es el costo real del producto y a la vez permitirá conocer si existe una utilidad en cada uno de los productos que elaboran.

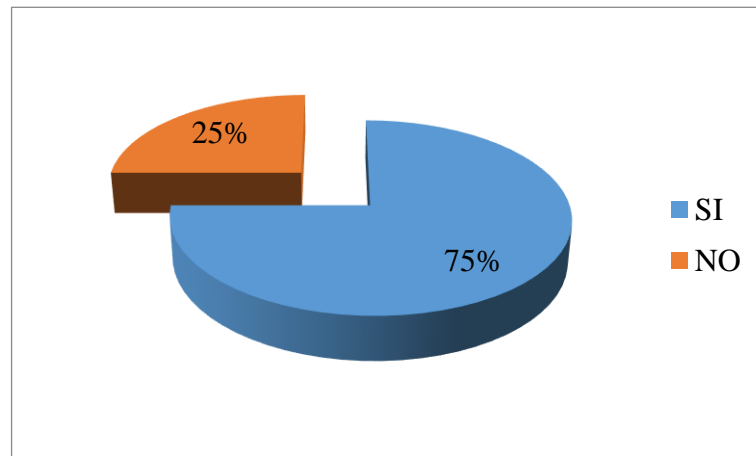
10. ¿Considera que el Precio de Venta del producto es el más adecuado en relación a la competencia?

TABLA N° 2.11
Precio de Venta

ALTERNATIVAS	FRECUENCIAS	PORCENTAJE
SI	6	75%
NO	2	25%
TOTAL	8	100%

Fuente: Hostería Ugsha Wasi.
Elaborado por: La Tesista.

GRÁFICO N° 2.12
Precio de Venta



Fuente: Hostería Ugsha Wasi.
Elaborado por: La Tesista.

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN

Del 100% de las personas encuestadas el 75% manifiestan que el precio de Venta del producto es el más adecuado, mientras que el 25% manifiestan que el precio de venta del producto no es el adecuado con relación a la competencia, una vez considerado todo los gastos que se han incurrido en elaborar las comidas y bebidas. Esto hace que los productos que se elabora en la Hostería Ugsha Wasi tengan mayor aceptación por los clientes.

2.4.3.2. Encuesta dirigida a los Clientes de la Hostería Ugsha Wasi.

1. ¿Usted visita constantemente la Hostería?

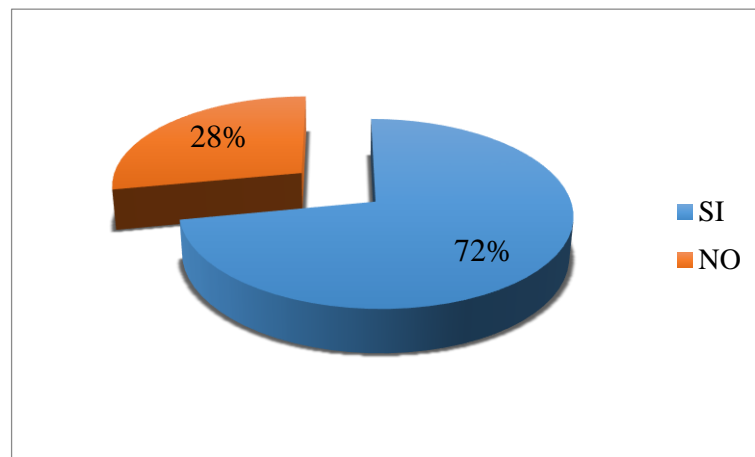
TABLA N° 2.12
Visita la Hostería

ALTERNATIVAS	FRECUENCIAS	PORCENTAJE
SI	18	72%
NO	7	28%
TOTAL	25	100%

Fuente: Hostería Ugsha Wasi.

Elaborado por: La Tesista.

GRÁFICO N° 2.13
Visita la Hostería



Fuente: Hostería Ugsha Wasi.

Elaborado por: La Tesista.

ANÁLISIS S E INTERPRETACIÓN

Mediante la encuesta realizada, el 72% de las personas manifiestan que visitan constantemente a la Hostería Ugsha Wasi, mientras que el 28% de las personas manifiestan que no visitan constantemente por falta de tiempo y a su vez por falta de dinero solo lo realizan en feriados. Esto es bueno para la hostería ya que esto ayudaría tener un ingreso económico excelente.

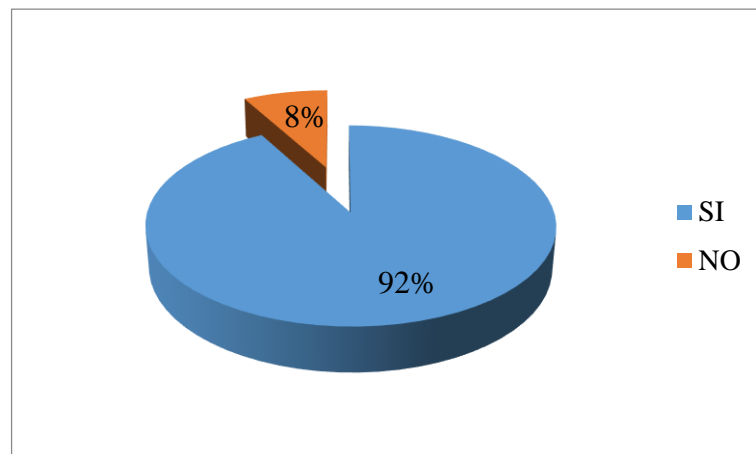
2. ¿Cree usted que el servicio que ofrece la Hostería cumplen con los estándares de calidad?

TABLA N° 2.13
Estándares de Calidad

ALTERNATIVAS	FRECUENCIAS	PORCENTAJE
SI	23	92%
NO	2	8%
TOTAL	25	100%

Fuente: Hostería Ugsha Wasi.
Elaborado por: La Tesista.

GRÁFICO N° 2.14
Estándares de Calidad



Fuente: Hostería Ugsha Wasi.
Elaborado por: La Tesista.

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN

Del 100% de las personas encuestadas el 92% manifiesta que el servicio que ofrece la Hostería cumple con los estándares de calidad, mientras que el 8% nos manifiesta que no cumple con los estándares de calidad. Esto es bueno ya que toda empresa debería cumplir con los estándares de calidad, y debería ser controlada por las instituciones encargadas sobre estos temas para que toda empresa preste servicios de calidad.

3. ¿Cómo considera usted la ubicación de la Hostería Ugsha Wasi?

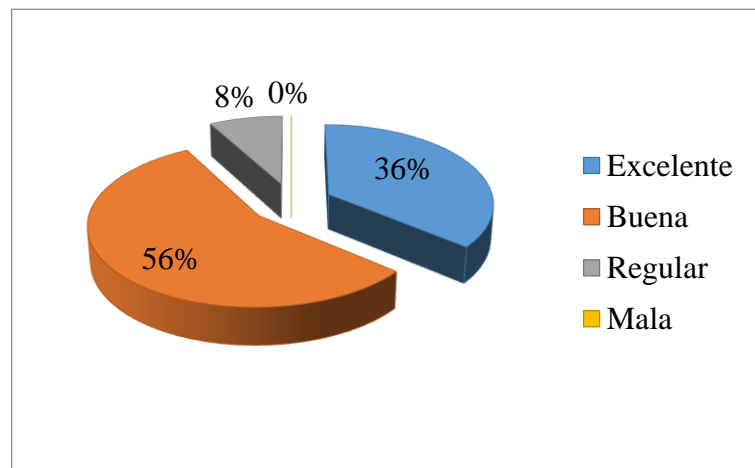
TABLA N° 2.14
Ubicación de la Hostería

ALTERNATIVAS	FRECUENCIAS	PORCENTAJE
Excelente	9	36%
Buena	14	56%
Regular	2	8%
Mala	0	0%
TOTAL	25	100%

Fuente: Hostería Ugsha Wasi.

Elaborado por: La Tesista.

GRÁFICO N° 2.15
Ubicación de la Hostería



Fuente: Hostería Ugsha Wasi.

Elaborado por: La Tesista.

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN:

De acuerdo con los resultados obtenidos el 100% de las personas encuestadas el 36% manifiesta que la ubicación de la Hostería Ugsha Wasi es Excelente, un 56% nos dice que la ubicación es Buena, mientras que el 8% manifiesta que es Regular. La ubicación debería ser primordial para la Hostería, ya que esto ayudara para poder atraer más clientes de los distintos lugares de nuestro país, como también internacionales, y esto sería una debilidad que puede afectar a la hostería, si no existe clientes que visite este lugar por la ubicación.

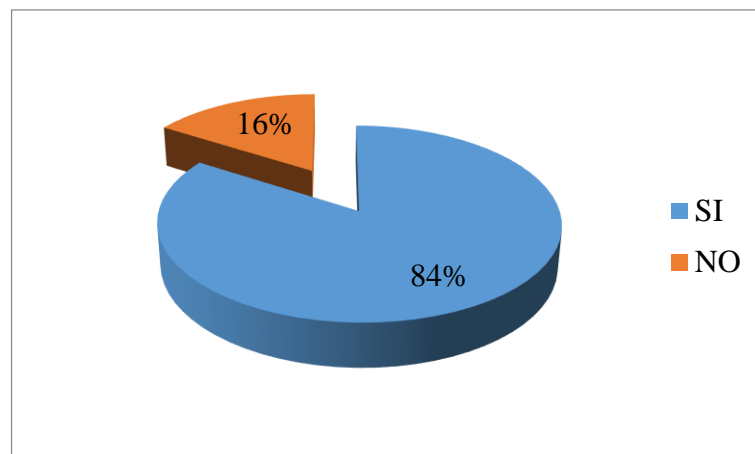
4. ¿Considera usted que el precio de los servicios que ofrece es el adecuado con relación a la competencia?

TABLA N° 2.15
Precio de los Servicios

ALTERNATIVAS	FRECUENCIAS	PORCENTAJE
SI	21	84%
NO	4	16%
TOTAL	25	100%

Fuente: Hostería Ugsha Wasi.
Elaborado por: La Tesista.

GRÁFICO N° 2.16
Precio de los Servicios



Fuente: Hostería Ugsha Wasi.
Elaborado por: La Tesista.

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN

Del total de los encuestados, el 84% de las personas manifiestan que el precio de los servicios que ofrece es el adecuado con relación a la competencia, mientras que el 16% manifiesta que no es el adecuado con relación a la competencia. Se determina que los precios de los servicios que presta la hostería Ugsha Wasi son cómodos frente a la competencia.

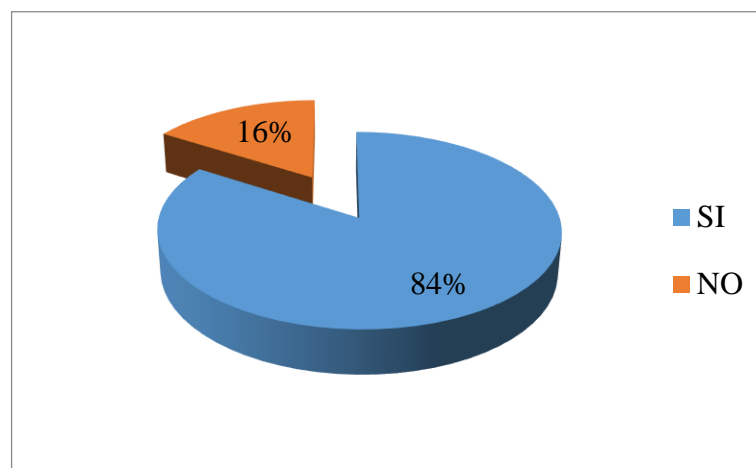
5. ¿Los servicios que ofrece la Hostería cumple con las expectativas de los clientes?

TABLA N° 2.16
Servicios que Ofrece la Hostería

ALTERNATIVAS	FRECUENCIAS	PORCENTAJE
SI	21	84%
NO	4	16%
TOTAL	25	100%

Fuente: Hostería Ugsha Wasi.
Elaborado por: La Tesista.

GRÁFICO N° 2.17
Servicios que Ofrece la Hostería



Fuente: Hostería Ugsha Wasi.
Elaborado por: La Tesista.

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN

Del 100% de las personas encuestadas, el 84% manifiesta que los servicios que ofrece la Hostería cumplen con las expectativas, mientras que un 16% manifiestan que no cumplen con sus expectativas. Por lo tanto se puede decir que esto es una fortaleza para la Hostería Ugsha Wasi cumplir con todas las expectativas de las personas que visitan este lugar, y a la vez esto permitirá seguir prestando un servicio de calidad y seguir creciendo como empresa.

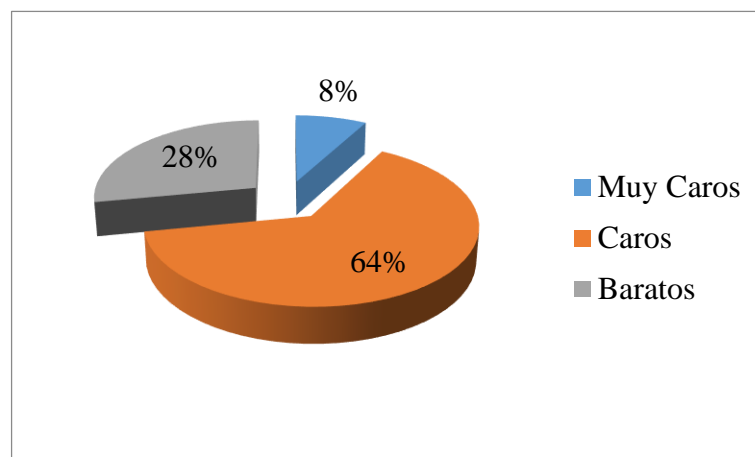
6. ¿Cómo considera usted los precios de los alimentos en la Hostería Ugsha Wasi?

TABLA N° 2.17
Precios de los Alimentos

ALTERNATIVAS	FRECUENCIAS	PORCENTAJE
Muy Caro	2	8%
Caros	16	64%
Baratos	7	28%
TOTAL	25	100%

Fuente: Hostería Ugsha Wasi.
Elaborado por: La Tesista.

GRÁFICO N° 2.18
Precios de los Alimentos



Fuente: Hostería Ugsha Wasi.
Elaborado por: La Tesista.

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN

Del total de los encuestados, el 8% manifiesta que es muy caro, por otra parte el 64% de las personas manifiesta que son caros, mientras que el 28% manifiesta que los precios de los alimentos son baratos. Los precios de los alimentos deberían venderse a un precio justo en relación a la competencia, para así atraer más clientes.

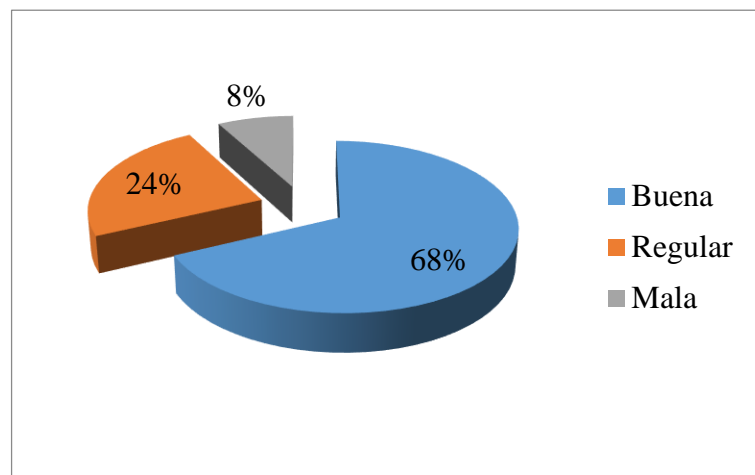
7. ¿Cómo considera la calidad del producto?

TABLA N° 2.18
Calidad del producto

ALTERNATIVAS	FRECUENCIAS	PORCENTAJE
Buena	17	68%
Regular	6	24%
Mala	2	8%
TOTAL	25	100%

Fuente: Hostería Ugsha Wasi.
Elaborado por: La Tesista.

GRÁFICO N° 2.19
Calidad del producto



Fuente: Hostería Ugsha Wasi.
Elaborado por: La Tesista.

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN

Del 100% de las personas encuestadas, el 68% de las personas manifiesta que es buena, por otra parte el 24% mencionan que es regular, mientras que el 8% de las personas manifiesta que es mala. Es importante ver que la calidad del producto sea bueno, ya que los productos que se elabora en la hostería deben ser elaborados con los ingredientes de calidad y que los clientes estén dispuestos a pagar un costo justo.

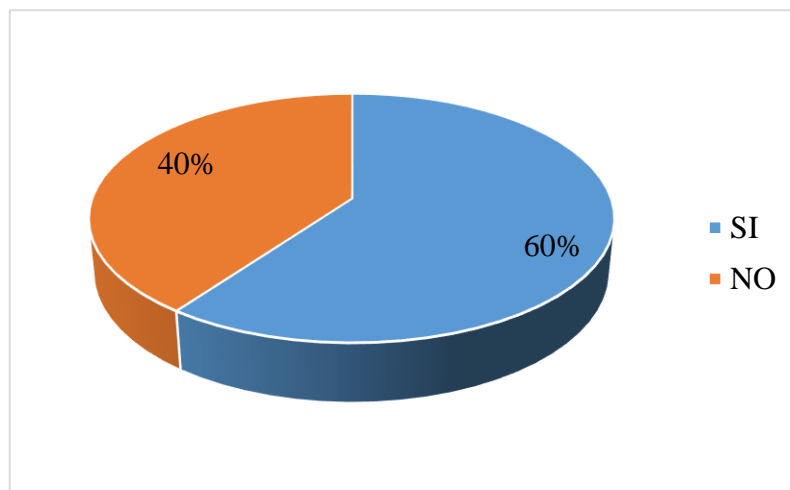
8. ¿Le gustaría que la Hostería tenga mayor variedad de productos?

TABLA N° 19
Variedad de Productos

ALTERNATIVAS	FRECUENCIAS	PORCENTAJE
SI	15	60%
NO	10	40%
TOTAL	25	100%

Fuente: Hostería Ugsha Wasi.
Elaborado por: La Tesista.

GRÁFICO N° 20
Variedad de Productos



Fuente: Hostería Ugsha Wasi.
Elaborado por: La Tesista.

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN

Mediante la encuesta realizada, el 60% consideran que si debería la hostería tener mayor variedad de productos, mientras que el 40% considera que no hace falta más variedad de productos. Esto es importante para que la hostería tome en cuenta que si sería necesario que se implementara más variedades de productos para ofrecer a los clientes y no brindar solo los productos que actualmente se oferta a los clientes, sino buscar otras alternativas para ofrecer nuevos menús.

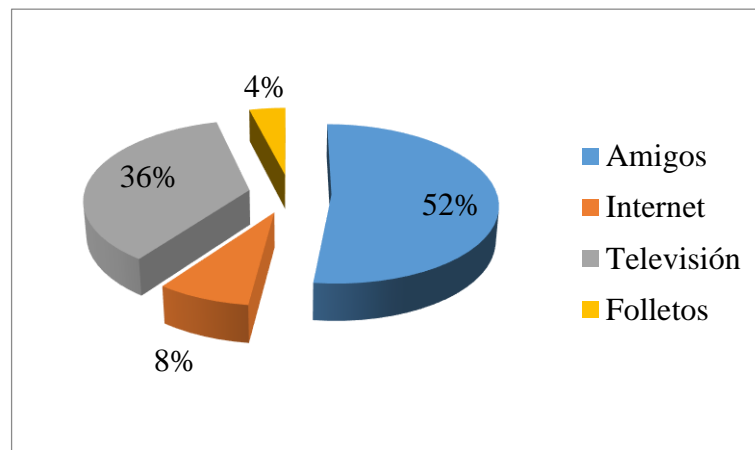
9. ¿Por qué medio se enteró de la Hostería “Ugsha Wasi”?

TABLA N° 2.20
Por qué medio se enteró de la Hostería

ALTERNATIVAS	FRECUENCIAS	PORCENTAJE
Amigos	13	52%
Internet	2	8%
Televisión	9	36%
Folletos	1	4%
TOTAL	25	100%

Fuente: Hostería Ugsha Wasi.
Elaborado por: La Tesista.

GRÁFICO N° 2.21
Por qué medio se enteró de la Hostería



Fuente: Hostería Ugsha Wasi.
Elaborado por: La Tesista.

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN

Del total de los encuestados, se determinó que el 52% de las personas se enteraron por medio de sus amigos, un 8% se enteró por medio de Internet, un 36% por medio de la Televisión, mientras que el 4% a través de los folletos. Por el medio que se enteraron los clientes son a través de sus amigos y por la televisión, pero la hostería debería implementar estrategias que le permita atraer más clientes.

10. ¿Qué aspectos son los que valora más en una Hostería?

TABLA N° 2.21
Aspectos que valora de la Hostería

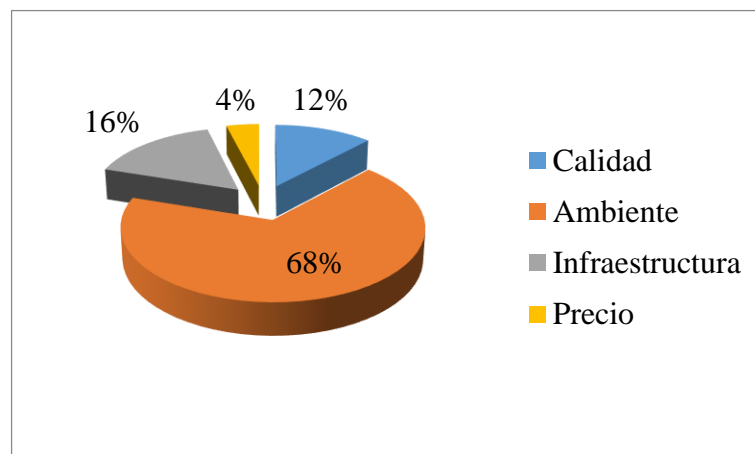
ALTERNATIVAS	FRECUENCIAS	PORCENTAJE
Calidad	3	12%
Ambiente	17	68%
Infraestructura	4	16%
Precio	1	4%
TOTAL	25	100%

Fuente: Hostería Ugsha Wasi.

Elaborado por: La Tesista.

GRÁFICO N° 2.22

Aspectos que valora de la Hostería



Fuente: Hostería Ugsha Wasi.

Elaborado por: La Tesista.

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN

Del 100% de las personas encuestadas, el 12% de las personas manifiestan que los aspectos que valoran de la Hostería es la Calidad, un 68% manifiestan que los aspectos que valoran es el Ambiente, un 16% nos dice que los aspectos que valora es la infraestructura, mientras que el 4% manifiesta que los aspectos que valora es el Precio. Por tanto fue importante conocer que los clientes valoran más el ambiente de la hostería que los otros aspectos, es por ello que esta empresa debería aplicar estrategias que permita satisfacer a los clientes y a la vez tener un gran crecimiento en el mercado.

2.6. CONCLUSIONES

- Se puede manifestar que la mayor parte del personal que labora en la Hostería Ugsha Wasi, conocen cuáles son sus funciones y responsabilidades dentro de su área de trabajo, ya que los empleados al conocer sus cargos y labores podrán realizar sus actividades diarias sin ningún problema y de manera eficiente todas las tareas encomendadas por el jefe de la empresa.
- Se puede mencionar que la hostería no cuenta con un sistema de costos específico para el área de restaurante, lo cual dificulta una fijación de precios acorde a los costos incurridos y a la utilidad desea por su administrador tanto en las comidas como en las bebidas ofrecidas en su menú.
- Utiliza como técnica para fijar precios de las comidas y bebidas el precio de mercado y no manejan un sistema de costos que permita conocer los costos que realmente incurren en la elaboración de cada uno de los productos, razón por la cual se han manejado de manera errónea y dificulta tener una base al momento de tomar decisiones.
- Se puede manifestar que el personal que trabaja en la hostería no conocen exactamente la Materia Prima y la Mano de Obra que se utiliza en la elaboración de un determinado platillo, que permita determinar si existe una utilidad en las comidas y bebidas que ofrece, para que así no tenga inconveniente al momento de elaborar.

2.7. RECOMENDACIONES

- Se recomienda a la Hostería Ugsha Wasi se realice programas de capacitación para que las personas puedan seguir desempeñando de manera eficiente en sus funciones y responsabilidades, ya que esto es un factor importante dentro de la empresa para desarrollar las actividades diarias sin ningún problema, y por ende ayudara cumplir con las metas y objetivos trazados.
- Seleccionar el sistema de costos por órdenes de producción que por sus características es el más idóneo para este tipo de negocio, ya que permite conocer en forma adecuada los costos que incurre en la elaboración de cada uno de los productos que ofrece en el restaurante de la hostería Ugsha Wasi.
- Se debe difundir un enfoque claro que permita cambiar la concepción antigua a las personas que trabajan en esta hostería de fijar precios basando en el mercado o por experiencia; se debería dar paso a un sistema moderno que permita conocer las ventajas comparativas y mayor crecimiento con relación a la competencia.
- Seleccionar un sistema de costos que permita conocer los procedimientos correctos para la asignación de los costos totales y permita conocer la materia prima y la mano de obra utilizada al momento de elaborar los productos y determinar si existe una utilidad en las comidas y bebidas que ofrece en el restaurante de la hostería Ugsha Wasi.

CAPÍTULO III

3. DISEÑO DE LA PROPUESTA

3.1. TEMA

APLICACIÓN DEL SISTEMA DE COSTOS POR ÓRDENES DE PRODUCCIÓN PARA UNA ADECUADA FIJACIÓN DE LOS PRECIOS DE LAS COMIDAS Y BEBIDAS DEL RESTAURANTE DE HOSTERÍA UGSHA WASI.

3.2. INTRODUCCIÓN

En la elaboración y desarrollo del tercer capítulo, la investigadora, basando en los capítulos anteriores, presenta en forma detallada, los procesos, formatos y transacciones contables que debe aplicar la persona encargada por la Hostería, el proceso contable por medio del cual permitirá conocer los costos reales del producto.

Por ello es necesario que la Hostería Ugsha Wasi, establezca un modelo de costos por órdenes de producción donde la información que se obtenga ayude a conocer la realidad de la empresa y sobre todo ayudará conocer de manera detallada el precio de cada producto que se elabora.

El propósito de implementar un sistema de costos por órdenes de producción es indispensable, ya que permitirá a la administración tomar decisiones adecuadas que permita una adecuada fijación de los precios de las comidas y bebidas del restaurante de hostería Ugsha Wasi y así poder obtener ganancias aceptables para el propietario.

