

5
EDICIÓN



COSTOS APLICADOS EN HOTELERÍA, ALIMENTOS Y BEBIDAS

ECOE
EDICIONES


Ricardo Rodríguez Vera

COSTOS APLICADOS EN HOTELERÍA, ALIMENTO Y BEBIDAS

RICARDO RODRÍGUEZ VERA

QUINTA EDICIÓN

Rodríguez Vera, Ricardo, autor

Costos aplicados en hotelería, alimentos y bebidas / Ricardo Rodríguez Vera -- Quinta edición -- Bogotá : Ecoe Ediciones, 2023
211 páginas. -- (Ciencias empresariales. Administración)

Incluye datos curriculares del autor

ISBN 978-958-503-424-2 -- 978-958-503-425-9 (e-book)

1. Hoteles - Costos 2. Hoteles - Contabilidad 3. Restaurantes - Costos 4. Restaurantes - Contabilidad 5. Administración hotelera 6. Administración de restaurantes

CDD: 657.8374 ed. 23

CO-BoBN - a1098609



Área: Ciencias empresariales

Subárea: Administración

ECOE
EDICIONES



© Ricardo Rodríguez Vera

► Ecoe Ediciones S.A.S.
info@ecoeediciones.com
www.ecoeediciones.com
Carrera 19 # 63C 32, Tel.: 919 80 02
Bogotá, Colombia

Quinta edición: Bogotá, enero del 2023

ISBN: 978-958-503-424-2
e-ISBN: 978-958-503-425-9

Directora editorial: Claudia Garay Castro
Coordinadora editorial: Paula Bermúdez B.
Corrección de estilo: Orlando Riaño
Diagramación: Magda Rocío Barrero
Carátula: Wilson Marulanda Muñoz
Impresión: Carvajal Soluciones de
Comunicación S.A.S.
Carrera 69 #15-24

*Prohibida la reproducción total o parcial por cualquier medio
sin la autorización escrita del titular de los derechos patrimoniales.*

Impreso y hecho en Colombia - Todos los derechos reservados

*A Oscar Laverde E., como mi maestro que me inició
en esta carrera que terminó en el tiempo.*

Gracias por estar.

CONTENIDO

PRÓLOGO	XIII
INTRODUCCIÓN A LOS COSTOS	1
1. Definición	1
2. Determinación del costo	2
3. Costo directo	4
4. Costo indirecto.....	4
Costos de producción o servicios variables.....	5
Costos de producción o servicios fijos.....	5
5. Elementos del costo	6
Materia prima.....	6
Mano de obra.....	6
Otros costos de producción o servicios	7
6. Total del costo de producción o servicios.....	7
7. Gastos de administración	8
8. Gastos en ventas.....	9
9. Precio de venta	10
CAPÍTULO 1. COSTOS GENERALES.....	13
1. Definición general del costo	13
Pago	13

Causación.....	14
Costo indirecto de producción o de servicios.....	15
Costo-compra.....	15
Gasto.....	15
2. Importancia de los costos	16
Clasificación de costos y venta.....	16
3. Objetivo de los costos.....	17
Diferencia entre importancia y objetivo	17
Objetivo general.....	17
Fijar el precio de venta	17
Controlar el mismo costo a través de sus variaciones.....	18
Margen de rentabilidad	20
Porcentaje del margen de rentabilidad.....	20
Precio de venta	25
Departamentos Operativos y No Operativos.....	29
Parámetros externos	30
CAPÍTULO 2. PRESUPUESTOS	35
1. Definición	35
2. Importancia de los presupuestos	35
3. Objetivos de los presupuestos	36
Proyectar o plantear el ejercicio del período o períodos siguientes.....	36
Coordinar y comprometer a cada departamento o sección de la estructura empresarial en el cumplimiento de su presupuesto ...	36
4. Bases de presupuestación.....	38
Métodos o bases de proyección.....	38
Base cero	38
Base estadística.....	49
Presupuesto de costos por departamento.....	53
Costo de materia prima de Alimentos y bebidas.....	53
Liquidación de la carga prestacional	54
Bases para determinar los CIS (Costos Indirectos del Servicio)	55
Presupuesto de CIS (Costos Indirectos del Servicio).....	56
CAPÍTULO 3. PUNTO DE EQUILIBRIO.....	61
1. Definición	61
2. Presentación	61
CAPÍTULO 4. ELEMENTOS DEL COSTO	67
1. Valor de los elementos del costo	67
Físico-valor	67
Subjetivo-valor	68

