

ARTÍCULO CIENTÍFICO
CIENCIAS ADMINISTRATIVAS

**Costeo servicios de alojamiento y alimentación de las hosterías
de Santo Domingo de los Tsáchilas**

***Costing accommodation and food services of the hostels of
Santo Domingo de los Tsáchilas***

Pozo Hernández, Fanny Maricela ¹

¹ us.fannypoza@uniandes.edu.ec. Universidad Regional Autónoma de los Andes, extensión Santo Domingo, Santo Domingo, Ecuador.

Recibido: 31/10/2018

Aprobado: 26/11/2018

RESUMEN

Las hosterías de la provincia de Santo Domingo de los Tsáchilas deben contar con un sistema de costos para poder obtener información relevante en el proceso de toma de decisiones. En la presente investigación se logró fundamentar que no se evidencia la aplicación de procedimientos que les permita obtener el costo de producción de los servicios de hospedaje y alimentación. Para el presente trabajo se aplicaron métodos, técnicas e instrumentos que ayudaron a identificar la problemática existente. En este contexto, el presente estudio tuvo como objetivo determinar un sistema de costos de acuerdo a los requerimientos de las hosterías y mediante una exhaustiva investigación bibliográfica se estableció que se puede aplicar el sistema de costo por órdenes de producción, lo cual permite obtener los costos que intervienen en el proceso de transformación de una cantidad específica de productos, equipo, reparaciones u otros servicios, se recopilan sucesivamente por los elementos identificables: materia prima aplicable, mano de obra directa y cargos indirectos, los cuales se acumulan en una cada uno de los servicios hoteleros. En este trabajo se presenta el procedimiento para el cálculo de costos de servicios de hospedaje y alimentación, no obstante similares procedimientos pueden aplicarse para el cálculo de costos de otros servicios que ofrecen las hosterías.

PALABRAS CLAVE: Sistema de costos; actividad hotelera; elementos del costos.

ABSTRACT

Hostels at Santo Domingo de los Tsáchilas province must have a cost system to obtain relevant information in the decision-making process. In this research, it was possible to establish that there is no evidence of the application of procedures that allow hostels to obtain the production cost of lodging and food services. In this work, some methods, techniques and instruments were applied, which helped to identify the existing problem. In this context, the objective of this study was to determine a cost system according to the requirements of the lodges and, through an exhaustive bibliographic research, it was established that it is possible to apply a cost system by production orders. This system would allow to obtain the costs that intervene in the transformation process of a specific quantity of products, equipment, repairing or other services. Costs are successively collected by the identifiable elements: applicable raw material, direct labor and indirect charges, which are accumulated in each one of the hostel services. This paper presents the procedure for calculating the costs of lodging and food services; however similar procedures can be applied to calculate the costs of other services offered by the hostels.

KEYWORDS: Cost system; hotel business; cost elements.

INTRODUCCIÓN

En el Ecuador el sector turístico es uno de los principales motores de la economía con más expectativas de crecimiento a mediano y a largo plazo, la Provincia de Santo Domingo de los Tsáchilas es un sitio privilegiado por la riqueza étnica, paisajes inusitados desde el ingreso mismo a la bella provincia. En los últimos tiempos ha crecido el turismo por lo tanto el incremento de hoteles y hosterías que acogen a los turistas de las diferentes provincias y de otros países, que realizan su visita ya sea por trabajo o distracción.

Entre sus principales actividades se encuentran la venta de servicio de alojamiento y alimentación fundamentalmente, las mismas que tienen características generales y financieras especiales que las diferencian de otras actividades comerciales e industriales. El producto de una hostería es diferente al de otro tipo de empresas como por ejemplo en el área de alojamiento una habitación no vendida es una pérdida irre recuperable, de forma semejante, en el área gastronómica una parte de la comida no vendida por ser de naturaleza perecedera. Los costos en una hostería pueden ser directos o indirectos un costo directo es aquel que puede identificarse directamente en un proceso, producto o servicio, como por ejemplo materia prima para elaborar los alimentos, mano de obra directa que trabaja tanto en hospedaje, como en la preparación de alimentos y los costos indirectos como electricidad agua luz, depreciaciones.

Debido a que en las hosterías de Santo Domingo de los Tsáchilas no se evidencia la aplicación de contabilidad de costos sino únicamente llevan un proceso de una empresa de servicios, en donde registran sus ingresos y gastos para poder cumplir con aspectos tributarios, por consiguiente desconocen el costo de producción y el margen de utilidad real del servicio que ofrecen.

