



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS
UNIDAD DE EDUCACIÓN A DISTANCIA

LICENCIATURA EN CONTABILIDAD Y AUDITORÍA
CONTADOR PÚBLICO AUTORIZADO

TRABAJO DE TITULACIÓN

Previo a la obtención del Título de:

LICENCIADA EN CONTABILIDAD Y AUDITORÍA
CONTADOR PÚBLICO AUTORIZADO

TEMA:

SISTEMA DE COSTOS PARA LA GESTIÓN HOTELERA DEL HOSPITAL BÁSICO SUCÚA DE LA DIRECCIÓN DISTRITAL 14D03 – LOGROÑO – SUCÚA- SALUD DEL CANTÓN SUCÚA, PROVINCIA MORONA SANTIAGO.

AUTORA:

YAJAIRA GABRIELA GARZÓN CALLE

MACAS - ECUADOR

2017

CERTIFICACIÓN DEL TRIBUNAL

Certificamos que el presente trabajo Titulación ha sido desarrollado por Srta. Yajaira Gabriela Garzón Calle, quien ha cumplido con las normas de investigación científica y una vez analizado su contenido, se autoriza su presentación.

Ing. Víctor Manuel Albán Vallejo
DIRECTOR

Lic. Ivan Patricio Arias Gonzalez
MIEMBRO

DECLARACIÓN DE AUTENTICIDAD

Yo, Yajaira Gabriela Garzón Calle, declaro que el presente trabajo de titulación es de mi autoría y que los resultados del mismo son auténticos y originales. Los textos constantes en el documento que provienen de otra fuente, están debidamente citados y referenciados.

Como autora, asumo la responsabilidad legal y académica de los contenidos de este trabajo de titulación.

Riobamba, 17 de febrero de 2017

Yajaira Gabriela Garzón Calle
C.C. 140047732-7

DEDICATORIA

A mi DIOS TODO PODEROSO, por iluminar mi camino, fortalecer mi espíritu en los momentos más difíciles de mi vida. A mi madre Neli por ser el eje y estímulo que me ha impulsado con su amor, su comprensión a superarme y vencer obstáculos, sin ella no se que sería de mí. A mis hermanos Jhoana y Boris por brindarme su apoyo en todo momento. A mis sobrinas Germayoni, Evoni, Jailet y Mia por regalarme el más lindo impulso en cada momento como son sus sonrisas y travesuras.

A mi enamorado Miguel, por estar siempre presente en todo momento, por su grandeza de espíritu, su calidad humana y paciencia en los momentos difíciles. A mi cuñado Mauro por estar orientándome en los momentos más difíciles. A todos mil gracias.

Yajaira Gabriela Garzón Calle

AGRADECIMIENTO

A DIOS, por brindarme la oportunidad y la voluntad para poder culminar esta meta trazada.

Quiero expresar mi más profundo agradecimiento a:

La Escuela Superior Politécnica del Chimborazo, por su valiosa hospitalidad y precepción en su incomparable recinto de estudio.

Al Ing. Víctor Albán, por su grandeza como persona, su calidad humana y docencia, cuyas orientaciones y aportes guiaron cada parte de esta investigación.

Y a todas aquellas personas que de una manera indirecta brindaron apoyo a este trabajo.

A todos mil gracias.

Que el DIOS TODO PODEROSO, los vea con bondad.

Yajaira Gabriela Garzón Calle

ÍNDICE GENERAL

Portada	i
Certificación del Tribunal	ii
Declaración de Autenticidad.....	iii
Dedicatoria.....	iv
Agradecimiento.....	v
Índice General.....	vi
Índice de Tablas	viii
Índice de Figuras.....	viii
Índice de Gráficos	ix
Índice de Anexos	ix
Resumen.....	x
Summary	xi
Introducción	1
CAPÍTULO I: EL PROBLEMA.....	4
1.1 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA	4
1.1.1 Formulación del Problema.....	4
1.1.1 Delimitación del Problema	4
1.2 JUSTIFICACIÓN	5
1.3 OBJETIVOS	5
1.3.1 Objetivo General.....	5
1.3.2 Objetivos Específicos	6
CAPÍTULO II: MARCO TEÓRICO	7
2.1 ANTECEDENTES INVESTIGATIVOS	7
2.1.1 Antecedentes Históricos	9
2.2 FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA	10
2.2.1 Contabilidad.....	10
2.2.2.1 Importancia	10
2.2.2.2 Clasificación	12
2.2.2 Contabilidad de Costos	13
2.2.2.1 Sistemas de Contabilidad de Costos	14
2.2.3 Costos.....	17

2.2.3.1	Clasificación del Costo	23
2.2.3.2	Sistemas de Costos por Órdenes de Procesos	31
2.2.3.3	Sistemas de Costos por Procesos	31
2.2.4	Gestión	33
2.2.4.1	Sistemas de Procesos de Gestión	35
2.3.1	Idea a Defender	44
CAPÍTULO III: MARCO METODOLÓGICO		45
3.1	MODALIDAD DE LA INVESTIGACIÓN	45
3.2	TIPOS DE INVESTIGACIÓN	45
3.3	POBLACIÓN Y MUESTRA	46
3.4	MÉTODOS, TÉCNICAS E INSTRUMENTOS	46
3.4.1	Método	46
3.4.2	Técnicas e instrumentos	47
CAPÍTULO IV: MARCO PROPOSITIVO		49
4.1	TÍTULO	49
4.2	CONTENIDO DE LA PROPUESTA	49
4.2.1	Antecedentes	49
4.2.2	Justificación	50
4.2.3	Objetivos	51
4.2.3.1	General	51
4.2.3.2	Específicos	51
4.2.4	Diagrama de Flujos de Procesos	51
4.2.5	Procedimiento de Control de Alimentos Directos	56
4.2.6	Presupuesto Asignado	58
4.2.7	Costos de Personal	66
4.2.8	Determinar la Muestra	82
CONCLUSIONES		85
RECOMENDACIONES		86
BIBLIOGRAFÍA		87
ANEXOS		88

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1: Personal del Hospital	46
Tabla 2: Presupuesto Codificado por grupo de Gasto del Año 2015.....	58
Tabla 3: Desglose por ítem del presupuesto codificado de bienes de uso y consumo corriente Grupo 53	60
Tabla 4: Víveres para Gestión Hotelera.....	62
Tabla 5: Costos de personal para la preparación de dietas	67
Tabla 6: Porciones de Alimentos por Persona	68
Tabla 7: Preparaciones Alimenticias Diarias.....	71
Tabla 8: Preparaciones Alimenticias Anuales	72
Tabla 9: Hoja de Costos Desayuno Pacientes.....	73
Tabla 10: Hoja de Costos Almuerzo Pacientes.....	74
Tabla 11: Hoja de Costos Merienda Pacientes	75
Tabla 12: Hoja de Costos Desayuno Servidores.....	76
Tabla 13: Hoja de Costos Almuerzo Servidores.....	77
Tabla 14: Hoja de Costos Merienda Servidores	78
Tabla 15: Resumen Costos de dietas para pacientes.....	79
Tabla 16: Costos de dietas para servidores	79
Tabla 17: Resumen de costos de dietas	80
Tabla 18: Proyección de la Producción de Dietas Pacientes	80
Tabla 19: Proyección de la Producción de Dietas Servidores	81
Tabla 20: Resumen de las encuestas	82

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1: Descripción del proceso administrativo, financiamiento, dotación y adquisición de alimentos, insumos y materiales	52
Figura 2: Procedimiento de Control de Alimentos Directos.....	57

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico 1: Presupuesto.....	59
Gráfico 2: Resumen de Encuesta.....	83

ÍNDICE DE ANEXOS

Anexo 1: Menú Usuario Interno	88
Anexo 2: Menú Usuario Externo (Desayuno)	89
Anexo 3: Menú Usuario Externo (Almuerzo)	91
Anexo 4: Menú Usuario Externo (Merienda).....	92

RESUMEN

El Sistema de Costos para la Gestión Hotelera se realizó en el Hospital Básico Sucúa de la Dirección Distrital 14D03 – Logroño – Sucúa- Salud del Cantón Sucúa, Provincia Morona Santiago, para determinar los costos reales en la preparación de dietas de los pacientes y servidores en el año 2015. Se determinaron los costos mediante la observación directa de los procedimientos para la preparación de dietas a través del empleo de la técnica del sistema de costeo total y obtener el diagnóstico interno; se aplicó encuestas a los pacientes para conocer su criterio sobre las dietas consumidas y buscar estrategias en beneficio de la institución y por ende de los usuarios; La propuesta se enmarca en la determinación de costos tanto de mano de obra, servicios, alimentos y establecer el presupuesto que se requiere para la preparación de dietas; y el monitoreo y evaluación de la propuesta permiten comprobar su cumplimiento, optimizar los recursos económicos, humanos y tecnológicos en beneficio de los usuarios que requieren de este servicio de Salud. La institución analizará los costos reales y gestionará ante las autoridades respectivas el incremento del presupuesto para brindar una atención de calidad a los usuarios internos y externos del Hospital Básico de Sucúa.

Palabras Claves: SISTEMA DE COSTOS, GESTIÓN HOTELERA, ALIMENTACIÓN.

Ing. Víctor Manuel Albán Vallejo
DIRECTOR DEL TRABAJO DE TITULACIÓN

SUMMARY

The Cost System for Hotel Management was developed in the Sucuá Basic Hospital which is part of the District 14D03 –Logroño – Sucúa – Health Center in Sucuá Village, Morona Santiago province, in order to determine the real cost in diet preparation for the customers and staff in 2015. The diets were determined by using the total cost system technique and the internal diagnostic was obtained; surveys were determined by using the total cost system technique and the internal diagnostic was obtained; surveys were applied to the patients to know their criteria about the diet they follow and look for strategies which benefit the institution and thus the customers. The proposal is based on the cost of the labor, services, food and budget required for the diet preparation; the monitoring and evaluation for the proposal test compliance, optimize economic, human, and technological resources which benefit the authorities the budget increment to offer a quality service to the internal and external customers in the Sucuá Basic Hospital.

Key Words: COST SYSTEM, HOTEL MANAGEMENT, NUTRITION.

INTRODUCCIÓN

El área de Nutrición y Dieta hospitalaria es la encargada de elaborar y distribuir las comidas para los pacientes ingresados y para los usuarios (personal del hospital). Su objetivo es cubrir las necesidades fisiológicas (apetito, energía y hedónicas), pero también las nutricionales (soporte nutricional) y por tanto debe estar individualizado dependiendo de las características fisiopatológicas de cada paciente.

La presente investigación trata sobre el Sistema de Costos para la Gestión Hotelera del Hospital Básico Sucúa de la Dirección Distrital 14D03 – Logroño – Sucúa- Salud del Cantón Sucúa, Provincia Morona Santiago, que es una institución dependiente del Ministerio de Salud Pública, implementada para prestar atención de salud integral de tipo ambulatorio y de internamiento a la población de su área de influencia.

La Gestión Hotelera involucra la preparación de dietas para los pacientes y servidores públicos, en base a los menús proporcionados por la Nutricionista al no contar con suficiente presupuesto se ve obligado a preparar las dietas ajustándose a la disponibilidad presupuestaria dificultando brindar una atención de calidad; siendo indispensable el establecimiento de un Sistema de Costos, que permita conocer el costo de cada ración o dieta, su variación, el nivel de satisfacción del usuario, en base a la cuantificación de los diferentes elementos, así como se estableció la producción de dietas servidas, finalmente se realizó encuestas a pacientes sobre el grado de satisfacción.

Este trabajo se estructuró en los siguientes capítulos:

Capítulo I denominado PROBLEMA que constituye: Planteamiento del Problema, Justificación y Objetivos los cuales se cumplieron en la investigación.

Capítulo II, denominado MARCO TEÓRICO que constituye: Las investigaciones previas que servirán de soporte al sistema de costos, además de la fundamentación que registró al tema como es la filosófica. Así mismo se plantea las categorías fundamentales

en cada una de las variables del tema, base del marco conceptual y se propone la idea a defender.

Capítulo III denominado MARCO METODOLÓGICO se incorpora la metodología de ¿cómo y con qué? se va a investigar presentando el enfoque asumido y orientado por uno de los paradigmas de actualidad. Se define la modalidad y los tipos de investigación, se establece la población y por último se presenta los procedimientos de recolección y procesamiento de la información.

Capítulo IV se desarrolla la Propuesta denominada “SISTEMA DE COSTOS PARA LA GESTIÓN HOTELERA DEL HOSPITAL BÁSICO SUCÚA DE LA DIRECCIÓN DISTRITAL 14D03 – LOGROÑO – SUCÚA- SALUD DEL CANTÓN SUCÚA, PROVINCIA MORONA SANTIAGO”, La misma que contiene: Justificación, Objetivos, Análisis de Factibilidad y Modelo Operativo de la Propuesta.

Capítulo V Las conclusiones y recomendaciones se las realiza al final de trabajo luego de haber ejecutado el Sistema de Costos.

CAPÍTULO I: EL PROBLEMA

1.1 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

El Hospital Básico Sucúa de la Dirección Distrital de Salud 14D03 Logroño Sucúa no dispone de un efectivo Sistema de Costos para determinar los recursos económicos para brindar un servicio de calidad a los usuarios del Hospital, existe un presupuesto asignado anualmente que no corresponde a la realidad estadística de los usuarios que requieren el servicio por falta de un control interno. La falta del sistema de costos para la gestión hotelera no permite comprobar, precisar y analizar el servicio brindado a los usuarios del hospital que se encuentra acreditado internacionalmente.

1.1.1 Formulación del Problema

¿Cómo la aplicación del Sistema de Costos para la Gestión Hotelera del Hospital Básico Sucúa de la Dirección Distrital 14D03 Logroño Sucúa Salud del Cantón Sucúa, Provincia Morona Santiago, permite la optimización de los recursos económicos mediante la determinación del servicio de hospitalización?

1.1.1 Delimitación del Problema

Campo: Sistema de Costos.

Área: Gestión Hotelera.

Aspectos: Control Interno.

Espacial: Hospital Básico Sucúa de la Dirección Distrital de Salud 14D03 Logroño Sucúa.

Temporal: Periodo 2015.

1.2 JUSTIFICACIÓN

La presente investigación trata sobre la aplicación de un Sistema de Costos para la Gestión Hotelera del Hospital Básico Sucúa, el cual no se ha realizado anteriormente, cuya finalidad es optimizar los recursos económicos, reestructurar los sistemas vigentes, proponiendo como alternativa el Sistema de Costo para lograr un sistema integral se interrelaciona el mismo con diferentes procedimientos y herramientas de gestión utilizando la ideología del enfoque a procesos, propiciando como resultado la transformación sistemática de la información en acción, en beneficio de los usuarios que requieren de este servicio de hospitalización en base a los resultados obtenidos se determinó los costos reales, se comprobó, precisó y analizó la gestión ante las autoridades responsables del aumento del presupuesto para brindar una atención de calidad a los usuarios internos y externos que acuden al hospital, llevándolo hacia la excelencia y calidad total.

Esta investigación es viable, desde el punto de vista técnico, porque siendo egresada de la Facultad de Administración de Empresas en los Programas Carrera de Licenciatura en Contabilidad y Auditoría, se conoce sobre el proceso para el levantamiento de la información, que permitió analizar y evaluar los procesos de costos, el hospital facilitó la información necesaria en las diferentes procesos del sistema de costos y se contó con el asesoramiento de un tutor asignado por la ESPOCH en base al tema, el mismo que encaminó y dirigió el presente trabajo.

1.3 OBJETIVOS

1.3.1 Objetivo General

Aplicar un Sistema de Costos para la Gestión Hotelera del Hospital Básico Sucúa de la Dirección Distrital 14D03 – Logroño – Sucúa- Salud del Cantón Sucúa, Provincia Morona Santiago, para el mejoramiento de los recursos económicos mediante la determinación del servicio de hospitalización.

1.3.2 Objetivos Específicos

- ✓ Establecer las bases conceptuales teóricas del Sistema de Costos para la Gestión Hotelera del Hospital Básico Sucúa, para el análisis de la información de campo necesario y evidenciar los costos reales.
- ✓ Identificar los métodos, técnicas, procedimientos e instrumentos necesarios para la evaluación y ejecución del trabajo.
- ✓ Elaborar pasos y procedimientos que evidencien el informe sobre el sistema de costos y la gestión en términos de eficiencia y eficacia, en el cumplimiento de los objetivos.

CAPÍTULO II: MARCO TEÓRICO

2.1 ANTECEDENTES INVESTIGATIVOS

La presente investigación, ha hecho uso de la siguiente referencia por considerarla adecuada al tema de la tesis, es así que para Mayra Jacqueline Castillo Abril (2011) Diseño de un sistema de costos para la gestión hotelera del hospital provincial general de Latacunga. (Tesis de Licenciatura inédita). Escuela Superior Politécnica de Chimborazo. Facultad de Administración de Empresas.

Manifiestan que:

El presente trabajo investigativo es el diseño de un Sistema de Costos para la Gestión Hotelera del Hospital Provincial General de Latacunga, cuya finalidad es determinar los costos reales para la preparación de dietas para pacientes y servidores. Se utiliza la observación directa de los procedimientos para la preparación de dietas la misma que facilitó obtener el diagnóstico interno, externo y fuentes bibliográficas para ampliar nuestro trabajo se aplica encuestas a los clientes a fin de conocer su opinión y a través de esta buscar estrategias en beneficio de la institución y por ende de los usuarios. La propuesta se enmarca en la determinación de costos tanto de mano de obra, servicios, alimentos y determinar el presupuesto que se requiere para la preparación de dietas. Se recomienda la aplicación de la propuesta, su monitoreo y evaluación a fin de comprobar su cumplimiento, la misma que permitirá optimizar los recursos económicos, humanos y tecnológicos en beneficio de los usuarios que requieren de este servicio de Salud. Una vez aplicada la propuesta, la institución determinará los costos reales y gestionará ante las autoridades respectivas el incremento del presupuesto a fin de poder brindar una atención de calidad a los usuarios internos y externos que acuden al Hospital. (p. 8)

En el mismo sentido investigativo se orienta la autora Mónica del Carmen García Jiménez (2014) *Diseño de un sistema de costos para atención Odontológica básica y especializada en el área de Odontología del centro médico del club de leones Quito Villa Flora, en el semestre de julio a diciembre de 2013.* (Tesis de Maestría inédita). Universidad Central del Ecuador

Quien dice:

Objetivo: Diseñar un sistema de costos para procedimientos de atención odontológica básica y especializada, determinando una base operacional a partir de una investigación de campo en consultorios y clínicas odontológicas de las parroquias Villa Flora y la Magdalena en la ciudad de Quito, tomando como referencia datos del departamento de odontología del centro médico del Club de Leones Quito Villa Flora.

Metodología: Investigación de tipo básico documental, bibliográfica y de campo, que nos permite evaluar las características de una situación particular. El método descriptivo será primordial para el análisis de los costos de cada uno de los procedimientos odontológicos. La investigación es también de tipo aplicada ya que pretende contribuir con el diseño de un sistema de costos, elemento que permitirá resolver un problema común en el medio: la falta de herramientas para realizar un análisis de costos. Se emplea también el método estadístico. El instrumento utilizado es la encuesta.

Conclusiones: En el 67% de los casos son los propietarios de los consultorios odontológicos los encargados de fijar el precio de sus procedimientos, sin tomar en cuenta sus costos totales, ya que se desconoce la estructura de costos en los servicios odontológicos. Por lo que requieren de una herramienta para hacerlo correctamente. Resultados. Se estructuró en una planilla de Excel un sistema de costos para 25 procedimientos odontológicos básicos y especializados cuyo uso es sencillo (p. 7)

De la misma manera para Paola Alvarado C. y Mónica Calle J. (2011) *Diseño de un sistema de costos por órdenes de producción para el “taller artesanal ARTEMA”* (Tesis de Ingeniería inédita). Universidad de Cuenca

Establece que:

El diseño de un sistema de costos por órdenes de producción es un trabajo realizado con el objeto de proveer información necesaria que permita sustentar la viabilidad de los costos de una manera correcta; además que permitirá ayudar al propietario y clientes del taller artesanal ARTEMA.

Nuestra principal motivación para el desarrollo de este tema es conocer las bases para controlar y registrar eficazmente los costos de producción en un sistema de costeo por órdenes de producción, conscientes de la utilidad que brinda la contabilidad de costos hemos encaminado este trabajo al desarrollo de las técnicas innovadoras aplicadas a la producción, generada básicamente en las microempresas o talleres artesanales que basan el desarrollo de su fin social no solo en producción masiva de artículos, sino también en su proceso ordenado y sistemático. El empleo de un sistema de costeo por órdenes de producción en ARTEMA que fabrica sus productos de acuerdo a especificaciones de los clientes permite a la gerencia controlar y evaluar el uso de sus recursos en la producción. Con el presente trabajo a más de demostrar la factibilidad del sistema de costos por órdenes de producción en ARTEMA, se pretende dar a conocer al lector el ciclo de la contabilidad de costos en el proceso de producción, el control adecuado de los materiales, mano de obra y costos indirectos de fabricación. (p. 1)

2.1.1 Antecedentes Históricos

El Sistema de Costos en 1776 nace con la revolución industrial trajo las grandes fábricas.

Se pasó de la producción artesanal a una industrial, creando la necesidad de ejercer un mayor control sobre los materiales y la mano de obra y sobre el nuevo elemento del costo que las máquinas y equipos originaban. El “maquinismo” de la revolución industrial origino el desplazamiento de la mano de obra y la desaparición de los pequeños artesanos.

Todo el crecimiento anterior creó un ambiente propicio para un nuevo desarrollo de la contabilidad de costos.

Entre los años 1890 y 1915, la contabilidad de costos logró consolidar un importante desarrollo, puesto que diseñó su estructura básica, integró los registros de los costos a las cuentas generales en países como Inglaterra y Estados Unidos, y se aportaron conceptos tales como: establecimientos de procedimientos de distribución de los costos indirectos de fabricación, adaptación de los informes y registros para los usuarios internos y externos, valuación de los inventarios, y estimación de costos de materiales y

mano de obra. Básicamente hasta acá, se podría decir que este enfoque de la contabilidad ejercía control sobre los costos de producción y registraba su información con base en datos históricos, pero a raíz de la integración que se dio entre la contabilidad general y la contabilidad de costos entre los años de 1900 y 1910, esta última pasó a depender de la general.