3.3. JUSTIFICACIÓN

El propósito de implementar el sistema de Costos por Órdenes de Producción es indispensable para la fijación de los precios de las comidas y bebidas del restaurante de la Hostería Ugsha Wasi, como se constató en la primera etapa de investigación, se realiza de una manera inadecuada, basando en la experiencia sin contar con una base que le permita establecer un precio coherente con los costos incurridos en el proceso productivo y de venta.

Las características del objeto de investigación hostería Ugsha Wasi no permite un fácil cálculo del costo de los productos, la cual ha sido la razón fundamental para usarla como herramienta en la fijación de precios; el sistema de costos por órdenes de producción se adapta de forma exacta a las peculiaridades del servicio y proceso productivo que exige la venta de comidas y bebidas; además su fácil manejo como aplicación, no dejan duda alguna que es el costo perfecto para su aplicación.

La demora en la ejecución de este sistema privara de conocer al administrador y propietario conocer resultados que sean reales, durante un período de las actividades realizadas, demorando la toma de decisiones, ocasionando una tardanza en el logro de metas y objetivos.

3.4. MISIÓN

Ofrecer servicios integrales de hospedaje, recreación esparcimiento y ecoturismo, aprovechando y resaltando los valores turísticos, naturales, ecológicos, históricos, culturales, folklóricos de la zona, dentro de una infraestructura amplia y acogedora, con servicios y atención de calidad y calidez humana, con personal altamente calificado, comprometido y motivado.

3.5. VISIÓN

Convertirse en una empresa de prestigio, que ofrece los mejores servicios integrales de hospedaje, recreación, esparcimiento y ecoturismo, por medio de la formación y atención altamente calificada en el mercado local.

3.6. OBJETIVOS

3.6.1. OBJETIVO GENERAL

- Proponer un sistema de costos que permita la determinación del precio en la elaboración de las comidas y bebidas, que garantice una mayor rentabilidad en el restaurante de la Hostería Ugsha Wasi.

3.6.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Contribuir en el desarrollo productivo de la hostería en base a los registros y procedimientos contables para alcanzar un control adecuado de los recursos materiales, tecnológicos y económicos.
- Establecer los formatos de control para el área de cocina, con el fin de mejorar la utilización de Materia Prima, Mano de Obra y Costos Indirectos de Fabricación para así incrementar la rentabilidad.
- Aplicar el Sistema de Costos por Órdenes de Producción en la Hostería Ugsha Wasi, a fin de minimizar costos y gastos que permita maximizar la producción.

3.7. DESCRIPCIÓN DE LA PROPUESTA

La presente propuesta realizada a la hostería Ugsha Wasi, contiene información necesaria, útil para el gerente, mediante la aplicación de Costos por Órdenes de

Producción el propietario podrá tener un control constante de la elaboración diaria, así establecer políticas que le ayudaran fortalecerse.

El Sistema de Costos que se implementará en la empresa abarca todo un proceso contable iniciando desde la estructuración de un Plan de Cuentas, Estado de Situación Inicial, Libro Diario, Mayorización, Órdenes de Producción, Órdenes de Requisición, Hoja de Costos, Depreciación de Activos Fijos. Balance de Comprobación, Estado de Costos de Productos Vendidos, Estados de Resultados y Estado de Situación Final para así obtener resultados favorables.

3.8. DESARROLLO DE LA PROPUESTA

3.8.1. Plan de Cuentas



HOSTERÍA “UGSHA WASI” PLAN GENERAL DE CUENTAS

- 1. ACTIVO**
- 1.1 **ACTIVO CORRIENTE**
- 1.1.01 CAJA
- 1.1.02 FONDO FIJO
- 1.1.03 BANCOS
- 1.1.03.1 BANCO PICHINCHA
- 1.1.03.2 BANCO PRODUBANCO
- 1.1.04 INVERSIONES TEMPORALES (< 1 AÑO)
- 1.1.04.1 ACCIONES
- 1.1.04.2 BONOS
- 1.1.04.3 CÉDULAS HIPOTECARIAS
- 1.1.05 CUENTAS POR COBRAR
- 1.1.05.1 (-) PROVISIÓN CUENTAS INCOBRABLES
- 1.1.05.2 CLIENTES
- 1.1.06 DOCUMENTOS POR COBRAR
- 1.1.07 INVENTARIO DE MERCADERÍAS
- 1.1.07.1 INVENTARIO DE MATERIA PRIMA
- 1.1.07.2 INVENTARIO DE PRODUCTOS TERMINADOS
- 1.1.08 ÚTILES DE OFICINA O SUMINISTROS
- 1.1.09 ARRIENDOS PAGADOS POR ANTICIPADO

- 1.1.10 I.V.A COMPRAS
- 1.1.11 ANTICIPO RETENCIÓN EN LA FUENTE
- 1.1.12 IVA RETENIDO
- 1.1.13 IMPUESTO A LA RENTA PAGADO POR ANTICIPADO

- 1.2 ACTIVO NO CORRIENTE**
- 1.2.1 PROPIEDAD PLANTA Y EQUIPO
 - 1.2.1.1 TERRENOS
 - 1.2.1.2 EDIFICIOS
 - 1.2.1.3 (-) DEPRECIACIÓN ACUMULADA DE EDIFICIOS
 - 1.2.1.4 VEHÍCULOS
 - 1.2.1.5 (-) DEPRECIACIÓN ACUMULADA DE VEHÍCULOS
 - 1.2.1.6 MUEBLES Y ENSERES
 - 1.2.1.7 (-) DEPRECIACIÓN ACUMULADA MUEBLES Y ENSERES
 - 1.2.1.8 EQUIPO DE OFICINA
 - 1.2.1.9 (-) DEPRECIACIÓN ACUMULADA DE EQUIPO DE OFICINA
 - 1.2.1.10 EQUIPO DE COMPUTACIÓN
 - 1.2.1.11 (-) DEPRECIACIÓN ACUMULADA DE EQUIPO DE COMPUTACIÓN

- 1.3 OTROS ACTIVOS**
- 1.3.01 GASTOS DE CONSTITUCIÓN
- 1.3.02 (-) AMORTIZACIÓN ACUMULADA DE GASTOS DE CONSTITUCIÓN
- 1.3.03 INVERSIONES PERMANENTES (< 1 AÑO)

- 2. PASIVO**
- 2.1 PASIVO CORRIENTE
 - 2.1.01 CUENTAS POR PAGAR
 - 2.1.02 DOCUMENTOS POR PAGAR
 - 2.1.03 IESS POR PAGAR
 - 2.1.04 SUELDOS ACUMULADOS POR PAGAR
 - 2.1.05 PROVISIONES PATRONALES POR PAGAR
 - 2.1.06 RETENCIÓN EN LA FUENTE POR PAGAR
 - 2.1.07 IVA POR PAGAR
 - 2.1.08 IVA VENTAS
 - 2.1.09 IVA RETENIDO POR PAGAR
 - 2.1.10 INTERÉS ACUMULADO POR PAGAR
 - 2.1.11 IMPUESTO A LA RENTA POR PAGAR
 - 2.1.12 DIVIDENDOS DECLARADOS POR PAGAR
 - 2.1.13 PARTICIPACIÓN TRABAJADORES (15%)
 - 2.1.14 PRÉSTAMOS BANCARIOS POR PAGAR (< 1 AÑO)

2.2	PASIVO NO CORRIENTE
2.2.01	PRÉSTAMOS BANCARIOS POR PAGAR (> 1 AÑO)
2.2.02	HIPOTECAS POR PAGAR
2.3	OTROS PASIVOS
2.3.01	ARRIENDOS COBRADOS POR ANTICIPADO
2.3.02	UTILIDADES POR REALIZAR
3.	PATRIMONIO
3.1	CAPITAL SOCIAL
3.2	RESERVAS
3.2.01	RESERVA LEGAL
3.2.02	RESERVA ESTATUTARIA
3.2.03	RESERVA FACULTATIVA
3.3	RESULTADOS
3.3.01	UTILIDADES EJERCICIOS ANTERIORES
3.3.02	PÉRDIDAS EJERCICIOS ANTERIOR
3.3.03	UTILIDAD DEL PRESENTE EJERCICIO
3.3.04	PÉRDIDA DEL PRESENTE EJERCICIO
3.4	UTILIDADES POR DISTRIBUIR
4.	INGRESOS
4.1	INGRESOS OPERACIONALES
4.1.01	VENTAS
4.1.02	(-) DESCUENTO EN VENTAS
4.1.03	(-) DEVOLUCIÓN EN VENTAS
4.1.04	UTILIDAD BRUTA EN VENTAS
4.2	INGRESOS NO OPERACIONALES
4.2.01	ARRIENDOS GANADOS
4.2.02	COMISIONES RECIBIDAS
4.2.03	RESUMEN DE RENTAS Y GASTOS
5.	COSTOS
5.1	COSTOS OPERACIONALES
5.1.01	COMPRAS
5.1.02	(-) DESCUENTO EN COMPRAS
5.1.03	(-) DEVOLUCIÓN EN COMPRAS
5.1.04	COSTO DE VENTAS

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

3.8.2. Estado de Situación Inicial



EMPRESA HOSTERÍA UGSHA WASI
ESTADO DE SITUACIÓN INICIAL
DEL 01 AL 30 DE ENERO DEL 2013

ACTIVO		
ACTIVO CORRIENTE		\$ 14.136,90
DISPONIBLE	14.136,90	
Caja	1.197,90	
Bancos	12.939,00	
ACTIVO NO CORRIENTE		\$ 262.500,00
Propiedad Planta y Equipo	262.500,00	
Terreno	100.000,00	
Edificio	150.000,00	
Muebles Y Enseres	2.500,00	
Maquinaria	10.000,00	
OTROS ACTIVOS		\$ 1.800,00
Gastos De Constitución	1.000,00	
Gastos Instalaciones y Adecuaciones	800,00	
TOTAL ACTIVOS		<u>\$ 278.436,90</u>
PASIVO		
PASIVO CORRIENTE		\$ 116.736,90
Proveedores	10.000,00	
Documentos por Pagar	15.836,90	
Sueldos por Pagar	1.200,00	
Préstamos Bancarios por Pagar	80.000,00	
Impuestos por Pagar	9.700,00	
TOTAL PASIVO		<u>\$ 116.736,90</u>
PATRIMONIO		<u>\$ 161.700,00</u>
CAPITAL	161.700,00	
TOTAL PATRIMONIO		<u>\$ 161.700,00</u>
TOTAL PASIVO Y PATRIMONIO		<u>\$ 278.436,90</u>

GERENTE

CONTADOR

3.8.3. Transacciones

04/01/2013. Se adquiere en “Comercial La Economía” la materia prima para la elaboración de la comida la cantidad de \$ 87,70 se paga a contado, mediante transferencia bancaria.

05/01/2013. Según factura N° 106 se adquiere en “Comercial La Economía” la materia prima por \$ 164,15.

05/01/2013. Según factura N° 106 se adquiere en “Comercial La Economía” la materia prima por \$ 153,40.

05/01/2013. Según factura N° 106 se adquiere en “Comercial Sucre” la materia prima por \$ 72,50.

05/01/2013. Según factura N° 106 se adquiere en “Comercial Emprovit” la materia prima por \$ 49,00.

05/01/2013. Según factura N° 106 se adquiere en “Comercial Emprovit” la materia prima por \$ 19,00.

06/01/2013. Según orden de requisición N° 01 se adquiere 60 libras de Carne de Borrego a \$ 3,00; 30 Unidades de cebollas paiteñas a \$ 0,25; 50 libras Papas amarilla \$ 0,50; 40 unidades choclos tiernos a \$ 0,25; 30 libras de habas a \$ 1,00; 15 unidades de pepinillo \$ 0,25; 50 unidades de tomate \$ 0,15; 1 atado de ajo \$ 1,00; 3 fundas de sal \$ 0,80; 4 unidades de aceite \$ 2,25 y 5 atados de cilantro \$ 1,00.

06/01/2013. Se registra la venta del día por el valor de \$ 90,90.

06/01/2013. Se registra el costo de venta del producto elaborado por un valor de \$ 5,78

06/01/2013. Según orden de requisición N° 02 se adquiere 8 libras de Panza de borrego con sus tripas \$ 5,00; 5 litros de Sangre a \$ 33,50; 10 libras de papa chola a \$ 1,00; 5 litros de leche \$ 0,85; 15 unidades tomate a \$ 0,15; 20 unidades aguacate a \$ 0,25; 4 Atados de cebolla blanca a \$ 1,00; 3 sobres de orégano a \$ 0,50; 2 sobres de comino molido a \$ 1,00; 6 unidades de pimienta a \$ 0,50; 2 fundas de sal a \$ 0,80; 1 unidad de aceite a \$ 2,25; 1 atado de cilantro a \$ 1,00.

06/01/2013. Se registra la venta del día por el valor de \$ 90,000.

06/01/2013. Se registra el costo de venta del producto elaborado por un valor de \$ 5,78.

06/01/2013. Según orden de requisición N° 03 se adquiere 8 libras de maíz de jora a \$ 2,00; 20 unidades de naranjilla a \$ 0,15; 4 unidades de piña a \$ 1,00; 5 fundas de clavo de olor a \$ 1,00; 3 unidades de panela a \$ 12,00.

06/01/2013. Se registra la venta del día por el valor de \$ 64,00.

06/01/2013. Se registra el costo de venta del producto elaborado por un valor de \$ 5,22.

06/01/2013. Según orden de requisición N° 04 se adquiere 8 libras de mora a \$ 1,00; 15 libras de azúcar a \$ 0,60; 10 litros de leche a \$ 0,85.

06/01/2013. Se registra la venta del día por el valor de \$ 32,40.

06/01/2013. Se registra el costo de venta del producto elaborado por un valor de \$ 4,78

06/01/2013. Según orden de requisición N° 05 se adquiere 20 unidades de tomates de árbol a \$ 0,20; 15 libras de azúcar a \$ 0,60.

06/01/2013. Se registra la venta del día por el valor de \$ 15,00.

06/01/2013. Se registra el costo de venta del producto elaborado por un valor de \$ 4,00.

12/01/2013. Según factura N° 107 se adquiere en “Comercial Sucre” la materia prima por \$ 185,00.

12/01/2013. Según factura N° 107 se adquiere en “Comercial La Economía” la materia prima por \$ 143,15.

12/01/2013. Según factura N° 107 se adquiere en “Comercial JGS” la materia prima por \$ 55,00.

12/01/2013. Según factura N° 107 se adquiere en “Comercial Emprovit” la materia prima por \$ 31,75.

12/01/2013. Según factura N° 107 se adquiere en “Comercial Emprovit” la materia prima por \$ 12,00.

13/01/2013. Según orden de requisición N° 06 se adquiere 15 libras de Carne de Borrego a \$ 3,00; 10 Unidades de cebollas paiteñas a \$ 0,25; 25 libras Papas amarilla \$ 0,50; 30 unidades choclos tiernos a \$ 0,25; 20 libras de habas a \$ 1,00; 8 unidades de pepinillo \$ 0,25; 15 unidades de tomate \$ 0,15; 3 atados de ajo \$ 1,00; 1 funda de sal \$ 0,80; 3 unidades de aceite \$ 2,25 y 1 atado de cilantro \$ 1,00.

13/01/2013. Se registra la venta del día por el valor de \$ 102,00.

13/01/2013. Se registra el costo de venta del producto elaborado por un valor de \$ 6,24.

13/01/2013. Según orden de requisición N° 07 se adquiere 5 libras de Panza de borrego con sus tripas \$ 5,00; 3 litros de Sangre a \$ 33,50; 8 libras de papa chola a \$ 1,00; 3 litros de leche \$ 0,85; 10 unidades tomate a \$ 0,15; 15 unidades aguacate a \$ 0,25; 3 Atados de cebolla blanca \$ 1,00; 1 sobre de orégano a \$ 0,50; 2 sobres de comino molido \$ 1,00; 4 unidades de pimienta a \$ 0,50; 1 funda de sal a \$ 0,80; 1 unidad de aceite a \$ 2,25; 1 atado de cilantro a \$ 1,00.

13/01/2013. Se registra la venta del día por el valor de \$ 57,50.

13/01/2013. Se registra el costo de venta del producto elaborado por un valor de \$ 5,16.

13/01/2013. Según orden de requisición N° 08 se adquiere 5 libras de maíz de jora a \$ 2,00; 15 unidades de naranjilla a \$ 0,15; 3 unidades de piña a \$ 1,00; 3 fundas de clavo de olor a \$ 1,00; 2 unidades de panela a \$ 12,00.

13/01/2013. Se registra la venta del día por el valor de \$ 42,20.

13/01/2013. Se registra el costo de venta del producto elaborado por un valor de \$ 4,69.

13/01/2013. Según orden de requisición N° 09 se adquiere 12 libras de mora a \$ 1,00; 7 libras de azúcar a \$ 0,60; 8 litros de leche a \$ 0,85.

13/01/2013. Se registra la venta del día por el valor de \$ 22,95.

13/01/2013. Se registra el costo de venta del producto elaborado por un valor de \$ 3,98.

20/01/2013. Según orden de requisición N° 10 se adquiere 12 libras de Carne de Borrego a \$ 3,00; 10 Unidades de cebollas paiteñas a \$ 0,25; 8 libras Papas amarilla \$ 0,50; 15 unidades choclos tiernos a \$ 0,25; 10 libras de habas a \$ 1,00; 6 unidades

de pepinillo \$ 0,25; 8 unidades de tomate \$ 0,15; 1 atado de ajo \$ 1,00; 4 fundas de sal \$ 0,80; 1 unidad de aceite \$ 2,25 y 1 atado de cilantro \$ 1,00.

20/01/2013. Se registra la venta del día por el valor de \$ 66,25.

20/01/2013. Se registra el costo de venta del producto elaborado por un valor de \$ 5,34.

20/01/2013. Según orden de requisición N° 11 se adquiere 6 libras de Panza de borrego con sus tripas \$ 5,00; 3 litros de Sangre a \$ 33,50; 7 libras de papa chola a \$ 1,00; 3 litros de leche \$ 0,85; 10 unidades tomate a \$ 0,15; 10 unidades aguacate a \$ 0,25; 2 Atados de cebolla blanca \$ 1,00; 2 sobres de orégano a \$ 0,50; 2 sobres de comino molido \$ 1,00; 4 unidades de pimienta a \$ 0,50; 2 funda de sal a \$ 0,80; 1 unidad de aceite a \$ 2,25; 1 atado de cilantro a \$ 1,00.

20/01/2013. Se registra la venta del día por el valor de \$ 64,60.

20/01/2013. Se registra el costo de venta del producto elaborado por un valor de \$ 6,09.

20/01/2013. Según orden de requisición N° 12 se adquiere 6 libras de maíz de jora a \$ 2,00; 10 unidades de naranjilla a \$ 0,15; 2 unidades de piña a \$ 1,00; 3 fundas de clavo de olor a \$ 1,00; 1 unidad de panela a \$ 12,00.

20/01/2013. Se registra la venta del día por el valor de \$ 30,50.

20/01/2013. Se registra el costo de venta del producto elaborado por un valor de \$ 6,06.

20/01/2013. Según orden de requisición N° 13 se adquiere 15 unidades de tomates de árbol \$ 0,20; 10 libras de azúcar.

20/01/2013. Se registra la venta del día por el valor de \$ 9,04.

20/01/2013. Se registra el costo de venta del producto elaborado por un valor de \$ 3,55.

26/01/2013. Según factura N° 108 se adquiere en “Comercial La Economía” la materia prima por \$ 185,00.

26/01/2013. Según factura N° 108 se adquiere en “Comercial Sucre” la materia prima por \$ 84,40.

26/01/2013. Según factura N° 108 se adquiere en “Comercial JGS” la materia prima por \$ 27,50.

26/01/2013. Según factura N° 108 se adquiere en “Comercial Emprovit” la materia prima por \$ 12,15.

12/01/2013. Según factura N° 108 se adquiere en “Comercial Emprovit” la materia prima por \$ 14,80.

27/01/2013. Según orden de requisición N° 14 se adquiere 12 libras de Carne de Borrego a \$ 3,00; 10 Unidades de cebollas paiteñas a \$ 0,25; 10 libras Papas amarilla \$ 0,50; 15 unidades choclos tiernos a \$ 0,25; 10 libras de habas a \$ 1,00; 8 unidades de pepinillo \$ 0,25; 10 unidades de tomate \$ 0,15; 1 atado de ajo \$ 1,00; 2 fundas de sal \$ 0,80; 3 unidades de aceite \$ 2,25 y 2 atados de cilantro \$ 1,00.

27/01/2013. Se registra la venta del día por el valor de \$ 72,15.

27/01/2013. Se registra el costo de venta del producto elaborado por un valor de \$ 8,18.

27/01/2013. Según orden de requisición N° 15 se adquiere 4 libras de Panza de borrego con sus tripas \$ 5,00; 4 litros de Sangre a \$ 33,50; 10 libras de papa chola a \$ 1,00; 2 litros de leche \$ 0,85; 8 unidades tomate a \$ 0,15; 10 unidades aguacate a \$ 0,25; 3 Atados de cebolla blanca a \$ 1,00; 3 sobres de orégano a \$ 0,50; 2 sobres de comino molido a \$ 1,00; 6 unidades de pimienta a \$ 0,50; 2 fundas de sal a \$ 0,80; 1 unidad de aceite a \$ 2,25; 1 atado de cilantro a \$ 1,00.

27/01/2013. Se registra la venta del día por el valor de \$ 61,65.

27/01/2013. Se registra el costo de venta del producto elaborado por un valor de \$ 7,28.

27/01/2013. Según orden de requisición N° 16 se adquiere 4 libras de maíz de jora a \$ 2,00; 10 unidades de naranjilla a \$ 0,15; 4 unidades de piña a \$ 1,00; 3 fundas de clavo de olor a \$ 1,00; 1 unidad de panela a \$ 12,00.

27/01/2013. Se registra la venta del día por el valor de \$ 28,50.

27/01/2013. Se registra el costo de venta del producto elaborado por un valor de \$ 5,79.

27/01/2013. Según orden de requisición N° 17 se adquiere 10 libras de mora a \$ 1,00; 7 libras de azúcar a \$ 0,60; 3 litros de leche a \$ 0,85.

27/01/2013. Se registra la venta del día por el valor de \$ 16,80.

27/01/2013. Se registra el costo de venta del producto elaborado por un valor de \$ 3,45.

27/01/2013. Según orden de requisición N° 18 se adquiere 20 unidades de tomates de árbol a \$ 0,20; 10 libras de azúcar a \$ 0,60.

27/01/2013. Se registra la venta del día por el valor de \$ 10,00.

27/01/2013. Se registra el costo de venta del producto elaborado por un valor de \$ 4,90.

27/01/2013. Se registra las depreciaciones de activos fijos por un valor de \$ 1271,75.

27/01/2013. Se registra los valores del prorrateo mensual de Energía eléctrica por un valor \$ 155,17.

27/01/2013. Se registra los valores de orden de prorrateo mensual del Agua por un valor \$ 68,97.

27/01/2013. Se registra los valores del prorrateo mensual del gas por un valor \$ 4,11.

27/01/2013. Se registra los valores de la Depreciación del edificio del prorrateo mensual \$ 13,50.

27/01/2013. Se registra los valores de la Depreciación del edificio del prorrateo mensual \$ 13,50.

27/01/2013. Se cancela el Rol de Pagos de la mano de obra directa correspondiente al mes de enero por la cantidad de \$ 1.701,80 con cheque N° 002 del Banco Pichincha.

27/01/2013. Se cancela el Rol de Pagos de la mano de obra indirecta correspondiente al mes de enero por la cantidad de \$ 1.701,80 con cheque N° 002 del Banco Pichincha.

29/01/2013. Compra de los suministros y materiales según factura N° 110 por un valor de \$ 320,00.

