

**UNIVERSIDAD DE ORIENTE
DEPARTAMENTO DE CONTADURÍA PÚBLICA
MATURÍN ESTADO MONAGAS**



**DISEÑO DE LA ESTRUCTURA DE COSTOS DEL DEPARTAMENTO DE
ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL HOTEL LUCIANO JUNIOR C.A. MATURÍN
ESTADO MONAGAS, PARA EL EJERCICIO ECONÓMICO 2004.**

Tutor Académico:
Lcda. Yajaira Mendoza.

Presentado por:
Lilian, García
C.I. 13.056.599

Trabajo de Grado modalidad Pasantía, presentado como requisito parcial
para optar al título de **Licenciada en Contaduría Pública.**

Maturín, Mayo de 2005.

**UNIVERSIDAD DE ORIENTE
DEPARTAMENTO DE CONTADURÍA PÚBLICA
MATURÍN ESTADO MONAGAS**



**Autor: LILIAN GARCIA
Tutor: YAJAIRA MENDOZA**

**Diseño de la Estructura de Costos del Departamento de Alimentos y
Bebidas del Hotel Luciano Junior C.A. Maturín Estado Monagas, para el
Ejercicio Económico 2004.**

RESUMEN

Todas las empresas al iniciar y continuar sus operaciones deben incurrir en costos. Es por ello, que el control de costos es uno de los tantos problemas con los cuales deben hacer frente para cumplir con sus metas. La labor de supervisión la ejerce el departamento de costos de los hoteles, desde las compras, recepción, almacenamiento, transformación hasta la venta. Es en el proceso de producción de alimentos y bebidas donde suelen ocurrir diversos inconvenientes que pueden hacer que los niveles de utilidad se vean disminuidos. El Diseño de la Estructura de Costos para el Departamento de Alimentos y Bebidas del Hotel Luciano Junior C.A, Maturín Estado Monagas para el ejercicio económico 2004 tiene como fin proveer a la organización de una estimación lógica, con relación a los costos que se generan de su actividad principal, la importancia de los mismos, cómo sus costos influyen en sus ganancias.

DEDICATORIA

A Dios todopoderoso por haberme dado la oportunidad de existir así como la guía por el buen camino.

A mi Madre Inés por ser ella la luz que guía mis caminos después de Dios y la fuerza que me sostiene así como también es ella la que me impulsa a seguir adelante ya que aún hay mucho que recorrer te adoro madre este logro es tuyo.

A mi Padre Julián por procrearme, por su presencia, su confianza, paciencia y consejos que alimentaron mi alma y es la luz que me inspira optimismo y perseverancia en todo momento.

A mis hermanos por ser ellos el motivo de mi superación, por su confianza y dedicación los quiero mucho.

A mi amigo Honimer por darme todo el apoyo la confianza así como también vivir momentos de adversidades y alegrías durante la carrera gracias por ser mi amigo. Que Dios te proteja siempre.

A mis amigos por permitirme formar parte de su vínculo social.

A todas las demás personas que me apoyaron de una u otra manera les dedico mi triunfo y mi esfuerzo.

A mi asesora Yajaira Mendoza por su amor, profesionalismo y humildad para conmigo le estoy muy agradecida.

AGRADECIMIENTO

A Dios por sobre todas las cosas, por haberme permitido pertenecer a este mundo.

A mis Padres: Julián e Inés por procrearme y por darme todo el cariño, aprecio, apoyo y dedicación en todo momento.

A mis hermanos: Antonio, Elizabeth, Rosa, Zulay, Juan, Leomary, Freddy, Adriana por ayudarme con sus palabras, aprecio y fortaleza así como también económicamente.

A mis sobrinos: José, Xavier, Carlos, Daviannys, Dariannys, Kely, Reison, Reinaldo y a todos mis demás sobrinos por estar siempre allí apoyándome.

A mis cuñados: Nidia, Rafael, Raúl, Reinaldo, Carlos, Oswilma, por sus palabras de aliento.

A mis tíos: Pascuala y Pascual por estar siempre en el lugar y en el momento oportuno.

A mi amigo incondicional: Licenciado Honimer Cabeza, por no tener palabras para expresarme de él, porque es fue y será una persona a la cual admiro mucho, gracias y que Dios colme su vida de bendiciones.

Al Hotel Luciano Junior en especial la Señora que en vida se llamara Abelina De Tomasetig, al Señor Luciano Tomasetig e hijas María Tomasetig,

Carla Tomasetig, por haberme permitido desarrollar mis pasantías en dicha empresa.

A las Licenciadas: Kiriam Millán, Carolina Marval, Ginnette Ramos, por todo el apoyo brindado en todo momento e información suministrada.

A todo el personal que labora en el Hotel Luciano Junior C.A, muy especialmente a: Mariela Rodríguez, Heidi Peinado, Aura Serrano, Carolina López, Inés Vargas por su compañía durante esos cuatro meses de pasantía.

A los Profesores Universitarios: Honimer Cabeza, Mayra Vargas, Franklin Ortega, Félix Cedeño, Juan Escobar, Noguel Rodriguez, Diógenes Presilla, Selanny Pereira, Mirla León, Ramón Zamora, Saritza Marín, por su esmero de formar y educar.

A mis Amigos: Carmen Brito, Eilin Martínez, Pajoscar Cedeño, Magaly Gamboa, Ricardo Palacio, Libia Cortéz, Lilimar Cortéz, Lolimar Cortéz, entre otros, por compartir momentos de adversidades y alegrías en esta casa de estudios así como también lo más maravilloso que existe la amistad.

A mi Amigo: José Betancourth por todo el apoyo, comprensión y ayuda en todo momento.

A mi Profesora amiga y asesora: Yajaira Mendoza, por haber sido la contribuyente del logro alcanzado.

A todas aquéllas personas las cuales no se encuentran aquí pero saben que están en mi corazón les estoy muy agradecida.

INDICE GENERAL

RESUMEN	ii
DEDICATORIA	iii
AGRADECIMIENTO	iv
INDICE GENERAL	vi
INDICE DE CUADROS	viii
INTRODUCCIÓN	1
CAPITULO I	4
EL PROBLEMA Y SUS GENERALIDADES	4
Planteamiento del Problema.....	4
Objetivos de la Investigación.....	5
Objetivo General.....	5
Objetivos Específicos.....	5
Delimitación de la Investigación.....	6
Justificación e importancia del problema.....	6
Definición de Términos Básicos.....	8
CAPÍTULO II	12
MARCO TEÓRICO	12
Antecedentes de la Investigación.....	12
Costos, Concepción Teórica.....	14
Contabilidad de Costos.....	15
Importancia de la Contabilidad de Costos.....	17
Objetivos de la determinación de los Costos.....	18
Clasificación de los Costos Organizacionales.....	19
Método de Acumulación de Costos.....	22
Costeo por órdenes de trabajo.....	23
Costeo por Procesos.....	23
Costeo Estándar.....	24
Costeo por absorción.....	24
Costeo Directo.....	24
El Turismo, Antecedentes Históricos.....	25
Hoteles Concepción Teórica.....	27
Distribución de Costos Hoteleros.....	30
Parámetros de Distribución de Costos.....	31
Punto de Equilibrio.....	33
Presupuesto.....	33
Identificación de la Empresa.....	35
Objetivo.....	36
Misión.....	36
Visión.....	36

Contraloría	37
Objetivos y Funciones del Departamento de Contraloría	38
Administración.....	38
Objetivos y funciones de la Gerencia de Administración.....	39
CAPITULO III.....	40
MARCO METODOLÓGICO.....	40
Diseño de la Investigación.	40
Tipo de investigación.	41
Nivel de Investigación.	42
Población Muestra.....	42
Técnicas de Investigación.	44
Observación Directa.....	44
Entrevista Formalizada.....	44
Recopilación Bibliográfica.....	45
CAPITULO IV	46
DESCRIBIR LA ESTRUCTURA ORGANIZATIVA DE LA EMPRESA.....	46
Análisis e Interpretación de los Resultados Obtenidos.	48
Tipos De Costos Incurridos Por La Empresa.....	56
Tipos De Costos De Acuerdo Con La Función En La Que Incurren.....	56
Materiales Directos	57
Control de las compras de alimentos y bebidas.	58
Control de la recepción de alimentos y bebidas.....	60
Control del almacenaje de alimentos y bebidas.	61
Control de la requisición de alimentos y bebidas.....	62
Estándares usados por el departamento de costos para determinar el costo final de alimentos y bebidas en proceso de producción.	63
Especificación estándar de compra.	64
Tamaño estándar de las porciones.....	64
Rendimiento estándar.....	65
Recetas estándares.....	67
Procedimiento de costeo aplicado para los alimentos y bebidas del Hotel Luciano Junior C.A, Maturín Estado Monagas.....	69
Reconciliación de costos de alimentos y bebidas	77
CAPITULO V.....	86
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....	86
Conclusiones.	86
Recomendaciones.....	87
ANEXO	90

INDICE DE CUADROS

Cuadro # 1	49
Distribución Absoluta y Porcentual. OCTUBRE 2004	
Cuadro # 2	50
<i>Sistema de Costeo utilizados por el Hotel Luciano Junior Maturín.</i>	
.....	
Cuadro # 3	51
<i>Existencia de los Elementos del Costo a través del sistema de Costeo empleado por el Hotel Luciano Junior C.A, Maturín Estado Monagas.</i>	
.....	
Cuadro # 4	52
Distribución Absoluta y Porcentual, Octubre 2004	
Cuadro # 5	53
Distribución Absoluta y porcentual, Octubre 2004	
Cuadro #6	54
Distribución Absoluta y Porcentual.....	
Cuadro # 7	54
Distribución Absoluta y porcentual, Octubre 2004	

INTRODUCCIÓN

La empresa moderna requiere de la utilización de procesos científicos aplicado y manejados racionalmente de acuerdo a sus dimensiones y exigencias.

En la actualidad existen empresas que expenden alimentos y bebidas que requieren de control de costos, a fin de determinar su verdadera ganancia en las operaciones de alimentos y bebidas.

En este sentido es muy valiosa la utilización de la contabilidad en general, en virtud de esto, es la intención del presente proveer al lector de un marco general de una manera sencilla los aspectos más significativos de la contabilidad en cuestión.

Existe dentro del hotel un gran número de controles que van a permitir maximizar la eficiencia de sus operaciones. Para el caso de los costos dentro del área de alimentos y las bebidas se cuentan con procedimientos que pueden hacer que estas fluctuaciones e inestabilidades en sus estructuras de costos sean más controlables.

Para el Hotel Luciano Junior constituye un aspecto fundamental el control de los insumos dentro de los centros de producción, bien sea con el tratamiento preliminar que se realice antes de ser considerados productos

Terminados, así como la eficiencia que se tenga para el aprovechamiento de las materias primas dentro del proceso productivo.

Aunado a este hecho, se encuentran todas las situaciones económicas, políticas y sociales que se están presentando en Venezuela, y que preocupan a su vez a la administración de éste tipo de empresas.

Es por ello, se elabora el presente estudio que tiene como propósito establecer las bases para un diseño estructural, de una manera eficiente y efectiva en el área de costos para el prestigioso Hotel Luciano Junior Maturín.

De acuerdo al planteamiento anterior y siguiendo la línea, se espera realizar una investigación acerca de los costos del departamento de alimentos y bebidas del Hotel Luciano Junior Maturín, para abordar el tema se procederá bajo el siguiente esquema:

En el Capítulo I, se establece el planteamiento e importancia del problema, los objetivos que se persiguen y la delimitación del estudio.

En el Capítulo II, se ha compilado una serie de información teórica, con la cual se pueda sustentar el diseño a proponer, y que sirva de instructivo substancial para la comprensión del mismo.

En el Capítulo III, se especifica la metodología a usar, así como el tipo de investigación, su alcance y los recursos destinados para su desarrollo.

En el Capítulo IV, se describe el proceso de costo del Hotel Luciano Junior C.A. en lo que Alimentos y bebidas se refiere, con el objeto de establecer el punto de partida y elaboración del diseño propuesto para la presentación de los costos inherentes al departamento de alimentos y bebidas.

En el Capítulo V Contiene una serie de Conclusiones y recomendaciones producto del proceso investigativo, que intentan suministrarle a la directiva del Hotel Luciano Junior C.A, Maturín Estado Monagas un diagnóstico puntual y objetivo del problema y las posibles soluciones, con el fin de contribuir a la efectividad de sus actividades.

CAPITULO I

EL PROBLEMA Y SUS GENERALIDADES

Planteamiento del Problema

El avance tecnológico conlleva a la humanidad a sufrir cambios constantes en lo que se refiere al desarrollo de la economía en general, esto va a depender del progreso socio-económico que viva el país en ese momento.

Dentro de este progreso existen diversas maneras de mantenerse en la línea de calidad de la población mundial; actualmente no basta con la extracción o recolección de los recursos que provienen de la naturaleza, sino que también se ha tenido que entrar en al nueva tecnología mediante transportes adecuados, maquinarias, personal capacitado, etc, todo esto con la finalidad de lograr que se ejecute el trabajo asignado de una manera eficaz y eficientemente; a su vez que dicho personal se encuentre realizando su trabajo de manera satisfactoria con los recursos necesarios.

Además de todos los problemas que se encuentra afrontando la economía mundial entre ellos Venezuela, se ven afectados específicamente los inversionistas; en virtud de esto sería interesante conocer un modelo de distribución de costos que permita establecer planes adecuados a situaciones de contingencia o inesperadas.

Las transformaciones que ha sufrido Venezuela en los últimos tiempos han afectado enormemente a la economía, lo que ha dado como resultado

que cada vez son menos los países que mantienen dicha economía estable así como también restrinja sus posibilidades de crecimiento.

El Hotel Luciano Junior C.A, además de su colaboración al movimiento monetario de Maturín Estado Monagas y a la complejidad en el manejo de sus sistemas, cuenta con una plataforma administrativa-contable que lo perfila a mantener un desarrollo constante.

La Junta Directiva del Hotel Luciano Junior C.A, considera de vital importancia precisar un marco que garantice la operatividad del Departamento de Costos en toda situación.

Objetivos de la Investigación

Objetivo General

Diseñar la estructura de costos del Departamento de Alimentos y Bebidas del Hotel Luciano Junior C.A, Maturín Estado Monagas, para el período económico 2004.

Objetivos Específicos

- Analizar los elementos del costo presente en el departamento de Alimentos y Bebidas del Hotel Luciano Junior C.A, Maturín Estado Monagas.

