



UNIVERSIDAD CENTRAL "MARTA ABREU" DE LAS VILLAS
VERITATE SOLA NOBIS IMPONETUR VIRILISTOGA. 1948

Facultad de Ciencias Económicas

Carrera de Lic. Contabilidad y Finanzas.

TRABAJO DE DIPLOMA

Título: *El mapa de actividades para el servicio Mini-Buffer en el Restaurante "La Concha" de la Sucursal Extrahotelera Palmares.*

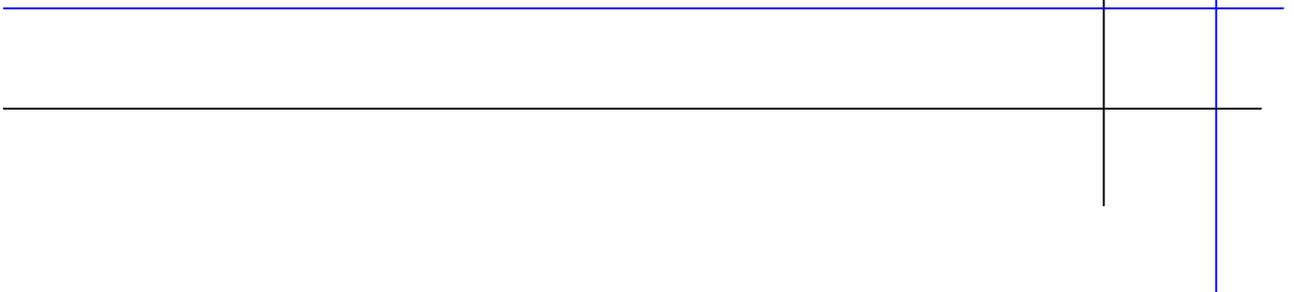
Diplomante: *Marenet Cabrera Zuñiga*

Tutor: *Lic. Maylín Díaz Gómez*
Dra. Maylín Suárez González

Curso 2009-2010



PENSAMIENTO



Comenzó la cuenta regresiva, el cambio se impone como una necesidad impostergable, y aunque esté disfrazado de amenaza, de usted depende convertirlo en una oportunidad.

J. kitman

DEDICATORIA

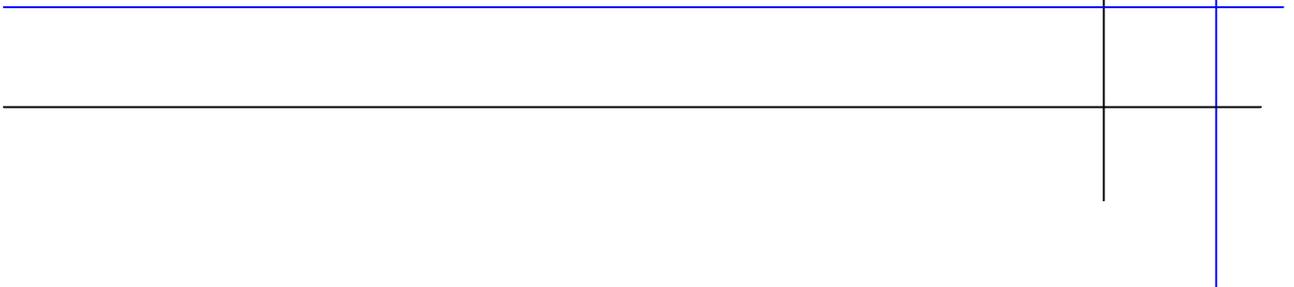


Ha llegado el fin de mi carrera, todo el esfuerzo dedicado al estudio se materializa en este día cuando estoy a punto de convertirme en una profesional por lo que quiero dedicar es trabajo:

A mi niño Daniel David porque sin él no hubiera podido derribar los obstáculos que la vida me ha puesto en el camino desde su llegada, por él y para él son mis esfuerzos y porque es lo más lindo que me ha pasado en mi vida.

A mis padres porque sin ellos nada hubiera sido posible, porque siempre depositaron su confianza en mí, por su amor y por conducirme por el camino correcto para llegar hasta este momento.