2.2 FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA

2.2.1 Contabilidad

De acuerdo a Zapata, P (2011) afirma que:

La contabilidad es la técnica fundamental de toda actividad económica que opera por medio de un sistema dinámico de control e información que se sustenta tanto en un marco teórico, como en normas internacionales. La contabilidad se encarga del reconocimiento de los hechos que afectan el patrimonio; de la valoración justa y actual de los activos y obligaciones de la empresa, y de la presentación revelante de la situación económica-financiera; esto se hace por medio de reportes específicos y generales preparados periódicamente para que la dirección pueda tomar las Direcciones adecuadas que apunten el crecimiento económico de manera armónica, responsable y ética en las entidades que lo usen. (p. 5)

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 o potencial con el mismo.

2.2.2.1 Importancia

De acuerdo a Zapata, P (2011) afirma que:

La contabilidad es de gran importancia para participantes en la vida económica de las empresas en general, ya que existen intereses que en ocasiones parecen opuestos, y también les permite basar sus decisiones en información fehaciente y veraz. La

contabilidad es una de las primeras disciplinas económicas que han servido al hombre.- Desde tiempos inmemoriales, con el surgimiento de la noción de economía doméstica, surge también la idea de contabilidad como una disciplina que le permite al ser humano llevar un orden claro y preciso de sus actividades, recursos, dinero, etc.

La utilización de la Contabilidad es necesaria en nuestras vidas para poder administrar de la mejor manera posible nuestro dinero, recurriendo en nuestro trabajo o emprendimiento familiar a la ayuda de un Contable que además tiene mayor conocimiento acerca de los Trámites Tributarios, el pago de Impuestos y sobre todo, la confección de Balances y Presupuestos que ayudan a saber en qué invertir y cómo controlar las ganancias. En muchos sentidos, la tarea de contabilidad resulta siendo muy específica y si bien una persona cualquiera puede llevarla a cabo es central y de mucha importancia recurrir a profesionales que sepan bien lo que hacen para evitar errores.

También en muchas compañías, grandes o pequeñas, es necesaria la aplicación de la Contabilidad para el correcto manejo de las finanzas, cerciorándose de si es posible realizar una Inversión, un control exhaustivo de las Deudas y por sobre todas las cosas, un manejo preciso de los Pagos Tributarios, manteniendo todo controlado, en regla y completamente legalizado. Esto se controla además tanto interna como externamente a través de auditorías y controles que tienen por objetivo asegurar que las instituciones no cometen errores ni realizan actos ilícitos en uso de recursos o dinero. (pp. 6-7)

La utilidad que tiene la Contabilidad consiste en obtener una información útil para poder aplicarse en una posterior Decisión Económica, como también pudiendo obtener un control de la Gestión Anterior, generalmente con la aplicación de una Auditoría Contable, o bien poder planificar de la mejor manera posible los fondos que contamos para el año próximo (lo que es conocido como Presupuesto) para poder realizar inversiones y poder estimar un Balance Futuro. En este sentido, toda empresa o institución debe asegurar recursos a un equipo de contables que se encarguen de esta tarea y que pueden trabajar incluso en conjunto con la dirección recomendando acciones a seguir o avisando de posibles complicaciones ante decisiones que puedan ser riesgosas.

2.2.2.2 Clasificación

De acuerdo a Zapata, P (2011) afirma que:

Contabilidad de Costos.

Es un sistema que se abastece de insumos, los transforma, se obtiene resultados y se retroalimenta mediante el análisis financiero en busca de nuevos horizontes de planificación. Se aplica especialmente en empresas avícolas, mineras, agrícolas, pecuarias, fábricas, etc.

Contabilidad Bancaria.

Es aquella utilizada en las entidades financieras para registrar depósitos en cuentas corrientes y de ahorro, liquidación de intereses, comisiones, cartas de crédito, giros y otros servicios bancarios ejemplo: Bancos, administradoras de fondos, casa de cambio, cooperativas de ahorro y crédito, mutualistas, etc.

Contabilidad de Cooperativas.

Son aquellas que buscan satisfacer las necesidades de sus asociados sin fin de lucro, en las diferentes actividades como: Producción, Distribución, Ahorro, Crédito, Vivienda, Transporte, Salud y Educación.

Contabilidad Hotelera.

Se relaciona con el campo turístico por lo que registra y controla todas las operaciones de estos establecimientos.

Contabilidad de Servicios. - Son aquella que presentan servicio como transporte, salud, educación, profesionales, etc.

Contabilidad Oficial.

Registra, clasifica, analiza e interpreta todas las operaciones de las entidades de derecho público y a la vez toma decisiones en materia fiscal, presupuestaria, administrativa, económica y financiera.

Contabilidad Comercial.

Es aquella que se utiliza en los negocios de compra de mercancía para su venta posterior. Las empresas comerciales se clasifican a su vez en mayoristas (adquieren bienes en grandes cantidades, para distribuir normalmente a los minoristas), minoristas (vende a una escala mucho menor que los minoristas, normalmente al consumidor final del producto) y las terceras son las comisionistas (se encargan de vender un producto a cambio de una comisión).

La gasolinera está dentro de los minoristas ya que vende combustible al consumidor final. (pp. 8-9)

En la actualidad se determinan campos especializados en esta área, de acuerdo con el objetivo que cumplen en cada caso de tal manera se puede hablar de varias contabilidades.

2.2.2 Contabilidad de Costos

Según Sarmiento, R (2009) manifiesta que:

La Contabilidad de Costos es el arte, ciencia y técnica empleada para recoger, registrar y reportar la información relacionada con los costos y, para con base en dicha información, tomar decisiones adecuadas relacionadas con la planeación y control de los mismos.

Es además la que sintetiza y registra los costos de los centros fabriles, de servicios y comerciales de una empresa, con el fin de que puedan medirse, controlarse e

interpretarse los resultados de cada uno de ellos, a través de la obtención de costos unitarios y totales en progresivos grados de análisis y correlación.

Es una parte de la contabilidad que tiene por objeto la captación, medición, registro, valoración y control de la circulación interna de valores de la empresa, con el objeto de suministrar información para la toma de decisiones sobre la producción, formación interna de precio de costo y sobre la política de precios de ventas y análisis de los resultados, mediante el contraste con la información que revela el mercado de factores y productos, basándose en las leyes técnicas de producción, las leyes sociales de organización y las leyes económicas de mercado. (p. 1)

Esta contabilidad tiene por objeto la captación, medición, registro, valoración y control de la circulación interna de los valores de la empresa, el objeto es suministrar información para la toma de decisiones sobre la producción a la gerencia de las organizaciones debido a que ayuda a planear y controlar sus actividades dentro de dicha empresa u organización, la formación interna de precios de costos y sobre la política de precios de venta y análisis de los resultados, mediante el contraste con la información que revela el mercado de factores y producto sobre la base de las leyes técnicas, económicas y sociales que rigen el comportamiento de los fenómenos empresariales.

2.2.2.1 Sistemas de Contabilidad de Costos

De acuerdo a Rojas, R (2010) afirma que:

Es común advertir el uso de la expresión "contabilidad de costos" como sinónimo de "sistema de costos" y ello podría ser aceptado hace algunos años, pero ya no lo es. Era válida la sinonimia cuando los sistemas de costos existían sólo para fines contables: tenían su razón de ser sólo para la contabilidad de costos. Hoy día la cosa es al revés: la contabilidad de costos es un subsistema dentro del sistema de costos. Pero es también - como sabemos- un subsistema dentro de la contabilidad general.

Sirve a ambos y forma parte de ambos Permite clasificar, acumular, controlar y asignar a los costos, para determinar los costos de actividades, procesos y productos y con ello

facilitar la toma de decisiones y el control administrativo para garantizar el establecimiento de métodos, normas y procedimientos que aseguren el registro oportuno y veraz de la información que se derive de la utilización de los recursos en la actividad económica de la empresa y que puede ser utilizada con el fin de facilitar el control o para determinar el costo del producto en base al conjunto de normas, métodos y procedimientos que se requieren para la planeación, registro de los gastos, cálculo y análisis del costo en la institución, midiendo adecuadamente el gasto del recurso invertido en la producción de un bien material y de evidenciar las posibles desviaciones que pueden surgir entre lo que se ha gastado y lo que debía gastarse, respondiendo además a la estrategia empresarial.

Se utilizan en organizaciones donde la producción es de baja masividad, el proceso de procesos es discontinuo para productos heterogéneos.

Según el método de costeo:

Costeo histórico o resultante: Primero se consume y luego se determina el costo en virtud de los insumos reales. Puede utilizarse tanto en costos por órdenes como en costos por procesos.

Costeo predeterminado: Los costos se calculan de acuerdo con consumos estimados. Dentro de estos costos predeterminados podemos identificar 2 sistemas:

Costeo estimado o presupuesto: sólo se aplica cuando se trabaja por órdenes. Son costos que se fijan de acuerdo con experiencias anteriores. Su objetivo básico es la fijación de precios de venta.

Costeo estándar: Se aplica en caso de trabajos por procesos. Los costos estándares pueden tener base científica (si se pretende medir la eficiencia operativa) o empírica (si su objetivo es la fijación de precios de venta). En ambos casos las variaciones se consideran ineficiencias y se saldan por ganancias y pérdidas.

Costos por procesos

Es un sistema que aplica los costos a productos similares que se producen por lo general en grandes cantidades y en forma continua a través de una serie de pasos de producción y se acumulan de costos de producción por departamento, centro de costo o proceso, que son responsables por los costos incurridos dentro de su área y sus supervisores deben reportar a la gerencia los costos incurridos, preparando periódicamente un informe del costo de producción.

Entre las características del sistema de costos por procesos pueden destacarse las siguientes:

- Los costos se acumulan y registran por departamentos, centros de costos o procesos.
- Cada departamento, centro de costo o proceso tiene su propia cuenta de producción en proceso. Esta cuenta se carga con los costos incurridos en los mismos.
- Al final del período quedan unidades en proceso con diferentes grados de determinación.
- Las unidades terminadas en un proceso y sus correspondientes costos se transfieren al siguiente departamento o al inventario de artículos terminados.
- Los costos totales y unitarios de cada departamento son agregados periódicamente, analizados y calculados a través del uso de informes de producción.

Los sistemas contables para determinar los costos de producción de un artículo en particular, debe adaptarse a la empresa, lo cual quiere decir que el sistema de costos de fabricación que se implante, deberá ajustarse a la forma de elaboración y necesidades de control de la industria, servicio, o comercio en cuestión.

La importancia del sistema de costo es que “son una herramienta de la gerencia en las grandes, medianas y pequeñas empresas, en cuanto se refiere a la toma de decisiones.

Las características particulares de cada uno de los sistemas de costos son:

- Los sistemas de costos fijan las pautas a las que se someten los procedimientos de asignación de costos.

- Los sistemas de costos determinan los criterios a aplicar en la distribución y prorrateo de gastos.
- Los sistemas de costos establecen la forma, la fecha y la oportunidad en que deben ser calculados los costos, las modalidades de cálculo, las bases que se pueden utilizar, la forma en que tienen que ser tratados determinados costos, la forma de determinar los costos totales y unitarios.

De la misma manera, establece la metodología para la presupuestación de costos y determinación de estándares. (Pp.31-33).

El objetivo del Sistema de Costos es determinar cómo serán asignados los costos de producción incurridos durante el periodo en cada departamento como primer paso, ya que el objetivo principal es el de calcular los costos unitarios totales para determinar el ingreso y su metodología se basa en el tratamiento que se les da a los Gastos Indirectos de Producción (GIP) no fácilmente identificables como beneficios, reconociendo que en algún momento determinado estos costos indirectos pueden ser modificados.

2.2.3 Costos

De acuerdo a Molina, A (2011) afirma que:

El costo es el valor de los recursos materiales y humanos, consumidos elaboración de un producto o en la prestación de un servicio, que constituye un medidor de eficiencia económica productiva, por lo que su comportamiento nos facilita evaluar los resultados. al examinarse el contenido del costo, se aprecia que el concepto de gasto es más amplio y refleja el consumo de cualquier recurso durante un período de tiempo con independencia de su destino dentro de la empresa, por ello, comúnmente se afirma que, el costo antes de ser costo, fue gasto.

Los elementos de costo de un producto o sus componentes son los materiales directos, la mano de obra directa y los costos indirectos de fabricación, esta clasificación suministra la información necesaria para la medición del ingreso y la fijación del precio del producto.

Materiales: Son los principales recursos que se usan en la producción; estos se transforman en bienes terminados con la ayuda de la mano de obra y los costos indirectos de fabricación.

Directos: Son todos aquellos que pueden identificarse en la fabricación de un producto terminado, fácilmente se asocian con éste y representan el principal costo de materiales en la elaboración de un producto.

Indirectos: Son los que están involucrados en la elaboración de un producto, pero tienen una relevancia relativa frente a los directos.

Mano de obra: Es el esfuerzo físico o mental empleados para la elaboración de un producto.

Directa: Es aquella directamente involucrada en la fabricación de un producto terminado que puede asociarse con este con facilidad y que tiene gran costo en la elaboración.

Indirecta: Es aquella que no tiene un costo significativo en el momento de la producción del producto.

Costos Indirectos de Fabricación (CIF): Son todos aquellos costos que se acumulan de los materiales y la mano de obra indirectos más todos los incurridos en la producción pero que en el momento de obtener el costo del producto terminado no son fácilmente identificables de forma directa con el mismo.

Relación con la Producción: Esto está íntimamente relacionado con los elementos del costo de un producto y con los principales objetivos de la planeación y el control. Las dos categorías, con base en su relación con la producción son: Costos Primos: Son todos los materiales directos y la mano de obra directa de la producción. Costos primos= MD + MOD.

Costos de Conversión: Son los relacionados con la transformación de los materiales directos en productos terminados, o sea la mano de obra directa y los costos indirectos de fabricación. Costos de conversión= MOD + CIF.

Relación con el Volumen: Los costos varían de acuerdo con los cambios en el volumen de producción, este se enmarca en casi todos los aspectos del costeo de un producto, estos se clasifican en: Costos Variables: Son aquellos en los que el costo total cambia en proporción directa a los cambios en el volumen, en tanto que el costo unitario permanece constante. Y Costos Fijos: Son aquellos en los que el costo fijo total permanece constante mientras que el costo fijo unitario varía con la producción.

COSTOS MIXTOS: Estos tienen la característica de ser fijos y variables, existen dos tipos:

Semivariabes: La parte fija del costo semivariable representa un cargo mínimo, siendo la parte variable la que adquiere un mayor peso dentro del costeo del producto.

Escalonados: La parte de los costos escalonados cambia a diferentes niveles de producción puesto que estos son adquiridos en su totalidad por el volumen.

Comentario: De la relación entre el costo y el volumen de producción se puede decir que:

1. Los costos variables cambian en proporción al volumen.
2. Los costos variables por unidad permanecen constantes cuando se modifica el volumen.
3. Los costos fijos totales permanecen constantes cuando se varía el volumen.
4. Los costos fijos por unidad aumentan cuando el volumen disminuye y vice - versa.

La información acerca de los diversos tipos de costos y sus patrones de comportamiento es vital para la toma de decisiones de los administradores.

CAPACIDAD PARA ASOCIAR LOS COSTOS

Un costo puede considerarse directo o indirecto según la capacidad que tenga la gerencia para asociarlo en forma específica a órdenes o departamentos, se clasifican en:

COSTOS DIRECTOS: Son aquellos que la gerencia es capaz de asociar con los artículos o áreas específicos. Los materiales y la mano de obra directa son los ejemplos más claros.

COSTOS INDIRECTOS: Son aquellos comunes a muchos artículos y por tanto no son directamente asociables a ningún artículo o área. Usualmente, los costos indirectos se cargan a los artículos o áreas con base en técnicas de asignación.

DEPARTAMENTO DONDE SE INCURRIERON LOS COSTOS

Un departamento es la principal división funcional de una empresa. El costeo por departamentos ayuda a la gerencia a controlar los costos indirectos y a medir el ingreso.

En las empresas manufactureras se encuentran los siguientes tipos de departamentos:

DEPARTAMENTOS DE PRODUCCIÓN:

Estos contribuyen directamente a la producción de un artículo e incluyen los departamentos donde tienen lugar los procesos de conversión o de elaboración. Comprende las operaciones manuales y mecánicas realizadas directamente sobre el producto.

DEPARTAMENTOS DE SERVICIOS:

Son aquellos que no están directamente relacionados con la producción de un artículo. Su función consiste en suministrar servicios a otros departamentos. Los costos de estos departamentos por lo general se asignan a los departamentos de producción.

ACTIVIDADES REALIZADAS:

Los costos clasificados por función se acumulan según la actividad realizada. Según la actividad los costos se dividen en:

COSTOS DE MANUFACTURA: Estos se relacionan con la producción de un artículo. Los costos de manufactura son la suma de los materiales directos, de la mano de obra directa y de los costos indirectos de fabricación.

COSTOS DE MERCADEO: Se incurren en la promoción y venta de un producto o servicio.

COSTOS ADMINISTRATIVOS: Se incurren en la dirección, control y operación de una compañía e incluyen el pago de salarios a la gerencia y al staff.

COSTOS FINANCIEROS: Estos se relacionan con la obtención de fondos para la operación de la empresa. Incluyen el costo de los intereses que la compañía debe pagar por los préstamos, así como el costo de otorgar crédito a clientes.

PERIODO EN QUE LOS COSTOS SE CARGAN AL INGRESO

En este caso se tiene que algunos costos se registran primero como activos (Gasto de capital) y luego se deducen (Se cargan como un gasto) a medida que expiran. Otros costos se registran inicialmente como gastos (Gastos de operación).

La clasificación de los costos en categorías con respecto a los periodos que benefician, ayuda a la gerencia en la medición del ingreso, en la preparación de estados financieros y en la asociación de los gastos con los ingresos en el periodo apropiado. Se divide en:

COSTOS DEL PRODUCTO:

Son los que se identifican directa e indirectamente con el producto. Estos costos no suministran ningún beneficio hasta que se venda el producto y por consiguiente se inventarían hasta la terminación del producto.

Cuando se venden los productos, sus costos totales se registran como un gasto denominado costo de los bienes vendidos.

COSTOS DEL PERIODO:

Estos no están directa ni indirectamente relacionados con el producto. Los costos del periodo se cancelan inmediatamente, puesto que no puede determinarse ninguna relación entre el costo y el ingreso.

RELACIÓN CON LA PLANEACIÓN, EL CONTROL Y LA TOMA DE DECISIONES

Estos costos ayudan a la gerencia y a los administradores en las funciones de planeación, control y toma de decisiones. Entre estos costos se pueden destacar:

Costos estándares y costos presupuestados.
Costos controlables y no controlables.
Costos fijos comprometidos y costos fijos discrecionales.
Costos relevantes y costos irrelevantes.
Costos diferenciales.
Costos de oportunidad.
Costos de cierre de planta. (P.11-17)

El costo de un producto está formado por el precio de la materia prima, el precio de la mano de obra directa empleada en su producción, el precio de la mano de obra indirecta empleada para el funcionamiento de la empresa y el costo de amortización de la maquinaria y de los edificios.

2.2.3.1 Clasificación del Costo

Según Torres, S (2012) manifiesta que:

En las Empresas, cualquiera que sea la actividad que desarrollen, hay tres áreas fundamentales.

El área de generación del bien o servicio: incluye las actividades de administración de producción planeación, programación y control de producción, de control de calidad, de mantenimiento, de diseño y otras que puedan ser dirigidas y controladas directa y específicamente por un gerente o director de área. En las empresas comerciales esta área incorpora las actividades de compra importación de los productos o servicios que se comercializan.

El área de comercialización

Esta área incluye las actividades de distribución física. Almacenamiento de productos terminados, despacho de pedidos y otras relacionadas con las actividades, que puedan ser dirigidas y controladas directa y específicamente por un gerente o director de área.

El área de apoyo

Esta última incluye las actividades de apoyo o soporte para el desarrollo de las actividades de producción y de comercialización como compra de materias primas, contratación y manejo administrativo de personal, seguros, sistematización, Contabilidad, administración de edificios, gestión financiera, gestión de gerencia, y otras relacionadas con las actividades, que puedan ser dirigidas y controladas directa y específicamente por un gerente o director de área.

En cada una de estas áreas, producción, comercialización y apoyo, se realizan actividades y se utilizan recursos, utilización que genera costos. Esos costos para efectos de su análisis se clasifican fundamentalmente como se muestra a continuación.

Por Su Identificación en el Producto

Costos Directos

Son los de recursos que se pueden identificar, medidos exactamente, en el producto. Corresponden a costos como:

El costo de la materia prima que tiene cada producto (área de producción).

El costo del tiempo de trabajo utilizado en operaciones concretas de producción (área de producción).

El valor de la comisión que se paga al vendedor por la venta que realiza de un producto (Área de Comercialización).

El costo del transporte de cada producto que se lleva de la bodega de la Empresa al sitio del comprador (área de comercialización)

Son los de recursos que son necesarios para desarrollar las actividades de producción, comercialización o apoyo, pero que no se puede identificar o medir exactamente cuánto de ellos contiene cada producto.

Corresponde a costos como:

El costo de elementos físicos necesarios para la producción, como: Energía, agua, refrigerantes, etc.,

El costo de la nómina de administración de la producción (departamento de Ingeniería Industrial, departamento de diseño, 5 departamento de Control de Calidad, departamento de mantenimiento y similares)

El costo de la nómina de administración de ventas. 6 facturadores, liquidadores de comisiones de los bodegueros.

El costo de insumos genéricos de costo muy bajo en relación al costo total de materia prima necesaria para fabricar el producto, como botones e hilos en el caso de confecciones, remaches en el caso de metalmecánica, empaques genéricos y similares.

Costos Variables, Son aquellos en que se incurre, sólo si se desarrolla la actividad y, como consecuencia de ella, se genera un bien o una unidad de servicio.

Corresponden, muy exactamente, a los que se clasifican como directos, según se explicó anteriormente.

Por ejemplo, en lo que se refiere a la comisión de ventas al vendedor, este costo directo, o variable, se incurre únicamente si se realiza la venta. Si ella no ocurre, pues no se genera el costo correspondiente.

Es muy importante no confundirse con el hecho de que el costo variable es fijo por unidad, es decir, es el mismo para todas las unidades.

Por ejemplo, la cantidad de madera que tiene una mesa.

Es la misma para cada una de las mesas de una determinada referencia.

La clasificación como variable se refiere al costo total. Este, como debe ser obvio, varía en relación con las unidades producidas más unidades producidas, más costo total de materia prima, por eso es “variable”, pero el costo unitario de materia prima (madera) es igual para cada producto.

