

1. Record Nr.	UNINA9911046637503321
Autore	Rodríguez Vera Ricardo
Titolo	Costos Aplicados en Hotelería, Alimentos y Bebidas - 5ta Edición
Pubbl/distr/stampa	Bogotá : , : ECOE Ediciones, , 2022 ©2022
ISBN	9789585034259 9585034255
Edizione	[5th ed.]
Descrizione fisica	1 online resource (229 pages)
Collana	Ciencias empresariales. Administracion
Disciplina	657.837
Soggetti	Hoteles - Costos Hoteles - Contabilidad Restaurantes, cafeterias, etc - Costos Restaurantes, cafeterias, etc - Contabilidad Administracion hotelera Libros electronicos.
Lingua di pubblicazione	Spagnolo
Formato	Materiale a stampa
Livello bibliografico	Monografia
Note generali	Incluye perfil academico del autor en la cubierta del libro.
Nota di bibliografia	Incluye referencias bibliograficas.
Nota di contenuto	Intro -- _TOC_250160 -- _TOC_250150 -- _TOC_250145 -- _TOC_250130 -- _Hlk109562221 -- _TOC_250129 -- _TOC_250124 -- _TOC_250120 -- _Hlk109721405 -- _Hlk109721536 -- _Hlk109722614 -- _Hlk109722738 -- _TOC_250116 -- _TOC_250113 -- _TOC_250105 -- _TOC_250102 -- _TOC_250100 -- _TOC_250099 -- _TOC_250098 -- _TOC_250091 -- _TOC_250090 -- _TOC_250089 -- _TOC_250088 -- _TOC_250087 -- _TOC_250085 -- _TOC_250080 -- _TOC_250077 -- _Hlk111709210 -- _Hlk111709124 -- _TOC_250068 -- _TOC_250065 -- _TOC_250055 -- _TOC_250052 -- _TOC_250050 -- _TOC_250032 -- _TOC_250027 -- _TOC_250026 -- _TOC_250023 -- _TOC_250022 -- _TOC_250021 -- _TOC_250020 -- _TOC_250019 -- _TOC_250018 -- _TOC_250017 -- _TOC_250016 -- _TOC_250014 -- _TOC_250011 -- _TOC_250010 -- _TOC_250009 -- _TOC_250008 -- _TOC_250007 -- _TOC_250006 -- _TOC_250005 -- _TOC_250003 -- Prólogo -- Introducción a los costos -- 1. Definición -- 2. Determinación del costo -- 3. Costo directo -- 4. Costo indirecto -- Costos de producción o servicios variables -- Costos de producción

o servicios fijos -- 5. Elementos del costo -- Materia prima -- Mano de obra -- Otros costos de producción o servicios -- 6. Total del costo de producción o servicios -- 7. Gastos de administración -- 8. Gastos en ventas -- 9. Precio de venta -- Capítulo 1 -- Costos generales -- 1. Definición general del costo -- Pago -- Causación -- Costo indirecto de producción o de servicios -- Costo-compra -- Gasto -- 2. Importancia de los costos -- Clasificación de costos y venta -- 3. Objetivo de los costos -- Diferencia entre importancia y objetivo -- Objetivo general -- Fijar el precio de venta -- Controlar el mismo costo a través de sus variaciones -- Margen de rentabilidad -- Porcentaje del margen de rentabilidad -- Precio de venta -- Parámetros externos -- Departamentos Operativos y No Operativos -- Capítulo 2 -- Presupuestos -- 1. Definición. 2. Importancia de los presupuestos -- 3. Objetivos de los presupuestos -- Proyectar o plantear el ejercicio del período o períodos siguientes -- Coordinar y comprometer a cada departamento o sección de la estructura empresarial en el cumplimiento de su presupuesto -- 4. Bases de presupuestación -- Métodos o bases de proyección -- Base estadística -- Presupuesto de costos por departamento -- Costo de materia prima de Alimentos y bebidas -- Liquidación de la carga prestacional -- Bases para determinar los CIS (Costos indirectos del servicio) -- Presupuesto de CIS (Costos Indirectos del Servicio) -- Capítulo 3 -- Punto de equilibrio -- 1. Definición -- 2. Presentación -- Capítulo 4 -- Elementos del costo -- 1. Valor de los elementos del costo -- Físico-valor -- Subjetivo-valor -- 2. Elementos de costo -- Materia prima y materiales -- Mano de obra -- Valor de la mano de obra -- Costos indirectos de producción o del servicio CIF - CIS -- 3. Registro de los costos -- Contabilidad - costos integrados -- Contabilidad - costos independientes -- Departamento de costos -- Capítulo 5 -- Clasificación de los costos -- 1. Definición -- 2. Clasificación -- Costo directo -- Costo directo variable -- Costo directo fijo -- Costo indirecto -- Mano de obra directa -- Capítulo 6 -- Sistemas de costeo -- 1. Definición de producto -- 2. Métodos -- 3. Costeo por absorción -- Costeo por orden de producción -- Costeo de orden de servicio -- 4. Costos por procesos -- Costo de producción y ventas, según juego de inventarios -- 5. Costos estándar -- Capítulo 7 -- Distribución de los costos hoteleros -- 1. Definición -- 2. Tipos de departamentos -- Departamentos operados -- Departamentos mixtos -- Departamentos no operados -- 3. Parámetros de distribución o aplicación -- División de los parámetros -- Parámetros o bases -- 4. Procedimiento de contabilización. Ciclos de la contabilidad -- Por causación -- Depreciación -- Gastos de organización y preoperativos -- Gastos de alimentación al personal-empleados -- Causación de servicios públicos -- Costo del servicio de comunicaciones -- Costo por prenda procesada -- Capítulo 8 -- Plan Único de Cuentas para hotelería, alimentos y bebidas (restaurantes) -- 1. Presentación -- 2. Departamentalización -- 3. Plan de cuentas gastos y costos -- Capítulo 9 -- Contabilización -- de los costos -- 1. Definición -- 2. Contabilización -- Individual -- Capítulo 10 -- Taller de costos en hotelería -- 1. Información general para ingresos (ventas) -- 2. Registros de gastos -- 3. Información de egresos (pagos de costos y gastos) -- 5. Información para movimiento de inventarios -- Aplicación y registro del consumo de provisiones y materiales, mediante: -- 6. Información para mano de obra -- 7. Información para depreciación -- 8. Determinar la depreciación en el análisis para aplicación departamental -- 9. Información para análisis de gastos pagados por anticipado para aplicar a: -- 10. Información para análisis y aplicación de alimentación al personal -- Información