Por lo tanto, la presente investigación contribuye con los propietarios de las hosterías de Santo Domingo de los Tsáchilas de modo que puedan utilizar este trabajo de investigación como herramienta para el cálculo real de los costos de los servicios que ofrecen porque en la actualidad los costos los determinan de forma empírica por consiguiente no lograrán establecer la utilidad real de un período contable. La presente investigación tiene como objetivo: Elaborar un modelo de costeo para servicios de alojamiento y alimentación de las hosterías de Santo Domingo de los Tsáchilas. Para lograr el objetivo fue necesario sustentar la investigación considerando las bases teóricas de las variables en estudio en base al problema y a los objetivos planteados.

La contabilidad

“Es un elemento del sistema de información de un ente, que proporciona datos sobre su patrimonio y su evolución, destinados a facilitar las decisiones de sus administradores y de los terceros que interactúan con él en cuanto se refiere a su relación actual potencial con el mismo.” (Zapata, 2011,pág.7)

Campos de Aplicación de la Contabilidad

La contabilidad se aplica en las sociedades que está formada por un grupo de personas que aportan bienes, valores, servicios, para producir un bien o servicio, las personas que se agrupan pueden ser naturales que constituyen todo hombre o mujer con capacidad de goce de ejercicio profesional o moral y dos o más personas para realizar fines colectivos. (Morales, 2013). Entre los campos de aplicación de la contabilidad tenemos: Financiera, Costos, Fiscal, Gubernamental.

Contabilidad de costos

“La contabilidad de costos mide, analiza y presenta información financiera y no financiera relacionada con los costos de adquirir o utilizar recursos en una organización. Por ejemplo, calcular el costo de un producto es una función de contabilidad de costos que responde a las necesidades de valoración de inventarios de la contabilidad financiera y las necesidades de la toma de decisiones de la contabilidad administrativa”. (Charles & Start, 2007, pág. 2)

Es necesario diferenciar lo que es costo y gasto, costo es un valor recuperable luego de haber vendido el producto o servicio, el gasto es un valor no recuperable que se origina por necesidades de servicios de las empresas como el pago de agua, luz teléfono .Los costos a su vez se dividen en costos fijos que son aquellos que se mantiene a pesar del cambio en el

volumen de producción y costos variables que son aquellos que cambian según el volumen de producción. (Amat & Soldevila, 2011)

Las industrias se dedican a producir uno o varios artículos en base a la combinación de los tres elementos del costo: Materia prima, Mano de obra y Costos indirectos de Fabricación, mediante el proceso de producción se logra transformar la materia prima en producto terminado, para lograr satisfacer las necesidades de los clientes. (Sarmiento, 2010)

Elementos del costo

Los elementos de fabricación pueden ser materiales, fuerza de trabajo, tecnología y gestión administrativa mediante un proceso de combinación adecuada permiten obtener bienes o productos deseados. Esta consideración de contenido técnico, social afirma que la finalidad esencial de la contabilidad de costos es obtener el costo unitario de producción, disminuir los costos innecesarios para que las empresas ofrezcan sus productos a precios convenientes y competitivos. (Molina, 2002)

En base a la fundamentación teórica del autor Rodríguez (2008), se presenta el siguiente compendio de los elementos del costo:

Tabla 1. Elementos del Costo.

Materia Prima Directa Servicio Hospedaje	Son todos los materiales que se identifican claramente con el servicio prestado y tienen la característica de ser medible, consecuentemente su costo es determinado sin dificultad y aplicado al costo total. Los materiales directos que intervienen en esta sección pueden ser: Shampoo, Jabón de Baño, Papel higiénico.
Materia Prima Directa Servicio Alimentación	Corresponde todos los valores de los ingredientes para la preparación de alimentos que pueden ser desayuno, almuerzo merienda entre otros.
Mano de obra Directa Servicio Hospedaje	El costo del personal que interviene directamente en la prestación del servicio de hospedaje está compuesto por las remuneraciones, beneficios sociales y horas extras.
Mano de obra Directa servicio de Alimentación	Para este servicio el costo de Mano de Obra Directa está compuesto por la remuneración más los beneficios sociales de: chef, ayudantes de cocina, meseros etc.
Costos indirectos de Fabricación	<ul style="list-style-type: none"> Se considera costos indirectos los suministros para las habitaciones: regalos a clientes, mano de obra indirecta menajes de habitación, uniforme camareras recepcionistas entre otros Se considera costos indirectos para la alimentación: gas, menaje para restaurante, servicios básicos, uniformes meseros, auxiliares de cocina

Bases de aplicación de costos indirectos de producción

Para las bases de prorateo de costos indirectos de fabricación, se considera el criterio de Cárdenas (2013) y se despliega la siguiente síntesis:

Tabla 2. Bases para prorateo de costos indirectos de fabricación.

Con base en el tiempo	Horas o minutos de trabajo directo, Horas máquina, Horas o minutos de trabajo directo e indirecto
Con base al valor	Importe de los sueldos, Importe de la materia prima directa, Importe de costo Prima
Con base a las unidades	Por pieza, Por peso, Por volumen

Sistemas de costeo

“Es el procedimiento contable que se utiliza para determinar el costo unitario de producción y el control de las operaciones realizadas por la empresa industria.” (Bravo, 2007, pág. 123).