2. Elementos de costo	68
Materia prima y materiales	68
Mano de obra	69
Valor de la mano de obra	70
Costos indirectos de producción o del servicio CIF - CIS	71
3. Registro de los costos	72
Contabilidad - costos integrados	72
Contabilidad - costos independientes	74
Departamento de costos	74
CAPÍTULO 5. CLASIFICACIÓN DE LOS COSTOS	75
1. Definición	75
2. Clasificación	75
Costo directo	76
Costo directo variable	76
Costo directo fijo	76
Costo indirecto	76
Mano de obra directa	76
Costos indirectos variables	77
Costos indirectos fijos	78
CAPÍTULO 6. SISTEMAS DE COSTEO	81
1. Definición de producto	81
2. Métodos	81
3. Costeo por absorción	82
4. Costeo por orden de producción	83
Costeo de orden de servicio	85
5. Costos por procesos	86
Costo de producción y ventas, según juego de inventarios	86
6. Costos estándar	87
CAPÍTULO 7. DISTRIBUCIÓN DE LOS COSTOS HOTELEROS	89
1. Definición	89
2. Tipos de departamentos	89
Departamentos operados	89
Departamentos mixtos	90
Departamentos no operados	90
3. Parámetros de distribución o aplicación	91
División de los parámetros	91
Parámetros o bases	92
4. Procedimiento de contabilización	93
Ciclos de la contabilidad	93

Por causación.....	95
Depreciación.....	95
Gastos de organización y preoperativos	105
Gastos de alimentación al personal-empleados.....	109
Causación de servicios públicos	114
Costo del servicio de comunicaciones.....	132
Costo por prenda procesada.....	138
 CAPÍTULO 8. PLAN ÚNICO DE CUENTAS PARA HOTELERÍA, ALIMENTOS Y BEBIDAS (RESTAURANTES)	 147
1. Presentación	147
2. Departamentalización	148
3. Plan de cuentas gastos y costos	149
 CAPÍTULO 9. CONTABILIZACIÓN DE LOS COSTOS.....	 157
1. Definición	157
2. Contabilización	158
Individual.....	158
 CAPÍTULO 10. TALLER DE COSTOS EN HOTELERÍA	 163
1. Información general para ingresos (ventas).....	163
2. Registros de gastos.....	164
3. Información de egresos (pagos de costos y gastos)	164
4. Registro de costos y gastos por egresos.....	166
5. Información para movimiento de inventarios	166
Aplicación y registro del consumo de provisiones y materiales.....	167
6. Información para mano de obra.....	167
7. Información para depreciación.....	170
8. Determinar la depreciación en el análisis para aplicación departamental.....	170
9. Información para análisis de gastos pagados por anticipado	171
10. Información para análisis y aplicación de alimentación al personal ...	172
Información complementaria	172
11. Información para análisis de consumo de servicios públicos.....	173
12. Información para análisis de aplicación de gastos de lavandería.....	174
 CAPÍTULO 11. RECETA ESTÁNDAR	 177
1. Definición	177
Receta fija o estándar.....	177

Receta estándar comparativa o variable.....	178
2. Conformación del costo en equivalencia.....	178
Modelo de receta estándar.....	180
CAPÍTULO 12. INVENTARIOS.....	183
1. Definición.....	183
2. Proceso de entradas por compras.....	184
3. Modelo detallado del PUC de inventarios.....	185
4. Procedimiento de compras.....	187
Inventario inicial.....	187
Necesidad de adquisiciones.....	187
Requisiciones o pedidos de ambientes.....	187
5. Modelo de orden de compra.....	188
Estructura de la empresa.....	188
Clase de sociedad.....	189
Volumen operacional de la empresa.....	189
6. Despacho o compra directa.....	189
Compras de contado.....	189
Compras a crédito a los mismos proveedores.....	190
7. Entrada a almacén o bodega.....	191
Flujo de EB (Entrada Bodega).....	191
8. Ingreso al sistema.....	192
9. Inventario disponible.....	192
10. Proceso de salidas por remisión-entrega.....	192
Necesidad de alistamiento.....	192
Modelo de requisición.....	193
Análisis de aprobación de la requisición.....	193
Aprobación y envío a almacén.....	194
Proceso de producción.....	195
Informe de platos y bebidas terminadas.....	195
Sistema liquida costo.....	196
Platos disponibles.....	196
Comanda.....	196
Servicio a varios ambientes.....	197
Tiquete de caja, facturación o recaudo.....	197
Descargo de inventarios.....	197
Inventario final.....	197
Fin del proceso.....	198
CAPÍTULO 13. INFORMES DE COSTOS Y ANÁLISIS.....	201
1. Objetivo.....	201

