



Universidad Laica VICENTE ROCAFUERTE de Guayaquil

FACULTAD DE ADMINISTRACIÓN

CARRERA DE CONTABILIDAD Y AUDITORÍA

PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE INGENIERO EN

CONTABILIDAD Y AUDITORÍA – CPA

TEMA

CONTABILIZACIÓN DE LOS COSTOS EN LAS EMPRESAS DE  
ACTIVIDADES HOTELERAS Y SU IMPACTO EN LA RENTABILIDAD.

Tutor

CPA. ESTELA HURTADO PALMIRO, MAE

Autor

JOYCE MICHELLE ORDEÑANA BARZOLA

EVELYN LUCILA ROMERO GARCIA

Guayaquil, 2018

## REPOSITARIO NACIONAL EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA

### FICHA DE REGISTRO de tesis

**TÍTULO Y SUBTÍTULO:** “Contabilización de los costos en las empresas de actividades hoteleras y su impacto en la rentabilidad”.

**AUTOR/ES:** Joyce Michelle Ordeñana Barzola  
Evelyn Lucila Romero García

**REVISORES:** CPA. Estela Hurtado Palmiro,  
MAE

**INSTITUCIÓN:** Universidad Laica VICENTE  
ROCAFUERTE de Guayaquil

**FACULTAD:** Administración

**CARRERA:** Contabilidad y Auditoría

**FECHA DE PUBLICACIÓN:** 2018

**N. DE PAGS:** 133

**ÁREAS TEMÁTICAS:** Educación Comercial y Administración

**PALABRAS CLAVE:** Servicio, Rentabilidad, Estados Financieros

**RESUMEN:** El sector hotelero está caracterizado por el firme crecimiento e innovación, es por ello que el país fomenta e invierte en el turismo como una de los principales fuentes de ingresos, ya que los turistas buscan hoteles confortables, pero sobre todo que ofrezcan un buen servicio acorde a las necesidades que ellos requieren.

El presente trabajo de investigación está orientado a determinar los costos que intervienen el servicio hotelero, la distribución por centro de costos y el impacto en la rentabilidad de la empresa BASFUE S.A., HOTEL HM, optimizando los recursos, y mejorando la utilidad sin afectar la prestación del servicio.

**N. DE REGISTRO (en base de datos):**

**N. DE CLASIFICACIÓN:**

**DIRECCIÓN URL (tesis en la web):**

**ADJUNTO URL (tesis en la web):**

**ADJUNTO PDF:**

SI

NO

**CONTACTO CON AUTORES/ES:**

Teléfono:

E-mail:

[joycesob@hotmail.com](mailto:joycesob@hotmail.com)

[evelynromerodearias@gmail.com](mailto:evelynromerodearias@gmail.com)

**CONTACTO EN LA INSTITUCIÓN:**

MSc. Rafael Iturralde Solórzano DECANO  
Teléfono: 2596500 EXT. 201 DECANATO  
Email: [riturraldes@ulvr.edu.ec](mailto:riturraldes@ulvr.edu.ec)

MsC. Byron López Carriel  
DIRECTOR DE CARRERA DE  
CONTABILIDAD Y AUDITORÍA  
Teléfono: 2596500 EXT. 271  
Email: [blopezc@ulvr.edu.ec](mailto:blopezc@ulvr.edu.ec)

**Quito:** Av. Whymper E7-37 y Alpallana, edificio Delfos, teléfonos (593-2) 2505660/ 1; y en la Av. 9 de octubre 624 y Carrión, Edificio Prometeo, teléfonos 2569898/ 9. Fax: (593 2) 2509054

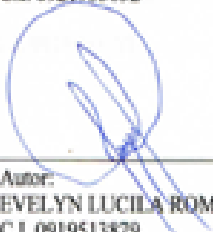
## DECLARACIÓN DE AUTORIA Y CESIÓN DE DERECHOS

Los estudiantes egresados **JOYCE MICHELLE ORDEÑANA BARZOLA** y **EVELYN LUCILA ROMERO GARCÍA**, declaramos bajo juramento, que la autoría del presente trabajo de investigación, corresponde totalmente a la suscrita y nos responsabilizamos con los criterios y opiniones científicas que en el mismo se declaran, como producto de la investigación realizada.

De la misma forma, cedemos nuestros derechos patrimoniales y de titularidad a la Universidad Laica VICENTE ROCAFUERTE de Guayaquil, según lo establece la Ley de Propiedad Intelectual del Ecuador.

Este proyecto se ha ejecutado con el propósito de estudiar **CONTABILIZACIÓN DE LOS COSTOS EN LAS EMPRESAS DE ACTIVIDADES HOTELERAS Y SU IMPACTO EN LA RENTABILIDAD**, que se realizó en la empresa **BASFUE S.A HOTEL HM**

  
\_\_\_\_\_  
Autor:  
**JOYCE MICHELLE ORDEÑANA BARZOLA**  
C.I. 0921935052

  
\_\_\_\_\_  
Autor:  
**EVELYN LUCILA ROMERO GARCÍA**  
C.I. 0919513879

## CERTIFICACIÓN DE ACEPTACIÓN DEL TUTOR

En mi calidad de Tutor del Proyecto de Investigación **CONTABILIZACIÓN DE LOS COSTOS EN LAS EMPRESAS DE ACTIVIDADES HOTELERAS Y SU IMPACTO EN LA RENTABILIDAD.**, nombrado por el Consejo Directivo de la Facultad de Administración de la Universidad Laica **VICENTE ROCAFUERTE** de Guayaquil.

### **CERTIFICO:**

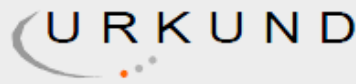
Haber dirigido, revisado y analizado en todas sus partes el Proyecto de Investigación titulado: “**CONTABILIZACIÓN DE LOS COSTOS EN LAS EMPRESAS DE ACTIVIDADES HOTELERAS Y SU IMPACTO EN LA RENTABILIDAD**”, presentado por las egresadas **JOYCE MICHELLE ORDEÑANA BARZOLA** y **EVELYN LUCILA ROMERO GARCÍA**, como requisito previo a la aprobación de la investigación para optar al Título de **INGENIERO EN CONTABILIDAD Y AUDITORÍA - CPA**, encontrándose apto para su sustentación.

Firma:

  
CPA. Estela Priscila Hurtado Palmiro, MAE

C.I. 0915999155

## CERTIFICADO ANTIPLAGIO



Ampliar (Ctrl+0)

### Urkund Analysis Result

**Analysed Document:** TESIS ORDEÑANA - ROMERO para urkund.docx (D38545126)  
**Submitted:** 5/11/2018 2:46:00 AM  
**Submitted By:** ghurelf@ulvr.edu.ec  
**Significance:** 5 %

#### Sources included in the report:

TESIS COMPLETA.docx (D13616960)  
PROYECTO FINAL 16.02.2017.docx (D25806759)  
[http://repository.uniminuto.edu:8080/xmlui/bitstream/handle/10656/3809/TCA\\_BeltranLopezLinaZulay\\_2015.pdf?sequence=1](http://repository.uniminuto.edu:8080/xmlui/bitstream/handle/10656/3809/TCA_BeltranLopezLinaZulay_2015.pdf?sequence=1)  
<https://docslide.net/documents/practica-n-2-56828b3b38f13.html>  
<http://slideplayer.es/slide/5969799/>  
<http://www.redalyc.org/jatsRepo/4655/465552407013/465552407013.pdf>  
<http://repositorio.utn.edu.ec/bitstream/123456789/910/6/02%20ICA%20185%20TESIS%20FINAL%20UNIDA.pdf>

#### Instances where selected sources appear:

22

Firma:

  
CPA. Estela Priscila Hurtado Palmiro, MAE

C.I. 0915999155

## AGRADECIMIENTO

Agradezco a mi Dios y Señor, por cada paso que me ha permitido terminar este proceso, por haberme dado la fuerza, la capacidad, para cumplir esta meta.

Agradezco a mi familia por haberme guiado y dado ánimo en momentos de quiebres.

A todos los profesores que nos brindaron de su conocimiento académico, y que aportaron también en este proceso, dejaron huellas marcadas en mi vida.

A las maestras que dieron seguimiento al presente trabajo, por su empeño, orientación, constancia y dedicación.

**Evelyn Romero García**

## DEDICATORÍA

Dedico este trabajo de titulación a mi Señor y Dios, por haberme permitido cumplir una meta más en mi vida, y siempre estar allí fortaleciendo y animándome a seguir y avanzar por más.

A mi madre, hermanos, esposo e hija quienes han sido mi soporte y ayuda durante toda mi formación académica, y quienes me han contribuido para no quedarme en el camino sino poder avanzar para algo mejor.

**Evelyn Romero García**

## AGRADECIMIENTO

Agradezco primeramente a mi Padre Celestial, por permitirme culminar este proceso, prestándome conocimientos, fuerzas y empuje, guiándome siempre para hacer de mi alguien mejor y así enfrentarme a este mundo tan competitivo.

Agradezco a mi familia y a mi compañera de tesis, por ser parte de todo este proceso, siempre alentándome a avanzar un poco más.

A todos los profesores que me brindaron sus conocimientos en todos mis años de estudio universitarios para formarme como una mujer profesional, Dios les de sabiduría para seguir siempre adelante ayudando a cada estudiante.

A las maestras tutoras, muchas gracias por su orientación, fueron un gran apoyo.

**Joyce Ordeñana Barzola**



## DEDICATORÍA

Dedico este trabajo de titulación a mi Señor Dios todopoderoso, por haberme permitido alcanzar esta meta, con su favor seguiré escalando.

A mi padre Antonio Ordeñana que ya está en el cielo, porque sé que él hubiera sentido mucho orgullo y satisfacción al verme graduada, ya no está conmigo pero está en mi memoria cada palabra acerca de sus sueños de verme como una profesional.

A mi madre Ángela Barzola, quien siempre fue mi apoyo, mi pilar, para cada cosa que necesité para llegar hasta aquí, a ella quien como madre jamás perdió la fe en mi de que yo podía hacerlo.

A mi esposo e hijas, porque cada logro que yo obtenga es un triunfo de una familia completa, mis éxitos contribuirán a alcanzar nuestros propósitos como familia.

Y de manera especial dedico esta tesis a mi Hija Valentina García, quien soporto tantas horas sin mí, debido a mis estudios, hoy es la muestra de que todo sacrificio vale la pena, hija te amo.

Y anhelo que tú también cumplas tus metas siempre por más dificultades que se presenten, siempre apoyándote en Dios.

**Joyce Ordeñana Barzola**

## ÍNDICE GENERAL

PORTADA.....	I
DECLARACIÓN DE AUTORIA Y CESIÓN DE DERECHOS .....	III
CERTIFICACIÓN DE ACEPTACIÓN DEL TUTOR .....	IV
CERTIFICADO ANTIPLAGIO .....	V
AGRADECIMIENTO .....	VI
DEDICATORÍA.....	VII
AGRADECIMIENTO .....	VIII
DEDICATORÍA.....	IX
ÍNDICE GENERAL.....	X
ÍNDICE DE TABLAS .....	XVI
ÍNDICE DE FIGURAS .....	XVIII
ÍNDICE DE ANEXOS .....	XIX
INTRODUCCIÓN.....	1
CAPÍTULO I DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN .....	3
1.1 TEMA DE INVESTIGACIÓN .....	3
1.2 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN .....	3
1.3 FORMULACIÓN DEL PROBLEMA.....	4
1.4 SISTEMATIZACIÓN DEL PROBLEMA .....	5

1.5	OBJETIVO DE LA INVESTIGACIÓN .....	5
1.5.1	OBJETIVO GENERAL .....	5
1.5.2	OBJETIVOS ESPECÍFICOS .....	5
1.6	JUSTIFICACIÓN DE LA INVESTIGACIÓN .....	6
1.7	DELIMITACIÓN DEL PROBLEMA .....	7
1.8	IDEA A DEFENDER .....	7
	CAPÍTULO II MARCO TEÓRICO.....	8
2.1	ANTECEDENTES DE LA INVESTIGACIÓN .....	8
2.2	MARCO TEÓRICO REFERENCIAL.....	9
2.2.1	CONTABILIDAD .....	9
2.2.1.1	<i>OBJETIVO DE LA CONTABILIDAD</i> .....	10
2.2.1.2	<i>RAMAS DE LA CONTABILIDAD</i> .....	11
2.2.1.2.1	CONTABILIDAD FINANCIERA .....	11
2.2.1.2.2	CONTABILIDAD GERENCIAL O ADMINISTRATIVA.....	12
2.2.1.2.3	CONTABILIDAD DE COSTOS .....	13
2.2.1.3	<i>CAMPOS DE LA CONTABILIDAD</i> .....	14
2.2.1.3.1	CONTABILIDAD PRIVADA .....	14
2.2.1.3.2	CONTABILIDAD PÚBLICA.....	15
2.2.1.3.3	CONTABILIDAD GUBERNAMENTAL U OFICIAL .....	16
2.2.2	COSTO.....	16
2.2.2.1	CONTABILIDAD DE COSTOS .....	17
2.2.2.1.1	OBJETIVOS DE LA CONTABILIDAD DE COSTOS .....	18
2.2.2.2	<i>CLASIFICACIÓN DE LOS COSTOS</i> .....	20
2.2.2.2.1	DE ACUERDO AL ÁREA DONDE SE CONSUME.....	20

2.2.2.2.1.1 COSTO DE PRODUCCIÓN.....	20
2.2.2.2.1.2 COSTO DE VENTAS .....	22
2.2.2.2.1.3 COSTOS DE ADMINISTRACIÓN .....	23
2.2.2.2.1.4 COSTOS FINANCIEROS .....	23
2.2.2.2.2 DE ACUERDO AL PERÍODO EN QUE SE LLEVAN AL ESTADO DE RESULTADOS .....	24
2.2.2.2.2.1 COSTOS DEL PRODUCTO O COSTOS INVENTARIABLES .....	24
2.2.2.2.2.2 COSTOS DEL PERIODO O COSTOS NO INVENTARIABLES .....	24
2.2.2.2.2.3 COSTOS FIJOS.....	25
2.2.2.2.2.4 COSTOS VARIABLES .....	25
2.2.2.2.2.5 COSTOS MIXTOS.....	26
2.2.3 GASTOS .....	27
2.2.4 EL PUNTO DE EQUILIBRIO .....	28
2.2.4.1 ANÁLISIS DE COSTO-VOLUMEN-UTILIDAD.....	28
2.2.4.2 AUMENTO DE VENTAS, AUMENTO DE UTILIDADES .....	29
2.2.5 EMPRESAS DE SERVICIOS .....	30
2.2.5.1 CARACTERÍSTICAS DE LAS EMPRESAS DE SERVICIOS .....	30
2.2.5.2 CONCEPTO DE SERVICIOS .....	32
2.2.5.3 ELEMENTOS DEL COSTO DE SERVICIOS .....	32
2.2.5.3.1 COSTOS DIRECTOS.....	32
2.2.5.3.2 COSTOS INDIRECTOS.....	33
2.2.5.3.3 COSTOS OPERACIONALES .....	33
2.2.5.3.4 GASTOS TÉCNICOS Y ADMINISTRATIVOS .....	34
2.2.5.3.5 ALQUILERES Y/O DEPRECIACIONES .....	34
2.2.5.3.6 OBLIGACIONES Y SEGUROS.....	34
2.2.5.3.7 MATERIALES DE CONSUMO.....	35

2.2.5.3.8 CAPACITACIÓN Y PROMOCIÓN.....	35
2.2.6 EMPRESAS DEL SECTOR HOTELERO.....	36
2.2.6.1 COSTOS HOTELEROS.....	37
2.2.6.2 LAS FUENTES DE INGRESO Y SU CONTABILIZACIÓN.....	38
2.2.6.2.1 INGRESOS DE CLIENTES HOSPEDADOS.....	39
2.2.6.3 COSTO DEL SERVICIO DE ALOJAMIENTO.....	40
2.2.6.3.1 ATENCIONES A HUÉSPEDES.....	40
2.2.6.3.2 AMENITIES.....	40
2.2.6.3.3 SUMINISTROS.....	40
2.2.6.3.4 LAVANDERÍA.....	41
2.2.6.3.5 SERVICIO TELEFÓNICO Y DE INTERNET.....	41
2.2.6.3.6 GESTIÓN DE LOS COSTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.....	42
2.2.7 CLASIFICACIÓN HOTELERA ECUATORIANA Y REQUERIMIENTOS MÍNIMOS PARA SU CATEGORÍA.....	43
2.2.7.1 TIPOS DE CAMAS.....	43
2.2.7.2 TIPOS DE HABITACIÓN.....	43
2.2.7.3 ORGANIGRAMA DE UN HOTEL.....	45
2.3 MARCO CONCEPTUAL.....	46
2.4 MARCO LEGAL.....	48
2.4.1 NORMA INTERNACIONAL DE CONTABILIDAD N° 18.....	48
CAPÍTULO III METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN.....	51
3.1 TIPO DE INVESTIGACIÓN.....	51
3.2 ENFOQUE DE LA INVESTIGACIÓN.....	51
3.3 TÉCNICAS DE INVESTIGACIÓN.....	52

3.4 POBLACIÓN Y MUESTRA .....	52
3.5 ANÁLISIS DE RESULTADOS.....	53
3.5.1 ENTREVISTAS .....	53
3.5.1.1 ENTREVISTA AL GERENTE GENERAL .....	53
3.5.1.1.1 RESULTADOS DE LA ENTREVISTA GERENTE GENERAL.....	55
3.5.1.2 ENTREVISTA A LA ADMINISTRADORA .....	56
3.5.1.2.1 RESULTADOS DE LA ENTREVISTA A LA ADMINISTRADORA.....	58
3.5.1.3 ENTREVISTA A LA CONTADORA .....	59
3.5.1.3.1 RESULTADOS DE LA ENTREVISTA A LA CONTADORA .....	61
3.5.1.4 ENTREVISTA AL ADMINISTRADOR DEL RESTAURANTE DEL HOTEL.....	62
3.5.1.4.1 RESULTADO DE LA ENTREVISTA AL ADMINISTRADOR DEL.....	63
3.5.2 FICHA DE OBSERVACIÓN.....	64
3.5.2.1 FICHA DE OBSERVACIÓN .....	64
3.5.3 ANÁLISIS DOCUMENTAL .....	66
3.5.3.1 ANÁLISIS DEL ESTADO DE RESULTADOS COMPARATIVOS 2016-2017.....	66
3.5.3.2 ANÁLISIS DEL ESTADO DE RESULTADO INTEGRAL PERIODO 2017.....	71
3.5.3.3 DETALLE DE COSTOS Y GASTOS DEL 2017.....	73
3.5.3.4 ANÁLISIS DEL BALANCE GENERAL COMPARATIVO CORRESPONDIENTES A LOS AÑOS 2016 – 2017.....	75
RATIOS DE LIQUIDEZ CORRIENTE.....	77
RATIOS INDICADOR DE ENDEUDAMIENTO DEL ACTIVO.....	78
RATIOS INDICADOR DE ENDEUDAMIENTO PATRIMONIAL .....	79
RAZÓN DE ROTACIÓN DE VENTAS .....	80
IMPACTO DE GASTOS ADMINISTRATIVOS Y VENTAS .....	81
RENTABILIDAD OPERACIONAL DEL PATRIMONIO .....	82

CAPÍTULO IV .....	83
INFORME FINAL .....	83
4.1 JUSTIFICACIÓN .....	83
4.1.1 FLUJOGRAMA DEL PROCESO DE ALOJAMIENTO.....	84
4.1.2 ACTIVIDADES PARA LA DISTRIBUCIÓN DE LOS COSTOS.....	85
4.1.3 DISTRIBUCIÓN DE COSTOS Y GASTOS .....	88
4.1.4 RESTRUCTURACIÓN DE COSTOS DIRECTOS DE OPERACIÓN .....	88
MATERIALES DIRECTOS E INDIRECTOS .....	93
MANO DE OBRA DIRECTA E INDIRECTA .....	94
COSTOS Y GASTOS SERVICIO DE HOSPEDAJE.....	98
COSTOS Y GASTOS SERVICIO DE RESTAURANTE.....	99
4.2 PUNTO DE EQUILIBRIO Y PROYECCIONES FINANCIERAS .....	101
4.3 CONCLUSIONES.....	102
4.3 RECOMENDACIONES .....	104

## ÍNDICE DE TABLAS

	Página
Tabla N° 1 Clasificación de Alojamiento.....	44
Tabla N° 2 Categorías de Alojamiento.....	45
Tabla N° 3 Población de la empresa Basfue S.A. Hotel HM .....	52
Tabla N° 4 Entrevista al Gerente General .....	53
Tabla N° 5 Resultados de la entrevista al Gerente General .....	55
Tabla N° 6 Entrevista a la Administradora.....	56
Tabla N° 7 Resultados de la entrevista a la Administradora .....	58
Tabla N° 8 Entrevista a la Contadora.....	59
Tabla N° 9 Resultados de la entrevista a la Contadora.....	61
Tabla N° 10 Entrevista al Administrador del Restaurante Hotel .....	62
Tabla N° 11 Resultado de la entrevista al Administrador del.....	63
Tabla N° 12 Ficha de Observación.....	64
Tabla N° 13 Análisis horizontal del estado del resultado .....	66
Tabla N° 14 Análisis del estado de resultado integral periodo 2017 .....	71
Tabla N° 15 Detalle de costos y gastos periodo 2017 .....	74
Tabla N° 16 Análisis horizontal del Balance General.....	75
Tabla N° 17 Ratio de Liquidez.....	77
Tabla N° 18 Indicador de Endeudamiento del Activo.....	78
Tabla N° 19 Indicador de Endeudamiento del Patrimonial .....	79
Tabla N° 20 Rotación de Ventas .....	80



Tabla N° 21 Impacto de Gastos Administrativos y ventas .....	81
Tabla N° 22 Rentabilidad Operacional del Patrimonio .....	82
Tabla N° 23 Clasificación de Ingresos .....	86
Tabla N° 24 Clasificación de ingresos por porcentaje .....	87
Tabla N° 25 Restructuración de costos directos de Operación .....	90
Tabla N° 26 Restructuración de costos indirectos de Operación .....	91
Tabla N° 27 Materiales directos.....	93
Tabla N° 28 Materiales indirectos.....	94
Tabla N° 29 Distribución de Gastos de Sueldos del Personal .....	95
Tabla N° 30 Cálculo de porcentaje de mano de Obra .....	95
Tabla N° 31 Mano de obra directa .....	96
Tabla N° 32 Costo de Mano de obra Indirecta.....	96
Tabla N° 33 Otros costos indirectos.....	97
Tabla N° 34 Costos y gastos por servicio de hospedaje .....	98
Tabla N° 35 Registro Contable por venta de servicios.....	99
Tabla N° 36 Precio Mojito Cubano .....	100
Tabla N° 37 Precio Daiquiri frutilla .....	100
Tabla N° 38 Punto de equilibrio.....	101

## ÍNDICE DE FIGURAS

	<b>PÁGINAS</b>
Figura N° 1 Costos Fijos.....	25
Figura N° 2 Costos Variables.....	26
Figura N° 3 Costos Mixtos .....	27
Figura N° 4 Diferencias y Similitudes del Costo y el Gasto.....	27
Figura N° 5 Departamentos o Centros de Costos de un hotel.....	42
Figura N° 6 Organigrama Estructural de un Gran Hotel .....	45
Figura N° 7 Ratio de Liquidez Corriente .....	77
Figura N° 8 Endeudamiento del Activo.....	78
Figura N° 9 Indicador de Endeudamiento del Patrimonial.....	79
Figura N° 10 Rotación de Ventas.....	80
Figura N° 11 Impacto de Gastos Administrativos y Ventas .....	81
Figura N° 12 Rentabilidad Operacional del Patrimonio.....	82
Figura N° 13 Flujograma del proceso de alojamiento .....	84
Figura N° 14 Estado de Resultado Resumido de BASFUE HOTEL HM.....	85
Figura N° 15 Clasificación de Ingresos por porcentaje .....	87

## ÍNDICE DE ANEXOS

ANEXOS 1 Árbol del problema .....	107
ANEXOS 2 Estado de Resultado modificado.....	108
ANEXOS 3 Estado de Resultado .....	111
ANEXOS 4 Precio Coctel Caipiriña .....	113
ANEXOS 5 Precio Coctel Azul by HM .....	113
ANEXOS 6 Precio Coctel Saltamontes .....	114
ANEXOS 7 Precio Coctel Medias de Seda .....	114

## **INTRODUCCIÓN**

El presente trabajo describe la importancia de la contabilización de costos de los servicios hoteleros, tiene como finalidad dar a conocer a todos los interesados que prestan este tipo de servicio el efecto real que tiene el registro de todos sus costos en la rentabilidad de la empresa, por ende se realizará un análisis a la empresa BASFUE S.A Hotel HM, ya que una de sus principales de ingreso es el servicio de alojamiento, pero también brinda otros servicios tales como, organización de eventos, lavandería entre otros.

La empresa inició sus actividades económicas desde el 2001 en la ciudad de Guayaquil. Y su actividad económica principal es el servicio de alojamiento. El hotel Hm ubicado al Norte de la ciudad de Guayaquil, cuenta con 43 habitaciones 10 habitaciones sencillas o matrimoniales, y 33 habitaciones dobles, recibe huéspedes tanto nacionales como extranjeros y brinda dentro de sus instalaciones servicios de Restaurante, lavandería para los huéspedes, así como también organiza eventos a sus clientes corporativos y en general. Las reservas se realizan con anticipación en un 90% mientras que el 10% corresponden a transeúntes o clientes ocasionales que se acercan directamente a solicitar hospedajes o alimentos.

Las diferentes formas de pago que la empresa tiene son en efectivo, con tarjeta de crédito, Cheque certificado y el crédito empresarial de 30, 60 y hasta 90 días esta última forma de pago se la conceden a sus clientes corporativos las empresas luego se ser aprobadas por la ejecutiva de crédito previo a una solicitud y confirmación de datos específicos.

En base a lo indicado se procedió a efectuar la investigación basándonos en la revisión de los estados financieros de la empresa BASFUE S.A HOTEL HM, tales como Estado de resultados Integrales, Balance General y sus anexos correspondiente al periodo 2017, información que

después de un análisis profundo se realizó la reclasificación de los costos y gastos que intervinieron en las actividades de la empresa obteniendo un nuevo estado de resultados sugerido que presenta de forma detallada el registro de los costos por cada Unidad de negocios, que contribuya a la gerencia para la toma de decisiones.

El presente trabajo de investigación comprende cuatro capítulos donde se realiza la exposición de lo siguiente:

Capítulo I: Se define el problema a investigar con el respectivo diseño de la investigación dando paso al planteamiento del problema, los objetivos generales y específicos, delimitaciones y la justificación de la misma.

Capítulo II: Corresponde a la base teórica del proyecto, mostrando los antecedentes de la investigación, como la base teórica referencial, conceptual y legal.

Capítulo III: Expone la metodología utilizada para abordar el problema, las técnicas e instrumentos de recolección de datos tales como la población, tipo de investigación, observación de campo así como la información recabada para el respectivo análisis.

Capítulo IV: Se encuentra la propuesta del proyecto de investigación así como un informe técnico y el estado de resultados modificado, se concluye con las correspondientes conclusiones y recomendaciones.

# **CAPÍTULO I DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN**

## **1.1 TEMA DE INVESTIGACIÓN**

Contabilización de los Costos en las Empresas de Actividades hoteleras y su impacto en la rentabilidad

## **1.2 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN**

Los servicios de Hotelería y Turismo forman parte de una de las principales actividades económicas en el Ecuador, el tercer lugar en la economía nacional después de la exportación del Camarón y el Banano, despuntando significativamente ya que el gobierno se ha encargado de promover mejoras en la matriz productiva a través del turismo, incentivando de esta manera a los empresarios hoteleros a invertir para innovar este sector.

La empresa BASFUE S.A Hotel HM, brinda servicios de alojamiento, venta de alimentos y bebidas a sus huéspedes que vienen del extranjero, como también de todas las provincias del país.

El año 2016 fue un año difícil según economistas y expertos en el tema, de acuerdo a la información del Ministerio de Turismo en la ciudad de Guayaquil, los datos reflejan que en el año 2015 la tasa de ocupación promedio fue del 45.08%, mientras que, en el año 2016, fue del 39.5% en promedio con una disminución del 5.58% y en lo que va del año 2017 hasta el mes de junio se puede observar una recuperación significativa con una tasa promedio de ocupación de 44,16%.

Al tener una ocupación general promedio del 44.16% durante el año 2017 en las empresas dedicadas al hospedaje se analizó que es de gran preocupación y de objeto de estudio los datos

reales en cuanto a los costos y gastos en que las empresas de servicios incurrieron por la capacidad física en la que se desarrollan dichas actividades, así se puede analizar la contabilización de los costos y gastos de la empresa Basfue S.A. HOTEL HM INTERNATIONAL debido a que en esta, no se identifican adecuadamente los rubros de costos y gastos de tal manera que no se logra establecer el margen bruto de los servicios, esto trae consigo que tenga un efecto en cuanto a la rentabilidad y de alguna manera se presente problemas que se detallan a continuación:

- ✓ Falta de control en los inventarios tanto de los productos de cocina, alimentos y bebidas, Suministros, materiales e insumos de limpieza.
- ✓ No poseen créditos con proveedores.
- ✓ Cuentas por Pagar Vencidas.
- ✓ Obligaciones Financieras vencidas.
- ✓ Alta rotación del personal operativo y administrativo, debido a la falta de pago de sueldos a tiempo, en la mayoría de las ocasiones simplemente el trabajador se ausenta o abandona el empleo.
- ✓ Los precios de las habitaciones, y demás servicios que ofrece el hotel los fijan de acuerdo al precio que tiene la competencia y no por medio de un cálculo de costos y análisis del precio de venta ideal.

### **1.3 FORMULACIÓN DEL PROBLEMA**

¿De qué manera la contabilización de los costos de las empresas hoteleras impacta en la rentabilidad?

## **1.4 SISTEMATIZACIÓN DEL PROBLEMA**

¿Cómo se distribuyen los costos y gastos generados en las actividades de los servicios hoteleros?

¿Cuáles son los costos que incurren en las actividades de servicios de alojamiento y de los otros servicios que ofrece la empresa Basfue S.A.?

¿De qué manera se registran los costos y gastos incurridos de las actividades económicas dentro periodo?