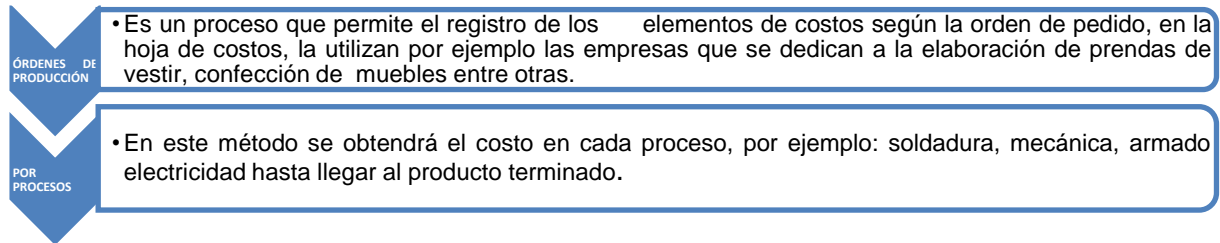


Figura 1. Sistemas de costos.

Actividad Hotelera

Las actividades hoteleras y de ramas afines como sitios de entretenimiento, pensiones, moteles, hostales, hosterías, restaurantes, constituyen servicios que prestan las personas naturales o jurídicas a clientes a fin de satisfacer en forma apropiada las necesidades para alojamiento, distracción, alimentación y otras. Las operaciones son muy complejas debido a la diversidad de servicios que ofrecen, por lo tanto necesitan llevar un control adecuado de las mismas. (Maldonado H. , 2009). La industria debe satisfacer los requerimientos de los usuarios las 24 horas al día y 7 días por semana, lo cual hace necesario información en tiempo real sobre el estado de las habitaciones y otras dependencias, así como de los diversos negocios ofertados por la empresa hotelera. (Oriol, 2011)

Características de Empresas Hoteleras

Según , García (2007), las características de las empresas hoteleras son : El producto o servicio ofrecido es perecedero en una hostería, si una habitación no está ocupada a partir de una determinada hora de la noche, se pierde la posibilidad de generar ingresos con ella. La calidad en la prestación del servicio al cliente es un tributo clave, donde las interrelaciones entre los recursos humanos de la empresa y los consumidores suelen ser, en general, más participativas e intensas que en el resto de sectores.

En el reglamento general de actividades turísticas: Alojamiento art. 12 (2016), define a hosterías y hotel como:

“Todo establecimiento hotelero, situado fuera de los núcleos urbanos, preferentemente en las proximidades de las carreteras, que esté dotado de jardines, zonas de recreación y deportes y en el que, mediante precio, se preste servicios de alojamiento y alimentación al público en general, con una capacidad no menor de seis habitaciones.”

“Hotel.- Establecimiento de alojamiento turístico que cuenta con instalaciones para ofrecer servicio de hospedaje en habitaciones privadas con cuarto de baño y aseo privado, ocupando la totalidad de un edificio o parte independiente del mismo, cuenta con el servicio de alimentos y bebidas en un área definida como restaurante o cafetería, según su categoría, sin perjuicio

de proporcionar otros servicios complementarios. Deberá contar con mínimo de 5 habitaciones.”

Según el Reglamento de Alojamiento turístico (2016), las categorías de los establecimientos de alojamiento turístico según su clasificación son: Clasificación del establecimiento de alojamiento turístico Categorías asignadas Hotel 2 estrellas a 5 estrellas Hostal 1 estrella a 3 estrellas Hostería - Hacienda Turística 3 estrellas a 5 estrellas.

Los tipos de habitaciones según el Reglamento de Alojamiento (2016): Habitación individual o habitación simple destinada a la pernoctación y alojamiento turístico de una sola persona, doble destinada a la pernoctación y alojamiento turístico de dos personas, triple destinada a la pernoctación y alojamiento turístico de tres personas.

MÉTODOS

El enfoque de la presente investigación es cuantitativo, porque se plantean dos variables de las cuales se realizó un estudio causal y se buscó determinar el grado de asociación entre ellas. La metodología utilizada para esta investigación fue de tipo descriptivo porque intenta describir las situaciones que se presentan en las hosterías frente a los costos de producción por los servicios de alojamiento y alimentación. El tipo de diseño no experimental transaccional o transversal, porque se recogió datos en un solo momento con el propósito de describir variables y analizar su incidencia en un momento dado, así como también permitió generar datos numéricos que permitieron la interpretación de la situación existente en las hosterías.