2. Informe de costos del departamento de habitaciones.....	202
3. Análisis del resultado	204
Índice de eficiencia	204
Participación del costo de mano de obra por habitación	204
Participación de seguros por habitación.....	204
Participación de los servicios públicos por habitación	205
Participación de mantenimiento y reparaciones de equipos por habitación.....	205
Participación de adecuación e instalaciones por habitación.....	205
Participación de la depreciación por habitación	205
Participación de materiales para aseo y dotación de habitaciones.....	206
Costo por habitación de dotación blancos y ropería	206
Costo del lavado de blancos y ropería por habitación	206
Análisis de conformación del costo de habitación	206
Comparativo de variación en los costos y prestación del rendimiento en alta y baja temporadas global, por habitación.....	207
APÉNDICE	209
Solución al cuestionario en el informe de costos	209

PRÓLOGO

Costos aplicados en hotelería, alimentos y bebidas tiene como objetivo servir de guía a quienes, teniendo conocimiento de la materia, al enfrentarse a un sistema de costos especializados no hallan material de ayuda suficiente.

Los costos especializados de hoteles, alimentos y bebidas se diferencian de los costos del sector de producción de bienes de capital por la composición de sus elementos y por el producto-servicio dispuesto para la venta en el sector de servicios.

En la industria hotelera el costo se comienza a generar en el momento en que se registra el huésped o se emite la orden de pedido (comanda) de un alimento: es decir, es inmediato tanto la venta como el costo. Es así que, si un huésped transitorio no ofrece garantía por su poco equipaje, se le solicita el pago del servicio de alojamiento antes de ocupar la habitación como garantía de la venta-costo.

Es de gran importancia tener claro el criterio entre *costo* y *gasto* como recomendación del buen manejo de la terminología en la contabilidad de costos y general, como herramientas para el contador público en su ejercicio profesional y como guía de los empresarios y administradores hoteleros.

Como esta época requiere de cambios y ajustes en todas las actividades susceptibles de mejorar, este tratado de costos en hotelería aplicados, presenta el costo real del servicio, los gastos operativos de administración y venta, los márgenes de rentabilidad real y

los presupuestos, como visión del proceso actual de registro de costos en el sector, por medio digital.

Su énfasis es organización, implantación, manejo y control de la contabilidad de costos en hotelería, alimentos y bebidas (restaurantes) para determinar con mayor precisión el costo real del servicio de alojamiento por huésped y costo real de un plato servido, para obtener costos reales y el rendimiento esperado en la inversión en cualquier período operacional de un ente empresarial.

Se hace énfasis en la presentación del costeo de alimentos y bebidas como parte interesada en el subsector de restaurantes o gastronomía, de gran importancia en el sector turístico-hotelero en la economía de cualquier país.

La velocidad en las comunicaciones es también un factor de primera necesidad para la completa satisfacción del potencial huésped, por lo tanto, el sector turístico-hotelero es pionero en lo relacionado con la comunicación a través del Internet (Wi-Fi) y la última tecnología en redes inteligentes, que hacen parte de los costos y gastos subjetivos reflejados en los resultados financieros.

El autor.

INTRODUCCIÓN A LOS COSTOS

1. Definición

Costo - Coste: es el valor inicial de una transacción para un objetivo previsto; se describe de varias maneras y/o situaciones, de tal forma que el lector se asegure de aprender y comprender, no solo el término sino también su contenido y uso tanto en el área personal como en la empresarial.