Existen costos indirectos variables, como, por ejemplo, la cantidad de energía necesaria para fabricar un producto. Es indirecta cuando no se puede medir exactamente el contenido de ella en el producto, aunque se pueda hacer un cálculo aproximado. Es claro que generalmente, a mayor volumen de producción (de actividad), mayor costo de energía.

Costos fijos, Son aquellos que se generan, aun si no se desarrolla una actividad, pero que tienen el mismo valor o magnitud, sin importar cuál sea el número de unidades de bienes o servicio producidas, es decir, sin estar ligados al volumen de actividad.

Dentro de estos costos se encuentran, por ejemplo

El Costo del supervisor de producción (área de producción).

El costo de arriendo de la bodega de productos terminados (área de comercialización).

El costo de la nómina de administración (gerencia, Contabilidad, Sistematización, etc.).

Hay costos indirectos fijos como el caso del costo laboral del supervisor de producción.

Costos Semifijos, Los costos fijos pueden ser fijos para un rango de actividad, pero ser diferentes para diferentes rangos de actividad.

Mientras que los costos directos variables y los costos indirectos variables son fácilmente asignables a las actividades, unidades de negocio y productos, no ocurre lo mismo con los costos fijos, indirectos, de las tres áreas (funcionales producción, Comercialización y apoyo)

Si una Empresa maneja, por ejemplo, dos líneas de producto, o tiene dos unidades de negocio, hay algunos costos fijos que solo existen por el hecho de que existan esas líneas o unidades de negocio y se pueden identificar con ellas, es decir, son fácilmente asignables.

Es, por ejemplo, el caso del arriendo de las instalaciones propias de cada unidad de negocio, o el costo de la nómina dedicada exclusivamente a cada una de ellas.

Es igualmente el caso del costo de la publicidad propia de cada línea o unidad de negocio. Puede darse también el caso del costo financiero de un préstamo que haya sido adquirido específicamente para el desarrollo y operación de una línea o unidad de negocio.

Existen otros costos fijos como los de servicios públicos, servicios generales, nómina de la administración (contabilidad, sistematización), los costos de la publicidad institucional de la Empresa, etc. que apoyan a ambas unidades de negocios, costos en relación a los cuales si bien se pueden encontrar factores para asignarlos en alguna proporción a cada línea o unidad de negocio, dichos factores son generadores de amplio debate interno en las empresas en cuanto a ellos mismos, y en cuanto a la proporción del costo asignado en función de ellos a las líneas o unidades de negocio.

Por ejemplo, con qué base y cuanto, que % de la nómina de esas dependencias debe asignarse a cada unidad de negocio. Con base en la proporción de las ventas de cada una. En la cantidad de funcionarios de cada una. En la proporción de dedicación del tiempo de los funcionarios a cada una si trabajan para ambas; con que base se debe asignar el costo de los servicios públicos y generales. Esos costos ciertamente son asignables, pero no son fácilmente asignable.

Se apreciará en el capítulo siguiente la necesidad e importancia de esta clasificación de costos, es decir, de la asignación de los que son fácilmente asignable a las diversas actividades o unidades de negocio y el manejo de aquellos que son no fácilmente asignable, para efectos de la toma de decisiones gerenciales.

En resumen, tanto en el área de producción, como de comercialización y de apoyo, existen costos fijos/indirectos, que son fácilmente asignables a una actividad, línea de producto o unidad de negocio, y otros que no son fácilmente asignables. Hay un punto importante para destacar

El mismo tipo de costo, es decir, el valor del insumo, dependiendo de las características de la operación de una empresa, puede ser “fácilmente asignable” en unas y “no fácilmente asignable” en otras. Veamos, por ejemplo, el caso que ya se mencionó, de la publicidad. Desde el punto de vista de la clasificación por función es un gasto de comercialización, pero si se trata de publicidad específica de una línea de productos (actividad), es un costo fácilmente asignable a ella. Si se trata de la publicidad genérica de la empresa, es un costo no fácilmente asignable no vale la pena.

Por qué no es necesario, para efectos de guiar la toma de decisiones, entrar a la asignación de los costos fijos no fácilmente asignables, a las distintas actividades y productos, evitando así las discusiones improductivas que ello plantea.

Porque finalmente, lo que les interesa a los accionistas de una empresa, es la utilidad total y la rentabilidad sobre la inversión total.

Los accionistas no miran cual es la utilidad o la rentabilidad por línea o “actividad”, o unidad de negocio, o cuánto de su inversión está dedicado a cada una. El accionista mira, y juzga a la gerencia, por la utilidad total que obtiene y la rentabilidad que ella significa sobre su inversión, total, mantenida en la Empresa o negocio. Esa debe ser entonces la preocupación fundamental del gerente.

La rentabilidad sobre la inversión total. Sería necio sin embargo desconocer que es importante saber cuál es la utilidad o rentabilidad por “actividad”, como desconocer que de ella depende la total, pero es necio también asumir que para que la rentabilidad total de un negocio sea la mejor posible, la rentabilidad de cada una de las actividades, debe ser también la mejor posible.

Asumir lo anterior es desconocer, peligrosamente, consideraciones de mercado que van más allá del aspecto contable mecanicista y numérico.

Una Empresa puede tener varias “Líneas de producto” o “actividades”, o “unidades de negocio” dentro de las cuales una sea “no rentable” pero su existencia haga que otra, sea rentable en exceso respecto de un nivel “normal”, y que la rentabilidad de las dos sumadas, es decir, de la Empresa, sea la adecuada. Este es el caso en que la “actividad” o –“línea” o “negocio” no rentable es el gancho que puede atraer las ventas de otros rentables, con los que más que se compense, como empresa, lo que se “pierde” con la venta del gancho, a precio inclusive por debajo de su costo directo. (pp. 3-7)

Ciertamente es necesario para la gerencia conocer cuál es la rentabilidad recuérdese que rentabilidad es igual a utilidades (Activos y utilidades/ patrimonio) de cada línea o unidad de negocio, lo que para hacerse correctamente implica la asignación de todos los costos, entre ellos los de difícil asignación, la muy difícil asignación de activos (por ejemplo inversiones temporales) y la aún más difícil de patrimonio, sin embargo un primer paso es conocer el resultado llamado margen de contribución para cuyo Cálculo no es necesario realizar la asignación de los costos no fácilmente asignables, ni la de los activos o el patrimonio.

2.2.3.2 Sistemas de Costos por Órdenes de Procesos

Según Horngren, Datar y Foster (2007) afirman que:

Los sistemas de Costos por Órdenes de Trabajo se utilizan en organizaciones donde la producción es de baja masividad, el proceso de procesos es discontinuo para productos heterogéneos.

Resulta aplicable a empresas donde es posible y resulta más práctico distinguir lotes, subensambles, ensambles y productos terminados de una gran variedad.

La fabricación de cada lote se emprende mediante una orden de trabajo o de producción. Los lotes se acumulan para cada una por separado y la obtención de los costos unitarios es una simple división de los costos totales entre el número de unidades producidas en cada lote. (p. 63)

El sistema de costo por órdenes de trabajo se utiliza donde los productos son distintos de acuerdo a las necesidades de materiales y de conversión y responden a las solicitudes de clientes, sobre la base de las especificaciones previamente establecidas y necesidades determinadas.

2.2.3.3 Sistemas de Costos por Procesos

Según Horngren, et. al. (2007) afirman que:

El sistema de costos por procesos es aquel mediante el cual los costos de producción se cargan a los procesos, a los sistemas acumulados de los costos de producción, por departamento o por centro de costo.

Este sistema de costos es ideal para empresas como departamentos de ensamblaje. Inclusive en la institución financiera donde yo trabajaba, también se utilizaba el sistema de costos por procesos como método de cálculo y asignación de costos.

El ciclo de funcionamiento de una empresa basada en el sistema de costos por procesos, estará definida por las siguientes etapas:

Elementos del costo: materias primas, mano de obra y gastos de fabricación.

Estos elementos se interrelacionan e intervienen en cada uno de los siguientes departamentos:

Departamento A: Soldadura, materiales de producción en proceso, mano de obra en proceso, y gastos fijos en proceso.

Departamento B: Mecánica, producción y procesos propios departamento de mecánica, con su propia mano de obra, con sus propios materiales y sus propios gastos fijos.

Departamento C: Ensamblaje, también cuenta con sus propios elementos del costo, así como él:

Departamento D: Electricidad. El sistema de costos por procesos es muy diferente a los demás sistemas de costos, tiene sus propias peculiaridades.

Algunas de ellas son:

En la empresa existirán tanto departamentos productivos como procesos sean necesarios para terminar el producto que se está fabricando.

El costo unitario del producto se calcula para un determinado período de tiempo. Éste puede ser: semanal, mensual, semestral, anual, etc.

El sistema de costos por procesos debe ser compatible con el rubro de la empresa. De allí que se entienda la naturaleza de este sistema de costos. Es decir, el sistema de costos por procesos, sólo funciona cuando existen etapas bien marcadas en el proceso de producción. Y estas etapas se encuentran divididas en diferentes segmentos. Por ejemplo, para la naturaleza de un sistema de costos por procesos, son ideales, empresas industriales como: empresas productoras de papel, acero químico y textiles.

Para implementar un sistema de costos por procesos, se requiere seguir, de manera general y a manera de ejemplo, las siguientes etapas:

- ✓ Actividades iniciales. Identificar unidades de servicios a la producción. Asignar responsabilidades y delimitar funciones de los centros productivos.
- ✓ Actividades operacionales. Definir el programa de producción, tales como: el producto a fabricar, cantidades requeridas de productos, tiempo y plazo, etc.
- ✓ Actividades durante el período. Llevar control y registro de unidades producidas, informar el porcentaje de avance de las unidades, obtener información relevante sobre la producción.
- ✓ Actividad al final del período. Evaluar los costos, obtener conclusiones y recomendar acciones. (pp. 64-65)

El sistema de costos por procesos es continuo. Esto quiere decir que los diferentes departamentos siempre estarán operando, aunque no exista pedidos de clientes, de por medio y el proceso de producción en el sistema de costos va de una etapa se presenta detrás de otra. Un producto pasa de departamento en departamento hasta llegar a su etapa final.

2.2.4 Gestión

Según Campo (2011) manifiesta que:

La gestión de empresas es uno de los elementos más importantes a considerar cuando se trata de llevar a cabo un negocio ya que de la misma dependerá el éxito que posea el mismo.

Cuando una empresa se inicia la estructura de la gestión debe basarse en cuáles serán las funciones principales que se deberán llevar a cabo.

Para determinar esto es necesario que se cree una especie de lista que contenga todas las actividades que se realicen en dicha empresa junto con las funciones que se desarrollaran.

La gestión empresarial implica el establecimiento de las interrelaciones entre los principios de la organización acorde al número de los procesos funcionales, y se deben considerar algunos factores, como por ejemplo, el conocer cuál es el objetivo principal de la empresa, enumerar las actividades que se realizarán en la misma, asignar el personal idóneo para que lleve a cabo estas actividades, dividir las mismas entre las personas contratadas, e integrar dichas actividades correspondientes a cada punto.

Es importante que tengamos en cuenta que una empresa es un grupo social que a través de la administración y gestión de todos los elementos, produciendo diferentes bienes y servicios.

El proceso de la gestión de empresas se divide en cuatro funciones específicas; en este aspecto debemos decir que los gerentes son los encargados de llevar a cabo este proceso que se trata de la planificación, lo que implica que los gestores deben planear con antelación todas las metas que se proponga la empresa, y para ello deberán recurrir a algún método de planeamiento de estrategias.

La organización se basa en el proceso de ordenar y distribuir los diferentes trabajos entre los niveles jerárquicos y los recursos y, a su vez, entre todos los miembros de una empresa, de manera que todos colabore para que la empresa pueda lograr las metas que se proponen en cuanto a su organización.

La dirección implica ordenar, influir y motivar a cada empleado que posea la empresa para que los mismos se dediquen a realizar las tareas esenciales; en este aspecto es importante tener en cuenta que las relaciones y el tiempo son elementos fundamentales para poder llevar a cabo una buena dirección. Por último, otro de los elementos más importantes en el proceso de la gestión de empresas es el control que sirve para una mayor seguridad de que las actividades reales que se llevan a cabo en la empresa, sean acordes y puedan ajustarse a las tareas planificadas. Por otra parte, debemos mencionar que los objetivos que se proponen en la gestión de empresas consisten en producir bienes y servicios, obtener los beneficios personales correspondientes, lograr una supervivencia con respeto a la competencia que plantea el sector empresarial, mantener un crecimiento y evolución constante y que la empresa sea rentable. Si debemos realizar una definición algo más técnica sobre el concepto de gestión de empresas, entonces

debemos decir que la gestión de empresas es definida como el conjunto de actividades de dirección y administración que se llevan a cabo en una empresa. (pp. 33-34)

Gestión implica aplicar las reglas, procedimientos y métodos operativos para llevar a cabo con eficacia las actividades económicas que permiten lograr esos objetivos marcados por la empresa y obtener beneficios.

2.2.4.1 Sistemas de Procesos de Gestión

De acuerdo a Galindo,D (2011) afirma que:

Existen varios sistemas de gestión.

A continuación, se presentan dos que los expertos consideran los más importantes.

SISTEMA DE PROCESOS DE GESTIÓN ESTRUCTURADO

Son todos aquellos sistemas informáticos, que poseen una estructuración compleja y también los sistemas más o menos estructurados que sirven para la identificación de los procesos de gestión.

Estos sistemas son diseñados por expertos en sistemas informáticos y su implementación precisa de una asistencia técnica.

Las ventajas de este sistema son las pautas, guías, soportes e incluso plantillas para su ejecución.

Además, permiten identificar áreas de gestión que no se han considerado o que resultan ineficientes y los procesos y subprocesos relacionados están perfectamente documentados.

Las desventajas de la utilización de este sistema son la excesiva documentación de los procesos, el costo de mantenimiento y el conocimiento técnico para entenderlos e interpretarlos, aquí deben fusionarse el dominio de la herramienta y de la gestión.

SISTEMA DE PROCESOS DE GESTIÓN CREATIVO Aquí se integran aquellos sistemas que las entidades han ideado e implementado de acuerdo a sus necesidades y requerimientos organizacionales.

El sistema tiene la ventaja de integración debido a que el sistema y sus soportes están relacionados y no precisan de especificaciones técnicas porque son creados por miembros de la organización.

Los procedimientos se convierten en procesos o se integran a alguno de los procesos relacionados.

La desventaja que puede ser considerada como una ventaja es que se requiere de la participación de todo el personal técnico de la organización, ya que ellos poseen el conocimiento técnico de cada área.

La incorporación de nuevo personal demanda de una nueva socialización, ya que no existe documentación de soporte suficiente.

SISTEMA DE GESTIÓN DE EQUIPOS Y LIDERAZGO

El Sistema de Gestión de Equipos y Liderazgo considera que con el trabajo de equipo se obtienen mayores resultados que solo la suma de los esfuerzos individuales.

Este grupo de personas debe estar adecuadamente lideradas y poseer habilidades y estar comprometidas con el objetivo común, a través de:

- Un enfoque que permita determinar las estrategias de planificación en la ejecución de las actividades.
- Un despliegue del enfoque que asegure que se implementen las actividades planeadas.
- Una evaluación y revisión del enfoque y su despliegue que permita evidenciar y confirmar que las actividades se han implementado y que los resultados obtenidos se relacionen con los objetivos.

- Unos resultados que mediante parámetros e indicadores permitan ser evaluados para establecer mejoras. (pp. 5-6)

Consiste en la identificación y estudio de los procesos de trabajo con la finalidad de lograr la mejora continua y un valor agregado su objetivo es identificar, analizar y mapear los procesos de trabajo de las organizaciones para llevar a cabo la reingeniería, la reorganización y la mejora continua.

Para efectuar el análisis de procesos se requiere un enfoque de sistemas. Un sistema es un conjunto de elementos que interactúa para lograr un propósito común. Un proceso forma parte de un sistema.

2.2.4.2 Cliente interno y externo

Según José AMECA. (2014). Cliente interno y externo en una organización. Recuperado de <http://www.gestiopolis.com/cliente-interno-y-externo-en-una-organizacion/> afirma que:

Hoy en día las empresas existen en un mercado económico que se encuentra saturado, donde los consumidores son más exigentes y se ha incrementado la competencia.

Para realizar una excelente función administrativa en la empresa, se debe tener una base para tener un funcionamiento eficiente en todas las áreas de la empresa. Su objetivo es la satisfacción de los clientes pero no tienen claro lo que es un cliente, solo se refieren al cliente externo y olvidan al cliente interno como una parte importante para alcanzar sus metas.

De acuerdo a las normas internacionales ISO 9000 del 2000, un cliente se refiere a la organización o persona que está recibiendo un producto. En cambio, un producto es el resultado de un proceso. Por otro lado un proceso son las actividades relacionadas, las cuales se transforman de entradas a salidas.

Por lo que toda organización o persona que reciba el resultado del proceso o satisfacción de una necesidad se puede considerar un cliente.

Cliente interno

El cliente interno es el elemento dentro de una empresa, que toma el resultado o producto de un proceso como recurso para realizar su propio proceso.

Después, entregará su resultado a otro trabajador de la empresa para continuar con el proceso hasta acabarlo y ponerlo a venta, y lo adquiera el cliente externo. Por lo que, cada trabajador es cliente y a su vez proveedor dentro de la empresa.

Existen tres tipos de clientes internos:

Ejecutivos. Tienen una relación más cercana con los clientes externos.

Ellos dicen cuál es el producto o servicio a ofrecer y a qué mercado va dirigido.

Comercial. Tienen una relación directa con diferentes grupos de trabajadores, lo que hace que tengan una visión clara de la calidad.

Operativo. Se encargan de la elaboración de los productos.

El cliente interno debe tener información para entender el trabajo que debe llevar a cabo desde su punto de vista, de la empresa y del cliente. Además, el cliente interno debe ver la formación como una oportunidad personal y también propia de la empresa ya que se supone es algo positivo para él.

El cliente interno debe proporcionar información importante que surja de su trato con el cliente externo como de los productos, con el fin de mejorar su trabajo. También, debe poseer una visión global de la empresa por lo que debe conocer el funcionamiento de todas las áreas.

La empresa debe instalar medidas para manejar conflictos entre los departamentos y evitar un daño a su imagen corporativa. También fomentar la importancia que tiene el cliente interno y recompensar su esfuerzo y no basta con lo económico, debe procurar la

felicidad de ellos. No debe olvidar motivarlos y hacerlos sentirse orgullosos de su producto que permitirá establecer una conexión emocional con los clientes externos.

Cliente externo: El cliente externo es la persona que no pertenece a la empresa y solicita satisfacer una necesidad (bien o servicio).

Estos se pueden clasificar en tipos de Clientes

Clientes leales: son la base de la empresa ya que generan hasta un 50% de los ingresos.

Clientes especializados en descuentos: son compradores regulares de acuerdo al grado de descuento que la empresa ofrece.

Clientes impulsivos: se guían por sus impulsos, no se van de la tienda sin dejar de comprar algo.

Clientes basados en las necesidades: tienen una necesidad y buscan un producto porque lo necesitan.

Clientes errantes: no tienen alguna necesidad cuando entran al negocio, lo hacen de manera esporádica.

Diferencias entre cliente interno y externo

Existen diferencias entre los clientes internos y clientes externos en los siguientes aspectos:

Las necesidades que satisfacen:

El cliente externo acude a la empresa a satisfacer una necesidad como alimentación, recreación, etc.; a diferencia del cliente interno que busca satisfacer necesidades de afiliación, seguridad, autoestima, autorrealización, etc.

Ambos clientes al recibir un producto satisfacen un conjunto de necesidades. Por su parte el cliente externo, la magnitud del conjunto es más amplia y conocida (estatus, satisfacción, autorrealización, etc.).

En cambio el cliente interno, para la mayoría de las personas su único fin es la obtención del dinero y no toman en cuenta otras necesidades.

Las formas en que retribuyen la satisfacción de sus necesidades.

La manera en que el cliente externo retribuye la satisfacción de una necesidad es el dinero, sin saber que es a través del esfuerzo físico y mental que realiza el cliente interno que se satisface la necesidad del primero.

Piensan que le hacen un favor al cliente interno por dejarlo trabajar y que el cliente externo les hace un favor por satisfacerlo. Pero no saben que si el cliente interno no tuviera la necesidad de satisfacer sus propias necesidades mediante su trabajo, los clientes externos no lograrían su satisfacción ni recuperación de su dinero pagado.

El poder de elección del cliente.

Debido a que existen muchos proveedores de un mismo producto o servicio y cada vez es mayor la competencia entre ellos, tratan de exaltar la importancia del cliente externo a través de la personalización del producto, ya que saben que si el cliente externo no está satisfecho lo abandonará y buscar otro. Tienen toda la razón ya que depende de ellos obtener una ganancia.

Pero caso contrario sucede con el cliente interno ya que en el mercado hay escasos empleadores (empresas) y están dispuestos a hacer lo que sea por tener un trabajo y satisfacer sus necesidades; hacen lo posible por mantenerlo ya que encontrar otro es difícil, salvo los que tenga cualidades que los hagan sobresalir, en ese caso, la empresa hace lo posible por conservarlo.

La duración del proceso de satisfacción de las necesidades.

El tiempo del ciclo del servicio en la cual el cliente externo satisface su necesidad es muy corta comparada con la del cliente interno.

Los clientes externos solo van y satisfacen su necesidad (producto o servicio) ya sea de manera esporádica o diaria pero aun así el intervalo de tiempo es mínimo. En cambio, el cliente interno lleva un total de horas al día (mínimo 8 horas). El cliente interno debe esperar más tiempo para satisfacer su necesidad. (p.s/n)

La mayoría de empresas solo se enfocan en sus clientes externos ya que estos les dan ingresos olvidando a sus trabajadores. Esto genera que el trabajo realizado no tenga la calidad necesaria, y ocasione perder clientes externos.

De igual manera solo se preocupan por los clientes externos, olvidando que también se deben preocupar por sus clientes internos, sobre cómo se sienten, como perciben su relación laboral, etc. Hacer esto servirá, para evitar conflictos y mejorar el trabajo.

Por último, en una empresa el trato que se les da a los trabajadores se refleja en el trato que estos les den a los clientes externos. Por lo tanto, para mantener a los clientes externos, debemos tener primero contentos a los clientes internos.