DATOS PARA AJUSTE

- La amortización de Gastos de Constitución es de \$ 1.000,00
- La amortización de Gasto Instalaciones y Adecuaciones \$ 80,00

3.8.4. Libro Diario



HOSTERÍA “UGSHA WASI” LIBRO DIARIO

Folio N° 01

FECHA	DETALLE	PARCIAL	DEBE	HABER
01/01/2013	1			
	Caja		1.197,90	
	Bancos		12.939,00	
	Terreno		100.000,00	
	Edificio		150.000,00	
	Muebles y Enseres		2.500,00	
	Maquinaria		10.000,00	
	Gastos de Constitución		1.000,00	
	Gastos Instalaciones y Adecuaciones		800,00	
	Proveedores			10.000,00
	Documentos por Pagar			15.836,90
	Sueldos por Pagar			1.200,00
	Préstamos Bancarios por Pagar			80.000,00
	Impuestos por Pagar			9.700,00
	Capital			161.700,00
	P/R. Estado de Situación Inicial			
04/01/2013	2			
	Inventario Materia Prima		87,70	
	IVA en Compras		10,52	
	Bancos			98,22
	P/R. Inventario de materia prima			
05/01/2013	3			
	Inventario de Materia Prima		164,15	
	Carne de Borrego	60,00		
	Cebolla Perla	3,75		
	Papas amarillas	25,00		
	Choclos Tiernos	10,00		
	Habas	30,00		
	Pepinillo	3,75		
	Tomate	7,50		
	Ajo	1,00		
	Sal	2,40		
	Aceite	15,75		
	Cilantro	5,00		
	IVA en Compras		19,70	
	Bancos			183,85
	P/R. Compra de materia prima según fact. 106			
	4			
05/01/2013	Inventario de Materia Prima		153,40	
	Panza de borrego con sus tripas	50,00		
	SUMAN Y PASAN	214,15	278.872,37	278.718,97

**HOSTERÍA “UGSHA WASI”
LIBRO DIARIO**

Folio N° 02

FECHA	DETALLE	PARCIAL	DEBE	HABER
	VIENEN	214,15	278.872,37	278.718,97
	Sangre	21,00		
	Papa Chola	15,00		
	Leche	17,00		
	Tomate	7,50		
	Aguacate	6,25		
	Cebolla Blanca	6,00		
	Orégano	2,00		
	Comino Molido	4,00		
	Pimienta	1,50		
	Sal	2,40		
	Aceite	15,75		
	Cilantro	5,00		
	IVA en Compras		18,41	
	Bancos			171,81
	P/R. Compra de materia prima según fact. 106			
05/01/2013	5			
	Inventario de Materia Prima		72,50	
	Maíz de jora	10,00		
	Naranja	4,50		
	Piña	6,00		
	Clavo de olor	4,00		
	Panela	48,00		
	IVA en Compras		8,70	
	Bancos			81,20
	P/R. Compra de materia prima según fact. 106	36,00		
05/01/2013	6			
	Inventario de Materia Prima		49,00	
	Mora	20,00		
	Azúcar	12,00		
	Leche	17,00		
	IVA en Compras		5,88	
	Bancos			54,88
	P/R. Compra de materia prima según fact. 106			
05/01/2013	7			
	Inventario de Materia Prima		19,00	
	Tomates de árbol	7,00		
	Azúcar	12,00		
	IVA en Compras		2,28	
	Bancos			21,28
	P/R. Compra de materia prima según fact. 106.			
	SUMAN Y PASAN	494,05	279.048,14	279.048,14

**HOSTERÍA “UGSHA WASI”
LIBRO DIARIO**

Folio N° 03

FECHA	DETALLE	PARCIAL	DEBE	HABER
	VIENEN	494,05	279.048,14	279.048,14
06/01/2013	8			
	Inventario de Productos en Proceso		129,70	
	Inventario de Materia Prima			129,70
	Carne de Borrego	60,00		
	Cebolla Paiteñas	3,75		
	Papas amarillas	15,00		
	Choclos Tiernos	8,75		
	Habas	20,00		
	Pepinillo	2,00		
	Tomate	3,00		
	Ajo	3,00		
	Sal	3,20		
	Aceite	9,00		
	Cilantro	2,00		
	P/R. Orden de requisición N° 01			
06/01/2013	9			
	Caja		128,80	
	Venta			128,80
	P/R. Venta de los productos			
06/01/2013	10			
	Costo de Venta		5,98	
	Inventario de Productos Terminados			5,98
	P/R. Venta de los productos			
06/01/2013	11			
	Inventario de Productos en Proceso		105,75	
	Inventario de Materia Prima			105,75
	Panza de borrego con sus tripas	40,00		
	Sangre	17,50		
	Papa Chola	10,00		
	Leche	4,25		
	Tomate	2,25		
	Aguacate	5,00		
	Cebolla Blanca	4,00		
	Orégano	1,50		
	Comino Molido	2,00		
	Pimienta	0,90		
	Sal	1,60		
	Aceite	2,25		
	Cilantro	1,00		
	P/R. Orden de requisición N° 02			
06/01/2013	12			
	Caja		90,90	
	SUMAN Y PASAN	716,00	279.509,27	279.418,37

**HOSTERÍA “UGSHA WASI”
LIBRO DIARIO**

Folio N° 04

FECHA	DETALLE	PARCIAL	DEBE	HABER
	VIENEN	716,00	279.509,27	279.418,37
	Venta			90,90
	P/R. Venta de los productos			
06/01/2013	13			
	Costo de Venta		5,78	
	Inventario de Productos Terminados			5,78
	P/R. Venta de los productos			
06/01/2013	14			
	Inventario de Productos en Proceso		64,00	
	Inventario de Materia Prima			64,00
	Maíz de jora	16,00		
	Naranja	3,00		
	Piña	4,00		
	Clavo de olor	5,00		
	Panela	36,00		
	P/R. Orden de requisición N° 03			
06/01/2013	15			
	Caja		64,00	
	Venta			64,00
	P/R. Venta de los productos			
06/01/2013	16			
	Costo de Venta		5,22	
	Inventario de Productos Terminados			5,22
	P/R. Venta de los productos			
06/01/2013	17			
	Inventario de Productos en Proceso		32,50	
	Inventario de Materia Prima			32,50
	Mora	15,00		
	Azúcar	9,00		
	Leche	8,50		
	P/R. Orden de requisición N° 04			
06/01/2013	18			
	Caja		32,40	
	Venta			32,40
	P/R. Venta de los productos			
06/01/2013	19			
	Costo de Venta		4,78	
	Inventario de Productos Terminados			4,78
	P/R. Venta de los productos			
06/01/2013	20			
	Inventario de Productos en Proceso		15,00	
	Inventario de Materia Prima			15,00
	Tomates de árbol	6,00		
	SUMAN Y PASAN	818,50	279.732,95	279.732,95

**HOSTERÍA “UGSHA WASI”
LIBRO DIARIO**

Folio N° 05

FECHA	DETALLE	PARCIAL	DEBE	HABER
	VIENEN	818,50	279.732,95	279.732,95
	Azúcar	9,00		
	P/R. Orden de requisición N° 05			
06/01/2013	21			
	Caja		15,00	
	Venta			15,00
	P/R. Venta de los productos			
06/01/2013	22			
	Costo de Venta		4,00	
	Inventario de Productos Terminados			4,00
	P/R. Venta de los productos			
12/01/2013	23			
	Inventario de Materia Prima		185,00	
	Carne de Borrego	90,00		
	Cebolla Paiteñas	5,00		
	Papas amarillas	10,00		
	Choclos Tiernos	11,25		
	Habas	40,00		
	Pepinillo	2,50		
	Tomate	4,50		
	Ajo	3,00		
	Sal	8,00		
	Aceite	6,75		
	Cilantro	4,00		
	IVA en Compras		22,20	
	Bancos			207,20
	P/R. Compra de materia prima según fact. 107			
12/01/2013	24			
	Inventario de Materia Prima		143,15	
	Panza de borrego con sus tripas	55,00		
	Sangre	24,50		
	Papa Chola	12,00		
	Leche	12,75		
	Tomate	4,50		
	Aguacate	6,25		
	Cebolla Blanca	5,00		
	Orégano	1,50		
	Comino Molido	2,00		
	Pimienta	0,90		
	Sal	8,00		
	Aceite	6,75		
	Cilantro	4,00		
	IVA en Compras		17,18	
	SUMAN Y PASAN	1.155,65	280.119,48	279.959,15

**HOSTERÍA “UGSHA WASI”
LIBRO DIARIO**

Folio N° 06

FECHA	DETALLE	PARCIAL	DEBE	HABER
	VIENEN	1.155,65	280.119,48	279.959,15
	Bancos			160,33
	P/R. Compra de materia prima según fact. 107			
12/01/2013	25			
	Inventario de Materia Prima		55,00	
	Maíz de jora	20,00		
	Naranjilla	3,00		
	Piña	5,00		
	Clavo de olor	3,00		
	Panela	24,00		
	IVA en Compras		6,60	
	Bancos			61,60
	P/R. Compra de materia prima según fact. 107			
12/01/2013	26			
	Inventario de Materia Prima		31,75	
	Mora	10,00		
	Azúcar	9,00		
	Leche	12,75		
	IVA en Compras		3,81	
	Bancos			35,56
	P/R. Compra de materia prima según fact. 107			
12/01/2013	27			
	Inventario de Materia Prima		12,00	
	Tomates de árbol	3,00		
	Azúcar	9,00		
	IVA en Compras		1,44	
	Bancos			13,44
	P/R. Compra de materia prima según fact. 107			
13/01/2013	28			
	Inventario de Productos en Proceso		103,30	
	Inventario de Materia Prima			103,30
	Carne de Borrego	45,00		
	Cebolla Paiteñas	2,50		
	Papas amarillas	12,50		
	Choclos Tiernos	7,50		
	Habas	20,00		
	Pepinillo	2,00		
	Tomate	2,25		
	Ajo	3,00		
	Sal	0,80		
	Aceite	6,75		
	SUMAN Y PASAN	1.356,70	280.333,38	280.333,38

**HOSTERÍA “UGSHA WASI”
LIBRO DIARIO**

Folio N° 07

FECHA	DETALLE	PARCIAL	DEBE	HABER
	VIENEN	1.356,70	280.333,38	280.333,38
	Cilantro	1,00		
	P/R. Orden de requisición N° 06			
13/01/2013	29			
	Caja		102,00	
	Venta			102,00
	P/R. Venta de los productos			
13/01/2013	30			
	Costo de Venta		6,24	
	Inventario de Productos Terminados			6,24
	P/R. Venta de los productos			
13/01/2013	31			
	Inventario de Productos en Proceso		61,45	
	Inventario de Materia Prima			61,45
	Panza de borrego con sus tripas	25,00		
	Sangre	10,50		
	Papa Chola	8,00		
	Leche	2,55		
	Tomate	1,50		
	Aguacate	3,75		
	Cebolla Blanca	3,00		
	Orégano	0,50		
	Comino Molido	2,00		
	Pimienta	0,60		
	Sal	0,80		
	Aceite	2,25		
	Cilantro	1,00		
	P/R. Orden de requisición N° 07			
13/01/2013	32			
	Caja		57,50	
	Venta			57,50
	P/R. Venta de los productos			
13/01/2013	33			
	Costo de Venta		5,16	
	Inventario de Productos Terminados			5,16
	P/R. Venta de los productos			
13/01/2013	34			
	Inventario de Productos en Proceso		42,25	
	Inventario de Materia Prima			42,25
	Máiz de jora	10,00		
	Naranja	2,25		
	Piña	3,00		
	Clavo de olor	3,00		
	SUMAN Y PASAN	1.437,40	280.607,98	280.607,98

**HOSTERÍA “UGSHA WASI”
LIBRO DIARIO**

Folio N° 08

FECHA	DETALLE	PARCIAL	DEBE	HABER
	VIENEN	1.437,40	280.607,98	280.607,98
	Panela	24,00		
	P/R. Orden de requisición N° 08			
13/01/2013	35			
	Caja		42,20	
	Venta			42,20
	P/R. Venta de los productos			
13/01/2013	36			
	Costo de Venta		4,69	
	Inventario de Productos Terminados			4,69
	P/R. Venta de los productos			
13/01/2013	37			
	Inventario de Productos en Proceso		23,00	
	Inventario de Materia Prima			23,00
	Mora	12,00		
	Azúcar	4,20		
	Leche	6,80		
	P/R. Orden de requisición N° 09			
13/01/2013	38			
	Caja		22,95	
	Venta			22,95
	P/R. Venta de los productos			
13/01/2013	39			
	Costo de Venta		3,98	
	Inventario de Productos Terminados			3,98
	P/R. Venta de los productos			
20/01/2013	40			
	Inventario de Productos en Proceso		66,40	
	Inventario de Materia Prima			66,40
	Carne de Borrego	36,00		
	Cebolla Paitañas	2,50		
	Papas amarillas	4,00		
	Choclos Tiernos	3,75		
	Habas	10,00		
	Pepinillo	1,50		
	Tomate	1,20		
	Ajo	1,00		
	Sal	3,20		
	Aceite	2,25		
	Cilantro	1,00		
	P/R. Orden de requisición N° 10			
13/01/2013	41			
	Caja		66,25	
	SUMAN Y PASAN	1.550,80	280.837,45	280.771,20

**HOSTERÍA “UGSHA WASI”
LIBRO DIARIO**

Folio N° 09

FECHA	DETALLE	PARCIAL	DEBE	HABER
	VIENEN	1.550,80	280.837,45	280.771,20
	Venta			66,25
	P/R. Venta de los productos			
13/01/2013	42			
	Costo de Venta		5,34	
	Inventario de Productos Terminados			5,34
	P/R. Venta de los productos			
20/01/2013	43			
	Inventario de Productos en Proceso		64,50	
	Inventario de Materia Prima			64,50
	Panza de borrego con sus tripas	30,00		
	Sangre	10,50		
	Papa Chola	7,00		
	Leche	2,55		
	Tomate	1,50		
	Aguacate	2,50		
	Cebolla Blanca	2,00		
	Orégano	1,00		
	Comino Molido	2,00		
	Pimienta	0,60		
	Sal	1,60		
	Aceite	2,25		
	Cilantro	1,00		
	P/R. Orden de requisición N° 11			
20/01/2013	44			
	Caja		64,60	
	Venta			64,60
	P/R. Venta de los productos			
20/01/2013	45			
	Costo de Venta		6,09	
	Inventario de Productos Terminados			6,09
	P/R. Venta de los productos			
20/01/2013	46			
	Inventario de Productos en Proceso		30,50	
	Inventario de Materia Prima			30,50
	Maíz de jora	12,00		
	Naranjilla	1,50		
	Piña	2,00		
	Clavo de olor	3,00		
	Panela	12,00		
	P/R. Orden de requisición N° 12			
20/01/2013	47			
	Caja		30,50	
	SUMAN Y PASAN	1.645,80	281.038,98	281.008,48

**HOSTERÍA “UGSHA WASI”
LIBRO DIARIO**

Folio N° 10

FECHA	DETALLE	PARCIAL	DEBE	HABER
	VIENEN	1.645,80	281.038,98	281.008,48
	Venta			30,50
	P/R. Venta de los productos			
20/01/2013	48			
	Costo de Venta		6,06	
	Inventario de Productos Terminados			6,06
	P/R. Venta de los productos			
20/01/2013	49			
	Inventario de Productos en Proceso		9,00	
	Inventario de Materia Prima			9,00
	Tomates de árbol	3,00		
	Azúcar	6,00		
	P/R. Orden de requisición N° 13			
20/01/2013	50			
	Caja		9,04	
	Venta			9,04
	P/R. Venta de los productos			
20/01/2013	51			
	Costo de Venta		3,55	
	Inventario de Productos Terminados			3,55
	P/R. Venta de los productos			
26/01/2013	52			
	Inventario de Materia Prima		66,15	
	Carne de Borrego	30,00		
	Cebolla Paiteñas	1,25		
	Papas amarillas	5,00		
	Choclos Tiernos	2,50		
	Habas	5,00		
	Pepinillo	1,75		
	Tomate	3,00		
	Ajo	2,00		
	Sal	2,40		
	Aceite	11,25		
	Cilantro	2,00		
	IVA en Compras		7,94	
	Bancos			74,09
	P/R. Compra de materia prima según fact. 108			
26/01/2013	53			
	Inventario de Materia Prima		84,40	
	Panza de borrego con sus tripas	25,00		
	Sangre	17,50		
	Papa Chola	10,00		
	Leche	2,55		
	SUMAN Y PASAN	1.776,00	281.225,12	281.140,72

**HOSTERÍA “UGSHA WASI”
LIBRO DIARIO**

Folio N° 11

FECHA	DETALLE	PARCIAL	DEBE	HABER
	VIENEN	1.776,00	281.225,12	281.140,72
	Tomate	3,00		
	Aguacate	2,50		
	Cebolla Blanca	3,00		
	Orégano	1,00		
	Comino Molido	3,00		
	Pimienta	1,20		
	Sal	2,40		
	Aceite	11,25		
	Cilantro	2,00		
	IVA en Compras		10,13	
	Bancos			94,53
	P/R. Compra de materia prima según fact. 108			
26/01/2013	54			
	Inventario de Materia Prima		27,50	
	Maíz de jora	6,00		
	Naranjilla	1,50		
	Piña	4,00		
	Clavo de olor	4,00		
	Panela	12,00		
	IVA en Compras		3,30	
	Bancos			30,80
	P/R. Compra de materia prima según fact. 108			
26/01/2013	55			
	Inventario de Materia Prima		12,15	
	Mora	9,00		
	Azúcar	0,60		
	Leche	2,55		
	IVA en Compras		1,46	
	Bancos			13,61
	P/R. Compra de materia prima según fact. 108			
26/01/2013	56			
	Inventario de Materia Prima		14,80	
	Tomates de árbol	4,00		
	Azúcar	10,80		
	IVA en Compras		1,78	
	Bancos			16,58
	P/R. Compra de materia prima según fact. 108			
27/01/2013	57			
	Inventario de Productos en Proceso		72,10	
	Inventario de Materia Prima			72,10
	SUMAN Y PASAN	1.859,80	281.368,34	281.368,34

**HOSTERÍA “UGSHA WASI”
LIBRO DIARIO**

Folio N° 12

FECHA	DETALLE	PARCIAL	DEBE	HABER
	VIENEN	1.859,80	281.368,34	281.368,34
	Carne de Borrego	36,00		
	Cebolla Paiteñas	2,50		
	Papas amarillas	5,00		
	Choclos Tiernos	3,75		
	Habas	10,00		
	Pepinillo	2,00		
	Tomate	1,50		
	Ajo	1,00		
	Sal	1,60		
	Aceite	6,75		
	Cilantro	2,00		
	P/R. Orden de requisición N° 14			
27/01/2013	58			
	Caja		72,15	
	Venta			72,15
	P/R. Venta de los productos			
27/01/2013	59			
	Costo de Venta		8,18	
	Inventario de Productos Terminados			8,18
	P/R. Venta de los productos			
27/01/2013	60			
	Inventario de Productos en Proceso		66,15	
	Inventario de Materia Prima			66,15
	Panza de borrego con sus tripas	20,00		
	Sangre	14,00		
	Papa Chola	10,00		
	Leche	1,70		
	Tomate	1,20		
	Aguacate	2,50		
	Cebolla Blanca	3,00		
	Orégano	1,50		
	Comino Molido	2,00		
	Pimienta	0,90		
	Sal	1,60		
	Aceite	6,75		
	Cilantro	1,00		
	P/R. Orden de requisición N° 15			
27/01/2013	61			
	Caja		61,65	
	Venta			61,65
	P/R. Venta de los productos			
	SUMAN Y PASAN	1.998,05	281.576,47	281.576,47

**HOSTERÍA “UGSHA WASI”
LIBRO DIARIO**

Folio N° 13

FECHA	DETALLE	PARCIAL	DEBE	HABER
	VIENEN	1.998,05	281.576,47	281.576,47
	62			
	Costo de Venta		7,28	
	Inventario de Productos Terminados			7,28
	P/R. Venta de los productos			
27/01/2013	63			
	Inventario de Productos en Proceso		28,50	
	Inventario de Materia Prima			28,50
	Maíz de jora	8,00		
	Naranjilla	1,50		
	Piña	4,00		
	Clavo de olor	3,00		
	Panela	12,00		
	P/R. Orden de requisición N° 16			
27/01/2013	64			
	Caja		28,50	
	Venta			28,50
	P/R. Venta de los productos			
27/01/2013	65			
	Costo de Venta		5,79	
	Inventario de Productos Terminados			5,79
	P/R. Venta de los productos			
27/01/2013	66			
	Inventario de Productos en Proceso		16,75	
	Inventario de Materia Prima			16,75
	Mora	10,00		
	Azúcar	4,20		
	Leche	2,55		
	P/R. Orden de requisición N° 17			
27/01/2013	67			
	Caja		16,80	
	Venta			16,80
	P/R. Venta de los productos			
27/01/2013	68			
	Costo de Venta		3,45	
	Inventario de Productos Terminados			3,45
	P/R. Venta de los productos			
27/01/2013	69			
	Inventario de Productos en Proceso		10,00	
	Inventario de Materia Prima			10,00
	Tomates de árbol	4,00		
	Azúcar	6,00		
	P/R. Orden de requisición N° 18			
	SUMAN Y PASAN	2.053,30	281.693,54	281.693,54

**HOSTERÍA “UGSHA WASI”
LIBRO DIARIO**

Folio N° 14

FECHA	DETALLE	PARCIAL	DEBE	HABER
	VIENEN	2.053,30	281.693,54	281.693,54
	70			
	Caja		10,00	
	Venta			10,00
	P/R. Venta de los productos			
27/01/2013	71			
	Costo de Venta		4,90	
	Inventario de Productos Terminados			4,90
	P/R. Venta de los productos			
27/01/2013	72			
	Costos Indirectos de Fabricación		1.271,75	
	Depre. Acumulada Maquinaria			75,00
	Depre. Acumulada Edificio			1.125,00
	Depre. Acumulada Muebles y Enseres			18,75
	Depre. Acumulada Materiales de Servicio			26,75
	Depre. Acumulada Utensilios de Cocina			26,25
	P/R. Depreciación Activos Fijos.			
27/01/2013	73			
	Costos Indirectos de Fabricación		155,17	
	Bancos			155,17
	P/R. Prorrateo mensual de Energía Electra			
27/01/2013	74			
	Costos Indirectos de Fabricación		68,97	
	Bancos			68,97
	P/R. Prorrateo mensual del Agua			
27/01/2013	75			
	Costos Indirectos de Fabricación		4,11	
	Bancos			4,11
	P/R. Prorrateo mensual del Gas			
27/01/2013	76			
	Costos Indirectos de Fabricación		13,50	
	Bancos			13,50
	P/R. Depreciación mensual del Edificio			
27/01/2013	77			
	Inv. Productos Terminados		498,52	
	Inv. Productos en Proceso			498,52
	P/R. Entrega a la Producción			
27/01/2013	78			
	Inv. Productos Terminados		437,55	
	SUMAN Y PASAN	2.053,33	284.158,01	283.720,46

**HOSTERÍA “UGSHA WASI”
LIBRO DIARIO**

Folio N° 15

FECHA	DETALLE	PARCIAL	DEBE	HABER
	VIENEN	2.053,30	284.158,01	283.720,46
	Inv. Productos en Proceso			437,55
	P/R. Entrega a la Producción			
27/01/2013	79			
	Inv. Productos Terminados		218,65	
	Inv. Productos en Proceso			218,65
	P/R. Entrega a la Producción			
27/01/2013	80			
	Inv. Productos Terminados		115,81	
	Inv. Productos en Proceso			115,81
	P/R. Entrega a la Producción			
27/01/2013	81			
	Inv. Productos Terminados		74,72	
	Inv. Productos en Proceso			74,72
	P/R. Entrega a la Producción			
27/01/2013	82			
	Mano de Obra Directa		814,95	
	Bancos			814,95
	P/R. Pago de Sueldo M.O.D.			
27/01/2013	83			
	Costos Indirectos de Fabricación		271,65	
	Bancos			271,65
	P/R. Pago de Sueldo M.O.I.			
29/01/2013	84			
	Costos Indirectos de Fabricación		300,00	
	Luz	300,00		
	Bancos			300,00
	P/R. Pago de Luz			
29/01/2013	85			
	Costos Indirectos de Fabricación		200,00	
	Agua	200,00		
	Bancos			200,00
	P/R. Pago de Agua			
29/01/2013	86			
	Costos Indirectos de Fabricación		80,00	
	Gas	80,00		
	Bancos			80,00
	P/R. Pago de Gas			
30/01/2013	87			
	Inventario de Suministros y Materiales		320,00	
	IVA en Compras		38,40	
	SUMAN Y PASAN	2.633,30	286.592,19	286.233,79

**HOSTERÍA “UGSHA WASI”
LIBRO DIARIO**

Folio N° 16

FECHA	DETALLE	PARCIAL	DEBE	HABER
	VIENEN	2.633,30	286.592,19	286.233,79
	Bancos			358,40
	P/R. Compra Suministro y m. fact. 110			
	AJUSTES			
30/01/2013	a			
	Gasto Amortización gasto constitución		83,33	
	Amortización acumul. gasto constitución			83,33
	P/R. Amortización de un mes			
	b			
	Gasto Amort. Gasto Instalaciones y Adecuaciones.		66,67	
	Amort. Acumul. gasto Instalaciones y Adecuaciones			66,67
	P/R. Amortización de un mes			
	CIERRES			
30/01/2013	88			
	Resumen de Rentas y Gastos		213,81	
	Utilidad del Ejercicio			213,81
	P/R. Registrar la ganancia del ejercicio de cierre			
30/01/2013	89			
	Utilidad del Ejercicio		213,81	
	25% Impuesto a la Renta			213,81
	P/R. Fijar obligaciones empresariales			
	SUMAN Y PASAN	2.633,30	287.169,81	287.169,81

3.8.5. Libro Mayor



HOSTERÍA “UGSHA WASI”
LIBRO MAYOR
DEL 01 AL 30 DE ENERO DEL 2013

HOSTERÍA “UGSHA WASI”
LIBRO MAYOR

Cuenta: Caja

Folio N° 01

FECHA	DETALLE	REF.	DEBE	HABER	SALDO
01/01/13	Estado Situación Inicial	1	1.197,90		1.197,90
06/01/13	Venta de los productos	9	128,80		1.326,70
06/01/13	Venta de los productos	12	90,90		1.417,60
06/01/13	Venta de los productos	15	64,00		1.481,60
06/01/13	Venta de los productos	18	32,40		1.514,00
06/01/13	Venta de los productos	21	15,00		1.529,00
13/01/13	Venta de los productos	29	102,00		1.631,00
13/01/13	Venta de los productos	32	57,50		1.688,50
13/01/13	Venta de los productos	35	42,20		1.730,70
13/01/13	Venta de los productos	38	22,95		1.753,65
13/01/13	Venta de los productos	41	66,25		1.819,90
20/01/13	Venta de los productos	44	64,60		1.884,50
20/01/13	Venta de los productos	47	30,50		1.915,00
20/01/13	Venta de los productos	50	9,04		1.924,04
27/01/13	Venta de los productos	58	72,15		1.996,19
27/01/13	Venta de los productos	61	61,65		2.057,84
27/01/13	Venta de los productos	64	28,50		2.086,34
27/01/13	Venta de los productos	67	16,80		2.103,14
27/01/13	Venta de los productos	70	10,00		2.113,14
SUMAS			2.113,14		2.113,14

**HOSTERÍA "UGSHA WASI"
LIBRO MAYOR**

Cuenta: Bancos

Folio N° 02

FECHA	DETALLE	REF.	DEBE	HABER	SALDO
01/01/13	Saldo Estado Situación Inicial	1	12.939,00		12.939,00
04/01/13	Inventario de materia prima	2		98,22	12.840,78
05/01/13	Compra M.P. según f. 106	3		183,85	12.656,93
05/01/13	Compra M.P. según f. 106	4		171,81	12.485,12
05/01/13	Compra M.P. según f. 106	5		81,20	12.403,92
05/01/13	Compra M.P. según f. 106	6		54,88	12.349,04
05/01/13	Compra M.P. según f. 106	7		21,28	12.327,76
12/01/13	Compra M.P. según f. 107	23		207,20	12.120,56
12/01/13	Compra M.P. según f. 107	24		160,33	11.960,23
12/01/13	Compra M.P. según f. 107	25		61,60	11.898,63
12/01/13	Compra M.P. según f. 107	26		35,56	11.863,07
12/01/13	Compra M.P. según f. 107	27		13,44	11.849,63
26/01/13	Compra M.P. según f. 108	52		74,09	11.775,54
26/01/13	Compra M.P. según f. 108	53		94,53	11.681,01
26/01/13	Compra M.P. según f. 108	54		30,80	11.650,21
26/01/13	Compra M.P. según f. 108	55		13,61	11.636,60
26/01/13	Compra M.P. según f. 108	56		16,58	11.620,02
27/01/13	Prorrateso M. Energía Electra	73		155,17	11.464,85
27/01/13	Prorrateso mensual del Agua	74		68,97	11.395,88
27/01/13	Prorrateso mensual del Gas	75		4,11	11.391,77
27/01/13	Depreciación M. Edificio	76		13,50	11.378,27
27/01/13	Pago de Sueldo M.O.D.	82		814,95	10.563,32
27/01/13	Pago de Sueldo M.O.I.	83		271,65	10.291,67
29/01/13	Pago de Luz	84		300,00	9.991,67
29/01/13	Pago de Agua	85		200,00	9.791,67
29/01/13	Pago del Gas	86		80,00	9.711,67
30/01/13	Compra S y M. fact. 110	87		358,40	
SUMAS			12.939,00	3.585,73	9.353,27