- Establecer el Marco Teórico de referencia que sirva de base para el diseño de la estructura de costos para el Departamento de Alimentos y Bebidas del Hotel Luciano Junior C.A, Maturín Estado Monagas.
- Proponer una estructura de costos para el Departamento de Alimentos y Bebidas del Hotel Luciano Junior C.A, Maturín Estado Monagas.
- Examinar el sistema de control de costos en el Departamento de Alimentos y Bebidas en proceso de producción del Hotel Luciano Junior C.A, Maturín Estado Monagas.

Delimitación de la Investigación

El presente tema está diseñado a la Estructura de costos del departamento de Alimentos y Bebidas que se ejecutan en el Hotel Luciano Junior C.A, Maturín Estado Monagas, ubicado en la Avenida Bolívar con calle 29 en la Ciudad de Maturín Estado Monagas el mismo se llevará a cabo entre el 05/08 y el 05/12/2004.

Justificación e importancia del problema

A través del análisis de los costos se puede determinar si se está cumpliendo con la finalidad de la empresa que es controlar los costos de una manera más eficaz y eficiente posible.

El monto del costo representa la cantidad máxima de dinero que se debe utilizar en materia prima, mano de obra para así producir el ingreso presupuestario.

En consecuencia a esto y viendo la importancia que tiene el Hotel Luciano Junior C.A, Maturín Estado Monagas, se considera vital proveerles de bases que lo ayuden a un mejor desenvolvimiento proponiéndoles de sus recursos y los costos que más lo disminuyan con la finalidad de que se mantenga en una estructura lógica adaptada de acuerdo a las expectativas que posee la empresa.

Además de todo esto; la presente investigación proporciona un avance en el saber para el nivel educativo superior como lo es la Universidad de Oriente ya que otorguen posibles soluciones a las situaciones del entorno social. De igual manera es un patrón para los estudiantes de Contaduría Pública, Administración y carreras afines, así como también todas aquellas personas que deseen investigar el área de costos.

La investigación planteada refleja la habilidad y destrezas obtenidas durante el transcurso de la Licenciatura en Contaduría Pública y que le permitirá al autor cumplir con los requisitos formales para optar por el título que se otorga en esta especialidad.

Definición de Términos Básicos.

Alimentos y Bebidas: *En la jerga hotelera, departamento de un hotel que tiene que ver con todo lo que se refiere al servicio de ambos rubros, bien sea en los diferentes restaurantes, bares o habitaciones de una instalación hotelera. (Da Costa, 1993 p. 20)*

Contabilidad de Costos: *Es la rama de la contabilidad que trata de la clasificación, registro, asignación, sintetización e información de los costes actuales y prospectivos. Proporciona el medio a través del cual los directivos pueden controlar los costes de producción. (Rosenberg, 1989 p. 92)*

Comanda: *“Orden o pedido de comida y bebida que se hace a un mesero” (Diccionario de Turismo y Hotelería. João da Costa, 1998 p. 109)*

Costo: *Representa el valor en dinero pagado, para comprar o producir una mercancía o un servicio. El costo significa el precio de la mercancía o servicios, cuando la mercancía es consumida o los servicios son prestados. (Youshimatz 1986 p.15)*

Costo Fijo: *Coste (o Gasto) que para un período y escala de producción determinados no varía en su total, sino que se hace progresivamente más pequeño por unidad de producto a medida que el volumen de producción aumenta. (Rosenberg, 1989 p. 103)*

Costos netos: *“Es la porción de costo resultante, después de haber rebajado los créditos del mes” (Administración moderna de hoteles y moteles. Gerald Lattín, 2000 p. 161)*

Costo Variable o Unitario: Coste unitario de la producción o de factores de producción como mano de obra, materiales y servicios cuyo uso aumenta al incrementarse la producción. **(Rosenberg, 1989 p. 104)**

Créditos al costo: “Son aquellos insumos o productos terminados de alimentos y bebidas que no fueron vendidos, sino obsequiados como atenciones, donaciones, etc.” **(Manual de Costos. Whyndham International 2000 p. 22)**

Factor de costo: “Es una constante que se utiliza para calcular el precio o costo por porción y el costo por kilogramo limpio” **(Manual de Control de Costos de Alimentos y Bebidas. INCE-TURISMO, 2000 p. 94)**

Hospedaje: Contrato por el cual un fondista o un hotelero se obliga a prestar del huésped alojamiento a cambio de un pago previamente establecido. **(Da Costa, 1993 p. 118)**

HOSPES: “Es para la industria de la Hospitalidad, un conjunto de programas de computación que ayudan a agilizar los procesos operacionales y administrativos. Apoyado por una serie de métodos, procedimientos y técnicas, respaldado por los estándares operacionales y asegurando el control interno.” **(<http://www.hospes.com.ve>)**

Hotelería: Conjunto de servicios capaces de satisfacer las necesidades de alojamiento y alimentación de los turistas a cambio de un precio previamente convenido, generalmente económico. **(Da Costa, 1993 p. 119)**

Hotel: Edificación capaz de dar alojamiento y servir alimentos y bebidas a los clientes que generalmente están temporalmente en el establecimiento. **(Da Costa, 1993 p. 119)**

Hotel Turismo: Instalación hotelera que pueda operar todo el año o solamente durante temporadas **(Da Costa, 1993 p. 119)**

Ingresos: Total de los recursos obtenidos por las ventas del producto o servicio de la firma durante el período establecido. **(Rosenberg, 1989 p. 224)**

Ingreso Total: conjunto de percepciones totales de una empresa. Equivale al precio unitario por el número de unidades vendidas. **(Rosenberg, 1989 p. 224)**

Intangibles: Se entiende por intangibles o servicios, las acciones que son realizadas para nosotros por otras personas y que suelen ser usados en el lugar de la prestación de ese servicio. **(Da Costa, 1993 p. 127)**

Mono-exportadores: Dícese de los países que concentran una fuerte proporción de sus exportaciones en un solo bien, generalmente un producto primario. **(Sabino, 1991 p.165)**

Precio de Venta: El que debe pagar en efectivo el cliente por los bienes adquiridos. **(Rosenberg, 1989 p. 318)**

Presupuesto: Es una representación en términos contabilísticos de las actividades a realizar por una organización, para alcanzar determinadas

metas, y que sirve como instrumento de planificación, de coordinación y de control de funciones. (Gómez Rondón, 1989 p. 11)

Punto Equilibrio: *Punto en el que la oferta iguala a la demanda. (Rosenberg, 1989 p. 342)*

Recepción: *Departamento de un hotel que se encarga del registro de los huéspedes, su salida y de llevar las estadísticas de ocupación. (Foster, 1994 p. 175)*

Servicios: *Actividades, prestaciones, ventajas o satisfacciones que se ponen en venta, o que pueden obtenerse en relación con la venta de bienes o productos. (Enciclopedia del Management, 1990 p. 688)*

Servicios de Alimentación: *Locales, tales restaurantes y bares donde se pueden adquirir alimentos y bebidas. (Da Costa, 1993 p. 213)*

Servicios de Pisos: *En la industria hotelera, servicio que presta la gran mayoría de los respectivos establecimientos y que consiste en servir alimentos y bebidas en la habitación del huésped, el cual la ordena por el teléfono del cuarto a partir de un menú de servicios de habitaciones. (Da Costa, 1993 p. 212)*

CAPÍTULO II

MARCO TEÓRICO

Antecedentes de la Investigación.

La siguiente investigación fue apoyada en un estudio realizado en el Hotel Morichal Largo el cual lleva por nombre **“Análisis del comportamiento de los costos de materia prima, del departamento de Alimentos y Bebidas del Hotel Morichal Largo para el periodo de Enero a Junio del 2001”**, en dicha investigación las conclusiones más sobresalientes fueron, que las variaciones más importantes lo representan los créditos al costo por concepto de las comidas de empleados, además se comprobó que para el caso de las pérdidas, mermas y desperdicios durante el período no existen ningún control o reporte por parte del cheff y los montos por estos conceptos son absorbidos por el costo total. Los precios de los pasapalos de los banquetes no están en función del margen de utilidad y por consiguiente contribuyó a reducir el margen de utilidad esperado para ese período. Trabajo realizado por la Licenciada Karina Barbato, de la Universidad de Oriente Núcleo Monagas.

Igualmente se realizó otra investigación la Licenciada Karina Barbato en el mismo núcleo, la cual lleva por nombre: **“Evaluación de las variaciones en los costos de alimentos y bebidas, del Hotel Stauffer Maturín, en el período comprendido desde Julio hasta Diciembre de 1995”**. Y las conclusiones más resaltantes fueron, que el corto tiempo de operaciones de la empresa influyó de manera negativa en los porcentajes de costo, causado

por la falta aplicación de controles en el área de producción junto con una alta rotación de personal. Los estándares y procedimientos para el área de alimentos y bebidas no fueron aplicados correctamente, además de contar con poca planificación de las compras e inexistencia de comunicación del almacén, departamento de compras y de la cocina.

La Contabilidad de Costos y los hoteles han existido desde mucho tiempo atrás. Ya en la antigüedad los comerciantes hacían uso de la técnica, como una manera de organizar sus finanzas de una forma simple y sencilla. Por su parte, los hoteles han surgido a la par de la actividad turística mundial, atrayendo cada vez más la atención de clientes y usuarios en general.

Precisamente por el auge que han sufrido las empresas hoteleras, en el ámbito internacional se han visto en la necesidad de valerse del establecimiento de sistemas de costos, que contribuyan con la organización eficiente de sus procesos contables.

Dentro de este orden de ideas, se encuentran también los hoteles establecidos en Venezuela, como por ejemplo el Hotel Luciano Junior C.A. ubicado en la ciudad de Maturín Estado Monagas, no se escapa de alternativas basadas en las herramientas de la contabilidad de costos.

En el campo de la estructuración de costos es mucho lo que se ha escrito también, como una manera de darle forma al hecho comercial. Del mismo modo se ha abordado el tema de los hoteles en sus bases y contenido. Sin embargo, el estudio con referencia al área turística y todo lo que ésta involucra, ha estado restringido a aquellas zonas en las que se da la actividad y que por ello no se justifica su estudio.

En lo que se refiere al sentido estricto del diseño de estructuras de costos o de distribución de costos en la Universidad de Oriente, Núcleo Monagas, se han producido algunas investigaciones al respecto, dirigidas a materias específicas como la industria petrolera y agrícola.

La gestión del departamento de compras para el período económico 2004, tuvo gran influencia sobre todo a principios de semestre, en donde la mayoría de las compras de alimentos fueron realizados con carácter de urgencia en abastos y supermercados, originando con ello una variación constante en los costos de las recetas.

Durante el período estudiado los costos reflejados en las reconciliaciones se vieron significativamente afectados por una mala aplicación de los procedimientos utilizados para la determinación de los mismos.

Costos, Concepción Teórica.

Los costos representan la cuantía de efectivo o medio de cambio común, que en algún momento posee una persona o empresa, y que es utilizada como pago de un bien o servicio indispensable, generalmente dirigido a la fabricación de un artículo o a la cobertura de una necesidad particular, con lo que se espera recuperar las cantidades entregadas.

Al respecto, Rodríguez Vera (1998) anota que “Costo es la sumatoria de todos los pagos y acusaciones en que se incurre, para la

producción de un artículo o prestación de un servicio, independiente de los gastos de administración y venta (P.1)

Entre los autores que han tratado el tema, se puede reforzar el planteamiento anterior de la siguiente manera, sobre la concepción de Costos, según Ortega Pérez de León (1990) como:

El conjunto de pagos, obligaciones contraídas, consumos, depreciaciones, amortizaciones y aplicaciones atribuibles a un período determinado, relacionado con las funciones de producción, distribución, administración y financiamiento. (Pp.18, 19)

Según los autores citados, los costos representarían esa salida de dinero generada en los pagos proyectados por compra de bienes o servicios asociados al proceso de fabricar un producto y colocarlo en el mercado.

Contabilidad de Costos.

La Contabilidad de Costos surgió originalmente en el seno de las organizaciones fabriles y se cristalizó en una etapa posterior, cuando ya se habían advertido los beneficios que brindaba su técnica y se evidenciaban las ventajas de hacerla extensiva a nuevas áreas.

Fue manifestada así la necesidad de diseñar procedimientos y registros que, por sí mismos pudieran acumular los costos realmente incurridos separadamente para cada distinto artículo elaborado, a fin de utilizar estos costos en la valuación de los inventarios y en la determinación de la utilidad

periódica. La estructuración de procedimientos y registros con estas características y finalidades dio origen a la Contabilidad de Costos.

Posteriormente la era avanzada trajo consigo métodos más complejos y eficientes como las técnicas de presupuestos y de los costos, que constituyen expresiones evolucionadas de este aspecto fundamental del control.

La Contabilidad de Costos es una rama de la Contabilidad general, especializada en todo aquello que tenga que ver con el proceso productivo de una empresa, ésta resume y registra los costos de los centros fabriles, de servicios y comerciales de una empresa, con el fin de cuantificarlos, controlarlos y posteriormente hacer una interpretación de sus resultados. Muchos autores la califican como una contabilidad interna, pues la información que genera es de trascendental importancia para la toma de decisiones dentro de la organización.

En referencia a esto Polimeni, Fabozzi, Adelberg (2001) anotan que la contabilidad de Costos: “Se encarga principalmente de la acumulación y del análisis de la información relevante para uso interno de los gerentes en la planeación, el control y la toma de decisiones (P.3)

Por su parte Lawrence (1999) señala que:

La Contabilidad de Costos es un proceso ordenado que usa los Principios generalmente aceptados de Contabilidad para registrar los costos de operación de un negocio de tal manera que, con datos de producción y ventas, la gerencia pueda usar cuentas para averiguar los costos de producción y los costos de distribución, ambos por unidad y en total de uno o de todos los productos fabricados o servicios

prestados, y los costos de otras funciones diversas de la negociación, con el fin de lograr una operación económica, eficiente y productiva.
(P.1)

Al respecto, es claro que ambos autores expresan que la información generada de la contabilidad de Costos, sirve como una herramienta fácilmente identificable para la toma de decisiones en los niveles más altos de la organización de esta manera, la información aparte de ser efectiva para evaluar el comportamiento de la empresa, se adapta a las reglas éticas establecidas para el ejercicio de la Contaduría Pública y esto hace más fehaciente los datos, en el sentido de proveerles de un basamento bien justificado.

Importancia de la Contabilidad de Costos

La Contabilidad como obligación y herramienta necesaria en todo ente empresarial, está en permanente análisis para así, observar las variaciones en todas las transacciones que se realicen que justifiquen la rentabilidad real.

De esta manera, se evidencia que el objetivo principal de la Contabilidad de Costos, es analizar por producto o forma global por departamento de producción o de servicios, sus variaciones y, de acuerdo con estas, se toman decisiones y políticas que mantengan, corrijan o mejoren los resultados finales.