2.2.4.3 Gestión Hotelera

Según Llamas, J (2013) manifiesta que:

Es importante que la gestión hotelera esté considerada como un modelo de calidad que va dirigido hacia los clientes como también a la calidad del servicio prestado.

Cuando se trata de la gestión hotelera debemos decir que la calidad es la medida por la cual la empresa satisface las necesidades y expectativas de los clientes turistas, si bien las expectativas son una cuestión individual de cada persona, básicamente se tratan de los aspectos materiales y funcionales que posea el servicio. Es por ello que la gestión hotelera constituye un reto para toda empresa hotelera en cuanto a desarrollar una

gestión que asegure que dichos servicios sean percibidos por todos los clientes conforme a los que los pueda satisfacer.

El objetivo de toda gestión hotelera es sin duda poder cumplir con la exigencia de la mayoría de los clientes turistas, por lo que necesitan un modelo para poder llevar a cabo la persecución a este objetivo fundamental.

Los elementos operacionales de los modelos en los cuales se basa la gestión hotelera son, por ejemplo, el análisis completo de la demanda de los servicios por parte del cliente, la clasificación de todos los productos que se encuentren en el inventario, el análisis completo de los proveedores, la gestión del transporte y la gestión de almacenamiento.

Lógicamente, el punto de partida para seguir este modelo de gestión hotelera se encuentra en el cliente, aunque también debemos tener en cuenta que la planificación estratégica de la misma, proporciona la dirección en la cual se llevará a cabo el cumplimiento de esta misión. En este modelo operacional se encuentran representados a los principales clientes internos que llevaran a cabo una interacción con los aprovisionamientos que el hotel debe poseer: alimentos, bebidas, elementos complementarios, etc. Uno de los elementos fundamentales en la gestión hotelera es el análisis de demanda en cuanto a los aprovisionamientos. El objetivo principal que persigue este elemento es la determinación de las cantidades necesarias de cada artículo en el hotel para brindarle al cliente un servicio eficiente.

El desarrollo de este elemento se realiza en tres etapas: el análisis de los clientes, la clasificación de los productos que se encuentran en los puntos de venta y la proyección de la demanda. Para el análisis de la demanda es importante conocer todo tipo de informaciones relacionadas a los clientes, como pueden llegar a ser, las características que poseen los clientes de los principales países emisores, la cantidad de clientes que se tiene prevista, los niveles de ocupación proyectados y lo más importante de todo, la expectativa general de los clientes.

Para lograr una caracterización de los principales mercados, se debe disponer de informaciones tales como la esas predominante, el status socio-económico, el índice de

satisfacción colectiva, las preferencias en cuanto a bebidas y comidas, la modalidad de turismo que se tenga según el área en donde se encuentre el hotel, los planes de pensión que se otorguen en el hotel y la estacionalidad de la demanda. Por su parte, en la investigación sobre la determinación de los índices correspondientes a la estacionalidad con respecto a aquellos turistas, no solo posee relevancia para la elaboración de pronósticos, sino que también, es muy importante para poder desarrollar en una forma mucho más objetiva y eficiente, una logística que responda a la exigencia de gustos y preferencias de los clientes en general como también, administrar el inventario del hotel acorde al grado de actividad y ocupación de la gestión hotelera con un efecto positivo sobre los costos.

La gestión hotelera y los proveedores

En los marcos de la gestión hotelera, se han desarrollado métodos que nos dan la posibilidad de lograr diferentes ofertas de mejores productos, en cuanto a precios y margen de contribución que pueden orientar a la gestión hotelera hacia el cumplimiento de sus metas planteadas.

Por último podemos decir que el objetivo que busca el análisis de los proveedores en la gestión hotelera es el desarrollar un tipo de procedimiento que le permita a la empresa realizar una evaluación de los proveedores, teniendo un enfoque algo más estratégico, de manera que se dé la posibilidad de adoptar diferentes estrategias que puedan llegar a producir una mejora considerable en cuanto a la calidad y la competitividad del servicio hotelero.

En los marcos de esta investigación suelen analizarse diferentes referencias con respecto a métodos que nos permitan la selección entre los diferentes proveedores. No obstante, los mismos no agotan las posibilidades de llevar a cabo una evaluación estratégica de los proveedores, dentro de la gestión hotelera y es por este motivo que se propone un procedimiento mediante el cual, un grupo de etapas nos permitan la realización de un estudio a fondo que se base en los parámetros y criterios que inciden en la calidad y eficiencia del servicio hotelero. (pp. 22-23)

La gestión hotelera determina la eficiencia el servicio y controla el ingreso y los gastos relacionados al servicio de alimentación desde la determinación de la compra de alimentos, hasta la distribución de alimentos, infraestructura, personal y equipo utilizable.

2.3.1 Idea a Defender

La aplicación del Sistema de Costos para la Gestión Hotelera del Hospital Básico Sucúa de la Dirección Distrital 14D03 Logroño Sucúa Salud del Cantón Sucúa, Provincia Morona Santiago, permite la optimización de los recursos económicos mediante la determinación del servicio de hospitalización.

CAPÍTULO III: MARCO METODOLÓGICO

3.1 MODALIDAD DE LA INVESTIGACIÓN

Método cualitativo

Se describió las cualidades del fenómeno estudiado. Se buscó un concepto que abarcó una parte de la realidad porque no se trata de medir en qué grado una cierta cualidad se encuentra en un cierto acontecimiento dado, sino de descubrir tantas cualidades como sea posible.

Método cuantitativo

Permitió examinar los datos de manera numérica, especialmente en el campo de la Estadística de acuerdo a la metodología Cuantitativa se requirió que entre los elementos del problema de investigación, objeto de análisis es una realidad observable, medible y que se pudo percibir de manera precisa.

3.2 TIPOS DE INVESTIGACIÓN

Básica

Los aspectos que se aplicaron en la realidad fueron teóricos.

Descriptiva

Describió y analizó los procesos, programas, procedimientos, técnicas y políticas del sistema de costos.

3.3 POBLACIÓN Y MUESTRA

En la presente investigación se tomó en cuenta a 6 funcionarios del departamento administrativo, médicos y enfermeras de la institución que conforman la población; y se aplicó las encuestas a todos los funcionarios. Como se describe en el siguiente cuadro:

Tabla 1: Personal del Hospital

PERSONAL	POBLACIÓN	MUESTRA
Director	1	1
Nutrición y Dietética	2	2
Analista Financiero	1	1
Analista de Contabilidad 1	1	1
Analista de Talento Humano 1	1	1

Fuente: Hospital Básico de Sucúa

Elaborado por: Autora

3.4 MÉTODOS, TÉCNICAS E INSTRUMENTOS

3.4.1 Método

Observación

A través de este método se observó el desenvolvimiento directo en los puestos de trabajo del personal para llegar a la recolección efectiva de información.

Criterio de expertos

La información obtenida fue objeto de análisis por expertos para tomar las mejores decisiones en la realización de este trabajo.

Inductivo

Este método permitió analizar la problemática que se presenta en el Hospital Básico Sucúa y proponer la optimización de los recursos económicos, humanos y tecnológicos en beneficio de los usuarios que requieren de este servicio de hospitalización.

3.4.2 Técnicas e instrumentos

La Técnica de Estudio General

Consistió en la evaluación profesional sobre las características generales de la institución y de las partes significativas.

La técnica de Inspección

Consistió en examinar los recursos humanos, materiales y tecnológicos de la institución, los cuales comprenden desde los registros, libros oficiales, auxiliares y documentos que tengan como finalidad evidenciar y facilitar las gestiones hospitalarias de la institución examinada.

Técnica de la investigación

Se obtuvo información de los funcionarios del departamento administrativo, médicos y enfermeras de la institución.

Técnica de la observación

Permitió a la investigadora constatar personalmente de hechos y circunstancias relacionados con la forma como aplican los costos de la gestión para el hospedaje hospitalario.

Encuesta

Se aplicó a los funcionarios del departamento administrativo, médicos y enfermeras del Hospital Básico Sucúa.

CAPÍTULO IV: MARCO PROPOSITIVO

4.1 TÍTULO

SISTEMA DE COSTOS PARA LA GESTIÓN HOTELERA DEL HOSPITAL BÁSICO SUCÚA DE LA DIRECCIÓN DISTRITAL 14D03 – LOGROÑO – SUCÚA-SALUD DEL CANTÓN SUCÚA, PROVINCIA MORONA SANTIAGO.

4.2 CONTENIDO DE LA PROPUESTA

4.2.1 Antecedentes

La carencia de costos reales de los servicios del Hospital Básico de Sucúa, obstaculiza el establecimiento de las necesidades de recursos humanos, financieros y económicos, la evaluación de la ejecución del gasto y la productividad de los servicios de apoyo.

El Hospital Básico de Sucúa no ha modificado su comportamiento en razón a las respuestas que receipta de la interacción con los usuarios; tiene que implementar el cambio en los procesos y optimizar los recursos para ser competitivos, mejorando los servicios, costos y la calidad en la atención. Por consiguiente, se realiza el estudio de los costos de servicios de salud como un indicador del análisis de la eficiencia técnica en la utilización de recursos, siendo la capacidad para generar servicios de salud bajo la combinación de insumos más efectivos y al menor costo. En este sentido, el presente estudio se plantea como objeto de trabajo el diseñar un sistema de costos de servicios de alimentación.

Además la deficiencia en los procedimientos e instrumentos de administración de recursos humanos, materiales y financieros han conducido a frecuentes e injustificados excesos en los gastos y a un esquema de ineficiente utilización de los escasos recursos disponibles, junto a la falta de una estrategia en la recuperación de costos y a la falta de control social sobre el funcionamiento de las unidades de salud, generando un estado de

insatisfacción entendido como la valoración negativa de lo técnicamente recibido, con una limitada contribución a resolver un problema físico o psicosocial.

La unidad Administrativa que representa el mayor gasto e índice de confort en los pacientes y usuarios es la Gestión Hotelera, con el servicio de Alimentación que incluye la atención de dietas generales y especiales.

La Gestión Hotelera durante su trayectoria ha cumplido sus actividades con los recursos existentes, dificultando parcialmente el cumplimiento de brindar un servicio con calidad y eficiencia a los usuarios internos y externos que acuden a este servicio en esta casa de salud.

Se ha realizado la investigación respectiva y se puede determinar que no existen trabajos anteriores y similares a la presente propuesta.

4.2.2 Justificación

El establecimiento de los costos de la Gestión Hotelera permite disponer de datos reales de las necesidades en esta área frente al servicio que brinda, disponiendo de información para cuantificar el presupuesto real del hospital y gestionar ante las autoridades respectivas su incremento y a la vez establece el índice de satisfacción de los usuarios.

El no disponer de costos del servicio de alimentación para los pacientes y servidores no permite determinar el costo beneficio que representa para el estado, el cumplimiento de este derecho y satisfacción de los beneficiarios.

El diseño de un sistema de costos para la Gestión Hotelera, permitirá optimizar y racionalizar los recursos disponibles y garantizar una atención de calidad.

4.2.3 Objetivos

4.2.3.1 General

Diseñar un sistema de costos para la gestión hotelera del Hospital Básico Sucúa de la Dirección Distrital 14D03 – Logroño – Sucúa- Salud del Cantón Sucúa, Provincia Morona Santiago, para el mejoramiento de recursos económicos mediante la determinación del servicio de hospitalización.

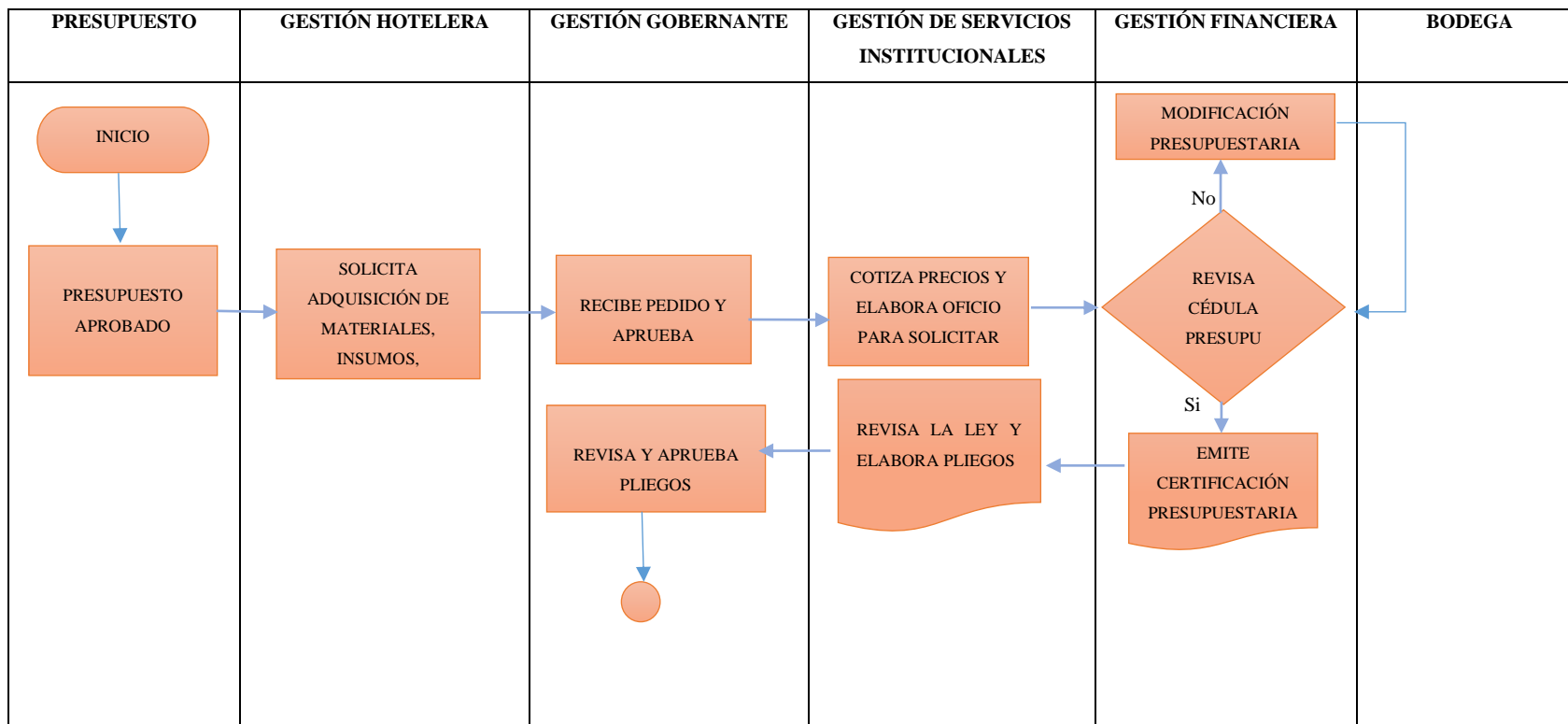
4.2.3.2 Específicos

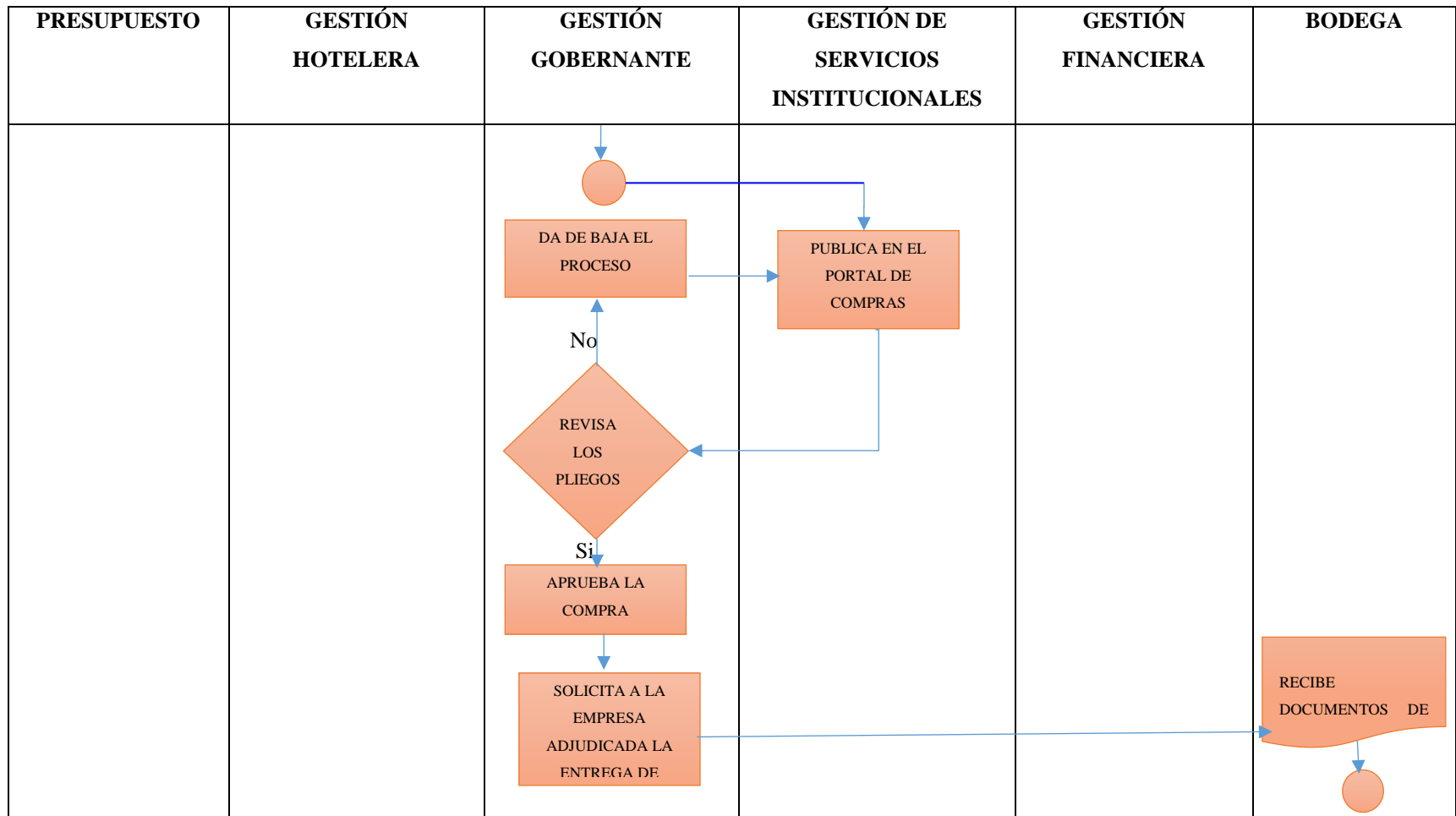
- ✓ Elaborar los diagramas de flujo para separar los procesos.
- ✓ Analizar la adquisición de alimentos, insumos y materiales.
- ✓ Analizar el presupuesto asignado para el año 2015.
- ✓ Determinar el costo de personal.
- ✓ Determinar los costos indirectos.
- ✓ Determinar la muestra.
- ✓ Realizar el Plan de Monitoreo.

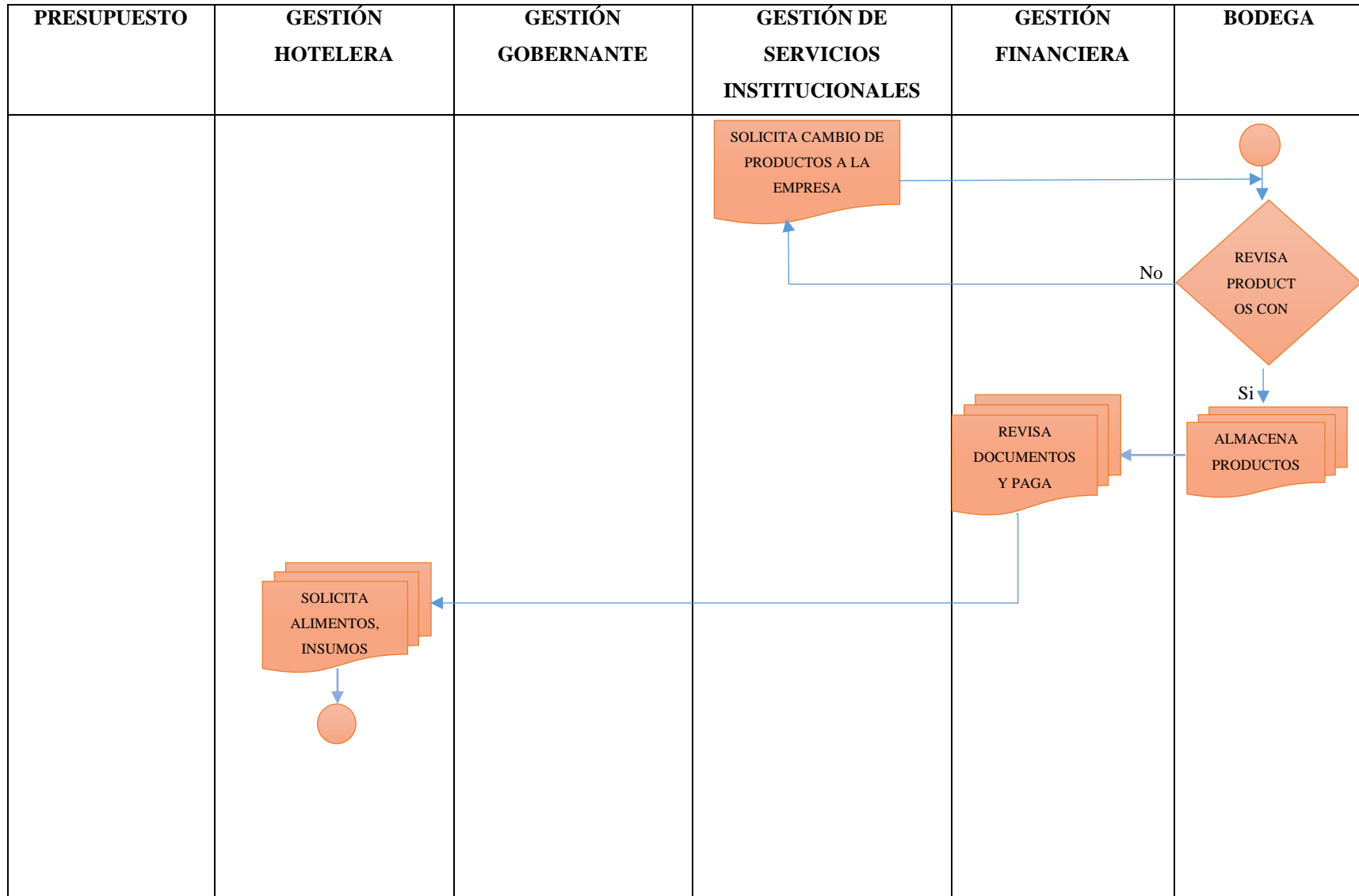
4.2.4 Diagrama de Flujos de Procesos

El Hospital Básico de Sucúa para atender las necesidades de bienes y servicios, ejecuta en base al plan anual de contrataciones que son elaborados por los diferentes procesos anualmente, el mismo que debe ajustarse al presupuesto asignado por el Gobierno Central de acuerdo a las leyes vigentes.