**HOSTERÍA "UGSHA WASI"
LIBRO MAYOR**

Cuenta: Terreno

Folio N° 03

FECHA	DETALLE	REF.	DEBE	HABER	SALDO
01/01/13	Estado Situación Inicial	1	100.000,00		100.000,00

**HOSTERÍA "UGSHA WASI"
LIBRO MAYOR**

Cuenta: Edificio

Folio N° 04

FECHA	DETALLE	REF.	DEBE	HABER	SALDO
01/01/13	Estado Situación Inicial	1	150.000,00		150.000,00

**HOSTERÍA "UGSHA WASI"
LIBRO MAYOR**

Cuenta: Muebles y Enseres

Folio N° 05

FECHA	DETALLE	REF.	DEBE	HABER	SALDO
01/01/13	Estado Situación Inicial	1	2.500,00		2.500,00

**HOSTERÍA “UGSHA WASI”
LIBRO MAYOR**

Cuenta: Maquinaria

Folio N° 06

FECHA	DETALLE	REF.	DEBE	HABER	SALDO
01/01/13	Estado Situación Inicial	1	10.000,00		10.000,00

**HOSTERÍA “UGSHA WASI”
LIBRO MAYOR**

Cuenta: Gastos de Constitución

Folio N° 07

FECHA	DETALLE	REF.	DEBE	HABER	SALDO
01/01/13	Estado Situación Inicial	1	1.000,00		1.000,00

**HOSTERÍA “UGSHA WASI”
LIBRO MAYOR**

Cuenta: Gastos Instalaciones y Adecuaciones

Folio N° 08

FECHA	DETALLE	REF.	DEBE	HABER	SALDO
01/01/13	Estado Situación Inicial	1	800,00		800,00

**HOSTERÍA “UGSHA WASI”
LIBRO MAYOR**

Cuenta: Proveedores

Folio N° 09

FECHA	DETALLE	REF.	DEBE	HABER	SALDO
01/01/13	Estado Situación Inicial	1		10.000,00	10.000,00

**HOSTERÍA “UGSHA WASI”
LIBRO MAYOR**

Cuenta: Documentos por Pagar

Folio N° 10

FECHA	DETALLE	REF.	DEBE	HABER	SALDO
01/01/13	Estado Situación Inicial	1		15.836,90	15.836,90

**HOSTERÍA “UGSHA WASI”
LIBRO MAYOR**

Cuenta: Sueldos por Pagar

Folio N° 11

FECHA	DETALLE	REF.	DEBE	HABER	SALDO
01/01/13	Estado Situación Inicial	1		1.200,00	1.200,00

**HOSTERÍA “UGSHA WASI”
LIBRO MAYOR**

Cuenta: Préstamos Bancarios por Pagar

Folio N° 12

FECHA	DETALLE	REF.	DEBE	HABER	SALDO
01/01/13	Estado Situación Inicial	1		80.000,00	80.000,00

**HOSTERÍA “UGSHA WASI”
LIBRO MAYOR**

Cuenta: Impuestos por Pagar

Folio N° 13

FECHA	DETALLE	REF.	DEBE	HABER	SALDO
01/01/13	Estado Situación Inicial	1		9.700,00	9.700,00

**HOSTERÍA “UGSHA WASI”
LIBRO MAYOR**

Cuenta: Capital

Folio N° 14

FECHA	DETALLE	REF.	DEBE	HABER	SALDO
01/01/13	Estado Situación Inicial	1		161.700,00	161.700,00

**HOSTERÍA “UGSHA WASI”
LIBRO MAYOR**

Cuenta: Inv. Materia Prima

Folio N° 15

FECHA	DETALLE	REF.	DEBE	HABER	SALDO
04/01/13	Inventario materia prima	2	87,70		87,70
05/01/13	Compra M.P. fact. 106	3	164,15		251,85
05/01/13	Compra M.P. fact. 106	4	153,40		405,25
05/01/13	Compra M.P. fact. 106	5	72,50		477,75
05/01/13	Compra M.P. fact. 106	6	49,00		526,75
05/01/13	Compra M.P. fact. 106	7	19,00		545,75
06/01/13	Orden requisición N° 01	8		129,70	416,05
06/01/13	Orden requisición N° 02	11		105,75	310,30
06/01/13	Orden requisición N° 03	14		64,00	246,30
06/01/13	Orden requisición N° 04	17		32,50	213,80
12/01/13	Orden requisición N° 05	20		15,00	198,80
12/01/13	Compra M.P. fact. 107	23	185,00		383,80
12/01/13	Compra M.P. fact. 107	24	143,15		526,95
12/01/13	Compra M.P. fact. 107	25	55,00		581,95
12/01/13	Compra M.P. fact. 107	26	31,75		613,70
12/01/13	Compra M.P. fact. 107	27	12,00		625,70
13/01/13	Orden requisición N° 06	28		103,30	522,40
13/01/13	Orden requisición N° 07	31		61,45	460,95
13/01/13	Orden requisición N° 08	34		42,25	418,70
13/01/13	Orden requisición N° 09	37		23,00	395,70
13/01/13	Orden requisición N° 10	40		66,40	329,30
20/01/13	Orden requisición N° 11	43		64,50	264,80
20/01/13	Orden requisición N° 12	46		30,50	234,30
20/01/13	Orden requisición N° 13	49		9,00	225,30
26/01/13	Compra M.P. fact. 108	52	66,15		291,45
26/01/13	Compra M.P. fact. 108	53	84,40		375,85
26/01/13	Compra M.P. fact. 108	54	27,50		403,35
26/01/13	Compra M.P. fact. 108	55	12,15		415,50
26/01/13	Compra M.P. fact. 108	56	14,80		430,30
27/01/13	Orden requisición N° 14	57		72,10	358,20
27/01/13	Orden requisición N° 15	60		66,15	292,05
27/01/13	Orden requisición N° 16	63		28,50	263,55
27/01/13	Orden requisición N° 17	66		16,75	246,80
27/01/13	Orden requisición N° 18	69		10,00	
SUMAS			1.177,65	940,85	236,80

**HOSTERÍA “UGSHA WASI”
LIBRO MAYOR**

Cuenta: IVA en Compras

Folio N° 16

FECHA	DETALLE	REF.	DEBE	HABER	SALDO
04/01/13	Inventario de M.P	2	10,52		10,52
05/01/13	Compra M.P. fact. 106	3	19,70		30,22
05/01/13	Compra M.P. fact. 106	4	18,41		48,63
05/01/13	Compra M.P. fact. 106	5	8,70		57,33
05/01/13	Compra M.P. fact. 106	6	5,88		63,21
05/01/13	Compra M.P. fact. 106	7	2,28		65,49
12/01/13	Compra M.P. fact. 107	23	22,20		87,69
12/01/13	Compra M.P. fact. 107	24	17,18		104,87
12/01/13	Compra M.P. fact. 107	25	6,60		111,47
12/01/13	Compra M.P. fact. 107	26	3,81		115,28
12/01/13	Compra M.P. fact. 107	27	1,44		116,72
26/01/13	Compra M.P. fact. 108	52	7,94		124,66
26/01/13	Compra M.P. fact. 108	53	10,13		134,79
26/01/13	Compra M.P. fact. 108	54	3,30		138,09
26/01/13	Compra M.P. fact. 108	55	1,46		139,55
26/01/13	Compra M.P. fact. 108	56	1,78		141,33
30/01/13	Compra S y M. fact. 110	87	38,40		
	SUMAS		179,73		179,73

**HOSTERÍA “UGSHA WASI”
LIBRO MAYOR**

Cuenta: Ventas

Folio N° 17

FECHA	DETALLE	REF.	DEBE	HABER	SALDO
06/01/13	Venta de los productos	9		128,80	128,8
06/01/13	Venta de los productos	12		90,90	219,7
06/01/13	Venta de los productos	15		64,00	283,7
06/01/13	Venta de los productos	18		32,40	316,1
06/01/13	Venta de los productos	21		15,00	331,1
13/01/13	Venta de los productos	29		102,00	433,1
13/01/13	Venta de los productos	32		57,50	490,6
13/01/13	Venta de los productos	35		42,20	532,8
13/01/13	Venta de los productos	38		22,95	555,75
13/01/13	Venta de los productos	41		66,25	622
20/01/13	Venta de los productos	44		64,60	686,6
20/01/13	Venta de los productos	47		30,50	717,1
20/01/13	Venta de los productos	50		9,04	726,14
27/01/13	Venta de los productos	58		72,15	798,29
27/01/13	Venta de los productos	61		61,65	859,94
27/01/13	Venta de los productos	64		28,50	888,44
27/01/13	Venta de los productos	67		16,80	905,24
27/01/13	Venta de los productos	70		10,00	
	SUMAS			915,24	915,24

**HOSTERÍA “UGSHA WASI”
LIBRO MAYOR**

Cuenta: Costo de Ventas

Folio N° 18

FECHA	DETALLE	REF.	DEBE	HABER	SALDO
06/01/13	Venta de los productos	10	5,98		5,98
06/01/13	Venta de los productos	13	5,78		11,76
06/01/13	Venta de los productos	16	5,22		16,98
06/01/13	Venta de los productos	19	4,78		21,76
06/01/13	Venta de los productos	22	4,00		25,76
13/01/13	Venta de los productos	30	6,24		32
13/01/13	Venta de los productos	33	5,16		37,16
13/01/13	Venta de los productos	36	4,69		41,85
13/01/13	Venta de los productos	39	3,98		45,83
13/01/13	Venta de los productos	42	5,34		51,17
20/01/13	Venta de los productos	45	6,09		57,26
20/01/13	Venta de los productos	48	6,06		63,32
20/01/13	Venta de los productos	51	3,55		66,87
27/01/13	Venta de los productos	59	8,18		75,05
27/01/13	Venta de los productos	62	7,28		82,33
27/01/13	Venta de los productos	65	5,79		88,12
27/01/13	Venta de los productos	68	3,45		91,57
27/01/13	Venta de los productos	71	4,90		
SUMAS			96,47		96,47

**HOSTERÍA “UGSHA WASI”
LIBRO MAYOR**

Cuenta: Inventario de Productos Terminados

Folio N° 19

FECHA	DETALLE	REF.	DEBE	HABER	SALDO
06/01/13	Venta de los productos	10		5,98	5,98
06/01/13	Venta de los productos	13		5,78	11,76
06/01/13	Venta de los productos	16		5,22	16,98
06/01/13	Venta de los productos	19		4,78	21,76
06/01/13	Venta de los productos	22		4,00	25,76
13/01/13	Venta de los productos	30		6,24	32
13/01/13	Venta de los productos	33		5,16	37,16
13/01/13	Venta de los productos	36		4,69	41,85
13/01/13	Venta de los productos	39		3,98	45,83
13/01/13	Venta de los productos	42		5,34	51,17
20/01/13	Venta de los productos	45		6,09	57,26
20/01/13	Venta de los productos	48		6,06	63,32
20/01/13	Venta de los productos	51		3,55	66,87
27/01/13	Venta de los productos	59		8,18	75,05
27/01/13	Venta de los productos	62		7,28	82,33
27/01/13	Venta de los productos	65		5,79	88,12
27/01/13	Venta de los productos	68		3,45	91,57
27/01/13	Venta de los productos	71		4,90	96,47
27/01/13	Entrega a Producción	77	498,52		402,05
27/01/13	Entrega a Producción	78	437,55		839,60
27/01/13	Entrega a Producción	79	218,65		1.058,25
27/01/13	Entrega a Producción	80	115,81		1.174,06
27/01/13	Entrega a Producción	81	74,72		
SUMAS			1.345,25	96,47	1.248,78

**HOSTERÍA “UGSHA WASI”
LIBRO MAYOR**

Cuenta: Inventario de Productos en Proceso

Folio N° 20

FECHA	DETALLE	REF.	DEBE	HABER	SALDO
06/01/13	O. requisición N° 01	8	129,70		129,7
06/01/13	O. requisición N° 02	11	105,75		235,45
06/01/13	O. requisición N° 03	14	64,00		299,45
06/01/13	O. requisición N° 04	17	32,50		331,95
06/01/13	O. requisición N° 05	20	15,00		346,95
13/01/13	O. requisición N° 06	28	103,30		450,25
13/01/13	O. requisición N° 07	31	61,45		511,7
13/01/13	O. requisición N° 08	34	42,25		553,95
13/01/13	O. requisición N° 09	37	23,00		576,95
13/01/13	O. requisición N° 10	40	66,40		643,35
20/01/13	O. requisición N° 11	43	64,50		707,85
20/01/13	O. requisición N° 12	46	30,50		738,35
20/01/13	O. requisición N° 13	49	9,00		747,35
27/01/13	O. requisición N° 14	57	72,10		819,45
27/01/13	O. requisición N° 15	60	66,15		885,6
27/01/13	O. requisición N° 16	63	28,50		914,1
27/01/13	O. requisición N° 17	66	16,75		930,85
27/01/13	O. requisición N° 18	69	10,00		940,85
27/01/13	Entrega Producción	77		498,52	442,33
27/01/13	Entrega Producción	78		437,55	4,78
27/01/13	Entrega Producción	79		218,65	213,87
27/01/13	Entrega Producción	80		115,81	329,68
27/01/13	Entrega Producción	81		74,72	404,40
SUMAS			940,85	1.345,25	

**HOSTERÍA “UGSHA WASI”
LIBRO MAYOR**

Cuenta: Costos Indirectos de Fabricación

Folio N° 21

FECHA	DETALLE	REF.	DEBE	HABER	SALDO
27/01/13	Depre- Activos Fijos.	72	1.271,75		1.271,75
27/01/13	Prorratio m. E. Electra	73	155,17		1.426,92
27/01/13	Prorratio m. del Agua	74	68,97		1.495,89
27/01/13	Prorratio m. del Gas	75	4,11		1.500,00
27/01/13	Depreciación m. E.	76	13,50		1.513,50
27/01/13	Pago de Sueldo M.O.I.	83	271,65		1.785,15
29/01/13	Pago de Agua	84	300,00		2.085,15
29/01/13	Pago de Luz	85	200,00		2.285,15
29/01/13	Pago de Gas	86	80,00		
SUMAS			2.365,15		2.365,15

**HOSTERÍA “UGSHA WASI”
LIBRO MAYOR**

Cuenta: Depre. Acumulada Maquinaria

Folio N° 22

FECHA	DETALLE	REF.	DEBE	HABER	SALDO
27/01/13	Depre. Activos Fijos.	72		75,00	75,00

**HOSTERÍA “UGSHA WASI”
LIBRO MAYOR**

Cuenta: Depre. Acumulada Edificios Folio N° 23

FECHA	DETALLE	REF.	DEBE	HABER	SALDO
27/01/13	Depre. Activos Fijos.	72		1125,00	1125,00

**HOSTERÍA “UGSHA WASI”
LIBRO MAYO**

Cuenta: Depre. Acumulada Muebles y Enseres Folio N° 24

FECHA	DETALLE	REF.	DEBE	HABER	SALDO
27/01/13	Depre. Activos Fijos.	72		18,75	18,75

**HOSTERÍA “UGSHA WASI”
LIBRO MAYOR**

Cuenta: Depre. Acumulada Materiales de Servicio Folio N° 25

FECHA	DETALLE	REF.	DEBE	HABER	SALDO
27/01/13	Depre. Activos Fijos.	72		26,75	26,75

**HOSTERÍA “UGSHA WASI”
LIBRO MAYOR**

Cuenta: Depre. Acumulada Utensilios de Cocina Folio N° 26

FECHA	DETALLE	REF.	DEBE	HABER	SALDO
27/01/13	Depre. Activos Fijos.	72		26,25	26,25

**HOSTERÍA “UGSHA WASI”
LIBRO MAYOR**

Cuenta: Mano de Obra Directa Folio N° 27

FECHA	DETALLE	REF.	DEBE	HABER	SALDO
27/01/13	Pago Sueldo M.O.D.	82	814,95		814,95

**HOSTERÍA “UGSHA WASI”
LIBRO MAYOR**

Cuenta: Inventario de Suministros y Materiales Folio N° 28

FECHA	DETALLE	REF.	DEBE	HABER	SALDO
30/01/13	Compra S.M. fact. 110	87	320,00		320,00

**HOSTERÍA “UGSHA WASI”
LIBRO MAYOR**

Cuenta: Gasto Amortización gasto constitución Folio N° 29

FECHA	DETALLE	REF.	DEBE	HABER	SALDO
30/01/13	Amortización del mes	A	83,33		83,33

**HOSTERÍA “UGSHA WASI”
LIBRO MAYOR**

Cuenta: Amortización acumul. Gasto Constitución Folio N° 30

FECHA	DETALLE	REF.	DEBE	HABER	SALDO
30/01/13	Amortización del mes	A		83,33	83,33

**HOSTERÍA “UGSHA WASI”
LIBRO MAYOR**

Cuenta: Gasto Amortización Instalaciones y Ad. Folio N° 31

FECHA	DETALLE	REF.	DEBE	HABER	SALDO
30/01/13	Amortización del mes	A	66,67		66,67

**HOSTERÍA “UGSHA WASI”
LIBRO MAYOR**

Cuenta: Amortización acumul. Instalaciones y Ad. Folio N° 32

FECHA	DETALLE	REF.	DEBE	HABER	SALDO
30/01/13	Amortización del mes	B		66,67	66,67

**HOSTERÍA “UGSHA WASI”
LIBRO MAYOR**

Cuenta: Resumen de Rentas y Gastos Folio N° 33

FECHA	DETALLE	REF.	DEBE	HABER	SALDO
30/01/13	Ganancia del ejercicio	88	213,81		213,81

**HOSTERÍA “UGSHA WASI”
LIBRO MAYOR**

Cuenta: Utilidad Del Ejercicio Folio N° 34

FECHA	DETALLE	REF.	DEBE	HABER	SALDO
30/01/13	Ganancia del ejercicio	88		213,81	213,81
30/01/13	Fijar obliga. Empre.	89	213,81		0,00

**HOSTERÍA “UGSHA WASI”
LIBRO MAYOR**

Cuenta: 25% Impuesto a la Renta Folio N° 35

FECHA	DETALLE	REF.	DEBE	HABER	SALDO
30/01/13	Fijar obligaciones empre.	89		213,81	213,81

3.6.6. Inventario de Materia Prima

CUADRO N° 3.02
HOSTERÍA “UGSHA WASI”
INVENTARIO INICIAL DE MATERIA PRIMA

DETALLE	MEDIDA	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Sal	Funda	4	0,80	\$ 3,20
Aceite	Botella	4	2.25	\$ 9,00
Ajo	Atados	5	1,00	\$ 5,00
Orégano	Sobres	5	0,50	\$ 2,50
Comino Molido	Sobres	2	1,00	\$ 2,00
Maíz de jora	Libras	8	2,00	\$ 16,00
Clavo de olor	Fundas	5	1,00	\$ 5,00
Panela	Unidades	3	12,00	\$ 36,00
Azúcar	Libras	15	0,60	\$ 9,00
TOTAL				\$ 87,70

3.8.7. Requisición De Materiales

HOSTERÍA “UGSHA WASI”
ÓRDEN DE REQUISICIÓN DE MATERIALES N° 01

FECHA DE SOLICITUD: 06/01/2013

FECHA DE ENTREGA: 06/01/2013

DEPARTAMENTO: COCINA

PRODUCTO A ELABORAR: BORREGO ASADO

DESCRIPCIÓN	UNID.	CANT.	V/U.	V/TOTAL
Carne de Borrego	Libras	20	\$ 3,00	\$ 60,00
Cebolla Perla	Unidades	15	\$ 0,25	\$ 3,75
Papas amarillas	Libras	30	\$ 0,50	\$ 15,00
Choclos Tiernos	Unidades	35	\$ 0,25	\$ 8,75
Habas	Libras	20	\$ 1,00	\$ 20,00
Pepinillo	Unidades	8	\$ 0,25	\$ 2,00
Tomate	Unidades	20	\$ 0,15	\$ 3,00
Ajo	Atados	3	\$ 1,00	\$ 3,00
Sal	Funda	4	\$ 0,80	\$ 3,20
Aceite	Unidades	4	\$ 2,20	\$ 8,80
Cilantro	Atados	2	\$ 1,00	\$ 2,00
TOTAL				\$ 129,50

Fuente: Hostería Ugsha Wasi

Elaborado por: Alicia Tocumbe

**HOSTERÍA “UGSHA WASI”
ÓRDEN DE REQUISICIÓN DE MATERIALES N° 02**

FECHA DE SOLICITUD: 06/01/2013
FECHA DE ENTREGA: 06/01/2013
DEPARTAMENTO: COCINA
PRODUCTO A ELABORAR: YAHUARLOCRO

DESCRIPCIÓN	UNID.	CANT.	V/U.	V/TOTAL
Panza de borrego con sus tripas	Libras	8	\$ 5,00	\$ 40,00
Sangre	Litros	5	\$ 3.50	\$17,50
Papa Chola	Libras	10	\$ 1,00	\$ 10,00
Leche	Litros	5	\$ 0.85	\$ 4,25
Tomate	Unidades	15	\$ 0,15	\$ 2,25
Aguacate	Unidades	20	\$ 0.25	\$ 5,00
Cebolla Blanca	Atados	4	\$ 1,00	\$ 4,00
Orégano	Sobres	3	\$ 0,50	\$ 1,50
Comino Molido	Sobres	2	\$ 1,00	\$ 2,00
Pimienta	Unidades	6	\$ 0,15	\$ 0,90
Sal	Funda	2	\$ 0,80	\$ 1,60
Aceite	Unidades	1	\$ 2.25	\$ 2,25
Cilantro	Atado	1	\$ 1,00	\$ 1,00
TOTAL				\$ 92,25

Fuente: Hostería Ugsha Wasi
Elaborado por: Alicia Tocumbe

**HOSTERÍA “UGSHA WASI”
ÓRDEN DE REQUISICIÓN DE MATERIALES N° 03**

FECHA DE SOLICITUD: 06/01/2013
FECHA DE ENTREGA: 06/01/2013
DEPARTAMENTO: COCINA
PRODUCTO A ELABORAR: CHICHA DE JORA

DESCRIPCIÓN	UNID.	CANT.	V/U.	V/TOTAL
Maíz de jora	Libras	8	\$ 2,00	\$ 16,00
Naranjilla	Unidades	20	\$ 0,15	\$ 3,00
Piña	Unidades	4	\$ 1,00	\$ 4,00
Clavo de olor	Fundas	5	\$ 1,00	\$ 5,00
Panela	Unidades	3	\$ 12,00	\$ 36,00
TOTAL				\$ 64,00

Fuente: Hostería Ugsha Wasi
Elaborado por: Alicia Tocumbe

HOSTERÍA "UGSHA WASI"
ÓRDEN DE REQUISICIÓN DE MATERIALES N° 04

FECHA DE SOLICITUD: 06/01/2013
FECHA DE ENTREGA: 06/01/2013
DEPARTAMENTO: COCINA
PRODUCTO A ELABORAR: BATIDO DE MORA

DESCRIPCIÓN	UNID.	CANT.	V/U.	V/TOTAL
Mora	Libras	15	\$ 1,00	\$ 15,00
Azúcar	Libras	15	\$ 0,60	\$ 9,00
Leche	Litros	10	\$ 0,85	\$ 8,50
TOTAL				\$ 32,50

Fuente: Hostería Ugsha Wasi
Elaborado por: Alicia Tocumbe

HOSTERÍA "UGSHA WASI"
ÓRDEN DE REQUISICIÓN DE MATERIALES N° 05

FECHA DE SOLICITUD: 06/01/2013
FECHA DE ENTREGA: 06/01/2013
DEPARTAMENTO: COCINA
PRODUCTO A ELABORAR: JUGO DE TOMATE

DESCRIPCIÓN	UNID.	CANT.	V/U.	V/TOTAL
Tomates de árbol	Unidades	30	\$ 0,20	\$ 6,00
Azúcar	Libras	15	\$ 0,60	\$ 9,00
TOTAL				\$ 15,00

Fuente: Hostería Ugsha Wasi.
Elaborado por: Alicia Tocumbe

HOSTERÍA "UGSHA WASI"
ÓRDEN DE REQUISICIÓN DE MATERIALES N° 06

FECHA DE SOLICITUD: 13/01/2013
FECHA DE ENTREGA: 13/01/2013
DEPARTAMENTO: COCINA
PRODUCTO A ELABORAR: BORREGO ASADO

DESCRIPCIÓN	UNID.	CANT.	V/U.	V/TOTAL
Carne de Borrego	Libras	15	\$ 3,00	\$ 45,00
Cebolla Paiteñas	Unidades	10	\$ 0,25	\$ 2,50
Papas amarillas	Libras	25	\$ 0,50	\$ 12,50
Choclos Tiernos	Unidades	30	\$ 0,25	\$ 7,50
Habas	Libras	20	\$ 1,00	\$ 20,00
Pepinillo	Unidades	8	\$ 0,25	\$ 2,00
Tomate	Unidades	15	\$ 0,15	\$ 2,25
Ajo	Atados	3	\$ 1,00	\$ 3,00
Sal	Funda	1	\$ 0,80	\$ 0,80
Aceite	Unidades	3	\$ 2,25	\$ 6,75
Cilantro	Atados	1	\$ 1,00	\$ 1,00
TOTAL				\$ 103,30