La importancia de los costos se evalúa cuando se obtienen científicamente y se toman como parámetro para determinar el precio de venta de mercado, el margen de rentabilidad y la utilidad real.

Objetivos de la determinación de los Costos

La característica fundamental de la Contabilidad de Costos se sitúa en la obligación de acudir a criterios o supuestos para la valoración de los costos, contribuyendo a la determinación de los precios de costos y de ventas, la rentabilidad de los distintos centros de costos y análisis de explotación de cada área, hallando entre otras, sus desviaciones al compararlos con las cargas y rendimientos proyectados.

Dentro del sistema de Contabilidad de Costos se clasifican, acumulan, asignan y controlan los costos, por trabajo, cuenta, productos, procesos y otros segmentos.

En virtud de esto, los costos persiguen generalmente los siguientes propósitos:

- 1- Determinar los costos de producción para efectos de valuación de los inventarios: La información concerniente a costos unitarios siempre ha sido útil para la fijación de precios, la valuación de inventarios y el análisis financiero por parte de la administración.
- 2- Facilitar la planeación y control de las actividades recurrentes: Los informes contables comparan los costos y los ingresos reales con las estimaciones respecto a lo que dichas cantidades debieron haber sido.

- 3- Permitir y llevar a cabo análisis especiales para tomar decisiones a corto y largo plazo: la determinación de costos es relevante en estos casos, debido a que no es posible que cualquier clase de información de costos pueda ser utilizada para satisfacer todos los problemas de decisión que conciernen a la administración. Por tanto, se formulan otros tipos de mediciones que correspondan con los objetivos de la situación específica de un problema, garantizando una apropiada selección de alternativas.

Clasificación de los Costos Organizacionales.

Debido a las expectativas de las empresas, con la diferenciación según su forma y contenido, o dependiendo del uso que se le dé. Como consecuencia de ello se tienen:

- 1- Costos por Áreas Funcionales: Son aquellos que indican el desglose por función de los costos, atendiendo a la actividad realizada. En este particular, las empresas los dividen en: Costos de Manufactura (relacionados con la producción de un artículo), de Mercadeo (relacionados con la promoción y venta de un producto o servicio), Administrativos (se originan en la dirección, control y operación de una compañía) y financieros (costos de obtención de fondos y financiamiento a clientes)
- 2- Costos según su naturaleza: Estos se refieren a los elementos del costo de un producto o sus componentes conocidos como, Materiales Directos (elementos físicos imprescindibles para el producto), mano de

Obra Directa (valor del trabajo realizado en el producto) y los Costos Indirectos de Fabricación (costos que salvo casos de excepción son de asignación indirecta)

- 3- Costos relacionados con la producción: Esta clasificación está estrechamente relacionada con los elementos del costo de un producto y se discriminan en, Costos Primos (son los materiales directos y la mano de obra directa) y los costos de Conversión (relacionados con la transformación de los materiales directos en productos terminados, costos de mano de obra directa y costos indirectos de fabricación)
- 4- Costos en función del volumen: Los costos en función del volumen se relacionan con el cambio en el número de la producción, estos se clasifican como variables (el costo total cambia en proporción directa a los cambios en la producción dentro de un rango relevante, el costo unitario permanece constante), fijos (el costo fijo total permanece constante dentro de un rango relevante de producción, costo fijo por unidad varía con la producción) y Costos Mixtos (tienen características de fijos y variables) existen dos tipos de costos mixtos, Semi-variables (parte fija un cargo mínimo, parte variable cargo real por el uso del servicio) y Escalonados (parte fija cambia abruptamente a diferentes niveles de actividad, costos indivisibles)
- 5- Costos Imputables a las Unidades del Producto: Estos se encuentran representados por todas aquellas erogaciones, que se pueden asociar específicamente a órdenes, departamentos, territorios de ventas, etc. Pueden ser directos (asociados con los artículos, no son directamente asociados a ningún artículo o área)
- 6- Costos en base a la Planeación, el Control y la Toma de Decisiones: Estos costos se encuentran de varias maneras, entre ellos se tienen:

- Costos Estándares y Costos Presupuestados: los Estándares debería incurrirse en determinado proceso de producción en condiciones normales, van asociados a los costos unitarios, y los costos presupuestados muestran la actividad pronosticada sobre una base de costos totales.
- Costos Controlables y no Controlables: Los controlables se ven influenciados por los gerentes de unidad en un determinado período. Los no controlables son administrados por niveles de autoridad no gerencial.
- Costos Fijos Comprometidos y Costos Fijos Discrecionales: Los costos fijos Comprometidos son un fenómeno a largo plazo que por lo general no puede ajustarse en forma descendente sin que afecte adversamente la capacidad de la organización para operar, incluso, a un nivel mínimo de capacidad productiva. Los Costos Fijos Discrecionales son fenómenos de términos a corto plazo que, por lo general, puede ajustarse de manera descendente, permitiendo que la organización opere a cualquier nivel deseado de capacidad productiva.
- Costos Relevantes y Costos irrelevantes: Son relevantes todos aquellos costos futuros esperados que difieren entre cursos alternativos de acción y pueden descartarse si se cambia o elimina alguna actividad económica. Los Costos Irrelevantes son aquellos que no se afectan por las acciones de la gerencia.
- Costos diferenciales: Es la diferencia entre los costos de cursos alternativos de acción sobre una base de elemento por elemento.
- Costos de oportunidad: Constituyen costos relevantes para propósitos de toma de decisiones y deben tenerse en cuenta al evaluar una alternativa propuesta.

- Costos de Cierre de Planta: Son los costos fijos en que se incurriría aun si no hubiera producción..
- 7- Costos Departamentales: Estos costos controlan los costos indirectos y miden el ingreso en los departamentos. En las empresas manufactureras se encuentran los departamentos de producción (contribuyen directamente a la producción de un artículo e incluyen los departamentos del proceso de conversión) y de servicios (no están directamente relacionados con la producción de un artículo suministran a otros departamentos.
- 8- Costos según los Períodos de Contabilidad: Estos costos se caracterizan por discriminar el período que benefician, contribuyen con la medición del ingreso, en la preparación de estados financieros y en la asociación de los gastos con los ingresos en el período apropiado. Estos costos se pueden clasificar en costos del producto (se identifican directa e indirectamente con el producto, y no suministran ningún beneficio hasta que se venda el producto) y costos del período (no están directa ni indirectamente relacionados con el producto, no son inventariados.
- 9- Costos según el nivel Promedio: En el caso del nivel promedio de los costos se pueden diferenciar como costos totales (acumulados para la categoría establecida); y los costos unitarios (el costo total dividido por el número de unidades de actividad o volumen.

Método de Acumulación de Costos

La acumulación de costos implica una labor de gran importancia dentro del proceso productivo o de servicios de las empresas, provee de los datos

necesarios para la toma de decisiones. Polimeni, Fabozzi y Adelberg, 2001 anota que **“En general la acumulación de costos es la recolección organizada de datos de costo mediante un conjunto de procedimientos o sistemas” (P.44)**

En tal sentido, se han diseñado diferentes formas de establecer los costos totales y unitarios de un negocio, atendiendo principalmente a las necesidades generadas de su actividad principal.

Como consecuencia de esto, se puede identificar cuatro métodos comunes de establecer costos, a saber:

Costeo por órdenes de trabajo.

Este método sugiere la acumulación de los costos de un producto o artículo en una orden de producción o de trabajo, que especifica todos los elementos utilizados en el proceso de fabricación. Este costeo se usa generalmente cuando los productos transformados difieren unos de otros y responden a especificaciones establecidas por el contratante o cliente de la empresa.

Costeo por Procesos

La acumulación de costos por procesos implica un resumen determinado de los costos incurridos para la fabricación de un producto o para la oferta de un servicio, por departamentos o centros de costos, que intervienen en el proceso productivo de la organización. En el caso de las

empresas manufactureras se recomienda el uso de esta técnica cuando la tendencia es producir unidades similares en numerosas cantidades.

Costeo Estándar.

Es un sistema en el que se establecen los costos para el material, mano de obra y elementos de gastos de fabricación de un producto. Los costos Estándar de un producto por unidad o por lote de producción normal, consiste de factores cuantitativos y factores de precios. Los factores cuantitativos se basan en especificaciones de ingeniería, evaluados por la experiencia. Los precios usados, generalmente son aquellos que se esperan sean representativos los costos estándar del producto.

Costeo por absorción.

El costeo por absorción también conocido como costeo total o convencional, establece que todos los costos indirectos de fabricación, tantos fijos como variables se tratan como costos del producto. Con respecto, a este método se dice que la producción no puede realizarse sin incurrir en costos indirectos de fabricación fijos.

Costeo Directo

El sistema directo variable considera solamente los costos de materiales, la mano de obra y los costos de fabricación variables como costos del producto. Los costos indirectos de fabricación fijos bajo el Costeo Directo no se incluyen en el inventario, estos son considerados propios del

período. En este sentido, los costos del producto deben asociarse al volumen de producción.

Es importante señalar que la existencia de diferentes alternativas al momento de establecer los costos empresariales constituye un gran avance en el proceso de excelencia que las organizaciones persiguen constantemente. Tomando en cuenta, que la implementación de éstos se encuentra determinado por las condiciones específicas de cada empresa.

El Turismo, Antecedentes Históricos.

Es indudable que existen múltiples interpretaciones respecto al Turismo, fenómeno que, si bien tiene antecedentes remotos, sólo hasta los actuales momentos debido al carácter masivo que ha ido adquiriendo y a sus importantes repercusiones en la vida social, económica y cultural de los pueblos, ha merecido la debida atención, tanto de los gobiernos como de sectores privados cada vez más amplios que en forma directa o indirecta participan de sus beneficios.

Hay quienes sin llegar a percatarse de la trascendencia del turismo, y sin tomar en consideración las consecuencias positivas o negativas que se derivan del cuidado que se preste al mismo, lo aprovechan exclusivamente con fines de enriquecimiento. Son aquellos que con mero sentido mercantilista lo definen como una sucesión de transacciones comerciales y económicas. Para otros hablar de turismo es mencionar una industria, basándose en la presencia de un producto sujeto a la oferta y la demanda dentro de lo que se conoce como mercado turístico; y hay quienes, para

finés de control estadístico, lo clasifican como un simple movimiento migratorio.

El turismo surge desde épocas muy remotas en la que, piadosos peregrinos y romeros, impulsados por sentimientos religiosos, o viajeros atrevidos, por espíritu de aventura o curiosidad, o por otras razones, emprendían andanzas en las que con frecuencia debían desafiar los múltiples peligros y fatigas que iban aparejados.

Es casi seguro que Heródoto (484, 425 A.C.) haya practicado sus célebres viajes, entre otras razones, con el fin de cerciorarse más a fondo de costumbres, formas de vivir y organización políticas de otros pueblos.

En el siglo XVIII ya se empleaba en Inglaterra la frase de origen francés *fair le grand tour*, para referirse a aquellos jóvenes que, tanto para complementar su educación como por preocupaciones de cultura, organizaban largos recorridos por diferentes países del continente europeo. A tales viajeros se les empezó a denominar “turistas”, término que se utilizó después en Francia para designar a toda persona que viajaba por placer o curiosidad o por motivos culturales.

Pronto adoptaron otros países en sus propias lenguas el término “Turismo”, en el sentido de viaje hecho sin objeto lucrativo y tan solo para distraerse, descanso o procurarse salud, o simplemente satisfacer alguna curiosidad cultural o el mero deseo de conocer otros lugares y costumbres.

En alguna mitad del siglo XX, la extraordinaria expansión del turismo se hace posible gracias a muchos factores, entre los cuales se señalan los

adelantos industriales, la promulgación de leyes equitativas, y el aumento en los índices de los niveles educativos, entre otros.

El turismo para su estudio, puede dividirse en tres épocas. La primera que cubre hasta mediados del siglo XIX, a la que podría denominarse de “Turismo incipiente o estilista”, en la que su práctica quedaba restringida a las minorías de mayores recursos económicos.

La segunda, a la que se puede llamar de “Turismo de transición”, en la que se iniciaba la etapa de popularización, precursora del turismo masivo, y que comprende hasta la primera mitad del siglo XX.

Por último, la tercera época a la que se puede designar de “turismo en desarrollo masivo”, que comienza a partir de la segunda mitad del siglo XX y prosigue hasta la actualidad, en la cual las mayorías tienen acceso a su práctica.

Hoteles Concepción Teórica.

Al hablar de hoteles la referencia obligada es el esparcimiento, el descanso, el disfrute y la comodidad. Este ha sido el principal esfuerzo de la industria de la hospitalidad, que la relacionen con los placeres del ser humano. Esta industria está representada por muchos entes, pero son los hoteles el mayor de los emblemas que existen hoy por hoy perteneciente al sector servicio.

Para Mestres Soler (1995) los Hoteles son definidos como: “aquellos establecimientos que facilitan alojamiento con o sin servicios complementarios” (P.1)

Siguiendo esta línea se puede decir que estos establecimientos están asociados al sector turístico de la economía, contando con una historia que se ha desarrollado de la mano con el hombre, y que da respuestas precisamente a las necesidades de éste, en lo que respecta a cobijo o alojamiento y distracción en muchos de los casos.

Los hoteles como industria fortalecida en el tiempo, han progresado en su constitución y la manera de orientar el negocio, gracias a muchos factores, en este particular se podría decir en su progreso ha establecido marcadas diferencias entre sí, al punto que existen fundamentalmente dos tipos de hoteles residenciales de departamentos, además de clasificarse como moteles.

Con respecto al hotel transitorio Gray, Liguori (1995) dice que “es el que da servicio a la gente mientras ésta se encuentra temporalmente fuera de casa, durante un día una semana o un mes, en viaje de placer o de negocio” (P.21)

En relación con el autor se puede decir que la brevedad con la que el huésped esté dentro de las instalaciones del hotel, producirá una diferenciación con referencia a otros establecimientos, como es el caso de los residenciales de departamentos que entonces tendrán la actividad contraria por estar catalogados como casa de departamento con todos los servicios de un hotel, es decir su estadía es prolongada en el tiempo.

De igual manera estas instituciones pueden ser clasificadas como moteles, en el sentido de poseer características comunes, diferenciadas por su ubicación geográfica.

Mestres Soler (1995) dice que “Los Moteles son aquellos establecimientos situados en las proximidades de carreteras que facilitan alojamiento en departamentos con garage y entrada independiente para estancias de corta duración”(P.1)

Se hace presente en esta concepción también la temporalidad con la que el cliente hace uso del establecimiento, sólo que se presenta la salvedad de la ubicación cercana a carreteras y vías con fuertes flujos de visitantes, y con la intención de esta solo servir como lugares de parada o descanso con un mínimo de servicios.