¿Cómo se determinan los costos para cada uno de los servicios?

## **1.5 OBJETIVO DE LA INVESTIGACIÓN**

### **1.5.1 OBJETIVO GENERAL**

Analizar la contabilización de los costos de las actividades hoteleras y su impacto en la rentabilidad.

### **1.5.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

- Listar cuáles son los costos que incurren directamente en las actividades de los servicios hoteleros.
- Identificar los costos y gastos reportados para cada uno de los servicios que se ofrecen.
- Registrar correctamente todos los costos y gastos incurridos en el periodo por cada actividad o centro de costos.
- Revisar de manera adecuada los costos por cada uno de los servicios.



## 1.6 JUSTIFICACIÓN DE LA INVESTIGACIÓN

Actualmente el sector hotelero se ha visto afectado por la baja ocupación de turistas nacionales como extranjeros, siendo esta actividad económica un impulso al desarrollo del país. Aun cuando existen factores políticos, sociales, comerciales, los hoteles pertenecen al sector privado, el cual se impulsa de manera independiente, en esta situación cada inversionista del sector hotelero necesita como herramienta principal un control adecuado de los costos que se incurren al brindar este servicio.

La asignación correcta de los costos que forman parte del servicio de alojamiento, permitirá identificar cuanto le cuesta a la empresa BASFUE S.A. Hotel HM cada uno de los servicios que presta, ya sea por huéspedes, por habitación, por servicios, esto es, llevar un adecuado control de los presupuestos de ingresos y gastos, si se cumplen o no en el tiempo estimado, y analizar si están gastando más de lo que deben, o cualquier otro resultado, siempre basándose en la medición de sus cuentas de costos, para que puedan así fijar precios que permitan alcanzar la utilidad esperada.

Esta investigación tiene como finalidad demostrar la importancia de la asignación correcta de los costos, que son parte de las actividades de servicio de alojamiento, con un adecuado registro de todos los gastos, la empresa podrá obtener el valor real de cuanto le cuesta generar este servicio.

Tener un detalle del valor real de los costos y los gastos que se generan al ofrecer un servicio, es de vital importancia para la parte económica de la empresa, ya que es por medio de esta información que toda empresa puede fijar los precios de venta, así que, de existir un buen sistema y registro contable de los costos, se podrá ver reflejado en sus estado de resultados la rentabilidad obtenida en un período.

## **1.7 DELIMITACIÓN DEL PROBLEMA.**

Tiempo: Año 2017

Espacio: Empresa Basfue S.A. Hotel HM

Campo: Contable.

Área: Contabilidad de Costos.

Tema: Contabilización de los Costos en las Empresas de Actividades Hoteleras y su Impacto en la Rentabilidad.

Sector: Hotelero.

## **1.8 IDEA A DEFENDER**

Al emplear un adecuado registro contable de los costos de cada servicio que ofrece la empresa BASFUE S.A, HOTEL HM le permitirá analizar el impacto que cada servicio ofrecido tiene directamente en su rentabilidad; en caso de detectar que alguna actividad va en contra de los presupuestos de ingresos establecerá planes oportunos para conseguir la utilidad deseada por la gerencia.

Además que la empresa mantenga controles en cada proceso facilitara que ésta detecte a tiempo las falencias o los problemas operativos, optimizará recursos y podrá mejorar su situación financiera a través del análisis oportuno de la información detallada y veras acerca de los costos por cada servicio.

## **CAPÍTULO II MARCO TEÓRICO**

### **2.1 ANTECEDENTES DE LA INVESTIGACIÓN**

El negocio de hotelería es caracterizado por la dificultad y cantidad de procesos que se realizan para prestar servicio de alojamiento, gastronomía entre otros de carácter personal, comercial o recreativo que se ofrecen en esta actividad.

El sector de alojamiento turístico constituye una de las principales actividades económicas del país, siendo estas direccionadas a poder entregar un servicio de calidad a los huéspedes de las diferentes cadenas hoteleras.

Conociendo la importancia del sector de alojamiento, es necesario que se maneje una buena información de los costos y gastos que se incurre en el hotel al brindar sus servicios, de manera que puedan ayudar a los mandos altos a desarrollar métodos que evidencien el costo real con el esperado en la presentación de informes; ya que la gerencia y los departamentos administrativos afrontan diferentes etapas que redundan directamente en la liquidez la empresa.

El presente trabajo de investigación tiene como finalidad realizar un análisis a la empresa BASFUE S.A. HOTEL HM para determinar cómo se distribuyen los costos y gastos que incurrieron en el alquiler de una habitación, y cuál fue el proceso de contabilización a fin de llevar un control que contribuya a la empresa para que obtenga las ganancias deseadas a través de la toma de decisiones.

## **2.2 MARCO TEÓRICO REFERENCIAL**

### **2.2.1 CONTABILIDAD**

La contabilidad ha sido calificada por algunos como un arte, otros opinan que es una técnica y los estudiosos de la contaduría que desarrollan investigación la consideran una ciencia. Independientemente de se trate de una técnica, un arte o una ciencia, esta constituye un sistema de información integrado a la empresa, cuyas funciones son identificar, medir, clasificar, registrar, interpretar, analizar, evaluar e informar las operaciones de un ente económico, en forma clara, completa y fidedigna. (Siniestra, Polanco, & Henao, 2011, p. 2)

También se puede definir a la contabilidad como un método de información que puede identificar, clasificar, registrar, resumir, interpretar, analizar y evaluar, en términos monetarios, las operaciones y transacciones de una empresa, con el objetivo de proveer información financiera a las personas interesadas en conocer los resultados operacionales y la verdadera situación económica de la misma, con el fin de que se tomen decisiones.

Ramón, Mota P., & Sotelo S. (2008) afirman: “La contabilidad es una técnica (dependiente de la contaduría) que se utiliza para el registro de operaciones que afectan económicamente a una entidad y que produce sistemática y estructuradamente información financiera” (p10).

La contabilidad es la técnica que nos enseña el correcto modo de registrar todas las operaciones diarias de cualquier actividad comercial y que tiene como finalidad obtener Estados Financieros para el respectivo análisis de las cifras expresadas.

### **2.2.1.1 OBJETIVO DE LA CONTABILIDAD**

El objetivo primordial de la contabilidad es proporcionar información financiera de la organización a personas naturales y entes económicos interesados en sus resultados operacionales y situación económica. Los administradores de la empresa, los accionistas, el gobierno, las entidades crediticias, los proveedores y los empleados son personas e instituciones que constantemente requiere información financiera para realizar sus respectivos análisis. (Siniestra, Polanco, & Henao, 2011, p. 2). Se puede decir la contabilidad es una técnica que se puede utilizar para obtener información ordenada en un tiempo determinado, permite tomar decisiones importantes para mejorar las finanzas que todo dueño de un negocio persigue.

Siniestra, Polanco, & Henao, (2011) sostiene que la contabilidad, en virtud de ser una fuente de información de la actividad económica, tiene como propósito generar periódicamente información resumida expresada en términos monetarios, de forma que se pueda analizar por los usuarios interesados en recibir información de la empresa. Este sistema de contabilidad constituye el principal sistema de información en toda organización, ya que proporciona datos para tres fines:

- ✓ Preparar informes internos para los diferentes niveles de administración, que sirvan de apoyo en la toma de decisiones tácticas y operacionales.
- ✓ Elaborar informes internos para su uso en la planeación, evaluación y control de las operaciones.
- ✓ Preparar informes para los usuarios externos que van a emplearlos en la toma de decisiones y en muchas otras aplicaciones. (p.4)

En otras palabras se puede decir que la contabilidad revela la condición de una empresa a través informes internos que sirven para diferentes tipos de usuarios, tales como los gerentes de áreas, gerentes financieros, gerentes de producción, y todos los involucrados con la actividad financiera de la empresa, a su vez que ayudará a corregir cualquier proceso que reste o impida alcanzar los objetivos propuestos.

### **2.2.1.2 RAMAS DE LA CONTABILIDAD**

Según Siniestra, Polanco, & Henao, (2011) afirma: La contabilidad se clasifica, de acuerdo con el área en el cual se aplica, en contabilidad financiera, contabilidad gerencial, o administrativa, y contabilidad de costos. Independientemente de su actividad, toda persona debe tomar decisiones de índole económica, social o personal. El objetivo de la información es contribuir a la toma de decisiones El sistema de contabilidad comprende dos elementos básicos: la contabilidad financiera, y la contabilidad gerencial o administrativa. (p. 3-4)

Los sistemas de contabilidad, son de gran importancia ya que proporciona la ayuda necesaria para que los altos mandos de las empresas, y sus colaboradores a través de los informes contables, puedan revisar, calcular, analizar datos precisos para la planeación, presupuestos y la generación de utilidades dentro de cualquier periodo, siendo esto beneficioso para la empresa pues una mala aplicación de los procedimientos de contabilidad, pueden significar pérdidas, en ocasiones irrecuperables en la entidad.

#### **2.2.1.2.1 CONTABILIDAD FINANCIERA**

Se centra en el último de los tres fines del sistema de contabilidad y su objetivo es suministrar información a los usuarios externos a través de los estados financieros. Da cuenta de la inversión

efectuado en una empresa y sobre las fuentes de financiación de inversión, evalúa el resultado neto proveniente de las operaciones mide los cambios en el patrimonio de un periodo a otro muestra los cambios en la situación financiera y presenta los flujos de efectivo. (Siniestra, Polanco, & Henao, 2011, p.4)

Se puede decir que la Contabilidad financiera es aquella que se encarga de recolectar, clasificar, registrar, las operaciones de un negocio en unidades monetarias, mostrando la situación real de la empresa al periodo que fue evaluado. Siendo muy útil para los dueños de negocio, administradores, y personas involucradas dentro y fuera de la empresa ya que con dicha información, se puede analizar el patrimonio y sus cambios, su función principal es llevar la evolución del historial económico de la empresa. Por ello es importante que haya una debida planificación y control de las operaciones en dicha entidad.

#### **2.2.1.2.2 CONTABILIDAD GERENCIAL O ADMINISTRATIVA**

Se concentra en los dos primeros fines del sistema de contabilidad, que se refieren a proveer información para satisfacer las necesidades de los usuarios internos. La contabilidad gerencial prepara la información relacionada con situaciones específicas, es decir, los informes tienen que ver con problemas, decisiones o situaciones concretas que conciernen a la administración de la empresa.

Como esta información es empleada por pocas personas, tales informes pueden ser más específicos que los estados financieros que van dirigidos a muchos usuarios. Lo anterior explica por qué los informes para la gerencia son más detallados que los informes para los usuarios externos.

Para propósitos internos, una empresa puede generar información detallada de costos sobre los productos que manufactura; para propósitos externos ésta sería demasiada información, por tanto, sólo se presenta el costo total de los productos fabricados. La información, para uso interno se prepara con mayor frecuencia que la dirigida a usuarios externos, a veces es diaria. (Siniestra, Polanco, & Henao, 2011, p.4)

La Contabilidad Administrativa o gerencial está dirigida a un grupo minúsculo, pero de gran jerarquía en la compañía, estos pueden ser el administrador, el gerente general, gerente de producción, etc., ya que ellos son las personas encargadas de hacer cumplir los objetivos, y presupuestos de la empresa, para el caso de aquellas entidades que se basan en presupuestos anuales. Un administrador puede utilizar un informe contable para mejorar u optimizar los rubros de gastos, como por ejemplo gastos de personal, gastos de sueldos, gastos de mantenimientos de edificios. Un gerente de producción puede utilizar la información de costos para analizar la producción que está obteniendo con cierta cantidad de materiales.

Se puede decir entonces que la contabilidad administrativas y es donde se registra detalladamente cada una de las transacciones, mediante la identificación, medición acumulación, análisis, la cual permitirá realizar una proyección, evaluando la situación financiera de la empresa.

### **2.1.2.3 CONTABILIDAD DE COSTOS**

Por contabilidad de costos se entiende cualquier técnica o mecánica contable que permite calcular el costo de fabricar un producto o presentar un servicio. Una definición que se ocupa de la manipulación de todos los detalles referentes a los costos totales de fabricación para determinar el costo unitario del producto y proporcionar de los datos de costos se entiende su clasificaron, acumulación, asignación y control.



En general, contabilidad de costos es sinónimo de contabilidad de empresas de manufactura, puesto que en este tipo de empresas fue donde se sintió la necesidad de conocer los costos del producto para ejercer control sobre los costos de producción y contribuir a la determinación del precio de venta. (Siniestra, Polanco, & Henao, 2011, p.4)

Tomando en cuenta la definición de Siniestra, Polanco, & Henao se puede resumir que la contabilidad de costos, se ocupa del manejo de los datos que tienen que ver con todo lo referente a la producción, ya que cuando se elabora un producto se necesita tener conocimiento de cuáles fueron los costos que incurrió la empresa para elaborar dicho artículo, pues dependiendo de ello, se podrá fijar el precio de venta unitario, a más de poder realizar proyecciones para su comercialización, con el fin de obtener utilidades.

Cabe indicar que también es una herramienta que las gerencias de cada empresa necesitan para planear, medir y controlar sus actividades de producción.

### **2.2.1.3 CAMPOS DE LA CONTABILIDAD**

Siniestra, Polanco, & Henao, (2011) señala que la contaduría comprende diferentes campos, como la contaduría privada, la contaduría pública y la gubernamental u oficial.

#### **2.2.1.3.1 CONTABILIDAD PRIVADA**

Es cuando las personas que trabajan en la contabilidad de una empresa generalmente son empleadas por la misma. Los contadores contratados por una organización para laborar en ella ejercen la contaduría privada. Preparan la nómina de la empresa, elaboran estados financieros, colaboran con la administración en la preparación de presupuestos, participan en el diseño de sistemas contables y de costos, registran ventas y compras, participan en la elaboración de

informes de desempeño de la gerencia emplea para cumplir con las funciones de evaluación, de control y de toma de decisiones, y controlan el patrimonio de sus empleadores. La contaduría privada hace referencia al sector privado de la economía, representado por las empresas unipersonales y multipersonales productores de bienes y servicios.

Muchos funcionarios de la contaduría privada desarrollan funciones de rutina. En el nivel jerárquico más alto se encuentra el funcionario jefe de contabilidad o contralor, al cual le reportan los contadores, y quien debe gozar de amplia experiencia. La contaduría privada en una organización incluye, además de la contraloría, las siguientes especializaciones: contabilidad general, auditoría interna, presupuesto, costo e impuesto. (Siniestra, Polanco, & Henao, 2011, p.5)

La Contabilidad privada tiene como base el sector privado de la economía, estas se encuentran constituidos por compañías unipersonales, y multipersonales productoras de bienes y servicios.

En el nivel más alto el jefe de contabilidad o contralor, a quien los contadores se reportan deben de gozar de una vasta experiencia. La contaduría privada en una empresa contiene, además de la contraloría, las siguientes ramas: contabilidad general, auditoría interna, presupuestos, costos e impuestos.

#### **2.2.1.3.2 CONTABILIDAD PÚBLICA**

Hace referencia al ejercicio profesional independiente en actividades específicas, algunas de ellas consagradas en la ley. También se refiere al trabajo efectuado por firmas de profesionales independientes cuyos servicios consisten en realizar auditoría de los libros y documentos contables y verificar si los hechos económicos se han registrado correctamente. (Siniestra, Polanco, & Henao, 2011, p.5)

Se basa en el ejercicio profesional autónomo en determinadas actividades, alguna de ellas estipuladas en la ley. De igual forma se refiere al trabajo realizado por firmas de profesionales independientes cuyos servicios se fundamentan en efectuar auditoría de libros y documentaciones contables y que ayuden a comprobar si las transacciones monetarias han sido registradas de manera correcta.

### **2.2.1.3.3 CONTABILIDAD GUBERNAMENTAL U OFICIAL**

Se entiende el ejercicio relacionado con los procedimientos y mecanismos que permiten desarrollar las funciones de la contabilidad con aplicación a hechos económicos efectuados por las instituciones de los diferentes organismos estatales. La gran diversidad de servicios que presta el Estado a la comunidad constituye una operación compleja y variada, y en ella es protagónico el papel de la contabilidad. (Siniestra, Polanco, & Henao, 2011, p.5)

Se entiende como Contabilidad Gubernamental a la contabilidad que se encarga de los registros de las operaciones del sector público, el ejercicio de procedimientos y diferentes métodos que ayudan a investigar simultáneamente los hechos económicos efectuados por las dependencias y entidades estatales de un país. Además de facilitar información financiera, presupuestal. La gran diversidad de servicios que presta el Estado a la comunidad constituye un trabajo dificultoso y diverso, y en ella es protagónico el papel de la contabilidad.

### **2.2.2 COSTO**

“El costo se define como el “valor” sacrificado para adquirir bienes o servicios, que se mide en dólares mediante la reducción de activos o la incurrir en pasivo en el momento en que se obtienen los beneficios” (Polimeni, Fabozzi, & Kole, 1994, p.11).

Se puede decir que el costo es toda inversión de dinero para adquirir un determinado bien y servicio. A causa de este desembolso financiero, puede incurrirse en un gasto o propiamente un costo, por esta razón los desembolsos que se incurrieron por el proceso de fabricación o por la prestación de servicios como: sueldos y salarios del personal de planta de producción, materias primas, servicios públicos relacionados con el proceso productivo. etc. Debiendo tomar en cuenta que los costos siempre serán de producción, mientras que los gastos siempre serán de administración.

### **2.2.2.1 CONTABILIDAD DE COSTOS**

“La contabilidad de costos es un sistema de información empleados para predeterminar, registrar, acumular, controlar, analizar, direccionar, interpretar e informar todo lo relacionado con los costos de producción, venta, administración y financiamiento”(García Colín, 2008, p.8).

La contabilidad de Costos se entiende cualquier técnica o mecánica contable que permita calcular lo que cuesta fabricar un producto o prestar un servicio. Se le considera un subsistema de la contabilidad general, al que le corresponde la manipulación detallada de la información pertinente a la fabricación de un producto, para la determinación de su costo final. (Jiménez L., 2010, p.13)

De acuerdo a los que indican García Colín y Jiménez se puede concluir que la contabilidad de costos es un instrumento contable que ayuda a conocer cuánto costo elaborar un producto o servicio, a través de llevar un registro donde se controle, analice, direcciona, interprete e informe, todo lo relacionado a la producción de dicho bien, utilizando varios tipos de símiles que permitirán medir el cumplimiento de la producción, esto a su vez se constituirá en una herramienta para

ayudar a la gerencia a lograr que los procedimientos de un ejercicio económico sea más eficientes y eficaces.

#### **2.2.2.1.1 OBJETIVOS DE LA CONTABILIDAD DE COSTOS**

García Colín, 2008 señala que los objetivos de la contabilidad de costo son, los siguientes:

- ✓ Contribuir a fortalecer los mecanismos de coordinación y apoyo entre todas las áreas para el logro de los objetivos de la empresa.
- ✓ Determinar costos unitarios para establecer estrategias que se conviertan en ventajas competitivas sostenible, para efectos de evaluar los inventarios de producción en proceso y de artículos terminados.
- ✓ Generar información que permita a los diferentes niveles de dirección una mejor planeación, evaluación y control de sus operaciones.
- ✓ Contribuir a mejorar los resultados operativos y financieros de la empresa, propiciando el ingreso a procesos de mejora continua.
- ✓ Contribuir en la elaboración de los presupuestos, en la planeación de utilidades y en la elección de alternativas, proporcionando, venta, administración y financiamiento.
- ✓ Controlar los costos incurridos a través de comparaciones con costos previamente establecidos y, en consecuencia, descubrir ineficiencias.
- ✓ Proporcionar de costos, en forma oportuna, a la dirección de la empresa, para una mejor toma de decisiones.

La contabilidad de costos proporciona información para la contabilidad administrativa y para la contabilidad financiera. La contabilidad de costos mide, analiza y reporta información financiera

y no financiera relacionada con los costos de adquisición o uso de los recursos dentro de una organización. (p.8)

Hornngren, 2012 añade que el cálculo del costo de un producto es una función de la contabilidad de costos, que responde a las necesidades de evaluación de inventarios de la contabilidad financiera, así como a las necesidades de toma de decisiones de la contabilidad administrativa (por ejemplo, la decisión de cómo asignar los precios a los productos, y a la elección de cuáles de ellos se deberán promover).La contabilidad de costos moderna parte de la perspectiva de que la recolección de la información de costos está en funciones de la decisiones gerenciales que se tomen. (p.4)

Tomando en cuenta lo que indica García Colín y Hornngren se llega a concluir que la contabilidad de costos logra solventar ciertas exigencias pertinentes a la situación financiera y administrativa de la empresa, esto se realizara a través de recolección de datos, por ello cumplirá varios objetivos, siendo esta una herramienta práctica de la contabilidad para brindar soporte a todos los departamentos de la empresa, para que así estas logren las metas propuestas. A través de ella también se puede determinar el precio unitario de cada producto terminado, tomando en cuenta que este sea competitivo y sobre todo genere las utilidades deseadas, por otro lado contribuye a llevar una mejor dirección y planeación de la compañía, para que las proyecciones que la empresa realice se cumplan de forma pertinente, fomentado a que haya una mejor administración de los recursos y se pueda tomar las decisiones adecuadas en el tiempo requerido, evitando así que haya pérdidas, en muchas ocasiones irrecuperables.

## **2.2.2.2 CLASIFICACIÓN DE LOS COSTOS**

García Colín, (2008) añade. “Que los costos pueden clasificarse de acuerdo con el enfoque que se les dé; por lo tanto, existe un gran número de clasificaciones” (p.10). Por ello se puede mencionar algunas de estas clasificaciones.

La clasificación de costos es una herramienta para la empresa ya que ayuda a examinar y llevar un mejor control de los costos de los procesos productivos, por ello es necesario establecer procedimiento más idóneo para su aprovisionamiento y adjudicación de los mismos. Estas son algunas de sus clasificaciones:

### **2.2.2.2.1 DE ACUERDO AL ÁREA DONDE SE CONSUME**

#### **2.2.2.2.1.1 COSTO DE PRODUCCIÓN**

“Son los que se generan en el proceso de transformar las materias primas en productos elaborados. Son tres elementos los que integran el costo de producción: materia prima directa, mano de obra directa y cargos indirectos”. (García Colín, 2008, p.12).

Los Costos de producción son precisamente todos esos factores que afectan directa o indirectamente en la producción de un determinado artículo. También se puede decir que son aquellos gastos ineludibles requeridos para realizar la producción de un bien o servicio, lo cual representará un beneficio bruto para la empresa. Por ello la necesidad de que esta invierta en aquello que se constituirá un beneficio para la misma, no dejando de lado que los costos deben ser mantenidos lo más bajo como le posible y liquidar los innecesarios. Dentro de este rubro constan:

## **Materia Prima**

“Son los principales recursos que usa la producción, estos se transforman en bienes terminados con la adición de mano de obra directa y costos indirectos de fabricación” (Polimeni, Fabozzi, & Kole, 1994, p.12).

Son los elementos o sustancia que son utilizados para ser sometidos a un proceso de transformación o producción para realizar un cambio físico y/o químico dando lugar a productos terminados que más adelante serán usados para la venta.

## **Mano de Obra.**

Es la fuerza humana de trabajo aplicada directamente en la conversión del material directo en el producto. Dentro del ámbito de la industria, la mano de obra es la fuerza humana de trabajo que, con el empleo de herramientas o máquinas, transforma la materia prima en un producto semielaborado o en un producto terminado. (Lazo P., 2013 p.103)

Sin la mano de obra no habría fabricación y sin ello no habría producción, ya que casi todos los productos que se consumen o los servicios que reciben son producidos por el ser humano. Es allí donde radica la importancia de la misma. Se puede concluir entonces que la mano de obra es un trabajo realizado por una persona, para un negocio; ya sea de orden físico, cuando el trabajo es elaborado por las propias manos, o de orden mental cuando el trabajo es realizado por la mente humana, todo esto con el propósito de elaborar un bien o servicio, a cambio de una remuneración, que en ocasiones puede variar el de acuerdo al mercado.



## **Cargos indirectos (CI)**

También llamados gastos de fabricación, gastos indirectos de fábrica, gastos indirectos de producción o costos indirectos, son el conjunto de costos fabriles que intervienen en la transformación de los productos y que no se identifican o cuantifican plenamente con la elaboración de partidas específicas de productos, procesos productivos o centros de costo determinados. (García Colín, 2008, p.16)

En una empresa donde se elabora un determinado producto siempre se requerirá de ciertos costos que intervienen en la producción del mismo, como energía eléctrica, seguros, depreciaciones de maquinarias etc. Todos estos elementos forman parte de los gastos indirectos de fabricación, los mismos que no pueden ser aplicados de forma exacta a un determinado producto, pero si forman parte del costo que se asigna a la fabricación en general. Los gastos indirectos de fábrica pueden ser variables, esto es, aquellos que dependen de que la producción aumente o disminuya. Se encuentran también los gastos fijos que son aquellos constantes, no dependiendo de los cambios en los rangos de producción, es decir su valor no varía; y los mixtos que son aquellos que no son variables ni fijos.

### **2.2.2.2.1.2 COSTO DE VENTAS**

“Son los que se incurren en el área que se encarga de comercializar los productos terminados. Por ejemplo: sueldos y prestaciones de los empleados del departamento de ventas, comisiones a vendedores, publicidad, etcétera” (García Colín, 2008, p.12).

Después de lo antes expuesto se puede definir que son los incidentes en el área responsable de realizar el proceso distribuir los productos terminados, esto es todos los costos que la empresa

incurrirá para realizar la venta del artículo, ya que de no ser así la empresa podría registrar pérdidas. Para determinar el costo de venta se resta al valor de la venta el valor que se invirtió en el producto vendido. Algo que puede llegar a ser más complejo dependiendo de la cantidad de productos con que cuente una empresa.

#### **2.2.2.2.1.3 COSTOS DE ADMINISTRACIÓN**

“Son los que se originan en el área administrativa; o sea, los relacionados con la dirección y manejo de las operaciones generales de la empresa. Por ejemplo: sueldos y prestaciones del director general, del personal de tesorería, de contabilidad, etcétera” (García Colín, 2008, p.12).

Son los que se generan en el área administrativa; para tener un buen control en la empresa, pero no son directamente vinculados con la financiación, la comercialización, o las operaciones de producción o ventas. Aun cuando estos son muy importantes para el éxito de una compañía, pues ayudan a que se cumplan metas con eficiencia y eficacia, siempre y cuando estén bien definidas las funciones de cada departamento.

#### **2.2.2.2.1.4 COSTOS FINANCIEROS**

“Son los que se originan por la obtención de recursos ajenos que la empresa necesita para su desenvolvimiento” (García Colín, 2008, p. 12).

Son el conjunto de desembolsos que se originan por la adquisición de recursos para promover la producción y que son medibles en términos de unidades monetarias. Pueden ser los intereses por préstamos de financiamientos, comisiones y otros, los cuales son necesarios para el desenvolvimiento de la entidad.

## **2.2.2.2.2 DE ACUERDO AL PERÍODO EN QUE SE LLEVAN AL ESTADO DE RESULTADOS**

### **2.2.2.2.2.1 COSTOS DEL PRODUCTO O COSTOS INVENTARIABLES**

Los costos inventariables son todos aquellos costos de un producto que, cuando se incurre en ellos, se consideran como activos en el balance general, y que se convierten en costo de los productos vendidos tan solo cuando el producto se vende. (Horngren, 2012, p. 37)

Se trata de aquellos costos de un producto que están vinculados con el proceso de producción, los cuales se anexan a los inventarios de: materias primas, producción en proceso y artículos terminados, cuando se incurren en ellos se consideran como activos en el balance general, y llegan a convertirse en costos de los productos vendidos tan solo cuando el producto se vende, afectando el línea de costos de los artículos vendidos.

### **2.2.2.2.2.2 COSTOS DEL PERIODO O COSTOS NO INVENTARIABLES**

Son aquellos costos, reflejados en el estado de resultados, distintos del costo de los productos vendidos. Los costos del periodo, como los costos de marketing, distribución y servicio al cliente, se tratan como gastos del periodo contable en el que se incurre en ellos, porque se erogan con la expectativa de beneficiar los ingresos en ese periodo y no se espera que beneficien los ingresos de periodos futuros. Al registrar como gastos los costos del periodo a medida que se incurre en ellos, se obtiene una mejor comparación entre ingresos y gastos. (Horngren, 2012, p.38)

Estos costos son identificables con periodos de tiempo y no con los productos terminados. Los mismos pueden relacionarse de acuerdo a la función de operación de la compañía. Dichos costos

no puestos en los inventarios, pero se registran estado de resultados, en el periodo que incurrió a través del renglón de gastos de administración, gastos de ventas, gastos financieros.

### 2.2.2.2.3 COSTOS FIJOS

Son aquellos que en el costo fijo total permanece constante dentro de un rango relevante de producción, mientras el costo fijo por unidad varía en la producción. Más allá del rango de producción, variarían los costos fijos. La alta gerencia controla el volumen de producción, es por tanto responsable de los costos fijos. (Polimeni, Fabozzi, & Kole, 1994, p. 15)

Se puede decir que los costos fijos son aquellos que no varían, sino que son constantes en un periodo, aun cuando existan variaciones en cuanto a la producción o ventas, se mantendrán fijos. Esto quiere decir que siempre están presentes efectúese o no la producción o la venta, realícese o no la actividad de un negocio por ejemplo: Salarios administrativos, alquileres entre otros.

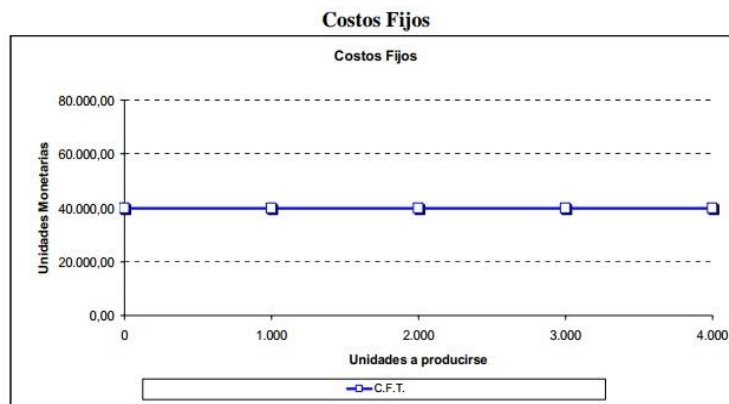


Figura N° 1 Costos Fijos  
Fuente: Tomado de (Ortega, 2015, p. 12)

### 2.2.2.2.4 COSTOS VARIABLES

“Son aquellos costos en el costo total cambia en proporción directa a los cambios de volumen, o producción, dentro del rango relevante, en tanto el costo unitario permanece constante. Los

costos variables son controlados por el jefe responsable del departamento.” (Polimeni, Fabozzi, & Kole, 1994, p. 15).