Fuente: Hostería Ugsha Wasi
Elaborado por: Alicia Tocumbe

HOSTERÍA “UGSHA WASI”
ÓRDEN DE REQUISICIÓN DE MATERIALES N° 07

FECHA DE SOLICITUD: 13/01/2013
FECHA DE ENTREGA: 13/01/2013
DEPARTAMENTO: COCINA
PRODUCTO A ELABORAR: YAHUARLOCRO

DESCRIPCIÓN	UNID.	CANT.	V/U.	V/TOTAL
Panza de borrego con sus tripas	Libras	5	\$ 5,00	\$ 25,00
Sangre	Litros	3	\$ 3,50	\$ 10,50
Papa Chola	Libras	8	\$ 1,00	\$ 8,00
Leche	Litros	3	\$ 0,85	\$ 2,55
Tomate	Unidades	10	\$ 0,15	\$ 1,50
Aguacate	Unidades	15	\$ 0,25	\$ 3,75
Cebolla Blanca	Atados	3	\$ 1,00	\$ 3,00
Orégano	Sobres	1	\$ 0,50	\$ 0,50
Comino Molido	Sobres	2	\$ 1,00	\$ 2,00
Pimienta	Unidades	4	\$ 0,15	\$ 0,60
Sal	Funda	1	\$ 0,80	\$ 0,80
Aceite	Unidades	1	\$ 2,25	\$ 2,25
Cilantro	Atado	1	\$ 1,00	\$ 1,00
TOTAL				\$ 61,45

Fuente: Hostería Ugsha Wasi
Elaborado por: Alicia Tocumbe

HOSTERÍA “UGSHA WASI”
ÓRDEN DE REQUISICIÓN DE MATERIALES N° 08

FECHA DE SOLICITUD: 13/01/2013
FECHA DE ENTREGA: 13/01/2013
DEPARTAMENTO: COCINA
PRODUCTO A ELABORAR: CHICHA DE JORA

DESCRIPCIÓN	UNID.	CANT.	V/U.	V/TOTAL
Maíz de jora	Libras	5	\$ 2,00	\$ 10,00
Naranja	Unidades	15	\$ 0,15	\$ 2,25
Piña	Unidades	3	\$ 1,00	\$ 3,00
Clavo de olor	Fundas	3	\$ 1,00	\$ 3,00
Panela	Unidades	2	\$ 12,00	\$ 24,00
TOTAL				\$ 42,25

Fuente: Hostería Ugsha Wasi
Elaborado por: Alicia Tocumbe

HOSTERÍA “UGSHA WASI”
ÓRDEN DE REQUISICIÓN DE MATERIALES N° 09

FECHA DE SOLICITUD: 13/01/2013
FECHA DE ENTREGA: 13/01/2013
DEPARTAMENTO: COCINA
PRODUCTO A ELABORAR: BATIDO DE MORA

DESCRIPCIÓN	UNID.	CANT.	V/U.	V/TOTAL
Mora	Libras	12	\$ 1,00	\$ 12,00
Azúcar	Libras	7	\$ 0,60	\$ 4,20
Leche	Litros	8	\$ 0,85	\$ 6,80
TOTAL				\$ 23,00

Fuente: Hostería Ugsha Wasi
Elaborado por: Alicia Tocumbe

HOSTERÍA “UGSHA WASI”
ÓRDEN DE REQUISICIÓN DE MATERIALES N° 10

FECHA DE SOLICITUD: 20/01/2013
FECHA DE ENTREGA: 20/01/2013
DEPARTAMENTO: COCINA
PRODUCTO A ELABORAR: BORREGO ASADO

DESCRIPCIÓN	UNID.	CANT.	V/U.	V/TOTAL
Carne de Borrego	Libras	12	\$ 3,00	\$ 36,00
Cebolla Perla	Unidades	10	\$ 0,25	\$ 2,50
Papas amarillas	Libras	8	\$ 0,50	\$ 4,00
Choclos Tiernos	Unidades	15	\$ 0,25	\$ 3,75
Habas	Libras	10	\$ 1,00	\$ 10,00
Pepinillo	Unidades	6	\$ 0,25	\$ 1,50
Tomate	Unidades	8	\$ 0,15	\$ 1,20
Ajo	Atados	1	\$ 1,00	\$ 1,00
Sal	Funda	4	\$ 0,80	\$ 3,20
Aceite	Unidades	1	\$ 2,25	\$ 2,25
Cilantro	Atados	1	\$ 1,00	\$ 1,00
TOTAL				\$ 64,15

Fuente: Hostería Ugsha Wasi
Elaborado por: Alicia Tocumbe

HOSTERÍA “UGSHA WASI”
ÓRDEN DE REQUISICIÓN DE MATERIALES N° 11

FECHA DE SOLICITUD: 20/01/2013
FECHA DE ENTREGA: 20/01/2013
DEPARTAMENTO: COCINA
PRODUCTO A ELABORAR: YAHUARLOCRO

DESCRIPCIÓN	UNID.	CANT.	V/U.	V/TOTAL
Panza de borrego con sus tripas	Libras	6	\$ 5,00	\$ 30,00
Sangre	Litros	3	\$ 3,50	\$ 10,50
Papa Chola	Libras	7	\$ 1,00	\$ 7,00
Leche	Litros	3	\$ 0,85	\$ 2,55
Tomate	Unidades	10	\$ 0,15	\$ 1,50
Aguacate	Unidades	10	\$ 0,25	\$ 2,50
Cebolla Blanca	Atados	2	\$ 1,00	\$ 2,00
Orégano	Sobres	2	\$ 0,50	\$ 1,00
Comino Molido	Sobres	2	\$ 1,00	\$ 2,00
Pimienta	Unidades	4	\$ 0,15	\$ 0,60
Sal	Funda	2	\$ 0,80	\$ 1,60
Aceite	Unidades	1	\$ 2,25	\$ 2,25
Cilantro	Atado	1	\$ 1,00	\$ 1,00
TOTAL				\$ 64,50

Fuente: Hostería Ugsha Wasi
Elaborado por: Alicia Tocumbe

HOSTERÍA “UGSHA WASI”
ÓRDEN DE REQUISICIÓN DE MATERIALES N° 12

FECHA DE SOLICITUD: 20/01/2013
FECHA DE ENTREGA: 20/01/2013
DEPARTAMENTO: COCINA
PRODUCTO A ELABORAR: CHICHA DE JORA

DESCRIPCIÓN	UNID.	CANT.	V/U.	V/TOTAL
Maíz de jora	Libras	6	\$ 2,00	\$ 12,00
Naranja	Unidades	10	\$ 0,15	\$ 1,50
Piña	Unidades	2	\$ 1,00	\$ 2,00
Clavo de olor	Fundas	3	\$ 1,00	\$ 3,00
Panela	Unidades	1	\$ 12,00	\$ 12,00
TOTAL				\$ 30,50

Fuente: Hostería Ugsha Wasi
Elaborado por: Alicia Tocumbe

HOSTERÍA “UGSHA WASI”
ÓRDEN DE REQUISICIÓN DE MATERIALES N° 13

FECHA DE SOLICITUD: 20/01/2013

FECHA DE ENTREGA: 20/01/2013

DEPARTAMENTO: COCINA

PRODUCTO A ELABORAR: JUGO DE TOMATE

DESCRIPCIÓN	UNID.	CANT.	V/U.	V/TOTAL
Tomates de árbol	Unidades	15	\$ 0,20	\$ 3,00
Azúcar	Libras	10	\$ 0,60	\$ 6,00
TOTAL				\$ 9,00

Fuente: Hostería Ugsha Wasi.

Elaborado por: Alicia Tocumbe

HOSTERÍA “UGSHA WASI”
ÓRDEN DE REQUISICIÓN DE MATERIALES N° 14

FECHA DE SOLICITUD: 27/01/2013

FECHA DE ENTREGA: 27/01/2013

DEPARTAMENTO: COCINA

PRODUCTO A ELABORAR: BORREGO ASADO

DESCRIPCIÓN	UNID.	CANT.	V/U.	V/TOTAL
Carne de Borrego	Libras	10	\$ 3,00	\$ 30,00
Cebolla Paiteñas	Unidades	10	\$ 0,25	\$ 2,50
Papas amarillas	Libras	10	\$ 0,50	\$ 5,00
Choclos Tiernos	Unidades	15	\$ 0,25	\$ 3,75
Habas	Libras	10	\$ 1,00	\$ 10,00
Pepinillo	Unidades	8	\$ 0,25	\$ 2,00
Tomate	Unidades	10	\$ 0,15	\$ 1,50
Ajo	Atados	1	\$ 1,00	\$ 1,00
Sal	Funda	2	\$ 0,80	\$ 1,60
Aceite	Unidades	3	\$ 2,25	\$ 6,75
Cilantro	Atados	2	\$ 1,00	\$ 2,00
TOTAL				\$ 66,10

Fuente: Hostería Ugsha Wasi

Elaborado por: Alicia Tocumbe

HOSTERÍA “UGSHA WASI”
ÓRDEN DE REQUISICIÓN DE MATERIALES N° 15

FECHA DE SOLICITUD: 27/01/2013
FECHA DE ENTREGA: 27/01/2013
DEPARTAMENTO: COCINA
PRODUCTO A ELABORAR: YAHUARLOCRO

DESCRIPCIÓN	UNID.	CANT.	V/U.	V/TOTAL
Panza de borrego con sus tripas	Libras	4	\$ 5,00	\$ 20,00
Sangre	Litros	4	\$ 3,50	\$ 14,00
Papa Chola	Libras	10	\$ 1,00	\$ 10,00
Leche	Litros	2	\$ 0,85	\$ 1,70
Tomate	Unidades	8	\$ 0,15	\$ 1,20
Aguacate	Unidades	10	\$ 0,25	\$ 2,50
Cebolla Blanca	Atados	3	\$ 1,00	\$ 3,00
Orégano	Sobres	3	\$ 0,50	\$ 1,50
Comino Molido	Sobres	2	\$ 1,00	\$ 2,00
Pimienta	Unidades	6	\$ 0,15	\$ 0,90
Sal	Funda	2	\$ 0,80	\$ 1,60
Aceite	Unidades	1	\$ 2,25	\$ 2,25
Cilantro	Atado	1	\$ 1,00	\$ 1,00
TOTAL				\$ 61,65

Fuente: Hostería Ugsha Wasi
Elaborado por: Alicia Tocumbe

HOSTERÍA “UGSHA WASI”
ÓRDEN DE REQUISICIÓN DE MATERIALES N° 16

FECHA DE SOLICITUD: 27/01/2013
FECHA DE ENTREGA: 27/01/2013
DEPARTAMENTO: COCINA
PRODUCTO A ELABORAR: CHICHA DE JORA

DESCRIPCIÓN	UNID.	CANT.	V/U.	V/TOTAL
Maíz de jora	Libras	4	\$ 2,00	\$ 8,00
Naranja	Unidades	10	\$ 0,15	\$ 1,50
Piña	Unidades	4	\$ 1,00	\$ 4,00
Clavo de olor	Fundas	3	\$ 1,00	\$ 3,00
Panela	Unidades	1	\$ 12,00	\$ 12,00
TOTAL				\$ 28,50

Fuente: Hostería Ugsha Wasi
Elaborado por: Alicia Tocumbe

HOSTERÍA “UGSHA WASI”
ÓRDEN DE REQUISICIÓN DE MATERIALES N° 17

FECHA DE SOLICITUD: 27/01/2013

FECHA DE ENTREGA: 27/01/2013

DEPARTAMENTO: COCINA

PRODUCTO A ELABORAR: BATIDO DE MORA

DESCRIPCIÓN	UNID.	CANT.	V/U.	V/TOTAL
Mora	Libras	10	\$ 1,00	\$ 10,00
Azúcar	Libras	7	\$ 0,60	\$ 4,20
Leche	Litros	3	\$ 0.85	\$ 2,55
TOTAL				\$ 16,75

Fuente: Hostería Ugsha Wasi

Elaborado por: Alicia Tocumbe

HOSTERÍA “UGSHA WASI”
ÓRDEN DE REQUISICIÓN DE MATERIALES N° 18

FECHA DE SOLICITUD: 27/01/2013

FECHA DE ENTREGA: 27/01/2013

DEPARTAMENTO: COCINA

PRODUCTO A ELABORAR: JUGO DE TOMATE

DESCRIPCIÓN	UNID.	CANT.	V/U.	V/TOTAL
Tomates de árbol	Unidades	34	\$ 0,20	\$ 6,80
Azúcar	Libras	17	\$ 0,60	\$ 10,20
TOTAL				\$ 17,00

Fuente: Hostería Ugsha Wasi.

Elaborado por: Alicia Tocumbe

3.8.8. Calculo del Costo Unitario del Producto

HOSTERÍA “UGSHA WASI” ÓRDEN DE REQUISICIÓN N° 01

FECHA: 06/01/2013

PRODUCTO A ELABORAR: BORREGO ASADO

DESCRIPCIÓN	V/U.P.	V/TOTAL
40 PLATOS		
Carne de Borrego	1,50	\$ 60,00
Cebolla Perla	0,09	\$ 3,75
Papas amarillas	0,37	\$ 15,00
Choclos Tiernos	0,22	\$ 8,75
Habas	0,50	\$ 20,00
Pepinillo	0,05	\$ 2,00
Tomate	0,07	\$ 3,00
Ajo	0,07	\$ 3,00
Sal	0,08	\$ 3,20
Aceite	0,22	\$ 8,80
Cilantro	0,05	\$ 2,00
TOTAL	3,22	\$ 129,50

Fuente: Hostería Ugsha Wasi

Elaborado por: Alicia Tocumbe

HOSTERÍA “UGSHA WASI” ÓRDEN DE REQUISICIÓN N° 02

FECHA: 06/01/2013

PRODUCTO A ELABORAR: YAHUARLOCRO

DESCRIPCIÓN	V/U.P.	V/TOTAL
30 PLATOS		
Panza de borrego con sus tripas	1,33	\$ 40,00
Sangre	0,58	\$ 17,50
Papa Chola	0,33	\$ 10,00
Leche	0,14	\$ 4,25
Tomate	0,07	\$ 2,25
Aguacate	0,16	\$ 5,00
Cebolla Blanca	0,13	\$ 4,00
Orégano	0,05	\$ 1,50
Comino Molido	0,06	\$ 2,00
Pimienta	0,03	\$ 0,90
Sal	0,05	\$ 1,60
Aceite	0,07	\$ 2,25
Cilantro	0,03	\$ 1,00
TOTAL	3,03	\$ 92,25

Fuente: Hostería Ugsha Wasi

Elaborado por: Alicia Tocumbe

HOSTERÍA “UGSHA WASI” ÓRDEN DE REQUISICIÓN N° 03**FECHA:** 06/01/2013**PRODUCTO A ELABORAR:** CHICHA DE JORA

DESCRIPCIÓN	V/U.P.	V/TOTAL
25 VASOS		
Maíz de jora	0,64	\$ 16,00
Naranjilla	0,12	\$ 3,00
Piña	0,16	\$ 4,00
Clavo de olor	0,20	\$ 5,00
Panela	1,44	\$ 36,00
TOTAL	2,56	\$ 64,00

Fuente: Hostería Ugsha Wasi**Elaborado por:** Alicia Tocumbe**HOSTERÍA “UGSHA WASI” ÓRDEN DE REQUISICIÓN N° 04****FECHA:** 06/01/2013**PRODUCTO A ELABORAR:** BATIDO DE MORA

DESCRIPCIÓN	V/U.P.	V/TOTAL
15 VASOS		
Mora	1,00	\$ 15,00
Azúcar	0,60	\$ 9,00
Leche	0,56	\$ 8,50
TOTAL	\$ 2,16	\$ 32,50

Fuente: Hostería Ugsha Wasi**Elaborado por:** Alicia Tocumbe**HOSTERÍA “UGSHA WASI” ÓRDEN DE REQUISICIÓN N° 05****FECHA:** 06/01/2013**PRODUCTO A ELABORAR:** JUGO DE TOMATE

DESCRIPCIÓN	V/U.P.	V/TOTAL
15 VASOS		
Tomates de árbol	0,40	\$ 6,00
Azúcar	0,60	\$ 9,00
TOTAL	\$ 1,00	\$ 15,00

Fuente: Hostería Ugsha Wasi.**Elaborado por:** Alicia Tocumbe

HOSTERÍA “UGSHA WASI” ÓRDEN DE REQUISICIÓN N° 06**FECHA:** 13/01/2013**PRODUCTO A ELABORAR:** BORREGO ASADO

DESCRIPCIÓN	V/U.P.	V/TOTAL
30 PLATOS		
Carne de Borrego	1,50	\$ 45,00
Cebolla Paitañas	0,08	\$ 2,50
Papas amarillas	0,41	\$ 12,50
Choclos Tiernos	0,25	\$ 7,50
Habas	0,66	\$ 20,00
Pepinillo	0,06	\$ 2,00
Tomate	0,07	\$ 2,25
Ajo	0,10	\$ 3,00
Sal	0,02	\$ 0,80
Aceite	0,22	\$ 6,75
Cilantro	0,03	\$ 1,00
TOTAL	\$ 3,40	\$ 103,30

Fuente: Hostería Ugsha Wasi**Elaborado por:** Alicia Tocumbe**HOSTERÍA “UGSHA WASI” ÓRDEN DE REQUISICIÓN N° 07****FECHA:** 13/01/2013**PRODUCTO A ELABORAR:** YAHUARLOCRO

DESCRIPCIÓN	V/U.P.	V/TOTAL
23 PLATOS		
Panza de borrego con sus tripas	\$ 0,90	\$ 25,00
Sangre	\$ 0,46	\$ 10,50
Papa Chola	\$ 0,35	\$ 8,00
Leche	\$ 0,11	\$ 2,55
Tomate	\$ 0,07	\$ 1,50
Aguacate	\$ 0,16	\$ 3,75
Cebolla Blanca	\$ 0,13	\$ 3,00
Orégano	\$ 0,02	\$ 0,50
Comino Molido	\$ 0,09	\$ 2,00
Pimienta	\$ 0,03	\$ 0,60
Sal	\$ 0,04	\$ 0,80
Aceite	\$ 0,10	\$ 2,25
Cilantro	\$ 0,04	\$ 1,00
TOTAL	\$ 2,50	\$ 61,45

Fuente: Hostería Ugsha Wasi**Elaborado por:** Alicia Tocumbe

HOSTERÍA “UGSHA WASI” ÓRDEN DE REQUISICIÓN N° 08**FECHA:** 13/01/2013**PRODUCTO A ELABORAR:** CHICHA DE JORA

DESCRIPCIÓN	V/U.P.	V/TOTAL
20 VASOS		
Maíz de jora	\$ 0,50	\$ 10,00
Naranjilla	\$ 0,11	\$ 2,25
Piña	\$ 0,15	\$ 3,00
Clavo de olor	\$ 0,15	\$ 3,00
Panela	\$ 1,20	\$ 24,00
TOTAL	\$ 2,11	\$ 42,25

Fuente: Hostería Ugsha Wasi

Elaborado por: Alicia Tocumbe

HOSTERÍA “UGSHA WASI” ÓRDEN DE REQUISICIÓN N° 09**FECHA:** 13/01/2013**PRODUCTO A ELABORAR:** BATIDO DE MORA

DESCRIPCIÓN	V/U.P.	V/TOTAL
15 VASOS		
Mora	\$ 0,80	\$ 12,00
Azúcar	\$ 0,28	\$ 4,20
Leche	\$ 0,45	\$ 6,80
TOTAL	1,53	\$ 23,00

Fuente: Hostería Ugsha Wasi

Elaborado por: Alicia Tocumbe

HOSTERÍA “UGSHA WASI” ÓRDEN DE REQUISICIÓN N° 10**FECHA:** 20/01/2013**PRODUCTO A ELABORAR:** BORREGO ASADO

DESCRIPCIÓN	V/U.P.	V/TOTAL
25 PLATOS		
Carne de Borrego	1,44	\$ 36,00
Cebolla Perla	0,09	\$ 2,50
Papas amarillas	0,16	\$ 4,00
Choclos Tiernos	0,15	\$ 3,75
Habas	0,40	\$ 10,00
Pepinillo	0,06	\$ 1,50
Tomate	0,05	\$ 1,20
Ajo	0,04	\$ 1,00
Sal	0,13	\$ 3,20
Aceite	0,09	\$ 2,25
Cilantro	0,04	\$ 1,00
TOTAL	\$ 2,65	\$ 64,15

Fuente: Hostería Ugsha Wasi

Elaborado por: Alicia Tocumbe

HOSTERÍA “UGSHA WASI” ÓRDEN DE REQUISICIÓN N° 11**FECHA: 20/01/2013****PRODUCTO A ELABORAR: YAHUARLOCRO**

DESCRIPCIÓN	V/U.P.	V/TOTAL
20 PLATOS		
Panza de borrego con sus tripas	\$ 1,50	\$ 30,00
Sangre	\$ 0,53	\$ 10,50
Papa Chola	\$ 0,35	\$ 7,00
Leche	\$ 0,13	\$ 2,55
Tomate	\$ 0,08	\$ 1,50
Aguacate	\$ 0,13	\$ 2,50
Cebolla Blanca	\$ 0,10	\$ 2,00
Orégano	\$ 0,05	\$ 1,00
Comino Molido	\$ 0,10	\$ 2,00
Pimienta	\$ 0,03	\$ 0,60
Sal	\$ 0,08	\$ 1,60
Aceite	\$ 0,11	\$ 2,25
Cilantro	\$ 0,05	\$ 1,00
TOTAL	\$ 3,23	\$ 64,50

Fuente: Hostería Ugsha Wasi

Elaborado por: Alicia Tocumbe

HOSTERÍA “UGSHA WASI” ÓRDEN DE REQUISICIÓN N° 12**FECHA: 20/01/2013****PRODUCTO A ELABORAR: CHICHA DE JORA**

DESCRIPCIÓN	V/U.P.	V/TOTAL
10 VASOS		
Maíz de jora	\$ 1,20	\$ 12,00
Naranjilla	\$ 0,15	\$ 1,50
Piña	\$ 0,20	\$ 2,00
Clavo de olor	\$ 0,30	\$ 3,00
Panela	\$ 1,20	\$ 12,00
TOTAL	\$ 3,05	\$ 30,50

Fuente: Hostería Ugsha Wasi

Elaborado por: Alicia Tocumbe

HOSTERÍA “UGSHA WASI” ÓRDEN DE REQUISICIÓN N° 13**FECHA: 20/01/2013****PRODUCTO A ELABORAR: JUGO DE TOMATE**

DESCRIPCIÓN	V/U.P.	V/TOTAL
10 VASOS		
Tomates de árbol	\$ 0,30	\$ 3,00
Azúcar	\$ 0,60	\$ 6,00
TOTAL	\$ 0,90	\$ 9,00

Fuente: Hostería Ugsha Wasi.

Elaborado por: Alicia Tocumbe

HOSTERÍA “UGSHA WASI” ÓRDEN DE REQUISICIÓN N° 14**FECHA: 27/01/2013****PRODUCTO A ELABORAR: BORREGO ASADO**

DESCRIPCIÓN	V/U.P.	V/TOTAL
15 PLATOS		
Carne de Borrego	\$ 2,00	\$ 30,00
Cebolla Paitañas	\$ 0,17	\$ 2,50
Papas amarillas	\$ 0,33	\$ 5,00
Choclos Tiernos	\$ 0,25	\$ 3,75
Habas	\$ 0,67	\$ 10,00
Pepinillo	\$ 0,13	\$ 2,00
Tomate	\$ 0,10	\$ 1,50
Ajo	\$ 0,07	\$ 1,00
Sal	\$ 0,11	\$ 1,60
Aceite	\$ 0,45	\$ 6,75
Cilantro	\$ 0,13	\$ 2,00
TOTAL	\$ 4,41	\$ 66,10

Fuente: Hostería Ugsha Wasi

Elaborado por: Alicia Tocumbe

HOSTERÍA “UGSHA WASI” ÓRDEN DE REQUISICIÓN N° 15**FECHA DE ENTREGA: 27/01/2013****PRODUCTO A ELABORAR: YAHUARLOCRO**

DESCRIPCIÓN	V/U.P.	V/TOTAL
15 PLATOS		
Panza de borrego con sus tripas	\$ 1,33	\$ 20,00
Sangre	\$ 0,93	\$ 14,00
Papa Chola	\$ 0,67	\$ 10,00
Leche	\$ 0,11	\$ 1,70
Tomate	\$ 0,08	\$ 1,20
Aguacate	\$ 0,17	\$ 2,50
Cebolla Blanca	\$ 0,20	\$ 3,00
Orégano	\$ 0,10	\$ 1,50
Comino Molido	\$ 0,13	\$ 2,00
Pimienta	\$ 0,06	\$ 0,90
Sal	\$ 0,11	\$ 1,60
Aceite	\$ 0,15	\$ 2,25
Cilantro	\$ 0,07	\$ 1,00
TOTAL	\$ 4,11	\$ 61,65

Fuente: Hostería Ugsha Wasi

Elaborado por: Alicia Tocumbe

HOSTERÍA “UGSHA WASI” ÓRDEN DE REQUISICIÓN N° 16**FECHA:** 27/01/2013**PRODUCTO A ELABORAR:** CHICHA DE JORA

DESCRIPCIÓN	V/U.P.	V/TOTAL
10 VASOS		
Maíz de jora	\$ 0,80	\$ 8,00
Naranjilla	\$ 0,15	\$ 1,50
Piña	\$ 0,40	\$ 4,00
Clavo de olor	\$ 0,30	\$ 3,00
Panela	\$ 1,20	\$ 12,00
TOTAL	\$ 2,85	\$ 28,50

Fuente: Hostería Ugsha Wasi**Elaborado por:** Alicia Tocumbe**HOSTERÍA “UGSHA WASI” ÓRDEN DE REQUISICIÓN N° 17****FECHA DE ENTREGA:** 27/01/2013**PRODUCTO A ELABORAR:** BATIDO DE MORA

DESCRIPCIÓN	V/U.P.	V/TOTAL
15 VASOS		
Mora	\$ 0,67	\$ 10,00
Azúcar	\$ 0,28	\$ 4,20
Leche	\$ 0,17	\$ 2,55
TOTAL	\$ 1,12	\$ 16,75

Fuente: Hostería Ugsha Wasi**Elaborado por:** Alicia Tocumbe**HOSTERÍA “UGSHA WASI” ÓRDEN DE REQUISICIÓN N° 18****FECHA DE ENTREGA:** 27/01/2013**PRODUCTO A ELABORAR:** JUGO DE TOMATE

DESCRIPCIÓN	V/U.P.	V/TOTAL
17 VASOS		
Tomates de árbol	\$ 0,40	\$ 6,80
Azúcar	\$ 0,60	\$ 10,20
TOTAL	\$ 1,00	\$ 17,00