Este tipo de empresas también cuenta con una estructura organizacional para darle forma a las actividades que se desprenden de su área de acción. En referencia a esto, poseen por ejemplo, organigramas que expresan gráficamente la estructura orgánica. Para ello, un hotel requiere una estructura organizativa en términos de autoridad, clara definición de objetivos, organización de tareas, funciones y responsabilidades.

El plan organizacional para un hotel surge de la influencia de numerosos factores, entre los cuales se pueden citar: La ubicación, el tipo de servicio que se quiere ofrecer, la disposición estructural, el establecimiento, los antecedentes, la preparación profesional del directivo, los valores positivos del conjunto del factor humano y su profesionalidad, el tipo de propiedad, entre otros.

No obstante, todos los hoteles desempeñan las mismas funciones básicas y estas funciones se distribuyen entre los distintos departamentos a la par que están previstas las posiciones que cada función ocupa en el conjunto.

Por otra parte, es natural que el tamaño de un hotel obligue a una diversificación mayor o menor de los departamentos o secciones del mismo.

Generalmente las transacciones de los hoteles se dirigen a través de unidades operativas y unidades administrativas. Las unidades operativas se ocupan de todas aquellas operaciones principales o inherentes a las actividades de la empresa hotelera, entre ellas se encuentran las unidades administrativas coordinan áreas como administración, recursos humanos, soporte de sistemas o informática, entre otras.

En este sentido, es claro que la principal fuente de ingresos y por ende de costos, son los referidos a las Habitaciones y Alimentos y Bebidas, además de todos los servicios que se desprenden como resultado de estas funciones.

Distribución de Costos Hoteleros

Generalmente dentro de las empresas del ramo hoteleros se busca establecer los costos de la manera más eficiente, de tal forma que permitan establecer las áreas que producen ingresos, y las que disminuyen las

entradas de efectivo. Todo esto, debido a lo complejo que se presenta el proceso contable dentro de estas organizaciones.

Los departamentos mixtos tienen como objetivo prestar servicios al huésped y utilizar las instalaciones para su propio servicio. En el momento de la planificación del hotel debe analizarse la conveniencia o no de los departamentos de lavandería y de alimentos y bebidas, como inversión, y determinar si los ingresos por ventas disminuirán costos y en qué proporción al aprovechar las propias instalaciones. Alimentos y Bebidas vende a los huéspedes sus productos, y suministra los alimentos a empleados y funcionarios, a precio de costo, aplicado a cada departamento. Por su parte, lavandería presta un servicio complementario al huésped.

Los departamentos no operados son conformados por las secciones en las que se divide la estructura organizacional administrativa, que no tienen relación con los huéspedes, pero son la vértebra central del establecimiento hotelero, a saber: gerencia general, gerencias operativas, contabilidad, control interno, personal y mantenimiento.

Los costos variables se generan en el momento de prestar el servicio, el total de los gastos operacionales de administración se aplica proporcionalmente a los departamentos operados sobre bases establecidas, para determinar los estados de resultados, al cierre del período.

Parámetros de Distribución de Costos

Los parámetros o aplicación de los costos en los establecimientos hoteleros son las diferentes medidas unitarias que se toman a través de la

observación y el análisis de los costos, para aplicar a cada departamento lo realmente usado y/o pagado, como generación del costo por prestación del servicio. Generalmente, se dividen los parámetros por departamento, por conceptos o rubros y por pago, consumo y/o causación.

En cada departamento operado o de servicio se presentan costos, que dependiendo del concepto o rubro requieren un parámetro o base especial de cálculo. Cada departamento tendrá una participación en el costo a aplicar, dependiendo del concepto y del criterio de determinación de causación del costo.

Por conceptos o rubros, se toma la base de la generación del costo, dependiendo del servicio prestado (departamento) para determinar el parámetro o base.

Por pago, consumo o causación, de acuerdo al concepto y al departamento aplicar y según el ciclo contable que registre el costo.

De acuerdo al concepto o costo aplicar, se toman los parámetros o bases, que según las variables determinarán el valor a cargar a cada departamento operado y no operado, hasta completar el costo total del período. Los parámetros a tomar en cuenta para la distribución de los costos son:

Área ocupada por departamento;

Costo del buen uso;

Cantidad de huéspedes alojados;

Cantidad de habitaciones ocupadas;
Porcentajes de ocupación y depreciación;
Consumo por huésped;
Cantidad de empleados por departamentos; Días de un período.

Punto de Equilibrio

El Punto de Equilibrio es aquel índice de actividad (volumen de ventas) donde los ingresos totales y los gastos totales son iguales, es decir, no existe ni utilidad ni pérdida. Este constituye una herramienta más dentro del proceso de mejora de los procedimientos gerenciales de las empresas, puesto que genera información relacionado con los niveles mínimos de producción y ventas.

Presupuesto

Atender al principio de empresa en marcha, exige entre otras cosas, poner atención en todo aquello que permita garantizar la presencia de la organización en el futuro, para ello ha sido creada y la administración está llamada, establecer proyecciones y planes necesarios para así cumplir con el mantenimiento de su organización, en tiempo y espacio.

Dentro de las herramientas de las cuales se valen las empresas para proyectar sus metas, entre estas las hoteleras, y que poseen gran vigencia en la época globalizada, se encuentran los presupuestos que cumplen con la función de proveer una estimación de aquellas partidas que requieran la

atención de la gerencia, y que sirvan de modelos lógicos tomando en cuenta la situación en la cual se desenvuelva el ente.

En este particular, el Presupuesto según Lawrence (1999):

Es un estado que muestra los ingresos y los gastos esperados, bajo determinadas condiciones de operación anticipada. Tiene por objeto servir de guía a la gerencia en el control y dirección de las operaciones de la empresa. Puede incorporarse al sistema de contabilidad, aun cuando generalmente se usa como un documento estadístico separado que sirve para hacer comparaciones entre las cifras reales y las presupuestadas. (P.413)

Es claro que, utilizando estos métodos como fórmulas administrativas contables básicamente se pueden llegar a establecer la dirección en la cual se pretende conducir a la empresa, previendo cursos de acción específicos y de alguna manera manipulando las situaciones en base a los objetivos planteados.

En virtud de todo esto, los presupuestos también se han diversificado en áreas de atender a las necesidades bien sea de cada empresa o de los subsistemas que integran a las organizaciones. En atención a esto se tiene los siguientes tipos de presupuestos:

Presupuestos a Corto y Largo Plazo: Los presupuestos a corto plazo cubren períodos menores de un año. Estos pueden abarcar un período de

uno o dos meses, un trimestre, un semestre o aun tres trimestres y pueden prepararse con mayor exactitud que los pronósticos a largo plazo.

Presupuestos parciales y Completos: Los presupuestos Completos cubren todas las actividades previstas en una empresa, comprendiendo necesariamente todos los departamentos y divisiones de la empresa.

Presupuestos Variables y Fijos: Con respecto al Presupuesto Variables se dice que su uso es más eficiente para la gerencia, puesto que en pocas ocasiones se cumplen exactamente las predicciones y las situaciones que se encuentran en la realidad estarán en mayor proporción contenidas en estos.

Presupuesto según su Base de Elaboración: Los presupuestos se realizan también tomando en cuenta el origen de la información. En este sentido se encuentran los presupuestos Base Cero que son aquellos que se aplican a empresas que se están creando o que comienzan operaciones, y que no poseen información propia.

Identificación de la Empresa

El Hotel “Luciano Junior, C.A.” de categoría cuatro (4) estrellas, surgió como una necesidad producto de la apertura petrolera, que requería la expansión y desarrollo de los servicios primordiales del Estado Monagas, con el fin de prestar una mayor atención a los visitantes de esta región y de esta manera contribuir a la consolidación turística de la misma.

Es por ello que se funda el 16 de Abril de 1.998, con un capital de Bs. 30.000.000,00 y una nómina de 40 trabajadores que en la actualidad

ascienden a un número de 26 empleados y 54 obreros.

Es su fundador el Señor Luciano Tomasetig, quien desempeña el cargo de presidente respectivamente. El nombre del Hotel "Luciano Junior", se debe a la memoria de su hijo fallecido. Por lo tanto el señor Tomasetig decidió realizar este proyecto que hoy es una realidad.

Objetivo

Consiste en seguir los nuevos avances en el ramo hotelero para continuar siendo uno de los mejores hoteles que funcionan en el Estado Monagas, y a la vez que el personal de la empresa se sienta satisfecho de su labor para el huésped.

Misión

Es la búsqueda de una excelente atención a los huéspedes por medio de unas instalaciones modernas y confortables y de la confianza, serenidad y calidad de los servicios prestados por los recursos humanos que se encuentran preparados para avanzar en proyectos justos y ambiciosos permitiendo el crecimiento de todos y de la empresa, impulsando de esta manera el desarrollo turístico de la región.

Visión

Proyectarse a través de su apertura total como una empresa de prestigio, que ofrece los mejores servicios a todos aquellos huéspedes, por medio de la formación y atención de los recursos humanos.

Contraloría

El Hotel Luciano Junior C.A, a través de su departamento de Contraloría se asegura el fiel registro de las transacciones contables financieras, de acuerdo con los principios de contabilidad generalmente aceptados, con el fin de suministrar un flujo de información continuo sobre las operaciones, de manera tal que permitan, la buena planificación y toma de decisiones a los más altos niveles de la organización. Así como también posee una estructura propia que le permite llevar a cabo sus funciones éstas son las siguientes:

- a- Contralor: Se encarga de velar por el fiel registro de las transacciones contables y financieras, atendiéndose a los principios de contabilidad generalmente aceptados, a fin de suministrar la información diaria razonablemente exacta sobre las operaciones administrativas y financieras de la empresa.
- b- Jefe de Costos: Se encarga de salvaguardar los objetivos de la empresa en el área de alimentos y bebidas así como también se apoya en los auxiliares de costos para llevar a cabo sus funciones.
- c- Jefe de Almacén: Se encarga de salvaguardar de forma adecuada los insumos y demás suministros inherentes a la actividad del hotel.
- d- Auditor de ingresos: Se encarga de velar por la exactitud y veracidad de los ingresos diarios del hotel, bien sea en efectivo; coordina las funciones del auditor nocturno y el auxiliar de auditoría.

Objetivos y Funciones del Departamento de Contraloría

Entre las funciones se encuentran:

- 1- Planificar, coordinar y supervisar la elaboración de los Estados Financieros.
- 2- Supervisar y velar por el fiel cumplimiento de las normas, políticas y procedimientos correspondientes para la efectiva labor y funcionamiento de los diferentes departamentos.
- 3- Estar pendientes de las declaraciones y pagos a organismos oficiales de acuerdo a las leyes y reglamentos respectivos.

Administración.

Este departamento tiene como objetivo principal dentro de la organización la planificación, organización, dirección, control y supervisión de las actividades administrativas, con el propósito de optimizar el uso de los recursos materiales y financieros e incrementar la rentabilidad de la inversión de los accionistas. Para lograr la eficiencia; cuenta con los siguientes departamentos:

- a- Jefe de Contabilidad: Se encarga del registro, resumen y clasificación de las transacciones diarias del hotel, de la coordinación de las actividades del analista de tesorería, analista de cuentas por pagar y auxiliares contables.

- b- Jefe de Compras: Se encarga de los materiales, suministros, alimentos, bebidas, e insumos necesarios en sus operaciones diarias.
- c- Jefe de Crédito y Cobranza: Supervisa el auxiliar de crédito, cobrador y mensajero, le concede créditos a empresas solventes establecida en la región donde está ubicado el hotel.
- d- Cajero General: Se encarga de la custodia y recepción de efectivo y demás medios de cambio.

Objetivos y funciones de la Gerencia de Administración

Dentro de ellas tenemos las más resaltantes:

- a- Planificar y ordenar el pago a proveedores, suplidores y entidades oficiales de acuerdo a la disponibilidad.
- b- Planificar, coordinar, supervisar y controlar todo el proceso contable a fin de garantizar el cumplimiento efectivo de todas las transacciones financieras de la empresa.
- c- Analizar las transacciones financieras para preservar la solvencia y controlar los ingresos por ventas, gastos fijos y contractuales.

CAPITULO III

MARCO METODOLÓGICO

Diseño de la Investigación.

Todo tema en el que se pretenda obtener validez y comprobación amerita tomar una línea que se corresponda con el objetivo del investigador. Es por tanto, que se asume un diseño que proporcione estrategias efectivas y confiables al momento de establecer los datos que fundamentan conclusiones acertadas y sobre la base del tipo de investigación.

En virtud de esto, para el desarrollo del estudio se hizo necesario tomar como guía, las directrices establecidas para las investigaciones de campo, con lo que se obtuvo información de la realidad, que permitió determinar los costos presentes en el departamento de Alimentos y bebidas del Hotel Luciano Junior C.A, Maturín Estado Monagas, y establecer recomendaciones que permiten la efectividad en las operaciones, partiendo de un formato de costos sistemáticamente estructurado.

Con respecto a este diseño de investigación Tamayo y Tamayo (1.999) deduce que da un diseño de campo “Cuando los datos se recogen directamente de la realidad” (P.71)

Por esto mismo, la manera de investigación seleccionada cumplió a cabalidad con la integración planteada en el proceso de investigación.

De igual manera Ander Egg (1.977) anota que la investigación de campo “Consiste en un estudio que se realiza en contacto directo con la comunidad, grupo o persona que son motivo de estudio” (P.171)

Tipo de investigación.

Las investigaciones, cualesquiera que estas sean, se dirigen a presentar una situación desde una perspectiva particular y aportar alternativas que contribuyan al mejoramiento de las condiciones presentes. En este sentido, se trazan metas que permiten conocer suficientemente los hechos y establecer soluciones, que dependiendo del fin del estudio serán determinantes del tipo de investigación, que contribuya al logro de propósito central.

Tomando en cuenta que estas metas van a marcar el modelo que debe seguirse para obtener respuestas acordes con el problema; en el desarrollo del estudio sobre el Diseño de una estructura de costos para el departamento de Alimentos y Bebidas del Hotel Luciano Junior C.A, Maturín Estado Monagas, se adoptó el descriptivo, puesto que correspondió con el objetivo principal de la indagación, en el sentido de discriminar características presentes, en base a las cuales se establecieron inferencias.

Al respecto Ander Egg (1.977) establece que los estudios descriptivos “Consisten fundamentalmente en describir un fenómeno o una citación, mediante el estudio del mismo en una circunstancia temporo – espacial determinada” (P.40)

Siguiendo a Ander Egg se puede decir que el tipo descriptivo facilito determinar los elementos que componen los costos operativos del Hotel Luciano Junior C.A, Maturín Estado Monagas, para así concluir en alternativas lógicas que ayude al mejoramiento de los procesos administrativos – contables del hotel.