Como su nombre lo indica son aquellos costos que varían de acuerdo a las actividades de producción, puede ser según unidades, ordenes de producción, tipos de producto, etc. Esto quiere decir que si la actividad mengua, los costos tenderán a menguar, así mismo si la actividad acrecienta, también crecerá la actividad de esta clase de costos.

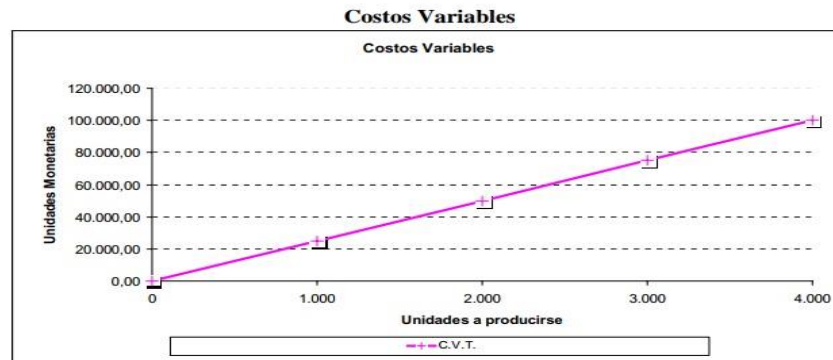


Figura N° 2 Costos Variables  
Fuente: Tomado de (Ortega, 2015, p. 10)

#### 2.2.2.2.5 COSTOS MIXTOS

“Estos costos tienen la característica de fijos y variables, a lo largo de varios rangos relevantes de operación de operación” (Polimeni, Fabozzi, & Kole, 1994, p. 19).

En cuanto a los costos mixtos se puede decir que son aquellos que están conformados por una parte elementos fijos como variables. Esto quiere decir que en un periodo de tiempo su comportamiento tenderá ser fijo, cambiando abruptamente si el nivel de actividad cambia. Ej. Personal contratado, salarios, etc.

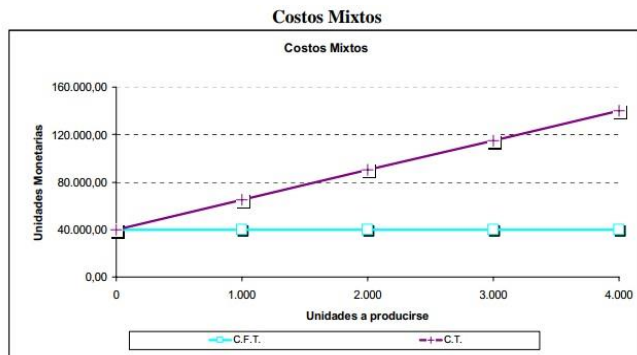


Figura N° 3 Costos Mixtos  
Fuente: Tomado de (Ortega, 2015, p. 11)

### 2.2.3 GASTOS

El gasto corresponde a erogaciones o egreso monetario que aunque no se encuentran directamente relacionadas con el producto o servicio pero son necesarias para la buena marcha del establecimiento, su valor se recupera con la venta total del período. Es la sumatoria de todos los pagos o erogaciones monetarias necesarias que incurren para la administración y ventas de productos o servicios. (Aguirre, 2012, p.42).

En otras palabras, según el autor el gasto es un desembolso monetario, que todo negocio o persona natural necesita realizar para una buena administración y buen funcionamiento del mismo, ya que así como se realiza un egreso debido a la inversión de igual forma ingresa un bien o servicio.

La particularidad de un gasto es que este se verá reflejado directamente en el Estado de Resultado, algo muy diferente al costo, ya que este progresivamente se va ir viendo reflejado en el activo.



Figura N° 4 Diferencias y Similitudes del Costo y el Gasto  
Fuente: Tomado de (Ortega, 2015, p. 15)

## **2.2.4 EL PUNTO DE EQUILIBRIO**

El punto de equilibrio es la cantidad de producción vendida en la que el total de ingresos es igual al total de costos; es decir, la utilidad operativa es cero. El punto de equilibrio les indica cuánta producción deben vender para evitar una pérdida. (Horngren, Datar, & Foster, 2007, p.65)

Cuando la empresa está produciendo un artículo y las ganancias que este genera es similar a los costos o gastos que fueron suscitados, se origina lo que se llama punto de equilibrio, esto es que la empresa ni gana ni pierde, ya que su utilidad es igual a cero. Partiendo de ello es necesario que la empresa realice proyecciones a través de presupuesto que le ayuden a saber de antemano los costos y gastos que incidieron, y cuál debería ser el volumen de venta para asegurar una ganancia apropiada para el empresario.

### **2.2.4.1 ANÁLISIS DE COSTO-VOLUMEN-UTILIDAD**

Polimeni, Fabozzi, & Kole, (1994) afirma que el análisis del punto de equilibrio indica el nivel de ventas en el cual las utilidades serán cero. Con frecuencia, la gerencia requiere información en cuanto a la utilidad para determinado nivel de ventas y el nivel de ventas necesario para lograr una utilidad objetivo. En esta sección se mostrarán los cálculos necesarios para suministrar a la gerencia la información deseada. (p.621)

Partiendo de lo ante expuesto se puede concluir que el punto de equilibrio es de gran utilidad para la empresa y los altos mandos. De acuerdo al cuadro se puede observar que la utilidad se genera restando del ingreso total los costos variables totales y los costos fijos totales.

Para realizar dicho procedimiento se calcula la utilidad más detalladamente, partiendo de multiplicar el precio de venta por las unidades estimadas de venta, que es igual al ingreso total,

luego se le resta el resultado de la multiplicación del costo variable estimado por unidad y la ventas estimada, que da como resultado el costo variable total, a estos dos elementos se resta los costos fijos totales, dándonos como resultado la utilidad.

#### **2.2.4.2 AUMENTO DE VENTAS, AUMENTO DE UTILIDADES**

El punto de equilibrio mostrará también el impacto que un cambio en la estructura de precios representa para la empresa y nos permitirá detectar las relaciones entre precio, contribución y volumen. A medida que el precio se rebaja y el margen bruto se disminuye, el punto de equilibrio se dispara hacia arriba, usualmente con mucha rapidez. (Jiménez L., 2010, p.30).

Cuando la empresa desea aumentar sus utilidades, necesita a realizar una serie de esfuerzos que le ayude a lograr el objetivo propuesto, por ello necesitará acrecentar sus ventas utilizando un plan que le ayude expandir la cantidad de compradores del producto que está produciendo, a más de ello se tendrá que recurrir en ocasiones a bajar los precios para hacerlos más competitivos, algo que va a repercutir en el punto de equilibrio proyectándolo hacia arriba.

#### **2.2.4.3 PRECIO DE VENTA**

En un mundo globalizado el precio de venta, en la mayoría de los casos, lo determina el mercado; por lo tanto, para que los productos y servicios puedan participar y ser competitivos, se debe partir del precio de venta que fija el mercado; restarle el porcentaje de utilidad deseado, para llegar a nuestro costo total objetivo el costo total objetivo. (García Colín, 2008, p.17)

Una vez que el producto o servicio ha pasado por un proceso de transformación, y que está listo para ser adquirido por el consumidor, se establece lo que se llama precio de venta, que no es otra



cosa que el valor monetario asignado a dicho producto o servicio, generando así una utilidad para el fabricante. Existen algunos métodos para determinar el precio de venta, uno de ellos es el basado en los costos, que consiste en incrementar un margen de utilidad al costo total unitario.

El segundo método consiste en fijar los precios por tomando como base los precios de la competencia y el tercer método se basa en el análisis de la demanda que existen en el mercado. Todos ellos pueden ser de gran utilidad dependiendo del sector hacia dónde va enfocado el producto.

### **2.2.5 EMPRESAS DE SERVICIOS**

Las compañías del sector de servicios ofrecen sólo servicios o productos intangibles. Dado que no mantienen inventarios de productos tangibles para su venta, los conceptos de costos inventariables y de costos del periodo no se aplican a este tipo de empresas. (Horngren, Datar, & Foster, 2007, p.36).

Las empresas del sector de servicios, han venido desarrollándose y expandiéndose con el paso del tiempo, y el uso de la tecnología, es así, que en años anteriores no se contaba con los servicios que hoy en día se cuentan; teniendo una diversidad de productos los cuales en ocasiones no se pueden percibir de una manera precisa o exacta, pero que se crearon para cubrir las necesidades y demandas de los clientes.

#### **2.2.5.1 CARACTERÍSTICAS DE LAS EMPRESAS DE SERVICIOS**

Choy, (2012) manifiesta que las empresas de servicios poseen ciertas características y particularidades, que en algunos casos dificultan su análisis:

- ✓ El recurso humano es el principal insumo que se utiliza para proporcionar el servicio, y su cálculo mayormente se establece por el número de horas y tarifa horaria.
- ✓ La mano de obra directa permite estimar los costos indirectos que se atribuyan o se asigne para alcanzar el costo del servicio.
- ✓ El producto que se ofrece es intangible, el insumo principal es la venta de información o la realización de alguna actividad física o administrativa a favor del cliente.
- ✓ La orden de un cliente es un trabajo distinto e implica un conjunto de actividades diferentes, con cuenta y número de orden específico. En tal sentido, cada orden o servicio se debe identificar los ingresos y sus respectivos costos directos e indirectos. (p.9)

Existen características diferentes tipos de empresas y cada sector poseen características que las distinguen para realizar sus labores, además que cada uno manejan sus respectivos controles, y análisis. Las empresas de servicios no son la excepción.

A diferencia de las empresas comerciales para la mayoría de las empresas de servicio es indispensable la participación del personal, ya que este la principal materia prima con la que este tipo de empresa trabaja. Además de ello la empresa empresas de servicio venden logística, organización, planeación etc. Lo cual es algo intangible siendo esto su principal ingreso. Una de las ventajas de este tipo de empresa es que se trabajan directamente con el cliente, brindándole un abanico de opciones para satisfacer sus necesidades.

### **2.2.5.2 CONCEPTO DE SERVICIOS**

Los servicios son una forma de producto que consiste en actividades, beneficios o satisfacciones que se ofrecen en venta, y que son esencialmente intangibles y no tienen como resultado la propiedad de algo. Algunos ejemplos son los servicios bancarios, los hoteles, las aerolíneas, el comercio detallista, la elaboración de declaraciones de impuestos, y el mantenimiento y la reparación para el hogar. (Kotler & Armstrong, 2007, p.237)

De acuerdo a lo indicado por Kotler & Armstrong, se puede concluir que los servicios es una serie de labores que se brinda a un cliente para su complacencia y de forma inmaterial, y que da relación entre el proveedor y su cliente. Donde el proveedor recibe un beneficio económico a cambio de la entrega de dicho servicio. Dentro de la labor como tal existen una gama variada de servicios, que van enfocados a una determinada población ajustándose de acuerdo a su capacidad instalada de la empresa y a sus posibilidades de brindar un servicio óptimo.

### **2.2.5.3 ELEMENTOS DEL COSTO DE SERVICIOS**

#### **2.2.5.3.1 COSTOS DIRECTOS**

“Costos directos de un objeto de costos que están relacionados con el objeto de costos, y que puede hacerse su seguimiento de manera económicamente factible”. (Lazo P., 2013, p.33)

Son los costos que pueden ser fácilmente identificado y cuantificados de manera absoluta con el bien o servicio ofrecido por la empresa, ya que están directamente ligados directamente a la producción de un servicio para lo cual se deberá la fijar un precio al público de acuerdo al sector para el cual fue destinado.

### **2.2.5.3.2 COSTOS INDIRECTOS**

Costos indirectos de un objeto de costos que están relacionados con el objeto de costos, pero que no puede hacerse su seguimiento en forma económicamente factible. Los costos indirectos son adjudicados al objeto de costos utilizando un método de adjudicación de costos. (Lazo P., 2013, p.33)

Es aquel costo que afecta el proceso productivo en general de uno o más servicios, y que no pueden ser fácilmente identificables o medibles con el servicio entregado o en áreas específicas, esto quiere decir que aun cuando forme parte de los costos por el servicio prestado, no se puede saber con precisión la cantidad que intervino en el mismo.

### **2.2.5.3.3 COSTOS OPERACIONALES**

“Los costos en que incurre un sistema ya instalado o adquirido durante su vida útil, con objeto de realizar los procesos de producción, se denominan costos de operación, e incluyen los necesarios para el mantenimiento del sistema”(Choy, 2012, p.12).

Con respecto a los costos operacionales también cabe mencionar que son aquellos costos que incidieron directa o indirectamente en la prestación de los diferentes servicios que la empresa ofrece en sus actividades rutinarias con el fin de obtener una rentabilidad, dentro de ellos se pueden nombrar a los suministros de oficina, sueldo cancelado al personal de administración.

#### **2.2.5.3.4 GASTOS TÉCNICOS Y ADMINISTRATIVOS**

“Son aquellos que representan la estructura ejecutiva, técnica y administrativa de una empresa, tales como, jefes de compras, almacenistas, mecánicos, veladores, dibujantes, ayudantes, mozos de limpieza y envíos, etc.” (Choy, 2012, p.12).

Estos gastos están relacionados de manera general con la parte organizacional de la empresa, y no se están ligados a un departamento específico. Pues más bien brinda unos soportes a las actividades que tienen que ver con el servicio que brinda la empresa.

#### **2.2.5.3.5 ALQUILERES Y/O DEPRECIACIONES**

“Son aquellos gastos por conceptos de bienes muebles e inmuebles, así como servicios necesarios para el buen desempeño de las funciones ejecutivas, técnicas y administrativas de una empresa, tales como: rentas de oficinas y almacenes, servicios de teléfonos, etc.” (Choy, 2012, p.12).

Los gastos de alquiler consisten en aquellos gastos que incurrieron para el uso de un determinado bien o infraestructura por el concepto de arrendamiento, y que la empresa deberá cancelar de acuerdo a lo estipulado en un contrato. Mientras que las depreciaciones son el deterioro que sufren los bienes muebles, maquinarias etc. por el uso continuo dando como resultado que su valor vaya disminuyendo con el paso del tiempo.

#### **2.2.5.3.6 OBLIGACIONES Y SEGUROS**

Son aquellos gastos obligatorios para la operación de la empresa y convenientes para la dilución de riesgos a través de seguros que impidan una súbita descapitalización por siniestros. Entre estos

se puede enumerar: inscripción a la Cámara Nacional de la Industria de la Construcción, registro ante la Secretaría del Patrimonio Nacional, Seguros de Vida, etc. (Choy, 2012, p.12)

Toda empresa debe prever siniestros y todo tipo de accidente que atente contra las actividades ordinarias que la empresa realiza, ya sea en sus instalaciones o con el personal que labora en ella. Por ello es importante el desembolso que la compañía realice por el pago de seguros y obligaciones, ya que estos asumen el compromiso de brindar seguridad, cubriendo riesgos económicos que se llegase a suscitar en caso de algún imprevisto.

#### **2.2.5.3.7 MATERIALES DE CONSUMO**

“Son aquellos gastos en artículos de consumo, necesarios para el funcionamiento de la empresa, tales como: combustibles y lubricantes de automóviles y camionetas al servicio de las oficinas de la planta, gastos de papelería impresa, artículos de oficina” (Choy, 2012, p.12).

Normalmente los hoteles generan una serie de gastos al brindar el servicio de alojamiento, todos ellos son de uso ineludible para dar un buen servicio, siendo así, que la empresa necesitara papelería, suministros etc. Todo se debe gestionar y controlar para que los gastos estén dentro de los rubros establecidos cumpliendo así con los objetivos de la empresa.

#### **2.2.5.3.8 CAPACITACIÓN Y PROMOCIÓN**

“Todo colaborador tiene el derecho de capacitarse y se considera que en tanto éste lo haga, en esa misma medida, o mayor aún, la empresa mejorará su productividad. Entre los gastos de capacitación y promoción se puede mencionar: cursos a obreros y empleados, gastos de actividades deportivas, de celebraciones de oficinas etc.” (Choy, 2012, p.12)

Toda empresa que desea crecer necesita actualizarse e invertir no solo en el mejoramiento de sus instalaciones sino también en la capacitación del personal que labora dentro ella, ya que esto ayudará que el servicio sea de calidad por parte de sus empleados y que los clientes sepan reconocer la excelencia del servicio que se brinda. Pues un servicio dado con calidez y calidad atrae a los clientes, siendo por ello este gasto muy necesario.

### **2.2.6 EMPRESAS DEL SECTOR HOTELERO**

La hotelería se caracteriza por la complejidad y cantidad de los procesos que se realizan, para prestar los servicios de alojamiento, gastronomía y otros de carácter personal, comercial o recreativo que se ofrecen en esta actividad.

Los gastos de la actividad hotelera se clasifican por la naturaleza o tipo de gasto de que se trate y, de otro lado, por el área o unidad organizativa donde se producen. La agrupación inicial por el área o unidad organizativa donde se realizan en tres grandes categorías:

- ✓ Los gastos que corresponden a los departamentos operativos y que representan los costos y gastos directos de las actividades productivas del hotel.
- ✓ Los gastos que corresponden a los departamentos no operativos, son las unidades organizativas o centros de costos que no perciben ingresos y representan los gastos indirectos de las actividades productivas del hotel.
- ✓ Los gastos que corresponden a cargos fijos del negocio, tales como alquileres, impuestos, seguros, intereses, depreciación, amortizaciones, etc. (Gómez A., 2013, p.38)

La actividad hotelera abarca a las empresas que de manera capacitada brindan el servicio de hospedaje a los turistas, ya sea nacional o extranjero, por medio de valores que fueron establecidos con anticipación, y que varían de acuerdo a la categoría de cada hotel, estas categorías dependerán de la capacidad de instalación que el mismo posea. Estos establecimientos brindan al cliente áreas de confort, sumado a una serie de servicios que dependiendo del nivel de categoría puede contar el cliente como spa, Gimnasio, alberca, sala de conferencia, etc.

Dado el caso del tipo de servicio que presenta este sector puede señalarse que el mismo utiliza una serie de procedimientos complejos, ya que el prestar el servicio de una habitación involucrará varios costos como el de lavado, personal de limpieza, gastos de limpieza, luz eléctrica etc. Por ende también estarán vinculados diversos departamentos que directa o indirectamente tengan que ver con el servicio prestado en el alquiler de dicha habitación. Puede añadirse también los gastos que implican poder satisfacer la demanda del cliente, si este así lo requiere. Esto a más de añadir el costo por servicio alimentación y bebidas que brindará el restaurante de hotel.

#### **2.2.6.1 COSTOS HOTELEROS**

Los Costos de la operación Hotelera, son un indicador más de la gestión de la alta gerencia de la hotelería. La filosofía de la excelencia en el servicio, también debe ir acompañada de una filosofía de control de costos, este se ejerce a partir de los detalles al parecer más insignificantes. No siempre la noción de “Calidad”, implica una mayor inversión de costos y gastos de la empresa, es posible mantener una excelente calidad y a la vez mantener los costos dentro de unos márgenes que garanticen la rentabilidad del hotel. (Peña S., 2010, p.130)

En las actividades hoteleras existe una serie de costos y gastos que intervienen en el alquiler de una habitación, entre ellos gastos por teléfono, agua, lavandería etc.



De acuerdo a esto se puede concluir que los costos hoteleros tienen que ver con la forma en que se clasifican los costos, y gastos dependiendo de cómo se susciten y según los departamentos que estén involucrados en prestar dicho servicio ya sea directa o indirectamente por ende existirán costos que intervienen directa o indirectamente en dicho servicio. Los directos son aquellos que pueden identificarse fácilmente porque intervino de manera directa como alimentos y bebidas. En cambio los costos indirectos son aquellos que intervinieron en el servicio pero no directamente como por ejemplo el salario de gerente del hotel.

Puede concluirse que es tan importante utilizar la herramienta de costos en las empresas de actividades hoteleras, pues estas ayudaran a determinar si el hotel presento pérdidas o ganancias; y dependiendo cuál sea el resultado, debe buscarse soluciones para aumentar las ventas y por ende el margen de utilidad, en el caso de que se presenten pedidas en el ejercicio económico.

#### **2.2.6.2 LAS FUENTES DE INGRESO Y SU CONTABILIZACIÓN**

En un hotel existen varias fuentes de ingresos, las principales son habitaciones, comedor, bar-restaurante, otras fuentes complementarias. Para contabilizar los ingresos que percibe el hotel por la prestación de sus servicios es necesario en primer lugar diferenciarlos por áreas principales, de tal manera que facilite el reconocimiento de cada servicio. El hecho de distribuir los ingresos por cada servicio principal permite la cuantificación por cada rubro, así como también, permite identificar la importancia de cada servicio respecto del ingreso total. Además constituye un elemento fundamental para la programación presupuestaria para cada ejercicio financiero. (Velasguy, 2014, p. 177)

La principal fuente de ingreso para un hotel, precisamente es el alquiler de una habitación, más cuando una habitación no ha sido vendida, constituye un perjuicio irre recuperable para la institución.

En muchos casos este tipo de actividad registra fluctuaciones en sus ingresos debido al cambio de temporada. Partiendo de ello cuando se habla de determinar cuáles son los ingresos que un hotel recauda se necesita observar, clasificar el tipo de servicio prestado al cliente en los días de su estadía, pues muchos hoteles brindan una gama de servicios adicionales dependiendo de la categoría que tengan. Partiendo de ello debe considerarse cuales fueron los rubros que intervinieron para determinar el ingreso real, siendo de gran ayuda para conocer el estado de la empresa.

#### **2.2.6.2.1 INGRESOS DE CLIENTES HOSPEDADOS**

En los hoteles una importante fuente de ingresos es la relacionada con los servicios que prestan a clientes hospedados en establecimientos. El sistema que se utilice para los registros de información y contabilización correspondiente debe diseñarse en tal forma que permita satisfacer los requerimientos de clientes cuando ellos decidieron abandonar el hotel. (Velasgüi, 2014, p. 179)

Se puede obtener costos y gastos por días, o por rubros, eso dependerá de la decisión de departamento Financiero, y las herramientas que tenga para obtener la información. Una vez que la oficina de recepción o entrada del hotel registra los cargos a las cuentas de clientes y recibe la cancelación respectiva realizada por el huésped, la documentación se remite a contabilidad para los asientos contables y los registros respectivos. Las cuentas de clientes en cuanto a su formato dependen de los tipos de servicios que tenga el hotel.

### **2.2.6.3 COSTO DEL SERVICIO DE ALOJAMIENTO**

#### **2.2.6.3.1 ATENCIONES A HUÉSPEDES**

“Constituyen los costos de cócteles de bienvenida, un trago o cerveza, flores a la habitación, botella de vino, frutas, dulces típicos etc.”(Peña S., 2010, p.133).

Las atenciones a los huéspedes también deben tener un registro adecuado en nuestro sistema, ya que forman parte de los costos.

#### **2.2.6.3.2 AMENITIES**

Una vez el huésped, se registra en el hotel, se activan estos costos de jabones de baño, champú, espuma de baño, crema de mano, enjuague bucal, limas, peinillas, toallas higiénicas, toallitas húmedas, preservativos, kit dental, kit de afeitarse etc., los cuales serán directamente proporcionales al número de huéspedes registrados en una habitación. (Peña S., 2010, p.133).

Los Amenities también son parte del costo, son proporcionados a los huéspedes a su ingreso y para su cálculo deberán ser registrados con respecto a los números de huéspedes por cada habitación vendida.

#### **2.2.6.3.3 SUMINISTROS**

“Otro costo que se activa con el registro del huésped, son los suministros Papel higiénico, servilletas de mano, papelería, sobres, bolígrafos, dulces, chocolates etc.” (Peña S., 2010, p.133).

Para aquellos rubros como papel higiénico, servilletas, dulces, chocolates, que se entregan a los huéspedes, se puede utilizar el rubro de suministros, como un Costo también para la actividad hotelera.

#### **2.2.6.3.4 LAVANDERÍA**

Es otro costo que se activa con el ingreso del cliente, pues a la par que existe un juego de ropa blanca (sábanas, fundas, cobijas etc.) y de toallas en uso en los tendidos de las camas y en los baños, es necesario, mantener un juego en stock y otro juego en la Lavandería, para que nunca falta la ropa blanca y las toallas, lo cual marca la diferencia entre los hoteles que brindan un servicio de calidad y los que no lo logran. (Peña S., 2010, p.133)

Algunos hoteles suelen usar el servicio de lavandería, lo cual constituye un costo que puede estar sujeto a cambios de acuerdo a la clasificación del hotel. En algunos casos hay hoteles que disponen de valores por prendas que se determinaron con anterioridad, y que dan a conocer al cliente para que este pueda hacer uso del servicio si así lo requiere. El costo por lavandería puede llegar a ser un costo importante sobre cuando se trata de hoteles con una capacidad de instalación amplia, por ello muchos hoteles también optan por enviar a lavar externamente, ya que les resulta más asequible.

Una de los detalles más valorados por el huésped de un hotel, es precisamente el aseo y la limpieza de las instalaciones donde este se alojará, y que las imágenes conciernan al servicio que él ha contratado. El hotel debe esforzarse por mostrar una buena imagen en cuanto a su aseo, para esto se incurrirá en una serie de artículos de limpieza que ayuden a tener un ambiente pulcro y libre de plagas, lo cual constituirá un gasto para el hotel.

#### **2.2.6.3.5 SERVICIO TELEFÓNICO Y DE INTERNET**

“Hace referencia a los costos en que incurre el hotel por suministrar el servicio telefónico y de Internet a sus huéspedes, ya sea como servicio de cortesía, o como servicio facturable a los clientes” (Peña S., 2010, p.134).

El servicio telefónico como de internet medios muy utilizados por los huéspedes, por las múltiples ventajas que estos servicios proveen y sobre todo cuando se trata de hacer transacciones comerciales que los ejecutivos pueden realizar aun sin salir de su lugar de hospedaje. Esto también constituye en gasto que incurre el hotel para brindar un buen servicio a sus clientes.

### 2.2.6.3.6 GESTIÓN DE LOS COSTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

A diferencia de una empresa manufacturera que para la determinación del costo de sus productos, recurre a los sistemas de costeo tradicional, en donde los costos involucran sus tres componentes (materia prima, mano de obra directa y cargos Indirectos), el costo de alimentos y bebidas sólo tiene en cuenta la materia prima en la determinación de costos de los platos o bebidas servidos a los clientes. (Peña S., 2010, p.140)

Este costo constituye el segundo en el rango de importancia cuando se trata de los ingresos que un hotel percibe por tanto es necesario llevar una serie de observaciones que ayuden a determinar cuál fue el costo de real de los alimentos y bebidas que consumió el huésped. Este procedimiento necesita realizado a diario para poder medir la efectividad de la producción, y que el hotel no registre perdidas en cuanto a este rubro se trata.

Departamentos Operativos	Departamentos Funcionales	Cargos Fijos	Gastos Distribuidos
Alojamiento	Aquileres y otros ingresos	Aquileres	Sueldos y salarios
Gastronomía	Administración	Impuestos	
Teléfono	Compras y almacenes	Primas de seguros	Imprenta de Hotel
Garaje y parqueo	Sistemas	Gastos de intereses	
Lavandería para huéspedes	Recursos humanos (atención al personal)		Depreciación de activo fijo
Gimnasio	Transportación	Impuesto sobre nóminas y beneficios a trabajadores	
Piscina, cabañas y baños	Marketing		
Otros	Recreación	Amortización gastos preoperativos e intangibles	
	Operación y mantenimiento instalaciones		

Figura N° 5 Departamentos o Centros de Costos de un hotel  
Fuente: (Gómez A., 2013, p.39-40)

## **2.2.7 CLASIFICACIÓN HOTELERA ECUATORIANA Y REQUERIMIENTOS MÍNIMOS PARA SU CATEGORÍA**

Según el Ministerio de Turismo en el Reglamento de alojamiento turístico (2016) presenta la clasificación hotelera en el Ecuador, a más de informar cuales son los requisitos que se necesitan para la categorización y funcionamiento de los mismos.

### **2.2.7.1 TIPOS DE CAMAS**

- a. **Cama de una plaza:** Cama cuya dimensión es de al menos 80x190 cm.
- b. **Cama de una plaza y media (twin):** Cama cuya dimensión es de al menos 105x190 cm. Las dimensiones de este tipo de cama deberán ser consideradas para camas adicionales.
- c. **Cama de dos plazas (full):** Cama cuya dimensión es de al menos 135x190 cm.
- d. **Cama de dos y media plazas (queen):** Cama cuya dimensión es de al menos 156x200 cm.
- e. **Cama de tres plazas (king):** Cama cuya dimensión es de al menos 200x200 cm

### **2.2.7.2 TIPOS DE HABITACIÓN**

- a. **Habitación individual o habitación simple:** Habitación estándar destinada a la pernoctación y alojamiento turístico de una sola persona.
- b. **Habitación doble:** Habitación estándar destinada a la pernoctación y alojamiento turístico de dos personas.
- c. **Habitación triple:** Habitación estándar destinada a la pernoctación y alojamiento turístico de tres personas.

- d. **Habitación cuádruple:** Habitación estándar destinada a la pernoctación y alojamiento turístico de cuatro personas. Este tipo de habitaciones están prohibidas en establecimientos de alojamiento turístico de cinco estrellas.
- e. **Habitación múltiple:** Habitación estándar destinada a la pernoctación y alojamiento turístico de cinco o más personas. Este tipo de habitación no aplica para establecimientos de cinco estrellas.
- f. **Habitación junior suite:** Habitación destinada al alojamiento turístico compuesto por un ambiente adicional que se encuentre en funcionamiento.
- g. **Habitación suite: Unidad** habitacional destinada al alojamiento turístico compuesta de una o más áreas, al menos un baño privado y un ambiente separado que incluya sala de estar, área de trabajo, entre otros.

Art. 12.- Clasificación de alojamiento turístico y nomenclatura.- Los establecimientos de alojamiento turístico se clasifican en:

NOMBRE	ABREVIATURA
Hotel	<b>H</b>
Hostal	<b>HS</b>
Hostería	<b>HT</b>
Hacienda Turística	<b>HA</b>
Lodge	<b>L</b>
Resort	<b>RS</b>
Refugio	<b>RF</b>
Campamento Turístico	<b>CT</b>
Casa de Huéspedes	<b>CH</b>

Tabla N° 1 Clasificación de Alojamiento.