Fuente: Hostería Ugsha Wasi.**Elaborado por:** Alicia Tocumbe

3.8.9. Calculo para el costo de Ventas

ÓRDEN DE REQUISICIÓN N° 01 **PRODUCTO: BORREGO ASADO**

M.P.D	3,22
M.OD.	1,69
C.I.F.	0,08
C.T.P	4,99
20% Utilidad	0,99
C.V.	5,98

ÓRDEN DE REQUISICIÓN N° 02 **PRODUCTO: YAHUARLOCRO**

M.P.D	3,03
M.OD.	1,69
C.I.F.	0,10
C.T.P	4,82
20% Utilidad	0,96
C.V.	5,78

ÓRDEN DE REQUISICIÓN N° 03 **PRODUCTO: CHICHA DE JORA**

M.P.D	2,56
M.OD.	1,69
C.I.F.	0,10
C.T.P	4,35
20% Utilidad	0,87
C.V.	5,22

ÓRDEN DE REQUISICIÓN N° 04 **PRODUCTO: BATIDO DE MORA**

M.P.D	2,16
M.OD.	1,69
C.I.F.	0,14
C.T.P	3,99
20% Utilidad	0,79
C.V.	4,78

ÓRDEN DE REQUISICIÓN N° 05
PRODUCTO: JUGO DE TOMATE

M.P.D	1,00
M.OD.	1,69
C.I.F.	0,06
C.T.P	2,75
20% Utilidad	0,55
C.V.	3,30

ÓRDEN DE REQUISICIÓN N° 06
PRODUCTO: BORREGO ASADO

M.P.D	3,40
M.OD.	1,69
C.I.F.	0,11
C.T.P	5,20
20% Utilidad	1,04
C.V.	6,24

ÓRDEN DE REQUISICIÓN N° 07
PRODUCTO: YAHUARLOCRO

M.P.D	2,50
M.OD.	1,69
C.I.F.	0,11
C.T.P	4,30
20% Utilidad	0,86
C.V.	5,16

ÓRDEN DE REQUISICIÓN N° 08
PRODUCTO: CHICHA DE JORA

M.P.D	2,11
M.OD.	1,69
C.I.F.	0,11
C.T.P	3,91
20% Utilidad	0,78
C.V.	4,69

ÓRDEN DE REQUISICIÓN N° 09
PRODUCTO: BATIDO DE MORA

M.P.D	1,53
M.OD.	1,69
C.I.F.	0,10
C.T.P	3,32
20% Utilidad	0,66
C.V.	3,98

ÓRDEN DE REQUISICIÓN N° 10
PRODUCTO: BORREGO ASADO

M.P.D	2,65
M.OD.	1,69
C.I.F.	0,11
C.T.P	4,45
20% Utilidad	0,89
C.V.	5,34

ÓRDEN DE REQUISICIÓN N° 11
PRODUCTO: YAHUARLOCRO

M.P.D	3,23
M.OD.	1,69
C.I.F.	0,16
C.T.P	5,08
20% Utilidad	1,01
C.V.	6,09

ÓRDEN DE REQUISICIÓN N° 12
PRODUCTO: CHICHA DE JORA

M.P.D	3,05
M.OD.	1,69
C.I.F.	0,31
C.T.P	5,05
20% Utilidad	1,01
C.V.	6,06

ÓRDEN DE REQUISICIÓN N° 13
PRODUCTO: JUGO DE TOMATE

M.P.D	0,90
M.OD.	1,69
C.I.F.	0,09
C.T.P	2,68
20% Utilidad	0,54
C.V.	3,22

ÓRDEN DE REQUISICIÓN N° 14
PRODUCTO: BORREGO ASADO

M.P.D	4,41
M.OD.	1,69
C.I.F.	0,29
C.T.P	6,39
20% Utilidad	1,28
C.V.	7,67

ÓRDEN DE REQUISICIÓN N° 15
PRODUCTO: YAHUARLOCRO

M.P.D	4,11
M.OD.	1,69
C.I.F.	0,27
C.T.P	6,07
20% Utilidad	1,21
C.V.	7,28

ÓRDEN DE REQUISICIÓN N° 16
PRODUCTO: CHICHA DE JORA

M.P.D	2,85
M.OD.	1,69
C.I.F.	0,29
C.T.P	4,83
20% Utilidad	0,96
C.V.	5,79

ÓRDEN DE REQUISICIÓN N° 17
PRODUCTO: BATIDO DE MORA

M.P.D	1,12
M.OD.	1,69
C.I.F.	0,07
C.T.P	2,88
20% Utilidad	0,57
C.V.	3,45

ÓRDEN DE REQUISICIÓN N° 18
PRODUCTO: JUGO DE TOMATE

M.P.D	1,00
M.OD.	1,69
C.I.F.	0,06
C.T.P	2,75
20% Utilidad	0,55
C.V.	3,30

3.8.10. Orden De Producción

HOSTERÍA “UGSHA WASI” ORDEN DE PRODUCCIÓN			
Artículo: Borrego Asado		Cantidad: 110	
Fecha: Del 06 al 27 de Enero del 2013			
MATERIA PRIMA DIRECTA	MANO DE OBRA DIRECTA	GASTOS DE FABRICACIÓN	RESUMEN
363,05	105,00	30,47	M.P.D.= 363,05
TOTAL : 363,05	105,00	30,47	M.O.D.= 105,00
			C.I.F.= 30,47
			498,52

Fuente: Hostería Ugsha Wasi
 Elaborado por: Alicia Tocumbe

HOSTERÍA “UGSHA WASI” ORDEN DE PRODUCCIÓN			
Artículo: Yahuarlocro		Cantidad: 88	
Fecha: Del 06 al 27 de Enero del 2013			
MATERIA PRIMA DIRECTA	MANO DE OBRA DIRECTA	GASTOS DE FABRICACIÓN	RESUMEN
279,85	120,00	37,70	M.P.D.= 297,85
TOTAL : 297,85	120,00	37,70	M.O.D.= 120,00
			C.I.F.= 37,70
			437,55

Fuente: Hostería Ugsha Wasi
Elaborado por: Alicia Tocumbe

Bebidas

HOSTERÍA “UGSHA WASI” ORDEN DE PRODUCCIÓN			
Artículo: Chicha de Jora		Cantidad: 55	
Fecha: Del 06 al 27 de Enero del 2013			
MATERIA PRIMA DIRECTA	MANO DE OBRA DIRECTA	GASTOS DE FABRICACIÓN	RESUMEN
165,25	30,00	23,40	M.P.D.= 165,25
TOTAL : 165,25	30,00	23,40	M.O.D.= 30,00
			C.I.F.= 23,40
			218,65

Fuente: Hostería Ugsha Wasi
Elaborado por: Alicia Tocumbe


HOSTERÍA “UGSHA WASI” ORDEN DE PRODUCCIÓN			
Artículo: Batido de Mora		Cantidad: 45	
Fecha: Del 06 al 27 de Enero del 2013			
MATERIA PRIMA DIRECTA	MANO DE OBRA DIRECTA	GASTOS DE FABRICACIÓN	RESUMEN
72,25	30,00	13,56	M.P.D.= 72,25
TOTAL : 72,25	30,00	13,56	M.O.D.= 30,00
			C.I.F.= 13,56
			115,81

Fuente: Hostería Ugsha Wasi
Elaborado por: Alicia Tocumbe


HOSTERÍA “UGSHA WASI” ORDEN DE PRODUCCIÓN			
Artículo: Jugo de Tomate		Cantidad: 42	
Fecha: Del 06 al 27 de Enero del 2013			
MATERIA PRIMA DIRECTA	MANO DE OBRA DIRECTA	GASTOS DE FABRICACIÓN	RESUMEN
41,00	15,00	18,72	M.P.D.= 41,00
TOTAL : 41,00	15,00	18,72	M.O.D.= 15,00
			C.I.F.= 18,72
			74,72

Fuente: Hostería Ugsha Wasi
Elaborado por: Alicia Tocumbe


3.8.11. Hoja de Costos

HOJA DE COSTOS				
Producto: Borrego Asado.				
Área: Restaurante.				
Cantidad: 110 Platos				
Fecha: 06 al 27 de Enero del 2013				
		N° 01		
FECHA	DETALLE	M.P.D	M.O.D	C.I.F
06/01/2013	Orden de Requisición N° 01	129,50		
13/01/2013	Orden de Requisición N° 06	103,30		
20/01/2013	Orden de Requisición N° 10	64,15		
27/01/2013	Orden de Requisición N° 14	66,10		
30/01/2013	Prorrateo Energía Eléctrica			1,047
30/01/2013	Prorrateo Agua			0,69
30/01/2013	Prorrateo Gas			1,028
30/01/2013	Prorrateo Edificios			2,70
30/01/2013	Pago de Sueldos y Salarios		105,00	25,00
TOTAL		363,05	105,00	30,47
Resumen				
M.P.D = 363,05				
M.O.D = 105,00				
C.P. = 468,05				
C.I.F = 30,47				
C.T = 498,52				
C.U = 4,53				


Fuente: Hostería Ugsha Wasi
Elaborado por: Alicia Tocumbe

HOJA DE COSTOS				
Producto: Yahuarlocro.				
Área: Restaurante.				
Cantidad: 88 Platos				
Fecha: 06 al 27 de Enero del 2013				
		N° 02		
FECHA	DETALLE	M.P.D	M.O.D	C.I.F
06/01/2013	Orden de Requisición N° 02	92,25		
13/01/2013	Orden de Requisición N° 07	61,45		
20/01/2013	Orden de Requisición N° 11	64,50		
27/01/2013	Orden de Requisición N° 15	61,65		
30/01/2013	Prorrateo Energía Eléctrica			1,570
30/01/2013	Prorrateo Agua			0,911
30/01/2013	Prorrateo Gas			1,849
30/01/2013	Prorrateo Edificios			3,375
30/01/2013	Pago de Sueldos y Salarios		120,00	30,00
TOTAL		279,85	120,00	37,70
Resumen				
M.P.D = 279,85				
M.O.D = 120,00				
C.P. = 399,85				
C.I.F = 37,70				
C.T = 437,55				
C.U = 4,97				


Fuente: Hostería Ugsha Wasi
Elaborado por: Alicia Tocumbe

HOJA DE COSTOS				
Producto: Chicha De Jora.				
Área: Restaurante.				
Cantidad: 55 Vasos				
Fecha: 06 al 27 de Enero del 2013				
				
			N° 03	
FECHA	DETALLE	M.P.D	M.O.D	C.I.F
06/01/2013	Orden de Requisición N° 03	64,00		
13/01/2013	Orden de Requisición N° 08	42,25		
20/01/2013	Orden de Requisición N° 12	30,50		
27/01/2013	Orden de Requisición N° 16	28,50		
30/01/2013	Prorrateso Energía Eléctrica			0,349
30/01/2013	Prorrateso Agua			0,414
30/01/2013	Prorrateso Gas			0,616
30/01/2013	Prorrateso Edificios			2,025
30/01/2013	Pago de Sueldos y Salarios		30,00	20,00
TOTAL		165,25	30,00	23,40
Resumen				
M.P.D = 165,25				
M.O.D = 30,00				
C.P. = 195,25				
C.I.F = 23,40				
C.T = 218,65				
C.U = 3,97				

Fuente: Hostería Uqsha Wasi
Elaborado por: Alicia Tocumbe

HOJA DE COSTOS				
Producto: Batido de Mora.				
Área: Restaurante.				
Cantidad: 45 Vasos				
Fecha: 06 al 27 de Enero del 2013				
				
			N° 04	
FECHA	DETALLE	M.P.D	M.O.D	C.I.F
06/01/2013	Orden de Requisición N° 04	32,50		
13/01/2013	Orden de Requisición N° 09	23,00		
27/01/2013	Orden de Requisición N° 17	16,75		
30/01/2013	Prorrateso Energía Eléctrica			0,175
30/01/2013	Prorrateso Agua			0,276
30/01/2013	Prorrateso Gas			0,411
30/01/2013	Prorrateso Edificios			2,70
30/01/2013	Pago de Sueldos y Salarios		30,00	10,00
TOTAL		72,25	30,00	13,56
Resumen				
M.P.D = 72,25				
M.O.D = 30,00				
C.P. = 102,25				
C.I.F = 13,56				
C.T = 115,81				
C.U = 2,57				

Fuente: Hostería Uqsha Wasi
Elaborado por: Alicia Tocumbe

HOJA DE COSTOS				
Producto: Jugo de Tomate				
Área: Restaurante.				
Cantidad: 42 Vasos				
Fecha: 06 al 27 de Enero del 2013				
FECHA	DETALLE	M.P.D	M.O.D	C.I.F
06/01/2013	Orden de Requisición N° 05	15,00		
20/01/2013	Orden de Requisición N° 13	9,00		
27/01/2013	Orden de Requisición N° 18	17,00		
30/01/2013	Prorrateo Energía Eléctrica			0,349
30/01/2013	Prorrateo Agua			0,469
30/01/2013	Prorrateo Gas			0,205
30/01/2013	Prorrateo Edificios			2,70
30/01/2013	Pago de Sueldos y Salarios		15,00	15,00
TOTAL		41,00	15,00	18,72
Resumen				
M.P.D = 41,00				
M.O.D = 15,00				
C.P. = 56,00				
C.I.F = 18,72				
C.T = 74,72				
C.U = 1,78				

Fuente: Hostería Ugsha Wasi
Elaborado por: Alicia Tocumbe

CUADRO N° 3.03

CÁLCULO PARA LA HOJA DE COSTOS DE LA HOSTERÍA “UGSHA WASI” PORCENTAJES BASADOS EN METROS CUADRADOS

Departamento	M2	PORCENTAJE
Cocina	120m2	1,20%
Bar	150m2	1,50%
Sala de Eventos	2000m2	20%
Piscinas	7350m2	73,50%
Boletería	380m2	3,80%
TOTAL	10.000m2	100%

PRORRATEO EDIFICIO

Base de Aplicación: Espacio Ocupado (m2)

$$\text{Prorrateo} = \frac{\text{Depreciación de Edificios (mensual)}}{\text{Espacio Ocupado (m2)}}$$

$$\text{Alícuota} = \frac{1.125,00}{10.000}$$

$$\text{Alícuota} = 0,1125 \text{ m}^2$$

CÁLCULOS PARA EL PRORRATEO MES DE ENERO COCINA

CONCEPTO	CÁLCULO	VALOR DEL PRORRATEO
Depreciación Edificios	0,1125 x 120 m ²	13,50
TOTAL		13,50

CÁLCULOS PARA EL PRORRATEO MES DE ENERO DE COCINA

CONCEPTO	VALOR DEL PRORRATEO	ASIGNACIÓN POR PRODUCTO				
		Borrego Asado	Yahuarlocro	Chicha de Jora	Batido de Mora	Jugo de tomate
Prorrateo Edificio	13,50	20%	25%	15%	20%	20%
TOTAL	13,50	2,70	3,375	2,025	2,70	2,70

CÁLCULOS PARA EL PRORRATEO MES DE ENERO DE ENERGÍA ELÉCTRICA

CONCEPTO	VALOR DEL PRORRATEO	ASIGNACIÓN POR PRODUCTO				
		Borrego Asado	Yahuarlocro	Chicha de Jora	Batido de Mora	Jugo de tomate
Prorrateo Energía Eléctrica	3,49	30%	45%	10%	5%	10%
TOTAL	3,49	1,047	1,570	0,349	0,175	0,349

CÁLCULOS PARA EL PRORRATEO MES DE ENERO DE AGUA

CONCEPTO	VALOR DEL PRORRATEO	ASIGNACIÓN POR PRODUCTO				
		Borrego Asado	Yahuarlocro	Chicha de Jora	Batido de Mora	Jugo de tomate
Prorrateo Agua	2,76	25%	33%	15%	10%	17%
TOTAL	2,76	0,69	0,911	0,414	0,276	0,469

**CÁLCULOS PARA EL PRORRATEO
MES DE ENERO DE GAS**

CONCEPTO	VALOR DEL PRORRATEO	ASIGNACIÓN POR PRODUCTO				
		Borrego Asado	Yahuarlocro	Chicha de Jora	Batido de Mora	Jugo de tomate
Prorrateo Gas	4,11	25%	45%	15%	10%	5%
TOTAL	4,11	1,028	1,849	0,616	0,411	0,205

**CÁLCULOS PARA EL PRORRATEO
MES DE ENERO DE MANO DE OBRA DIRECTA**

CONCEPTO	VALOR DEL PRORRATEO	ASIGNACIÓN POR PRODUCTO				
		Borrego Asado	Yahuarlocro	Chicha de Jora	Batido de Mora	Jugo de tomate
Prorrateo Mano De Obra Directa	300,00	35%	40%	10%	10%	5%
TOTAL	300,00	105,00	120,00	30,00	30,00	15,00

**CÁLCULOS PARA EL PRORRATEO
MES DE ENERO DE MANO DE OBRA INDIRECTA**

CONCEPTO	VALOR DEL PRORRATEO	ASIGNACIÓN POR PRODUCTO				
		Borrego Asado	Yahuarlocro	Chicha de Jora	Batido de Mora	Jugo de tomate
Prorrateo Mano De Obra Indirecta	100,00	25%	30%	20%	10%	15%
TOTAL	100,00	25,00	30,00	20,00	10,00	15,00

3.8.12. Tarjeta de control de inventarios

La hostería “Ugsha Wasi” maneja un Kárdex de insumos de método de valoración de Promedio Ponderado.

HOSTERÍA “UGSHA WASI” KÁRDEX DE INSUMOS										
MÉTODO DE VALORACIÓN: Promedio Ponderado						EXISTENCIAS MÍNIMAS:				
PRODUCTO: Carne de Borrego						EXISTENCIAS MÁXIMAS:				
UNIDAD DE MÉDIDA: Libras										
FECHA	DETALLE	ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIAS		
		C	V/U	V/T	C	V/U	V/T	C	V/U	V/T
05/01/13	Compra fact. 106	60	3,00	180,00				60	3,00	180,00
06/01/13	Requisición 01				20	3,00	60,00	40	3,00	120,00
12/01/13	Compra fact. 107	30	3,00	90,00				70	3,00	210,00
13/01/13	Requisición 06				15	3,00	45,00	55	3,00	165,00
20/01/13	Requisición 10				12	3,00	36,00	43	3,00	129,00
26/01/13	Compra fact. 108	10	3,00	30,00				53	3,00	159,00
27/01/13	Requisición 14				12	3,00	36,00	41	3,00	123,00

HOSTERÍA "UGSHA WASI" KÁRDEX DE INSUMOS										
MÉTODO DE VALORACIÓN: Promedio Ponderado						EXISTENCIAS MÍNIMAS:				
PRODUCTO: Cebolla Paiteñas						EXISTENCIAS MÁXIMAS:				
UNIDAD DE MÉDIDA: Atados										
FECHA	DETALLE	ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIAS		
		C	V/U	V/T	C	V/U	V/T	C	V/U	V/T
05/01/13	Compra fact. 106	30	0,25	7,50				30	0,25	7,50
06/01/13	Requisición 01				15	0,25	3,75	15	0,25	3,75
12/01/13	Compra fact. 107	20	0,25	5,00				35	0,25	8,75
13/01/13	Requisición 06				10	0,25	2,50	25	0,25	6,25
20/01/13	Requisición 10				10	0,25	2,50	15	0,25	3,75
26/01/13	Compra fact. 108	5	0,25	1,25				20	0,25	5,00
27/01/13	Requisición 14				10	0,25	2,50	10	0,25	2,50

HOSTERÍA "UGSHA WASI" KÁRDEX DE INSUMOS										
MÉTODO DE VALORACIÓN: Promedio Ponderado						EXISTENCIAS MÍNIMAS:				
PRODUCTO: Papas Amarillas						EXISTENCIAS MÁXIMAS:				
UNIDAD DE MÉDIDA: Libras										
FECHA	DETALLE	ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIAS		
		C	V/U	V/T	C	V/U	V/T	C	V/U	V/T
05/01/13	Compra fact. 106	50	0,50	25,00				50	0,50	25,00
06/01/13	Requisición 01				30	0,50	15,00	20	0,50	10,00
12/01/13	Compra fact. 107	20	0,50	10,00				40	0,50	20,00
13/01/13	Requisición 06				25	0,50	12,50	15	0,50	7,50
20/01/13	Requisición 10				8	0,50	4,00	7	0,50	3,50
26/01/13	Compra fact. 108	10	0,50	5,00				17	0,50	8,50
27/01/13	Requisición 14				10	0,50	5,00	7	0,50	3,50

HOSTERÍA "UGSHA WASI" KÁRDEX DE INSUMOS										
MÉTODO DE VALORACIÓN: Promedio Ponderado						EXISTENCIAS MÍNIMAS:				
PRODUCTO: Choclos Tiernos						EXISTENCIAS MÁXIMAS:				
UNIDAD DE MÉDIDA: Unidades										
FECHA	DETALLE	ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIAS		
		C	V/U	V/T	C	V/U	V/T	C	V/U	V/T
05/01/13	Compra fact. 106	40	0,25	10,00				40	0,25	10,00
06/01/13	Requisición 01				35	0,25	8,75	5	0,25	1,25
12/01/13	Compra fact. 107	45	0,25	11,25				50	0,25	12,50
13/01/13	Requisición 06				30	0,25	7,50	20	0,25	5,00
20/01/13	Requisición 10				15	0,25	3,75	5	0,25	1,25
26/01/13	Compra fact. 108	10	0,25	2,50				15	0,25	3,75
27/01/13	Requisición 14				15	0,25	3,75	0	0,25	0

HOSTERÍA"UGSHA WASI"										
KÁRDEX DE INSUMOS										
MÉTODO DE VALORACIÓN: Promedio Ponderado							EXISTENCIAS MÍNIMAS:			
PRODUCTO: Habas							EXISTENCIAS MÁXIMAS:			
UNIDAD DE MÉDIDA: Libras										
FECHA	DETALLE	ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIAS		
		C	V/U	V/T	C	V/U	V/T	C	V/U	V/T
05/01/13	Compra fact. 106	30	1,00	30,00				30	1,00	30,00
06/01/13	Requisición 01				20	1,00	20,00	10	1,00	10,00
12/01/13	Compra fact. 107	40	1,00	40,00				50	1,00	50,00
13/01/13	Requisición 06				20	1,00	20,00	30	1,00	30,00
20/01/13	Requisición 10				10	1,00	10,00	20	1,00	20,00
26/01/13	Compra fact. 108	5	1,00	5,00				25	1,00	25,00
27/01/13	Requisición 14				10	1,00	10,00	15	1,00	15,00

HOSTERÍA"UGSHA WASI"										
KÁRDEX DE INSUMOS										
MÉTODO DE VALORACIÓN: Promedio Ponderado							EXISTENCIAS MÍNIMAS:			
PRODUCTO: Pepinillo							EXISTENCIAS MÁXIMAS:			
UNIDAD DE MÉDIDA: Unidades										
FECHA	DETALLE	ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIAS		
		C	V/U	V/T	C	V/U	V/T	C	V/U	V/T
05/01/13	Compra fact. 106	15	0,25	3,75				15	0,25	3,75
06/01/13	Requisición 01				8	0,25	2,00	7	0,25	1,75
12/01/13	Compra fact. 107	10	0,25	2,50				17	0,25	4,25
13/01/13	Requisición 06				8	0,25	2,00	9	0,25	2,25
20/01/13	Requisición 10				6	0,25	1,50	3	0,25	0,75
26/01/13	Compra fact. 108	7	0,25	1,75				10	0,25	2,50
27/01/13	Requisición 14				8	0,25	2,00	2	0,25	0,50

HOSTERÍA"UGSHA WASI"										
KÁRDEX DE INSUMOS										
MÉTODO DE VALORACIÓN: Promedio Ponderado							EXISTENCIAS MÍNIMAS:			
PRODUCTO: Tomate							EXISTENCIAS MÁXIMAS:			
UNIDAD DE MÉDIDA: Unidades										
FECHA	DETALLE	ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIAS		
		C	V/U	V/T	C	V/U	V/T	C	V/U	V/T
05/01/13	Compra fact. 106	50	0,15	7,50				50	0,15	7,50
06/01/13	Requisición 01				20	0,15	3,00	30	0,15	4,50
06/01/13	Requisición 02				15	0,15	2,25	15	0,15	2,25
12/01/13	Compra fact. 107	30	0,15	4,50				45	0,15	6,75
13/01/13	Requisición 06				15	0,15	2,25	30	0,15	4,50
13/01/13	Requisición 07				10	0,15	1,50	20	0,15	3,00
20/01/13	Requisición 10				8	0,15	1,20	12	0,15	1,80
20/01/13	Requisición 11				10	0,15	1,50	2	0,15	0,30
26/01/13	Compra fact. 108	20	0,15	3,00				22	0,15	3,30
27/01/13	Requisición 14				10	0,15	1,50	12	0,15	1,80
27/01/13	Requisición 15				8	0,15	1,20	4	0,15	0,60

HOSTERÍA"UGSHA WASI" KÁRDEX DE INSUMOS										
MÉTODO DE VALORACIÓN: Promedio Ponderado						EXISTENCIAS MÍNIMAS:				
PRODUCTO: Ajo						EXISTENCIAS MÁXIMAS:				
UNIDAD DE MÉDIDA: Atados										
FECHA	DETALLE	ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIAS		
		C	V/U	V/T	C	V/U	V/T	C	V/U	V/T
04/01/13	Inv. Inicial							5	1,00	5,00
05/01/13	Compra fact. 106	1	1,00	1,00				6	1,00	6,00
06/01/13	Requisición 01				3	1,00	3,00	3	1,00	3,00
12/01/13	Compra fact. 107	3	1,00	3,00				6	1,00	6,00
13/01/13	Requisición 06				3	1,00	3,00	3	1,00	3,00
20/01/13	Requisición 10				1	1,00	1,00	2	1,00	2,00
26/01/13	Compra fact. 108	2	1,00	2,00				4	1,00	4,00
27/01/13	Requisición 14				1	1,00	1,00	3	1,00	3,00

HOSTERÍA"UGSHA WASI" KÁRDEX DE INSUMOS										
MÉTODO DE VALORACIÓN: Promedio Ponderado						EXISTENCIAS MÍNIMAS:				
PRODUCTO: Sal						EXISTENCIAS MÁXIMAS:				
UNIDAD DE MÉDIDA: Fundas										
FECHA	DETALLE	ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIAS		
		C	V/U	V/T	C	V/U	V/T	C	V/U	V/T
04/01/13	Inv. Inicial							4	0,80	3,20
05/01/13	Compra fact. 106	3	0,80	2,40				7	0,80	5,60
06/01/13	Requisición 01				4	0,80	3,20	3	0,80	2,40
06/01/13	Requisición 02				2	0,80	1,60	1	0,80	0,80
12/01/13	Compra fact. 107	10	0,80	8,00				11	0,80	8,80
13/01/13	Requisición 06				1	0,80	0,80	10	0,80	8,00
13/01/13	Requisición 07				1	0,80	0,80	9	0,80	7,20
20/01/13	Requisición 10				4	0,80	3,20	5	0,80	4,00
20/01/13	Requisición 11				2	0,80	1,60	3	0,80	2,40
26/01/13	Compra fact. 108	3	0,80	2,40				6	0,80	4,80
27/01/13	Requisición 14				2	0,80	1,60	4	0,80	3,20
27/01/13	Requisición 15				2	0,80	1,60	2	0,80	1,60

