

TABLA DE CONTENIDO

Prólogo	XIII
Capítulo I. Costos generales	1
1. Definición general del costo	1
Pago	1
Causación	2
Costo indirecto de producción	2
Costo-compra	3
Gasto	3
2. Importancia de los costos	3
Clasificación de costos de venta	4
3. Objetivo de los costos	4
Diferencia entre importancia y objetivo	4
Objetivo general	4
Fijar el precio de venta	4
Controlar el mismo costo a través de sus variaciones	5
Margen de rentabilidad	7
Porcentaje del margen de rentabilidad	7
Gastos operacionales de administración aplicados	9
Toma de decisiones	10
Comparar contra el presupuesto los costos reales	11
Precio de venta	11
Parámetros internos	11
Parámetros externos	15
Capítulo II. Presupuestos	19
1. Definición	19
2. Importancia de los presupuestos	19
3. Objetivos de los presupuestos	19
Proyectar o planear el ejercicio del periodo o periodos siguientes	19
Coordinar y comprometer a cada departamento o sección de la estructura empresarial en el cumplimiento del presupuesto	20
Comparar el presupuesto contra lo realizado para obtener las variaciones	20
Mediante su cumplimiento, verificar la eficiencia administrativa	21
4. Bases de presupuestación	21
Base cero	21
Base estadística	33

Capítulo III. Punto de equilibrio	47
1. Definición	47
2. Presentación	47
Capítulo IV. Elementos del costo	53
1. Valor de los elementos del costo	53
Físico - valor	53
Subjetivo - valor	54
2. Elementos de costo	54
Materia prima y materiales	54
Mano de obra	54
División de la mano de obra	55
Costos indirectos de producción o del servicio CIF -CIS	55
Pagos	55
Causaciones	55
3. Registro de los costos	55
Contabilidad - costos integrados	55
Contabilidad - costos independientes	57
Departamento de costos	58
Capítulo V. Clasificación de los costos	59
1. Definición	59
2. Clasificación	59
Costo directo	60
Costo indirecto	60
Diferencias entre costo directo e indirecto	60
Mano de obra directa	60
Costos indirectos variables	60
Costos indirectos fijos	61
Capítulo VI. Sistemas de costeo	65
1. Definición	65
2. Costeo por absorción	65
3. Costeo por orden de producción	66
4. Costos por procesos	69
5. Costos estándar	70
Capítulo VII. Distribución de los costos hoteleros	71
1. Definición	71
2. Tipos de departamentos	71
Departamentos operados	71
Departamentos mixtos	72
Departamentos no operados	72
3. Parámetros de distribución o aplicación	72
División de los parámetros	72
4. Procedimientos de contabilización	73
Ciclos de la contabilidad	74
Por causación	77
Depreciación	77

Edificios	77
Equipos de hoteles y restaurantes	78
Equipos de cómputo y comunicación	81
Gastos pagos por anticipado	81
Reparaciones mayores - edificios	84
Reparaciones mayores - equipos	84
Seguros generales	84
Gastos de organizaciones y preoperativos	87
Uniformes de ropería y lencería	87
Elementos de ropería y lencería	88
Loza, cristal y cubiertería	89
Gastos de alimentación al personal - empleados	91
Bases para liquidación	91
Causación de servicios públicos	96
Servicios de acueducto - alcantarillado - aseo	96
Habitaciones	97
Alimentos y bebidas	98
Lavandería	99
Teléfonos	100
Administración	100
Medidores por centro de costo	101
Aplicación porcentual sobre las ventas	102
Servicio de energía	103
Habitaciones	104
Alimentos y bebidas	106
Lavandería	107
Teléfonos	108
Administración	109
Aplicación porcentual sobre ventas	111
Medidores por centro de costo	112
Costo del servicio de teléfono	113
Gastos de lavandería	115
Cantidad de prendas procesadas	115
Cantidad de prendas por departamento	116
Habitaciones	116
Alimentos y bebidas	116
Lavandería	117
Teléfonos	117
Administración	118
Veces de proceso por semana o período	118
Costos por prenda procesada	118
Determinar el total de débito a la cuenta de gastos de lavandería	118
Determinar el total de prendas procesadas en el período	119
Determinar el costo por prenda procesada	119
Obtener la aplicación a cada departamento	120
Costo propio del departamento de lavandería	120
Proceso de información y control de prendas	121