Nivel de Investigación.

La forma utilizada para plantear los objetivos dentro de la investigación, determinará el alcance de la misma, esto precisamente con la intención de establecer características existentes en los costos de Alimentos y Bebidas del Hotel Luciano Junior C.A, Maturín Estado Monagas.

En este sentido, el nivel que se alcanzó en el proceso de la información realizado a los costos de los departamentos operativos de hotel, para la estructuración de los mismos de forma lógica, fue de línea descriptiva.

Con relación a este nivel Caniche (1.986) citado por Hernández Sampieri (1.999) dice “Los estudios descriptivos buscan especificar las propiedades importantes de personas, grupos, comunidades o cualquier otro fenómeno que sea sometido a análisis” (P.60)

Población Muestra.

Con el propósito de comprobar la aplicación de las concepciones recabadas en el proceso investigativo, se hizo necesario medir el impacto de

la teoría en la realidad, esto con el objetivo de verificar su factibilidad o de rechazar su ejecución.

Para ello, es útil delimitar el entorno en el cual se presenta el problema y examinar cada uno de los componentes del mismo, siempre y cuando el tiempo y los recursos así lo permitan; de otro modo, se toma una parte significativa de entorno.

En el caso específico del diseño de la estructura de costos del departamento de Alimentos y Bebidas del Hotel Luciano Junior C.A, Maturín Estado Monagas, se identificó como población los quince (15) integrantes de la contraloría y la gerencia administrativa y como muestra, para la recolección de información, se consideró pertinente el uso de la técnica del censo fundamentado en el estudio del total de la población, puesto que no representó un número demasiado grande para la realización de la investigación, al tiempo que dio mayor validez a la misma.

En referencia a esto, Selltitz (1.970) citado por Zapata (1.976) dice que:

Un censo es un recuento de todos los elementos de una población y/o una especificación de las distribuciones de todas sus características, basados en la información obtenida para cada uno de sus elementos. (P.89)

La utilización de la población se consideró útil para los objetivos de los investigadores, en el sentido de proveerle de mayor validez a la información obtenida de la realidad.

Técnicas de Investigación.

Las técnicas de investigación son los recursos que permiten recolectar la información necesaria para dar forma al tipo de estudio utilizado, las mismas abarcan los procedimientos, condiciones y lugar de recolección de datos. Por lo tanto, el logro de los objetivos planteados esta marcados, por la forma en la que las mismas se apliquen.

Para el desarrollo de este estudio se utilizaron algunos de los instrumentos de recolección de datos considerados como los mas útiles para la realización del mismo.

Observación Directa.

Según Tamayo (1.999) “Es aquella en la que el investigador hace uso de la observación directa sin ocupar un determinado status o función dentro de la comunidad, en la cual se realiza la investigación” (P.122)

Esta técnica sirvió de base para recopilar la información de una manera directa, verificando los hechos presentes en la realidad, lo que apporto datos importantes a la investigación en el departamento de Alimentos y bebidas del Hotel Luciano Junior C.A, Maturín Estado Monagas.

Entrevista Formalizada.

A través de esta técnica se obtuvo información de una manera sistematizada y evitando dejar escapar detalles importantes, puesto que

establecieron previamente un número de preguntas que abarcaron los objetivos esperados y que cumplieron con la veracidad de los datos; la misma fue aplicada a todas aquellas personas involucradas en el proceso de costeo del departamento de Alimentos y Bebidas del Hotel Luciano Junior C.A, Maturín Estado Monagas.

Al respecto Sabino (1.983) comenta “Estas se desarrollan en base a un listado fijo de preguntas, cuyo orden y redacción permanece invariable, comúnmente se administra a un gran número de entrevistados para su posterior tratamiento estadístico” (P.144)

Recopilación Bibliográfica.

La recolección bibliográfica permitió elaborar el marco teórico y otras referencias de una manera amplia y precisa. En este sentido Villaverde (1.982) define la recopilación bibliográfica como:

Un instrumento o técnica de investigación social cuya finalidad es obtener datos e información a partir de documentos escritos o no escritos, susceptibles de ser utilizados dentro de los propósitos de una investigación en concreto (P.213)

La investigación sirvió de marco de referencia para el estudio de los costos operativos específicamente a los dirigidos al departamento de Alimentos y Bebidas del Hotel Luciano Júnior C.A, Maturín Estado Monagas.

CAPITULO IV

DESCRIBIR LA ESTRUCTURA ORGANIZATIVA DE LA EMPRESA.

Un organigrama los grados jerárquicos de los principales cargos gerenciales dentro de la organización. Al mismo tiempo, representa claramente el flujo de autoridad y dirección.

Un organigrama describe el flujo de autoridad que va desde los accionistas hasta los ejecutivos corporativos y los niveles operativos.

En la página siguiente se presenta el organigrama de la empresa **Hotel Luciano Junior, C.A, Maturín Estado Monagas**, y luego su respectiva descripción.

Flujo de Costo del Departamento de Alimentos y Bebidas del Hotel Luciano Júnior C.A Maturín Estado Monagas.

El Hotel Luciano Junior C.A, con el propósito de organizar y hacer efectivos todos aquéllos procesos que se generan de su actividad, para producir sus ingresos requiere de procedimientos en lo que respecta a la forma de establecer sus costos en las áreas en las que se producen rentas.

Uno de los departamentos que produce rentabilidad para la empresa es el de Alimentos y Bebidas el cual requiere un estudio de los costos inherentes, en el mismo se consideran algunos pasos que discriminan

claramente las etapas que involucran los elementos de costo del departamento y que además permite segregarse funciones en diferentes áreas del mismo con el objeto de fortalecer el control interno del sistema que se va a utilizar.

Para la determinación de los costos inherentes al departamento de Alimentos y Bebidas, como uno de los centros de producción del Hotel Luciano Junior C.A, se han tomado en consideración algunos pasos que discriminan claramente las etapas que involucra el proceso del departamento así como también permite segregarse funciones a diferentes integrantes de la organización con el propósito de fortalecer el control interno de la misma.

En este sentido, se desarrollarán las actividades a través de un proceso de requisiciones de materiales que deben contener el nombre de Alimentos y Bebidas departamento solicitante, fecha, descripción de materiales, cantidad solicitada, firma del solicitante y firma de la persona autorizada.

Este formato de requisiciones se transfiere al almacén para su debida conformidad, y en caso de existir el producto, se notifica a Costos para autorizar la entrega, y se despachan las cantidades requeridas a la sección solicitada. En caso de no poseer el artículo en existencia, se elaborará una solicitud de compras, que es remitida a la Gerencia General para su aprobación y posteriormente al departamento de compras para su respectivo proceso.

En el departamento de compras se verifica la requisición de los bienes que requieren los departamentos del hotel, y se procede a la selección de los proveedores que oferten calidad, tiempo de entrega oportuno, condiciones de pago flexibles además de considerar el costo que más le convenga a las disponibilidades presupuestarias del hotel, una vez

seleccionado el proveedor, se elabora la orden de compra con las especificaciones detalladas del bien en lo que a cantidad y precio de venta pautado se refiere.

Una vez efectuado el proceso de compras se recibe en el almacén las cantidades ordenadas, comparando las especificaciones de las notas de entrega con el físico recibido, para luego proceder a despachar a los departamentos solicitantes los artículos requeridos, y se almacenan de forma adecuada los remanentes de las unidades compradas.

El paso posterior al despacho de la mercancía almacenada y previamente comprada, se trata de la elaboración y preparación del servicio que ofrece el departamento de alimentos y bebidas para la venta. Anterior a la elaboración se colocan en porciones todos aquellos insumos utilizados para la elaboración de dicho servicio para facilitar las acciones en el proceso de elaboración luego será colocado para la venta al cliente.

Es importante señalar en lo que respecta al establecimiento del costo del servicio que se ofrece para la venta, se produce desde el momento en que el cliente lo solicita al departamento de alimentos y bebidas y se procede a imputar los costos incurridos por dicho servicio.

Análisis e Interpretación de los Resultados Obtenidos.

Existencia de políticas orientadas al establecimiento de los costos en el Hotel Luciano Júnior C.A. Maturín.

Cuadro # 1
Distribución Absoluta y Porcentual. OCTUBRE 2004

Existen Políticas de Costos	FA	%
Sí	15	100
No	0	0
No Responde	0	0
Total	15	100

Fuente: Cuestionario aplicado por la investigadora, octubre 2004

El Hotel Luciano Júnior C.A, Maturín Estado Monagas a través de sus unidades ha determinado como necesario instaurar en el caso particular al establecimiento de costos, que se asocian al departamento de Alimentos y Bebidas, tomando en consideración que es un centro de producción de utilidades. Todo esto queda demostrado en el Cuadro # 1 en el que se muestra como la totalidad de la población entrevistada manifiesta tener conocimiento sobre políticas inherentes al establecimiento de los costos que se producen en el desarrollo de sus actividades. Lo que hace suponer que todo el personal esta en conocimiento de los planes y los controles establecidos por la Gerencia de la empresa en torno a sus procedimientos administrativos contables.

Cuadro # 2
Sistema de Costeo utilizados por el Hotel Luciano Junior Maturín.

Sistema de Costeo Utilizados	FA	%
Orden Específica	2	13,3
Por Departamento	14	93,3
Por Absorción	0	0
Directo	1	6,66
Estándar	6	40
Otros	0	0

Fuente: Cuestionario aplicado por la investigadora, octubre 2004

Partiendo de la existencia de políticas para el control de los costos relacionados con el Departamento de Alimentos y Bebidas del Hotel Luciano Júnior C.A, Maturín Estado Monagas, se hace necesario establecer sistemas de costeo que resuman de forma efectiva el momento en el que se incurre en los costos y las secciones o productos. En los procesos de manufactura se hace fácilmente identificable los costos bien sea por las fases del producto o por las características específicas de los artículos, en cambio, cuando se habla de los departamentos operativos de una empresa dedicada a prestar servicios, es mucho más difícil identificar el costo en el que se incurre para la oferta del servicio. La variación en las respuestas van desde un siete por ciento (7%) aproximadamente, que opina que el costeo utilizado se basa en un sistema directo, hasta un noventa y tres como tres por ciento (93,3%) aproximadamente, que alega que los costos se atribuyen a los departamentos que intervienen en la oferta del servicio final, sin dejar de tomar en consideración que del total de la misma población encuestada casi la mitad, específicamente un cuarenta por ciento (40%) conoce que se utilizan estándares para el desarrollo de los procesos. Estos números establecen claramente que en lo referido al resumen de costos las

asignaciones se cargan a los diferentes departamentos que intervienen en el proceso.

Cuadro # 3
Existencia de los Elementos del Costo a través del sistema de Costeo empleado por el Hotel Luciano Junior C.A, Maturín Estado Monagas.

Evidencia de los Elementos del Costo	FA	%
Sí	13	86
No	1	6
No Responde	1	8
Total	15	100

Fuente: Cuestionario aplicado por la investigadora, Octubre 2004

En el cuadro # 3 se muestra que tanto las políticas como el sistema utilizado por el Hotel Luciano Junior C.A Maturín Estado Monagas, en la determinación de los costos en los que incurre a través de sus actividades, revela claramente los elementos del costo presentes en sus servicios y productos, de esta forma apenas un ocho por ciento (8%) aproximadamente considera que el sistema de costeo implementado inherentes al costo e igual porcentaje prefirió no responder.

Materiales Utilizados en el Departamento de Alimentos y Bebidas del Hotel Luciano Junior C.A Maturín Estado Monagas.

Cuadro # 4
Distribución Absoluta y Porcentual, Octubre 2004

	FA	%
<i>Materiales y Suministros</i>		
Comestibles	11	73,3
Bebidas		
Suministros Varios		
Suministros de Limpieza		
Platería, Cubertería y Cristalería		
Equipo de Cocina		
Artefactos Eléctricos		
Lencería		
Equipos de Oficina		
Equipos de Refrigeración		
Publicidad		
Volantes	14	93,3
Música		
Papelería		
Útiles de Trabajo		
Otros		
No Responde	0	0

Fuente: Cuestionario aplicado por la investigadora, Octubre 2004

De los porcentajes obtenidos del Cuestionario aplicado a los encuestados se pudo evidenciar que el departamento de Alimentos y Bebidas del Hotel Luciano Junior C.A Maturín Estado Monagas, los comestibles ocupan el más alto de los índices, esto queda ampliamente

justificado por la naturaleza del departamento, además de esto se encuentran en un segundo término los renglones asignados a bebidas y platería, cubiertería y cristalería con más del cincuenta por ciento (50%) de las respuestas provistas de los entrevistados. Por otra parte, se encuentran también los suministros varios que forman parte de los platos y bebidas elaborados en la unidad, con un número del cuarenta por ciento (40%)

Existencia de Personal Especializado en el Departamento de Alimentos y Bebidas

Cuadro # 5
Distribución Absoluta y porcentual, Octubre 2004

Personal Especializado	FA	%
Sí	15	100
No	0	0
No Responde	0	0
Total	15	100

Fuente: Cuestionario aplicado por la investigadora, Octubre 2004

En referencia a la pregunta planteada sobre la existencia de personal especializado para los departamentos operativos en estudio del Hotel Luciano Júnior C.A Maturín Estado Monagas, se nota que cien por ciento (100%) reconoce que la mano de obra que se utiliza para la oferta del servicio de Alimentos y Bebidas se entrena y especializa de acuerdo con los requerimientos de la empresa lo que hace pensar que se trata de recurso humano especializado.

Activos sujetos a depreciación en el departamento de Alimentos y Bebidas del Hotel Luciano Júnior C.A Maturín Estado Monagas.

Cuadro #6
Distribución Absoluta y Porcentual

Activos Depreciables	FA	%
Mobiliario	9	50
Instalaciones	2	13,3
Equipo de Oficina No Edificio	6	50
No Responde	1	6,66

Fuente: Cuestionario aplicado por la investigadora, Octubre 2004

En el cuadro # 6 se muestran los activos reconocidos por la población entre los cuales se encuentra el mobiliario como activo fijo incuestionablemente depreciados por la organización este se encuentra representado en un 50% aproximadamente de las respuestas para cada activo. En lo que respecta a los demás integrantes de los renglones sujetos a depreciación se encuentra el equipo de oficina en un cincuenta por ciento (50%)

Otros Gastos Generados por parte del Departamento de Alimentos y Bebidas del Hotel Luciano Junior C.A Maturín Estado Monagas 2004.