AGRADECIMIENTOS



A todas aquellas personas que de una forma u otra contribuyeron a lo largo de mi carrera y a la realización de este trabajo, llegue mi eterno agradecimiento y en especial:

A Dios por darme la paz y las fuerzas para emprender el camino.

A mi madre por estudiar conmigo.

A mi padre por su apoyo incondicional.

A mi tutora Maylin por su ayuda y dedicación.

A mis tíos Loly Y Tatico y a mis primos Samuel, Dorka Maria Esther y Alejandro y en especial a mi tía Rebeca por su cariño y sus buenos consejos.

A Martica por cuidar bien de Daniel.

A Gilbertico porque a pesar de todo me ayudó mucho durante mi carrera.

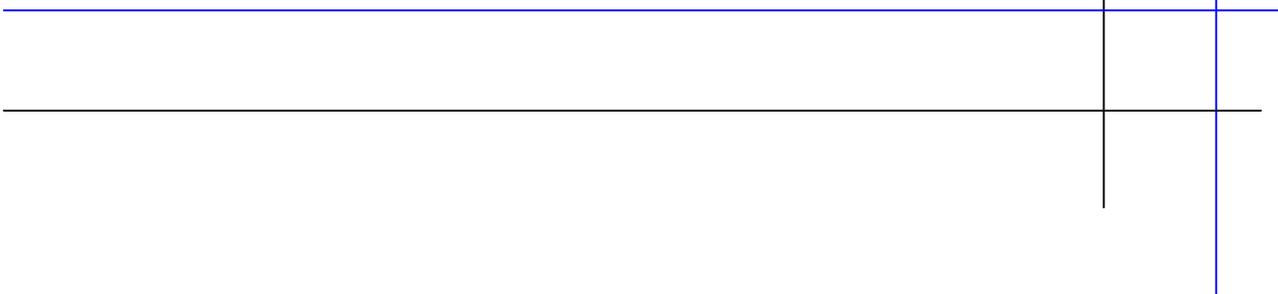
A mis compañeras de aula Liset, Jannet, Dianelys y Viviana porque siempre me apoyaron.

A Mauro por su ayuda y apoyo

A los trabajadores de Palmares que colaboraron con mi carrera y con este trabajo.

A todas aquellas personas que me negaron su ayuda obligándome a esforzarme.

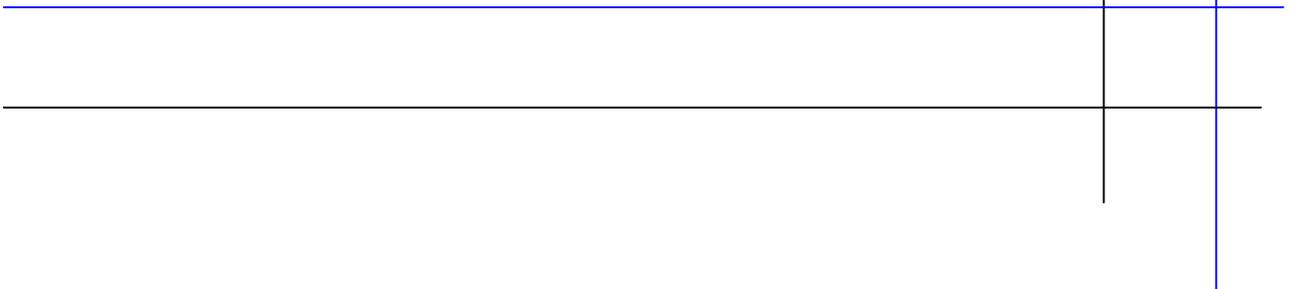
RESUMEN



El sistema de costo basado en las actividades (ABC) constituye un sistema que surge de la filosofía inherente a la gestión de las actividades, en lugar de la gestión de los costos, que es la orientación tradicional. De esta manera los sistemas basados en actividades en ocasiones incrementan de forma muy significativa la fiabilidad de la información. El sistema ABC se basa por tanto, en la premisa de que los recursos permiten la realización de ciertas actividades, aquí los costos indirectos son asignados a las actividades realizadas conociendo así el costo real de cada producto.