Se recolectaron información de las 39 entre hoteles y hosterías de 3 y 4 estrellas de Santo Domingo las cuales tienen similares características, donde se encontró situaciones que se empleó o no un correcto procedimiento de costeo de alojamiento y alimentación, mediante la técnica de la encuesta y el instrumento cuestionario para la cual se formularon 10 preguntas con respuestas cerradas y de opción múltiple, con las cuales se pretende sustentar los problemas que existen en el cálculo de los costos de producción.

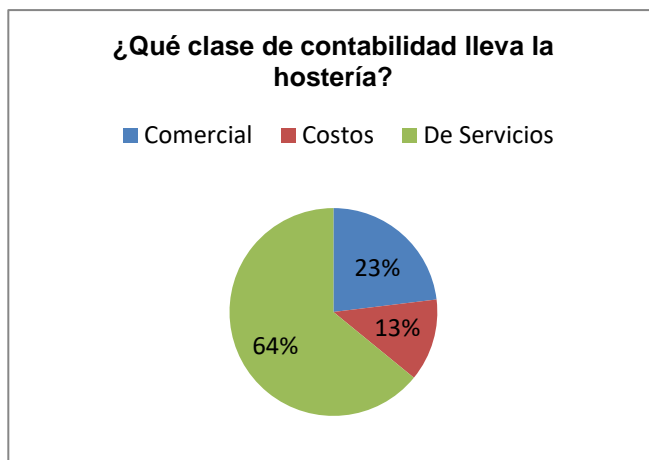
RESULTADOS

En el diagnóstico realizado a las hosterías esta técnica de encuesta nos permitió recopilar información necesaria para este trabajo mediante un cuestionario que se elaboró dirigido hacia las hosterías y hoteles de 3 y 4 estrellas de la ciudad de Santo Domingo para determinar si es conveniente o no la propuesta del coste de los costos de producción de los servicios de alojamiento y alimentación, para que sea aplicado en las empresas turísticas y hoteleras de la ciudad.

Las preguntas que sustentan los problemas de costeo de servicios de alimentación y alojamiento podemos mencionar las siguientes.

1. ¿Qué clase de contabilidad aplica en su empresa?

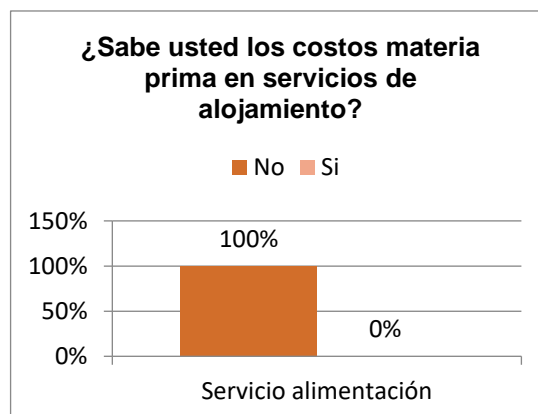
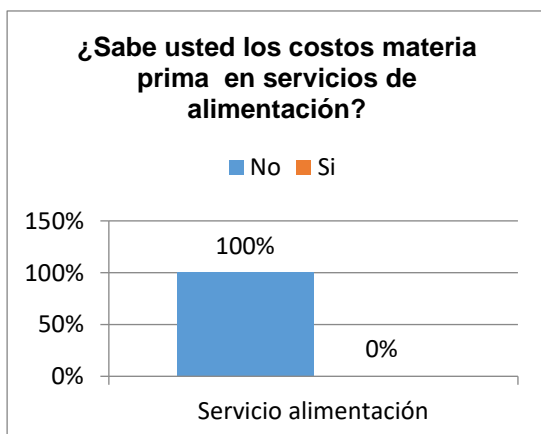
Clases de contabilidades	Frecuencia relativa	Frecuencia absoluta
Comercial	23,08	9
Costos	12,82	5
De Servicios	64,10	25
	100,00	39



Interpretación: El 64% de las hosterías y hoteles de 3 y 4 estrellas llevan contabilidad de servicios, el 23% comercial y únicamente un 12,82% contabilidad de costos, lo que provoca que los costos de producción de servicios de hospedaje y alimentación no sean reales.

3. ¿Conoce los costos de: Materia Prima, Mano de obra, Costos Indirectos de Fabricación utilizados para la prestación de ?