Cuadro # 7
Distribución Absoluta y porcentual, Octubre 2004

Otros gastos	FA	%
Sí	12	80
No	2	13,30
No Responde	1	6,6
Total	15	100

Fuente: Cuestionario aplicado por la investigadora, Octubre 2004

Con referencia a la incógnita acerca de si incurrieran en el departamento de Alimentos y Bebidas del Hotel Luciano Júnior C.A Maturín Estado Monagas en gastos adicionales o imprevistos, las respuestas se radicalizaron en un ochenta por ciento (80%) asumiendo que no se realizan otros gastos que no estén contemplados dentro de los presupuestos inherentes a las áreas, pero por el **contrario** cerca de aproximadamente un veinte por ciento de la población asegura que si se incurren en estos gastos y más aún dicen que la poca planificación es el motivo principal para ello.

Proceso para el cálculo de los costos.

Los puntos que se tratarán en el presente capítulo están enrumados a la estimación de toda la información obtenida en la investigación realizada en el **Hotel Luciano Júnior C.A Maturín Estado Monagas**, la cual fue recopilada basándose en la investigación de campo e investigación descriptiva. Este proceso de cálculo será una herramienta fundamental para establecer con bases sólidas una propuesta coherente de un sistema de contabilidad de costos.

Después de haber obtenido estos datos necesarios para la realización del estudio se tienen que utilizar necesariamente métodos y procedimientos que vayan destinados a la buena manipulación de los costos incurridos en la empresa Hotel Luciano Júnior C.A, estos métodos y procedimientos tendrán que ajustarse a los objetivos fundamentales de la empresa como lo es la prestación de un servicio; para el manejo adecuado de los costos se tendrán que utilizar patrones de costos, métodos para la presentación de los costos y una serie de factores lógicos de segregación de costos y así poner en mano de la gerencia herramientas para la implementación de un departamento de

contabilidad de costos que le permita en un momento determinado la toma de decisiones adecuadas para el caso a estudiar.

Dependiendo de los datos recopilados se realizarán estudios de costos basados en análisis adecuados de las partidas que forman parte del costo de producción de las áreas del departamento de alimentos y bebidas del **Hotel Luciano Júnior C.A Maturín Estado Monagas.**

Tipos de Costos Incurridos por la Empresa

Costo Variable: Cuyos montos totales cambian a medida que cambian los niveles de producción. A veces se les consideran iguales a los costos directos. Los costos variables por unidad, sin embargo se mantienen constantes mientras cambian los niveles de producción.

Costo Fijo: Son los que permanecen constantes en cuanto a su valor, dentro de un rango de actividad relevante.

Costo Estándar: supone la existencia de un criterio razonable para medir la participación, las normas de éstos deberían de alcanzarse en condiciones de operaciones normales y eficientes.

Tipos de Costos de Acuerdo con la Función en la Que Incurren

Estos son costos necesarios para la empresa ya que sin ellos no existiría el objetivo fundamental de la misma como lo es la prestación del servicio. Necesariamente dentro del costo de producción se ubican unos

elementos que son necesarios para el funcionamiento de la empresa los cuales son:

Materiales Directos

Teniendo en cuenta que este elemento del costo es fundamental en cualquier tipo de empresa particularmente en la empresa Hotel Luciano Júnior C.A Maturín Estado Monagas existen una serie de materiales que dependiendo de la actividad de la empresa pueden señalarse como materia prima, dentro de este renglón se pueden identificar: los Alimentos y bebidas.

Este elemento del costo de producción incurre en un porcentaje significativo dentro del costo total de la empresa, es por ello que se requieren métodos adecuados para su manejo y contabilización y de esta manera tener informaciones fidedignas con relación a ello en el momento en que la gerencia lo requiera.

Sistema de control interno aplicado por el departamento de costos del Hotel Luciano Júnior Maturín C.A para los alimentos y bebidas antes de ser incorporados a los centros productivos.

El sistema de control interno para los alimentos y bebidas es directamente supervisado por los jefes de cada área de trabajo. Pero corresponde al departamento de costos controlar todas las fases de este proceso desde las compras, recepción, almacenaje, producción hasta las ventas, además de servir de enlace de estas áreas con la administración y proveer información importante para la gerencia, por ende su importancia para el Hotel Luciano Junior, C.A Maturín Estado Monagas.

Cuando la mercancía ingresa al Hotel Luciano Junior C.A cumple un ciclo fundamental, ya que antes de llegar a los centros de transformación, deben pasar a través de una serie de normas y procedimientos, para garantizar la seguridad y proteger la calidad, cantidad y precio de los productos. Esta etapa puede ser dividida en cuatro fases, ellas son las compras, recepción, almacenaje y requisición.

Control de las compras de alimentos y bebidas.

Para que se pueda realizar una compra en el Hotel Luciano Junior C.A, se debe contar con unos estándares que serán establecidos por la gerencia de alimentos y bebidas y por el cheff ejecutivo. Además debe existir una estrecha comunicación de ellos con el almacenista, jefe de costos y jefe de compras, esto con la finalidad de cubrir las necesidades que sean determinadas.

Para realizar una compra de productos en el Hotel Luciano Junior C.A, Maturín se debe tener en cuenta los siguientes pasos. Primero, el cheff o gerente de alimentos y bebidas debe realizar una solicitud al jefe de compras por medio de unos formatos impresos, esto debe realizarse con comunicación previa con el almacenista, ya que él conoce mejor que nadie las necesidades de compra.

Dentro de los pedidos que realiza el cheff no están comprendidos productos como las carnes, pescados, charcutería, vegetales, lácteos, panes y otros, debido a que son mercancías perecederas de corto plazo y el stock de las mismas depende de las necesidades de la cocina principal y de los eventos que se tengan que cubrir. Para ello el almacenista debe informar al cheff ejecutivo a través de una hoja de mercado semanal el stock de los

productos antes mencionados para que éste tenga conocimiento de los mismos y así pueda elaborar con anticipación la correspondiente lista de mercado de vegetales o carnes y entregarlas al jefe de compras.

El encargado de compras, por medio del sistema HOSPES llenará un formato de orden de compra, el cual contiene el número de la factura, el nombre del proveedor, cantidad de artículos, la descripción, costo unitario, costos totales y obtendrá las firmas autorizadas, para finalmente adquirir el material requerido por la cocina o los bares. Cabe destacar, que esta tramitación se realiza cuando la compra excede del fondo otorgado para este departamento.

Las cotizaciones, orden de compra y facturas, son revisadas por el receptor de mercancía, el jefe de costos y el departamento de cuentas por cobrar, para avalar que los procedimientos están siendo cumplidos.

Las compras estarán condicionadas por la alta, mediana o baja rotación de los productos. Para los productos de alta rotación, que son los necesarios para la operatividad diaria, se debe contar con una fresca garantizada, entre ellos están: la leche, jugo de naranja y yogur. Este pedido es realizado por el almacenista en contacto directo con los proveedores, debido a que él conoce la existencia mínima que debe mantener de estas mercancías en el almacén y por la premura de adquisición de las mismas.

Para los productos de mediana y baja rotación, entre ellos se encuentran las carnes, aves, pescados, cereales, quesos, licores, gaseosas, etc. Dependiendo de la urgencia se realiza el procedimiento previamente establecido, como lo es el de la búsqueda del proveedor más adecuado, el que ofrezca mejor precio, tiempo de entrega, etc. En algunos casos los productos como las carnes, pescados, aves, quesos, legumbres, hortalizas y

frutas, el hotel cuenta con un solo proveedor, debido a que ha sembrado confianza en el distribuidor, aparte de la posibilidad de obtener crédito y el tiempo de entrega. Por ello se hace innecesario que se recurra en búsqueda de otro, por lo que el procedimiento de obtener las cotizaciones es obviado. En caso contrario que no se cuente con el tiempo suficiente de cumplir con estos procedimientos, se realizan las compras en establecimientos locales que ofrezcan un producto de calidad.

Control de la recepción de alimentos y bebidas.

Una vez realizada la compra de la mercancía e ingresado al Hotel, debe ser inmediatamente recibida por el receptor, para ello debe cotejar las mercancías que están ingresando con sus respectivos soportes como las facturas, órdenes de compras, solicitud de compra, cotizaciones y hoja de mercado. Debe verificar que el número de unidades, el peso, tamaño y presentación, sean las contenidas en dichos soportes e informar al jefe de costos de los productos faltantes en este pedido. Además de cerciorarse que la calidad de los productos sea la más idónea y chequear en la factura el RIF, NIT y dirección fiscal. Luego de haberse cumplido con estos procedimientos pasa a trasladar estos insumos al almacén para ser resguardado en el mismo.

Todos los productos que se reciben son llevados a sus respectivos almacenes y cavas, pero en el caso de alimentos como las legumbres, hortalizas, vegetales, frutas y otros semejantes, que debido a una duración menor, su uso diario para los condimentos, jugos naturales y facilidad de verificar las condiciones óptimas, corresponde al personal que labora en la cocina administrar su uso correcto.

Al finalizar el proceso de recepción, debe ser ingresado en el sistema HOSPES, con las características ofrecidas por las facturas, comparando estas últimas con los reportes emitidos dicho sistema. Corresponde al jefe de costos revisar si todas las facturas han sido debidamente selladas y firmadas, si fueron registradas correctamente y coordinar con armonía el registro de entrada y salida de mercancía de manera que no afecte el costo.

Control del almacenaje de alimentos y bebidas.

Al almacenista le corresponde asignar el lugar adecuado para cada una de las mercancías recibidas, es responsable de llevar un control de las salidas de los artículos para la cocina y los bares, además de mantener una orden con relación a las fechas de vencimiento de los productos, de manera que las primeras en entrar sean las primeras en salir.

Para obtener información rápida y segura de las existencias se cuenta con un sistema computarizado HOSPES, que en su módulo kardex, se puede conocer con exactitud el inventario, a fin de saber las necesidades de compra, esto servirá de ayuda para planificar los banquetes y eventos.

El sistema funcionará si las entradas (registros de compras) y las salidas (registros de requisición), son llevadas de manera simultánea y coordinada. Corresponde al almacenista registrar las requisiciones, al receptor las entradas y al jefe de costos ordenar las fechas de registro. Adicionalmente se lleva un control a través de tarjetas kardex pero de forma manual, en la tarjeta estará contenida información del código asignado por el software, nombre del artículo, unidad del mismo, existencia, etc.

Control de la requisición de alimentos y bebidas.

El despacho de los alimentos y las bebidas, es realizado por el almacenista, a través de requisiciones, que son formatos donde se colocan los materiales que están siendo necesitados por los centros productivos, en la preparación de los diversos géneros que se tengan planificados para ese momento. Estas contendrán referencias de quién solicitó la mercancía, cantidad solicitada, nombre del artículo, cantidad entregada, fecha de entrega y las firmas correspondientes para la aprobación.

El departamento solicitante de la mercancía, debe llevar la requisición en original y copia, debe ser firmada por el jefe del departamento solicitante o en su defecto por el segundo al mando. El almacenista procederá a hacer efectivo el pedido, rebajar el número de unidades solicitadas en el kardex manual y por último firmar la requisición, constatando que se hizo entrega del producto.

Al finalizar la jornada el almacenista debe registrar las requisiciones al sistema, con el propósito de disminuirlos de los inventarios. Las originales de las requisiciones, junto con los reportes emitidos por HOSPES, son llevados al jefe de costos, quien verifica si fueron cargadas de forma adecuada. Las copias de las requisiciones deben ser archivadas por el almacenista para contar con un soporte en caso de diferencias en los montos registrados en el sistema o divergencias con respecto a la entrega del producto. El sistema asignará un costo promedio para cada uno de los productos que están siendo requeridos.

Habrán otros departamentos que realizarán pedidos de alimentos y bebidas, que no serán destinadas para la venta, como lo es el departamento

de administración, recursos humanos, ama de llaves, etc. Dichos pedidos van a constituir los créditos al costo que serán considerados en la reconciliación de los costos de alimentos y bebidas.

Los procedimientos de adquisición directa con los proveedores facilitan la rapidez y agiliza la obtención de los productos. Los productos como la leche que se necesitan todos los días y con mucha premura son comprados de esta manera. En líneas generales el control en estas fases del proceso de producción en este hotel es cumplido de manera uniforme, siendo apegados a los manuales emitidos por el hotel.

Estándares usados por el departamento de costos para determinar el costo final de alimentos y bebidas en proceso de producción.

Los centros de producción como la cocina y los bares, reciben su materia prima a través de requisiciones. Normalmente los productos obtenidos por estos medios, deben pasar por un proceso de transformación para que puedan ser considerados productos terminados y listos para la venta. Durante todo el proceso de elaboración se debe contar con estándares que nos permitan tener conocimiento de los procedimientos realizados en estas áreas. Es por medio de la estandarización que se puede obtener un mejor y mayor aprovechamiento de la mercancía, ahorro de tiempo y un excelente desempeño de las operaciones, lo cual se reflejará en los resultados.

El Hotel Luciano Junior, Maturín C.A, cuenta con factores estándares que van a ser considerados en la producción de alimentos y bebidas, entre ellos están:

- Especificación estándar de compra.
- Tamaño estándar de las porciones.
- Rendimiento estándar.
- Recetas estándares.

Especificación estándar de compra.

La gerencia de alimentos y bebidas y el cheff, son los encargados de establecer especificaciones estándares para la compra de comestibles y bebidas. La misma contendrá una descripción clara y concisa de la calidad, tamaño, peso y presentación que se desea obtener de cada artículo. Así como también, el precio que se está dispuesto a pagar por el mismo, de modo que no afecte de manera negativa el costo de los productos que se ofrecerán a los clientes. Estos pormenores serán comunicados a los proveedores, departamento de compras y departamento de costos y al receptor de mercancía.

Tamaño estándar de las porciones

Las porciones serán el número de gramos u onzas que se deben establecer para la elaboración de un determinado producto.

Estas porciones serán definidas por la gerencia de alimentos y bebidas y el cheff ejecutivo, y especifican cuál será la cantidad que debe ser servida para cada plato o por cada bebida, a fin de garantizar que el cliente se sienta satisfecho por lo que ha cancelado, sin sacrificar el beneficio que el hotel obtenga por la venta del producto.

Por lo general para los banquetes o buffet, la porción será menor que la servida para el restaurante, al igual que la utilizada para la comida de los empleados.

Para las bebidas existe el cálculo del potencial de bebidas, que son los valores que la administración hará con objeto de saber el número de tragos probables que contendrá la botella.

Por otro lado, para el caso de los vinos, champaña, brandy, coñac y otros, dependerá de la cristalería o copa usada para servirlos. Pero de acuerdo con datos contenidos en el potencial de costo de las bebidas, será de 4,38 onzas para el vino blanco y 3,31 onzas para el vino tinto y la champaña, 2,02 onzas para el brandy y coñac, lo cual garantiza un cumplimiento del compromiso con los clientes. Para calcular el número de tragos que permite una botella se obtiene al dividir el número de onzas de la botella entre la medida del trago.