Fuente: Tomado de Ministerio de Turismo en el Reglamento de alojamiento turístico 2016

Las categorías de los establecimientos de alojamiento turístico según su clasificación son:

CLASIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO DE ALOJAMIENTO TURÍSTICO	CATEGORÍAS ASIGNADAS
Hotel	2 a 5 estrellas
Hostal	1 a 5 estrellas
Hostería-Hacienda Turística	3 a 5 estrellas
Lodge	
Resort	4 a 5 estrellas
Refugio	Categoría única
Campamento turístico	Categoría única
Casa de huéspedes	Categoría única

Tabla N° 2 Categorías de Alojamiento.

Fuente: Tomado de Ministerio de Turismo en el Reglamento de alojamiento turístico 2016

### 2.2.7.3 ORGANIGRAMA DE UN HOTEL

Dado que son varios los tipos de establecimientos hoteleros y que se diferencian por las categorías asignadas en este sector, dado por las instalaciones físicas, tipo de organización, capacidad, etc. no se puede asignar un organigrama general para todos, donde se refleje la distribución de los diferentes departamentos, ya que dependerá de lo antes expuesto.



Figura N° 6 Organigrama Estructural de un Gran Hotel

Fuente: Tomado Guía sobre servicios Hoteleros (Peña, 2017, p, 14)



## 2.3 MARCO CONCEPTUAL

1. Costo.- es la medida de lo que se debe dar o sacrificar para obtener o producir algo.
2. Gasto.- Partida que disminuye el beneficio de la empresa o, en su defecto, aumenta la deuda o pérdida.
3. Rentabilidad.- La rentabilidad hace referencia a los beneficios que se han obtenido o se pueden obtener de una inversión que se ha realizado previamente.
4. Distribución.- Conjunto de actividades, que se realizan desde que el producto ha sido elaborado por el fabricante hasta que ha sido comprado.
5. Servicio.- Dar o prestar apoyo o asistencia a alguien valiéndonos de un conjunto de medios materiales o inmateriales.
6. Estado de Resultados.- Reporte financiero que en base a un periodo determinado muestra de manera detallada los ingresos obtenidos, los gastos en el momento en que se producen y como consecuencia, el beneficio o pérdida que ha generado la empresa en dicho periodo de tiempo.
7. Costo Operativo.- Gastos necesarios para mantener un proyecto
8. Costos Hoteleros.- Proceso mediante el cual se puede conocer los diferentes costos de un servicio determinado.
9. Costos directos.- Erogaciones en las que incurre cualquier empresa, que están directamente relacionados a la obtención del producto o servicio que ofrece la empresa.
10. Costos indirectos.- Afecta al proceso productivo en general, pero no se puede asignar directamente a un solo producto.
11. Costo fijo.- Costo que incurre la empresa para ciertos niveles de producción, y no dependen del volumen de productos.

12. Costo variable.- Costo que incurre la empresa y guarda dependencia importante con los volúmenes de fabricación.
13. Estados financieros.- Informes que utilizan las instituciones para dar a conocer la situación económica y financiera en una fecha o periodo determinado.
14. Alojamiento.- Sitio donde los individuos se alojan o pernoctan, por lo general, durante un viaje.
15. Rentabilidad.- Se dice que una empresa es rentable cuando genera suficiente utilidad o beneficio, es decir, cuando sus ingresos son mayores que sus gastos, y la diferencia entre ellos es considerada como aceptable.
16. Presupuestos.- Se llama presupuesto al cálculo y negociación anticipada de los ingresos y gastos de una actividad económica, sea personal, familiar, empresarial o pública.
17. Gastos no deducibles.- Los gastos no deducibles, se llaman a los que no se pueden descontar fiscalmente. Es decir que, no pueden ser tenidos en cuenta para la determinación del resultado fiscal.

## **2.4 MARCO LEGAL**

### **2.4.1 NORMA INTERNACIONAL DE CONTABILIDAD N° 18**

#### **Alcance**

Esta Norma debe ser aplicada al contabilizar ingresos de actividades ordinarias procedentes de las siguientes transacciones y sucesos: (a) venta de bienes; (b) la prestación de servicios; y (c) el uso, por parte de terceros, de activos de la entidad que produzcan intereses, regalías y dividendos

#### **Prestación de servicios**

Cuando el resultado de una transacción, que suponga la prestación de servicios, pueda ser estimado con fiabilidad, los ingresos de actividades ordinarias asociados con la operación deben reconocerse, considerando el grado de terminación de la prestación final del periodo sobre el que se informa. El resultado de una transacción puede ser estimado con fiabilidad cuando se cumplen todas y cada una de las siguientes condiciones: (a) el importe de los ingresos de actividades ordinarias pueda medirse con fiabilidad; (b) sea probable que la entidad reciba los beneficios económicos asociados con la transacción; (c) el grado de realización de la transacción, al final del periodo sobre el que se informa, pueda ser medido con fiabilidad; y (d) los costos ya incurridos en la prestación, así como los que quedan por incurrir hasta completarla, puedan ser medidos con fiabilidad.

El reconocimiento de los ingresos de actividades ordinarias por referencia al grado de realización de una transacción se denomina habitualmente con el nombre de método del porcentaje de realización. Bajo este método, los ingresos de actividades ordinarias se reconocen en los periodos contables en los cuales tiene lugar la prestación del servicio. El reconocimiento de los

ingresos de actividades ordinarias con esta base suministrará información útil sobre la medida de la actividad de servicio y su ejecución en un determinado periodo. La NIC 11, exige también la utilización de esta base de reconocimiento de los ingresos de actividades ordinarias. Los requerimientos de esa Norma son, por lo general, aplicables al reconocimiento de los ingresos de actividades ordinarias y gastos asociados con una operación que implique prestación de servicios.

Los ingresos de actividades ordinarias se reconocerán sólo cuando sea probable que los beneficios económicos asociados con la transacción fluyan a la entidad. No obstante, cuando surge alguna incertidumbre sobre el grado de recuperabilidad de un saldo ya incluido entre los ingresos de actividades ordinarias, la cantidad incobrable o la cantidad respecto a la cual el cobro ha dejado de ser probable se procede a reconocerlo como un gasto, en lugar de ajustar el importe del ingreso originalmente reconocido.

Una entidad será, por lo general, capaz de hacer estimaciones fiables después de que ha acordado, con las otras partes de la operación, los siguientes extremos: (a) los derechos exigibles por cada uno de los implicados, acerca del servicio que las partes han de suministrar o recibir; (b) la contrapartida del intercambio; y (c) la forma y plazos de pago.

Normalmente, es también necesario para la entidad disponer de un sistema presupuestario financiero y un sistema de información que sean efectivos. La entidad revisará y, si es necesario, modificará las estimaciones del ingreso de actividades ordinarias por recibir a medida que el servicio se va prestando. La necesidad de tales revisiones no indica, necesariamente, que el desenlace de la operación de prestación no pueda ser estimado con fiabilidad.

El grado de realización de una transacción puede determinarse mediante varios métodos. Cada entidad usa el método que mide con más fiabilidad los servicios ejecutados.

Entre los métodos a emplear se encuentran, dependiendo de la naturaleza de la operación: (a) a inspección de los trabajos ejecutados;(b) la proporción que los servicios ejecutados hasta la fecha como porcentaje del total de servicios a prestar; o la proporción que los costos incurridos hasta la fecha suponen sobre el costo total estimado de la operación, calculada de manera que sólo los costos que reflejen servicios ya ejecutados se incluyan entre los costos incurridos hasta la fecha y sólo los costos que reflejan servicios ejecutados o por ejecutar se incluyan en la estimación de los costos totales de la operación.

Ni los pagos a cuenta ni los anticipos recibidos de los clientes reflejan, forzosamente, el porcentaje del servicio prestado hasta la fecha.

A efectos prácticos, en el caso de que los servicios se presten a través de un número indeterminado de actos, a lo largo de un periodo de tiempo especificado, los ingresos de actividades ordinarias se podrán reconocer de forma lineal a lo largo del intervalo de tiempo citado, a menos que haya evidencia de que otro método representa mejor el porcentaje de realización en cada momento. Cuando un acto específico sea mucho más significativo que el resto de los actos, el reconocimiento de los ingresos de actividades ordinarias se pospondrá hasta que el mismo haya sido ejecutado.

## **CAPÍTULO III METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN**

### **3.1 TIPO DE INVESTIGACIÓN**

El trabajo que se expone a continuación utilizó la metodología aplicada que abarca el método inductivo, pues comprendió varias etapas del mismo, se realizó la observación de campo, se hicieron visitas a las instalaciones del hotel donde se recopiló el registro de todos los hechos concernientes a las anomalías en cuanto al cálculo de los costos y demás, así como el análisis y clasificación de los hechos. También se utilizó el método deductivo el cual ayudó a justificar, validar, y soportar el estudio.

Para llegar a analizar el problema planteado se aplicó otros instrumentos de investigación como la entrevista al personal que labora en el hotel, con fin de recopilar todos los datos que puedan ayudar encontrar las causas de los problemas que presenta la empresa, así como se refirió soluciones que ayuden a identificar y clasificar correctamente los costos y gastos incurridos en la prestación de servicios hoteleros.

### **3.2 ENFOQUE DE LA INVESTIGACIÓN**

El enfoque de la presente investigación tiene una exploración cualitativa ya que se recopiló documentos de contables de la empresa, con el objeto de analizar, identificar, determinar los costos hoteleros.

El proyecto fue direccionado, a determinar los costos operativos de los servicios hoteleros, y como inciden en el Estado de Resultado integral.

### 3.3 TÉCNICAS DE INVESTIGACIÓN

La técnica de la investigación que se aplicó en este plan de trabajo fueron las siguientes:

El análisis documental, se analizaron los informes financieros y reportes contables de la empresa, documentos donde se pudo observar las cifras numéricas que mostraban la situación económica de la empresa.

La observación, se observaron los procesos, políticas, y demás reportes que se manejan dentro de las instalaciones a fin de que se pudo conocer los procesos operativos y determinar falencias y debilidades de la empresa.

Las Entrevistas, fueron realizadas a los empleados del Hotel, lo cual nos ayudó a obtener información importante acerca de la situación económica del hotel.

### 3.4 POBLACIÓN Y MUESTRA

#### Población

En la empresa Basfue S.A. conocida como Hotel Hm laboran un aproximado de 18 personas en las diferentes áreas del hotel, las cuales están vinculadas directa o indirectamente con las actividades de servicio que presta el hotel. Dentro de ellas se entrevistaron a las siguientes:

Tabla N° 3 Población de la empresa Basfue S.A. Hotel HM

Población	Cantidad
<b>Gerente General</b>	1
<b>Administradora</b>	1
<b>Contador</b>	1
<b>Administrador del restaurante</b>	1

Elaborado por: Ordeñana Barzola, Joyce y Romero García, Evelyn

## 3.5 ANÁLISIS DE RESULTADOS

### 3.5.1 ENTREVISTAS

#### 3.5.1.1 ENTREVISTA AL GERENTE GENERAL

Tabla N° 4 Entrevista al Gerente General

<b>TEMA: CONTABILIZACIÓN DE LOS COSTOS EN LAS EMPRESAS DE ACTIVIDADES HOTELERAS Y SU IMPACTO EN LA RENTABILIDAD.</b>		
<b>OBJETIVO DE LA ENTREVISTA: Analizar y determinar los costos que incurren en el servicio de alojamiento.</b>		
<b>ENTREVISTADO: Ing. Holbach Muñeton Zaporta</b>		
<b>CARGO: Gerente General de BASFUE S.A Hotel HM</b>		
<b>TIEMPO EN EL CARGO: 5 años</b>		
<b>ENTREVISTADO</b>	<b>PREGUNTAS</b>	<b>RESPUESTAS</b>
<b>Dirigido al Gerente:</b>  Ing. Holbach  Muñeton Zaporta	<b>1. ¿Cuáles son los servicios que brinda el Hotel?</b>	Los servicios son de hospedaje, esto es alojamiento, servicio de restaurante, donde el desayuno viene incluido, y se dan servicios de almuerzos y cenas, también se dan eventos los huéspedes cuentan con servicio de lavandería y también lo que son impresiones y documentos así.
	<b>2. ¿Cree usted que el personal que labora en el Hotel es suficiente para la demanda del mismo?</b>	Si. El hotel tiene una baja ocupación entonces estamos con el personal al parecer completo.
	<b>3. ¿Cómo se maneja el proceso de compras de insumos del hotel?</b>	El proceso de compras e insumos del hotel lo maneja directamente la administradora del restaurante y también la administradora del hotel, no se compran con un presupuesto de compras sino previo a la necesidad que se tiene si ya se ve que se está acabando alguna cosa se envía a comprar si hay algún tipo de evento se los insumos que se necesiten.
	<b>4. La empresa como una organización que presta servicios de hotelería ¿Conoce cuáles son los costos que generan una habitación ocupada?</b>	La empresa en sí desconoce cuáles son los costos porque los maneja de forma general. No contamos sistema de costos por habitación, pero tenemos un estimado que es de aproximadamente de \$25,00, \$30,00 dólares un estimado.
	<b>5. ¿Cree Ud. Que es necesario conocer el costo de cada habitación ocupada?</b>	Considero que si requerimos dicha información para tener un conocimiento real de porcentaje de utilidad que se obtiene por habitación.
	<b>6. ¿De qué forma se fijaron los precios por servicios de hospedaje?</b>	En los últimos año hemos bajado el precio y últimamente determinamos el precio de venta de acuerdo a la temporada, por ejemplo si es feriado bajamos porque la mayoría de las personas viajan a otros lugares fuera de Guayaquil, entonces damos ofertas especiales,



		por ejemplo si antes vendíamos una habitación en \$80,00 dólares ahora la vendemos hasta en \$40,00 con el objetivo de que no pase vacío, porque es mejor tener un espacio con unas cuantas personas unos cuantos huéspedes a tener toda la estructura vacía.
	<b>7. ¿En base a qué información determinan el margen de rentabilidad que genera el hotel?</b>	Esto lo determinamos según las compras que reporta contabilidad todos los gastos hemos hecho restando lo de las ventas obviamente sin los impuestos.
	<b>8. ¿Se elaboran reportes mensuales sobre los ingresos y gastos del hotel?</b>	Si, cada vez se solicitamos a contabilidad reportes de ocupación, reporte de las ventas a diarios y bueno los reportes mensuales del SRI son los que se consideran son los que a mí me entregan
	<b>9. ¿Cree usted que la falta de control de costos y gastos correspondan a problemas internos?</b>	Si falta un control de costos y gastos por eso se está renovando el personal.
	<b>10. ¿Considera necesario un reporte de costos y gastos para ayudar al hotel a tener un mejor registro de los mismos?</b>	Claro que es necesario, yo soy el más interesado que se entregue un control de costo para que me permita saber lo que realmente me está dando utilidad y lo que no.

Fuente: Basfue S.A Hotel HM

Elaborado por: Ordeñana Barzola, Joyce y Romero García, Evelyn

### 3.5.1.1.1 RESULTADOS DE LA ENTREVISTA GERENTE GENERAL

Tabla N° 5 Resultados de la entrevista al Gerente General

ENTREVISTADO	PREGUNTAS	ASPECTOS	
		POSITIVO	NEGATIVO
<b>Dirigido al Gerente:</b> Ing. Holbach Muñeton Zaporta	<b>1. ¿Cuáles son los servicios que brinda el Hotel?</b>	Poseen variedad de servicio	No menciono una segmentación de ellos.
	<b>2. ¿Cree usted que el personal que labora en el Hotel es suficiente para la demanda del mismo?</b>	Tiene conocimiento de la ocupación física del hotel.	Se basa en supuestos en cuanto a la necesidad de contratar más personal
	<b>3. ¿Cómo se maneja el proceso de compras de insumos del hotel?</b>	Realizan compras cuando necesitan.	No poseen un presupuesto de compra.
	<b>4. La empresa como una organización que presta servicios de hotelería ¿Conoce cuáles son los costos que generan una habitación ocupada?</b>	Se basan en estimaciones.	Desconoce los costos por servicios.
	<b>5. ¿Cree Ud. Que es necesario conocer el costo de cada habitación ocupada?</b>	Reconoce la necesidad de conocer costos.	No manejan costos por cada servicio.
	<b>6. ¿De qué forma se fijaron los precios por servicios de hospedaje?</b>	Buscan captar clientes, bajando precios.	Fijan precios inadecuadamente
	<b>7. ¿En base a qué información determinan el margen de rentabilidad que genera el hotel?</b>	Llevan reporte contables.	No realizan reportes de costos ni analizan la rentabilidad.
	<b>8. ¿Cree usted que la falta de control de costos y gastos correspondan a problemas internos?</b>	Manejan reportes ocupación.	No se están utilizando para toma de decisiones
	<b>9. ¿Considera necesario un reporte de costos y gastos para ayudar al hotel a tener un mejor registro de los mismos?</b>	Reciben asesoría externa.	No tienen control de costos y gastos.

Fuente: Basfue S.A Hotel HM

Elaborado por: Ordeñana Barzola, Joyce y Romero García, Evelyn

### 3.5.1.2 ENTREVISTA A LA ADMINISTRADORA

Tabla N° 6 Entrevista a la Administradora

<b>TEMA:</b> CONTABILIZACIÓN DE LOS COSTOS EN LAS EMPRESAS DE ACTIVIDADES HOTELERAS Y SU IMPACTO EN LA RENTABILIDAD.		
<b>OBJETIVO DE LA ENTREVISTA:</b> Analizar y determinar los costos que incurren en el servicio de alojamiento.		
<b>ENTREVISTADO:</b> Joselyn Concha		
<b>CARGO:</b> Administradora de BASFUE S.A Hotel HM		
<b>TIEMPO EN EL CARGO:</b> 1 año y medio		
<b>ENTREVISTADO</b>	<b>PREGUNTAS</b>	<b>RESPUESTAS</b>
<b>Dirigido a la Administradora:</b> Joselyn Concha	<b>1. ¿Se coordinan las labores con los departamentos del hotel incluyendo los servicios al cliente, la gestión del personal y administración del Hotel?</b>	No, sobre la administración del hotel de eso me encargo yo, siempre estoy viendo las necesidades de cada habitación, las necesidades que tiene los camarero y también soy la única persona que contrato al personal de camareros o sea al personal operativo camareros y recepcionista no coordino con nadie excepto con el gerente
	<b>2. ¿Qué recursos optimizaría durante el proceso de distribución de costos y gastos para incrementar la rentabilidad del hotel?</b>	Seguramente un reducción de los gastos eso es lo primero que han de hacer.
	<b>3. ¿El personal a su cargo, recibe capacitación constante?</b>	Se brinda capacitación a las recepcionistas que van siendo incorporadas como parte de los empleados cuando del hotel, estas son capacitadas por las recepcionistas que este de turno aproximadamente 15 días. Yo también labore como recepcionista y en ocasiones ayudo y las voy capacitando. Con el personal de camareros los empleados son instruidos por un camarero de mayor antigüedad para enseñarle como debe acondicionar una habitación.

	<b>4. ¿Cómo se maneja el proceso de compras de insumos del hotel?</b>	Bueno la verdad es que por falta de recursos se debe de medir si las compras que se realiza alcanzaran, cuantos litros de leche, el queso, los jamones y sino ir a comprar y hacer el pedido cada semana que es lo que me han solicitado últimamente. Me dieron la orden de que cada semana puedo pedir uno o dos días para hacer compras en el desayuno, porque el desayuno está incluido en el precio de la habitación, pero va hacer de acuerdo a la ocupación de acuerdo a la semana esta semana que es feriado no podría hacer una compra mayor supongamos si siempre compro \$300 no puedo porque conocemos que el hotel va a estar vacío.
	<b>5. ¿Qué recurso se optimizaría durante el proceso de distribución de costos y gastos para incrementar la rentabilidad de la empresa?</b>	Seguramente un reducción de los gastos eso es lo primero que han de hacer.
	<b>6. ¿Qué porcentaje de habitación están libres mensualmente?</b>	En los últimos meses hemos tenido como el 50% de ocupación y el 50% vacío pues obviamente.
	<b>7. ¿Se realiza gestiones y coordinación de la contabilidad los presupuestos, los cálculos estadísticos para establecer tarifas para las habitaciones y reforzarse para alcanzar los objetivos?</b>	No, esto solamente lo decide gerencia y cada vez que hay un grupo numeroso de turistas, se consulta directamente ejecutiva de ventas con la aprobación del gerente y la persona encarga de contabilidad.
	<b>8. ¿Se cancela a tiempo a los contratistas y proveedores del hotel?</b>	No, por eso hemos tenido muchos problemas, porque no nos dan crédito y hay deudas desde hace más de dos años y todavía hay proveedores que llaman a cobrar y no nos quieren dar crédito hay que pagarles de contado yo por eso las compras las hago prácticamente de contado.
	<b>9. ¿Se cancela a tiempo el sueldo y salario del personal?</b>	No, no se cancela a tiempo por eso tenemos mucha rotación del personal a veces nos quedamos sin personal, ha habido momentos donde nos hemos quedado con una sola camarera cuando la mínimo que debe tener son cinco..
	<b>10. ¿Poseen créditos aprobados por medio de los proveedores de servicios y bienes?</b>	No poseemos crédito, porque hemos tenido inconvenientes en cuanto a la cancelación de nuestros proveedores por la falta de liquidez. Algunos de ellos nos dan entregan el producto, pero la cancelación debe realizarse el mismo día.

Fuente: Basfue S.A Hotel HM

Elaborado por: Ordeñana Barzola, Joyce y Romero García, Evelyn

### 3.5.1.2.1 RESULTADOS DE LA ENTREVISTA A LA ADMINISTRADORA

Tabla N° 7 Resultados de la entrevista a la Administradora

ENTREVISTADO	PREGUNTAS	ASPECTOS	
		POSITIVO	NEGATIVO
Dirigido a la Administradora <b>Joselyn Concha</b>	<b>1. ¿Se coordinan las labores con los departamentos del hotel incluyendo los servicios al cliente, la gestión del personal y administración del Hotel?</b>	Hay coordinación directa entre el personal de servicio y el	Trabajan de manera centralizados.
	<b>2. ¿Qué recursos optimizaría durante el proceso de distribución de costos y gastos para incrementar la rentabilidad del hotel?</b>	Tiene conocimiento de la necesidad de optimizar gastos.	No optimizan recursos
	<b>3. ¿El personal a su cargo, recibe capacitación constante?</b>	Usa los recursos que la gerencia le proporciona.	No reciben capacitación
	<b>4. ¿Cómo se maneja el proceso de compras de insumos del hotel?</b>	Trabajan aun con falta de liquidez	No poseen presupuestos
	<b>5. ¿Qué recurso se optimizaría durante el proceso de distribución de costos y gastos para incrementar la rentabilidad de la empresa?</b>	Conoce la necesidad de optimizar gastos.	Tienen inflación de la cuenta de gastos.
	<b>6. ¿Qué porcentaje de habitación están libres mensualmente?</b>	No se encontraron aspectos positivos	No utilizan toda la capacidad instalada del hotel.
	<b>7. ¿Se realiza gestiones y coordinación de la contabilidad los presupuestos, los cálculos estadísticos para establecer tarifas para las habitaciones y reforzarse para alcanzar los objetivos?</b>	No se encontraron aspectos positivos	No existe coordinación entre los departamentos
	<b>8. ¿Se cancela a tiempo a los contratistas y proveedores del hotel?</b>	No se encontraron aspectos positivos	Existe atraso en pago proveedores
	<b>9. ¿Se cancela a tiempo el sueldo y salario del personal?</b>	No se encontraron aspectos positivos	Existe atraso en el pago de personal.
	<b>10. ¿Poseen créditos aprobados por medio de los proveedores de servicios y bienes?</b>	No se encontraron aspectos positivos	No poseen créditos debido al atraso.

Fuente: Basfue S.A Hotel HM

Elaborado por: Ordeñana Barzola, Joyce y Romero García, Evelyn

### 3.5.1.3 ENTREVISTA A LA CONTADORA

Tabla N° 8 Entrevista a la Contadora

<b>TEMA:</b> CONTABILIZACIÓN DE LOS COSTOS EN LAS EMPRESAS DE ACTIVIDADES HOTELERAS Y SU IMPACTO EN LA RENTABILIDAD.		
<b>OBJETIVO DE LA ENTREVISTA:</b> Analizar y determinar los costos que incurren en el servicio de alojamiento.		
<b>ENTREVISTADO:</b> Ing. Erika Abatte		
<b>CARGO:</b> Contadora y asesora externa de BASFUE S.A Hotel HM		
<b>TIEMPO EN EL CARGO:</b> 2 años		
<b>ENTREVISTADO</b>	<b>PREGUNTAS</b>	<b>RESPUESTAS</b>
<b>Dirigido a la Contadora:</b> Ing. Erika Abatte	<b>1. ¿Conoce usted los costos operativos generados por el alquiler de una habitación?</b>	Si, si lo conozco.
	<b>2. ¿Cómo afecta al estado de resultados integral el registrar los costos de una manera inadecuada?</b>	Considero que no voy a poder tener conocer cuál fue mi utilidad real, pues desconozco cuánto gaste y cuanto me costó la habitación ocupada, arrojando como resultado que voy a tener una utilidad equivocada.
	<b>3. ¿De qué forma afecta la contabilización inadecuada de los costos en la rentabilidad?</b>	Cuando no tenemos la utilidad real como ya lo mencione.
	<b>4. ¿Cuáles son los costos y gastos que considera usted que afectan en la rentabilidad del hotel?</b>	Tal vez los costos mismos de habitación los que se venden al público son mucho más bajos comparados con otros hoteles, o los precios anteriores los gastos tenemos intereses financieros como gastos entonces, influye bastante en nuestra utilidad.
	<b>5. ¿Se contabilizan las compras que hace la empresa por concepto de activos pasivos y egresos y ante el registro numérico de la contabilización y se adjunta el respectivo comprobante de aprobación por concepto de compras?</b>	Claro de un tiempo para acá yo adjunto todo soporte de las compras.
	<b>6. ¿Verifica que las facturas recibidas en el departamento contenga correctamente los datos fiscales de la empresa que cumplan con las formalidades requeridas?</b>	Bueno si se verifica las facturas recibidas y todos los soportes que tengan todos los requerimientos que indican el de servicios de rentas internas. Y también se registra las facturas de los proveedores para mantener las cuentas actualizadas, pero dentro de mi sistema tengo facturas antiguas y cosas que no han sido depuradas porque no tenemos tampoco la documentación física.
	<b>7. ¿Se registran las facturas de los proveedores a través del sistema computarizado para mantener actualizadas las cuentas por pagar?</b>	Si se registra todas las facturas y si se mantiene actualizado pero con los proveedores que trabajamos actualmente. Pero hay en el reporte de cuentas por pagar se encuentran facturas ya antiguas de otros proveedores.

	<b>8. ¿Se revisa el cálculo de las planillas de retención del impuesto a la renta del personal emitida por los empleados y se realizan los ajustes en caso de no cumplir con las disposiciones?</b>	Bueno eso no se en los meses anteriores pero siempre es el mismo valor.
	<b>9. ¿Se llevan mensualmente los libros generales de compras y ventas mediante el registro de facturas emitidas y recibidas a fin de realizar la declaración del IVA?</b>	Claro se realizan los reportes de compras y de ventas, pero para declaración y con esa vamos controlando y verificando que se vendió de un mes a otro o sea se hace la comparación.
	<b>10. ¿Se elabora los comprobantes diarios mediante el registro oportuno de la información siguiendo los principios contables generalmente aceptados a objeto de tener los estados financieros?</b>	Si, se hacen comprobantes a diario pero en realidad nosotros no hemos sacado un estado financiero mensual ni trimestral no ha sido un estado financiero periódico.
	<b>11. ¿Quién autoriza los pagos a proveedores?</b>	El gerente financiero que es externo.
	<b>12. ¿Y con qué frecuencia se paga?</b>	Cuando haya disponible en las cuentas.

Fuente: Basfue S.A Hotel HM

Elaborado por: Ordeñana Barzola, Joyce y Romero García, Evelyn

### 3.5.1.3.1 RESULTADOS DE LA ENTREVISTA A LA CONTADORA

Tabla N° 9 Resultados de la entrevista a la Contadora

ENTREVISTADO	PREGUNTAS	ASPECTOS	
		POSITIVO	NEGATIVO
Dirigido a la Contadora: Ing. Erika Abatte	1. ¿Conoce usted los costos operativos generados por el alquiler de una habitación?	Conoce los costos operativos.	Aunque se los conoce no se lo aplica de forma adecuada.
	2. ¿Cómo afecta al estado de resultados integral el registrar los costos de una manera inadecuada?	Conoce la afectación de registrar costos de manera inadecuada.	No conoce su utilidad real.
	3. ¿De qué forma afecta la contabilización inadecuada de los costos en la rentabilidad?	No existe aspecto positivo.	No se contabiliza los costos de forma adecuada
	4. ¿Cuáles son los costos y gastos que considera usted que afectan en la rentabilidad del hotel?	Tienen precios competitivos.	Tienen altos costos de intereses financieros.
	5. ¿Se contabilizan las compras que hace la empresa por concepto de activos pasivos y egresos y ante el registro numérico de la contabilización y se adjunta el respectivo comprobante de aprobación por concepto de compras?	Poseen soportes de compras.	No se encontró aspectos negativos.
	6. ¿Verifica que las facturas recibidas en el departamento contenga correctamente los datos fiscales de la empresa que cumplan con las formalidades requeridas?	Realizan verificación de los datos de las facturas.	No se ha dado de bajas facturas antiguas en el sistema.
	7. ¿Se registran las facturas de los proveedores a través del sistema computarizado para mantener actualizadas las cuentas por pagar?	Llevan registros actualizados de proveedores nuevos.	Tienen cuentas por pagar pendientes de años anteriores.
	8. ¿Se revisa el cálculo de las planillas de retención del impuesto a la renta del personal emitida por los empleados y se realizan los ajustes en caso de no cumplir con las disposiciones?	No se encontró ningún aspecto positivo.	No revisan los cálculos de planilla de impuesto a la renta del personal.
	9. ¿Se llevan mensualmente los libros generales de compras y ventas mediante el registro de facturas emitidas y recibidas a fin de realizar la declaración del IVA?	Llevan reporte de compras y ventas.	No se encontró aspectos negativos.
	10. ¿Se elabora los comprobantes diarios mediante el registro oportuno de la información siguiendo los principios contables generalmente aceptados a objeto de tener los estados financieros?	Realizan comprobantes diarios de ventas.	No llevan reportes financieros mensuales.
	11. ¿Quién autoriza los pagos a proveedores?	No se encontró aspectos positivos.	No cuentan con un personal interno que se encargue de los pagos.
	12. ¿Con qué frecuencia se paga?	No se encontró aspectos positivos.	No poseen liquidez, realizan pagos atrasados.