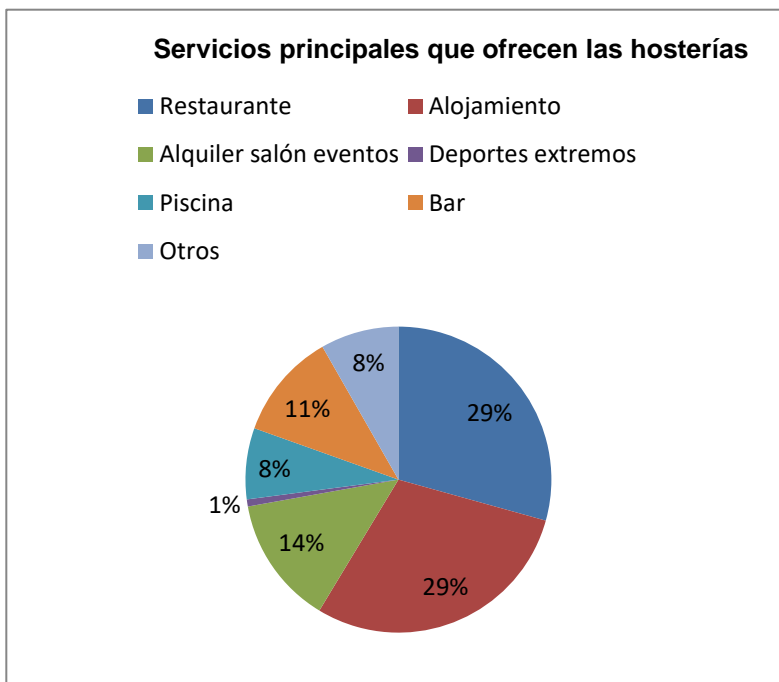
Servicios	No	Si	No	Si
Servicio Comidas y bebidas	100%	0%	39	0
			39	0
Servicios	No	Si	No	Si
Servicios de Alojamiento	100%	0%	39	0
			39	0



Interpretación: El 100% de hosterías y hoteles de 3 y 4 estrellas, manifiesta que desconoce el valor de materia prima, mano de obra, costos indirectos de fabricación en la prestación de servicios de alimentación y alojamiento.

6. Servicios principales que ofrece la hostería

Variable	Frecuencia relativa	Frecuencia absoluta
Restaurante	22,95%	28
Alojamiento	31,97%	39
Alquiler salón eventos	14,75%	18
Deportes extremos	0,82%	1
Piscina	8,20%	10
Bar	12,30%	15
Otros	9,02%	11
	100,00	122



Interpretación: El 29% de las de hosterías y hoteles de 3 y 4 estrellas, ofrecen servicios de alojamiento y restaurante por lo tanto es necesario conocer los costos de producción de estos dos servicios para proyectar correctamente el margen de utilidad .

7. ¿Cuál es la persona encargada de llevar contabilidad en la hostería?

Variable	Frecuencia relativa	Frecuencia absoluta
a. Contador Profesional	56,41%	22
b. Familiar	15,38%	6
c. Uno de los empleados del Hotel o administrador	5,13%	2
d. Una persona particular	23,08%	9
	100,00	39

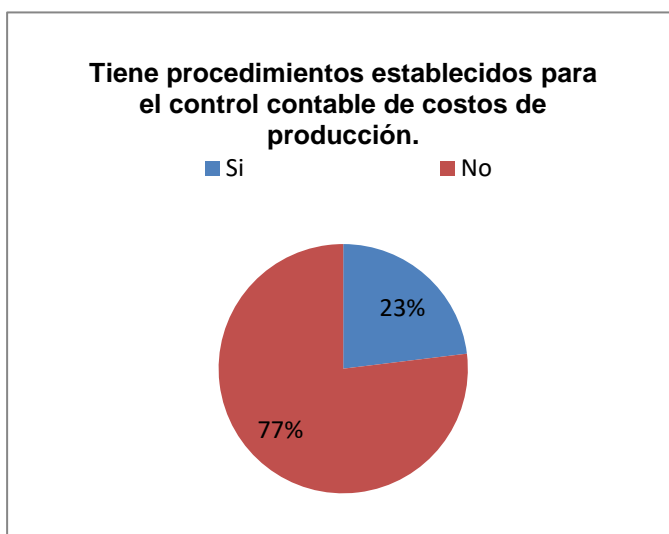


Interpretación: El 57% de las hosterías y hoteles de 3 y 4 estrellas, tiene contratado un contador externo, 23,08% una persona particular, 15% un familiar, 5% uno de los empleados del hotel, al no existir un contador profesional de planta el contador únicamente solicitará la información que le permita cumplir con las obligaciones, pero no realizan los registros de las operaciones para la aplicación de algún sistema de costeo, únicamente registran ingresos y gastos lo que se realiza en empresas de

servicios.

8.- ¿Tiene procedimientos establecidos para control contable en el proceso de producción de alimentos?