El presente trabajo se realizó en el Restaurante La Concha perteneciente a la Empresa Extrahotelera Palmares Villa Clara con la finalidad de proponer un mapa de actividades para el servicio Mini Buffet que se ofrece en el restaurante, lo que conlleva a la identificación de los procesos, actividades y tareas, requeridos para este servicio. Para alcanzar el objetivo del trabajo se realizó una amplia búsqueda bibliográfica, así como entrevistas al personal de la entidad.

SUMMARY



The cost system based on the activities (ABC) it constitutes a system that arises from the inherent philosophy to the administration of the activities, instead of the administration of the costs that is the traditional orientation. This way the systems based on activities in occasions increase in a very significant way the reliability of the information. The system ABC is based therefore, in the premise that the resources allow the realization of certain activities, here the indirect costs are assigned to the carried out activities knowing this way the real cost of each product.

The present work was carried out in the Restaurant The Shell belonging to the Company Extrahotelera Palmares Villa Clara with the purpose of proposing a map of activities for the service Mini Buffet that offers in the restaurant, what bears to the identification of the processes, activities and tasks, required for this service. To reach the objective of the work he/she was carried out a wide bibliographical search, as well as you interview the personnel of the entity.

INDEX

Índice	Página
Introducción	1
Capítulo I: Marco Teórico Referencial.	4
1.1 Contabilidad de Gestión. Elementos fundamentales.	4
1.2 El sistema de Costo Basado en las Actividades (ABC).	9
1.3 La clasificación de las actividades.	14
1.4 El mapa de actividades.	23
Capítulo II: Caracterización del Servicio Mini Buffet en el Restaurante “La Concha”	27
2.1 Generalidades de la Empresa Extrahotelera Palmares Villa Clara.	27
2.2 Caracterización del Restaurante La Concha.	33
2.3 Características del cálculo del costo en la empresa.	39
Capítulo III: El mapa de actividades para el servicio mini-buffet en el restaurante La Concha.	45
3.1 Identificación de los procesos, actividades y tareas para el servicio de Mini buffet.	45
3.2 El mapa de actividades para el servicio Mini buffet.	57
Conclusiones.	60
Recomendaciones.	62
Referencias Bibliográficas.	63
Bibliografía.	65
Anexos	69

INTRODUCCIÓN

Introducción

En las últimas dos décadas se ha incrementado el proceso globalizador y las Empresas para imponerse en el mercado se ven cada vez más comprometidas con la Filosofía de la Excelencia Empresarial. Se incrementa la atención a productos y procesos, a los niveles de inventario y la gestión de Recursos Humanos.

Es indispensable para alcanzar niveles de eficiencia y eficacia que conduzcan a la competitividad, introducir tecnologías de avanzada en la producción y venta de artículos. Estos nuevos requerimientos exigen cambios en los sistemas de costos tradicionales existentes en nuestras empresas y que surgieron en condiciones drásticamente diferentes a las actuales y prácticamente con el objetivo principal de valorar inventarios y en las nuevas condiciones se requieren sistemas que permitan tomar decisiones tanto operativas como perspectivas.

La necesidad de costear productos de una manera más eficaz exige de la dirección una correcta gestión de los costos durante un ejercicio económico. Los costos indirectos constituyen un elemento importante a tratar, debido a que no pueden ser fácilmente asociados al costo de un producto y por lo tanto requieren ser distribuidos o prorrateados. Esta asignación constituye quizás la tarea más difícil de cualquier sistema de contabilidad de costos, por lo que los esfuerzos de realizar esta de la forma más adecuada posible se han intensificado en los últimos años, el sistema de costos Activity Based Costing (Costeo Basado en las Actividades) o ABC, consiste en la principal aportación

El País se encuentra inmerso en un proceso de perfeccionamiento empresarial y esto es una coyuntura favorable para introducir en las entidades los nuevos procedimientos de planeación registro control y análisis que nos brinden información útil oportuna y veraz.

La especialización y la competitividad de las empresas turísticas en el entorno cambiante en el que desarrollan su actividad se ha acentuado. El interés por la calidad y por la satisfacción de las exigencias del cliente también ha ido en aumento. En este contexto, las empresas necesitan disponer de sistemas de gestión útiles que faciliten el proceso de toma de decisiones.