Rendimiento estándar.

Esta medida de control será definida por las pruebas de rendimiento, efectuadas a casi todos los productos que han sido recibidos frescos. La importancia fundamental es determinar el factor de costo, debido a que será usado para el calcular del costo de las porciones, el porcentaje de aprovechamiento de la materia prima, la proporción de merma o partes no aprovechables del producto y para evaluar la calidad de los suministros ofrecidos por el proveedor.

Para realizar una prueba de rendimiento, es necesario que el carnicero o un personal de la cocina, el cheff y el jefe de costos escojan la cantidad de

piezas para ser chequeadas. Son pesadas en su totalidad, es decir, antes de ser tratada. El personal asignado para la prueba realiza los cortes requeridos para conocer el material vendible, los recortes y el desperdicio. Estos son pesados por separado y anotados por el jefe de costo.

El costo de los recortes se obtiene mediante la siguiente formula:

$$\text{Costo por Kg. De recortes} = \frac{\left(\text{Peso de desperdicio} + \text{Peso de recortes} \right) \times \text{Precio de Compra}}{\text{Peso total de la pieza analizada}}$$

$$\text{Costo total de recortes} = \text{Costo por Kg. de recortes} \times \text{Peso de}$$

El costo por kilogramo limpio se obtiene:

$$\text{Costo por Kg. Limpio} = \frac{\left(\text{Costo total de la pieza} - \text{Costo total de recortes} \right)}{\text{Peso vendible en Kg.}}$$

Después es calculado el costo por porción:

$$\text{Costo por porción} = \text{Costo por Kg. limpio} \times \text{Peso de la porción}$$

Y finalmente los factores de costos

$$\text{Factor de costo por porción} = \frac{\text{Costo de porción}}{\text{Precio de compra}}$$

$$\text{Factor de costo por Kg. limpio} = \frac{\text{Costo por Kg. limpio}}{\text{Precio de compra}}$$

Como se puede ver no aparecen cálculos para el costo del desperdicio, debido a que los mismos no serán utilizados ni como recortes, ni como material vendible. Para algunas piezas como los camarones, langostinos, langostas y similares, en la que no existen recortes, solamente el desperdicio y la parte vendible, se procede a dividir el costo unitario por kilo entre el peso vendible.

Es importante señalar, que la compra de mercancía que ya ha sido tratada, es decir, que se han eliminado las partes no aprovechables como los filetes, resulta al final más económico que otra que no tiene estas mismas características, ya que es aprovechada en un 100%, de manera que ello será considerado al momento de seleccionar a los proveedores.

Recetas estándares.

Una vez confeccionado el menú que va a ser ofrecido al cliente, se empieza a analizar las cantidades de ingredientes necesarias para la preparación de los alimentos y las bebidas. Del análisis surgen las recetas estándares, ellas contienen la composición y la cantidad necesaria para la elaboración del producto que va a ser vendido.

Para los alimentos la receta es suministrada por el cheff y para las bebidas por el barman. La importancia fundamental de las recetas es que por

medio de ella se conoce el costo final de los productos terminados, también sirve para la determinación del precio de venta al público, además de ofrecer un control para el análisis de las recetas, a fin de tomar medidas correctivas en caso de elevación de los costos de las mismas.

La información suministrada por el cheff ejecutivo es ingresada en HOSPES, dicho sistema asignará un código para el producto, pedirá la descripción del mismo, la cantidad de ingredientes necesarios, el número de porciones para lo cual está formulada (litros, gramos, porciones, etc.), el número de unidades y el margen de pérdida de la receta.

Para calcular el costo por botella será igual al precio de compra de la misma sin impuesto. En el caso del cálculo del costo de los tragos primero se debe establecer el número de tragos permitidos de esa botella que se obtiene mediante la siguiente formula:

$$\text{Luego : Número de tragos} = \frac{\text{Número de onzas de la botella}}{\text{Onzas del trago}}$$

$$\text{Costo por trago} = \frac{\text{Precio de compra de la botella sin IVA}}{\text{Número de tragos}}$$

Los estándares considerados en esta sección son de vital importancia, debido a que permite establecer el precio de venta al público y conocer el número de tragos probables que pueden contener en una botella.

Es importante señalar que éstas son las primeras medidas de control que se tienen para los centros productivos antes de pasar a conformar los productos terminados. Los estándares que se mencionan se cumplen en todos las partes del proceso, pero las pruebas de rendimiento no son realizadas con la misma frecuencia con la cual se cambia de proveedor.

La falta de continuidad es uno de las limitantes de esta actividad, el personal se muestra poco preocupado al respecto y un gran desconocimiento de las operaciones realizadas en estas áreas. Muchas veces encontró que no tenían ningún tipo de experiencia en el área, lo cual se traduce en los bajos rendimientos registrados para el desempeño de sus funciones.

No se cuenta con una certeza de que las porciones que están siendo usadas para la preparación de los platos y las bebidas sean ciertas, es decir sólo se apela al conocimiento y experiencia del barman o el cocinero. En la cocina, muchas personas no sabían cuáles eran las porciones que debían servir para cada plato o los gramos equivalentes para el buffet, restaurante, según sea el caso, de ahí se ve la poca preparación con la cuenta del personal.

Procedimiento de costeo aplicado para los alimentos y bebidas del Hotel Luciano Junior C.A, Maturín Estado Monagas.

El procedimiento que utiliza el Hotel Luciano Júnior, Maturín C.A. para determinar el costo aplicado de estos rubros, se encuentra dentro del principio contable de los elementos del costo, pasan a formar parte de la reconciliación de alimentos y bebidas, que actúa bajo la siguiente fórmula simplificada:

$$\text{Costo Neto} = \text{Inventario inicial} + \text{compras} - \text{inventario final} - \text{créditos al costo}$$

multiplicado por cien, con la finalidad de obtener el porcentaje de costo real. La importancia de esta cifra, es que al ser comparado con el porcentaje del costo estándar ideal, se observarán algunas variaciones. Constituyéndose en

la primera medida para evaluar el control de las diversas fases del proceso de los alimentos y las bebidas, de manera que cualquier variación representará en teoría un claro descontrol de algunas de estas etapas.

Dependerá del departamento de costos llevar el control adecuado de todas las fases de este proceso productivo, además de aplicar las políticas preestablecidas para ofrecer información efectiva y acertada.

Los elementos principales de la reconciliación son los inventarios, tanto el inicial como el final, las compras y los créditos al costo. En cuanto al inventario corresponde al departamento de costos realizar la toma mensual y emitir los formatos que serán usados en cada una de las áreas. Este puede ser dividido en tres, los realizados en los almacenes, en la cocina y en los bares.

Inventarios de los almacenes.

Para el inventario del almacén, dado a la gran variedad de artículos existentes es realizado regularmente por el almacenista y el receptor de mercancía, o por dos personas. Una de ellas cuenta o pesa y la otra anota en las tarjetas kardex el inventario de la fecha de cierre, registrando en ellas las unidades correspondientes (kilos, litros, latas, unidades, etc.) Normalmente las tarjetas kardex contienen la existencia de los inventarios, facilitando la toma del inventario mensual.

Inventarios de la cocina.

El jefe de costos es el encargado de coordinar estos inventarios en los centros productivos considerados como productos en proceso, debido a que

ya fueron tratados. Estos inventarios son realizados al día siguiente de haber terminado el mes y antes de comenzar a realizar las operaciones.

Son inventariados regularmente contando con la ayuda de un personal de la cocina, para poder identificar las mercancías que están siendo pesadas. Cada uno de los pesos de los productos es anotado en los formatos impresos previamente por el departamento de costos y son sumados con los resultados por el almacén.

Inventarios de los bares.

Son realizados con la ayuda de un barman, los artículos son anotados de acuerdo a su presentación en los formatos impresos con anterioridad. En algunos casos se encontrará que las botellas fueron destapadas y una parte fueron consumidas. Se procede a dividir la botella en diez partes iguales, es decir, la capacidad total de las mismas son de 10/10. De manera que si una botella es considerada por la mitad será 5/10 de contenido o 0,5 de botella.

Luego de haber realizado la toma física de todos los inventarios se procede a sumar las cantidades contadas en los centros de producción (cocinas y bares) y del almacén, para determinar el inventario final de ese mes. Por último, son ingresadas en el sistema para que él emita un reporte de discrepancias de inventarios, y el jefe de costos realice una conciliación entre los inventarios físicos reales y los teóricos, en cuyo caso se deben determinar las causas que originaron estas diferencias.

En cuanto al método de valoración de los inventarios usado, para los almacenes y para los centros de producción, es el método del promedio ponderado. Este es un promedio de las compras y las salidas registradas de

cada una de las mercancías, el cual es considerado por el sistema de computación.

El sistema HOSPES inventario promedia el valor de la mercancía de la siguiente manera: Cuando entra mercancía, por ejemplo solomo cuerito, el sistema suma al saldo actual del producto en Kgs., la entrada de la mercancía en Kgs. Luego suma el costo de la entrada por el costo actual que tiene el producto. El resultado, lo divide entre el total de Kgs. para así obtener el costo unitario promedio del producto. Supóngase, que el stock inicial de solomo cuerito sea 66,55 Kgs. a un costo unitario de Bs. 4.489,78; costo total Bs. 298.794,86. Se realiza una compra de 6,65 Kgs. a Bs. 3.500,00; costo total de la compra Bs. 23.275,00. El sistema para calcular el nuevo costo unitario de la mercancía, suma primeramente los Kgs. ($66,55 + 6,65 = 73,20$); luego suma los costos totales de la mercancía ($298.794,86 + 23.275,00 = 322.069,86$); este resultado lo divide entre el total de Kgs. y se obtiene así el nuevo costo unitario promedio ($322.069,86 / 73,20 = 4.399,86$) con el cual ha de ser rebajado el solomo cuerito cada vez que se despache del almacén general. Este mismo procedimiento se aplica para cada artículo.

El costo asignado por HOSPES para el inventario inicial será igual al inventario final del mes anterior. Por ello es importante que el inventario del mes anterior este cuadrado en su totalidad.

Compras Semanales.

Las compras serán consecuentemente registradas a diario por el receptor de mercancías, que se encarga de ingresarlo al sistema computarizado de acuerdo con las características que ofrezca la factura. Una vez revisadas por el jefe de costos, debe ser pasada al departamento de

cuentas por pagar, junto con los reportes de compras emitidos, para actualizar los registros de los proveedores.

El analista de cuentas por pagar asienta las facturas en el sistema, considerando las referencias que ellas contengan, en caso de haber dudas con algunos de los recibos se comunica con el receptor de mercancía, el analista emite un reporte para realizar el cuadro de las compras con el jefe de costos, ambos se encargarán de que dicho reporte sea igual al reflejado por HOSPES.

Créditos al costo.

Son todos cargos o consumos que se realizan dentro del hotel para cumplir con las operaciones diarias de esta empresa. Cabe destacar que algunos créditos al costo son regularmente requeridos de los centros productivos, por lo cual son necesarios formatos de transferencias.

Entre los créditos al costo más comunes se encuentran:

- **Comida y bebida de empleados:** Estos son los consumos que realiza el personal dentro del comedor del Hotel. Es reportado diariamente por el cheff mediante las transferencias de la cocina principal a la comida de empleados.

El departamento de costos recibe las transferencias y calcula el valor de la misma, siendo clasificado diariamente como cuentas de créditos al costo por no producir ningún ingreso para el Hotel. Esta cuenta es la de mayor suma y se debe tener un control más efectivo de ella.

- **Comida y bebida ejecutivos.** Son todos los consumos de alimentos y bebidas no alcohólicas, realizados por los ejecutivos del hotel autorizados para consumir en los distintos restaurantes y puntos de ventas.

Estos consumos son controlados por los cheques de funcionarios emitidos por los cajeros en los puntos de venta, dichos cheques son enviados al departamento de auditoría de ingresos junto con el cuadro del cajero y luego remitidos al departamento de costos, para su respectivo control. Para obtener el costo de este consumo se multiplica por el costo estándar ideal (35% para la comida y 25% para las bebidas) y se divide entre cien.

- **Atenciones.** Las atenciones son consumos de alimentos y bebidas que se ofrecen a los clientes y huéspedes sin que tengan que pagar por ello, estas se clasifican de acuerdo al departamento que lo otorgue y quien lo conceda, entre ellos están:
 - **Atenciones VIP.** Que son para las personas consideradas importantes como invitados especiales, dueños o representantes de empresas, artistas, etc.
 - **Atenciones gerencia.** Esta es otorgada por la alta gerencia del Hotel (Contralor, Gerente Residente, etc.)
 - **Atenciones ventas y mercadeo.** Otorgadas por la gerencia de ventas con los clientes al momento de realizar un contrato.

- **Desayunos TPP.** Estos son los desayunos otorgados con la venta de las habitaciones, son considerados como créditos al costo ya que no se consideran como venta de comida y bebidas, sino como ingresos por ventas de habitaciones.

De esta sumatoria se obtiene el total de los créditos al costo más importantes, otras cuentas serán consideradas por la gerencia con aviso previo, este total será restado de los costos brutos y el resultado será el costo total.

Hay que destacar que serán sumados al costo total los resultados de las distintas transferencias realizadas entre los bares y la cocina, es decir, cuando la cocina requiere de una bebida para preparar un plato o cuando el bar requiere de algún alimento como las frutas para preparar una bebida de acuerdo con la receta.

Finalmente las ventas de alimentos y bebidas son tomadas del reporte que es emitido por auditoría de ingresos, donde se reflejan detalladamente los ingresos obtenidos, estadísticas, etc. resultantes de las diversas entradas de efectivo. El monto de los costos netos es dividido entre las ventas de estos rubros y multiplicado por cien, para obtener el porcentaje de costo real .

Las ventajas de usar este sistema de comparación de los costos estándares ideales con los reales, es su facilidad de empleo debido a que sólo se lleva un control de las entradas y salidas de la mercancía, y de las transferencias realizadas de los centros de producción a las cuentas de créditos al costo. Las cifras registradas por la comparación arrojarán variaciones en los costos, siendo una de las medidas de control más

importantes para ver si los procedimientos y normas se están llevando de manera consecuente en todas las fases del proceso.

Control de comandas.

Las comandas son formatos en donde el mesonero anota el pedido realizado por el cliente. Esta contiene un original y dos copias, la original será entregada al cajero para que sea registrado en el sistema, una de las copias se llevará al centro productivo según sea el caso, si son alimentos corresponde a la cocina y si es una bebida al bar. La última es retenida por el mesero, para controlar los clientes que han sido atendidos.