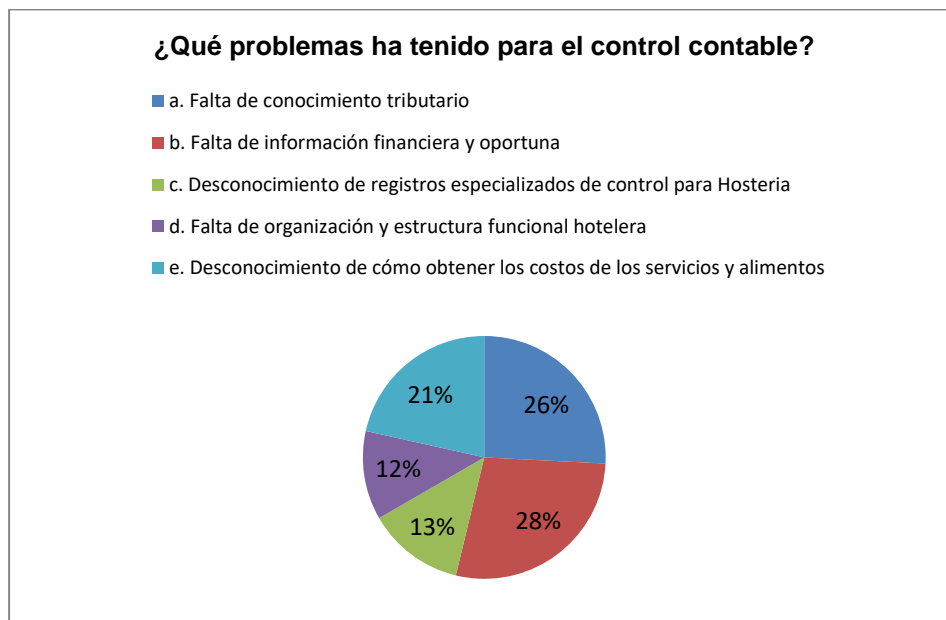
Variable	Frecuencia relativa %	Frecuencia absoluta
Si	23,08%	9
No	76,92%	30
	100,00	39



Interpretación: El 76,92% no tiene procedimientos contables para el control de costos de producción en las hosterías y hoteles de 3 y 4 estrellas, un 23% tienen control de costos de producción, situación que impide obtener los costos reales de producción y registro de todas las operaciones comerciales de las hosterías.

10. ¿Qué problemas ha tenido para el control contable?

Opciones	Frecuencia relativa	Frecuencia absoluta
a. Falta de conocimiento tributario	25,81%	24
b. Falta de información financiera y oportuna	27,96%	26
c. Desconocimiento de registros especializados de control para Hostería	12,90%	12
d. Falta de organización y estructura funcional hotelera	11,83%	11
e. Desconocimiento de cómo obtener los costos de los servicios y alimentos	21,51%	20
	100,00	93



Interpretación: El 21,51% de hosterías y hoteles de 3 y 4 estrellas, consideran que los problemas de control contable que han tenido son por desconocimiento de los costos de los servicios y alimentos, 27,96% falta de información financiera, 26% falta de conocimiento tributario.

DISCUSIÓN

Con la información facilitada por las hosterías se pudo establecer que el 64% de las hosterías y hoteles de 3 y 4 estrellas, llevan contabilidad de servicios, el 23% comercial y únicamente un 12,82% contabilidad de costos, lo que provoca que los costos de producción de servicios de hospedaje y alimentación no sean reales, la contabilidad de servicios únicamente permite registrar los ingresos y gastos de los servicios brindados, las empresas comerciales de vender un producto terminado. En las hosterías las operaciones son muy complejas debido a la

diversidad de servicios que ofrecen, por lo tanto necesitan llevar un control adecuado de las mismas, para la prestación de los servicios hoteleros interviene materia prima, mano de obra y costos indirectos de fabricación por lo tanto es necesario aplicar algún modelo de costeo para obtener el costo de producción real.

En la totalidad de hosterías y hoteles de 3 y 4 estrellas, en las cuales se aplicó la encuesta desconocen los costos de materia prima, mano de obra y costos indirectos de fabricación utilizados para la prestación de servicios de alojamiento y alimentación. La mayoría de hosterías ofrecen servicios de alojamiento y alimentación y en menor porcentaje los servicios de 14,75% alquiler, 8,20 piscinas y 12, 30 bar por lo tanto es necesario conocer los costos de producción de estos dos servicios para proyectar correctamente el margen de utilidad .

El 57% de hosterías y hoteles de 3 y 4 estrellas, tiene contratado un contador externo, 23,08% una persona particular, 15% un familiar, 5% uno de los empleados del hotel, al no existir un contador profesional de planta el contador únicamente solicitará la información que le permita cumplir con las obligaciones, pero no realizan los registros de las operaciones para la aplicación de algún sistema de costeo, únicamente registran ingresos y gastos lo que se realiza en empresas de servicios. Por lo tanto dependiendo de la magnitud de las operaciones es conveniente contratar un contador de planta para implementar un proceso contable que le permita el registro de todas las transacciones comerciales así como los registros de los costos de producción de los principales servicios que en una hostería son alimentación y hospedaje.