De lo básico a lo macro:

- Sencillamente, el alimento que una persona consume, implica un costo para ella.
- ¿Cuál es el objetivo de este costo? ¿Para qué se alimentan los seres vivos?
- ¿Cómo se recibe el beneficio del Costo?
- ¿Llenar el tanque de combustible (gasolina, gas) del taxi será un gasto? ¡No!... es el costo necesario para prestar el servicio como taxista y obtener un beneficio, ingreso o utilidad con esta actividad.
- Para producir una mesa se requiere de un diseñador, obreros, maderas, pegantes, clavos, el sitio o taller, herramientas, energía y todos los demás elementos necesarios para dar el terminado al producto, que sumados nos presenta el valor del costo de producción.
- El montaje o instalación del sitio para la venta de productos o bienes terminados, además de la preparación del local, se clasifica como gastos

anticipados a diferir en el tiempo, según la importancia del valor y de la compra de la mercancía, este es el costo inicial.

Además, para producir y comprar se requiere invertir, por lo cual se debe disponer de fondos que pueden ser:

Propios o financiados = Capital de trabajo.

Los *fondos propios* tienen su origen en los aportes de capital, en recursos de otras empresas, en captaciones de dinero fluctuante, etc., que para la constitución de la empresa no requieran interés de inversión, pero sí se espera un rendimiento de acuerdo con el proyecto de factibilidad y presupuesto previsto. En este caso no tenemos costo financiero.

Los *fondos financiados*, dependiendo de los plazos pactados, generan costos financieros, que de acuerdo con el tipo o clase de bienes de capital o de consumo, se aplican proporcionalmente a las unidades producidas, incrementando el costo en el tiempo del plazo.

Según se define en el primer capítulo, costo es la sumatoria de todos pagos y causaciones en que se incurre para la producción de bienes o prestación de un servicio, independiente de los gastos de administración, de ventas y financieros.

Por lo tanto, las erogaciones y causaciones que tengan relación directa con la elaboración de un bien o con la prestación de un servicio y quede disponible para la venta o uso se le llama «costo».

2. Determinación del costo

En toda actividad de intercambio de bienes y servicios por dinero o por canje recíproco entre personas o compañías, existe un *costo-inicial*.

A medida que las transacciones aumentan su volumen, el registro, sistemas de control y seguimiento a la información se hacen más rigurosos, para mantener el máximo de confiabilidad al determinar el precio de venta como objetivo primordial del costo.

El costo mal definido puede causar pérdidas en la operación de cualquier ente empresarial, porque sobre este se propone el precio de venta.

La *contabilidad de costos* es la responsable de la información del costo y gasto, por tanto, diseña el Plan de Cuentas, el flujograma de información de los procesos de producción hasta el producto terminado, de manera que en cada proceso se liquide la parte del producto que se va conformando, hasta obtener el costo final de terminación, según las órdenes de producción y/o servicio establecidas. El conocimiento del costo debe ser inmediato, pues de ello dependen decisiones como determinar el precio de venta, negociar o vender rápidamente para obtener la

rotación de inventarios y obtener los ingresos previstos para pagar las obligaciones de la misma producción.

Por tanto, en los diferentes sistemas de costeo, es necesario determinar la información real antes de la misma producción.

Determinar el costo es la actividad desarrollada en el departamento de contabilidad y/o de costos, según las necesidades, tipo de empresa y el sistema establecido como:

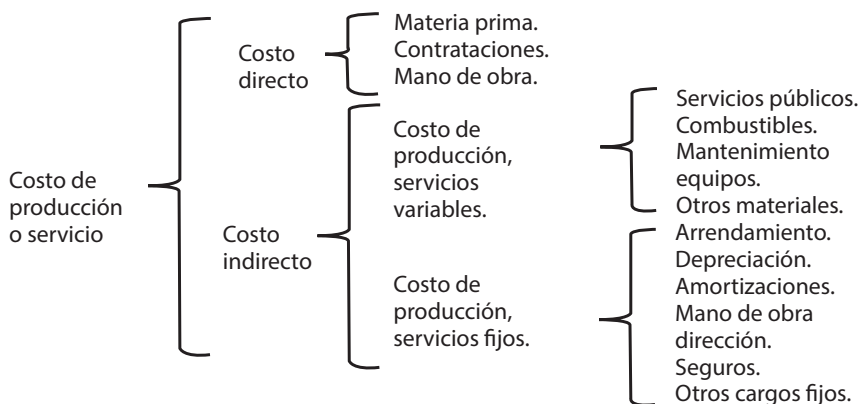
- Por orden de producción.
- Por procesos.
- Costos estimados.
- Costos estándar.
- Orden de servicio.