complementaria -- 11. Información para análisis de consumo de servicios públicos -- 12. Información para análisis de aplicación de gastos de lavandería -- Capítulo 11 -- Receta estándar -- 1. Definición -- Receta fija o estándar -- Receta estándar comparativa o variable -- 2. Conformación del costo en equivalencia -- Modelo de receta estándar -- Capítulo 12 -- Inventarios -- 1. Definición -- 2. Proceso de entradas por compras -- 3. Modelo detallado del PUC de inventarios -- 4. Procedimiento de compras -- Inventario inicial -- Necesidad de adquisiciones -- Requisiciones o pedidos de ambientes -- 5. Modelo de orden de compra -- Estructura de la empresa -- Clase de sociedad -- Volumen operacional de la empresa. 6. Despacho o compra directa -- Compras de contado -- Compras a crédito a los mismos proveedores -- 7. Entrada a almacén o bodega -- Flujo de EB (Entrada Bodega) -- 8. Ingreso al sistema -- 10. Proceso de salidas por remisión-entrega -- Necesidad de alistamiento -- Modelo de requisición -- Análisis de aprobación de la requisición -- Aprobación y envío a almacén -- Proceso de producción -- Informe de platos y bebidas terminadas -- Sistema liquida costo -- Comanda -- Servicio a varios ambientes -- Tiquete de caja, facturación o recaudo -- Descargo de inventarios -- Inventario final -- Fin del proceso -- Capítulo 13 -- Informes de costos y análisis -- 1. Objetivo -- 2. Informe de costos del departamento de habitaciones -- 3. Análisis del resultado -- Índice de eficiencia -- Participación del costo de mano de obra por habitación -- Participación de seguros por habitación -- Participación de los servicios públicos por habitación -- Participación de mantenimiento y reparaciones de equipos por habitación -- Participación de adecuación e instalaciones por habitación -- Participación de la depreciación por habitación -- Participación de materiales para aseo y dotación de -- habitaciones -- Costo por habitación de dotación blancos y ropería -- Costo del lavado de blancos y ropería por habitación -- Análisis de conformación del costo de habitación -- Comparativo de variación en los costos y prestación del rendimiento en alta y baja temporadas global, por habitación -- Apéndice -- Solución al cuestionario en el informe de costos.

Sommario/riassunto

Los costos aplicados en la industria de hotelería, restaurantes y afines son el producto de veinticinco años de experiencia en el manejo, implementación y cátedra universitaria en Contabilidad de Costos para hoteles, clubes y restaurantes a fin de obtener y presentar el máximo margen de rendimiento financiero en la operación del servicio como objetivo de toda inversión de capital. La obra detalla los conceptos de gasto y costo como erogación y cargo contable, que sumados conforman el total incurrido en el registro para la presentación al consumo o venta. Además, trata el costo real del servicio, gastos operativos de administración y venta, márgenes de rentabilidad y presupuestos. En esta nueva edición se implementó el listado de cuentas de gastos y costo que se tratan en la obra. Dirigido a empresarios del sector turístico y de cruceros, docentes y estudiantes de Administración Hotelera y Turística, y profesionales de empresas de servicio (acueducto, energía, etc.), así como de la producción de alimentos y bebidas. La receta estándar es la fuente para determinar el costo exacto de todo bien o servicio, donde haya el rendimiento esperado.-- Contracubierta.