El 76,92% no tiene procedimientos contables para el control de costos de producción en las hosterías y hoteles de 3 y 4 estrellas, y un 23% tienen control de costos de producción, situación que impide obtener los costos reales de producción y registro de todas las operaciones comerciales de las hosterías. Mediante un adecuado control de los procedimientos contables se puede obtener información real que facilite la toma de decisiones financieras a niveles directivos de acuerdo a la información financiera que proporcionen los procesos contables.

El 21,51% de hosterías y hoteles de 3 y 4 estrellas, consideran que los problemas de control contable que han tenido son por desconocimiento de los costos de los servicios y alimentos, 27,96% falta de información financiera, 26% falta de conocimiento tributario lo que ocasiona que la empresa no disponga de herramientas financieras sobre liquidez, rentabilidad de su empresa. En la revisión bibliográfica de artículos científicos los autores (Cisneros & Robert, 2011, págs. 59-60), mencionan otro sistema de costeo para los servicios hoteleros y expresan lo siguiente : En la actualidad, algunos autores consideran que la contabilidad de costo tradicional ya no brinda información oportuna para la toma de decisiones porque se interesa más en conocer o determinar el costo de los servicios, que por gestionar eficientemente los

mismos. Sin embargo, esto ha traído consigo el surgimiento de nuevos sistemas de costos que den respuestas a las limitantes que presentan los sistemas tradicionales. Un ejemplo es la aceptación que ha alcanzado el Sistema de Gestión y Costos Basado en Actividades (ABM/ABC, por sus siglas en inglés).

Podemos mencionar que el sistema ABC es más compleja y costosa su aplicación por lo que utiliza la jerarquía de las actividades como base para realizar la asignación y además utiliza generadores de costos que están o no relacionados con el volumen, utiliza diferentes bases en función de las actividades relacionadas con dichos costos indirectos, se concentra en los recursos de las actividades que originan esos recursos, primero se lleva a cabo la asignación a las actividades y después a los productos, usa tanto el criterio de asignación con base en unidades como el de los generadores de costos a través de causa y efecto para llevar a cabo su asignación. En cuanto a las desventajas del costeo ABC podemos decir que: consume una buena parte de recursos en la fase de diseño e implementación, la implementación puede hacerse dificultosa, resulta costoso identificar las actividades generadoras de gastos y como cualquier cambio, implica una cierta capacidad de adaptación de la empresa.

Mediante la investigación bibliográfica se evidencia que existen varios sistemas de costos pero el que le permitirá calcular los costos reales a las hosterías, para lograr una información útil para toma de decisiones encaminadas a lograr el mejoramiento y optimización de los recursos es el sistema por órdenes de producción que es un sistema que acumula los costos por orden de pedido previa autorización de la autoridad competente. El sistema de costos por órdenes es un sistema que se utiliza para recolectar los costos por cada orden o lote, que son claramente identificables mediante los centros productivos de una empresa. Son aquellos utilizados por las empresas de producción interrumpida y diversa, que elaboran sus productos mediante órdenes de producción interrumpida y diversa, que elaboran sus productos mediante órdenes de producción o a pedido de los clientes. Estos costos se subdividen: por órdenes específicas o de lotes, por clases de productos y por montaje (utilizando en empresas que ensamblan piezas terminadas para armar diferentes artículos).

Entre las características más relevantes de este sistema podemos mencionar : producción se acumulan los valores de los tres elementos del costo de producción (materia prima directa, mano de obra directa y costos directos de fabricación) que permiten la determinación de los costos totales y unitarios, en la hoja de costos respectiva, permite cada partida de artículos se requiere de la emisión de una orden de producción en la que se acumulen valores de los tres elementos del costo de producción, el costo unitario de producción se obtiene al dividir el costo total de producción entre el total de unidades producidas de cada orden.

Por lo antes mencionado es más conveniente aplicar el sistema de costos por órdenes de producción porque se logra asignar los costos a cada servicio de alojamiento dependiendo el tipo de habitación simple doble suite, así como también a cada servicio de alimentación de acuerdo al menú que solicite cada cliente. Al aplicar un sistema de costeo se logrará obtener el costo real de producción y por lo tanto el margen de utilidad que obtengan será rentable.

Propuesta de cálculo de costeo de los elementos del costo de servicios de Hospedaje y Alimentación por el sistema por órdenes de producción.

Tabla 3. Fórmulas para el cálculo.