Figura 1: Descripción del proceso administrativo, financiamiento, dotación y adquisición de alimentos, insumos y materiales







PRESUPUESTO	GESTIÓN HOTELERA	GESTIÓN GOBERNANTE	GESTIÓN DE SERVICIOS INSTITUCIONALES	GESTIÓN FINANCIERA	BODEGA
	<pre> graph TD Start(()) --> Step1[RECIBE Y ALMACENA PRODUCTOS] Step1 --> Step2[ELABORAN MENÚS] Step2 --> Step3[PREPARA DIETAS Y DISTRIBUYE] Step3 --> End([FIN]) </pre>				

Fuente: Presupuesto institucional año 2015 del Hospital Básico de Sucúa.

Elaborado por: Autora

Interpretación

El ecónomo para solicitar la adquisición de alimentos directos e indirectos, materiales de oficina, aseo programa y planifica de acuerdo a los menús, capacidad de almacenamiento, disponibilidad de los alimentos en el mercado, el número de personas a atenderse y el presupuesto asignado a fin de que las necesidades se ajusten a datos reales, para lo cual elabora los listados de: víveres frescos (hortalizas, legumbres), víveres secos (arroz, azúcar, aceite, etc.), cárnicos, lácteos, huevos, frutas y pan.

Listas que deben remitir a la Gestión Gobernante para que autorice y envíe a la Gestión de Servicios Institucionales para el trámite respectivo de acuerdo a lo que establece la Ley Orgánica Nacional de Contratación Pública y su Reglamento.

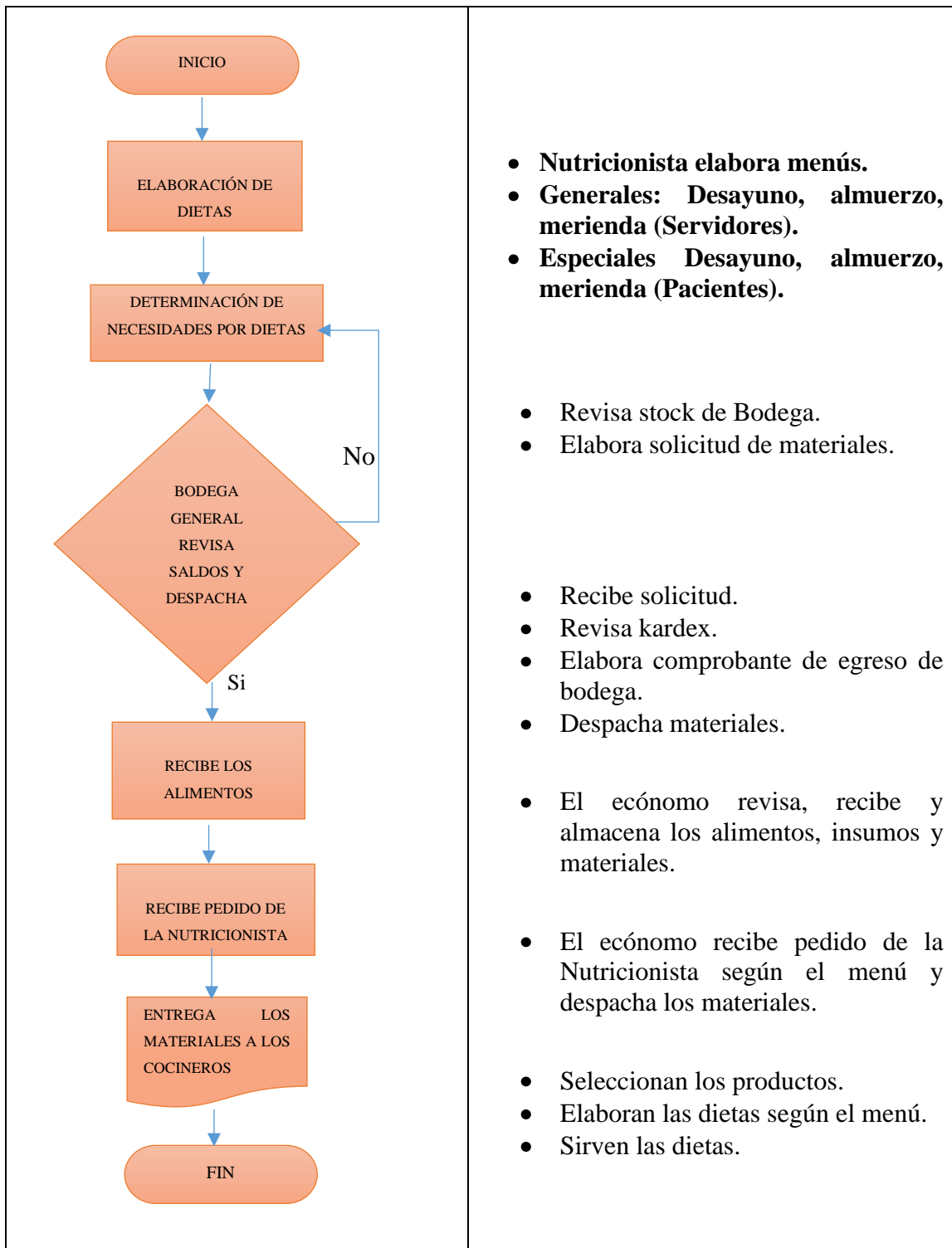
Se selecciona el proveedor y adjudicada la adquisición, la empresa ganadora entrega los productos en la Bodega General, y está a su vez genera el respectivo comprobante de ingreso y remite con todos los documentos habilitantes a la Gestión Financiera para su cancelación.

El ecónomo elabora la solicitud de bienes, alimentos e insumos para que la Bodega le entregue los productos y éste a su vez almacene en la Bodega de la Gestión Hotelera, de la cual se distribuye de acuerdo a los menús elaborados por la Nutricionista.

4.2.5 Procedimiento de Control de Alimentos Directos

El procedimiento de control de alimentos directos permite a la nutricionista determinar los procesos a seguir para ofertar el servicio de alimentación de calidad a los usuarios.

Figura 2: Procedimiento de Control de Alimentos Directos



- **Nutricionista elabora menús.**
- **Generales: Desayuno, almuerzo, merienda (Servidores).**
- **Especiales Desayuno, almuerzo, merienda (Pacientes).**

- Revisa stock de Bodega.
- Elabora solicitud de materiales.

- Recibe solicitud.
- Revisa kardex.
- Elabora comprobante de egreso de bodega.
- Despacha materiales.

- El ecónomo revisa, recibe y almacena los alimentos, insumos y materiales.

- El ecónomo recibe pedido de la Nutricionista según el menú y despacha los materiales.

- Seleccionan los productos.
- Elaboran las dietas según el menú.
- Sirven las dietas.

Fuente: Hospital Básico de Sucúa.

Elaborado por: Autora

4.2.6 Presupuesto Asignado

La estructura administrativa del Hospital Básico de Sucúa es muy amplia, razón por la cual el trabajo se centró en la Gestión Hotelera, específicamente en la preparación de dietas para pacientes y servidores.

El análisis del presupuesto asignado para la institución que financia los gastos para el cumplimiento de actividades en beneficio de los usuarios internos y externos que acuden a esta casa de Salud, el proceso de adquisición de bienes y servicios se lo ejecutó de conformidad a lo que establece la Ley Orgánica Nacional de Contratación Pública y su Reglamento.

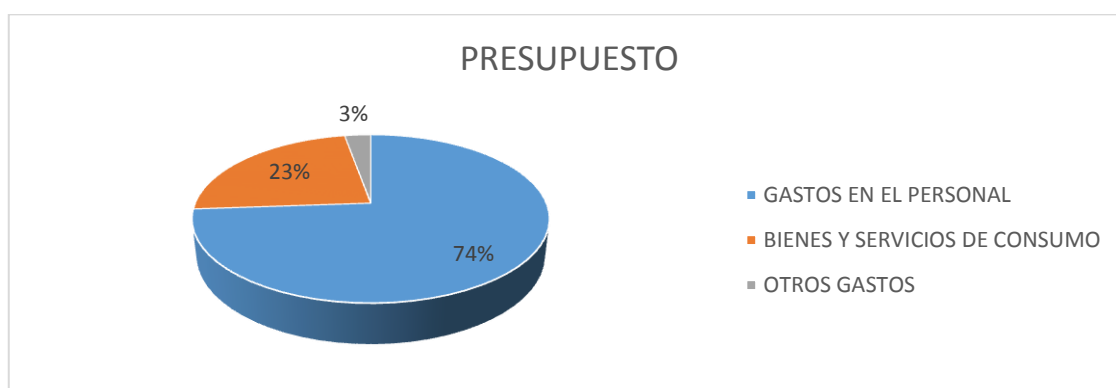
Tabla 2: Presupuesto Codificado por grupo de Gasto del Año 2015

PARTIDA PRESUPUESTARIA	CONCEPTO	VALOR (DOLARES)
510000	GASTOS EN EL PERSONAL	6.734.093,92
530000	BIENES Y SERVICIOS DE CONSUMO	2.125.587,85
570000	OTROS GASTOS CORRIENTES	18.953,20
580000	TRANSFERENCIAS Y DONACIONES CORRIENTES	46.767,88
710000	GASTOS EN PERSONAL PARA INVERSION	40.604,21
730000	BIENES Y SERVICIOS PARA INVERSIÓN	73.035,11
750000	OBRAS PUBLICAS	52.725,47
840000	BIENES DE LARGA DURACIÓN	8.634,18
990000	OTROS PASIVOS	15.685,59
	TOTAL	9.116.087,41

Fuente: Presupuesto institucional año 2015 del Hospital Básico de Sucúa.

Elaborado por: Autora

Gráfico 1: Presupuesto



Las cifras que anteceden el presupuesto codificado para el año 2015 del Hospital Básico de Sucúa, está integrado por un 74% destinado a gastos de personal que incluye beneficios del Contrato Colectivo, únicamente el 3% se destina a gastos de funcionamiento y prestación de servicios de salud, de los cuales para la preparación de dietas para los pacientes y servidores corresponde al 23%.

Tabla 3: Desglose por ítem del presupuesto codificado de bienes de uso y consumo corriente Grupo 53

PARTIDA	DETALLE	VALOR
PRESUPUESTARIA		(DÓLARES)
530101	AGUA POTABLE	32.684,34
530104	ENERGIA ELÉCTRICA	62.257,15
530105	TELECOMUNICACIONES	34.852,61
530106	SERVICIO DE CORREO	3.412,57
530202	FLETES Y MANIOBRAS	43.458,43
530203	ALMACENAMIENTO – ENBALAJE – ENVASE Y RECARGAS DE EXTINTORES	99,79
530204	EDICION –IMPRESIÓN – REPRODUCCION – PUBLICACIONES – SUSCRIPCIONES – FOTOSCOPIA – TRADUCCIÓN – ENPASTADO – ENMARCACIÓN – SERIGRAFIA – FOTOGRAFÍA – CARNETIZACIÓN – FIRMACIÓN E IMÁGENES SATELITALES	39.851,36
530206	EVENTOS PÚBLICOS Y OFICIALES	652,26
530208	SERVICIO DE SEGURIDAD Y VIGILANCIA	116.766,78
530209	SERVICIO DE ASEO – VESTIMENTA DE TRABAJO – FUMIGACIÓN - DESINFECCIÓN - LIMPIEZA DE LAS INSTALACIONES DEL SECTOR PÚBLICO	463.526,84
530218	PUBLICIDAD Y PROPAGANDA EN MEDIOS DE COMUNICACIÓN MASIVA	2.883,64
530221	SERVICIOS PERSONALES EVENTUALES SIN RELACIÓN DE DEPENDENCIA	19.377,82
530226	SERVICIOS MEDICOS HOSPITALARIOS Y COMPLEMENTARIOS	1.492,50
530228	SERVICIOS DE PROVIÓN DE DISPOSITIVOS ELECTRONICOS PARA REGISTRO DE FIRMAS DIGITALES	918,40
530301	PASAJES AL INTERIOR	2.476,01
530303	VIÁTICOS Y SUBSISTENCIA EN EL INTERIOR	70.320,00
530306	VIÁTICOS POR GASTOS DE RESIDENCIA	255.541,65
530402	EDIFICIOS LOCALES – RESISTENCIA Y CABLEADO EXTRUCTURADO (INSTALACIÓN – MANTENIMIENTO - Y REPARACIONES)	23.744,68
530403	MOVILIARIOS (INSTALACIÓN – MANTENIMIENTO Y REPARACIONES)	1.608,37
530404	MAQUINARIAS Y EQUIPOS (INSTALACIÓN - MANTENIMIENTO Y REPARACIONES)	34.344,94
530405	VEHÍCULOS (INSTALACIÓN – MANTENIMIENTO Y REPARACIONES)	27.494,84
530502	EDIFICIOS – LOCALES – Y RESIDENCIAS – PARQUEADEROS – CASILLEROS JUDICIALES Y BANCARIOS (ARRENDAMIENTOS)	12.166,92

PARTIDA	DETALLE	VALOR
530603	SERVICIO DE CAPACITACIÓN	4.588,52
530605	ESTUDIO Y DISEÑO DE PROYECTOS	-
503702	ARRENDAMIENTO Y LICENCIA DE USO DE PAQUETES INFORMÁTICOS	2.508,80
503704	MANTENIMIENTO Y REPARACIÓN DE EQUIPOS Y SISTEMAS INFORMATICOS	4.417,06
530801	ALIMENTOS Y BEBIDAS	151.064,87
530802	VESTUARIO – LENCERIA – PRENDAS DE PROTECCIÓN – ACCESORIOS PARA UNIFORMES MILITARES Y POLICIALES Y CARPAS	44.682,74
530803	COMBUSTIBLES Y LUBRICANTES	17.229,80
530804	MATERIALES DE OFICINA	55.231,42
530805	MATERIALES DE ASEO	33.362,57
530806	HERRAMIENTAS (BIENES DE USO Y CONSUMO CORRIENTE))	126,56
530807	MATERIALES DE PRESIÓN – FOTOGRAFÍA – REPRODUCCIÓN Y PUBLICACIONES	-
530808	INTRUMENTAL MEDICO QUIRURGICO	5.948,82
530809	MEDICAMENTOS	258.244,20
530810	DISPOSITIVOS MEDICOS PARA LABORATORI CLINICO Y PATOLOGÍA	140.243,28
530811	INSUMOS -- BIENES - MATERIALES Y SUMINISTROS PARA LA CONSTRUCCIÓN – ELECTRICOS – PLOMERIA – CARPINTERIA – SEÑALIZACIÓN VIAL – NAVEGACIÓN Y CONTRA INSENDIOS	38.006,62
530813	REPUESTOS Y ACCESORIOS	17.358,21
530820	MENAJE DE COCINA DE HOGAR – ACCESORIOS DESCARTABLES Y ACCESORIOS DE OFICINA	-
530826	DISPOSITIVOS MEDICOS DE USO GENERAL	81.818,63
530832	DISPOSITIVOS MEDICOS PARA ODONTOLOGÍA	9.250,08
530833	DISPOSITIVOS MEDICOS PARA IMAGEN	886,14
530403	MOVILIARIOS (BIENES MUEBLES NO DEPRECIABLES)	3.189,95
530404	MAQUINARIA Y EQUIPOS	7.497,68
531601	FONDOS DE REPOSICIÓN CAJAS CHICAS INSTITUCIONALES	-
	TOTAL	2.125.587,85

Fuente: Presupuesto Institucional año 2015 del Hospital Básico de Sucúa

Tabla 4: Víveres para Gestión Hotelera

ITEM	DESCRIPCIÓN	CARACTERÍSTICAS	PRESENTACIÓN	TOTAL CONSUMO	PRECIO	TOTAL PRESUPUESTO
1	ACELGA	TIERNA, FRESCA	KILO	140,40	0,50	70,20
2	AGUACATE	FRESCO. PILLAREÑO.	KILO	361,60	2,00	723,20
3	AJÍ	FRESCO	KILO	27,00	1,00	27,00
4	AJO	MACHO, FRESCO	KILO	82,80	5,10	422,28
5	ALBACA	FRESCA	KILO	3,00	1,40	4,20
6	APIO	VERDE, FRESCO	KILO	8,40	2,50	21,00
7	ARVEJA	TIERNA, FRESCA, SUAVE	KILO	645,60	2,09	1.349,30
8	BABACO	FRESCO, SANO, GRANDE	KILO	333,60	1,22	406,99
9	BROCOLI	FRESCO, EN PELLA.	KILO	495,60	0,55	272,58
10	CEBOLLA BLANCA	FRESCA, SIN HOJAS VERDES	KILO	496,80	0,95	471,96
11	CEBOLLA PAITEÑA	FRESCA	KILO	4416,00	1,44	6.359,04
12	CHICHARRÓN	FRESCO	KILO	10,80	7,00	75,60
13	CHOCLO MADURO	SANO	KILO	76,80	1,00	76,80
14	CHOCLO TIERNO	FRESCO, DESGRANADO	KILO	261,60	1,13	295,61
15	COL BLANCA	FRESCA, GRANDE.	KILO	417,60	0,50	208,80
16	COL MORADA	FRESCA, GRANDE.	KILO	58,80	1,00	58,80
17	COLIFLOR	FRESCA, GRANDE.	KILO	526,80	0,69	363,49
18	ESPINACA	FRESCA.	KILO	45,60	1,00	45,60
19	FREJOL	FRESCO	KILO	48,00	2,16	103,68
20	FRUTILLA	FRESCA, MEDIA.	KILO	314,40	1,36	427,58
21	GRANADILLA	FRESCA, MADURA.	KILO	74,40	2,82	209,81
22	GUAYABA	ROSADA, FRESCA.	KILO	364,80	1,31	477,89
23	GUINEO	MEDIANO, MADURO.	KILO	873,60	0,45	393,12
24	HABAS	FRESCAS.	KILO	52,80	2,00	105,60
25	HIERBAS COLADA MORADA	FRESCAS.	KILO	1,20	4,00	4,80
26	HIERBAS DE DULCE	FRESCA, MEZCLADA.	KILO	55,20	2,35	129,72

ITEM	DESCRIPCIÓN	CARACTERÍSTICAS	PRESENTACIÓN	TOTAL CONSUMO	PRECIO	TOTAL PRESUPUESTO
27	HIERBAS DE SAL	FRESCA. MEZCLADA.	KILO	441,60	1,50	662,40
28	LECHUGA	FRESCA, TIERNA.	KILO	458,40	0,73	334,63
29	LIMÓN	FRESCO, GRANDE.	KILO	299,40	1,38	413,17
30	LIMÓN MANDARINA	FRESCO, GRANDE.	KILO	115,20	1,50	172,80
31	MADURO	FRESCO. MEDIO. DOMINICO	KILO	1279,20	0,30	383,76
32	MANDARINA	FRESCA, MEDIA, MADURA.	KILO	376,80	0,69	259,99
33	MANZANA	FRESCA, TIERNA CRUJIENTE.	KILO	698,40	1,80	1.257,12
34	MARACUYA	FRESCO, MEDIO.	KILO	199,20	1,50	298,80
35	MELLOCO	FRESCO, GRANDE, LIMPIO.	KILO	468,00	0,82	383,76
36	MELÓN	FRESCO, MADURO, GRANDE.	KILO	7,20	1,00	7,20
37	MIGA DE PAN	DE FUNDA, GRILLE.	LIBRA	170,40	1,30	221,52
38	MORA	FRESCA, LIMPIA, MADURA.	KILO	81,60	2,75	224,40
39	MORTIÑO	FRESCO, GRANDE.	KILO	2,00	2,00	4,00
40	NABO	FRESCO, TIERNO.	KILO	273,60	0,36	98,50
41	NARANJA	FRSCA, MEDIA.	KILO	693,60	0,25	173,40
42	NARANJILLA	FRESCA, MADURA. DE JUGO.	KILO	124,80	1,20	149,76
43	ORITOS	FRESCO, MADURO, MEDIO.	KILO	256,80	0,90	231,12
44	PAICO	FRESCO, TIERNO.	KILO	7,20	0,50	3,60
45	PAPA	FRESCA, GRANDE, LEONA B.	KILO	10040,00	0,42	4.216,80
46	PAPANABO	FRESCO. MEDIO.	KILO	55,20	1,00	55,20
47	PAPAYA	FRESCA, MADURA, GRANDE.	KILO	676,80	1,00	676,80
48	PEPINILLO	FRESCO, MEDIO.	KILO	366,00	0,88	322,08
49	PESCADO FRESCO	TOYO, FRESCO.	KILO	278,40	6,00	1.670,40
50	PIMIENTO ROJO	FRESCO,	KILO	110,40	1,00	110,40
51	PIMIENTO VERDE	FRESCO,	KILO	193,20	1,00	193,20
52	PIÑAS	FRESCA, MADURA, GRANDE.	KILO	616,80	0,51	314,57
53	QUIWI	FRSCO, MEDIO.	KILO	216,00	2,30	496,80
54	RABANO	FRESCO, MEDIO.	KILO	181,20	0,66	119,59
55	REMOLACHA	FRESCA, MEDIA.	KILO	276,00	0,31	85,56

56	SANDÍA	PERUANA, FRESCA. GRANDE.	KILO	64,80	0,85	55,08
57	TAMARINDO	FRESCO	KILO	111,60	4,25	474,30
58	TAXO	FRESCO, MADURO.	KILO	48,00	0,80	38,40
59	TOMATE DE ÁRBOL	FRESCO, MADURO, MEDIO.	KILO	559,20	1,47	822,02
60	TOMATE RIÑÓN	DANIELA, FRESCO, GRANDE.	KILO	4416,00	1,43	6.314,88

