

**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 ... 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.