Fuente: Basfue S.A Hotel HM

Elaborado por: Ordeñana Barzola, Joyce y Romero García, Evelyn



### 3.5.1.4 ENTREVISTA AL ADMINISTRADOR DEL RESTAURANTE DEL HOTEL

Tabla N° 10 Entrevista al Administrador del Restaurante Hotel

<b>TEMA: CONTABILIZACIÓN DE LOS COSTOS EN LAS EMPRESAS DE ACTIVIDADES HOTELERAS Y SU IMPACTO EN LA RENTABILIDAD.</b>		
<b>OBJETIVO DE LA ENTREVISTA:</b> Analizar y determinar los costos que incurren en el servicio de alojamiento.		
<b>ENTREVISTADO:</b> Paul Carriel		
<b>CARGO:</b> Administrador del Restaurante de BASFUE S.A Hotel HM		
<b>TIEMPO EN EL CARGO:</b> 6 meses		
<b>ENTREVISTADO</b>	<b>PREGUNTAS</b>	<b>RESPUESTAS</b>
<b>Dirigido a la Administrador del Restaurante del hotel: Paul Carriel</b>	<b>1. ¿Se realizan una efectiva distribución y control de los inventarios tanto de los productos de cocina y alimentos?</b>	No se puede decir que efectiva, pero dentro de los insumos que podemos comprar tratamos de distribuir para los días subsiguientes de acuerdo al presupuesto que me hayan dado, dependiendo de la liquidez de efectivo que haya ese día.
	<b>2. ¿Se establecen procesos y estándares en manuales trabajos y aplicación de procesos?</b>	Siempre el gerente nos está dando nuevas ideas, nos exige tener ciertos procedimientos con el personal para cumplir con los controles de calidad, y nosotros somos las personas que verificamos cada habitación pero así algo por escrito estándares o proceso de evaluación no.
	<b>3. ¿Supervisa el trabajo del resto del personal cocinero, pinches, camarero?</b>	Si todos los días recorremos las habitaciones vamos entrando de una en una y el personal que no ha hecho tal habitación como cada camarero se encarga de un piso si vemos alguna falla las sábanas o sucios los tachos de basura o que no han completado o se descontrola el tiempo de limpieza pues se les multa.
	<b>4. ¿Colabora y aporta ideas en materia de publicidad y marketing?</b>	Si claro de hecho a mí me exigen mucho que yo haga publicidad a través de los medios las redes sobre el restaurante yo mismo hago los banners las imágenes que van el Facebook y las promociones.
	<b>5. ¿Gestionan la documentación del factura, permiso e inspecciones</b>	Claro se las pido a contabilidad y ellos se encargan de proveernos de todo los papeles.
	<b>6. ¿Plantean mejoras operativas y logísticas funcionales?</b>	Se le comunica todo el gerente si algún evento, si los hoteles están dando cierta comida, por ejemplo en navidad se vieron los tipos de cenas navideñas entonces se plantea con la gerencia general y él es quien aprueba finalmente.
	<b>7. ¿Se elabora reporte para la toma de decisiones?</b>	Realizamos un reporte de todas las ventas que hago por semana y bueno y las compras y ya eso queda al criterio del gerente.

Fuente: Basfue S.A Hotel HM

Elaborado por: Ordeñana Barzola, Joyce y Romero García, Evelyn

### 3.5.1.4.1 RESULTADO DE LA ENTREVISTA AL ADMINISTRADOR DEL

Tabla N° 11 Resultado de la entrevista al Administrador del

ENTREVISTADO	PREGUNTAS	ASPECTOS	
		POSITIVO	NEGATIVO
Dirigido a la Administrador del Restaurante del hotel: Paul Carriel	1. ¿Se realizan una efectiva distribución y control de los inventarios tanto de los productos de cocina y alimentos?	Se limitan a usar de acuerdo a lo que necesitan en el día.	No se realiza una buena distribución.
	2. ¿Se establecen procesos y estándares en manuales trabajos y aplicación de procesos?	Coordinan con la gerencia nuevas ideas.	No siguen con proceso de controles de calidad.
	3. ¿Supervisa el trabajo del resto del personal cocinero, pinches, camarero?	Realizan verificaciones del estado de cada habitación.	No hay un supervisor.
	4. ¿Colabora y aporta ideas en materia de publicidad y marketing?	Manejan publicidad a través de las redes.	No se observa aspectos negativos
	5. ¿Gestionan la documentación del factura, permiso e inspecciones	Están pendiente de los respectivos permisos	Deudas a entidades publicas
	6. ¿Plantean mejoras operativas y logísticas funcionales?	Si se realizan mejoras	No se observa aspectos negativos
	7. ¿Se elabora reporte para la toma de decisiones?	Realizan reportes de ventas.	La gerencia aprueba el presupuesto para realizar compras.

Fuente: Basfue S.A Hotel HM

Elaborado por: Ordeñana Barzola, Joyce y Romero García, Evelyn

### 3.5.2 FICHA DE OBSERVACIÓN

#### 3.5.2.1 FICHA DE OBSERVACIÓN

Tabla N° 12 Ficha de Observación

Actividad	Si	No	Observación
¿El hotel posee una apropiada distribución de los costos de servicios?		X	No se manejan costos por servicios sino se los asigna de forma general
¿Tienen actualizados los reportes de las transacciones diarias?	X		La contadora se encarga de tener al día dichos reportes
¿Realizan controles continuos y actualizados del inventario de insumos?		X	No, realizan inventarios continuos
¿La gerencia conocimiento de los costos y gastos por servicios que genero cada habitación mensualmente?		X	No se generan ese tipo de reporte por la falta de distribución de costos y gastos.
¿Mantienen al día sus obligaciones fiscales?		X	Tienen valores atrasados al SRI
¿Considera necesario que haya un sistema de costos para el hotel?		X	El Hotel no cuenta con un sistema de distribución de costos
¿Las obligaciones patronales se encuentran al día?		X	Están atrasados

Elaborado por: Ordeñana Barzola, Joyce y Romero García, Evelyn

#### 3.5.2.2 ANÁLISIS FICHA DE OBSERVACIÓN

Una vez entrevistado al personal involucrado con los servicios que brinda el Hotel HM, se puede concluir que la empresa no tiene conocimiento de cuánto es valor de los costos operativos de servicios, ni como la falta de aplicación de estos incide en la utilidad de la empresa.

Partiendo de un análisis global realizado a las respuestas de los entrevistados se puede examinar que el hotel posee una inapropiada distribución de sus costos, debido a que los costos los manejan de forma general, y a pesar de que cuenta con un sistema que les permita realizar una contabilización adecuada de los costos por cada servicio, no lo utilizan, esto puede ser por falta de capacitación al personal correspondiente, por descuido, falta de controles, etc.

En cuanto a los insumos, el hotel no realiza un inventario de las compras de los productos del restaurante, esto ocasiona que exista un desperdicio significativo, pérdida de los mismos, ya que tampoco cuentan con un presupuesto de compras, esto mencionan es por la falta de liquidez y falta de organización.

Asimismo el hotel se encuentra retrasado en sus pagos tanto a los trabajadores, como a las obligaciones patronales y tributarias, generando intereses por mora e inconformidad por parte del personal que labora, influyendo en que haya una alta rotación de personal lo cual afecta a la imagen de la empresa. De acuerdo con todo lo expuesto se puede verificar que la gerencia tiene mucha influencia en los problemas que el hotel presenta, ya que se encuentra demasiado centralizada la toma de decisiones, no dando la libertad a los respectivos departamentos para que estos tomen los correctivos necesarios para el buen uso de recursos y funcionamiento del Hotel.

### 3.5.3 ANÁLISIS DOCUMENTAL

#### 3.5.3.1 ANÁLISIS DEL ESTADO DE RESULTADOS COMPARATIVOS 2016-2017

Tabla N° 13 Análisis horizontal del estado del resultado

<b>Estado de Resultados BASFUE S.A Hotel HM 2017-2016</b>				
<b>Cuentas</b>	<b>Año</b>		<b>Variación</b>	
	<b>2016</b>	<b>2017</b>	<b>USD</b>	<b>%</b>
<b>Ingresos</b>	<b>\$ 676.707,39</b>	<b>\$ 530.478,73</b>	<b>\$ (146.228,66)</b>	<b>-21,61%</b>
<b>Egresos</b>	<b>\$ 634.834,76</b>	<b>\$ 571.605,36</b>	<b>\$ (63.229,40)</b>	<b>-9,96%</b>
<b>Gastos Administrativos</b>	<b>\$ 225.614,69</b>	<b>\$ 217.634,56</b>	<b>\$ (7.980,13)</b>	<b>-3,54%</b>
Sueldos Administrativos	\$ 109.885,95	\$ 115.109,42	\$ 5.223,47	4,75%
Aporte patronal	\$ 15.312,98	\$ 12.834,63	\$ (2.478,35)	-16,18%
Iece - Secap	\$ 1.373,03	\$ 1.150,99	\$ (222,04)	-16,17%
Décimo Tercer Sueldo	\$ 9.991,55	\$ 9.592,46	\$ (399,09)	-3,99%
Décimo Cuarto Sueldo	\$ 7.583,33	\$ 7.467,73	\$ (115,60)	-1,52%
Vacaciones	\$ 5.117,45	\$ 4.420,48	\$ (696,97)	-13,62%
Bonificaciones				
Varios	\$ 140,22	\$ 109,17	\$ (31,05)	-22,14%
Impuestos	\$ 312,00	\$ 267,00	\$ (45,00)	-14,42%
Suministros alimentación hotel	\$ 58.054,66	\$ 50.595,92	\$ (7.458,74)	-12,85%
Cámara de Seguridad	\$ 10.343,24	\$ 9.087,18	\$ (1.256,06)	-12,14%
Servicios personal de cocina	\$ 7.500,28	\$ 6.999,58	\$ (500,70)	-6,68%
<b>Combustible</b>	<b>\$ 12,85</b>	<b>\$ 92,75</b>	<b>\$ 79,90</b>	<b>621,79%</b>
<b>Servicio</b>	<b>\$ 38.452,23</b>	<b>\$ 36.127,82</b>	<b>\$ (2.324,41)</b>	<b>-6,04%</b>
Varios			\$ -	
Datafast	\$ 250,00	\$ 220,00	\$ (30,00)	-12,00%
Servicios Contables	\$ 7.500,00	\$ 6.900,00	\$ (600,00)	-8,00%
Lavandería	\$ 722,00	\$ 595,20	\$ (126,80)	-17,56%
Telefonía Celular	\$ 7.500,20	\$ 6.639,12	\$ (861,08)	-11,48%
TV Cable	\$ 4.623,80	\$ 4.554,00	\$ (69,80)	-1,51%
Gastos Administrativos	\$ 8.356,23	\$ 7.028,10	\$ (1.328,13)	-15,89%
Honorarios por avalúos	\$ 1.100,00	\$ 2.200,00	\$ 1.100,00	100,00%
Envíos	\$ 1.200,00	\$ 1.271,40	\$ 71,40	5,95%
Internet	\$ 7.200,00	\$ 6.720,00	\$ (480,00)	-6,67%
<b>Servicios Básicos</b>	<b>\$ 53.140,19</b>	<b>\$ 39.086,56</b>	<b>\$ (14.053,63)</b>	<b>-26,45%</b>
<b>Mantenimientos</b>	<b>\$ 22.086,24</b>	<b>\$ 16.453,26</b>	<b>\$ (5.632,98)</b>	<b>-25,50%</b>

Manten. de sistema contable	\$ 3.500,00	\$ 3.120,00	\$ (380,00)	-10,86%
Mantenimiento de ascensor	\$ 2.800,24	\$ 2.594,76	\$ (205,48)	-7,34%
Mantenimiento de Equipos	\$ 1.400,00	\$ 722,00	\$ (678,00)	-48,43%
Mantenimiento de Edificios	\$ 14.236,00	\$ 9.755,90	\$ (4.480,10)	-31,47%
Mantenimiento de impresoras	\$ 150,00	\$ 260,60	\$ 110,60	73,73%
<b>Honorarios profesionales</b>	<b>\$ 4.200,00</b>	<b>\$ 3.700,00</b>	<b>\$ (500,00)</b>	<b>-11,90%</b>
<b>Gastos de depreciación</b>	<b>\$ 121.122,43</b>	<b>\$ 107.371,10</b>	<b>\$ (13.751,33)</b>	<b>-11,35%</b>
Edificios	\$ 98.434,72	\$ 88.488,37	\$ (9.946,35)	-10,10%
Muebles y Enseres	\$ 4.581,83	\$ 4.009,24	\$ (572,59)	-12,50%
Maquinarias y Equipo	\$ 3.845,73	\$ 2.861,41	\$ (984,32)	-25,60%
Otros	\$ 14.260,15	\$ 12.012,08	\$ (2.248,07)	-15,76%
<b>Gastos no deducibles</b>	<b>\$ 65.756,34</b>	<b>\$ 59.506,41</b>	<b>\$ (6.249,93)</b>	<b>-9,50%</b>
Suministros para hotel	\$ 3.571,78	\$ 6.452,49	\$ 2.880,71	80,65%
Varios			\$ -	
Reten. asumidas fuente e IVA	\$ 9.259,63	\$ 3.804,04	\$ (5.455,59)	-58,92%
Interés y multas	\$ 2.776,49	\$ 867,99	\$ (1.908,50)	-68,74%
Servicios Contables	\$ 950,00	\$ 749,88	\$ (200,12)	-21,07%
Imp. Prediales años anteriores	\$ 5.116,08	\$ 4.200,06	\$ (916,02)	-17,90%
Servicios prestados personal op	\$ 29.806,94	\$ 29.708,38	\$ (98,56)	-0,33%
Empresa de Turismo	\$ 1.662,34	\$ 1.591,76	\$ (70,58)	-4,25%
Gastos Bancarios	\$ 970,24	\$ 855,88	\$ (114,36)	-11,79%
Honorarios	\$ 2.000,00	\$ 2.000,00	\$ -	0,00%
Booking	\$ 9.642,84	\$ 9.275,93	\$ (366,91)	-3,80%
<b>Egresos no operacionales</b>	<b>\$ 104.449,79</b>	<b>\$ 91.632,90</b>	<b>\$ (12.816,89)</b>	<b>-12,27%</b>
<b>Gastos Financieros</b>	<b>\$ 9.390,04</b>	<b>\$ 9.632,03</b>	<b>\$ 241,99</b>	<b>2,58%</b>
Comisiones de Tarjetas de crédito	\$ 9.390,04	\$ 9.632,03	\$ 241,99	
<b>Intereses</b>	<b>\$ 95.059,75</b>	<b>\$ 82.000,87</b>	<b>\$ (13.058,88)</b>	<b>-13,74%</b>
Interés CFN	\$ 84.537,49	\$ 71.478,37	\$ (13.059,12)	-15,45%
Intereses a terceros	\$ 10.522,26	\$ 10.522,50	\$ 0,24	0,00%
<b>Resultados Presente Ejercicio</b>	<b>\$ 41.872,63</b>	<b>\$ (41.126,63)</b>	<b>\$ (82.999,26)</b>	<b>-198,22%</b>

Fuente: Basfue S.A Hotel HM

Elaborado por: Ordeñana Barzola, Joyce y Romero García, Evelyn

De acuerdo a los datos obtenidos de los años 2016 y el 2017, se observó que hubo diferencias entre estos periodos, como las fluctuaciones de los costos y gastos operativos. Por los datos expuestos del Hotel HM, se analizó lo siguiente:

Que los ingresos por venta de los servicios tuvieron una disminución de los ingresos registrados con respecto al periodo 2016 en un porcentaje del 21.61% que representa un valor de US \$ 146.228,66.

En el año 2017, el Hotel HM arrojó como resultados la disminución de sus ventas con respecto al año anterior en un 21.61%, a pesar de que la administración aseguro haber iniciado planes estratégicos para controlar los gastos. La notable baja en los valores de sus Ventas se produce debido a factores internos y externos, tales como; dentro los externos puede mencionarse la crisis económica que afronta el país, Ecuador se vio afectado de una manera considerable después del terremoto, debido a que existieron problemas de infraestructura y la disminución de turísticas extranjeros.

Así también se puede mencionar la poca capacidad de inversión, mejoramiento, remodelación que tienen los dueños de estas empresas, debido a que no resulta tan fácil realizar financiamientos con la Banca, lo que por consecuencia impide que se pueda ofrecer novedades a los turistas que visitan nuestra nación m ni competir con países vecinos que muestran precios de hospedajes en su mayoría de bajos costos con respecto a los costos promedios en nuestro país.

Se comparó además el Grupo de Cuentas de nombre Gastos No deducibles, que para el año 2017 sumaron \$59.506.41, con una diferencia menor de un 9.50% con respecto al año anterior. Este grupo contiene subcuentas tales como Suministros para Hotel por \$6452.71, Impuestos prediales años anteriores \$4200.06, Empresa de Turismo \$1591.75, Servicio de Personal de cocina

\$29708.38, Honorarios por \$2000. A simple vista se puede observar , primeramente no hay un control de los gastos que incurren en el periodo ni en el registro de los gastos o provisiones de sus gastos, tal es el caso como la cuenta de Impuestos de años anteriores, como su nombre lo indica, corresponden a años anteriores; lo mismo sucede con la cuenta contable Empresa de Turismo, la misma que refleja un valor que no corresponde a gastos de la empresa, ya que como Empresa de turismo, se debe señalar una provisión del pago de las tasas de turismo que los asume cada huésped, y debió ser provisionada dentro del Periodo correspondiente como una provisión en el pasivo.

Cabe mencionar que la Cuenta Retenciones asumidas Fuente e IVA, refleja \$3804.04, que si bien es cierto es menor su variación (-58.92%) con respecto al año 2016, se puede observar que es un rubro alto que nos indica que existen falencias a la hora de realizar los comprobantes de retención a las cuales la empresa está obligada de acuerdo a lo requerido por la administración tributaria, el mismo que termina siendo asumido, creándose un gasto no deducible, cuando debería ser parte de un crédito tributaria a favor de la empresa.

Dentro de los factores internos se investigó acerca de la alta rotación del personal, además de la falta de capacitación del mismo, la empresa no cuenta con una gerencia administrativa para tomar a cargo este tipo de situaciones con el personal operativo y tampoco cuenta con un Departamento de Nóminas que se encargue solo de ésta área; este negocio de servicios de alojamiento requiere de un personal idóneo para poder brindar un buen servicio, el personal operativo es uno de los principales costos directos en esta actividad, dicho personal tratan directamente con los clientes el cliente, dependiendo la crítica constructiva o destructiva directamente de su manera reportándose así varias falencias, fallas a la hora de atender al huésped, por el desconocimiento o por la contratación del personal no capacitado en estas actividades.



Por último se pudo observar en los reportes de Cartera y Crédito, un factor que ha influido a que las ventas tiendan a bajar considerablemente, es la disminución de sus clientes los mismo que han dejado de asistir a este hotel, por múltiples quejas, entre ellas porque no se les envía las facturas a tiempo, pérdida de documentos soportes como las comandas de consumo, estados de cuentas firmados, mal servicio al cliente por falta de personal, la atención lenta, etc.

### 3.5.3.2 ANÁLISIS DEL ESTADO DE RESULTADO INTEGRAL PERIODO 2017

Tabla N° 14 Análisis del estado de resultado integral periodo 2017

#### Estado de Resultados BASFUE S.A Hotel HM 2017

<i>Cuentas</i>	<i>2017</i>	
<b><i>Ingresos</i></b>	<b>\$ 530.478,73</b>	<b>100%</b>
Alojamiento	\$ 434.987,60	82%
	\$ 30.529,82	6%
Eventos	\$ 28.899,08	5%
Ingresos varios	\$ 36.062,23	7%
<b><i>Egresos</i></b>	<b>\$ 571.605,36</b>	
<b><i>Gastos Administrativos</i></b>	<b>\$ 217.634,56</b>	
Sueldos Administrativos	\$ 115.109,42	21,70%
Aporte patronal	\$ 12.834,63	2,42%
lece - Secap	\$ 1.150,99	0,22%
Décimo Tercer Sueldo	\$ 9.592,46	1,81%
Décimo Cuarto Sueldo	\$ 7.467,73	1,41%
Vacaciones	\$ 4.420,48	0,83%
Bonificaciones		
Varios	\$ 109,17	0,02%
Impuestos	\$ 267,00	0,05%
Suministros para alimentación hotel	\$ 50.595,92	9,54%
Cámara de Seguridad	\$ 9.087,18	1,71%
Servicios personal de cocina	\$ 6.999,58	1,32%
<b><i>Combustibles</i></b>	<b>\$ 92,75</b>	<b>0,02%</b>
<b><i>Servicio</i></b>	<b>\$ 36.127,82</b>	
Varios		
Datafast	\$ 220,00	0,04%
Servicios Contables	\$ 6.900,00	1,30%
Lavandería	\$ 595,20	0,11%
Telefonía Celular	\$ 6.639,12	1,25%
TV Cable	\$ 4.554,00	0,86%
Gastos Administrativos	\$ 7.028,10	1,32%
Honorarios por avalúos	\$ 2.200,00	0,41%
Envíos	\$ 1.271,40	0,24%
Internet	\$ 6.720,00	1,27%
<b><i>Servicio Básicos</i></b>	<b>\$ 39.086,56</b>	
<b><i>Mantenimientos</i></b>	<b>\$ 16.453,26</b>	
Mantenimiento de sistema contable	\$ 3.120,00	0,59%
Mantenimiento de ascensor	\$ 2.594,76	0,49%

Mantenimiento de Equipos	\$	722,00	0,14%
Mantenimiento de Edificios	\$	9.755,90	1,84%
Mantenimiento de impresoras	\$	260,60	0,05%
<b>Honorarios profesionales</b>	<b>\$</b>	<b>3.700,00</b>	<b>0,70%</b>
<b>Gastos de depreciación</b>	<b>\$</b>	<b>107.371,10</b>	
Edificios	\$	88.488,37	16,68%
Muebles y Enseres	\$	4.009,24	0,76%
Maquinarias y Equipo	\$	2.861,41	0,54%
Otros	\$	12.012,08	2,26%
<b>Gastos no deducibles</b>	<b>\$</b>	<b>59.506,41</b>	
Suministros para hotel	\$	6.452,49	1,22%
Varios			
Retenciones asumidas fuente e IVA	\$	3.804,04	0,72%
Interés y multas	\$	867,99	0,16%
Servicios Contables	\$	749,88	0,14%
Vehículo Ing.			
Impuesto Prediales años anteriores	\$	4.200,06	0,79%
Servicios prestados Pers. operativo	\$	29.708,38	5,60%
Empresa de Turismo	\$	1.591,76	0,30%
Gastos Bancarios	\$	855,88	0,16%
Honorarios	\$	2.000,00	0,38%
Booking	\$	9.275,93	1,75%
<b>Egresos no operacionales</b>	<b>\$</b>	<b>91.632,90</b>	
<b>Gastos Financieros</b>	<b>\$</b>	<b>9.632,03</b>	
Comisiones de Tarjetas de crédito	\$	9.632,03	1,82%
<b>Intereses</b>	<b>\$</b>	<b>82.000,87</b>	
Interés CFN	\$	71.478,37	13,47%
Intereses a terceros	\$	10.522,50	1,98%
<b>Resultados Presente Ejercicio</b>	<b>\$</b>	<b>(41.126,63)</b>	<b>-7,75%</b>

Fuente: Basfue S.A Hotel HM

Elaborado por: Ordeñana Barzola, Joyce y Romero García, Evelyn

De acuerdo al Estado de resultados del periodo 2017, y haciendo el respectivo análisis se procederá detallar las cuentas que representan a los costos y gastos:

### **3.5.3.3 DETALLE DE COSTOS Y GASTOS DEL 2017**

De acuerdo al detalle de gastos se observó que una de las cuentas más altos lo conforman el rubro de sueldos administrativos con el 21.70%, este representa un valor de US \$115.109,42.

Aun cuando este rubro fue tan considerable en los informes de la empresa, también es cierto que debe tomarse en cuenta que el aumento de estos deben de ser para la eficacia y eficiencia de la compañía, porque de lo contrario estaría afectando directamente a la utilidad de la empresa.

Otro gasto que observó y estuvo entre los más altos es precisamente los suministros para alimentación del hotel por el valor de US \$ 50.595,92, que representó el 9,54% con respecto al valor de ingresos. Tomando en cuenta esto es necesario realizar un análisis que permita determinar si los costos que se encuentran inmersos dentro de estos suministros se justifican con las ventas realizadas mensualmente.

Se observó igualmente un rubro bastante alto dentro de los gastos es el pago de intereses a la CFN (Corporación Financiera Nacional) por el valor US \$71.478,37 debido al préstamo que se realizó para la compra del edificio donde funciona el hotel. Esto representa un 13.47% de gastos, rubro que es muy considerable debido a la baja de ingresos y que directamente afecta a la utilidad del negocio.

Tabla N° 15 Detalle de costos y gastos periodo 2017

<b>COSTOS Y GASTOS AÑO 2017</b>		
Sueldos Administrativos	\$	115.109,42
Aporte patronal	\$	12.834,63
Iece - Secap	\$	1.150,99
Décimo Tercer Sueldo	\$	9.592,46
Décimo Cuarto Sueldo	\$	7.467,73
Vacaciones	\$	4.420,48
Varios	\$	109,17
Impuestos	\$	267,00
Suministros para alimentación hotel	\$	50.595,92
Cámara de Seguridad	\$	9.087,18
Servicios personal de cocina	\$	6.999,58
Combustibles	\$	92,75
Datafast	\$	220,00
Servicios Contables	\$	6.900,00
Lavandería	\$	595,20
Telefonía Celular	\$	6.639,12
TV Cable	\$	4.554,00
Gastos Administrativos	\$	7.028,10
Honorarios por avalúos	\$	2.200,00
Envíos	\$	1.271,40
Internet	\$	6.720,00
Servicio Básicos	\$	39.086,56
Mantenimiento de sistema contable	\$	3.120,00
Mantenimiento de ascensor	\$	2.594,76
Mantenimiento de Equipos	\$	722,00
Mantenimiento de Edificios	\$	9.755,90
Mantenimiento de impresoras	\$	260,60
Honorarios profesionales	\$	3.700,00
Edificios	\$	88.488,37
Muebles y Enseres	\$	4.009,24
Maquinarias y Equipo	\$	2.861,41
Otros	\$	12.012,08
Suministros para hotel	\$	6.452,49
Retenciones asumidas fuente e IVA	\$	3.804,04
Interés y multas	\$	867,99
Servicios Contables	\$	749,88
Impuesto Prediales años anteriores	\$	4.200,06
Servicios personal de cocina	\$	29.708,38
Empresa de Turismo	\$	1.591,76
Gastos Bancarios	\$	855,88
Honorarios	\$	2.000,00
Booking	\$	9.275,93
Comisiones de Tarjetas de crédito	\$	9.632,03
Interés CFN	\$	71.478,37
Intereses a terceros	\$	10.522,50
<b>Total Gastos</b>	<b>\$</b>	<b>571.605,36</b>

Fuente: Basfue S.A Hotel HM

Elaborado por: Ordeñana Barzola, Joyce y Romero García, Evelyn

### 3.5.3.4 ANÁLISIS DEL BALANCE GENERAL COMPARATIVO

#### CORRESPONDIENTES A LOS AÑOS 2016 – 2017

Tabla N° 16 Análisis horizontal del Balance General

#### Balance BASFUE S.A. Hotel HM 2017-2016

Cuentas	Año		Variación	
	2016	2017	USD	%
<b>Activo</b>				
<b>Activo corriente</b>				
Caja y bancos	\$ 8.066,67	\$ 3.931,25	\$ 4.135,42	-51%
Cuentas y documentos por cobrar	\$ 550.119,97	\$ 595.344,16	\$ 45.224,19	8%
<b>Total Activo Corriente</b>	<b>\$ 558.186,64</b>	<b>\$ 599.275,41</b>	<b>\$ 41.088,77</b>	<b>7%</b>
<b>Activo no corriente</b>				
Empleados	\$ 2.832,19	\$ -	\$ 2.832,19	-100%
Retenciones Fuente Clientes	\$ -	\$ 13.014,68	\$ 13.014,68	0%
Anticipo de Imp. la Renta	\$ -	\$ 10.483,80	\$ 10.483,80	0%
Inventarios	\$ -	\$ -		
Activo Fijo	\$ 1.318.601,48	\$ 1.211.230,38	\$ 107.371,10	-8%
<b>Total Activo no Corriente</b>	<b>\$ 1.318.601,48</b>	<b>\$ 1.211.230,38</b>	<b>\$ 107.371,10</b>	<b>-8%</b>
<b>Total Activo</b>	<b>\$ 1.876.788,12</b>	<b>\$ 1.810.505,79</b>	<b>\$ 66.282,3</b>	<b>-4%</b>
<b>Pasivo</b>				
<b>Pasivo Corriente</b>				
Empleados	\$ 393,36	\$ 393,36	\$ -	0%
Proveedores	\$ 266.848,39	\$ 94.094,98	\$ 172.753,41	-65%
Instituciones Financieras	\$ -	\$ 120.774,00	\$ 120.774,00	0%
Intereses CFN	\$ -	\$ 42.756,07	\$ 42.756,07	0%
Impuestos	\$ 37.906,82	\$ 45.966,39	\$ 8.059,5	21%
Beneficios Sociales	\$ 47.041,55	\$ 18.797,46	\$ 28.244,09	-60%
Nomina por Pagar	\$ 8.515,24	\$ 8.352,98	\$ 162,26	-2%
<b>Pasivo Corriente</b>	<b>\$ 360.705,36</b>	<b>\$ 331.135,24</b>	<b>\$ 29.570,12</b>	<b>-8%</b>
<b>Pasivo no Corriente</b>				
Proveedores	\$ 91.500,00	\$ 91.500,00	\$ -	0%
Instituciones Financieras CFN	\$ 717.607,77	\$ 24.644,57	\$ 7.036,80	1%
<b>Pasivo no Corriente</b>	<b>\$ 809.107,77</b>	<b>\$ 816.144,57</b>	<b>\$ 7.036,80</b>	<b>1%</b>
<b>Total Pasivo</b>	<b>\$ 1.169.813,13</b>	<b>\$ 1.147.279,81</b>	<b>\$ 2.533,32</b>	<b>-2%</b>
<b>Patrimonio</b>				

Capital pagado	\$ 998.972,00	\$ 998.972,00	\$ -	0%
Reservas Legal	\$ 65,57	\$ 65,57	\$ -	0%
<b>Total</b>	<b>\$ 999.037,57</b>	<b>\$ 999.037,57</b>	<b>\$ -</b>	<b>0%</b>
<b>Resultados Acumulados</b>				
Pérdidas acum. años anteriores	\$ 275.835,00	\$ 294.684,96	\$ 18.849,96	7%
Resultados Presente Ejercicio	\$ 16.227,58	\$ 41.126,63	\$ 24.899,05	153%
<b>Resultados Acumulados</b>	<b>\$ 292.062,58</b>	<b>\$ 335.811,59</b>	<b>\$ 43.749,01</b>	<b>15%</b>
<b>Patrimonio</b>	<b>\$ 706.974,99</b>	<b>\$ 663.225,98</b>	<b>\$ 43.749,01</b>	<b>-6%</b>
Total Pasivo	\$ 1.169.813,13	\$ 1.147.279,81	\$ 22.533,32	-2%
<b>Total Pasivo + Patrimonio</b>	<b>\$ 1.876.788,12</b>	<b>\$ 1.810.505,79</b>	<b>\$ 66.282,33</b>	<b>-4%</b>

Fuente: Basfue S.A Hotel HM

Elaborado por: Ordeñana Barzola, Joyce y Romero García, Evelyn

De acuerdo a lo analizado en las cuentas del balance inicial, se puede determinar que del periodo 2016 al periodo 2017 hubo un aumento del activo corriente por US \$ 41.088,77 que representa al 7%, aun cuando la liquidez del 2017 disminuyo en un 51% que representa un valor de \$ 4.135,42 con respecto al 2016. Esto debido a que decayeron las ventas por los problemas internos que tiene el hotel, además de las crisis que registra el país.