La presente investigación se realizó Empresa Extrahotelera Palmares Villa Clara específicamente en el Restaurante La Concha en el cual se ofrecen varios servicios entre ellos el Mini Buffet con una gran variedad de productos en oferta, que se registran solo por su precio de adquisición sin tener en cuenta el costo de las demás actividades asociadas a su elaboración, siendo esta la **Situación Problémica** a enfrentar.

Partiendo de esto se define como **Problema Científico**: ¿Cómo diseñar las actividades que se realizan en el servicio Mini Buffet del Restaurante La Concha?

Por todo lo anteriormente expuesto se propone elaborar el mapa de actividades para el servicio Mini-Buffet del Restaurante La Concha, lo que constituye el **Objetivo general** de la investigación.

Como **Objetivos Específicos** se trazan los siguientes:

- Construir el Marco Teórico Referencial.
- Conocer el proceso del servicio Mini-Buffet.
- Identificar las actividades en cada uno de los procesos para el servicio Mini-Buffet.
- Conformar el mapa de actividades para el servicio Mini-Buffet.

Para dar solución al objetivo planteado se establece como **Hipótesis**: si se define el mapa de actividades para el servicio Mini-Buffer del Restaurante La Concha, entonces se podrá disponer de una visión general de las actividades que se llevan a cabo y servir como punto de partida para gestionar las actividades.

El trabajo estará estructurado en tres capítulos:

- En el **capítulo 1** se hará una revisión de la literatura y la construcción del marco teórico. Aquí se recogerán los principales aspectos relacionados con el costo basado en las actividades.
- En el **capítulo 2** se hará una caracterización de la entidad, así como las características del cálculo del costo en la empresa.
- En el **capítulo 3** se propone conformar el mapa de actividades.

Para el buen desarrollo y funcionamiento de este trabajo se realizaron consultas bibliográficas y entrevistas a personal especializado que permitieron encontrar los objetos necesarios e idóneos para el desarrollo de los objetivos propuestos. Además se tomó en cuenta el criterio de expertos.

CAPITULO I

Capítulo I: Marco Teórico Referencial.

A partir de la década del 70 del siglo 20 una revolución tecnológica ocurrió en la producción. La introducción de la automatización en los procesos productivos y la creciente complejidad y calidad que exigen los clientes, ha cambiado en gran medida la concepción del mercado.

La competencia entre empresas ha roto las barreras nacionales, convirtiéndose en una lucha mundial por los mercados, donde el precio y los costos son factores decisivos en la victoria o pérdida de los mismos.

En este entorno hostil la información acerca de los costos dentro de la empresa juega un papel preponderante por lo cual, de la misma manera en que las empresas han cambiado su tecnología y su estrategia de producción, sus sistemas de información de costos han tenido que cambiar. De esta forma surge, a principios de la década de los 80, el sistema de costo basado en las actividades (ABC), el cual comienza a tomar auge en los momentos actuales.

1.1 Contabilidad de Gestión. Elementos fundamentales

La contabilidad, es una ciencia que se encuentra en constante evolución y estudio, que está basada en conocimientos razonados y lógicos, cuyo objetivo fundamental, es registrar y sintetizar todas las operaciones financieras de una entidad e interpretar los resultados, para poder tomar las decisiones acertadas. Dentro de ellas se diseminan varias ramas, como son: la Contabilidad Financiera, la Contabilidad de Costo y la Contabilidad de Gestión (1)

De la evolución de la contabilidad de costos, surge la contabilidad de gestión, para hacer frente a las mayores demandas informativas de la empresa moderna.

La contabilidad de costos constituye un subconjunto fundamental de la contabilidad de gestión, de manera tal, que una empresa puede tener desarrollada una contabilidad de costos, sin haber implantado una contabilidad de gestión.

Los órganos de gestión utilizan la información relativa a los costos, para juzgar el impacto de las decisiones sobre los resultados de las organizaciones empresariales. Los nuevos métodos de gestión introducen factores adicionales al control de costo, por lo que han de basarse en una información más amplia que la proporcionada por la contabilidad de costo.