Elementos del costo	Servicios	Fórmula
MATERIALES	Hospedaje	Son todos los materiales que se identifican claramente con el servicio prestado y tienen la característica de ser medible, consecuentemente su costo es determinado sin dificultad y aplicado al costo total.
	Alimentación	Es la suma de todos los valores de los ingredientes necesarios para elaborar los alimentos ya sea de un desayuno, un almuerzo, una merienda entre otros.
MANO DE OBRA	Hospedaje	Costo de Mano de Obra Directa = $\frac{\text{Tasa Mano de Obra por m}^2 \text{ mensual}}{\text{Metros cuadrados totales}}$ Tasa diaria = $\frac{\text{Tasa Mano de Obra por m}^2 \text{ mensual}}{30}$ Nota: El valor de cada metro cuadrado se multiplicará por el número de metros cuadrados que tenga cada tipo de habitación.
	Alimentación	Costo de la Mano de Obra Directa= $\frac{\text{Tasa MOD} = \text{Costo por minuto}}{\text{Total minutos de mano de obra}}$ Nota: La tasa de Mano de obra directa por minuto se multiplicará por los minutos que se demoren en la elaboración de cada menú.
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN	Hospedaje	Tasa mensual= $\frac{\text{Costos indirectos de fabricación hospedaje CIF}}{\text{Total de metros cuadrados}}$ Tasa diaria = $\frac{\text{Tasa mensual Costos indirectos}}{30}$
	Alimentación	$\frac{\text{Costos indirectos de fabricación alimentación}}{\text{Total de minutos de Mano de obra directa}} = \text{Tasa CIF}$ Nota: La tasa CIF (Costos indirectos de Fabricación) costo por minuto, se multiplicará por los minutos que se demoren en la elaboración de cada menú.

CONCLUSIONES

Dada la importancia de la actividad de los servicios en la economía moderna, es de vital importancia el desarrollo de sistemas de costos que se adapten a necesidades de renglones específicos y que sean el resultado de estudios serios que partan de la elaboración de modelos teóricos pero que además incluyan trabajos de campo, que garanticen su aplicabilidad

La aplicación de la contabilidad de costos es fundamental en las hosterías, porque existe un proceso de producción, no están vendiendo un producto terminado, la identificación de la materia prima de la mano de obra de los costos generales es indispensable para poder determinar el costo de producción del servicio de hospedaje y alimentación.

El sistema de costos por órdenes de producción acumula y registra los costos por órdenes de trabajo, las mismas que pueden contar de una sola unidad física o de algunas unidades iguales que forman un lote determinado de trabajo estableciendo, los tres elementos del costo que se acumulan de acuerdo a cada orden de trabajo.

Con la implementación del sistema de costos por órdenes de producción en las Hosterías de Santo Domingo de los Tsáchilas, se logrará obtener los costos reales de los servicios de hospedaje y alimentación la optimización de los recursos humanos, materiales y económicos y por consiguiente incremento del margen de utilidad.

Los procedimientos para el cálculo de costos de hospedaje y alimentación son similares para el cálculo de costos de otros servicios que ofrecen las hosterías por lo tanto el presente proyecto servirá como base para futuras investigaciones relacionadas al cálculos de los costos de otros servicios hoteleros.

REFERENCIAS

- Amat, O., & Soldevila, P. (2011). *Contabilidad y Gestión de Costos*. España: Publidisa.
- Bravo Valdivieso, M. (2013). *Contabilidad de Costos*. Quito, Ecuador: Escobar Impresores.
- Cárdenas, R. A. (2003). *Costos 1*. México: Más Color S.A de C.V.
- Charles, T., & Horngren, G. F. (2007). *Contabilidad de Costos: Un enfoque gerencial* (Decimo Segunda ed.). México: Pearson Education..
- Cisneros, L., & Robert, P. (2011). Factores que inciden en el costo de servicio de buffet, en un hotel ciudadano. *Scielo*, 59-60.
- Cisneros, M. (2009). *Mercancías en instalaciones Hoteleras: una aproximación empírica*. Habana.
- García, M. L. (2007). *Contabilidad Hotelera, (pág.12)* (Segunda ed.). México: Trillas..

Reglamento de Alojamiento Turístico. (2016). Quito Ecuador: Talleres de la Corporación de Estudios y Publicaciones

Maldonado, H. (2009). *Contabilidad practica por actividades,* (Pag. 18) (Segunda ed.). México: ECOE Ediciones.

Molina, A. (2002). *Contabilidad de Costos,Elementos y Sistema de Costos.* Quito.

Morales, M. (2013). *Contabilidad de sociedades.* México: Programas Educativos S.A de C.V.

Oriol, F. (2011). *Contabilidad de Control de Gestion y Finanzas de Hoteles,* (Pàg. 15). Barcelona: PROFIT.

Rodriguez. (2008). *Costos aplicados a hoteles y restaurantes.* Bogotá: Editora Letotécnica.

Sarmiento, R. (2010). *Contabilidad de Costos.* Quito: Andinos S.A..

Zapata, P. (2011). *Contabilidad General.* Bogotá: Gráficas de la Sabana Ltda.