Se encontró además que a la cuenta empleados en el 2016 aunque se la contabilizo no se la tomo en cuenta para la sumatoria de activo no corriente, la misma situación puede verse reflejada en el 2017 donde las cuentas retención en la fuente a clientes y anticipo de impuesto a la renta, no son consideradas al momento de realizar la sumatoria de activo no corriente.

Este hecho en particular puede derivarse de la distribución inapropiada de las cuentas, además de la falta de control que existe en la empresa con respecto a los gastos.

También pudo notarse que el pasivo corriente del 2017 con respecto al 2016 tiene una disminución de US \$ 29.570,12 que representa el 8%, aun cuando este no es tan satisfactorio, debido a que las ventas del 2017 disminuyeron en un 21,61% trayendo como consecuencia perdidas en ese periodo.

En el patrimonio no se encontraron variaciones altas, con respecto al periodo 2016, aun cuando en el periodo 2017 tendió a decrecer debido a que los ingresos bajaron y que se registró pérdidas.

### **Ratios de liquidez corriente.**

Tabla N° 17 Ratio de Liquidez

	<b>2016</b>	<b>2017</b>
Activo Corriente	\$ 558.186,64	\$ 599.275,41
Pasivo Corriente	\$ 360.705,36	\$ 331.135,24

Fuente: Basfue S.A Hotel HM

Elaborado por: Ordeñana Barzola, Joyce y Romero García, Evelyn

<b>Ratio</b>	<b>2016</b>	<b>2017</b>
Liquidez corriente	$\frac{\$ 558.186,64}{\$ 360.705,36} = 1,55$	$\frac{\$ 599.275,41}{\$ 331.135,24} = 1,81$

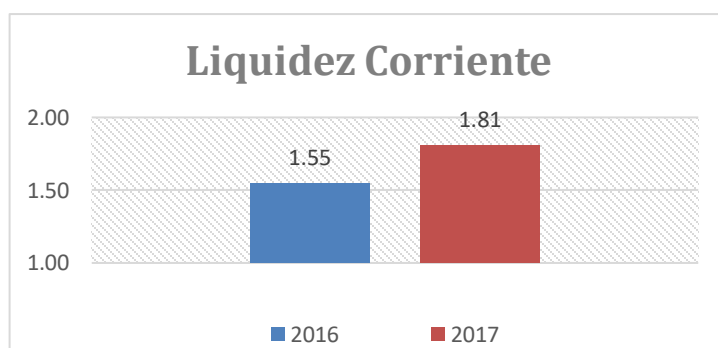


Figura N° 7 Ratio de Liquidez Corriente

Fuente: Basfue S.A Hotel HM

Elaborado por: Ordeñana Barzola, Joyce y Romero García, Evelyn

De acuerdo a los valores expresados en la tabla No. 17 y en la figura No. 7, se determinó que la liquidez del Hotel HM en el periodo 2016 fue de US \$ 1.55, mientras que para el año 2017 fue de US \$ 1.81, esto quiere decir que hubo un incremento con respecto al 2016. Con referencia a estos datos se puede concluir que por cada US 1,00 que el hotel tiene de obligaciones corrientes, está en capacidad de cubrir US. \$1.81 de dicha endeudamiento.



## Ratios indicador de endeudamiento del activo

Tabla N° 18 Indicador de Endeudamiento del Activo

	2016	2017
Total Activo	\$ 1.876.788,12	\$ 1.810.505,79
Total Pasivo	\$ 1.169.813,13	\$ 1.147.279,81

Fuente: Basfue S.A Hotel HM

Elaborado por: Ordeñana Barzola, Joyce y Romero García, Evelyn

Ratio	2016		2017	
Endeudamiento del Activo	\$ 1.876.788,12	=	\$ 1.810.505,79	=
	\$ 1.169.813,13		\$ 1.147.279,81	
				1,58

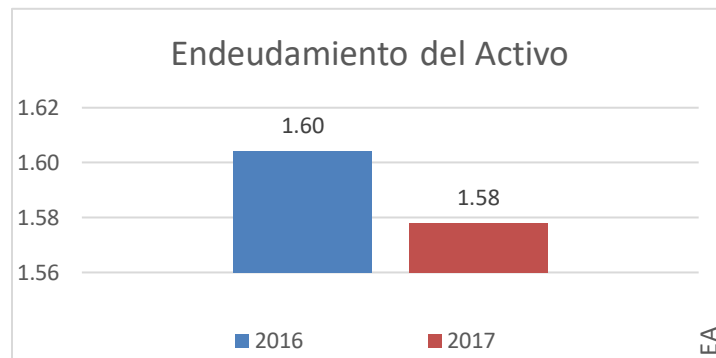


Figura N° 8 Endeudamiento del Activo

Fuente: Basfue S.A Hotel HM

Elaborado por: Ordeñana Barzola, Joyce y Romero García, Evelyn

Al comparar estas evidencias de la tabla No. 18 y observando la figura No. 8, nos da un reflejo claro de la capacidad total de activo que tiene el hotel para cancelar todas las deudas que se contrajeron en el periodo 2016 y 2017. Ya que el 2016 el resultado fue de US \$1.60 por cada dólar que posee de pasivo, mientras que en el 2017 fue de US \$ 1.58.

Dentro de ese marco se determina que estos resultados son un buen indicativo que el hotel está en la capacidad de cubrir las deudas con sus acreedores, y que puede manejar su capacidad de endeudamiento siempre y cuando se den los respectivos controles.

### Ratios indicador de endeudamiento patrimonial

Tabla N° 19 Indicador de Endeudamiento del Patrimonial

	2016	2017
Total Pasivo	\$ 1.169.813,13	\$ 1.147.279,81
Total Patrimonio	\$ 706.974,99	\$ 663.225,98

Fuente: Basfue S.A Hotel HM  
Elaborado por: Ordeñana Barzola, Joyce y Romero García, Evelyn

Ratio	2016		2017	
Endeudamiento Patrimonial	\$ 1.169.813,13	= 1,65	\$ 1.147.279,81	= 1,73
	\$ 706.974,99		\$ 663.225,98	

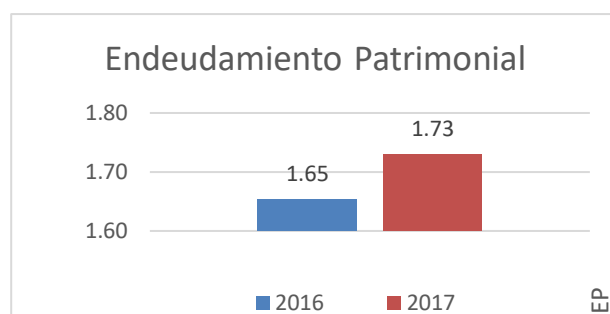


Figura N° 9 Indicador de Endeudamiento del Patrimonial  
Fuente: Basfue S.A Hotel HM  
Elaborado por: Ordeñana Barzola, Joyce y Romero García, Evelyn

Al respecto del análisis expuesto en la tabla No. 19 para determinar la capacidad de endeudamiento patrimonial, se puede indicar que la empresa tiene comprometido el

En la figura No. 9 se observa que en el 2016 por cada dólar en el patrimonio, había como de deuda del hotel US \$ 1.65, mientras que en el 2017 por cada dólar de patrimonio existe como deuda US \$ 1.73 de sus pasivos totales. Por ende la empresa necesita realizar correctivos ya que

continuar así la situación financiera de la empresa puede desembocar en un desequilibrio patrimonial.

### Razón de rotación de ventas

Tabla N° 20 Rotación de Ventas

	2016	2017
Ventas	\$ 676.707,39	\$ 530.478,73
Activo Total	\$ 1.876.788,12	\$ 1.810.505,79

Fuente: Basfue S.A Hotel HM  
Elaborado por: Ordeñana Barzola, Joyce y Romero García, Evelyn

Ratio	2016		2017	
Rotación de Ventas	$\frac{\$ 676.707,39}{\$ 1.876.788,12}$	= 0,36	$\frac{\$ 530.478,73}{\$ 1.810.505,79}$	= 0,29

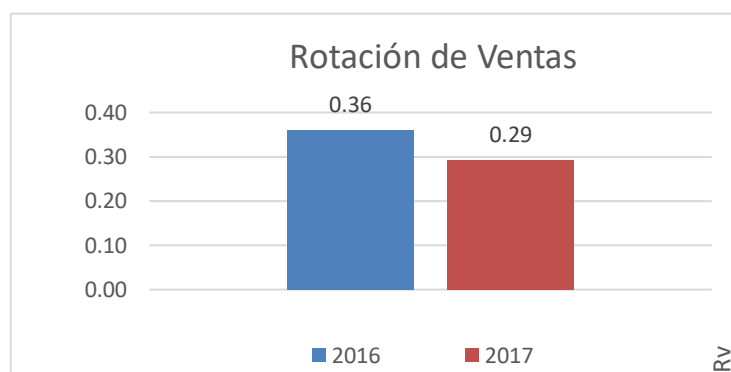


Figura N° 10 Rotación de Ventas  
Fuente: Basfue S.A Hotel HM  
Elaborado por: Ordeñana Barzola, Joyce y Romero García, Evelyn

De las evidencias anteriores expuestas en la tabla No 20 y figura No 10 se puede afirmar que la rotación de ventas del Hotel HM del periodo 2016 fue de 0,36 veces con respecto al periodo 2017 donde hubo una disminución, registrando una rotación de 0,29 veces, este resultado afecta al hotel, a la inversión financiera, y se ve refleja en su liquidez.

## Impacto de gastos administrativos y ventas

Tabla N° 21 Impacto de Gastos Administrativos y ventas

	2016	2017
Gastos Adm. y Ventas	\$ 225.614,69	\$ 217.634,56
Ventas	\$ 676.707,39	\$ 530.478,73

Fuente: Basfue S.A Hotel HM

Elaborado por: Ordeñana Barzola, Joyce y Romero García, Evelyn

Ratio	2016		2017	
Impacto de Gastos Admin. y de Ventas	\$ 225.614,69	= 0,33	\$ 217.634,56	= 0,41
	\$ 676.707,39		\$ 530.478,73	

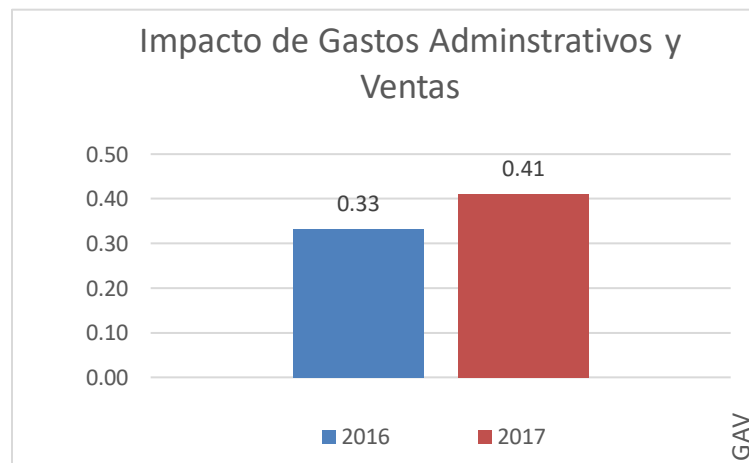


Figura N° 11 Impacto de Gastos Administrativos y Ventas

Fuente: Basfue S.A Hotel HM

Elaborado por: Ordeñana Barzola, Joyce y Romero García, Evelyn

Los resultados que arroja la tabla No 21 con la figura No. 11, de los datos tomados al hotel HM sobre el impacto Administrativo y Ventas, se puede apreciar que en el periodo 2016 fue de un 0,33 mientras que en el 2017 registro un incremento considerable tomando en cuenta que en el 2017 las ventas fueron mucho más bajas que el periodo anterior, aun cuando los gastos administrativos se redujeron, se considera que un rubro demasiado alto para el valor de ingresos.

## Rentabilidad operacional del patrimonio

Tabla N° 22 Rentabilidad Operacional del Patrimonio

	2016	2017
Utilidad operacional	\$ 41.872,63	\$ (41.126,63)
Patrimonio	\$ 706.974,99	\$ 663.225,98

Fuente: Basfue S.A Hotel HM

Elaborado por: Ordeñana Barzola, Joyce y Romero García, Evelyn

Ratio	2016		2017
Rentabilidad Operacional del Patrimonio	$\frac{\$ 41.872,63}{\$ 706.974,99}$	=	$\frac{\$ (41.126,63)}{\$ 663.225,98}$
			= 0,06
			= -0,06

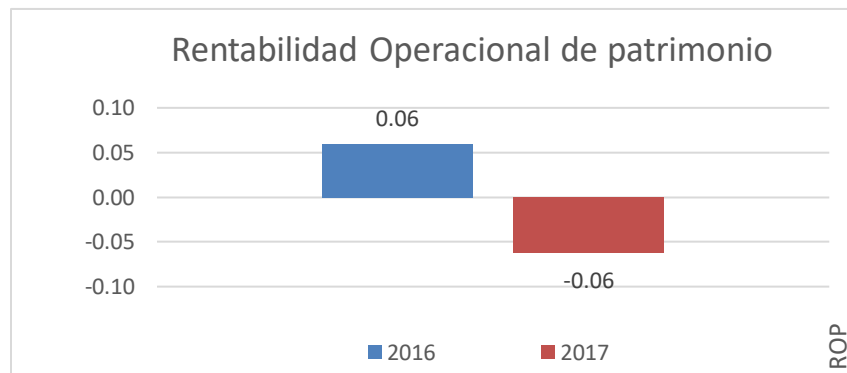


Figura N° 12 Rentabilidad Operacional del Patrimonio

Fuente: Basfue S.A Hotel HM

Elaborado por: Ordeñana Barzola, Joyce y Romero García, Evelyn

Para concluir se revisó la tabla No. 22 esta rentabilidad mide los beneficios netos que se obtienen en relación a la inversión realizada por los accionistas de la empresa, esto es que por cada dólar que la empresa posee en sin tener en cuenta gastos financieros, impuestos ni la participación de los trabajadores Entendiendo que la empresa estuvo en perdida el porcentaje de rentabilidad de este patrimonio es de -0.6%, esto quiere decir que no es rentable.

## **CAPÍTULO IV**

### **INFORME FINAL**

#### **Reestructuración de los costos de los servicios que brinda la empresa Basfue S.A.**

##### **4.1 JUSTIFICACIÓN**

El Hotel HM tiene un inadecuada contabilización de sus costos que forman parte de las actividades de servicio de alojamiento, por ende sus Estados Financieros muestran cifras altas en gastos que no corresponden al período revisado, y no identifican cuáles son los costos asignados para los servicios que presta el hotel. Esto incide ampliamente en el Estado de Resultados afectando directamente a su rentabilidad.

Frente a la falta de contabilización adecuada de los costos que es de vital importancia para el Hotel, nace la necesidad de efectuar un trabajo que ayude a tener una estructura de costos y gastos para tener un control de los movimientos que afecten el presupuesto fijado en un periodo determinado.

#### 4.1.1 FLUJOGRAMA DEL PROCESO DE ALOJAMIENTO

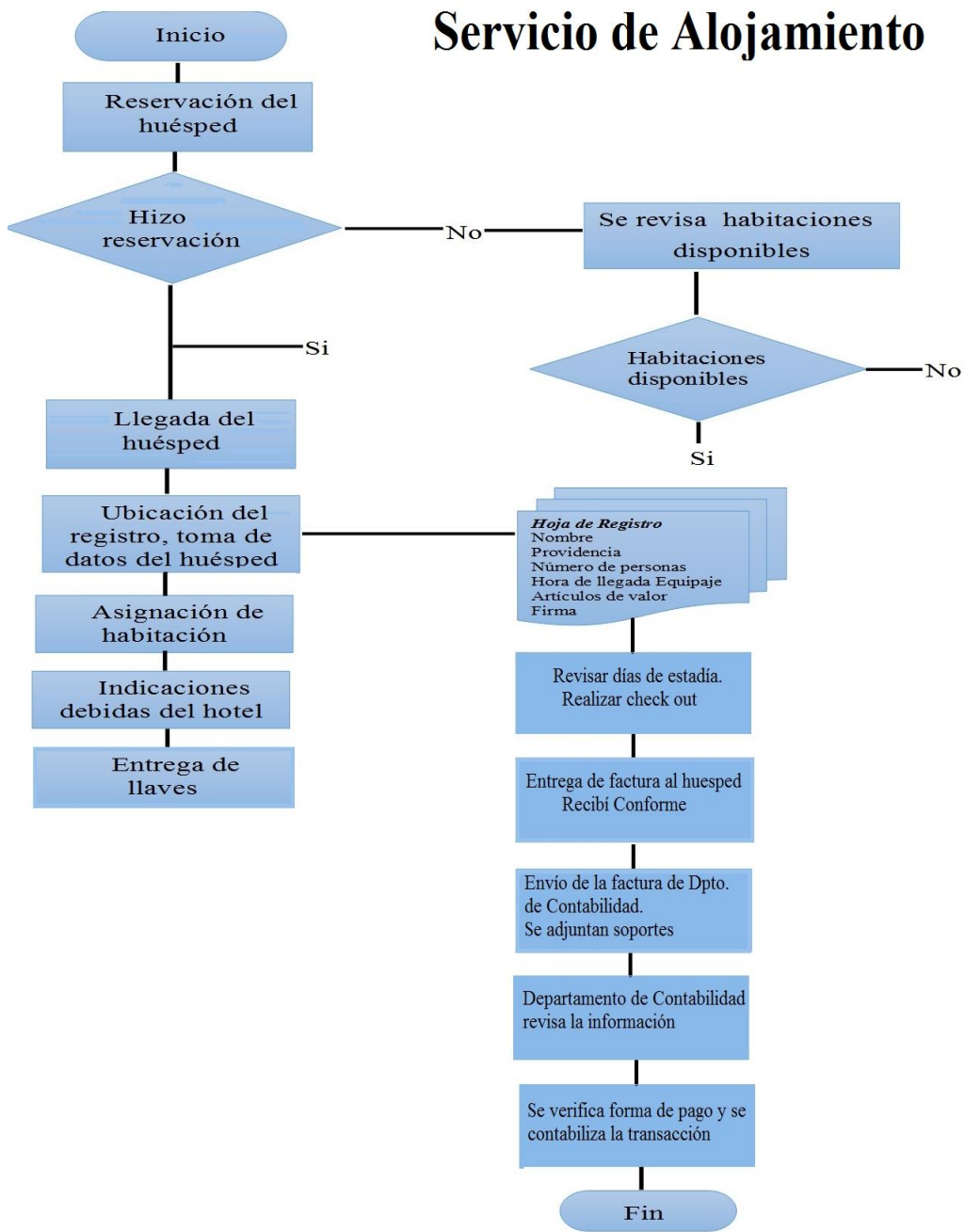


Figura N° 13 Flujograma del proceso de alojamiento  
Fuente: Ordeñana Barzola, Joyce y Romero García, Evelyn

## 4.1.2 ACTIVIDADES PARA LA DISTRIBUCIÓN DE LOS COSTOS

Esta propuesta tiene como objetivo principal realizar una distribución adecuada de los costos, asignando cada costo de acuerdo al porcentaje de ingresos que proyecta el Estado de Resultados aportando a la disminución del impacto de los costos, y favorecer a la rentabilidad del Hotel.

El Hotel HM, precisa un detalle de costos que le ayude a conocer cuánto es el costo que genera la entrega de un servicio a sus huéspedes, y si el valor que está cobrando le está generando una pérdida o utilidad esto ayudará a la toma de decisiones.

Conociendo las necesidades del Hotel HM, se menciona que para la elaboración de esta propuesta, fue necesario partir de las cifras reflejadas en el Estado de Resultados de la empresa Basfue S.A. Hotel HM al 31 de diciembre del 2017 según Figura No.14.

**Basfue**

### **Estado de Resultados Integrales**

Periodo: 2017/01/01 - 2017/12/31

Cuenta			Saldo
<b>4.0.00.00.00</b>	<b>INGRESOS</b>		<b>(530,478.73)</b>
4.1.00.00.00	INGRESOS OPERACIONALES		(530,478.73)
4.1.05.00.00	GUAYAQUIL		(530,478.73)
4.1.05.05.00	VENTAS MATRIZ	(530,478.73)	
4.1.05.05.05	... Servicios	(530,478.73)	
<b>5.0.00.00.00</b>	<b>EGRESOS</b>		<b>571,605.36</b>
5.1.00.00.00	EGRESOS OPERACIONALES		479,972.46
5.1.20.00.00	GASTOS ADMINISTRATIVOS		420,466.05
5.1.20.05.00	MATRIZ	420,466.05	
5.1.20.05.05	... Administracion	217,634.56	
5.1.20.05.10	... Combustibles	92.75	
5.1.20.05.15	... Servicio	36,127.82	
5.1.20.05.20	... Servicios Básicos	39,086.56	
5.1.20.05.25	... Mantenimientos	16,453.26	
5.1.20.05.35	... Honorarios profesionales	3,700.00	
5.1.20.05.40	... Gastos de depreciación	107,371.10	
5.1.30.00.00	GASTOS NO DEDUCIBLES		59,506.41
5.1.30.01.00	GASTOS NO DEDUCIBLES	59,506.41	
5.1.30.01.01	... Gastos no Deducibles	59,506.41	
5.2.00.00.00	EGRESOS NO OPERACIONALES		91,632.90
5.2.05.00.00	GASTOS FINANCIEROS		91,632.90
5.2.05.05.00	MATRIZ	91,632.90	
5.2.05.05.05	... Comisiones de Tarjetas de Crédito	9,632.03	
5.2.05.05.15	... Intereses	82,000.87	
3.1.05.20.10	... Resultados Presente Ejercicio	(41,126.63)	

Figura N° 14 Estado de Resultado Resumido de BASFUE HOTEL HM  
Fuente: Estados Financieros compañía Basfue S.A.



Por ello se iniciara con la distribución porcentual que representa cada servicio que brinda el hotel, los cuales están divididos de la siguiente manera.

Tabla N° 23 Clasificación de Ingresos

<b>Clasificación de los ingresos</b>	a) Ingresos por Servicios de Hospedaje
	b) Ingresos por Servicios de Restaurante
	c) Ingresos por Servicios de Eventos
	d) Otros Ingresos: Alquiler de Piscina, Ingresos por Cafetería, Vtas del “The Shop”

Fuente: Estados Financieros de la compañía Basfue S.A Hotel HM  
Elaborado por: Ordeñana Barzola, Joyce y Romero García, Evelyn

- a) Ingresos por Servicios de Hospedaje:** En esta cuenta contable se registrarán únicamente aquella facturación que tenga que ver con Alojamiento a Huéspedes, ya sea por uso de las habitaciones dobles, habitaciones sencillas o matrimoniales, también se registran los ingresos por las habitaciones con decoraciones especiales. Cabe mencionar que en los precios de venta al público por habitación incluyen el desayuno buffet, y/o cualquier promoción establecida por temporada.
- b) Ingresos por Servicios de Restaurante:** En esta cuenta se registran todas las facturas que contengan como producto el servicio que ofrece el restaurante, ya sea por los almuerzos que ofrece, platos a la carta, bufetes para eventos, bebidas alcohólicas y no alcohólicas.
- c) Ingresos por Servicios de Eventos:** En esta cuenta se deben incluir todos los servicios por eventos según contratos donde están fijados los costos por eventos incluidos el alquiler de los Salones para fiestas, alquiler de espacios para fotos, alquiler de piscinas, paquetes de fiesta que incluyen comidas y bebidas, alquiler de salones para capacitaciones que incluyen Bebidas no alcohólicas por asistente, que suceden de manera eventual.

d) **Otros ingresos:** en esta cuenta se incluyen todos los servicios de ventas de snacks y bebidas que ofrece la tiendita llamada “The shop”, las ventas de café de la Maquina de Nestlé, lavandería, y otros adicionales solicitados por los huéspedes de forma ocasional, que no se detallan en ningún otro tipo de cuenta de los Ingresos. Es de suma importancia adicionar cuentas para detallar los Otros ingresos en el Plan de cuentas, ya que este último grupo generaliza varios servicios que incluyen costos de productos inventariables y gastos, que actualmente no tienen un control periódico de sus existencias como por ejemplo las bebidas, snacks, y otros que no se costean adecuadamente ni se reflejan en la cuenta de Gastos de acuerdo a los servicios.

A continuación se detalla y grafica los servicios que brinda la empresa BASFUE S.A.:

Tabla N° 24 Clasificación de ingresos por porcentaje

CLASIFICACIÓN DE INGRESOS		
CONCEPTO	VALOR	%
Alojamiento	\$ 434.987,60	82%
Restaurante	\$ 30.529,82	6%
Eventos	\$ 28.899,08	5%
Ingresos Varios	\$ 36.062,23	7%
<b>TOTAL</b>	<b>\$ 530.478,73</b>	<b>100%</b>

Fuente: Basfue S.A Hotel HM

Elaborado por: Ordeñana Barzola, Joyce y Romero García, Evelyn

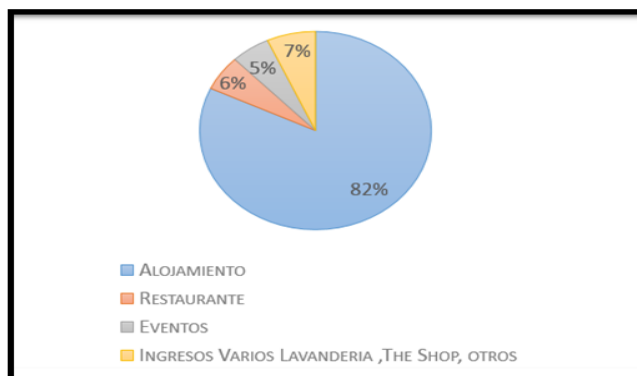


Figura N° 15 Clasificación de Ingresos por porcentaje

Fuente: Basfue S.A Hotel HM

Elaborado por: Ordeñana Barzola, Joyce y Romero García, Evelyn

Una vez reconocido, cual es el porcentaje de ingresos por cada actividad como lo indica la figura No.15, se revisaron los costos y gastos los mismos que fueron registrados de forma global por el departamento contable de la compañía Basfue S.A. Hotel HM, para proseguir con la asignación adecuada de costos y gastos por cada servicio que ofrece esta empresa, así se obtendrá el costo real por cada unidad de servicio.

#### **4.1.3 DISTRIBUCIÓN DE COSTOS Y GASTOS**

En el Estado de Resultados ya modificado que se encuentra en el Anexo No. 2 se realizó una distribución de los costos y gastos de por cada servicio que presta el hotel, y de acuerdo al porcentaje de ingresos y la vinculación directa que estos costos y gastos tienen con los servicios de hotelería.

Se consideró realizar una distribución de los costos y gastos, los que fueron repartidos en la mayoría de los casos con el porcentaje que representaron cada uno de los ingresos por cada servicio ofrecido durante el año 2017, esto es: alojamiento 82% , por restaurante 6%, por eventos 5% y otros 7%; basados en este porcentaje de ingresos fueron distribuidos gran parte de los gastos y costos, esto es, al servicio que más movimiento obtuvo se le asignan una parte mayor de gastos y costos de acuerdo a este cálculo porcentual.

#### **4.1.4 RESTRUCTURACIÓN DE COSTOS DIRECTOS DE OPERACIÓN**

Para el caso de los Gastos Administrativos por sueldos Administrativos, se realizó el análisis correspondiente a toda la Nómina Mensual que nos fue facilitada por la contadora, (ver Anexo aquí hay que adjuntar ese rol con la distribución como anexo). En la revisión se pudo observar que

el 45% de la nómina corresponde al personal operativo, y el resto de 55% de la nómina correspondía al personal administrativo.

De esta manera se distribuyó la nómina por su clasificación, esto es Mano de obra directa, los sueldos del personal operativo (camareras, recepcionistas, meseros), y los sueldos del Personal que no forman parte de la Mano de obra directa se los represento en la cuenta de Gastos de Sueldos Administrativos, se realizó la reclasificación de esta cuenta ya que no correspondía llamarse solo Gastos Administrativos, debido a que involucraba a todo el personal afiliado, luego se distribuyeron los pagos de sueldos del personal según el porcentaje con respecto a los ingresos, esto es por cada servicio se dividió el gasto aplicando al porcentaje correspondiente.