ITEM	DESCRIPCIÓN	CARACTERÍSTICAS	PRESENTACIÓN	TOTAL CONSUMO	PRECIO	TOTAL PRESUPUESTO
61	TOSTADAS	FRESCAS, GRILLE.	FUNDA 100	386,40	0,65	251,16
62	UVAS	FRESCAS, ROJAS CHILENAS	KILO	14,40	3,51	50,54
63	VAINITA	FRESCA.	KILO	363,00	0,91	330,33
64	VERDE	FRESCO, GRANDE.	KILO	740,40	0,30	222,12
65	YUCA	FRESCA, MADURA, GRANDE.	KILO	333,60	1,71	570,46
66	ZANAHORIA AMARILLA	FRESCA, MEDIA.	KILO	2121,60	0,82	1.739,71
67	ZANAHORIA BLANCA	FRESCA, MEDIA.	KILO	36,00	1,00	36,00
68	ACEITE COMESTIBLE.	DE GIRASOL	LITRO	3316,80	2,43	8.059,82
69	ACHIOTE LIQUIDO		FRASCO 1/2 LT.	60,00	1,45	87,00
70	ALBACA MOLIDA		LIBRA	7,20	3,00	21,60
71	ANIS CHICO		LIBRA	4,80	4,00	19,20
72	ARROZ		KILOS	10678,00	1,10	11.745,80
73	ARROZ DE CEBADA		LIBRA	379,20	0,70	265,44
74	ATÚN	ABREFACIL.	LATA 180 GRS	360,00	0,94	338,40
75	AVENA	QUAKER, EN FUNDAS.	LIBRA	458,40	0,70	320,88
76	AZÚCAR		KILOS	7567,00	1,10	8.323,70
77	CAFÉ	NESCAFE.	FRASCO 200 GRS.	62,40	6,83	426,19
78	CALDO DE GALLINA	MAGGI.	CUBITOS	3091,20	0,10	309,12
79	CANELA	FRESCA	LIBRA	7,20	4,50	32,40
80	CANGUIL		LIBRA	62,40	0,54	33,70
81	CHAMPIÑONES	SNOB	TARRO 380 GRS.	144,00	2,00	288,00
82	CHOCLO DULCE		TARRO	19,20	1,50	28,80
83	CHOCOLATE EN POLVO	RICACAO	LIBRA	69,60	1,89	131,54
84	CLAVO DE OLOR		LIBRA	5,00	4,00	20,00
85	COCOA	LIBRAS	LIBRA	300,00	1,50	450,00
86	COMINO	CONCENTRADO.	LIBRA	38,64	2,50	96,60
87	CREMA DE	MAGGI.	SOBRE 67 GRS.	338,40	0,91	307,94

	CHAMPIÑONES					
88	CURRY	CONCENTRADO.	LIBRA	9,60	2,50	24,00
89	DURAZNO EN ALMIBAR	CHILENO.	TARRO	96,00	7,10	681,60
90	ESENCIA VAINILLA	LEVAPAN.	FRASCO 500	14,40	3,35	48,24
91	FIDEO	RIPALDA	KILO	232,80	0,63	146,66
92	FREJOL	SECO, GRANDE, ROJO.	KILO	336,00	1,47	493,92
93	GELATINA	ROYAL.	KILO	132,00	2,26	298,32
94	HARINA DE HABA	FRESCA, LIMPIA.	KILO	91,20	0,51	46,51
95	HARINA DE MAIZ	FRESCA, LIMPIA.	KILO	165,60	0,71	117,58
96	HARINA DE PLATANO	FRESCA, LIMPIA.	KILO	136,80	0,49	67,03
97	HARINA FLOR	FRESCA, LIMPIA.	KILO	925,20	0,66	610,63
98	HUEVOS	FRESCOS, GRANDES.	UNIDAD	23873,00	0,11	2.626,03
99	CANELA		KILO	1,20	6,00	7,20

ITEM	DESCRIPCIÓN	CARACTERÍSTICAS	PRESENTACIÓN	TOTAL CONSUMO	PRECIO	TOTAL PRESUPUESTO
100	LAUREL		KILO	4,80	6,25	30,00
101	LENTEJA	SECA, GRANDE.	KILO	144,00	0,95	136,80
102	MAICENA	ENFUNDADA, IRIS.	KILO	237,60	1,19	282,74
103	MAIZ	SECO, GRANDE.	KILO	57,60	1,17	67,39
104	MANI	SECO, GRANDE.	KILO	72,00	1,41	101,52
105	MARGARINA	BONELLA.	KILO	205,20	1,69	346,79
106	MAYONESA	MAGGI.	FRASCO 400 GRS.	36,00	2,52	90,72
107	MOROCHO	SECO, PARTIDO.	LIBRA	735,60	0,84	617,90
108	MOSTAZA	MAGGI.	FRASCO 480 GRS.	45,60	1,96	89,38
109	MOTE	SECO, GRANDE.	KILO	369,60	1,79	661,58
110	OREGANO		KILO	7,20	2,50	18,00
111	PASAS	FRESCAS, GRANDES.	KILO	57,60	1,58	91,01
112	PIMIENTA DE DULCE		KILO	1,20	6,00	7,20
113	POLVO HORNEAR	LEVAPAN.	KILO	16,68	1,20	20,02
114	QUINUA	SECA, LIMPIA.	KILO	407,40	1,99	810,73
115	SAL	CRISSAL.	KILO	988,80	0,40	395,52
116	SALSA CHINA	ORIENTAL	BOTELLA 260 GR.	72,00	0,87	62,64
117	SALSA DE TOMATE	MAGGI.	BOTELLA 650	88,80	2,12	188,26
118	TAPIOKITA		LIBRA	163,20	1,18	192,58
119	VINAGRE		FRASCO 1/2 LT.	57,60	0,61	35,14
120	VINO DE COCINA		CARTON 100 CC	21,60	2,50	54,00
121	BOTONES	FRESCOS.	LIBRAS	160,80	3,45	554,76
122	CHORIZO	FRESCO.	LIBRAS	175,20	1,20	210,24

123	CHULETA	FRESCA, SIN GRASA, 2,5 X LB.	LIBRAS	1895,89	2,80	5.308,50
124	CUERO SIN GRASA	FRESCO.	LIBRAS	110,40	1,20	132,48
125	GUATA	FRESCA, LIMPIA.	LIBRAS	419,20	1,40	586,88
126	HIGADO	FRESCO, SIN GRASA, LIMPIO.	LIBRAS	620,00	1,40	868,00
127	JAMÓN	FRESCO.	LIBRAS	24,00	3,00	72,00
128	LENGUA	FRESCA, GRANDE.	LIBRAS	858,40	2,80	2.403,52
129	MORTADELA	FRESCA.	LIBRAS	76,80	2,72	208,90
130	PATAS	FRESCAS, LAVADAS, GRANDES	LIBRAS	465,60	0,85	395,76
131	POLLOS	FRESCO, CONGELADO, 2,3 K.	LIBRAS	15120,00	1,25	18.900,00
132	RES CON HUESO	FRESCO, CARNUDO.	LIBRAS	6576,80	1,30	8.549,84
133	RES MOLIDA	FRESCA, SIN MUCHA GRASA.	LIBRAS	761,60	1,60	1.218,56
134	RES SUAVE	FRESCA, LIMPIA.	LIBRAS	3693,20	2,60	9.602,32
135	LECHE	FRESCA, ENFUNDADA.	LITROS	13989,00	0,75	10.491,75
136	QUESO	FRESCO.	LIBRAS	1015,20	1,75	1.776,60
137	PAN DE DULCE	FRESCO, VARIADO.	UNIDAD	39600,00	0,15	5.940,00
138	PAN DE SAL	FRESCO, VARIADO.	UNIDAD	36800,00	0,15	5.520,00
TOTAL						151.064,87

Fuente: Presupuesto Ejecutado año 2015 del Hospital Básico de Sucúa

Elaborado por: Autora

Interpretación

Se concluye que las asignaciones escasas para gastos de funcionamiento y prestación de servicios al usuario no se puede ofrecer calidad en la atención, ni cubrir su demanda, siendo imprescindible y emergente buscar nuevas formas de financiamiento y reestructuración que permitan la adquisición de manera adecuada en base a la normativa establecida, así como el mantenimiento y adecuación de la planta física e instalaciones.

4.2.7 Costos de Personal

La Gestión Hotelera para brindar atención a los usuarios internos y externos cuenta con personal sujeto a la Ley del Servidor Público y al Código de Trabajo, los mismos que trabajan 8 horas diarias y con turnos rotativos.

Tabla 5: Costos de personal para la preparación de dietas

No.	NOMBRES	CARGO	SUELDO	APORTE PATRONAL (9,65%)	XIV SUELDO	XIII SUELDO	FONDOS DE RESERVA 8,33%	TOTAL
1	LITUMA ESTRELLA	NUTRICIONISTA	1150	110,975	29,5	95,83	95,795	1482,10
2	GUAMAN PATRICIA	COCINERA	450	43,425	29,5	37,5	37,485	597,91
3	TORRES ANA	COCINERA	450	43,425	29,5	37,5	37,485	597,91
4	LOPEZ JUAN	COCINERO	450	43,425	29,5	37,5	37,485	597,91
5	SALINAS DORIS	COCINERA	450	43,425	29,5	37,5	37,485	597,91
6	AMORES JENNY	COCINERA	450	43,425	29,5	37,5	37,485	597,91
TOTAL, MANO DE OBRA DIRECTA			3400,00	328,10	177,00	283,33	283,22	4471,65
1	BOLAÑOS MARIA	ECONOMA	551,05	53,176325	29,5	45,92	45,90	725,55
2	VERDUGO OLGA	LIMPIEZA	354,00	34,161	29,5	29,50	29,49	476,65
3	SENKUSH ANA	LIMPIEZA	354,00	34,161	29,5	29,50	29,49	476,65
4	MORALES FANNY	SERVICIO A PACIENTES	354,00	34,161	29,5	29,50	29,49	476,65
5	GOMEZ GLADIS	SERVICIO A PACIENTES	354,00	34,161	29,5	29,50	29,49	476,65
6	MENDOZA JUAN	SALONERO	354,00	34,161	29,5	29,50	29,49	476,65
7	JARA ANA	SERVICIO A PACIENTES	354,00	34,161	29,5	29,50	29,49	476,65
8	GUAMAN JAIRO	VAJILLERO	354,00	34,161	29,5	29,50	29,49	476,65
9	ANTUASH DANNY	VAJILLERO	354,00	34,161	29,5	29,50	29,49	476,65
10	ESPINOZA JAIRO	SALONERO	354,00	34,161	29,5	29,50	29,49	476,65
11	VELECELA GALO	SERVICIO A PACIENTES	354,00	34,161	29,5	29,50	29,49	476,65
12	DIAZ SEGUNDO	SALONERO	354,00	34,161	29,5	29,50	29,49	476,65
TOTAL, MANO DE OBRA INDIRECTA			4445,05	428,95	354,00	370,42	370,27	5968,69
TOTAL, MANO DE OBRA			7845,05	757,05	531,00	653,75	653,49	10440,34

Fuente: Hospital Básico de Sucúa

Elaborado por: Autora

Interpretación

El Hospital Básico Sucúa para cubrir los gastos de personal de la institución cuenta con un valor de \$ 125284,13 dentro del presupuesto para gastos de personal de la Gestión Hotelera en el año 2015 que representa el 1,9 del presupuesto de gasto de personal.

Tabla 6: Porciones de Alimentos por Persona

Nº	DESCRIPCIÓN	CARACTERÍSTICAS	PRESENTACIÓN	GRAMOS	PROPORCIÓN POR PERSONA
1	ACELGA	TIERNA, FRESCA	KILO	985,6	25 GR. POR PERSONA
2	AGUACATE	FRESCO. PILLAREÑO.	UNIDAD		1/4 X PERSONA
3	PAPAS	FRESCAS	KILO	985,6	40 GR. X PERSONA
4	AJO	MACHO, FRESCO	KILO	985,6	2.27 GR. X PERSONA
5	APIO	VERDE, FRESCO	KILO	985,6	5 GR. X PERSONA
6	ARVEJA	TIERNA, FRESCA, SUAVE	KILO	985,6	22 GR. X PERSONA
7	BABACO	FRESCO, SANO, GRANDE	KILO	985,6	23 GR. X PERSONA
8	BROCOLI	FRESCO, EN PELLA.	KILO	985,6	25 GR. POR PERSONA
9	CEBOLLA BLANCA	FRESCA, SIN HOJAS VERDES	KILO	985,6	16 GR. X PERSONA
10	CEBOLLA PAITEÑA	FRESCA	KILO	985,6	25 GR. POR PERSONA
11	CHOCLO TIERNO	FRESCO, DESGRANADO	KILO	985,6	20 GR. X PERSONA
12	COL BLANCA	FRESCA, GRANDE.	KILO	985,6	25 GR. POR PERSONA
13	COL MORADA	FRESCA, GRANDE.	KILO	985,6	25 GR. POR PERSONA
14	COLIFLOR	FRESCA, GRANDE.	KILO	985,6	25 GR. POR PERSONA
15	ESPINACA	FRESCA.	KILO	985,6	25 GR. POR PERSONA
16	FREJOL	FRESCO	LIBRA	448	40 GR. X PERSONA
17	FRUTILLA	FRESCA, MEDIA.	KILO	985,6	23 GR. X PERSONA
18	GRANADILLA	FRESCA, MADURA.	KILO	985,6	23 GR. X PERSONA
19	GUAYABA	ROSADA, FRESCA.	KILO	985,6	12 GR. X PERSONA
20	GUINEO	MEDIANO, MADURO.	UNIDAD		1 X PERSONA
21	HABAS	FRESCAS.	KILO	985,6	25 GR. POR PERSONA
22	LECHUGA	FRESCA, TIERNA.	KILO	985,6	25 GR. POR PERSONA
23	LIMON MANDARINA	FRESCO, GRANDE.	UNIDAD		1 PARA 4 PERSONAS
24	MANDARINA	FRESCA, MEDIA, MADURA.	UNIDAD		1 X PERSONA
25	HIERBAS DE SAL	FRESCAS	KILO	985,6	1 GR. X PERSONA
26	HIERBAS DE DULCE	FRESCAS	KILO	985,6	1 GR. X PERSONA
27	MANZANA	FRESCA, TIERNA CRUJIENTE.	UNIDAD		1 X PERSONA
28	MARACUYA	FRESCO, ,MEDIO.	KILO	985,6	23 GR. X PERSONA
29	MELLOCO	FRESCO, GRANDE, LIMPIO.	KILO	985,6	60 GR. X PERSONA
30	MELON	FRESCO, MADURO, GRANDE.	KILO	985,6	23 GR. X PERSONA
31	MORA	FRESCA, LIMPIA, MADURA.	KILO	985,6	23 GR. X PERSONA
32	NABO	FRESCO, TIERNO.	KILO	985,6	25 GR. POR PERSONA
33	NARANJA	FRSCA, MEDIA.	KILO	985,6	23 GR. X PERSONA
34	NARANJILLA	FRESCA, MADURA. DE JUGO.	KILO	985,6	23 GR. X PERSONA
35	ORITOS	FRESCO, MADURO, MEDIO.	UNIDAD		1 X PERSONA
36	PAICO	FRESCO, TIERNO.	KILO	985,6	25 GR. POR PERSONA
37	PAPA	FRESCA, GRANDE, LEONA.	KILO	985,6	40 GR. X PERSONA
38	PAPAYA	FRESCA, MADURA, GRANDE.	KILO	985,6	120 GR. X PERSONA
39	PEPINILLO	FRESCO, MEDIO.	KILO	985,6	10 GR. X PERSONA
40	PESCADO FRESCO	TOYO, FRESCO.	KILO	985,6	75 GR. X PERSONA
41	PIMIENTO ROJO	FRESCO,	KILO	985,6	5 GR. X PERSONA
42	PIMIENTO VERDE	FRESCO,	KILO	985,6	5 GR. X PERSONA
43	PIÑAS	FRESCA, MADURA, GRANDE.	KILO	985,6	23 GR. X PERSONA
44	QUIWI	FRSCO, MEDIO.	KILO	985,6	23 GR. X PERSONA

45	RABANO	FRESCO, MEDIO.	KILO	985,6	12 GR. X PERSONA
46	REMOLACHA	FRESCA, MEDIA.	KILO	985,6	1/2 TASA
47	SANDIA	PERUANA, FRESCA. GRANDE.	KILO	985,6	120 GR. X PERSONA
48	TAXO	FRESCO, MADURO.	KILO	985,6	23 GR. X PERSONA
49	TOMATE DE ARBOL	FRESCO, MADURO, MEDIO.	KILO	985,6	23 GR. X PERSONA
50	TOMATE RIÑON	DANIELA, FRESCO, GRANDE.	KILO	985,6	30 GR. X PERSONA

Nº	DESCRIPCIÓN	CARACTERÍSTICAS	PRESENTACIÓN	GRAMOS	PROPORCIÓN POR PERSONA
51	VAINITA	FRESCA.	KILO	985,6	25 GR. POR PERSONA
52	YUCA	FRESCA, MADURA, GRANDE.	KILO	985,6	40 GR. X PERSONA
53	ZANAHORIA AMARILLA	FRESCA, MEDIA.	KILO	985,6	15 GR. X PERSONA
54	ZANAHORIA BLANCA	FRESCA, MEDIA.	KILO	985,6	15 GR. X PERSONA
55	ACEITE COMESTIBLE.	DE GIRASOL	LITRO	1000 CM3	5 CM3 X PERSONA
56	ARROZ		KILO	985,6	64 GR. X PERSONA
57	ARROZ DE CEBADA		KILO	985,6	15 GR. X PERSONA
58	ATUN	ABREFACIL.	LATA 180 GRS	180 GR.	40 GR. X PERSONA
59	AVENA	QUAKER, EN FUNDAS.	KILO	985,6	12 GR. X PERSONA
60	AZUCAR		KILO	985,6	15 GR. X PERSONA
61	CAFÉ	NESCAFE.	KILO	985,6	10 GR. X PERSONA
62	COCOA	LIBRAS	KILO	985,6	10 GR. X PERSONA
63	FIDEO PARA SOPA		KILO	985,6	15 GR. X PERSONA
64	FIDEO TALLARIN	RIPALDA	KILO	985,6	60 GR. X PERSONA
65	FREJOL	SECO, GRANDE, ROJO.	KILO	985,6	40 GR. X PERSONA
66	GELATINA	ROYAL.	KILO	985,6	14 GR. X PERSONA
67	HARINA DE HABA	FRESCA, LIMPIA.	KILO	985,6	20 GR. X PERSONA
68	HARINA DE MAIZ	FRESCA, LIMPIA.	KILO	985,6	20 GR. X PERSONA
69	HARINA DE PLATANO	FRESCA, LIMPIA.	KILO	985,6	12 GR. X PERSONA
70	HARINA FLOR	FRESCA, LIMPIA.	KILO	985,6	20 GR. X PERSONA
71	HUEVOS	FRESCOS, GRANDES.	UNIDAD		1X PERSONA
72	LENTEJA	SECA, GRANDE.	KILO	985,6	11 PERSONAS
73	MAICENA	ENFUNDADA, IRIS.	KILO	985,6	12 GR. X PERSONA
74	MAIZ	SECO, GRANDE.	KILO	985,6	25 GR. POR PERSONA
75	MANI	SECO, GRANDE.	KILO	985,6	5 GR. X PERSONA
76	MOROCHO	SECO, PARTIDO.	KILO	985,6	12 GR. X PERSONA
77	MOTE	SECO, GRANDE.	KILO	985,6	20 GR. X PERSONA
78	QUINUA	SECA, LIMPIA.	KILO	985,6	22 GR. X PERSONA
79	SAL	CRISSAL.	KILO	985,6	3 GR. X PERSONA
80	TAPIOKITA		KILO	985,6	12 GR. X PERSONA
81	VINAGRE		LITRO	1000 CM3	5 CM3 X PERSONA
82	VINO DE COCINA		LITRO	1000 CM3	5 CM3 X PERSONA
83	CHULETA	FRESCA, SIN GRASA, 2X LIBRA	KILO	985,6	112 GR. X PERSONA

84	HIGADO	FRESCO, SIN GRASA, LIMPIO.	KILO	985,6	64 GR. X PERSONA
85	POLLOS	FRESCO, CONGELADO, 2,3 K.	KILO	985,6	40 GR. X PERSONA
86	RES SUAVE	FRESCA, LIMPIA.	KILO	985,6	37 GR. X PERSONA
87	UBRE	FRESCA, SIN GRASA, LIMPIA.	KILO	985,6	64 GR. X PERSONA
88	CREMA DE LECHE	FRESCA, ENFUNDADA.	LITRO	1000 CM3	10 CM.3 X PERSONA
89	LECHE	FRESCA, ENFUNDADA.	LITROS	1000	250 CM3X PERSONA
90	QUESO	FRESCO.	KILO	985,6	30 GR. X PERSONA
91	PAN DE DULCE	FRESCO, VARIADO.	UNIDAD		1 X PERSONA
92	PAN DE SAL	FRESCO, VARIADO.	UNIDAD		1 X PERSONA

Fuente: Hospital Básico de Sucúa

Elaborado por: Autora

Tabla 7: Preparaciones Alimenticias Diarias

DIA	SERVIDORES			PACIENTES			TOTAL		
	DESAYUNOS	ALMUERZOS	MERIENDAS	DESAYUNOS	ALMUERZOS	MERIENDAS	DESAYUNOS	ALMUERZOS	MERIENDAS
1	20	33	28	36	38	40	56	71	68
2	18	35	32	38	38	37	56	73	69
3	19	27	25	42	33	35	61	60	60
4	21	26	23	41	35	32	62	61	55
5	22	27	24	34	31	32	56	58	56
6	20	32	22	38	31	25	58	63	47
7	18	33	26	29	27	30	47	60	56
8	18	35	27	30	30	33	48	65	60
9	18	32	26	35	36	41	53	68	67
10	19	36	22	39	35	34	58	71	56
11	17	27	25	37	34	34	54	61	59
12	20	27	23	37	38	38	57	65	61
13	20	35	23	45	40	40	65	75	63
14	18	35	26	44	39	39	62	74	65
15	21	37	23	37	34	28	58	71	51
16	18	35	28	35	31	32	53	66	60
17	19	36	27	36	33	34	55	69	61
18	18	24	21	38	33	30	56	57	51
19	19	27	22	35	32	30	54	59	52
20	21	35	23	31	28	26	52	63	49
21	18	37	25	30	23	26	48	60	51
22	20	32	25	30	22	26	50	54	51
23	17	33	26	27	28	28	44	61	54
24	18	35	24	34	27	27	52	62	51
25	18	28	23	32	33	33	50	61	56
26	19	28	22	34	33	29	53	61	51
27	18	32	24	33	32	39	51	64	63
28	18	35	27	39	34	38	57	69	65
29	21	34	23	31	30	29	52	64	52
30	18	32	28	30	37	31	48	69	59
31	30	108	43	33	32	39	63	140	82
TOTAL	599	1068	786	1090	1007	1015	1689	2075	1801

Fuente: Hospital Básico de Sucúa

Elaboración: Autora

Interpretación

Se determinó que en el mes de enero se prepararon el 37% de meriendas, el 33% de almuerzos y el 30% de desayunos en la institución.