La Contabilidad de Gestión, 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, al objeto de suministrar información para 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 releva el mercado de factores y productos, basándose en las leyes técnicas de producción, las leyes sociales de organización y las leyes económicas de mercado. La contabilidad de gestión no solo abarca la toma de decisiones internas de la empresa sino que también es utilizada para el análisis externo de la empresa acerca de su comportamiento, con respecto al entorno competitivo. (2)

Dado que la contabilidad de costos es un subconjunto de la contabilidad de gestión, los problemas inherentes a la contabilidad de costos también, existen en la contabilidad de gestión, así se puede citar:

- La subjetividad en la que se incurre al definir los distintos centros de costo.
- La aleatoriedad en la imputación de los costos.
- La complejidad en las valoraciones de los productos.

- La confección de las diferentes estructuras de costos en función de los distintos niveles de actividad, derivados de la desigual utilización de la capacidad subjetiva.
- La consideración de los costos de continuidad, así como del efecto inflacionario sobre los costos y los diferentes márgenes y resultados.

La contabilidad de gestión, se basa también en el desarrollo de nuevas técnicas de información y control como:

- Control de gestión por áreas de responsabilidad.
- Control operativo por tareas específicas.

Un primer paso para el desarrollo de la contabilidad de gestión fue el diseño del sistema de costos históricos que utilizaban los costos realmente habidos. Este primer paso fue mejorado con la implantación del sistema de costos estándar, previamente establecidos que permiten un mejor control de la eficiencia de los recursos.

Cualquier modelo que utilice la contabilidad de gestión tratará de suministrar una información racional a través del cálculo de costos y su relación con los ingresos de los distintos productos, a fin de proceder el análisis de los resultados y la toma de decisiones con un menor índice de riesgos.

En un modelo de contabilidad de gestión tendrá en cuenta las siguientes fases:

- Establecer normas.
- Programar a corto plazo.
- Confeccionar los presupuestos.
- Controlar la gestión de las actividades.

Al realizar la contabilidad de gestión un análisis técnico-económico de la faceta interna de la empresa y exponer su grado de funcionalidad y adaptación al medio ambiente, el modelo elegido debe suministrar en todo momento la información deseada.

La contabilidad de gestión no se rige por principios tan rigurosos y normativos como la contabilidad financiera, si no por normas generalmente aceptadas, que suministran la información global o fragmentada de los diferentes objetos de costo y permite analizar y tomar decisiones estableciendo un control preventivo y correctivo. (3)

Como se ha dicho anteriormente la contabilidad de costos es un subconjunto de la contabilidad de gestión y es por ello que esta última contempla tanto el cálculo de costo como la racionalización del mismo. Para el cálculo del costo la contabilidad de gestión utiliza datos elaborados en el ámbito de la contabilidad financiera (costos externos) y a su vez la contabilidad de gestión ofrece a la contabilidad externa la información relativa a los inventarios producidos en el seno de la organización y el costo de los productos vendidos, con el fin de que la contabilidad financiera pueda confeccionar los estados económicos-financieros.

El cálculo del costo de las producciones y servicios se instrumenta a partir de sistemas de costo, el que tiene como objetivo fundamental medir adecuadamente los gastos y permitir el análisis de sus desviaciones. Un sistema de costo está conformado por el conjunto de procedimientos, normas, instrucciones, registros, modelos, procedimientos y medios de procesamiento, que se interrelacionan entre sí y que permiten registrar, calcular y controlar la información relativa al costo de producción.

La naturaleza del producto que se fabrica, los procesos de producción, los documentos primarios, registros, clasificaciones de cuentas y centros de costos, así como el contenido de la información que han de brindar los

informes que se elaboren, son aspectos importantes a tener en cuenta para el diseño de los sistemas de costo.

El tipo de actividad de producción o servicio que se realice en una entidad, es el factor determinante para decidir el sistema de costo que deberá implantarse. Se distinguen dos tipos básicos de sistemas de costo:

El sistema de costo por órdenes se utiliza en entidades que tienen producciones de baja masividad y gran variedad de productos. Esta producción se organiza mediante órdenes, que amparan la elaboración de un grupo de artículos (lotes).

En el sistema no se puede determinar el costo por un artículo, antes de que se fabrique el lote completo. Aquí se utiliza la hoja de costo, como documento fundamental, en la cual se acumulan los gastos inherentes a una orden determinada.