Capítulo VIII. Plan único de cuentas para hoteles, restaurantes y similares	127
1. Presentación	127
2. Determinación de los parámetros de departamentos	128
3. Plan de cuentas para hoteles, restaurantes y similares	129
Capítulo IX. Contabilización de los costos	137
1. Definición	137
2. Métodos de contabilización	137
Individual	138
Comprobante de diario	142
Capítulo X. Taller de costos hoteleros	143
1. Información general para ingresos (ventas)	143
2. Registro de gastos por:	144
3. Información de egresos	144
4. Registro de costos y gastos por egresos así:	145
Cuestionario	145
5. Información para movimiento de inventarios	145
Cuestionario	147
6. Información para mano de obra	147
Cuestionario	149
7. Información para depreciación	149
8. Determinar la depreciación en el análisis de depreciación para aplicación departamental	149
Cuestionario	149
9. Información para análisis de gastos por anticipado para aplicar a:	150
Cuestionario	150
10. Información para análisis y aplicación de alimentación al personal	151
Cuestionario	151
11. Información para análisis de consumo de servicios públicos	152
Cuestionario	153
12. Información para análisis de aplicación de gastos de lavandería	153
Cuestionario	153
Capítulo XI. Recetas Estándar	155
1. Definición	155
Receta fija o estándar	155
Receta estándar comparativa o variable	156
2. Conformación del costo en equivalencia	156
Modelo de receta estándar	158
Capítulo XII. Inventarios	163
1. Definición	163
2. Procesos de entradas por compras	163
3. Modelo detallado del PUC de inventarios	164
4. Procedimiento de compras	166
Inventario inicial	166
Necesidad de adquisiciones	166
Requisiciones o pedidos de ambientes	167

5. Modelo de orden de compra	167
Estructura de la empresa	168
Clase de sociedad	168
Volumen operacional de la empresa	168
6. Despacho o compra directa	168
Compras de contado	169
Compras a crédito a los mismos proveedores	169
7. Entrada a almacén o bodega	170
Flujo de EB	170
8. Ingresos al sistema	171
9. Inventario disponible	171
10. Proceso de salidas por remisión o entrega	172
Necesidad de alistamiento	172
Modelo de requisición	172
Análisis de aprobación de la requisición	173
Aprobación y envío a almacén	173
Modelo de formato de remisión	173
Proceso de producción	174
Informe de platos y bebidas terminadas	174
Sistema liquida costo	175
Platos disponibles	175
Comanda	176
Servicio a varios ambientes	176
Tiquete de caja, facturación o recaudo	177
Descaraga de inventarios	177
Inventario final	177
Fin del proceso	178
Capítulo XIII. Informe de costos y análisis	181
1. Objetivo	181
2. Informe de costos del departamento de habitaciones	181
Análisis del resultado	183
Índice de eficiencia	184
Participación del costo de mano de obra por habitación	184
Participación de seguros por habitación	184
Participación de los servicios públicos por habitación	184
Participación de mantenimiento y reparación de equipos por habitación	184
Participación de adecuación e instalaciones por habitación	184
Participación de la depreciación por habitación	185
Participación de materiales para aseo y dotación de habitaciones	185
Costo por habitación de dotación blancos y ropería	185
Costos del lavado de blancos y ropería por habitación	185
Comparativo de variación en los costos y presentación del rendimiento de alta y baja temporada global, por habitación	186
Apéndice	187
Solución al cuestionario en el informe de costos	187