Cada sistema de costos o costeo requiere de una estructura adecuada, según el producto o servicio. En los mejores tratados de costos se detalla su estudio para aplicación empresarial.

Regularmente se habla y escribe sobre *costo de producción* como base del estudio general, pero el sector de servicios es especial e importante y también genera costos en igual clasificación que la fabricación, por eso veremos siempre la terminología de servicios, como iniciación al texto.

Para determinar el costo observamos la siguiente clasificación de conceptos que conforman la distribución de la operación de fabricación o prestación de servicios, y obtener el costo inicial, así:

Figura 1. Clasificación de los costos



3. Costo directo

Detallando cada uno de los términos de la Figura 1, el costo directo es el que tiene relación directa con el producto o servicio en cuanto a su conformación material y de servicio; por ejemplo: la madera como materia prima de muebles, los vehículos como equipos de transporte para la prestación del servicio de transporte de todo tipo, el algodón como materia prima para las telas, todo tipo de contrataciones para prestación de servicios, los trabajadores que manipulan los bienes o productos hasta su terminación, el conductor de vehículos que prestan servicios, como mano de obra directa, para transporte terrestre, aéreo y marítimo.

El costo directo en el sector de hoteles y afines se presenta en alimentos y bebidas, como suministros físicos, la mano de obra complementa el costo primo o primario siendo un valor subjetivo, pero su valor es importante.

También se puede llamar *costo primario* pues es la base tanto material como económica, como evidencia del bien o servicio producido o servicio prestado.

La sumatoria de la materia prima y la mano de obra se denomina como *costo primo*, parte básica del producto o servicio. Sin embargo, en algunos servicios como el de habitación el costo primo participa en un menor porcentaje con relación al total del costo de habitación, pues los costos indirectos tienen la mayor participación.

Veamos la siguiente conformación de costos directos primo.

	Producto camisa	% participación	Servicio habitación	% participación	Servicio	% participación
Primo	5.780	83,68%	2.100	11,73%	60.000	85,71%
CIS	1.127	16,32%	15.800	88,27%	10.000	14,29%
CP.	6.907	100,00%	17.900	100,00%	70.000	100,00%

Transporte

En el sector de transporte el costo primo presenta la mayor participación en mano de obra, pues sea el equipo propio o contratado, es el equipo humano para movilización más importante que los materiales o incluso aún, los combustibles.

4. Costo indirecto

Se llama indirecto porque no forma parte material sino subjetiva del producto o servicio, pues son pagos y causaciones indispensables en el proceso de fabricación o prestación del servicio, siendo su participación importante en la conformación del costo de producción o de prestación de servicios, como se observa en el formato anterior de costos directos, CIS (Costos Indirectos del Producto o Servicio).

Los costos indirectos requieren de clasificación especial en el Plan de Cuentas Contables y de costos como conceptos específicos (lencería, mantelería) dentro de las cuentas principales, porque dependiendo del tipo de bienes o servicios, sistemas de costeo y tipo de empresa, el costo por unidad se determina de la información allí contenida.

Costos de producción o servicios variables

Los costos indirectos variables son los que por razones de la operación varían proporcionalmente a la cantidad de unidades o servicios terminados/prestados en los diferentes conceptos que intervienen en el proceso de prestación de servicio (energía, reparaciones, combustibles, etc.).

Según la orden de producción o de servicio, la cantidad de unidades, se requiere de mayor o menor consumo de energía en equipos eléctricos si son empresas industriales o en las máquinas de coser si son confecciones, implementos para aseo si son habitaciones de un hotel o repuestos para vehículos en una empresa de transportes.

Costos de producción o servicios fijos

Los costos indirectos fijos tienen gran importancia tanto en el proceso de producción o prestación de servicios, como en la operación general de la empresa, pues son pagos o causaciones permanentes que independiente de que se produzca o no causan costos subjetivos en el tiempo.

Los conceptos más comunes son:

- Costos de personal directivo de producción.
- Arrendamientos (edificaciones, maquinarias, vehículos).
- Depreciación.
- Amortizaciones.
- Seguros.
- Impuestos (inmobiliarios de bodegas, talleres de producción).