Estos formatos son usados para los productos considerados como terminados, luego de haber pasado por el proceso de transformación. El control de las comandas, consiste en confrontar las entregadas por el auditor de ingresos con las relacionadas por los restaurantes o bares, por último deben ser comparados con lo facturado por el sistema.

Las ventajas de su uso es que a través de ellas se facilitan el trabajo del mesonero, el barman o el cocinero, y el cajero. Para el cajero sirve para comprobar los productos facturados o cuando surgen dudas con respecto al cuadre de caja. En líneas generales el proceso de comanda proporciona soporte de los productos terminados que está siendo tomado de los centros productivos.

La confrontación de las comandas es una de las medidas más efectiva que tiene el hotel para comprobar la correcta facturación de los productos y tener un soporte de la salida de los mismos para los puntos de ventas.

Inventario de bares.

El inventario es realizado a diario por el barman el cual anota los distintos tipos de bebidas existentes al inicio y al final de la jornada. Dicho inventario es registrado en un formato de Excel, donde se coloca la existencia al inicio y al final, las mercancías recibidas por el almacén a través de requisiciones, las transferencias realizadas y las ventas del día.

Este sistema es uno de los mejores a la hora de controlar las operaciones en los bares, ya que determinará de manera casi inmediata los faltantes existentes, evaluará si los inventarios son tomados correctamente al mismo tiempo proveen cifras confiables para la gerencia y el departamento de costos de la correcta administración del bar.

Reconciliación de costos de alimentos y bebidas

Es el principal sistema y el más efectivo de controlar todas las fases del proceso productivo de alimentos y bebidas. Es por medio de comparar el costo estándar ideal con el costo real, que se determina el buen control de estas etapas. El cheff ejecutivo, la gerencia y el departamento de costos son los más preocupados por mantener estos porcentajes en los límites normales. Pero normalmente surgen múltiples variaciones de costos entre los meses, probablemente debido al ciclo de operación con la que trabaja el hotel (temporadas altas y bajas) o por diversas causas entre las que se encuentran:

- Omisión en los tamaños estándar establecidos para las porciones.

- Cambios en el precio del mercado de los productos.
- Incumplimiento de los procedimientos básicos de control.
- Exceso de los créditos al costo, específicamente los de mayor cuantía.
- Cambios en el estilo del servicio, etc.

Asientos Contables de Costo

Una vez realizada la reconciliación mensual de costos de Alimentos y Bebidas, el contralor de costos procede a elaborar el asiento contable, para ser remitido al Departamento de contabilidad donde se registrarán los resultados en el libro de contabilidad de la empresa.

Para elaborar el asiento, primero hay que totalizar todas las cuentas de la reconciliación mensual; se suman las cuentas homogéneas; es decir, cuentas con el mismo concepto, así como por ejemplo:

Ventas Netas: Se suman las ventas netas de comestibles y bebidas, del mes que se analiza.

Compras: Se suman las compras de comestibles y bebidas hechas en el mes.

Cuando se realizan estas operaciones con todas las cuentas, se obtiene los datos para calcular el costo combinado de la operación de alimentos y bebidas del mes. El comprobante diario de costo se divide en dos partes o asientos.

El primer asiento es para registrar los costos de alimentos y bebidas del mes.

Se registra el monto resultante en el costo de ventas de la reconciliación mensual, en otras palabras, en el costo bruto resultante: Este costo representa la materia prima consumida en el mes, tanto la utilizada para la venta, como la utilizada en la manutención del personal y en otros conceptos (crédito al costo) necesarios para la operación de la empresa.

Cuando se hace este asiento, se carga a la cuenta de costo de ventas de alimentos, la cantidad resultante de costo bruto de comestible de la reconciliación mensual; y también se carga a la cuenta de costo de ventas de bebidas, la cantidad resultante de costo bruto de bebidas de la reconciliación mensual.

Ambas cuentas necesitan una contrapartida a la que se abonan los montos descritos, estas cuentas son:

- La cuenta de Inventario de Comestibles; a esta se le abona el monto que corresponde al costo de venta de comestibles.
- La cuenta de Inventario de Bebidas; a esta se le abona el monto que corresponde al costo de ventas de bebidas.

El asiento se registra así:

Descripción	Debe	Haber
Costo de Ventas Alimentos	XXX	
Costo de Ventas Bebidas	XXX	
Inventario de Alimentos		XXX
Inventario de Bebidas		XXX

El segundo asiento es para registrar las variaciones al costo. Estas variaciones son las cuentas de Manutención del personal y de créditos al costo del mes.

En el asiento se cargan las cuentas de manutención del personal (comida del personal y bebidas del personal) y las de crédito al costo, abonándose a la cuenta de costo de ventas de alimentos la cantidad que corresponde al total de crédito al costo de comestible de la reconciliación mensual; y a la cuenta de costo de ventas de bebidas el monto del total de crédito al costo de bebidas de la reconciliación mensual.

El asiento se registrará así:

Descripción	Debe	Haber
Comida del personal	XXX	
Bebida del personal	XXX	
Bebida de cocineros	XXX	
Atenciones	XXX	
Daños y roturas	XXX	
Relaciones con el personal	XXX	
Descorche	XXX	
Gastos de gerencia	XXX	
Decoraciones	XXX	
Música y Variedades	XXX	
Costo de ventas de Alimentos		XXX
Costo de ventas bebidas		XXX

Cuando se registran las variaciones al costo se obtiene el monto de costo neto de alimentos y bebidas del mes, con el cual se determina el porcentaje del costo combinado del mes así:

$$\% \text{ de Costo Combinado} = \frac{\text{Costo Neto Combinado}}{\text{Ventas Netas Combinadas}} * 100$$

El comportamiento con el asiento contable de costo se registrará de la siguiente forma:

Descripción	Debe	Haber
-1-		
Costo de Ventas Alimentos	XXX	
Costo de Ventas Bebidas	XXX	
Inventario de Alimentos		XXX
Inventario de Bebidas		XXX
Para registrar los costos de alimentos y bebidas del mes xx de 200x.		
-2-		
Comida del personal		
Bebida del personal	XXX	
Bebida de cocineros	XXX	
Atenciones	XXX	
Daños y roturas	XXX	
Relaciones con el personal	XXX	
Descorche	XXX	
Gastos de gerencia	XXX	
Decoraciones	XXX	
Música y Variedades	XXX	
Costo de ventas de Alimentos		XXX
Costo de ventas Bebidas		XXX
Para registrar los créditos al costo del mes xx de 200x.		
TOTALES	XXX	XXX
	=====	=====

Reconciliación mensual por departamento: Al final de mes se determinan los costos por departamentos, resultante de los bares y cocinas del establecimiento. Para calcular estos costos, se toman en consideración los siguientes datos:

- Las ventas de cada departamento.
- Cheques de consumo, donde se hicieron las atenciones.
- Inventario iniciales y finales de cada departamento.
- Los montos totales de las requisiciones del mes por departamento. (la suma de estas requisiciones, representa las entradas de mercancía del mes por departamento)
- Los montos de los traspasos por departamentos (bebidas para cocinar y comida para mezclar)
- Los montos totales de las transferencias por alimentos y bebidas, hecha entre los departamentos.
- Los montos de los créditos al costo del mes.

Requisiciones de Bebidas para Banquetes

Si el establecimiento ofrece el servicio de banquetes, debe tener un formato para hacer los pedidos de bebidas que se utilizan en este tipo de eventos. Esta requisición tiene todas las características y funciona igual que las otras requisiciones; pero se diferencia de estas porque posee un renglón para las devoluciones de las bebidas que no se utilizan en el banquete.

Una vez finalizado el servicio de banquetes, el jefe de bar devuelve lo más pronto posible al almacén la mercancía que no utilizó (las botellas salen llenas del almacén, por lo tanto las devueltas deben devolverse de la misma forma) seguidamente el almacenista recibe la mercancía, anota en la requisición la cantidad devuelta y la envía al departamento de costos para su valorización.

Proceso de valorización de las Requisiciones: Valorar una requisición es lo que se conoce como costeo del formato y es una operación sencilla que hay que hacer con mucho cuidado para no cometer errores, porque las requisiciones valoradas se rebajan en el libro de inventarios correspondiente.

El proceso de valorización es el siguiente:

- Llegadas las requisiciones del almacén al departamento de costos se separan por tipos (comestibles y bebidas), y por departamentos.
- Se toma requisición por requisición y se comienza a valorar, como en cada formato se pueden pedir varios artículos.
- Valorizadas todas las requisiciones del día, se calculan los montos totales por departamento, datos importantes para realizar los asientos diarios en los libros de inventarios (Alimentos y Bebidas)

Cuando se realiza este proceso de valorización, las cantidades despachadas se rebajan en las tarjetas del kardex y se cargan en la requisición al departamento que las solicitó. Por último, se abona al inventario el monto total de la requisición y se le carga al departamento que pidió la mercancía, en el momento que se utiliza el inventario.

Banquetes: En este tipo de eventos la presentación, calidad y buena atención; pero al empresario también le interesa saber cuál es el resultado una vez finalizado el banquete.

Es el departamento del control de costos quien se encarga de calcular los costos del banquete, y así determinar su beneficio, estos cálculos los prepara con base en la información que genera la requisición de bebidas para banquetes y el formulario para banquetes.

CAPITULO V

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

Conclusiones

Una vez realizada la investigación inherente y necesaria en el Diseño de la Estructura de Costos para el Departamento de Alimentos y Bebidas del Hotel Luciano Junior C.A, Maturín Estado Monagas, para el ejercicio económico 2004 que originan una serie de conclusiones que se presentan a continuación.

- Se pudo evidenciar que dentro de las estructuras administrativas-contables, el Hotel Luciano Junior C.A. Maturín Estado mmonagas no cuenta con un Departamento de Costos encargado de contabilizar todas aquellas erogaciones relacionados con los alimentos y bebidas, para el establecimiento del costo servicio.
- En cuanto al establecimiento del precio de venta para alimentos y bebidas no se sigue un proceso sistematizado para establecerlo, que tome en cuenta diferentes aspectos internos y externos, lo que dificulta la determinación del costo generado y el porcentaje de utilidad esperado.
- Los costos de mano de obra son los que representan mayor cuantía puesto que el mayor producto que se ofrece es la atención al cliente.

Recomendaciones

Muchas de las conclusiones a las que se llegaron se generan del hecho de tratarse de una empresa del ramo de los servicios básicamente por lo que mantienen ciertos esquemas que tradicionalmente han cubierto las necesidades. No obstante esto, es la meta de la investigadora ajustar estos esquemas a los nuevos paradigmas y situaciones que se presentan hoy día, por tanto se sugiere:

- Establecer procedimientos que permitan controlar desde otras unidades administrativas las gestiones de almacén y compras, con lo que desligaría al departamento de costos del control en referencia y minimizaría el tiempo de respuesta del proceso.
- Utilizar el modelo de Estructura de Costos para el departamento de Alimentos y Bebidas para el hotel Luciano Junior C.A. Maturín Estado Monagas, contenido en el presente, con lo que sincerarían los conceptos relacionados con el costo de servicios, y se concentraría de forma sencilla la información partiendo de los registros contables de la empresa.
- Mantener la especialización y mejoramiento constante del departamento de costos y de su personal, al tiempo que se concentre el costeo de todas las áreas que generen ingresos para el hotel, con la intención de establecer los costos necesarios, haciendo uso para ello de las sofisticadas herramientas contables computarizadas existentes en el mercado.

BIBLIOGRAFÍA

ACEVEDO ACUÑA, Rolando y Julián Rivas Franco. Técnicas de documentación e investigación 2. Caracas. Universidad Nacional Abierta. 1997

ANDER-EGG, E. Introducción a las técnicas de investigación social. Colección Guidance. 2000

BARBATO, Karina. Evaluación de las Variaciones en los Costos de Alimentos y Bebidas del Hotel Stauffer Maturín, en el período desde Julio hasta Diciembre 1995 Universidad de Oriente. Núcleo Monagas. 1997

CUEVAS, Carlos Fernando. Contabilidad de Costos enfoque gerencial y de gestión. Bogotá. Pearson Educación, 2001

DA COSTA, João. Diccionario de Turismo y hotelería. Definiciones de términos de turismo, hotelería, restaurantería y afines. Caracas Editorial PANAPO, 1998

GÓMEZ RONDÓN, F: Presupuesto Ediciones FRAGOR. Caracas.

HARPER, W. M, Contabilidad de costos. Madrid. Ediciones distribuciones, S.A. 1999

HORWATH, Ernest B y otros. Contabilidad para hoteles. México. Editorial Diana, 1997

INCE- TURISMO. Manual de Control de costos de alimentos y bebidas, 2000 Caracas. Junio

LATTIN Gerald. Administración moderna de hoteles y moteles. México. Editorial Trillas, 2000

MEDINA, Miguel y María Cristina Esteves A. Diccionario de términos contables y administrativos. Caracas. Editorial PANAPO, 1998

MORENO, Margiore. Estudio de la función de control de alimentos y bebidas en el Hotel Monagas Internacional. Maturín. Universidad de Oriente. Núcleo Monagas. 1996

POLIMENI, R; FABOZZI, F.; ADELBERG. A: Contabilidad de Costos Tercera Edición McGraw-Hill Colombia 2001

ROSENBERG, J: Diccionario de Administración y Finanzas océano Centrum. España 1989

SABINO, Carlos. El proceso de la investigación científica. Caracas. Editorial PANAPO. 1999

TAMAYO, M Proceso de investigación científica. México. Grupo editorial Noriega. 2001

ANEXO

ENCUESTA

Esta encuesta se realizará con la finalidad de conocer su opinión la cual va a ser orientada para la propuesta de un Diseño de una Estructura de Costos con el objeto de cumplir con un requisito para la obtención del Título de Licenciada en Contaduría Pública en la UDO núcleo Monagas. De ser afirmativa su respuesta justifique su respuesta.

1) Tiene conocimiento usted sobre Contabilidad de Costos?

Sí _____

No _____

2) Posee el Luciano Junior políticas orientadas al establecimiento de sus costos?

Sí _____

No _____

Indique cuál _____

3) Considera usted que el sistema de costos describe claramente los elementos del costo?

Sí _____

No _____

4) Qué tipo de elemento de costos se utiliza en el Departamento de Alimentos y Bebidas?

Sí _____

No _____

Cuáles _____

5) Conoce usted el concepto de una estructura de costos?

Sí _____

No _____

Indique _____

6) Le parece efectiva la puesta en marcha de un sistema de costos para el departamento de alimentos y bebidas con el fin de evaluar la rentabilidad para el departamento aparte de controlar los costos?