Tabla 8: Preparaciones Alimenticias Anuales

MESES	SERVIDORES				PACIENTES			
	DESAYUNO	ALMUERZO	MERIENDA	TOTAL DIETAS	DESAYUNO	ALMUERZO	MERIENDA	TOTAL DIETAS
Ene-15	599	1.068	786	2.453	1.090	1.007	1.015	3.112
Feb-15	589	1.090	718	2.397	1.230	1.107	1.095	3.432
Mar-15	596	1.129	713	2.438	1.110	1.067	1.120	3.297
Abr-15	587	817	769	2.173	950	980	1.016	2.946
May-15	596	1.040	766	2.402	1.114	1.108	1.245	3.467
Jun-15	587	1.091	742	2.420	1.058	989	1.014	3.061
Jul-15	590	1.014	714	2.318	940	1.095	893	2.928
Ago-15	590	1.016	794	2.400	1.072	1.104	1.034	3.210
Sept-15	590	1.159	737	2.486	965	980	1.026	2.971
Oct-15	595	1.060	738	2.393	1.064	879	1.027	2.970
Nov-15	595	1.061	739	2.395	987	1.180	1.028	3.195
Dic-15	595	1.105	719	2.419	1.437	1.343	1.075	3.855
SUMAN	7.109	12.650	8.935	28.694	13.017	12.839	12.588	38.444
PROMEDIO	592	1.054	745	2.391	1.085	1.070	1.049	3.204

Fuente: Hospital Básico de Sucúa

Elaboración: Autora

Interpretación

La Gestión Hotelera prepara un promedio de 5.595 dietas mensuales y 67.138 anuales para los pacientes y servidores, para determinar los costos se ha elaborado hojas por dietas de desayunos, almuerzos y meriendas donde se detalla y cuantifica los rubros integrantes del costo de producción:

Tabla 9: Hoja de Costos Desayuno Pacientes

HOSPITAL BASICO SUCUA											
GESTIÓN HOTELERA											
HOJA DE COSTOS DE SERVICIOS											
DIETA ESPECIAL PACIENTES											
PRODUCTO	DIETA ESPECIAL (DESAYUNO)						MES:	ENERO DEL 2015			
DIAS DE DIETA:	31 DIAS										
CANTIDAD DESAYUNOS (MES)	1090										
CLIENTE:	PACIENTES										
FECHA INICIO:	1/1/2015						FECHA TERMINACIÓN:	31/1/2015			
COSTO UNITARIO (MES):	2,65						COSTO TOTAL (MES):	2.884,24			
ALIMENTOS DIRECTOS				GASTOS EN PERSONAL				CIF-P			
CONCEPTO	CANT.	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	CONCEPTO	TOTAL DIETAS	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	CONCEPTO	TOTAL DIETAS	TASA PREDET.	COSTO TOTAL
COCOA KILO	11,06	1,50	16,59	REMUNERACIONES/ SALARIOS UNIFICADOS	1090	0,7992	871,15	ASIGNACIÓN CIF	1090	1,22985	1.340,54
LECHE LITROS	272,50	0,75	204,38								
PAN UNIDADES	1090,00	0,15	163,50								
QUESO LIBRA	33,18	1,75	58,06								
HUEVO UNIDADES	1090,00	0,11	119,90								
NESCAFÉ FRASCO	11,06	6,83	75,53								
FRUTA KILO	25,44	1,36	34,59								
SUMAN			672,55				871,15				1.340,54
RESUMEN											
ALIMENTOS DIRECTOS						672,55					
GASTOS PERSONAL						871,15					
CIF-P						1.340,54					
TOTAL						2.884,24					

Los costos totales de 1090 desayunos de los pacientes en el mes de enero de 2015 fueron de 2884,24 dólares; donde el 47% corresponde a Costos Indirectos de Fabricación (CIF-P), 30% a Gastos de Personal y el 23% a fueron gastos de alimentación.

Tabla 10: Hoja de Costos Almuerzo Pacientes

HOSPITAL BASICO SUCÚA GESTIÓN HOTELERA HOJA DE COSTOS DE SERVICIOS DIETA ESPECIAL PACIENTES											
PRODUCTO		DIETA ESPECIAL (ALMUERZO)				MES:		ENERO DEL 2015			
DIAS DE DIETA:		31 DIAS									
CANTIDAD ALMUERZOS (MES)		1007									
CLIENTE:		PACIENTES									
FECHA INICIO:		1/1/2015				FECHA TERMINACIÓN:		31/1/2015			
COSTO UNITARIO (MES):		3,34				COSTO TOTAL (MES):		3.358,72			
ALIMENTOS DIRECTOS				GASTOS EN PERSONAL				COSTOS INDIRECTOS			
CONCEPTO	CANT.	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	CONCEPTO	CANT.	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	CONCEPTO	TOTAL DIETAS	TASA PREDET.	COSTO TOTAL
PAPAS KILOS	40,87	0,42	17,16	REMUNERACIONES	1007	0,7992	804,82	ASIGNACIÓN CIF	1007	1,22985	1.238,46
ARROZ KILOS	65,39	1,10	71,93								
CARNE KILOS	37,80	2,60	98,29								
POLLO KILO	40,87	1,25	51,09								
COLIFLOR KILO	25,54	0,69	17,62								
FIDEO KILO	15,33	0,63	9,66								
ZANAHORIA KILO	25,54	0,82	20,95								
FRÉJOL KILO	40,87	1,47	60,08								
FRUTAS KILO	23,50	1,36	31,96								
CHOCLO KILO	25,54	1,13	28,86								
COL KILO	25,54	0,50	12,77								
MELLOCO KILO	61,30	0,82	50,27								
MOROCHO KILO	12,26	0,84	10,30								
LENTEJA KILO	40,87	0,95	38,83								
MAICENA KILO	12,26	1,19	14,59								
ACELGA KILO	25,54	0,50	12,77								
TOMATE KILO	30,65	1,43	43,83								
BROCOLI KILO	25,54	0,55	14,05								
VAINITA KILO	25,54	0,91	23,24								
AVENA KILO	12,26	0,70	8,58								
MADURO KILO	35,76	0,30	10,73								
ARROZ DE CEBADA	15,33	0,70	10,73								
HIGADO KILO	65,39	1,40	91,55								
PESCADO KILO	76,63	6,00	459,77								
CHULETA	37,80	2,80	105,85								
SUMAN			1.315,44				804,82				1.238,46
RESUMEN											
ALIMENTOS DIRECTOS						1.315,44					
GASTOS PERSONAL						804,82					
CIF-P						1.238,46					
TOTAL						3.358,72					

Los costos totales de 1007 almuerzos de los pacientes en el mes de enero de 2015 fueron de 3358,72 dólares; donde el 39% a fueron gastos de alimentación, 37% corresponde a Costos Indirectos de Fabricación (CIF-P) y 24% a Gastos de Personal.

Tabla 11: Hoja de Costos Merienda Pacientes

HOSPITAL BASICO SUCUA											
GESTIÓN HOTELERA											
HOJA DE COSTOS DE SERVICIOS											
DIETA ESPECIAL PACIENTES											
PRODUCTO	DIETA GENERAL (MERIENDAS)					MES:	Ene-15				
DIAS DE DIETA:	31 DIAS										
CANTIDAD MERIENDAS (MES)	1015										
CLIENTE:	PACIENTES										
FECHA INICIO:	1/1/2015					FECHA TERMINACIÓN:	31/1/2015				
COSTO UNITARIO (MES):	2,79					COSTO TOTAL (MES):	2.826,98				
ALIMENTOS DIRECTOS				GASTOS EN PERSONAL				CIF-P			
CONCEPTO	CANT.	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	CONCEPTO	CANT.	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	CONCEPTO	TOTAL DIETAS	TASA PREDET.	COSTO TOTAL
PAPAS KILOS	41,19	0,42	17,30	REMUNERACIONES	1015	0,7992	811,21	ASIGNACIÓN CIF	1015	1,22985	1.248,30
ARROZ KILOS	65,91	1,10	72,50								-
CARNE KILOS	38,10	2,60	99,07								-
POLLO KILO	41,19	1,25	51,49								-
COLIFLOR KILO	25,75	0,69	17,76								-
FIDEO KILO	15,45	0,63	9,73								-
ZANAHORIA KILO	25,75	0,82	21,11								-
FRÉJOL KILO	41,19	1,47	60,55								-
FRUTILLAS KILO	23,69	1,36	32,21								-
CHOCLO KILO	25,75	1,13	29,09								-
COL KILO	25,75	0,50	12,87								-
MELLOCO KILO	61,79	0,82	50,67								-
MOROCHO KILO	12,36	0,84	10,38								-
LENTEJA KILO	41,19	0,95	39,13								-
MAICENA KILO	12,36	1,19	14,71								-
ACELGA KILO	25,75	0,50	12,87								-
TOMATE KILO	30,89	1,43	44,18								-
BROCOLI KILO	25,75	0,55	14,16								-
VAINITA KILO	25,75	0,91	23,43								-
AVENA KILO	12,36	0,70	8,65								-
MADURO KILO	36,04	0,30	10,81								-
ARVEJA KILO	25,75	2,09	53,81								-
CARNE MOLIDA KILO	38,10	1,60	60,97								-
SUMAN			767,47				811,21				1.248,30
RESUMEN											
ALIMENTOS DIRECTOS						767,47					
GASTOS PERSONAL						811,21					
CIF-P						1.248,30					
TOTAL						2.826,98					

Los costos totales de 1015 meriendas de los pacientes en el mes de enero de 2015 fueron de 2826,98 dólares; donde el 44% corresponde a Costos Indirectos de Fabricación (CIF-P), 29% a Gastos de Personal y el 27% a fueron gastos de alimentación.

Tabla 12: Hoja de Costos Desayuno Servidores

HOSPITAL BÁSICO DE SUCÚA													
GESTIÓN HOTELERA													
HOJA DE COSTOS DE SERVICIOS													
DIETA GENERAL SERVIDORES													
PRODUCTO		DIETA GENERAL (DESAYUNO)						MES:		ENERO DE 2015			
DIAS DE DIETA:		31 DIAS											
CANTIDAD DESAYUNOS (MES)		599											
FECHA DE INICIO:		1/1/2015						FECHA DE TERMINACIÓN:		31/1/2015			
CLIENTE:		SERVIDORES											
COSTO UNITARIO (MES):		2,74								COSTO TOTAL (MES):		1.640,03	
ALIMENTOS DIRECTOS				GASTOS EN PERSONAL				CIF-P					
CONCEPTO	CANT.	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	CONCEPTO	TOTAL DIETAS	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	CONCEPTO	TOTAL DIETAS	TASA PREDET.	COSTO TOTAL		
COCOA KILO	9,07	1,50	13,61	REMUNERACIONES	599	0,7992	478,73	ASIGNACIÓN CIF	599	1,22985	736,68		
LECHE LITROS	123,50	0,75	92,63										
PAN UNIDADES	694,00	0,15	104,10										
QUESO LIBRA	27,21	1,75	47,62										
HUEVO UNIDADES	694,00	0,11	76,34										
NESCAFÉ	9,07	6,83	61,95										
FRUTILLA KILO	20,86	1,36	28,37										
											-		
SUMAN			424,62				478,73				736,68		
RESUMEN													
ALIMENTOS DIRECTOS						424,62							
GASTOS PERSONAL						478,73							
CIF-P						736,68							
TOTAL						1.640,03							

Los costos totales de 599 desayunos de los servidores en el mes de enero de 2015 fueron de 1640,03 dólares; donde el 45% corresponde a Costos Indirectos de Fabricación (CIF-P), 29% a Gastos de Personal y el 26% a fueron gastos de alimentación.

Tabla 13: Hoja de Costos Almuerzo Servidores

HOSPITAL BÁSICO DE SUCÚA GESTIÓN HOTELERA HOJA DE COSTOS DE SERVICIOS DIETA GENERAL SERVIDORES											
PRODUCTO		DIETA GENERAL (ALMUERZO)				MES:		ENERO DE 2015			
DIAS DE DIETA:		31 DIAS									
CANTIDAD ALMUERZOS (MES)		1068									
FECHA DE INICIO:		1/1/2015				FECHA DE TERMINACIÓN:		31/1/2015			
CLIENTE:		SERVIDORES									
COSTO UNITARIO (MES):		3,35				COSTO TOTAL (MES):		3.579,06			
ALIMENTOS DIRECTOS				GASTOS EN PERSONAL				CIF-P			
CONCEPTO	CANT.	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	CONCEPTO	CANT.	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	CONCEPTO	TOTAL DIETAS	TASA PREDET.	COSTO TOTAL
PAPAS KILOS	43,34	0,42	18,20	REMUNERACIONES	1068	0,7992	853,57	ASIGNACIÓN CIF	1068	1,22985	1.313,48
ARROZ KILOS	69,35	1,10	76,29								-
CARNE KILOS	40,09	2,60	104,24								-
POLLO KILO	43,34	1,25	54,18								-
COLIFLOR KILO	27,09	0,69	18,69								-
FIDEO KILO	16,25	0,63	10,24								-
ZANAHORIA KILO	27,09	0,82	22,21								-
FRÉJOL KILO	43,34	1,47	63,72								-
FRUTILLAS KILO	24,92	1,36	33,90								-
CHOCLO KILO	27,09	1,13	30,61								-
COL KILO	27,09	0,50	13,55								-
MELLOCO KILO	65,02	0,82	53,31								-
MOROCHO KILO	13,00	0,84	10,92								-
LENTEJA KILO	43,34	0,95	41,18								-
MAICENA KILO	13,00	1,19	15,47								-
ACELGA KILO	27,09	0,50	13,55								-
TOMATE KILO	32,51	1,43	46,49								-
BROCOLI KILO	27,09	0,55	14,90								-
VAINITA KILO	27,09	0,91	24,65								-
AVENA KILO	13,00	0,70	9,10								-
MADURO KILO	37,93	0,30	11,38								-
ARROZ DE CEBADA	16,25	0,70	11,38								-
HIGADO KILO	69,35	1,40	97,09								-
PESCADO KILO	81,27	6,00	487,62								-
CHULETA	40,09	2,80	112,26								-
HARINA KILO	13,00	1,30	16,88								-
SUMAN			1.412,01				853,57				1.313,48
RESUMEN											
ALIMENTOS DIRECTOS						1.412,01					
GASTOS PERSONAL						853,57					
CIF-P						1.313,48					
TOTAL						3.579,06					

Los costos totales de 1068 almuerzos de los servidores en el mes de enero de 2015 fueron de 3579,06 dólares; donde el 39% a fueron gastos de alimentación, 37% corresponde a Costos Indirectos de Fabricación (CIF-P) y 24% a Gastos de Personal.

Tabla 14: Hoja de Costos Merienda Servidores

GESTIÓN HOTELERA											
HOJA DE COSTOS DE SERVICIOS											
DIETA GENERAL SERVIDORES											
PRODUCTO	DIETA GENERAL (MERIENDAS)					MES:	ENERO DEL 2015				
DIAS DE DIETA:	31 DIAS										
CANTIDAD MERIENDAS (MES)	786										
FECHA DE INICIO:	1/11/2015					FECHA DE TERMINACIÓN:	31/1/2015				
CLIENTE:	SERVIDORES										
COSTO UNITARIO (MES):	2,79					COSTO TOTAL (MES):	2.189,17				
ALIMENTOS DIRECTOS				GASTOS EN PERSONAL				CIF-P			
CONCEPTO	CANT.	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	CONCEPTO	CANT.	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	CONCEPTO	TOTAL DIETAS	TASA PREDET.	COSTO TOTAL
PAPAS KILOS	31,90	0,42	13,40	REMUNERACIONES	786	0,7992	628,19	ASIGNACIÓN CIF	786	1,22985	966,66
ARROZ KILOS	51,04	1,10	56,14								-
CARNE KILOS	29,51	2,60	76,72								-
POLLO KILO	31,90	1,25	39,87								-
COLIFLOR KILO	19,94	0,69	13,76								-
FIDEO KILO	11,96	0,63	7,54								-
ZANAHORIA KILO	19,94	0,82	16,35								-
FREJOL KILO	31,90	1,47	46,89								-
FRUTAS KILO	18,34	1,36	24,95								-
CHOCLO KILO	19,94	1,13	22,53								-
COL KILO	19,94	0,50	9,97								-
MELLOCO KILO	47,85	0,82	39,24								-
MOROCHO KILO	9,57	0,84	8,04								-
LENTEJA KILO	31,90	0,95	30,30								-
MAICENA KILO	9,57	1,19	11,39								-
ACELGA KILO	19,94	0,50	9,97								-
TOMATE KILO	23,92	1,43	34,21								-
BROCOLI KILO	19,94	0,55	10,97								-
VAINITA KILO	19,94	0,91	18,14								-
AVENA KILO	9,57	0,70	6,70								-
MADURO KILO	27,91	0,30	8,37								-
ARVEJA KILO	19,94	2,09	41,67								-
CARNE MOLIDA KILO	29,51	1,60	47,21								-
SUMAN			594,32				628,19				966,66
RESUMEN											
ALIMENTOS DIRECTOS						594,32					
GASTOS PERSONAL						628,19					
CIF-P						966,66					
TOTAL						2.189,17					

Los costos totales de 786 meriendas de los servidores en el mes de enero de 2015 fueron de 2189,17 dólares; donde el 44% corresponde a Costos Indirectos de Fabricación (CIF-P), 29% a Gastos de Personal y el 27% a fueron gastos de alimentación.

Tabla 15: Resumen Costos de dietas para pacientes

DIETAS	COSTO DIETA UNITARIA	ALIMENTOS	GASTOS EN PERSONAL	CIF-P	COSTO TOTAL
DESAYUNO	2,65	672,55	871,15	1.340,54	2.884,24
ALMUERZO	3,34	1.315,44	804,82	1.238,46	3.358,72
MERIENDA	2,79	767,47	811,21	1.248,30	2.826,98
TOTAL	8,77	2.755,47	2.487,18	3.827,29	9.069,94
MESES	/3	12	12	12	12
TOTAL REQUERIMIENTO	2,92	33065,616	29846,166	45927,518	108839,3

El total de los costos de la alimentación y dietas de los pacientes en el mes de enero de 2015 fue de 108.839,3 dólares con un promedio de 2,65 dólares por desayuno, 3,34 dólares por almuerzo y 2,79 dólares por meriendas.

Tabla 16: Costos de dietas para servidores

DIETAS	COSTO DIETA UNITARIA	ALIMENTOS	GASTOS EN PERSONAL	CIF-P	COSTO TOTAL
DESAYUNO	2,74	424,62	478,73	736,68	1.640,03
ALMUERZO	3,35	1.412,01	853,57	1.313,48	3.579,06
MERIENDA	2,79	594,32	628,19	966,66	2.189,17
TOTAL	8,87	2.430,94	1.960,49	3.016,82	7.408,26
MESES	/3	12	12	12	12
TOTAL REQUERIMIENTO	2,96	29171,29	23525,91	36201,86	88899,07




El total de los costos de la alimentación de los servidores en el mes de enero de 2015 fue de 88.899,07 dólares con un promedio de 2,74 dólares por desayuno, 3,35 dólares por almuerzo y 2,79 dólares por meriendas.

Tabla 17: Resumen de costos de dietas

DIETAS	COSTO PROMEDIO	ALIMENTOS	GASTOS PERSONAL	CIF-P	COSTO TOTAL
PACIENTES	2,92	2.755,47	2.487,18	3.827,29	9.069,94
SERVIDORES	2,96	2.430,94	1.960,49	3.016,82	7.408,26
TOTAL	5,88	19.893,13	5.802,47	18.671,58	44.367,18
MESES	/2	12	12	12	12
TOTAL_ REQUERIMIENT	2,94	238.717,56	69.629,64	224.058,96	532.406,16




El total de los costos de la alimentación de los pacientes y servidores en el mes de enero de 2015 fue de 532.406,16 dólares, de los cuales el costo de alimentación de 238.717,56 ha superado el presupuesto asignado de 151064,87 en un 58%.

Tabla 18: Proyección de la Producción de Dietas Pacientes

MESES	PACIENTES						TOTAL DIETAS
	DESAYUNO	TASA CRECIMIENTO	ALMUERZO	TASA CRECIMIENTO	MERIENDA	TASA CRECIMIENTO	
Ene-15	1.090		1.007		1.015		3.112
Feb-15	1.230	12,84%	1.107	9,93%	1.095	7,88%	3.432
Mar-15	1.110	-9,76%	1.067	-3,61%	1.120	2,28%	3.297
Abr-15	950	-14,41%	980	-8,15%	1.016	-9,29%	2.946
May-15	1.114	17,26%	1.108	13,06%	1.245	22,54%	3.467
Jun-15	1.058	-5,03%	989	-10,74%	1.014	-18,55%	3.061
Jul-15	940	-11,15%	1.095	10,72%	893	-11,93%	2.928
Ago-15	1.072	14,04%	1.104	0,82%	1.034	15,79%	3.210
Sept-15	965	-9,98%	980	-11,23%	1.026	-0,77%	2.971
Oct-15	1.064	10,26%	879	-10,31%	1.027	0,10%	2.970
Nov-15	987	-7,24%	1.180	34,24%	1.028	0,10%	3.195
Dic-15	1.437	48,91%	1.343	37,04%	1.075	4,78%	3.855
Ene-16	1.492		1.412		1.087		3.990
SUMAN	13.017	0	12.839	1	12.588	0	38.444
PROMEDIO	1.085	0	1.070	0	1.049	0	3.204

Se ha proyectado en base al histórico de dietas del año 2015 un incremento del 3,38% dando un total de 3990 dietas.