En la cuenta de Servicios Personal de Cocina perteneciente al Grupo de Cuentas de Gastos No deducibles, refleja el valor de \$29.708.38 que corresponden a Mano de Obra directa (personal de cocina, camareros ) que no fueron afiliados pero que si representan un Gasto significativo no deducible para la empresa. Se recomienda además el cambio de nombre de la cuenta que lo identifica en lugar de Servicios de Personal de cocina, se sustituya por el nombre de Servicios de Personal Operativo ya que comprenden diferentes cargos desempeñados, y no representan únicamente los rubros pagados al personal de cocina Por esa razón se incluyen dentro de la Reestructuración de los Costos directos operativos, la asignación acordada para este rubro es la división por partes iguales en los servicios de Alojamiento, restaurant y Eventos como indica la Tabla No.25.

En las cuentas suministro para el hotel y suministro para la alimentación del hotel, se distribuyó de acuerdo al porcentaje de ingresos entre alojamiento, restaurante, eventos y otros, de igual

manera se realizó la distribución con la cuenta de internet, no así en la cuenta servicios para el personal de cocina donde se dividió la cuenta solo para tres rubro exceptuando la cuenta otros.

La cuenta lavandería se envió directamente a la cuenta de ingreso Otros, ya se registran ingresos el servicio de lavandería por ende los costos corresponden directamente a esta cuenta. En el caso de la cuenta TV cable se tomó en como referencia que el hotel cuenta con 45 Televisores de los cuales 43 utiliza el servicio de alojamiento, esto es uno por cada habitación, y solo 2 televisores ocupa el restaurante. Por ende se sacó un porcentaje de acuerdo al uso de Tv. Cable y se asignó el valor como correspondía.

Resumiendo este cuadro se pudo determinar que los costos directos en alojamiento suman US \$ 124.460,37 mientras que por restaurante US \$ 20.309,79 por eventos US \$ 18.812,35 y por otros que comprende ingresos por The Shop, lavandería etc. US \$ 9.802,12 dando un total de US \$173.384,63.

Tabla N° 25 Restructuración de costos directos de Operación

<b>RESTRUCTURACIÓN DE GASTOS DIRECTOS DE OPERACIÓN</b>					
<b>Cuenta</b>	<b>Alojamiento 0,82</b>	<b>Restaurant 0,06</b>	<b>Eventos 0,05</b>	<b>Otros 0,07</b>	<b>Total</b>
Sueldos Mano de obra Directa	\$ 42.475,38	\$ 3.107,95	\$ 2.589,96	\$ 3.625,95	\$ 51.799,24
Aporte patronal	\$ 4.735,98	\$ 346,53	\$ 288,78	\$ 404,29	\$ 5.775,58
Lece - Secap	\$ 424,72	\$ 31,08	\$ 25,90	\$ 36,26	\$ 517,95
Décimo Tercer Sueldo	\$ 3.539,62	\$ 259,00	\$ 215,83	\$ 302,16	\$ 4.316,61
Décimo Cuarto Sueldo	\$ 2.755,59	\$ 201,63	\$ 168,02	\$ 235,23	\$ 3.360,48
Vacaciones	\$ 1.631,16	\$ 119,35	\$ 99,46	\$ 139,25	\$ 1.989,22
Sumin. para Alimentación Hotel	\$ 41.488,65	\$ 3.035,76	\$ 2.529,80	\$ 3.541,71	\$ 50.595,92
Servicios Personal De Cocina	\$ 2.333,19	\$ 2.333,19	\$ 2.333,19	\$ -	\$ 6.999,57
Lavandería	\$ -	\$ -	\$ -	\$ 595,20	\$ 595,20
TV Cable	\$ 4.371,84	\$ 182,16	\$ -	\$ -	\$ 4.554,00
Internet	\$ 5.510,40	\$ 403,20	\$ 336,00	\$ 470,40	\$ 6.720,00
Suministros Para Hotel	\$ 5.291,04	\$ 387,15	\$ 322,62	\$ 451,67	\$ 6.452,49
Serv. prestados Personal operativo	\$ 7.427,10	\$ 7.427,10	\$ 7.427,09	\$ 7.427,09	\$ 29.708,37
Comisiones De Tarjetas De Crédito	\$ 7.898,26	\$ 577,92	\$ 481,60	\$ 674,24	\$ 9.632,03
				<b>TOTAL</b>	<b>\$ 183.016,66</b>

Fuente: Basfue S.A Hotel HM

Elaborado por: Ordeñana Barzola, Joyce y Romero García, Evelyn

Tabla N° 26 Reestructuración de costos indirectos de Operación

<b>RESTRUCTURACIÓN DE GASTOS INDIRECTOS DE OPERACIÓN</b>					
<b>Cuenta</b>	<b>Alojamiento</b>	<b>Restaurante</b>	<b>Eventos</b>	<b>Otros</b>	<b>Total</b>
	<b>82%</b>	<b>6%</b>	<b>5%</b>	<b>7%</b>	
Sueldos Administrativos	\$ 51.914,35	\$ 3.798,61	\$ 3.165,51	\$ 4.431,71	\$ 63.310,18
Aporte patronal	\$ 5.788,42	\$ 423,54	\$ 352,95	\$ 494,13	\$ 7.059,05
Lece - Secap	\$ 519,09	\$ 37,98	\$ 31,65	\$ 44,31	\$ 633,04
Décimo Tercer Sueldo	\$ 4.326,20	\$ 316,55	\$ 263,79	\$ 369,31	\$ 5.275,85
Décimo Cuarto Sueldo	\$ 3.367,95	\$ 246,44	\$ 205,36	\$ 287,51	\$ 4.107,25
Vacaciones	\$ 1.993,63	\$ 145,88	\$ 121,56	\$ 170,19	\$ 2.431,26
Varios	\$ 308,46	\$ 22,57	\$ 18,81	\$ 26,35	\$ 376,19
Cámara De Seguridad	\$ 7.451,49	\$ 545,23	\$ 454,36	\$ 636,10	\$ 9.087,18
Combustibles	\$ 92,75	-	-	-	\$ 92,75
Datafast	\$ 180,40	\$ 13,20	\$ 11,00	\$ 15,40	\$ 220,00
Servicios Contables	\$ 5.658,00	\$ 414,00	\$ 345,00	\$ 483,00	\$ 6.900,00
Telefonía Celular	\$ 5.444,08	\$ 398,35	\$ 331,96	\$ 464,74	\$ 6.639,12
Gastos Administrativos	\$ 5.763,04	\$ 421,69	\$ 351,41	\$ 491,97	\$ 7.028,10
Honorarios Por Avalúos	\$ 1.800,00	\$ 400,00	\$ -	\$ -	\$ 2.200,00
Envíos	\$ 1.042,55	\$ 76,28	\$ 63,57	\$ 89,00	\$ 1.271,40
Servicio Básicos	\$ 32.050,98	\$ 2.345,19	\$ 1.954,33	\$ 2.736,06	\$ 39.086,56
Manten.de Sistema Contable	\$ 780,00	\$ 780,00	\$ 780,00	\$ 780,00	\$ 3.120,00
Mantenimiento de Ascensor	\$ 2.594,76	-	-	-	\$ 2.594,76
Mantenimiento de Equipos	\$ 592,04	\$ 43,32	\$ 36,10	\$ 50,54	\$ 722,00
Mantenimiento de Edificios	\$ 7.804,72	\$ 487,80	\$ 975,59	\$ 487,80	\$ 9.755,90
Manten. de Impresoras	\$ 213,69	\$ 15,64	\$ 13,03	\$ 18,24	\$ 260,60
Honorarios Profesionales	\$ 3.034,00	\$ 222,00	\$ 185,00	\$ 259,00	\$ 3.700,00
Edificios	\$ 72.560,46	\$ 5.309,30	\$ 4.424,42	\$ 6.194,19	\$ 88.488,37
Muebles Y Enseres	\$ 3.287,58	\$ 240,55	\$ 200,46	\$ 280,65	\$ 4.009,24
Maquinarias Y Equipo	\$ 2.346,36	\$ 171,68	\$ 143,07	\$ 200,30	\$ 2.861,41
Otros	\$ 9.849,91	\$ 720,72	\$ 600,60	\$ 840,85	\$ 12.012,08
Ret. Asumidas Fuente e IVA	\$ 3.119,31	\$ 228,24	\$ 190,20	\$ 266,28	\$ 3.804,04
Interés Y Multas	\$ 711,75	\$ 52,08	\$ 43,40	\$ 60,76	\$ 867,99
Servicios Contables	\$ 614,90	\$ 44,99	\$ 37,49	\$ 52,49	\$ 749,88
Imp. Pred. Años Anteriores	\$ 3.444,05	\$ 252,00	\$ 210,00	\$ 294,00	\$ 4.200,06
Empresa De Turismo	\$ 1.591,76	-	-	-	\$ 1.591,76
Gastos Bancarios	\$ 701,82	\$ 51,35	\$ 42,79	\$ 59,91	\$ 855,88
Honorarios	\$ 1.640,00	\$ 120,00	\$ 100,00	\$ 140,00	\$ 2.000,00
Booking	\$ 9.275,93	-	-	-	\$ 9.275,93
Interés CFN	\$ 58.612,26	\$ 4.288,70	\$ 3.573,92	\$ 5.003,49	\$ 71.478,37
Intereses A Terceros	\$ 8.628,45	\$ 631,35	\$ 526,13	\$ 736,58	\$ 10.522,50
<b>TOTAL</b>					<b>\$ 388.588,70</b>

Fuente: Basfue S.A Hotel HM

Elaborado por: Ordeñana Barzola, Joyce y Romero García, Evelyn

Como se puede observar la Tabla No.26 refleja la distribución sugerida de los costos y gastos indirectos , tomando los datos del Estado de Resultado del 2017 del Anexo 3, donde se determinó y distribuyó todos los valores que intervienen de forma indirecta en los costos de los servicios que brinda el Hotel.

De la cuenta Sueldos Administrativos el 55% corresponde al personal que labora en el hotel pero que no está vinculado directamente con el servicio.

En la mayoría de las cuentas se distribuyó de acuerdo al porcentaje de ingreso de la siguiente manera un 82% al servicio de alojamiento, 6% al de restaurante, 5% eventos y 7% otros. Dentro de estas cuentas se tomó la cuenta, varios, cámara de seguridad, Datafast (proveedor de servicios para cobro con tarjetas de crédito), servicios contables, telefonía etc.

La cuenta combustibles se le asignó directamente a la cuenta de ingreso alojamiento pues el carro se lo utiliza en su totalidad para este servicio. Otra cuenta en la que solo se distribuyó los gastos para dos servicios fue honorarios por avalúo de la cual US \$ 1.800,00 alojamiento y US \$200,00 restaurante es por el pago al perito que realizó la inspección al hotel.

Se realizó la debida distribución de los costos y gastos, tomando los datos del Estado de Resultado del 2017, donde se determinó y distribuyó los costos que se derivan indirectamente de la venta de los servicios que brinda el Hotel.

De la cuenta que sueldos administrativos tomo un 55% que corresponde al personal que labora en el hotel pero que no está vinculado directamente con el servicio. En la mayoría de las cuentas se distribuyó de acuerdo al porcentaje de ingreso de la siguiente manera un 82% al servicio de alojamiento, 6% al de restaurante, 5% eventos y 7% otros.

Dentro de estas cuentas se encuentra la cuenta, varios, cámara de seguridad, Datafast, servicios contables, telefonía etc.

La cuenta combustibles se le asignó directamente a la cuenta de ingreso alojamiento pues el carro se lo utiliza en su totalidad para este servicio. Otra cuenta en la que solo se distribuyó los gastos para dos servicios fue honorarios por avalúo de la cual US \$ 1.800,00 alojamiento y US \$200,00 restaurante es por el pago al perito que realizó la inspección al hotel.

### **Materiales directos e indirectos**

Los materiales directos en el hotel son todos aquellos insumos que se utilizaron, para brindar los diferentes servicios que brinda el hotel, tales como amenities, jabón, papel higiénico, y suministros para la alimentación del hotel.

Estos materiales fueron segmentados de acuerdo a los ingresos y se distribuyeron los costos de la siguiente manera para alojamiento le corresponde el 82% sumando un valor de US \$ 56.661,94 de restaurante que cuenta con el 6% de ingresos suma un valor US \$ 4.008,26 de eventos 6% arroja un valor de US \$ 3.188,42 y por otros ingresos US \$ 5.058,99 dando un total de US \$ 68.917,61 en materiales Directos.

Tabla N° 27 Materiales directos

Cuenta	Materiales Directos				Total
	Alojamiento 82%	Restaurante 6%	Eventos 5%	Otros 7%	
Sumin. Para Alim. Hotel	\$ 44.524,41	\$ 3.035,76	\$ 3.035,76	-	\$ 50.595,92
Lavandería	-	-	-	\$ 595,20	\$ 595,20
TV Cable	\$ 4.371,84	\$ 182,16	-	-	\$ 4.554,00
Internet	\$ 5.510,40	\$ 403,20	\$ 336,00	\$ 470,40	\$ 6.720,00
Suministros Para Hotel	\$ 5.291,04	\$ 387,15	\$ 322,62	\$ 451,67	\$ 6.452,49
	<b>TOTAL</b>				<b>\$ 68.917,61</b>

Fuente: Basfue S.A Hotel HM

Elaborado por: Ordeñana Barzola, Joyce y Romero García, Evelyn



Los materiales indirectos son todos aquellos costos que de manera indirecta intervinieron en el servicio de hospedaje, por ende necesitan ser contabilizados y distribuidos de forma adecuada, realizando los cálculos respectivos, estos arrojaron un valor de US \$ 5.763,04 por alojamiento, US \$ 421,69 por restaurante, US \$ 351,41 por la cuenta eventos y US \$ 491,97 por otros ingresos dando un total de \$ 7.028,10 en materiales indirectos.

Tabla N° 28 Materiales indirectos

Cuenta	Materiales Indirectos				Total
	Alojamiento 82%	Restaurante 6%	Eventos 5%	Otros 7%	
Gastos Administrativos	\$ 5.763,04	\$ 421,69	\$ 351,41	\$ 491,97	\$ 7.028,10
<b>TOTAL</b>					\$ 7.028,10

Fuente: Basfue S.A Hotel HM

Elaborado por: Ordeñana Barzola, Joyce y Romero García, Evelyn

### Mano de Obra directa e indirecta

Para determinar cuál es el valor de la mano de obra directa e indirecta se tomó como referencia los datos que el hotel tiene de los empleados que laboran en la institución. De ello se determinó que un 45% del personal que labora en el hotel está directamente vinculado con los servicios que este brinda, dicho personal son las camarera, cocinero, recepcionista, etc. Se asignó este porcentaje al valor total los sueldos administrativos, dando como resultado que US \$ 4.304,00 es total de sueldo de mano de obra directa.

En cuanto a la mano de obra indirecta se toma el 55% restante del cálculo efectuado a la nómina de empleados, esto representa a los pagos de sueldos y salarios que de manera indirecta intervinieron en el servicio que brinda el hotel, estos pueden ser el Administrador, la contadora, la asistente contable etc. De esto se asignó a la cuenta alojamiento US\$ 78.856,54, a restaurante US

\$ 5.769,99, a eventos US \$ 4.808,33 y a otros ingresos US \$ 6.731,66 sumando un valor total de US \$ 96.166,51.

Tabla N° 29 Distribución de Gastos de Sueldos del Personal

<b>Trabajadores</b>	<b>Cargos</b>	<b>Sueldos</b>	<b>Servicio Dire/Indire</b>
1	Administrador restaurante	\$ 400,00	Indirecto
1	Administradora	\$ 600,00	Indirecto
3	Asistente contable	\$ 1.177,13	Indirecto
1	Asistente de Gerencia	\$ 600,00	Indirecto
3	Camarera	\$ 1.170,51	Directo
2	Cocinero	\$ 782,64	Directo
1	Contadora General	\$ 717,83	Indirecto
1	Coordinador de Eventos	\$ 700,00	Indirecto
1	Gerente General	\$ 1.093,49	Indirecto
1	Mesero	\$ 390,17	Directo
4	Recepcionista	\$ 1.570,51	Directo
1	Ventas	\$ 390,17	Directo
<b>TOTAL MENSUAL</b>		<b>\$ 9.592,45</b>	
<b>MESES</b>		<b>12</b>	
<b>SUELDOS ANUALES</b>		<b>\$ 115.109,40</b>	

Fuente: Basfue S.A Hotel HM

Elaborado por: Ordeñana Barzola, Joyce y Romero García, Evelyn

Tabla N° 30 Cálculo de porcentaje de mano de Obra

<b>Tipo Servicio</b>	<b>Valor Total Servicio</b>	<b>Total mensual</b>	<b>%</b>
Servicio Directo	\$ 4.304,00	\$ 9.592,45	0,45
Servicio Indirecto	\$ 5.288,45	\$ 9.592,45	07,55

Fuente: Basfue S.A Hotel HM

Elaborado por: Ordeñana Barzola, Joyce y Romero García, Evelyn

Tabla N° 31 Mano de obra directa

<b>Gastos por Mano de Obra Directa distribuidos por servicios</b>					
<b>Cuenta</b>	<b>Alojamiento</b>	<b>Restaurante</b>	<b>Eventos</b>	<b>Otros</b>	<b>Total</b>
	82%	6%	5%	7%	
Sueldos Mano de obra directa	\$ 42.475,38	\$ 3.107,95	\$ 2.589,96	\$ 3.625,95	\$ 51.799,24
Aporte patronal	\$ 4.735,98	\$ 346,53	\$ 288,78	\$ 404,29	\$ 5.775,58
Lece - Secap	\$ 424,72	\$ 31,08	\$ 25,90	\$ 36,26	\$ 517,95
Décimo Tercer Sueldo	\$ 3.539,62	\$ 259,00	\$ 215,83	\$ 302,16	\$ 4.316,61
Décimo Cuarto Sueldo	\$ 2.755,59	\$ 201,63	\$ 168,02	\$ 235,23	\$ 3.360,48
Vacaciones	\$ 1.631,16	\$ 119,35	\$ 99,46	\$ 139,25	\$ 1.989,22
Servicios Personal De Cocina	\$ 2.333,19	\$ 2.333,19	\$ 2.333,19	-	\$ 6.999,57
Serv. Prestados Pers. Operat.	\$ 7.427,10	\$ 7.427,10	\$ 7.427,09	\$ 7.427,09	\$ 29.708,37
<b>TOTAL</b>					<b>\$ 104.467,02</b>

Fuente: Basfue S.A Hotel HM

Elaborado por: Ordeñana Barzola, Joyce y Romero García, Evelyn

Tabla N° 32 Costo de Mano de obra Indirecta

<b>Asignación de los Costos de Mano de obra Indirecta por Servicios</b>					
<b>Cuenta</b>	<b>Alojamiento</b>	<b>Restaurante</b>	<b>Eventos</b>	<b>Otros</b>	<b>Total</b>
	82%	6%	5%	7%	
Sueldos Administrativos	\$ 51.914,35	\$ 3.798,61	\$ 3.165,51	\$ 4.431,71	\$ 63.310,18
Aporte patronal	\$ 5.788,42	\$ 423,54	\$ 352,95	\$ 494,13	\$ 7.059,05
Lece - Secap	\$ 519,09	\$ 37,98	\$ 31,65	\$ 44,31	\$ 633,04
Décimo Tercer Sueldo	\$ 4.326,20	\$ 316,55	\$ 263,79	\$ 369,31	\$ 5.275,85
Décimo Cuarto Sueldo	\$ 3.367,95	\$ 246,44	\$ 205,36	\$ 287,51	\$ 4.107,25
Vacaciones	\$ 1.993,63	\$ 145,88	\$ 121,56	\$ 170,19	\$ 2.431,26
Servicios Contables	\$ 5.658,00	\$ 414,00	\$ 345,00	\$ 483,00	\$ 6.900,00
Honorarios Profesionales	\$ 3.034,00	\$ 222,00	\$ 185,00	\$ 259,00	\$ 3.700,00
Servicios Contables	\$ 614,90	\$ 44,99	\$ 37,49	\$ 52,49	\$ 749,88
Honorarios	\$ 1.640,00	\$ 120,00	\$ 100,00	\$ 140,00	\$ 2.000,00
<b>TOTAL</b>					<b>\$ 96.166,51</b>

Fuente: Basfue S.A Hotel HM

Elaborado por: Ordeñana Barzola, Joyce y Romero García, Evelyn

## Otros costos indirectos

Tabla N° 33 Otros costos indirectos

Cuenta	Otros Costos indirectos				Total
	Alojamiento 82%	Restaurante 6%	Eventos 5%	Otros 7%	
Cámara De Seguridad	\$ 7.451,49	\$ 545,23	\$ 454,36	\$ 636,10	\$ 9.087,18
Combustibles	\$ 92,75	-	-	-	\$ 92,75
Datafast	\$ 180,40	\$ 13,20	\$ 11,00	\$ 15,40	\$ 220,00
Telefonía Celular	\$ 5.444,08	\$ 398,35	\$ 331,96	\$ 464,74	\$ 6.639,13
Honorarios Por Avalúos	\$ 1.800,00	\$ 400,00	-	-	\$ 2.200,00
Envíos	\$ 1.042,55	\$ 76,28	\$ 63,57	\$ 89,00	\$ 1.271,40
Varios	\$ 308,46	\$ 22,57	\$ 18,81	\$ 26,35	\$ 376,19
Servicio Básicos	\$ 32.050,98	\$ 2.345,19	\$ 1.954,33	\$ 2.736,06	\$ 39.086,56
Manten. De Sistema Contable	\$ 780,00	\$ 780,00	\$ 780,00	\$ 780,00	\$ 3.120,00
Mantenimiento De Ascensor	\$ 2.594,76	-	-	-	\$ 2.594,76
Mantenimiento De Equipos	\$ 592,04	\$ 43,32	\$ 36,10	\$ 50,54	\$ 722,00
Mantenimiento De Edificios	\$ 7.804,72	\$ 487,80	\$ 975,59	\$ 487,80	\$ 9.755,91
Mantenimiento De Impresoras	\$ 213,69	\$ 15,64	\$ 13,03	\$ 18,24	\$ 260,60
Edificios	\$ 72.560,46	\$ 5.309,30	\$ 4.424,42	\$ 6.194,19	\$ 88.488,37
Muebles Y Enseres	\$ 3.287,58	\$ 240,55	\$ 200,46	\$ 280,65	\$ 4.009,24
Maquinarias Y Equipo	\$ 2.346,36	\$ 171,68	\$ 143,07	\$ 200,30	\$ 2.861,41
Otros	\$ 9.849,91	\$ 720,72	\$ 600,60	\$ 840,85	\$ 12.012,08
Ret. Asumidas Fuente E IVA	\$ 3.119,31	\$ 228,24	\$ 190,20	\$ 266,28	\$ 3.804,03
Interés Y Multas	\$ 711,75	\$ 52,08	\$ 43,40	\$ 60,76	\$ 867,99
Imp. Prediales Años Anteriores	\$ 3.444,05	\$ 252,00	\$ 210,00	\$ 294,00	\$ 4.200,05
Empresa De Turismo	\$ 1.591,76	-	-	-	\$ 1.591,76
Gastos Bancarios	\$ 701,82	\$ 51,35	\$ 42,79	\$ 59,91	\$ 855,87
Booking	\$ 9.275,93	-	-	-	\$ 9.275,93
Interés CFN	\$ 58.612,26	\$ 4.288,70	\$ 3.573,92	\$ 5.003,49	\$ 71.478,37
Intereses A Terceros	\$ 8.628,45	\$ 631,35	\$ 526,13	\$ 736,58	\$ 10.522,51
	<b>TOTAL</b>				<b>\$ 285.394,09</b>

Fuente: Basfue S.A Hotel HM

Elaborado por: Ordeñana Barzola, Joyce y Romero García, Evelyn

Como se puede observar en la tabla No.33 estos costos indirectos forman parte de los gastos que se incurren al dar mantenimiento al edificio, los servicios básicos, costo de envíos, publicidad y otros como intereses a la CFN (financiamiento) lo cual es derivado de un préstamo que se realizó

para la compra del edificio donde funciona el hotel dentro del total de costos indirecto se tiene por alojamiento US \$ 242.383,82, por restaurante US \$ 17.651,50 por eventos \$ 15.075,34 y por otros ingresos US \$ 19.915,47 sumando un total de \$ 295.026,12, los cuales son bastante altos comparados con el valor de ingresos que tiene el hotel.

Una vez distribuidos todos los costos directos, costos indirectos, costos fijos y variables por cada servicio se presenta el Estado de Resultados modificado que se encuentra en el Anexo No.2

### **Costos y gastos servicio de hospedaje**

Para el caso de Hospedaje como dato proporcionado por la Administración, la ocupación alcanzo un promedio de 60% anual, calculando lo siguiente:

Tabla N° 34 Costos y gastos por servicio de hospedaje

<b>TOTAL DE COSTOS Y GASTOS EN SERVICIOS DE HOSPEDAJE</b>	<b>\$ 451.463,77</b>	
Producción promedio anual		
Capacidad instalada disponible para vender anualmente	<b>15.695</b>	Hab.
No. de habitaciones vendidas año 2017	<b>9.050</b>	Hab.
<b>COSTO ASIGNADO POR CADA HABITACION VENDIDA</b>	<b>\$ 49,89</b>	

Fuente: Basfue S.A Hotel HM

Elaborado por: Ordeñana Barzola, Joyce y Romero García, Evelyn

Como se puede observar este es un cálculo de costo de la habitación con respecto a los datos tomados del año anterior, se vendieron 9050 habitaciones en el año, los precios variaron por temporadas, promociones, etc., pero siempre bajo la aprobación de gerencia.

En este caso se deben revisar los precios de venta al público por los diferentes tipos de habitación ya que actualmente el precio oficial es \$65.00 según nos indicó la administradora, sin embargo se observó varias empresas que por autorización de Gerencia tiene precios especiales de hasta \$40.00 cada habitación incluido desayuno bufet, por debajo del costo.

En el siguiente cuadro se puede observar la contabilización adecuada de los ingresos por cada servicio, cuando se ha ofrecido al huésped dos o más servicios, esto es si consumió algo en el restaurante, o algo más que tenga como soporte la comanda.

Tabla N° 35 Registro Contable por venta de servicios

Concepto				
1.-	XXXXXXXXXXXXXX			
	<b>Caja General</b>		\$ 92,50	
	<i>Retención en la Fuente Recibida</i>		\$ 1,50	
		<i>Ingresos por Habitaciones</i>		\$ 65,00
		<i>Ingresos por Restaurante</i>		\$ 10,00
		<i>IVA Cobrado en Ventas</i>		\$ 9,00
		<i>Tasa de Turismo</i>		\$ 2,50
		<i>10% de Servicios</i>		\$ 7,50
	<b>Para registrar la venta del día</b>			
2.-	XXXXXXXXXXXXXX			
	<i>Ingresos por Restaurante</i>		\$ 5,00	
		<i>Costo de Ventas</i>		\$ 5,00
	<b>Para registrar el Costo de Vtas diarias</b>			

Elaborado por: Ordeñana Barzola, Joyce y Romero García, Evelyn

### Costos y gastos servicio de restaurante

El Hotel HM ofrece diversos platos a la carta, para todos los huéspedes, así como también al público, bebidas alcohólicas y no alcohólicas, como se puede observar en su carta (ver anexo)

Es de suma importancia que el encargado de compras tenga productos en Stock, que lleven un control de inventarios y a su vez todas las bebidas disponible para la venta tenga su respectivo costeo, y que este pueda ser analizado para colocar los PVP de manera más conveniente a la Gerencia.

Se adjunta costeo de Cocteles ya que es uno de los principales productos que ofrece el Restaurante.

**COCTELES HM**

Tabla N° 36 Precio Mojito Cubano

<b>MOJITO CUBANO</b>		
<b>Ingredientes</b>	<b>Cant.</b>	<b>Costo</b>
Ron blanco	2 Onz	\$ 1,39
Sprite	4 Onz	\$ 0,15
Yerba buena	10 hojas	\$ 0,10
Azúcar	15 gr	\$ 0,10
Limón	1 un	\$ 0,10
		<b>\$ 1,84</b>
<b>Cristalería disponible</b>	<b>Si</b>	

Fuente: Basfue S.A Hotel HM

Elaborado por: Ordeñana Barzola, Joyce y Romero García, Evelyn

Tabla N° 37 Precio Daiquiri frutilla

<b>DAIQUIRI FRUTILLA</b>		
<b>Ingredientes</b>	<b>Cant.</b>	<b>Costo</b>
Ron	2 Onz	\$ 1,39
Frutillas	3 unid	\$ 0,15
Granadina	1cda	\$ 0,59
Limón	1 un	\$ 0,10
Hielo -Azúcar	15gr	\$ 0,15
<b>Total</b>		<b>\$ 2,38</b>
<b>Cristalería disponible</b>	<b>Si</b>	

Fuente: Basfue S.A Hotel HM

Elaborado por: Ordeñana Barzola, Joyce y Romero García, Evelyn

## 4.2 PUNTO DE EQUILIBRIO Y PROYECCIONES FINANCIERAS

Tabla N° 38 Punto de equilibrio

DATOS AÑOS 2017	CALCULO	PUNTO EQUILIBRIO	CONCEPTO
OCUPACION HOTEL HM	43	43	HABITACIONES
OCUP. ANUAL PERMITIDA	\$ 15.695,00	\$ 15.695,00	HABITACIONES
%OCUPACION DEL AÑO 2017	50%	51,90%	
TOTAL HAB. VENDIDAS 2017	\$ 7.847,50	\$ 8.146,00	HABITACIONES
PROMEDIO DE PVP POR CADA HABITACIÓN	\$ 55,43	\$ 55,43	
		<b>\$ 451.532,78</b>	
VENTAS TOTALES	<b>\$ 530.478,73</b>		
COSTOS FIJOS	<b>\$ 499.100,43</b>		
COSTOS VARIABLES	<b>\$ 72.504,93</b>		

**FORMULA:**

**PUNTO DE EQUILIBRIO**

$$1 - (72504.93 / 530478.73)$$

$$\text{PE} = \$578.116.20$$

Fuente: Basfue S.A Hotel HM

Elaborado por: Ordeñana Barzola, Joyce y Romero García, Evelyn

**P.E.E =**

$$1 - \left( \frac{\text{COSTOS FIJOS}}{\text{COSTOS VARIABLES}} \right) \text{VENTAS NETAS}$$

La Gerencia nos comenta que estos últimos dos años han sido totalmente bajos en cuanto a la producción, por lo que realmente se ha obligado a activar otras áreas dentro del hotel, sin embargo no ha tenido resultados positivos como claramente lo muestran sus informes financieros.