Según el sistema de costos establecido, los costos fijos se aplican por unidad de producción conociendo la cantidad fija de bienes a aplicar, por ejemplo, las habitaciones de un hotel son fijas y a cada una se aplican costos fijos se ocupen o no, como depreciación, seguros, impuestos. La maquinaria de una factoría, utilícese o no se está depreciando por el mismo correr del tiempo. El arrendamiento, independiente de que se produzcan productos o se ofrezcan servicios, hay que pagarlo o causarlo.

5. Elementos del costo

Dentro de la clasificación de los costos es necesario detallar los elementos que lo conforman, aunque más adelante se detallan como principio para determinar el costo por sus componentes.

Es necesario comprobar la participación de cada elemento en el costo, dependiendo del bien o servicio a estudiar o costear y según el sistema de liquidación:

- Materia prima.
- Mano de obra.
- Costos de producción y/o prestación de servicios.

Materia prima

Elemento base para producción de bienes de capital, de uso o de servicio o productos, que regularmente tiene la mayor participación en el costo, siendo su naturaleza el origen del diseño, proceso y terminado; por ejemplo, materiales para construcción, cuero para zapatos y telas para prendas de vestir.

En prestación de servicios la materia prima es la disponibilidad de bienes de uso o equipos, o contratación de bienes o equipos para la prestación; por ejemplo, se dispone de habitaciones en el hotel para el servicio de alojamiento o también se puede rentar un edificio para tal objetivo, se dispone de un barco o se renta para prestar el servicio de viajes turísticos.

La materia prima es costo directo, variable y contablemente disponible en la cuenta de inventarios cuya rotación indica los niveles de producción. En el sector hotelero y/o turístico se encuentra en alimentos, bebidas y materiales o suministros.

Mano de obra

Es el valor de la liquidación de todos los trabajadores que participan directa e indirectamente en el proceso de fabricación o prestación de servicios. La mano de obra puede ser calificada, como gerente de producción, ingenieros y profesionales necesarios en la operación; y no calificada como obreros de operación directos, indirectos como control de calidad, empacadores y almacenistas.

En prestación de servicios la mano de obra directa es la de trabajadores calificados que prestan el servicio o se entienden con clientes a nivel de dirección y representación, tales como conductores, gerentes de departamento (bancarios, entidades de salud) y no calificados, quienes atienden el servicio directo al cliente (vendedores, camareros, meseros y ayudantes de cocina, entre otros).

La liquidación de la mano de obra corresponde al departamento de personal, donde se clasifican los diferentes puestos de trabajo para imputar a los departamentos correspondientes según el sistema de costos establecido.

El tiempo laborado se controla a través de reloj que verifica hora de entrada, hora de salida, permisos autorizados, tiempo extra, de forma que el tiempo laborado se aplique al producto en tiempo real, para mantener el costo con el mínimo de variaciones ascendentes que disminuyan el margen de rendimiento. Con sistemas directos de control y medición hacia *software* de contabilidad y/o costos se obtienen los valores aplicados al producto.

Otros costos de producción o servicios

Como tercer elemento del costo, su importancia radica en determinar todos los demás cargos fijos y variables que han participado en el proceso de producción y prestación de servicios que, sumados al costo primo, presenta el total del costo.

Dentro de la clasificación del plan de cuentas contable y/o de costos los conceptos por pagos y/o causaciones registradas son el valor imputado en la orden de producción o de servicio que forma parte del costo.

6. Total del costo de producción o servicios

Obtenido el valor de los tres elementos del costo, según el sistema de costeo establecido, se determina el costo total de producción o prestación de servicios, el cual es el valor que, presentado en el Estado de resultados muestra la utilidad bruta con el porcentaje de participación tanto del costo como de la utilidad bruta. Hasta este resultado parcial los costos indican la primera parte de la operación industrial, comercial o de servicios de la actividad económica.

Para determinar el comportamiento del precio de venta respecto de la operación no es suficiente, pues como se dijo anteriormente, el resultado es parcial, aún falta aplicar las cifras causadas por los gastos de administración, ventas y financieros.

En el siguiente diseño parcial se observa la presentación de la utilidad bruta como indicativo de lo real contra los presupuestos o proyectos comparativos en todo ente económico, como base de la mejor gestión administrativa gerencial.