Tabla 19: Proyección de la Producción de Dietas Servidores

MESES	SERVIDORES						
	DESAYUNO	TASA CRECIMIENTO	ALMUERZO	TASA CRECIMIENTO	MERIENDA	TASA CRECIMIENTO	TOTAL DIETAS
Ene-15	599		1.068		786		2.453
Feb-15	589	0,00%	1.090	2,06%	718	-8,65%	2.397
Mar-15	596	1,19%	1.129	3,58%	713	-0,70%	2.438
Abr-15	587	-1,51%	817	-27,64%	769	7,85%	2.173
May-15	596	1,53%	1.040	27,29%	766	-0,39%	2.402
Jun-15	587	-1,51%	1.091	4,90%	742	-3,13%	2.420
Jul-15	590	0,51%	1.014	-7,06%	714	-3,77%	2.318
Ago-15	590	0,00%	1.016	0,20%	794	11,20%	2.400
Sept-15	590	0,00%	1.159	14,07%	737	-7,18%	2.486
Oct-15	595	0,85%	1.060	-8,54%	738	0,14%	2.393
Nov-15	595	0,00%	1.061	0,09%	739	0,14%	2.395
Dic-15	595	0,85%	1.105	-4,66%	719	-2,44%	2.419
Ene-16	596		1.109		715		2.420
SUMAN	7.109	0,019	12.650	0,043	8.935	- 0,069	28.694
PROMEDIO	592	0,002	1.054	0,004	745	- 0,006	2.391

Se ha proyectado en base al histórico de dietas del año 2015 un incremento del 0,04% dando un total de 420 dietas.

4.2.8 Determinar la Muestra

Para determinar la relación costo/beneficio y obtener la muestra, se tomó como datos las 50 camas que dispone el Hospital para la hospitalización de los pacientes que acuden a esta Unidad de Salud y se aplicó la siguiente fórmula:

$$n = \frac{N}{ME^2 \cdot N - 1 + 1}$$

Dónde:

n= Muestra

N= Tamaño

ME= Margen de error (0,05)

$$n = \frac{50}{0.05^2 \cdot 50 - 1 + 1}$$

$$n = \frac{50}{1.1725}$$

n=43

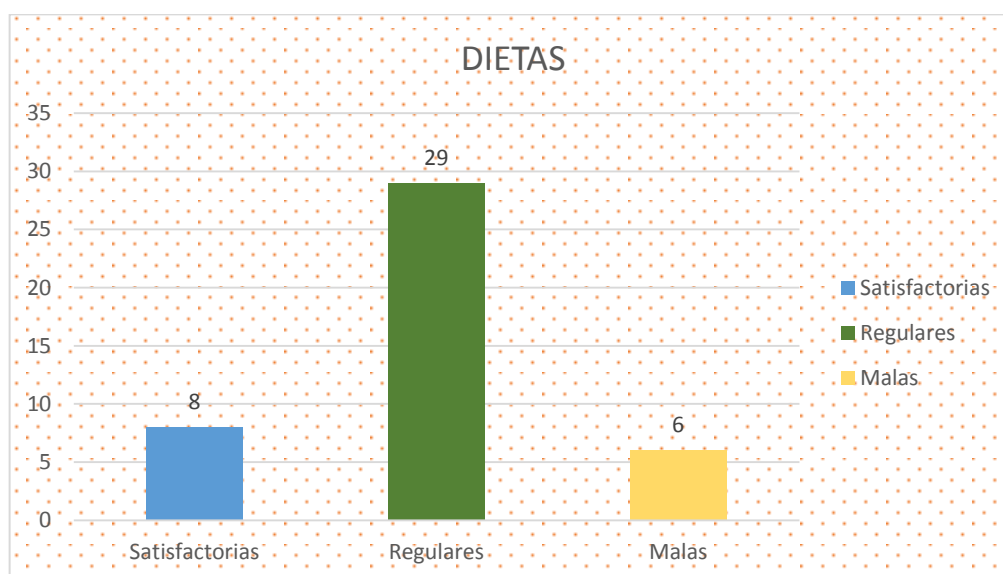
Se determinó que se debe realizar a 43 pacientes las encuestas y conocer la opinión sobre la alimentación que reciben en el Hospital, y se formuló una sola pregunta:

La alimentación que usted ha recibido mientras ha estado hospitalizado (a) fue: satisfactorias, regulares o malas.

Tabla 20: Resumen de las encuestas

Dietas	Frecuencia	Representación porcentual
	8	23%
Regulares	29	57%
Malas	6	20%
Total	43	100%

Gráfico 2: Resumen de Encuesta



Análisis

Los pacientes al ser consultados sobre las dietas que se sirven en el Hospital Básico de Sucúa, el 57% de los pacientes manifiestan que son regulares, el 23% de los pacientes mencionan que son satisfactorias y el 20% de los encuestados las califican como malas. La baja calidad de dietas no tiene una correspondencia real frente a los gastos que se realizan para cubrir este servicio, así como a los servidores que integran la Gestión Hotelera.

El uso eficiente de los recursos implica el cumplimiento de dos criterios: el primero es la atención y los servicios que se presten al menor costo. El segundo, que la atención sea valorada por los usuarios como satisfactoria.

Es decir que la inversión que realiza el Hospital no está debidamente justificada, porque los usuarios son los indicadores de la calidad de los servicios que presta una institución, razón por la cual deben mejorar la atención, brindar una alimentación adecuada a fin de satisfacer las necesidades de los usuarios.

Plan de Monitoreo

Al aplicarse la propuesta es necesario la elaboración de un plan de monitoreo que especifique las actividades a realizarse, y el período de tiempo para que se ejecute en las mejores condiciones, por lo que se deberá efectuar las siguientes actividades:

- Revisión y control de las dietas.
- Revisión de los procesos para la elaboración de las dietas.
- Control de adquisiciones y despachos de alimentos, insumos y materiales con documentos fuente.
- Registro de productos recibidos.
- Revisión y control de los costos.

Estas actividades serán monitoreadas por la Coordinadora de Servicios Institucionales y el equipo investigador, el mismo que será ejecutado por el Nutricionista.

CONCLUSIONES

- La Gestión Hotelera del Hospital Básico de Sucúa no dispone de un Sistema de Costos para la correcta toma de decisiones en el empleo eficaz de los recursos destinados a la preparación de las dietas de los servidores y pacientes.
- El presupuesto asignado para la alimentación de servidores y pacientes es insuficiente frente a los costos reales determinados mediante este estudio.
- La mano de obra en el sector público es cara, razón por la cual los costos de las dietas son elevados.

RECOMENDACIONES

- Implementar un sistema de costos para la Gestión Hotelera, a fin de determinar los costos reales de los servicios de alimentación.
- Las autoridades deberán gestionar el incremento del presupuesto, para garantizar un servicio de calidad a los usuarios.
- Optimizar los recursos humanos a fin de reducir el costo de la preparación de dietas.

BIBLIOGRAFÍA

Ameca, J. (2014). Cliente interno y externo en una organización. Recuperado de <http://www.gestiopolis.com/cliente-interno-y-externo-en-una-organizacion/>

Mouch, L. (2010) Fundamentos de Administración. 5ª ed. Mexico. Trillas.

Horngren, Ch. et al. (2007) Contabilidad de Costos: un enfoque gerencial. 12a. ed. México: Pearson Educación.
ISBN: 9789702607618

Molina, A. (2012). Contabilidad de Costos. 3a. Ed. Quito. Ministerio de Educación y Cultura.

Rojas, R. (2010). Sistemas de Costos un Proceso para su implementación. 2ª ed. Manizales.

Sarmiento, R. (2009) Contabilidad de Costos. Quito: Impresos Andinos S.A.

Torres, S. A (2011) Contabilidad de Costos, Análisis para la toma de decisiones. Ed. Mc Graw Hill. 2da. Edición. 2.011.

Zapata, P. (2011). Contabilidad general: 7a ed. México ISBN978-958-41-0420-5.

ANEXOS

Anexo 1: Menú Usuario Interno

TIEMPO	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
Desayuno	* Torta de Zanahoria con pasas. * Leche * Jugo de frutillas	* Colada de quinua * Avena con leche * 2 Crepes con mermelada * Jugo de babaco	* Tostada de jamón * * Huevo Duro * Agua Aromática * Batido de Mora	* 2 yucas fritas * Rodaja de queso * Café con leche * Jugo de tomate cocinado	* Molido de verde con chicharron * Café en agua * Batido de frutilla	* Pan con mermelada * Chocolate en leche * Huevo revuelto * Jugo de manzana	* Tostada de pan con mortadela * Colada de avena * Jugo de guayaba
Almuerzo	* Sopa de quinua con queso * Ayampaco al horno en papel aluminio * Yuca * Encurtido * Postre: queso de yogur * Jugo de sandía	* Sancocho de res * Pollo con champiñones * Arroz / papa * Ensalada de pimiento verde con tomate * Durazno en almibar * Jugo de maracuya	* Caldo de bagre * carne frita * Menestra de poroto seco * Arroz * Ensalada de pepinillo con tomate * Postre: gelatina de sabores * Refresco de Avena y piña	* Puchero de chanco con col y papas * Pollo al Jugo * Arroz * Ensalada de Tomate con lechuga y yierbitas * Postre: frutas con yogurt * Té helado	* Crema de brocolí con fondo de hueso y canguil * Guata * Arroz * Ensalada remolacha con tomate * Mousse de maracuyá * Jugo de Naranjilla	* Sopa de acelga con papa, con fondo de hueso * Fritada de chanco * Curtido * Arroz blanco * Jugo de mora * Postre sandía	* Sopa de harina de habas con fondo de hueso * Arroz * Lomo al horno (vino, apio, zanahoria, naranja) * Ensalada de rábanos con tomate * Tiramisú * Jugo de tamarindo
Merienda	* Sopa de fideo caballo de angel (zanahoria, queso, papa) * Arroz * Res con Legumbres * Ensalada de remolacha con tomate y culantro * Agua Aromática	* Sopa de mellocos queso * Arroz relleno con embutidos * 2 Rodajas de tomate * Maduro Frito * Jamaica	* Sopa de bolas de verde relleno de queso * Nuggets de pollo * Ensalada de brocoli con zanahoria * Arroz * Jugo de babaco	* Sopa de Legumbres * Tallarin con carne * Ensalada de rábano y cebolla * Avena	* Repe * Chorizo * Ensalada de choclo, arveja y zanahoria con tomate * Arroz * Horchata	* Sopa de avena con queso * Estofado de costilla * Ensalada de lechuga y zanahoria rallada * Arroz * Jamaica	* Sopa frita (papa, zanahoria harina de trigo) * Seco de pollo * Ensalada de suquini * Arroz * Refresco de avena y naranjilla

Anexo 2: Menú Usuario Externo (Desayuno)

TIPO DE DIETA	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
GENERAL HE FIFO SÁDICOS (La dieta hipo sodiaca debe ser con mínima cantidad en sal, no debe contener embutidos)	* Torta de zanahoria con pasas * Leche * Jugo de frutillas	* Colada de quinua avena con leche * 2 Crepes con mermelada * Jugo de babaco	* Tostada de jamón para las hipo sódicas con queso tierno sin sal * Huevo Duro * Agua Aromática * Batido de Mora	* 2 yucas fritas * Rodaja de queso * Café con leche * Jugo de tomate cocinado	* Molido de verde con chicharron * Café en agua * Batido de frutilla	* Pan con mermelada * Chocolate en leche * Huevo revuelto * Jugo de manzana	* Tostada de pan con mortadela (para las hipo sódicas queso tierno sin sal) * Colada de avena * Jugo de guayaba
DIABÉTICOS (La dieta debe ser baja en carbohidratos simples, alta en fibra y endulzada con estevia y más ensaladas y frutas al natural)	* Porción pequeña de torta de zanahoria elaborada con esplenda * Leche descremada * Jugo de frutilla	* Colada de quinua avena con leche descremada * 1 Crepes pequeño elaborado con esplenda * Jugo de babaco	* Tostada de jamón para las hipo sódicas con queso tierno sin sal * Huevo Duro * Agua Aromática * Batido de Mora	* 2 yucas fritas * Rodaja de queso * Café con leche * Jugo de tomate cocinado	* Molido de verde con chicharron * Café en agua * Batido de frutilla	* Pan con mermelada * Chocolate en leche * Huevo revuelto * Jugo de manzana	* Tostada de pan integral con queso * Colada de avena * Jugo de guayaba
BLANDA GÁSTRICA (La dieta no debe contener cebolla, ccl, brócoli, nada de residuos como pepas y cascaras)	* Torta de zanahoria en agua sin pasas * Leche * Jugo de frutilla cocinada y cernida	* Colada de quinua * 2 crepes con mermelada * Jugo de babaco	* Tostada de queso * Agua aromática * Batido de mora	* 2 yucas cocinada * Rodaja de queso * Horchata * Jugo de tomate cocinado	* Tostada de pan con queso * Colada de avena * Batido de frutilla	* Molido de verde con huevo * Leche descremada * Jugo de manzana	* Tostada de queso * Colada de avena * Jugo de guayaba
BLANDA INTESTINAL (La dieta no debe contener lácteos, carnes, yemas de huevo, cebolla, col, brócoli, ni pepas ni cascaras)	* Torta de zanahoria en agua sin pasas * Aromática * Gelatina * Jugo de frutilla cocinada y cernida	* Colada de quinua * 2 crepes con mermelada * Jugo de babaco * Gelatina	* Tostada de huevo * Agua aromática * Jugo de mora * Gelatina	* 2 yucas cocinada * Clara de huevo * Horchata * Jugo de tomate cocinado * Gelatina	* Pan con * Clara de huevo * Colada de avena * Jugo de frutilla bien licuada y cernida	* Molido de verde con clara de huevo * Agua Aromática * Jugo de manzana * Gelatina	* Tostada con clara de huevo * Colada de avena en agua * Jugo de guayaba

<p>INCIDENTES RENALES GG (Esta dieta no debe contener carnes rojas, en caso de preparaciones con maduro, verde se debe dializar bien antes de la preparación, nada de embutidos ni enlatados y nomás de 3 veces por semana lácteos)</p>	<p>* Torta de zanahoria en agua sin pasas *Aromáticas * Jugo de frutillas cocinada y cernida</p>	<p>* Colada de quinua avena en agua * 2 crepes con mermelada y jugo de babaco</p>	<p>* Tostada de huevo * Agua aromática * Jugo de mora bien licuada y cernida</p>	<p>* 2 yuca cocinada * Rodaja de queso * Horchata * Jugo de naranja</p>	<p>* Tostada de pan con queso * Colada de avena * Jugo de frutilla bien licuada y cernida</p>	<p>* Pan con huevo * Agua Aromática * Jugo de manzana * Compota de fruta</p>	<p>* Tostada con clara de huevo * Colada de avena en agua * Jugo de guayaba</p>
--	---	--	--	--	---	---	--

Anexo 3: Menú Usuario Externo (Almuerzo)

TIPO DE DIETA	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
<p>GENERAL HE FIFO SÁDICOS (La dieta hipo sódicas debe ser con mínima cantidad en sal, no debe contener embutidos)</p>	<p>* Sopa de quinua con queso *Ayampaco al horno en papel aluminio *Yuca *Encurtido *Postre: queso de yogur *Jugo de sandia</p>	<p>* Sancocho de res * Pollo con champiñones * Arroz / maduro * Ensalada de pimiento verde con tomate * Durazno en almíbar * Jugo de maracuyá</p>	<p>* Caldo de bagre *carne frita * Menestra de poroto seco * Arroz * Ensalada de pepinillo con tomate * Postre: gelatina de colores * Refresco de Avena y piña</p>	<p>* Puchero de chancho con col y papas * Pollo al Jugo * Arroz * Ensalada de Tomate con lechuga y hierbitas * Postre: frutas con yogurt * Té helado</p>	<p>* Crema de brócoli con fondo de hueso y canguil * Guata * Arroz * Ensalada remolacha con tomate * Mousse de maracuyá * Jugo de Naranja</p>	<p>* Sopa de acelga con papa, con fondo de hueso * Fritada de chancho * Curtido * Arroz blanco * Jugo de mora * Postre sandía</p>	<p>* Sopa de harina de habas con fondo de hueso * Arroz * Lomo al horno (vino, apio, zanahoria y naranja) * Ensalada de rábanos con tomate * Tiramisú * Jugo de tamarindo</p>
<p>DIABÉTICOS (La dieta debe ser baja en carbohidratos simples, alta en fibra y endulzada con estevia y más ensaladas y frutas al natural)</p>	<p>* Sopa de quinua con queso *Ayampaco al horno en papel aluminio *Yuca *Encurtido *Postre: queso de yogur *Jugo de sandia</p>	<p>* Sancocho de res * Pollo con champiñones * Arroz / maduro * Ensalada de pimiento verde con tomate * Durazno en almíbar * Jugo de maracuyá</p>	<p>* Caldo de bagre * carne frita * porción pequeña de menestra de poroto seco * Arroz * Ensalada de pepinillo con tomate * Postre: gelatina sin sabor elaborada con esplenda y fruta * Refresco de Avena y piña</p>	<p>* Puchero de chancho con col y papas * Pollo al Jugo * Arroz * Ensalada de Tomate con lechuga y hierbitas * Postre: frutas con yogurt * Té helado</p>	<p>* Crema de brócoli con fondo de hueso * Guata * Arroz * Ensalada remolacha con tomate * Manzana * Jugo de Naranja</p>	<p>* Sopa de acelga con papa, con fondo de hueso * Fritada de chancho * Curtido * Arroz blanco * Jugo de mora * Postre sandía</p>	<p>* Sopa de harina de habas con fondo de hueso * Arroz * Lomo al horno (vino, apio, zanahoria y naranja) * Ensalada de rábanos con tomate * Papaya picada * Jugo de tamarindo</p>

Anexo 4: Menú Usuario Externo (Merienda)

TIPO DE DIETA	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
GENERAL HE FIFO SÁDICOS (La dieta hiposodiaca debe ser con mínima cantidad en sal, no debe contener embutidos ni enlatados de sal)	* Sopa de fideo cabello de angel * Arroz * Res con legumbres * Ensalada de remolacha con tomate y culandro * Agua aromática	* Sopa de mellocos queso * Arroz relleno con embutidos * 2 rodajas de tomate grande * Maduro frito * Jamaica	* Sopa de bolas de verde relleno de queso * Nuggets de pollo * Ensalada de brócoli con zanahoria * Arroz * Jugo de babaco	* Sopa de legumbres * Tallarin con carne * Ensalada de rabano y cebolla * Avena	* Repe * Chorizo * Ensalada de choclo, arveja y zanahoria con tomate * Arroz * Horchata	* Sopa de avena con queso * Estofado de costilla * Ensalada de lechuga y zanahoria rallada * Arroz * Jamaica	* Sopa frita * Seco de pollo * Ensalada de suquini * Arroz * Refresco de avena y naranjilla
DIABÉTICOS (La dieta debe ser baja en carbohidratos simples, alta en fibra y endulzada con estevia y más ensaladas y frutas al natural)	* Sopa de fideo cabello de angel (zanahoria, queso, papa) * Arroz * Res con legumbres * Ensalada de mínima cantidad de remolacha con tomate y culandro * Agua aromática	* Sopa de mellocos queso * Arroz relleno con embutidos * 3 rodajas de tomate grande * Jamaica	* Sopa de bolas de verde relleno de queso * Pollo * Ensalada de brócoli con zanahoria * Arroz * Jugo de babaco	* Sopa de legumbres * Tallarin con carne * Ensalada de rábano y cebolla * Avena	* Repe * Chorizo * Ensalada de choclo, arveja y zanahoria con tomate * Arroz * Horchata	* Sopa de avena con queso * Estofado de costilla * Ensalada de lechuga y zanahoria rallada * Arroz * Jamaica	* Sopa frita (papa, zanahoria harina de trigo) * Seco de pollo * Ensalada de suquini * Arroz * Refresco de avena y naranjilla
BLANDA GÁSTRICA (La dieta no debe contener cebolla, ccl, brócoli, nada de residuos como pepas y cascaras)	* Sopa de fideo cabello de angel * Arroz * Res * Ensalada de remolacha y culandro * Agua aromática	* Sopa de mellocos queso * Arroz con pescado * Ensalada zanahoria con culandro salteado * Jamaica	* Sopa de bolas de verde relleno de queso * Pollo * Ensalada de espinaca con zanahoria * Arroz * Jugo de babaco	* Sopa de legumbres * Tallarin con pescado * Ensalada de zapallo con culandro * Avena cocinada licuada y cernida	* Sopa de bebe (sp) * Pollo al horno * Ensalada de melloco con culandro * Arroz * Horchata	* Sopa de avena con queso * Estofado de costilla * Zambo salteado con zanahoria * Arroz * Jamaica	* Sopa frita * Seco de pollo * Ensalada de suquini * Arroz * Refresco de avena
BLANDA INTESTINAL (La dieta no debe contener lácteos, carnes, yemas de huevo, cebolla, col, brócoli, ni pepas ni cascaras)	* Sopa de fideo cabello de angel * Arroz * Pollo * Ensalada de	* Sopa de mellocos * Arroz con pescado * Ensalada de zanahoria con culandro salteado * Jamaica	* Sopa de bolas de verde relleno de queso * Pollo * Ensalada de espinaca con	* Sopa de legumbres * Tallarin con pescado * Ensalada de zapallo con culandro	* Sopa de bebe (sp) * Pollo al horno * Ensalada de melloco con culandro * Arroz	* Sopa de avena con queso * Sudado de pescado * Zambo salteado con zanahoria	* Sopa frita (papa, zanahoria harina de trigo) * Seco de pollo * Ensalada de suquini

	remolacha y culandro * Agua aromática		zanahoria * Arroz * Jugo de babaco	* Avena cocinada licuada y cernida	* Horchata	* Arroz * Jamaica	* Arroz * Refresco de avena cocinada y cernida
INCIDENTES RENALES GG (Esta dieta no debe contener carnes rojas, en caso de preparaciones con maduro, verde se debe dializar bien antes de la preparación, nada de embutidos ni enlatados y nomás de 3 veces por semana lácteos)	* Sopa de fideo cabello de angel * Arroz * Pollo * Ensalada de remolacha y culandro * Agua aromática	* Sopa de mellocos * Arroz con pescado * Ensalada de zanahoria con culandro salteado * Jamaica	* Sopa de arroz con pollo * Pollo * Ensalada de espinaca con zanahoria * Arroz * Jugo de babaco	* Sopa de legumbres * Tallarin con pescado * Ensalada de zapallo salteado con culandro * Avena cocinada licuada y cernida	* Sopa de bebe (sp) * Pollo al horno * Ensalada de melloco con culandro * Arroz * Horchata	* Sopa de avena con queso * Sudado de pescado * Zambo salteado con zanahoria * Arroz * Jamaica	* Sopa frita (papa, zanahoria harina de trigo) * Seco de pollo * Ensalada de suquini * Arroz * Refresco de avena cocinada y cernida