HOSTERÍA"UGSHA WASI" KÁRDEX DE INSUMOS										
MÉTODO DE VALORACIÓN: Promedio Ponderado						EXISTENCIAS MÍNIMAS:				
PRODUCTO: Aceite						EXISTENCIAS MÁXIMAS:				
UNIDAD DE MÉDIDA: Litros										
FECHA	DETALLE	ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIAS		
		C	V/U	V/T	C	V/U	V/T	C	V/U	V/T
04/01/13	Inv. Inicial							4	2,25	9,00
05/01/13	Compra fact. 106	7	2,25	15,75				11	2,25	24,75
06/01/13	Requisición 01				4	2,25	9,00	7	2,25	15,75
06/01/13	Requisición 02				1	2,25	2,25	6	2,25	13,50
12/01/13	Compra fact. 107	3	2,25	6,75				9	2,25	20,25
13/01/13	Requisición 06				3	2,25	6,75	6	2,25	13,50
13/01/13	Requisición 07				1	2,25	2,25	5	2,25	11,25
20/01/13	Requisición 10				1	2,25	2,25	4	2,25	9,00
20/01/13	Requisición 11				1	2,25	2,25	3	2,25	6,75
26/01/13	Compra fact. 108	5	2,25	11,25				8	2,25	18,00
27/01/13	Requisición 14				3	2,25	6,75	5	2,25	11,25
27/01/13	Requisición 15				3	2,25	6,75	2	2,25	4,50

HOSTERÍA"UGSHA WASI" KÁRDEX DE INSUMOS										
MÉTODO DE VALORACIÓN: Promedio Ponderado							EXISTENCIAS MÍNIMAS:			
PRODUCTO: Cilantro							EXISTENCIAS MÁXIMAS:			
UNIDAD DE MÉDIDA: Atados										
FECHA	DETALLE	ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIAS		
		C	V/U	V/T	C	V/U	V/T	C	V/U	V/T
05/01/13	Compra fact. 106	5	1,00	5,00				5	1,00	5,00
06/01/13	Requisición 01				2	1,00	2,00	3	1,00	3,00
06/01/13	Requisición 02				1	1,00	1,00	2	1,00	2,00
12/01/13	Compra fact. 107	4	1,00	4,00				6	1,00	6,00
13/01/13	Requisición 06				1	1,00	1,00	5	1,00	5,00
13/01/13	Requisición 07				1	1,00	1,00	4	1,00	4,00
20/01/13	Requisición 10				1	1,00	1,00	3	1,00	3,00
20/01/13	Requisición 11				1	1,00	1,00	2	1,00	2,00
26/01/13	Compra fact. 108	2	1,00	2,00				4	1,00	4,00
27/01/13	Requisición 14				2	1,00	2,00	2	1,00	2,00
27/01/13	Requisición 15				1	1,00	1,00	1	1,00	1,00

HOSTERÍA"UGSHA WASI" KÁRDEX DE INSUMOS										
MÉTODO DE VALORACIÓN: Promedio Ponderado							EXISTENCIAS MÍNIMAS:			
PRODUCTO: Panza de borrego							EXISTENCIAS MÁXIMAS:			
UNIDAD DE MÉDIDA: Libras										
FECHA	DETALLE	ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIAS		
		C	V/U	V/T	C	V/U	V/T	C	V/U	V/T
05/01/13	Compra fact. 106	10	5,00	50,00				10	5,00	50,00
06/01/13	Requisición 02				8	5,00	40,00	2	5,00	10,00
12/01/13	Compra fact. 107	11	5,00	55,00				13	5,00	65,00
13/01/13	Requisición 07				5	5,00	25,00	8	5,00	40,00
20/01/13	Requisición 11				6	5,00	30,00	2	5,00	10,00
26/01/13	Compra fact. 108	5	5,00	25,00				7	5,00	35,00
27/01/13	Requisición 15				4	5,00	20,00	3	5,00	15,00

HOSTERÍA"UGSHA WASI" KÁRDEX DE INSUMOS										
MÉTODO DE VALORACIÓN: Promedio Ponderado							EXISTENCIAS MÍNIMAS:			
PRODUCTO: Sangre							EXISTENCIAS MÁXIMAS:			
UNIDAD DE MÉDIDA: Litros										
FECHA	DETALLE	ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIAS		
		C	V/U	V/T	C	V/U	V/T	C	V/U	V/T
05/01/13	Compra fact. 106	6	3,50	21,00				6	3,50	21,00
06/01/13	Requisición 02				5	3,50	17,50	1	3,50	3,50
12/01/13	Compra fact. 107	7	3,50	24,50				8	3,50	28,00
13/01/13	Requisición 07				3	3,50	10,50	5	3,50	17,50
20/01/13	Requisición 11				3	3,50	10,50	2	3,50	7,00
26/01/13	Compra fact. 108	5	3,50	17,50				7	3,50	24,50
27/01/13	Requisición 15				4	3,50	14,00	3	3,50	10,50

HOSTERÍA "UGSHA WASI" KÁRDEX DE INSUMOS										
MÉTODO DE VALORACIÓN: Promedio Ponderado						EXISTENCIAS MÍNIMAS:				
PRODUCTO: Papa chola						EXISTENCIAS MÁXIMAS:				
UNIDAD DE MÉDIDA: Libras										
FECHA	DETALLE	ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIAS		
		C	V/U	V/T	C	V/U	V/T	C	V/U	V/T
05/01/13	Compra fact. 106	15	1,00	15,00				15	1,00	15,00
06/01/13	Requisición 02				10	1,00	10,00	5	1,00	5,00
12/01/13	Compra fact. 107	12	1,00	12,00				17	1,00	17,00
13/01/13	Requisición 07				8	1,00	8,00	9	1,00	9,00
20/01/13	Requisición 11				7	1,00	7,00	2	1,00	2,00
26/01/13	Compra fact. 108	10	1,00	10,00				12	1,00	12,00
27/01/13	Requisición 15				10	1,00	10,00	2	1,00	2,00

HOSTERÍA "UGSHA WASI" KÁRDEX DE INSUMOS										
MÉTODO DE VALORACIÓN: Promedio Ponderado						EXISTENCIAS MÍNIMAS:				
PRODUCTO: Leche						EXISTENCIAS MÁXIMAS:				
UNIDAD DE MÉDIDA: Litros										
FECHA	DETALLE	ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIAS		
		C	V/U	V/T	C	V/U	V/T	C	V/U	V/T
05/01/13	Compra fact. 106	20	0,85	17,00				20	0,85	17,00
06/01/13	Requisición 02				5	0,85	4,25	15	0,85	12,75
06/01/13	Requisición 04				10	0,85	8,50	5	0,85	4,25
12/01/13	Compra fact. 107	15	0,85	12,75				20	0,85	17,00
13/01/13	Requisición 07				3	0,85	2,55	17	0,85	14,45
13/01/13	Requisición 09				8	0,85	6,80	9	0,85	7,65
20/01/13	Requisición 11				3	0,85	2,55	6	0,85	5,10
26/01/13	Compra fact. 108	3	0,85	2,55				9	0,85	7,65
27/01/13	Requisición 15				2	0,85	1,70	7	0,85	5,95
27/01/13	Requisición 17				3	0,85	2,55	4	0,85	3,40

HOSTERÍA "UGSHA WASI" KÁRDEX DE INSUMOS										
MÉTODO DE VALORACIÓN: Promedio Ponderado						EXISTENCIAS MÍNIMAS:				
PRODUCTO: Aguacate						EXISTENCIAS MÁXIMAS:				
UNIDAD DE MÉDIDA: Unidades										
FECHA	DETALLE	ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIAS		
		C	V/U	V/T	C	V/U	V/T	C	V/U	V/T
05/01/13	Compra fact. 106	25	0,25	6,25				25	0,25	6,25
06/01/13	Requisición 02				20	0,25	5,00	5	0,25	1,25
12/01/13	Compra fact. 107	25	0,25	6,25				30	0,25	7,50
13/01/13	Requisición 07				15	0,25	3,75	15	0,25	3,75
20/01/13	Requisición 11				10	0,25	2,50	5	0,25	1,25
26/01/13	Compra fact. 108	10	0,25	2,50				15	0,25	3,75
27/01/13	Requisición 15				10	0,25	2,50	5	0,25	1,25

HOSTERÍA"UGSHA WASI" KÁRDEX DE INSUMOS										
MÉTODO DE VALORACIÓN: Promedio Ponderado						EXISTENCIAS MÍNIMAS:				
PRODUCTO: Cebolla Blanca						EXISTENCIAS MÁXIMAS:				
UNIDAD DE MÉDIDA: Atados										
FECHA	DETALLE	ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIAS		
		C	V/U	V/T	C	V/U	V/T	C	V/U	V/T
05/01/13	Compra fact. 106	6	1,00	6,00				6	1,00	6,00
06/01/13	Requisición 02				4	1,00	4,00	2	1,00	2,00
12/01/13	Compra fact. 107	5	1,00	5,00				7	1,00	7,00
13/01/13	Requisición 07				3	1,00	3,00	4	1,00	4,00
20/01/13	Requisición 11				2	1,00	2,00	2	1,00	2,00
26/01/13	Compra fact. 108	3	1,00	3,00				5	1,00	5,00
27/01/13	Requisición 15				3	1,00	3,00	2	1,00	2,00

HOSTERÍA"UGSHA WASI" KÁRDEX DE INSUMOS										
MÉTODO DE VALORACIÓN : Promedio Ponderado						EXISTENCIAS MÍNIMAS:				
PRODUCTO: Orégano						EXISTENCIAS MÁXIMAS:				
UNIDAD DE MÉDIDA: Sobres										
FECHA	DETALLE	ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIAS		
		C	V/U	V/T	C	V/U	V/T	C	V/U	V/T
04/01/13	Inv. Inicial							5	0,50	2,50
05/01/13	Compra fact. 106	4	0,50	2,00				9	0,50	4,50
06/01/13	Requisición 02				3	0,50	1,50	6	0,50	3,00
12/01/13	Compra fact. 107	3	0,50	1,50				9	0,50	4,50
13/01/13	Requisición 07				1	0,50	0,50	8	0,50	4,00
20/01/13	Requisición 11				2	0,50	1,00	6	0,50	3,00
26/01/13	Compra fact. 108	2	0,50	1,00				8	0,50	4,00
27/01/13	Requisición 15				3	0,50	1,50	5	0,50	2,50

HOSTERÍA"UGSHA WASI" KÁRDEX DE INSUMOS										
MÉTODO DE VALORACIÓN: Promedio Ponderado						EXISTENCIAS MÍNIMAS:				
PRODUCTO: Comino Molido						EXISTENCIAS MÁXIMAS:				
UNIDAD DE MÉDIDA: Sobres										
FECHA	DETALLE	ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIAS		
		C	V/U	V/T	C	V/U	V/T	C	V/U	V/T
04/01/13	Inv. Inicial							2	1,00	2,00
05/01/13	Compra fact. 106	4	1,00	4,00				6	1,00	6,00
06/01/13	Requisición 02				2	1,00	2,00	4	1,00	4,00
12/01/13	Compra fact. 107	2	1,00	2,00				6	1,00	6,00
13/01/13	Requisición 07				2	1,00	2,00	4	1,00	4,00
20/01/13	Requisición 11				2	1,00	2,00	2	1,00	2,00
26/01/13	Compra fact. 108	3	1,00	3,00				5	1,00	5,00
27/01/13	Requisición 15				2	1,00	2,00	3	1,00	3,00

HOSTERÍA "UGSHA WASI" KÁRDEX DE INSUMOS										
MÉTODO DE VALORACIÓN: Promedio Ponderado							EXISTENCIAS MÍNIMAS:			
PRODUCTO: Pimienta							EXISTENCIAS MÁXIMAS:			
UNIDAD DE MÉDIDA: Unidades										
FECHA	DETALLE	ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIAS		
		C	V/U	V/T	C	V/U	V/T	C	V/U	V/T
05/01/13	Compra fact. 106	10	0,15	1,50				10	0,15	1,50
06/01/13	Requisición 02				6	0,15	0,90	4	0,15	0,60
12/01/13	Compra fact. 107	6	0,15	0,90				10	0,15	1,50
13/01/13	Requisición 07				4	0,15	0,60	6	0,15	0,90
20/01/13	Requisición 11				4	0,15	0,60	2	0,15	0,30
26/01/13	Compra fact. 108	8	0,15	1,20				10	0,15	1,50
27/01/13	Requisición 15				6	0,15	0,90	4	0,15	0,60

HOSTERÍA "UGSHA WASI" KÁRDEX DE INSUMOS										
MÉTODO DE VALORACIÓN: Promedio Ponderado							EXISTENCIAS MÍNIMAS:			
PRODUCTO: Maíz de Jora							EXISTENCIAS MÁXIMAS:			
UNIDAD DE MÉDIDA: Libras										
FECHA	DETALLE	ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIAS		
		C	V/U	V/T	C	V/U	V/T	C	V/U	V/T
04/01/13	Inv. Inicial							8	2,00	16,00
05/01/13	Compra fact. 106	5	2,00	10,00				13	2,00	26,00
06/01/13	Requisición 03				8	2,00	16,00	5	2,00	10,00
12/01/13	Compra fact. 107	10	2,00	20,00				15	2,00	30,00
13/01/13	Requisición 08				5	2,00	10,00	10	2,00	20,00
20/01/13	Requisición 12				6	2,00	12,00	4	2,00	8,00
26/01/13	Compra fact. 108	3	2,00	6,00				7	2,00	14,00
27/01/13	Requisición 16				4	2,00	8,00	3	2,00	6,00

HOSTERÍA "UGSHA WASI" KÁRDEX DE INSUMOS										
MÉTODO DE VALORACIÓN: Promedio Ponderado							EXISTENCIAS MÍNIMAS:			
PRODUCTO: Naranja							EXISTENCIAS MÁXIMAS:			
UNIDAD DE MÉDIDA: Unidades										
FECHA	DETALLE	ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIAS		
		C	V/U	V/T	C	V/U	V/T	C	V/U	V/T
05/01/13	Compra fact. 106	30	0,15	4,50				30	0,15	4,50
06/01/13	Requisición 03				20	0,15	3,00	10	0,15	1,50
12/01/13	Compra fact. 107	20	0,15	3,00				30	0,15	4,50
13/01/13	Requisición 08				15	0,15	2,25	15	0,15	2,25
20/01/13	Requisición 12				10	0,15	1,50	5	0,15	0,75
26/01/13	Compra fact. 108	10	0,15	1,50				15	0,15	2,25
27/01/13	Requisición 16				10	0,15	1,50	5	0,15	0,75

HOSTERÍA "UGSHA WASI" KÁRDEX DE INSUMOS										
MÉTODO DE VALORACIÓN: Promedio Ponderado							EXISTENCIAS MÍNIMAS:			
PRODUCTO: Piña							EXISTENCIAS MÁXIMAS:			
UNIDAD DE MÉDIDA: Unidades										
FECHA	DETALLE	ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIAS		
		C	V/U	V/T	C	V/U	V/T	C	V/U	V/T
05/01/13	Compra fact. 106	6	1,00	6,00				6	1,00	6,00
06/01/13	Requisición 03				4	1,00	4,00	2	1,00	2,00
12/01/13	Compra fact. 107	5	1,00	5,00				7	1,00	7,00
13/01/13	Requisición 08				3	1,00	3,00	4	1,00	4,00
20/01/13	Requisición 12				2	1,00	2,00	2	1,00	2,00
26/01/13	Compra fact. 108	4	1,00	4,00				6	1,00	6,00
27/01/13	Requisición 16				4	1,00	4,00	2	1,00	2,00

HOSTERÍA "UGSHA WASI" KÁRDEX DE INSUMOS										
MÉTODO DE VALORACIÓN: Promedio Ponderado							EXISTENCIAS MÍNIMAS:			
PRODUCTO: Clavo de Olor							EXISTENCIAS MÁXIMAS:			
UNIDAD DE MÉDIDA: Fundas										
FECHA	DETALLE	ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIAS		
		C	V/U	V/T	C	V/U	V/T	C	V/U	V/T
04/01/13	Inv. Inicial							5	1,00	5,00
05/01/13	Compra fact. 106	4	1,00	4,00				9	1,00	9,00
06/01/13	Requisición 03				5	1,00	5,00	4	1,00	4,00
12/01/13	Compra fact. 107	3	1,00	3,00				7	1,00	7,00
13/01/13	Requisición 08				3	1,00	3,00	4	1,00	4,00
20/01/13	Requisición 12				3	1,00	3,00	1	1,00	1,00
26/01/13	Compra fact. 108	4	1,00	4,00				5	1,00	5,00
27/01/13	Requisición 16				3	1,00	3,00	2	1,00	2,00

HOSTERÍA "UGSHA WASI" KÁRDEX DE INSUMOS										
MÉTODO DE VALORACIÓN: Promedio Ponderado							EXISTENCIAS MÍNIMAS:			
PRODUCTO: Panela							EXISTENCIAS MÁXIMAS:			
UNIDAD DE MÉDIDA: Unidades										
FECHA	DETALLE	ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIAS		
		C	V/U	V/T	C	V/U	V/T	C	V/U	V/T
04/01/13	Inv. Inicial							3	12,00	36,00
05/01/13	Compra fact. 106	4	12,00	48,00				7	12,00	84,00
06/01/13	Requisición 03				3	12,00	36,00	4	12,00	48,00
12/01/13	Compra fact. 107	2	12,00	24,00				6	12,00	72,00
13/01/13	Requisición 08				2	12,00	24,00	4	12,00	48,00
20/01/13	Requisición 12				1	12,00	12,00	3	12,00	36,00
26/01/13	Compra fact. 108	1	12,00	12,00				4	12,00	48,00
27/01/13	Requisición 16				1	12,00	12,00	3	12,00	36,00

HOSTERÍA"UGSHA WASI" KÁRDEX DE INSUMOS										
MÉTODO DE VALORACIÓN: Promedio Ponderado						EXISTENCIAS MÍNIMAS:				
PRODUCTO: Mora						EXISTENCIAS MÁXIMAS:				
UNIDAD DE MÉDIDA: Libras										
FECHA	DETALLE	ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIAS		
		C	V/U	V/T	C	V/U	V/T	C	V/U	V/T
05/01/13	Compra fact. 106	20	1,00	20,00				20	1,00	20,00
06/01/13	Requisición 04				15	1,00	15,00	5	1,00	5,00
12/01/13	Compra fact. 107	10	1,00	10,00				15	1,00	15,00
13/01/13	Requisición 09				12	1,00	12,00	3	1,00	3,00
26/01/13	Compra fact. 108	9	1,00	9,00				12	1,00	12,00
27/01/13	Requisición 17				10	1,00	10,00	2	1,00	2,00

HOSTERÍA"UGSHA WASI" KÁRDEX DE INSUMOS										
MÉTODO DE VALORACIÓN: Promedio Ponderado						EXISTENCIAS MÍNIMAS:				
PRODUCTO: Azúcar						EXISTENCIAS MÁXIMAS:				
UNIDAD DE MÉDIDA: Libras										
FECHA	DETALLE	ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIAS		
		C	V/U	V/T	C	V/U	V/T	C	V/U	V/T
04/01/13	Inv. Inicial							15	0,60	9,00
05/01/13	Compra fact. 106	20	0,60	12,00				35	0,60	21,00
06/01/13	Requisición 04				15	0,60	9,00	20	0,60	12,00
06/01/13	Requisición 05				15	0,60	9,00	5	0,60	3,00
12/01/13	Compra fact. 107	15	0,60	9,00				20	0,60	12,00
13/01/13	Requisición 09				7	0,60	4,20	13	0,60	7,80
20/01/13	Requisición 13				10	0,60	6,00	3	0,60	1,80
26/01/13	Compra fact. 108	18	0,60	10,80				21	0,60	12,60
27/01/13	Requisición 17				7	0,60	4,20	14	0,60	8,40
27/01/13	Requisición 18				10	0,60	6,00	4	0,60	2,40

HOSTERÍA"UGSHA WASI" KÁRDEX DE INSUMOS										
MÉTODO DE VALORACIÓN: Promedio Ponderado						EXISTENCIAS MÍNIMAS:				
PRODUCTO: Tomates de árbol						EXISTENCIAS MÁXIMAS:				
UNIDAD DE MÉDIDA: Libras										
FECHA	DETALLE	ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIAS		
		C	V/U	V/T	C	V/U	V/T	C	V/U	V/T
05/01/13	Compra fact. 106	35	0,20	7,00				35	0,20	7,00
06/01/13	Requisición 05				30	0,20	6,00	5	0,20	1,00
12/01/13	Compra fact. 107	15	0,20	3,00				20	0,20	4,00
20/01/13	Requisición 13				15	0,20	3,00	5	0,20	1,00
26/01/13	Compra fact. 108	20	0,20	4,00				25	0,20	5,00
27/01/13	Requisición 18				20	0,20	4,00	5	0,20	1,00

3.8.13. Inventario Final de Materia Prima

CUADRO N° 3.04
HOSTERÍA “UGSHA WASI”
INVENTARIO FINAL DE MATERIA PRIMA

DETALLE	MEDIDA	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Sal	Funda	13	0,8	\$ 10,40
Aceite	Botella	8	2,25	\$ 18,00
Ajo	Atados	10	1	\$ 10,00
Orégano	Sobres	9	0,5	\$ 4,50
Comino Molido	Sobres	15	1	\$ 15,00
Maíz de jora	Libras	13	2	\$ 26,00
Clavo de olor	Fundas	9	1	\$ 9,00
Panela	Unidades	10	12	\$ 120,00
Azúcar	Libras	40	0,6	\$ 24,00
TOTAL				\$ 236,80

CUADRO N° 3.05
HOSTERÍA “UGSHA WASI”
INVENTARIO FINAL DE INSUMOS Y MATERIALES

DETALLE	MEDIDA	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Fundas	Paquetes	6	2,00	\$ 12,00
Palillos	Cajas	10	1,25	\$ 12,50
Cuchillos	Unidad	7	3,00	\$ 21,00
Servilletas	Paquetes	10	1,00	\$ 10,00
Platos desechables	Paquetes	15	2,10	\$ 31,50
Saleros	Unidad	10	1,50	\$ 15,00
Toallas para cocina	Paquetes	8	2,00	\$ 16,00
Fósforos	Cajas	2	1,00	\$ 2,00
TOTAL				\$ 120,00

3.8.14. Depreciación de Activos fijos

HOSTERÍA “UGSHA WASI”

TABLA DE DEPRECIACIÓN DE ACTIVOS FIJOS

Método de línea recta (con valor residual 10%)

MUEBLES Y ENSERES

VALOR DE ADQUISICIÓN	VALOR RESIDUAL	DEPRE. ANUAL	DEPRE. MENSUAL
\$ 2.500,00	250,00	225,00	18,75

HOSTERÍA “UGSHA WASI”

TABLA DE DEPRECIACIÓN DE ACTIVOS FIJOS

Método de línea recta (con valor residual 10%)

MAQUINARIA

VALOR DE ADQUISICIÓN	VALOR RESIDUAL	DEPRE. ANUAL	DEPRE. MENSUAL
\$ 10.000,00	1.000,00	900,00	75,00

HOSTERÍA “UGSHA WASI”

TABLA DE DEPRECIACIÓN DE ACTIVOS FIJOS

Método de línea recta (con valor residual 10%)

UTENSILIOS DE COCINA

VALOR DE ADQUISICIÓN	VALOR RESIDUAL	DEPRE. ANUAL	DEPRE. MENSUAL
\$ 3.500,00	350,00	315,00	26,25

HOSTERÍA “UGSHA WASI”

TABLA DE DEPRECIACIÓN DE ACTIVOS FIJOS

Método de línea recta (con valor residual 10%)

EDIFICIO

VALOR DE ADQUISICIÓN	VALOR RESIDUAL	DEPRE. ANUAL	DEPRE. MENSUAL
\$ 150.000,00	15.000,00	13.500,00	1.125,00

HOSTERÍA “UGSHA WASI”

TABLA DE DEPRECIACIÓN DE ACTIVOS FIJOS

Método de línea recta (con valor residual 10%)

MATERIAL DE SERVICIOS

VALOR DE ADQUISICIÓN	VALOR RESIDUAL	DEPRE. ANUAL	DEPRE. MENSUAL
\$ 3.567,00	356,70	321,03	26,75

3.8.15. Rol de Pagos



HOSTERÍA “UGSHA WASI”

ROL DE PAGOS DE PERSONAL DE COCINA Y DE SERVICIO

N°	NOMBRE	CARGO	INGRESOS		TOTAL INGRESOS	DEDUCCIONES		TOTAL	LIQUIDO A RECIBIR
			SUELDO	HORAS EXTRAS		9,45% AP. PERS.	ANTICIPO		
1	Ernestina Tucumbe	Chef Ejecutiva	300,00	-	300,00	28,35	-	28,35	271,65
2	Juana Ugsha	Cocinera	300,00	-	300,00	28,35	-	28,35	271,65
3	Marianela Yupangui	Ayudante de cocina	300,00	-	300,00	28,35	-	28,35	271,65
4	Fabián Ante	Mesero	300,00	-	300,00	28,35	-	28,35	271,65
		TOTAL	1.200,00	-	1.200,00	113,40	-	113,40	1086,60

3.8.16. Beneficios Sociales



HOSTERÍA “UGSHA WASI”

PROVISIONES DE PERSONAL DE COCINA Y DE SERVICIO

N°	Nombres	Cargo	Total Ingresos	Décimo Tercer Sueldo	Décimo Cuarto Sueldo	Vacaciones	Fondo De Reserva	Aporte Patronal 11.15%	Total Provisión
1	Ernestina Tucumbe	Chef Ejecutiva	300,00	25,00	29,50	12,50	25,00	33,45	125,45
2	Juana Ugsha	Cocinera	300,00	25,00	29,50	12,50	25,00	33,45	125,45
3	Marianela Yupangui	Ayudante De Cocina	300,00	25,00	29,50	12,50	25,00	33,45	125,45
4	Fabián Ante	Mesero	300,00	25,00	29,50	12,50	25,00	33,45	125,45
		TOTAL	1200,00	100,00	118,00	50,00	100,00	133,80	501,80