Como se puede observar en esta tabla No.38 la empresa BASFUE S.A HOTEL HM debió vender la cantidad de \$578.116.20 para que los costos Totales no incidan en las utilidades. Y de esta manera no se generaba utilidad ni tampoco una perdida.



### 4.3 CONCLUSIONES

En la compañía Basfue SA Hotel HM se procedió a analizar los Costos y Gastos que muestran los Estados financieros del año 2017, para medir el impacto que tuvo en la rentabilidad de este periodo.

Una vez concluida las entrevistas, la observación y el análisis de los reportes que se recibió, se puede concluir lo siguiente:

- ✓ Se distribuyó de forma adecuada los costos por cada servicio, ya que a pesar que la gerencia conoce exactamente cada uno de los procesos de las actividades económicas que se generan, desde el ingreso de los huéspedes, hasta el cobro de la factura por el servicio brindado, sin embargo no cuentan con un sistema de costos que alimente su contabilidad propiamente, es decir, no se contabilizan los costos de manera sistemática, no se pueden generar reportes de costeo de productos directamente del sistema contable que utilizan, descuidando así las partidas contables que al final de cada periodo, carecen de gran parte de información oportuna que debería reflejarse en la Contabilidad y en sus Informes Financieros.
- ✓ Se identificó cuáles eran sus costos y gastos fijos y/o variables y cuáles eran los costos que intervenían directamente en la venta de los servicios y cuáles no, ya que el hotel ofrece varios tipos de servicios en los cuales no pueden medir que actividad necesita mayor impulso, ya sea con publicidad u otras estrategias comerciales para alcanzar los fines que buscan los directivos, al no contar con un Estado de resultado integral, por servicios, no pueden medir la rentabilidad por cada uno de los servicios que ofrece y así en el periodo tomar las medidas correspondientes para que no afecten los resultados.

- ✓ Se registró correctamente todos los costos y gastos incurridos en el periodo, diferenciando de acuerdo al servicio que se ofreció y al porcentaje de ingresos, ya que se lo realizaba de manera general, cargando todos los costos y gastos que incurría la venta de un servicio a la cuenta de hospedaje, trayendo como consecuencia los costos contabilizados no se los costos adecuadamente no reales, ya que al empezar el control se debió incluir todos los costos, impuestos, y demás pagos que se realizan durante el periodo, etc.
- ✓ Se determinó de manera apropiada los costos de cada uno de los servicios, pues no se lleva un control de las actividades ya sea por áreas, por servicios, o por departamentos. No cuentan con reportes cronológicos, que permitan medir la rentabilidad ya sean estos, índices financieros o de gestión, que sustenten los análisis de parte del departamento financiero. Además de que, al no contar con un Estado de resultado integral, por servicios, no pueden medir la rentabilidad por cada uno de estos, y así en el período tomar las medidas correspondientes para que no afecten los resultados.

### **4.3 RECOMENDACIONES**

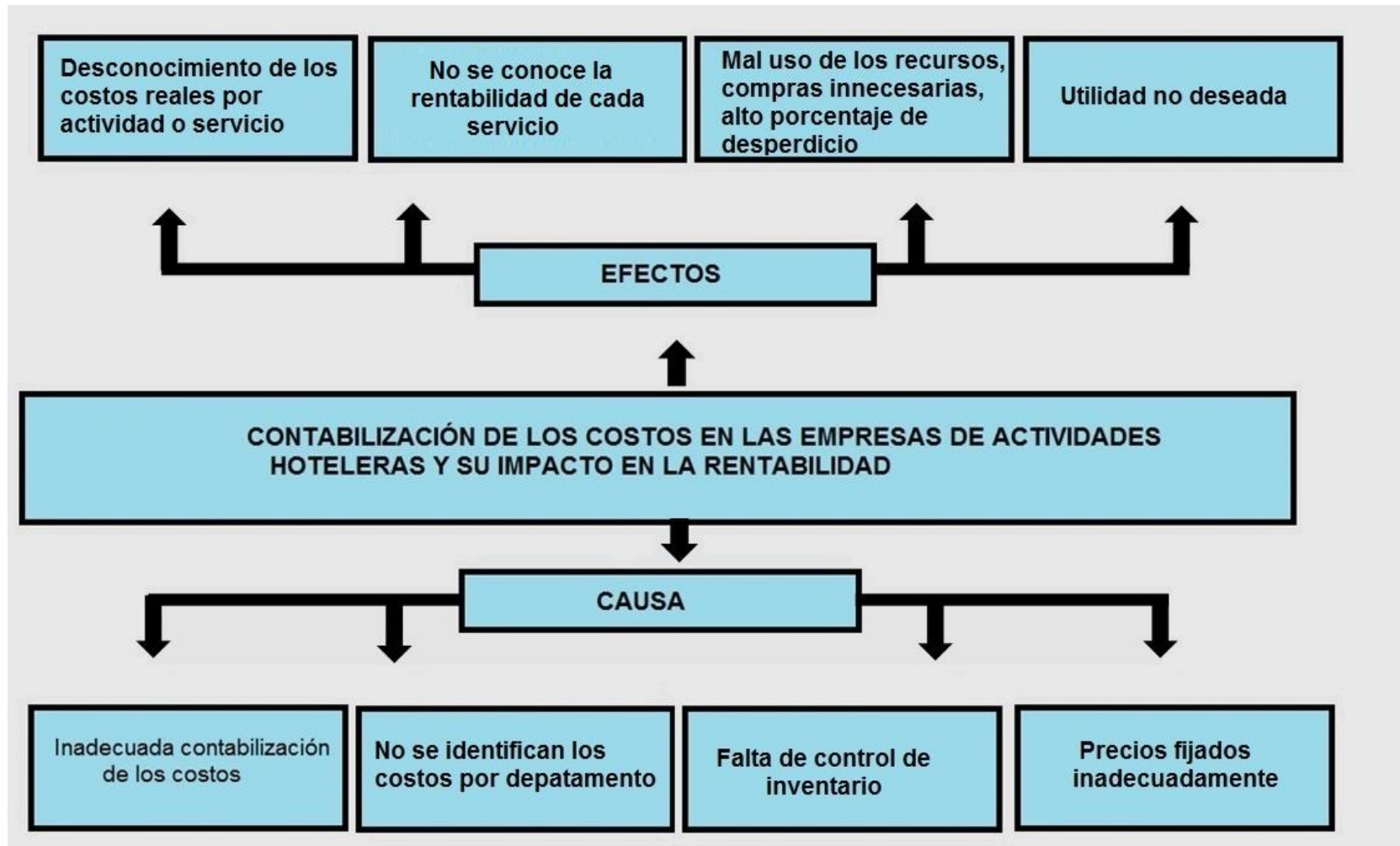
- ✓ Actualizar el plan de cuentas y revisar la contabilización de todas las actividades operativas que tiene cada servicio con el fin de asignar y distribuir los elementos del costo por cada servicio.
- ✓ Establecer fechas para revisión de reportes e implementar una cultura contable que obligue al personal a cargo el registro de cada una de las partidas utilizándola herramienta que dispone como es el sistema contable de costos, para que éstas sean reflejadas de una forma veraz a través de las cuentas en los Estados Financieros.
- ✓ Elaborar presupuestos de compras a fin de que estas se realicen basándose en las necesidades a futuro de manera que se organicen los inventarios y puedan llevar un mejor control de las existencias.
- ✓ Aplicar los indicadores financieros y de efectividad, para medir y controlar el desempeño de los procesos que posee la organización. Y elaborar un modelo continuo para los costos por cada unidad de servicio

## **BIBLIOGRAFÍA**

- Aguirre, N. (2012). [www.issuu.com](http://www.issuu.com). Obtenido de <https://issuu.com>
- Choy, E. (Agosto de 2012). El dilema de los costos en las empresas de servicios. *Revista de la Facultad de Ciencias Contables*. Recuperado el 16 de Marzo de 2018, de <http://sisbib.unmsm.edu.pe>
- García Colín, J. (2008). *Contabilidad de Costos (Tercera ed.)*. México: McGraw-Hill/Interamericana Editores, S.A.
- Gómez A., A. (2013). *Cómo estructurar un sistema de costos en una empresa de servicio (Vol. I)*. Lima, Perú: El Búho.
- Horngren, C. T. (2012). *Contabilidad de costos. Un enfoque gerencial (Decimocuarta ed.)*. (G. Domínguez, Ed., & J. Gómez, Trad.) México: Pearson Educación.
- Horngren, C., Datar, S., & Foster, G. (2007). *Contabilidad de costos. Un enfoque gerencial (Decimosegunda ed.)*. (G. R. Miguel, Ed.) México: Pearson Educación.
- Jiménez L., W. (2010). *Contabilidad de Costos Definición (Primera ed.)*. Bogotá, Colombia: Fundación para la educación superior San Mateo.
- Kottler, P., & Armstrong, G. (2007). *Marketing (Decimoprimer ed.)*. México, México: Pearson Educación.
- Lazo P., M. (2013). *Contabilidad de costos I (Primera ed., Vol. I)*. Lima, Perú: Imprenta La Unión.
- Lazo, M. (2013). *Contabilidad de Costos II (II ed.)*. Lima, Lima: Universidad Peruana la Unión.

- Ministerio de Turismo. (18 de 02 de 2016). Obtenido de [www.turismo.gob.ec](http://www.turismo.gob.ec)
- Ortega, J. (2015). Contabilidad de Costos. Quito, Ecuador. Obtenido de [www.academia.edu](http://www.academia.edu)
- Peña, A. (2010). Contabilidad hotelera de restaurantes y gestión (Primera ed.). Cartagena, Colombia: Universidad libre.
- Polimeni, R., Fabozzi, F., & Kole, M. (1994). Contabilidad de Costos, Conceptos y aplicaciones para la toma de decisiones gerenciales (Tercera ed.). (R. Gloria, Trad.) Bogotá, Colombia: McGraw-Hill.
- Ramón, S. L., Mota P., M., & Sotelo S., M. E. (2008). Introducción a la Contaduría. México, México: Pearson Education.
- Siniestra, G., Polanco, L. E., & Henao, H. (2011). Contabilidad Sistema de Información para las organizaciones. En G. Siniestra. Bogotá, Colombia: McGraw-Hill Interamericana, S. A.
- Velastegui, W. (2014). Contabilidades Especiales. Contabilidades Especiales.

## ANEXOS 1 Árbol del problema



Fuente: Basfue S.A Hotel HM

Elaborado por: Ordeñana Barzola, Joyce y Romero García, Evelyn

**ANEXOS 2** Estado de Resultado modificado.

Estado de Resultados Hotel HM 2017		Estado de Resultados Hotel HM 2017 Modificado						
Original								
Cuentas	Real	INGRESOS		ALOJAMIENTO 82%	RESTAURANT 6%	EVENTOS	OTROS INGRESOS	TOTAL
<b>Ingresos</b>	<b>\$ 530.478,73</b>		<b>Total por Actividad</b>	<b>\$ 434.987,60</b>	<b>\$ 30.529,82</b>	<b>\$ 28.899,08</b>	<b>\$ 36.062,23</b>	<b>\$ 530.478,73</b>
Alojamiento	\$ 434.987,60		<b>Equivalencia</b>	\$ 0,82	\$ 0,06	\$ 0,05	\$ 0,07	\$ 1,00
Restaurante	\$ 30.529,82		\$ 7,00					\$ 24,00
Eventos	\$ 28.899,08							\$ 23,00
Ingresos Varios Lavanderia ,The Shop, Desa	\$ 36.062,23							
<b>Egresos</b>	<b>\$ 571.605,36</b>	<b>VALORES</b>	<b>EGRESOS</b>	<b>ALOJAMIEN</b>	<b>RESTAURA</b>	<b>EVENTOS</b>	<b>OTROS INGRESOS</b>	<b>\$ 571.605,36</b>
<b>Gastos Administrativos</b>	<b>\$ 217.634,56</b>							
Sueldos Administrativos	<b>\$ 115.109,42</b>							
Gastos Directos Sueldos P. Operativo 0,45%	\$ 51.799,24		costo directo	\$ 42.475,38	\$ 3.107,95	\$ 2.589,96	\$ 3.625,95	\$ 51.799,24
Gastos Indirectos Sueldos Admi 0,55%	\$ 63.310,18		costo indirecto	\$ 51.914,35	\$ 3.798,61	\$ 3.165,51	\$ 4.431,71	\$ 63.310,18
Aporte Patronal	\$ 12.834,63							
Gastos Directos Sueldos P. Operativo 0,45%	\$ 5.775,58		costo directo	\$ 4.735,98	\$ 346,53	\$ 288,78	\$ 404,29	\$ 5.775,58
Gastos Indirectos Sueldos Admi 0,55%	\$ 7.059,05		costo indirecto	\$ 5.788,42	\$ 423,54	\$ 352,95	\$ 494,13	\$ 7.059,05
Lece - Secap	\$ 1.150,99							\$ -
Gastos Directos Sueldos P. Operativo 0,45%	\$ 517,95		costo directo	\$ 424,72	\$ 31,08	\$ 25,90	\$ 36,26	\$ 517,95
Gastos Indirectos Sueldos Admi 0,55%	\$ 633,04		costo indirecto	\$ 519,09	\$ 37,98	\$ 31,65	\$ 44,31	\$ 633,04
Décimo Tercer Sueldo	\$ 9.592,46							\$ -
Gastos Directos Sueldos P. Operativo 0,45%	\$ 4.316,61		costo directo	\$ 3.539,62	\$ 259,00	\$ 215,83	\$ 302,16	\$ 4.316,61
Gastos Indirectos Sueldos Admi 0,55%	\$ 5.275,85		costo indirecto	\$ 4.326,20	\$ 316,55	\$ 263,79	\$ 369,31	\$ 5.275,85
Décimo Cuarto Sueldo	\$ 7.467,73							\$ -
Gastos Directos Sueldos P. Operativo 0,45%	\$ 3.360,48		costo directo	\$ 2.755,59	\$ 201,63	\$ 168,02	\$ 235,23	\$ 3.360,48
Gastos Indirectos Sueldos Admi 0,55%	\$ 4.107,25		costo indirecto	\$ 3.367,95	\$ 246,44	\$ 205,36	\$ 287,51	\$ 4.107,25
Vacaciones	\$ 4.420,48							\$ -
Gastos Directos Sueldos P. Operativo 0,45%	\$ 1.989,22		costo directo	\$ 1.631,16	\$ 119,35	\$ 99,46	\$ 139,25	\$ 1.989,22
Gastos Indirectos Sueldos Admi 0,55%	\$ 2.431,26		costo indirecto	\$ 1.993,63	\$ 145,88	\$ 121,56	\$ 170,19	\$ 2.431,26
Bonificaciones								\$ -

Varios	\$ 109,17	\$ 109,17	costo indirecto						\$ 109,17
Impuestos	\$ 267,00	\$ 267,00	costo indirecto						\$ 267,00
Suministros Para Alimentación Hotel	\$ 50.595,92	\$ 50.595,92	costo directo	\$ 41.488,65	\$ 3.035,76	\$ 2.529,80	\$ 3.541,71		\$ 50.595,92
Camara De Seguridad	\$ 9.087,18	\$ 9.087,18	costo indirecto	\$ 7.451,49	\$ 545,23	\$ 454,36	\$ 636,10		\$ 9.087,18
Servicios Personal De Cocina	\$ 6.999,58	\$ 6.999,58	costo directo	\$ 2.333,19	\$ 2.333,19	\$ 2.333,19			\$ 6.999,57
<b>Combustibles</b>	\$ 92,75	\$ 92,75	costo indirecto	\$ 92,75					\$ 92,75
<b>Servicio</b>	<b>\$ 36.127,82</b>								\$ -
Varios									\$ -
Datafast	\$ 220,00	\$ 220,00	costo indirecto	\$ 180,40	\$ 13,20	\$ 11,00	\$ 15,40		\$ 220,00
Servicios Contables	\$ 6.900,00	\$ 6.900,00	costo indirecto	\$ 5.658,00	\$ 414,00	\$ 345,00	\$ 483,00		\$ 6.900,00
Lavanderia	\$ 595,20	\$ 595,20	costo directo				\$ 595,20		\$ 595,20
Telefonia Celular	\$ 6.639,12	\$ 6.639,12	costo indirecto	\$ 5.444,08	\$ 398,35	\$ 331,96	\$ 464,74		\$ 6.639,12
<b>Tv Cable</b>	<b>\$ 4.554,00</b>								\$ -
Hotel (46 Tv) 96%		\$ 4.371,84	costo directo	\$ 4.371,84					\$ 4.371,84
Restaurant (2 Tv) 4%		\$ 182,16	costo directo		\$ 182,16				\$ 182,16
Gastos Administrativos	\$ 7.028,10	\$ 7.028,10	costo indirecto	\$ 5.763,04	\$ 421,69	\$ 351,41	\$ 491,97		\$ 7.028,10
Honorarios Por Avaluos	\$ 2.200,00	\$ 2.200,00	costo indirecto	\$ 1.800,00	\$ 400,00				\$ 2.200,00
Envios	\$ 1.271,40	\$ 1.271,40	costo indirecto	\$ 1.042,55	\$ 76,28	\$ 63,57	\$ 89,00		\$ 1.271,40
Internet	\$ 6.720,00	\$ 6.720,00	costo directo	\$ 5.510,40	\$ 403,20	\$ 336,00	\$ 470,40		\$ 6.720,00
<b>Servicio Básicos</b>	<b>\$ 39.086,56</b>	\$ 39.086,56	costo indirecto	\$ 32.050,98	\$ 2.345,19	\$ 1.954,33	\$ 2.736,06		\$ 39.086,56
<b>Mantenimientos</b>	<b>\$ 16.453,26</b>								\$ -
Mantenimiento De Sistema Contable	\$ 3.120,00	\$ 3.120,00	costo indirecto	\$ 780,00	\$ 780,00	\$ 780,00	\$ 780,00		\$ 3.120,00
Mantenimiento De Ascensor	\$ 2.594,76	\$ 2.594,76	costo indirecto	\$ 2.594,76	\$ -	\$ -			\$ 2.594,76
Mantenimiento De Equipos	\$ 722,00	\$ 722,00	costo indirecto	\$ 592,04	\$ 43,32	\$ 36,10	\$ 50,54		\$ 722,00
Mantenimiento De Edificios	\$ 9.755,90	\$ 9.755,90	costo indirecto	\$ 7.804,72	\$ 487,80	\$ 975,59	\$ 487,80		\$ 9.755,90
Mantenimiento De Impresoras	\$ 260,60	\$ 260,60	costo indirecto	\$ 213,69	\$ 15,64	\$ 13,03	\$ 18,24		\$ 260,60
<b>Honorarios Profesionales</b>	<b>\$ 3.700,00</b>	\$ 3.700,00	costo indirecto	\$ 3.034,00	\$ 222,00	\$ 185,00	\$ 259,00		\$ 3.700,00
<b>Gastos De Depreciación</b>	<b>\$ 107.371,10</b>								\$ -
Edificios	\$ 88.488,37	\$ 88.488,37	costo indirecto	\$ 72.560,46	\$ 5.309,30	\$ 4.424,42	\$ 6.194,19		\$ 88.488,37
Muebles Y Enseres	\$ 4.009,24	\$ 4.009,24	costo indirecto	\$ 3.287,58	\$ 240,55	\$ 200,46	\$ 280,65		\$ 4.009,24
Maquinarias Y Equipo	\$ 2.861,41	\$ 2.861,41	costo indirecto	\$ 2.346,36	\$ 171,68	\$ 143,07	\$ 200,30		\$ 2.861,41
Otros	\$ 12.012,08	\$ 12.012,08	costo indirecto	\$ 9.849,91	\$ 720,72	\$ 600,60	\$ 840,85		\$ 12.012,08
<b>Otros Gastos</b>	<b>\$ 59.506,41</b>								\$ -
Suministros Para Hotel	\$ 6.452,49	\$ 6.452,49	costo directo	\$ 5.291,04	\$ 387,15	\$ 322,62	\$ 451,67		\$ 6.452,49



Varios	\$ 376,17	\$ 376,17	gasto indirecto	\$ 308,46	\$ 22,57	\$ 18,81	\$ 26,35	\$ 376,19
Retenciones Asumidas Fuente E Iva	\$ 3.804,04	\$ 3.804,04	costo indirecto	\$ 3.119,31	\$ 228,24	\$ 190,20	\$ 266,28	\$ 3.804,04
Interes Y Multas	\$ 867,99	\$ 867,99	costo indirecto	\$ 711,75	\$ 52,08	\$ 43,40	\$ 60,76	\$ 867,99
Servicios Contables	\$ 749,88	\$ 749,88	costo indirecto	\$ 614,90	\$ 44,99	\$ 37,49	\$ 52,49	\$ 749,88
Vehiculo Ing.								\$ -
Impuesto Prediales Años Anteriores	\$ 4.200,06	\$ 4.200,06	costo indirecto	\$ 3.444,05	\$ 252,00	\$ 210,00	\$ 294,00	\$ 4.200,06
Servicios Personal De Cocina	\$ 29.708,38	\$ 297,08	costo directo	\$ 9.902,79	\$ 9.902,79	\$ 9.902,79	\$ -	\$ 29.708,37
Empresa De Turismo	\$ 1.591,76	\$ 1.591,76	costo indirecto	\$ 1.591,76	\$ -	\$ -	\$ -	\$ 1.591,76
Gastos Bancarios	\$ 855,88	\$ 855,88	costo indirecto	\$ 701,82	\$ 51,35	\$ 42,79	\$ 59,91	\$ 855,88
Honorarios	\$ 2.000,00	\$ 2.000,00	costo indirecto	\$ 1.640,00	\$ 120,00	\$ 100,00	\$ 140,00	\$ 2.000,00
Booking	\$ 9.275,93	\$ 9.275,93	costo indirecto	\$ 9.275,93	\$ -	\$ -	\$ -	\$ 9.275,93
<b>Egresos No Operacionales</b>	<b>\$ 91.632,90</b>							
<b>Gastos Financieros</b>	<b>\$ 9.632,03</b>							
Comsiones De Tarjetas De Crédito	\$ 9.632,03	\$ 9.632,03	costo indirecto	\$ 7.898,26	\$ 577,92	\$ 481,60	\$ 674,24	\$ 9.632,03
<b>Intereses</b>	<b>\$ 82.000,87</b>							
Interes Cfn	\$ 71.478,37	\$ 71.478,37	costo indirecto	\$ 58.612,26	\$ 4.288,70	\$ 3.573,92	\$ 5.003,49	\$ 71.478,37
Intereses A Terceros	\$ 10.522,50	\$ 10.522,50	costo indirecto	\$ 8.628,45	\$ 631,35	\$ 526,13	\$ 736,58	\$ 10.522,50
<b>Resultados Presente Ejercicio</b>	<b>(\$ 41.126,63)</b>							
			<b>total por actividad</b>	<b>\$ 451.463,77</b>	<b>\$ 44.152,96</b>	<b>\$ 39.047,43</b>	<b>\$ 36.941,21</b>	<b>\$ 571.605,36</b>
								<b>\$ (0,00)</b>

Fuente: Basfue S.A Hotel HM

Elaborado por: Ordeñana Barzola, Joyce y Romero García, Evelyn

## ANEXOS 3 Estado de Resultado

Período: 2017/01/01 - 2017/12/31		Saldo
Cuenta		
<b>4.0.00.00.00</b>	<b>INGRESOS</b>	<b>(530,478.73)</b>
4.1.00.00.00	INGRESOS OPERACIONALES	(530,478.73)
4.1.05.00.00	GUAYAQUIL	(530,478.73)
4.1.05.05.00	VENTAS MATRIZ	(530,478.73)
4.1.05.05.05	... Servicios	(530,478.73)
	000091 Alojamiento	(434,987.60)
	000092 Restaurante	(30,529.82)
	000093 Eventos	(28,899.08)
	000095 Ingresos varios	(36,062.23)
<b>5.0.00.00.00</b>	<b>EGRESOS</b>	<b>571,605.36</b>
5.1.00.00.00	EGRESOS OPERACIONALES	479,972.46
5.1.20.00.00	GASTOS ADMINISTRATIVOS	420,466.05
5.1.20.05.00	MATRIZ	420,466.05
5.1.20.05.05	... Administracion	217,634.56
	000020 Sueldos Administrativos	115,109.42
	000023 Aporte Patronal	12,834.63
	000024 Iece-Secap	1,150.99
	000025 Décimo Tercer Sueldo	9,592.46
	000026 Décimo Cuarto Sueldo	7,467.73
	000027 Vacaciones	4,420.48
	000039 Bonificaciones	
	000044 Varios	109.17
	000065 Impuestos	267.00
	000066 Suministros para alimentación hotel	50,595.92
	000129 Camara de seguridad	9,087.18
	000143 Servicios personal de cocina	6,999.58
5.1.20.05.10	... Combustibles	92.75
5.1.20.05.15	... Servicio	36,127.82
	000044 Varios	
	000108 Datafast	220.00
	000131 Servicios Contables	6,900.00
	000132 Lavandería	595.20
	000135 Telefonía Celular	6,639.12
	000136 TV cable	4,554.00
	000137 Gas	7,028.10
	000138 Honorarios por Avaluos	2,200.00
	000139 Envios	1,271.40
	000140 Internet	6,720.00
5.1.20.05.20	... Servicios Básicos	39,086.56
5.1.20.05.25	... Mantenimientos	16,453.26
	000124 Mantenimiento de sistema contable	3,120.00
	000125 Mantenimiento de Ascensor	2,594.76
	000126 Mantenimiento de Equipos	722.00
	000127 Mantenimiento de Edificio	9,755.90
	000128 Mantenimiento de Impresoras	260.60
5.1.20.05.35	... Honorarios profesionales	3,700.00
5.1.20.05.40	... Gastos de depreciación	107,371.10
	000048 Edificios	88,488.37
	000049 Muebles y Enseres	4,009.24
	000050 Maquinaria y Equipo	2,861.41
	000052 Otros	12,012.08
5.1.30.00.00	GASTOS NO DEDUCIBLES	59,506.41
5.1.30.01.00	GASTOS NO DEDUCIBLES	59,506.41
5.1.30.01.01	... Gastos no Deducibles	59,506.41
	000038 Suministros para hotel	6,452.49

**Estado de Resultados Integrales**

Período: 2017/01/01 - 2017/12/31

Cuenta	Saldo
000044 Varios	
000062 Retenciones asumidas fuente e iva	3,804.04
000064 Intereses y multas	867.99
000131 Servicios Contables	749.88
000141 Vehículo Ing. Andrés	
000142 Impuestos Prediales años anteriores	4,200.06
000143 Servicios personal de cocina	29,708.38
000145 Empresa de Turismo	1,591.76
000148 Gastos Bancarios	855.88
000149 Honorarios Ignacio Pavon	2,000.00
000150 Booking	9,275.93
5.2.00.00.00 <b>EGRESOS NO OPERACIONALES</b>	<b>91,632.90</b>
5.2.05.00.00 <b>GASTOS FINANCIEROS</b>	<b>91,632.90</b>
5.2.05.05.00 <b>MATRIZ</b>	91,632.90
5.2.05.05.05 ... <i>Comisiones de Tarjetas de Crédito</i>	9,632.03
5.2.05.05.15 ... <i>Intereses</i>	82,000.87
000146 Interes CFN	71,478.37
000147 Intereses a terceros	10,522.50
3.1.05.20.10 ... <i>Resultados Presente Ejercicio</i>	(41,126.63)

Fuente: Basfue S.A Hotel HM

#### ANEXOS 4 Precio Coctel Caipiriña

<b>CAIPIRIÑA - CAIPIRIÑA DE FRUTAS</b>		
<b>Ingredientes</b>	<b>Cant.</b>	<b>Costo</b>
Caña Manabita	2 Onz	\$ 0,69
Limón	2 unid	\$ 0,20
Azúcar	15 gr	\$ 0,15
Jugo de frutas	4 Onz	\$ 0,25
		<b>\$ 1,29</b>

**Cristalería disponible** **Si**

Fuente: Basfue S.A Hotel HM  
Elaborado por: Ordeñana Barzola, Joyce y Romero García, Evelyn

#### ANEXOS 5 Precio Coctel Azul by HM

<b>AZUL by HM</b>		
<b>Ingredientes</b>	<b>Cant.</b>	<b>Costo</b>
Curasao azul	1 Onz	\$ 0,77
Gin	1 Onz	\$ 1,28
Sprite o Seven	4 Onz	\$ 0,15
Limón	1 un	\$ 0,10
Hielo -Azúcar	15gr	\$ 0,15
		<b>\$ 2,45</b>

**Cristalería disponible** **SI**

Fuente: Basfue S.A Hotel HM  
Elaborado por: Ordeñana Barzola, Joyce y Romero García, Evelyn

## ANEXOS 6 Precio Coctel Saltamontes

<b>Saltamontes</b>		
<b>Ingredientes</b>	<b>Cant.</b>	<b>Costo</b>
Ron	1 Onz	\$ 1,39
Licor de menta	4 Onz	\$ 0,59
Leche evaporado	1 Onz	\$ 0,20
Leche condensada	1 Onz	\$ 0,20
<b>Total</b>		<b>\$ 2,38</b>
<b>Cristalería disponible</b>	<b>Si</b>	

Fuente: Basfue S.A Hotel HM

Elaborado por: Ordeñana Barzola, Joyce y Romero García, Evelyn

## ANEXOS 7 Precio Coctel Medias de Seda

<b>MEDIAS DE SEDA</b>		
<b>Ingredientes</b>	<b>Cant.</b>	<b>Costo</b>
Ron	1 Onz	\$ 1,39
Frutillas	1 Onz	\$ 0,20
Granadina	4 Onz	\$ 0,59
Leche evaporada	1 Onz	\$ 0,20
Leche condensada	1 Onz	\$ 0,20
		<b>\$ 2,58</b>
<b>Cristalería disponible</b>	<b>Si</b>	

Fuente: Basfue S.A Hotel HM

Elaborado por: Ordeñana Barzola, Joyce y Romero García, Evelyn