3.8.17. Balance de Comprobación



HOSTERÍA “UGSHA WASI”
BALANCE DE COMPROBACIÓN
DEL 01 AL 30 DE ENERO DEL 2013

N°	ACTIVO	SUMAS		SALDOS	
		DEBE	HABER	DEUDOR	ACREEDOR
1	Caja	2113,14		2.113,14	
2	Bancos	12.939,00	3.585,73	9.353,27	
3	Terreno	100.000,00		100.000,00	
4	Edificio	150.000,00		150.000,00	
5	Muebles y Enseres	2.500,00		2.500,00	
6	Maquinaria	10.000,00		10.000,00	
7	Gastos de Constitución	1.000,00		1.000,00	
8	Gastos Instalaciones y Adecuaciones	800,00		800,00	
9	Proveedores por Pagar		10.000,00		10.000,00
10	Documentos por Pagar		15.836,90		15.836,90
11	Sueldos por Pagar		1.200,00		1.200,00
12	Préstamos Bancarios por Pagar		80.000,00		80.000,00
13	Impuesto por Pagar		9.700,00		9.700,00
14	Capital		161.700,00		161.700,00
15	Inv. Materia Prima	1.177,65	940,85	236,80	
16	IVA en Compras	179,73		179,73	
17	Ventas		915,24		915,24
18	Costo de Ventas	96,47		96,47	
19	Inventario de Productos Terminados	1.345,25	96,47	1.248,78	
20	Inventario de Productos en Proceso	940,85	1.345,25		404,40
21	Inventario de Suministros y Materiales	320,00		320,00	
22	Costos Indirectos de Fabricación	2.365,15		2.365,15	
23	Depre. Acumulada Maquinaria		75,00		75,00
24	Depre. Acumulada Edificios		1.125,00		1.125,00
25	Depre. Acumulada Muebles y Enseres		18,75		18,75
26	Depre. Acumulada Materiales de Servicio		26,75		26,75
27	Depre. Acumulada Utensilios de Cocina		26,25		26,25
28	Mano de Obra Directa	814,95		814,95	
	TOTAL	286.592,19	286.592,19	281.028,29	281.028,29

GERENTE

CONTADOR

3.8.18. Hoja de Trabajo

HOSTERÍA “UGSHA WASI” HOJA DE COSTOS DEL 01 AL 30 DE ENERO DEL 2013

N°	ACTIVO	BALANCE COMPROBACIÓN		AJUSTES		BALANCE AJUSTADO		ESTADO DE RESULTADO		BALANCE GENERAL	
		DEUDOR	ACREEDOR	DEBE	HABER	DEUDOR	ACREEDOR	GASTOS	INGRESOS	ACTIVO	PASIVO
1	Caja	2.113,14				2.113,14				2.113,14	
2	Bancos	9.353,27				9.353,27				9.353,27	
3	Terreno	100.000,00				100.000,00				100.000,00	
4	Edificio	150.000,00				150.000,00				150.000,00	
5	Muebles y Enseres	2.500,00				2.500,00				2.500,00	
6	Maquinaria	10.000,00				10.000,00				10.000,00	
7	Gastos de Constitución	1.000,00				1.000,00				1.000,00	
8	Gastos Instalaciones y Adecuaciones	800,00				800,00				800,00	
9	Proveedores por Pagar		100.00,00				10.000,00				10.000,00
10	Documentos por Pagar		15.836,90				15.836,90				15.836,90
11	Sueldos por Pagar		1.200,00				1.200,00				1.200,00
12	Préstamos Bancarios por Pagar		80.000,00				80.000,00				80.000,00
13	Impuesto por Pagar		9.700,00				9.700,00				9.700,00
14	Capital		161.700,00				161.700,00				161.700,00
15	Inv. Materia Prima	236,80				236,80				236,80	
16	IVA en Compras	179,73				179,73				179,73	
17	Ventas		915,24				915,24	915,24			915,24
18	Costo de Ventas	96,47				96,47		96,47		96,47	
19	Inventario de Productos Terminados	1248,78				1248,78				1248,78	
20	Inventario de Productos en Proceso		404,40				404,40				404,40
21	Inventario de Suministros y Materiales	320,00				320,00				320,00	
22	Costos Indirectos de Fabricación	2.365,15				2.365,15		500,00		2.365,15	
23	Depre. Acumulada Maquinaria		75,00				75,00				75,00
24	Depre. Acumulada Edificios		1.125,00				1.125,00				1.125,00

25	Depre. Acumulada Muebles y Enseres		18,75				18,75				18,75
26	Depre. Acumulada Materiales de Servicio		26,75				26,75				26,75
27	Depre. Acumulada Utensilios de Cocina		26,25				26,25	26,25			26,25
28	Mano de Obra Directa	814,95				814,95		271,65		814,95	
	SUMAN	281.028,29	281.028,29								
30	Gasto Amortización gasto constitución			a) 83,33		83,33				83,33	
31	Amortización acumul. gasto constitución				a) 83,33		83,33				
32	Gasto Amortización gasto Inst y Adec.			b) 66,67		66,67				66,67	
33	Amortización acumul. Gasto Inst y Adec.				b) 66,67		66,67				
	SUMAN			150,00	150,00	281.178,29	281.178,29	797,90	1.011,71		
33	UTILIDAD DEL EJERCICIO							213,81			
	SUMAN							1.011,71	1011,71		
34	25% Impuesto a la Renta										150,00
	SUMAN									281.178,29	281.178,29

GERENTE

CONTADOR

3.8.19. Balance de Costos de Productos Vendidos



HOSTERÍA “UGSHA WASI”

ESTADO DE COSTOS DE PRODUCTOS VENDIDOS

DEL 01 AL 30 DE ENERO DEL 2013

MATERIA PRIMA DIRECTA		1.028,55
Inventario Inicial de Materia Prima	87,70	
(+) Compra de Materia Prima	<u>1.177,65</u>	
(=) Disponible de Materia Prima	1.265,35	
(-) Inventario Final de Materia Prima	<u>236,80</u>	
(=) Materia Prima Utilizada		<u>1.028,55</u>
(+) MANO DE OBRA DIRECTA		814,95
(+) COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN		2.365,15
SUMINISTROS Y MATERIALES		226,50
Inventario Inicial de Suministros y Materiales	0,00	
(+) Compra de Suministros y Materiales	<u>320,00</u>	
(=) Disponible de Suministros y Materiales	320,00	
(-) Inventario Final de Suministros y Materiales	120,00	
(=) Suministros y Materiales		226,50
(=) COSTO DE PRODUCCIÓN		4.435,15
(+) Inventario Inicial Productos en Proceso		-
(=) Producción Disponible		4.435,15
(-) Inventario Final Productos en Proceso		-
(=) COSTO DE ARTÍCULOS TERMINADOS		4.435,15
(+) Inventario Inicial de Productos Terminados		-
(=) DISPONIBLE PARA LA VENTA		4.435,15
(-) Inventario Final de Productos Terminados		<u>-</u>
COSTO DE VENTAS		<u>4.435,15</u>

GERENTE

CONTADOR

3.8.20. Estado de Resultados



HOSTERÍA “UGSHA WASI”
ESTADO DE RESULTADOS
DEL 01 AL 30 DE ENERO DEL 2013

INGRESOS		
VENTAS		915,24
(-) Costo de Ventas		<u>96,47</u>
(=) Utilidad Bruta en Ventas		1.011,71
GASTOS		
GASTOS DE ADMINISTRACIÓN		(-797,90)
Gastos Sueldos y Salarios	271,65	
Gastos Servicios Básicos	500,00	
Gasto Depre. Utensilios de Cocina	26,25	
UTILIDAD DEL EJERCICIO		<u><u>213,81</u></u>

GERENTE

CONTADOR

3.8.21. Estado de Situación Financiera Final



HOSTERÍA “UGSHA WASI”

ESTADO DE SITUACIÓN FINANCIERA FINAL

DEL 01 AL 30 DE ENERO DEL 2013

ACTIVOS		
CORRIENTE		
DISPONIBLES		11.466,41
Caja	2.113,14	
Bancos	<u>9.353,27</u>	
REALIZABLE		1.973,18
Inventario de Productos Terminados	1.248,78	
Inventario de Productos en Proceso	404,40	
Inventario de Suministros y Materiales	<u>320,00</u>	
ACTIVOS FIJOS		
NO DEPRECIABLES		100.000,00
Terrenos	<u>100.000,00</u>	
DEPRECIABLES		150.810,30
Maquinaria	10.000,00	
(-) Depre. Maquinaria	<u>1.000,00</u>	9.000,00
Edificio	150.000,00	
(-) Depre. Edificio	<u>15.000,00</u>	135.000,00
Muebles y Enseres	2.250,00	
(-) Depre. Muebles y Enseres	<u>250,00</u>	450,00
Materiales de Servicio	3.567,00	
(-) Depre. Materiales de Servicio	<u>356,70</u>	3.210,30
Utensilios de Cocina	3.500,00	
(-) Depre. Utensilios de Cocina	<u>350,00</u>	3.150,00
DIFERIDO		1.650,00
Gasto Amortización gasto constitución	1.000,00	916,67
(-) Amortización acumul. gasto constitución	<u>83,33</u>	
Gasto Amortización gasto Inst y adecuación.	800,00	733,33
(-) Amortización acumul. Gasto Inst. Y Adecuación.	<u>66,67</u>	
TOTAL ACTIVOS		<u><u>265.899,89</u></u>

PASIVO

CORRIENTE

A CORTO PLAZO

12.031,53

Proveedores por Pagar	10.000,00
Sueldos por Pagar	1.200,00
IVA en Compras	179,73
Décimo Tercer Sueldo	100,00
Décimo Cuarto Sueldo	118,00
Vacaciones	50,00

Fondo De Reserva	100,00	
Aporte Patronal	133,80	
25% Impuesto a la Renta	<u>150,00</u>	
PASIVO EXIGI L. PLAZO		92.382,17
Préstamos Bancarios por Pagar	80.000,00	
Documentos por Pagar	<u>12.382,17</u>	
PATRIMONIO		161.486,19
Capital	161.700,00	
Utilidad Neta	<u>213,81</u>	
TOTAL PASIVO Y PATRIMONIO		<u>265.899,89</u>

GERENTE

CONTADOR

3.8.22. Fijación del precio para el público, fijando el margen de utilidad

Una vez determinado el costo unitario de cada producto, se debe fijar un porcentaje que represente no solo la ganancia que desea obtener el propietario de la Hostería Ugsha Wasi, hay que tomar en cuenta que este margen de utilidad debe cubrir los gastos originados en el periodo, como el de publicidad, sueldos del contador o del administrador, etc.

El margen de utilidad fijado por la administración para todos los productos que ofrece la hostería Ugsha Wasi es de un 20%.

A continuación se presenta la siguiente tabla con el nuevo y adecuado precio de los productos que hace una comparación con los anteriores.

HOSTERÍA “UGSHA WASI” PRECIO ACTUAL VS PRECIO ANTERIOR

Producto	Costo Del Producto	Margen De Utilidad	Precio De Venta	Precio Anterior	Precio De Competencia
Borrego Asado	\$ 4,53	\$ 0,91	\$ 5,44	\$ 5,00	\$ 7,50
Yahuarlocro	\$ 4,97	\$ 0,99	\$ 5,96	\$ 5,00	\$ 4,50
Chicha de Jora	\$ 3,97	\$ 0,79	\$ 4,76	\$ 3,50	\$ 4,00
Batido de Mora	\$ 2,57	\$ 0,51	\$ 3,08	\$ 2,50	\$ 2,00
Jugo de Tomate	\$ 1,78	\$ 0,36	\$ 2,14	\$ 2,50	\$ 2,00
			\$ 4,28	\$ 3,70	\$ 4,00

Fuente: Hostería Ugsha Wasi
Elaborado por: Alicia Tocumbe

3.8.23. CONCLUSIONES

- Al obtener resultados de la investigación realizada a la hostería Ugsha Wasi se observa que no existe un control adecuado en el área del restaurante en cuanto al precio de las comidas y bebidas ya que son determinadas solo por experiencia, con la implementación del Sistema de Costos por Órdenes de Producción nos permitirá determinar los Costos de Producción en cada uno de los productos que se elabora.
- Se puede manifestar que en la hostería Ugsha Wasi, el personal que trabaja en la empresa no reciben programas de capacitación constante, para que ellos puedan desempeñar de una mejor manera en cada una de las actividades encomendadas de manera eficiente y sobre todo no tener ningún problema al momento de realizar la tarea recomendada
- La Hostería Ugsha Wasi, no cuenta con la implementación de un sistema de costos que se ajuste a los requerimientos de información, que ayude a la administración tomar decisiones en cuanto al precio de los productos.
- El gerente no tiene la posibilidad de tener la información adecuada sobre la actividad económica que realiza, puesto que la secretaria no lleva contabilidad por lo tanto los ingresos y los egresos los anota en un cuaderno.

3.8.24. RECOMENDACIONES

- Es necesario implementar un sistema de costos que permita conocer los costos unitarios de cada uno de los productos que se elabora, de esa manera determinar los costos reales que influye en la fijación de los precios de las comidas y bebidas en el restaurante de la Hostería.
- La hostería debería implementar programas de capacitación que ayude al personal de la empresa, estar actualizado en temas nuevas para que ellos puedan desempeñar de una mejor manera en cada una de las actividades encomendadas de manera eficiente y sobre sin ningún problema al momento de realizar la tarea recomendada.
- Aplicar el sistema de de Costos por Órdenes de Producción propuesto en el presente estudio, para satisfacer la necesidad de información y sobre todo ayude a la administración tomar decisiones más oportunas en cuanto al precio de los productos que la hostería ofrece.
- El gerente debería realizar un análisis interno de los cobros que se realiza a los clientes de manera diaria de los productos que se ofrece en la hostería, para que no tenga inconveniente al momento de que se pueda perder los documentos de ingreso y egreso.

3.8.25. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

CITADA

- ESTUPIÑAN, Rodrigo. “Control Interno y Fraudes”. Editorial ECOE EDICIONES. Segunda Edición. Bogotá. 2012. Pág. 5.
- GORDEN, Henry. “Gestión Pública”. EDITORIAL McGraw-Hill. Primera Edición. México. 2010. Pág. 23.
- RUÍZ, Ángel. “Derecho Administrativo”. Editorial CEVITAS. Segunda Edición. Madrid. 2008. Pág. 32.
- MUNCH, Lourdes. “Fundamentos de la Administración”. EDITORIAL Trillas Sa De Cv. Séptima Edición. 2008. Pág. 6.
- CHIRIBOGA, Luis. Diccionario Técnico Financiero Ecuatoriano. EDITORIAL UNIVERSITARIA. Sexta Edición. Quito-Ecuador. 2008. Pág. 3.
- CÓRDOVA PADILLA, Marcial. “Gestión Financiera”. ECOE EDICIONES. Primera Edición. Bogotá. 2012. Pág. 17.
- JÁCOME, Luis. “Gestión Administrativa y Financiera”. Editorial McGraw Hill. 2009. Pág. 6.
- GUZMÁN, R. Amaro “Ciencia de la Administración” EDITORIAL McGraw-Hill-Interamericana. Segunda Edición. Colombia. 2009. Pág. 209.
- ZAPATA, Pedro. “Contabilidad General”. EDITORIAL McGraw-Hill-Interamericana. Séptima Edición. Colombia. 2011. Pág. 5.
- BRAVO, Mercedes; UBIDIA, Carmita. “Contabilidad General” Editora NUEVODIA. Segunda edición. 2009. Pág. 3.

- FIERRO, Ángel. “Contabilidad General”. Editorial ECOE EDICIONES. Cuarta Edición. Bogotá. 2011. Pág. 21.
- ZAPATA, Pedro. “Contabilidad General”. EDITORIAL McGraw-Hill-Interamericana. Séptima Edición. Colombia. 2011. Pág. 8.
- ALVARADO, Huicochea; ALVARADO, Emilio. Huicochea Alsina. “Contabilidad de Costos”. Editorial Trillas. 3era edición. México. 2010.
- BRAVO, Mercedes; UBIDIA, Carmita. “Contabilidad General” Editora NUEVODIA. Segunda edición. 2009. Pág. 1.
- MOLINA, Verónica y REYES, María “Contabilidad de Costos”. Editorial McGraw- Hill Interamericana Segunda Tercera. 2011. Pág. 48.

CONSULTADA

- ALVARADO, Huicochea; ALVARADO, Emilio. Huicochea Alsina. “Contabilidad de Costos”. Editorial Trillas. 3era edición. México. 2010.
- CÓRDOVA PADILLA, Marcial. “Gestión Financiera”. ECOE EDICIONES. Primera Edición. Bogotá. 2012.
- CHIAVENATO, Idalberto. “Administración Teoría, Proceso y Práctica”. EDITORIAL MCGRAW-HILL INTERAMERICANA, S.A. Tercera Edición. Colombia. 2012.
- CHIRIBOGA, Luis. Diccionario Técnico Financiero Ecuatoriano. EDITORIAL UNIVERSITARIA. Sexta Edición. Quito-Ecuador. 2008.
- GARCÍA, Juan. “Contabilidad de Costos”. Editorial McGraw- Hill Interamericana. Tercera Edición. Mexico.2008.

- ESTUPIÑAN, Rodrigo. “Control Interno y Fraudes”. Editorial ECOE EDICIONES. Segunda Edición. Bogotá. 2012.
- GUZMÁN.VALDIVIA. Isaac “Ciencia de la Administración” Editorial McGraw- Hill Interamericana. Tercera Edición. Mexico.2009.
- ZAPATA, Pedro. “Contabilidad de Costos”. EDITORIAL McGraw-Hill. Séptima Edición. México. 2010.

VIRTUAL

- <http://www.hotelesecuador.com.ec/downloads/Reglamento%20General%20de%20Actividades%20Turisticas.pdf> (20/05/2014; 13:30).
- <http://dspace.ucuenca.edu.ec/bitstream/123456789/1191/1/tad1042.pdf> (22/05/2014; 13:30).
- <http://www.pymesyautonomos.com/consejos-practicos/clasificacion-de-las-empresas-de-servicios> (10/11/2014; 14:30).
- <http://repositorio.uct.edu.ec/bitstream/123456789/347/1/Manual%20de%20Procedimientos%20Operativos%20para%20el%20Restaurante%20las%20Parrillas%20del%20Gato.pdf> (19/11/2014; 15:00).
- <http://tallerdeturismopractico2.blogspot.com/p/clasificacion-de-los-restaurantes.html>. (19/11/2014; 15:30).



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI

UNIDAD ACADÉMICA DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y HUMANÍSTICAS

ANEXO 2

ENTREVISTA

DIRIGIDA AL PROPIETARIO DE LA HOSTERÍA UGSHA WASI

INTRODUCCIÓN.- La presente entrevista se la realiza con el fin de conocer las necesidades que se presentan dentro de la Hostería Ugsha a fin de proponer soluciones a las mismas; a continuación se presenta una serie de interrogantes relacionados con la estructura organizacional de la empresa, mismas que pueden ser relevantes para el desarrollo de las funciones y responsabilidades incluidas.

OBJETIVO: Obtener datos para mejorar los productos y servicios que se están ofreciendo en la Hostería Ugsha Wasi en el área de restaurante.

INSTRUCTIVO: Lea detenidamente y conteste con naturalidad.

1.- ¿Cuál fue su fuente de financiamiento para crear la Hostería?

.....
.....

2.- ¿Qué tipo de control tiene usted sobre el personal de la Hostería?

.....
.....

3.- El perfil profesional de los empleados de la entidad, ¿tiene relación con el trabajo que realiza?

.....
.....
.....

4.- ¿Cuáles son las fortalezas de la Hostería?

.....
.....
.....

5.- ¿Cuáles son las oportunidades de la Hostería en un mercado altamente competitivo?

.....
.....

6.- ¿Cuáles son las debilidades de la Hostería?

.....
.....
.....

7.- ¿Cuáles son las principales amenazas a las que se enfrenta la Hostería?

.....
.....

8.- ¿Qué estrategias implementa para competir en el mercado?

.....
.....
.....

9.- ¿Cuenta con programas de capacitación para su personal? ¿Cuál es el eje central de la capacitación?

.....
.....
.....

10.- ¿Quién es la persona encargada de la toma de decisiones?

.....
.....
.....
.....

Gracias por su Colaboración

ANEXO 3

ENTREVISTA

Dirigida a los Proveedores de la Hostería Ugsha Wasi

INTRODUCCIÓN.- La presente entrevista se la realiza con el fin de conocer las fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas que se presenta dentro de la Hostería Ugsha Wasi, a fin de proponer soluciones a posibles falencias que se generen en la hostería.

OBJETIVO: Obtener datos para mejorar los productos y servicios que se están ofreciendo en la Hostería Ugsha Wasi en el área de restaurante.

1. **¿Qué tipo de insumo provee a la empresa?**

.....
.....
.....

2. **¿Cada que tiempo distribuye los productos a la Hostería?**

.....
.....
.....

3. **¿Es usted proveedor permanente en la hostería?**

.....
.....
.....

4. **¿Las Ventas que usted realiza son?**

.....
.....
.....

5. ¿La hostería efectúa pagos puntuales por su compra?

.....
.....
.....

6. ¿Usted entrega sus productos en el tiempo establecido?

.....
.....
.....

7. ¿Se realiza controles para asegurar la calidad de los productos?

.....
.....
.....

8. ¿De los siguientes aspectos cual considera usted que es el más importante para la Hostería?

.....
.....
.....

9. ¿Usted qué tiempo es proveedor de la empresa?

.....
.....
.....

10. ¿Sabe usted que mecanismo utiliza para llevar acabo sus ventas?

.....
.....

Gracias por su colaboración

ANEXO 4

ENCUESTA

Encuesta dirigida a los empleados de la Hostería Ugsha Wasi.

INTRODUCCIÓN.- La presente encuesta se la realiza con el fin de conocer las fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas que se presenta dentro de la Hostería Ugsha Wasi, a fin de proponer soluciones a posibles falencias que se generen en los costos de las comidas y bebidas en la hostería.

OBJETIVO: Analizar la inexistencia del sistema de costos y su influencia en la fijación de precios de las comidas y bebidas en el restaurante de la Hostería Ugsha Wasi.

INSTRUCCIONES: Por favor lea detenidamente y marque con una x en las respuestas que considere pertinentes.

1. ¿Conoce usted actualmente sus funciones y responsabilidades dentro de su área de trabajo?

Si () No ()

2. ¿Se utiliza una técnica específica o sistema para saber los costos de las comidas y bebidas que se ofrece en el restaurante?

Si () No ()

3. ¿Sabe exactamente los costos que se incurren en la producción de cada comida y bebida que se ofrece en el restaurante?

Si () No ()

4. ¿Conoce la Materia Prima utilizada y su costo para elaborar una determinada comida o bebida del restaurante?

Si () No ()

5. ¿Cree usted que es necesario implementar promociones para atraer nuevos clientes?

Si () No ()

6. ¿Considera usted que las tareas rutinarias de la área de cocina se plasme en un documento?

Si () No ()

7. ¿Han variado los precios de las comidas y bebidas desde su funcionamiento?

Si () No ()

8. ¿Existe relación entre los precios de la competencia y los de Hostería Ugsha Wasi en las comidas y bebidas ofrecidas en el restaurante?

Si () No ()

9. ¿Conoce usted si la Hostería Ugsha Wasi maneja algún sistema de Costos?

Si () No ()

10. ¿Considera que el Precio de Venta del producto es el más adecuado en relación a la competencia?

Si () No ()

Gracias por su colaboración

ANEXO 5

ENCUESTA

Dirigida a los clientes de la Hostería Ugsha Wasi.

INTRODUCCIÓN.- La presente encuesta se la realiza con el fin de conocer las fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas que se presenta dentro de la Hostería Ugsha Wasi, a fin de proponer soluciones a posibles falencias que se generen en la hostería.

OBJETIVO: Obtener datos para mejorar los productos y servicios que se están ofreciendo en la Hostería Ugsha Wasi en el área de restaurante.

INSTRUCCIONES: Por favor lea detenidamente y marque con una x en las respuestas que considere pertinentes.

1. ¿Usted visita constantemente la Hostería?

Si () **No** ()

2. ¿Cree usted que el servicio que ofrece la Hostería cumplen con los estándares de calidad?

Si () **No** ()

3. ¿Cómo considera usted la ubicación de la Hostería Ugsha Wasi?

Excelente () **Regular** ()

Buena () **Mala** ()

4. ¿Considera usted que el precio de los servicios que ofrece es el adecuado con relación a la competencia?

Si () **No** ()

5. ¿Los servicios que ofrece la Hostería cumple con las expectativas de los clientes?

Si () **No** ()

6. ¿Cómo considera usted los precios de los alimentos en la Hostería Ugsha Wasi?

Muy Caro ()

Caros ()

Baratos ()

7. ¿Cómo considera la calidad del producto?

Buena ()

Regular ()

Mala ()

8. ¿Le gustaría que la Hostería tenga mayor variedad de productos?

SI ()

NO ()

9. ¿Por qué medio se enteró de la Hostería “Ugsha Wasi”?

Amigos ()

Internet ()

Televisión ()

Folletos ()

Otros.....

10. ¿Qué aspectos son los que valora más en una Hostería?

Calidad ()

Ambiente ()

Infraestructura ()

Precio ()

Gracias por su colaboración

ANEXO 6

**FORMATO N° 1.1
ORDEN DE PRODUCCIÓN**

EMPRESA “XYZ”	
Orden De Producción N°	
Lugar y Fecha:	
Cliente N°	
Artículo	Cantidad
Información adicional	
Especificaciones.....	
.....	
.....	
Fecha de inicio..... fecha de terminación.....	
.....	
Entregar el día.....	
Comentarios.....	
.....	
.....	

Jefe de producción	

Fuente: Pedro Zapata Sánchez.
Elaborado por: La investigadora.

ANEXO 8

**FORMATO N° 1.3
ORDEN DE COMPRA**

EMPRESA "XYZ"					
Orden de Compra N°					
Proveedor.....					
.....					
Fecha de Pedido.....					
N°	PRODUCTOS	UNIDAD	CANTIDAD	PRECIO U.	PRECIO T.
				TOTAL	
Atentamente Jefe de compras					

Fuente: Pedro Zapata Sánchez.
Elaborado por: La investigadora.

ANEXO 9
GERENTE PROPIETARIO



PERSONAL DE COCINA Y SERVICIO



SERVICIOS QUE LA HOSTERÍA OFRECE