Las hojas de costo constituyen el submayor analítico de la cuenta de producción en proceso, ya que la suma de los datos (gastos) de las diferentes hojas de costos de las órdenes terminadas se totaliza y se trasladan a la cuenta de producción terminada. (4)

El sistema de Costo por Proceso se utiliza en las entidades que tienen producciones de alta concentración y el proceso de producción es continuo, uniforme y las unidades se someten a los mismos procesos, por lo que se asume que cada una de ellas recibe igual costo, los cuales se acumulan en cada departamento o proceso durante un período dado, al final se calcula el costo promedio, por unidad producida, lo que sirve para valorar la producción que se transfiere al departamento o proceso siguiente.

Un elemento muy importante en este sistema lo constituye el movimiento de las unidades de producción por los diferentes departamentos y la

producción equivalente que se determina a partir del mismo, que constituye la base del cálculo del costo de la producción.

En este sistema los costos departamentales se trasladan de un departamento a otro, representando el costo del movimiento físico interdepartamental que se va acumulando sucesivamente hasta formar el costo de producción de las unidades terminadas que se traspasan al almacén, o sea, los costos se acumulan en las unidades que se elaboran en cada departamento y en cada período. (5)

1.2 El sistema de Costo Basado en las Actividades (ABC)

A mediados de los años 80, comenzaron a ocurrir cambios en las diferentes esferas de la sociedad, un mayor desarrollo de tecnologías modernas, nuevos sistemas computarizados, el incremento de la competitividad, la producción de productos variados de forma simultánea, lanzamiento de series cortas, introducción de la automatización que hicieron posible la reducción de los costos de mano de obra, el incremento de los costos indirectos y la lucha entre las empresas por ocupar posición en el mercado, dando lugar a reestructuraciones en la economía y toda una revolución en el ámbito de la política.

Cuba no se quedaba ajena a estos cambios, pues comienza a partir de 1987 a implantar el perfeccionamiento empresarial, primeramente en el Ministerio de las Fuerzas Armadas y paulatinamente en las organizaciones superiores de dirección, empresas y las entidades que lo decidan, con el fin de producir un cambio significativo en lo referente a la gestión integral de la actividad empresarial y la eficiencia de las mismas.

Aunque se produjeron grandes transformaciones en los procesos productivos, no ocurrió lo mismo en la contabilidad y sucede que, a pesar del aumento significativo que experimentan los gastos indirectos dentro del costo de producción y la diversidad de productos en la empresa,

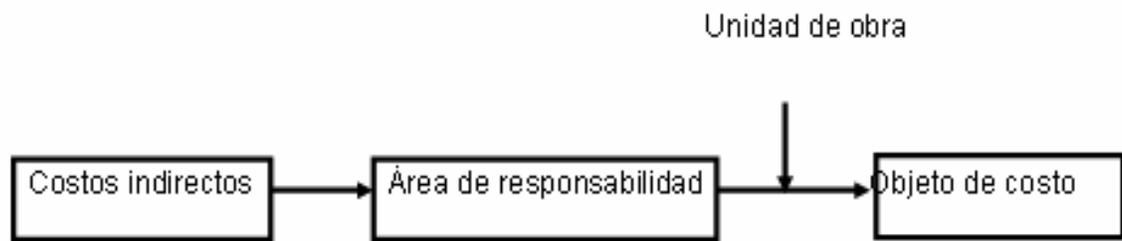
continuaron utilizándose los mismos métodos de asignación de estos a los productos, con tasas globales de distribución y bases relacionadas esencialmente con los volúmenes de producción. Todo esto condujo a la sustitución de los sistemas de costos tradicionales dadas sus limitaciones por otros que fueran más adaptables a los nuevos cambios

La respuesta a tal situación, fue la creación de un nuevo sistema para la aplicación de los gastos indirectos, denominado **sistema de costo basado en las actividades (ABC)**.

Como definición de un sistema ABC se plantea “aquel sistema que a través de la contabilidad de actividades realiza la captación, medida, valoración y representación de las variables que determinan el proceso productivo, permite calcular el costo de las actividades y del objetivo del costo, así como del resultado final tanto de los objetivos del costo, como global de la empresa.” (6)

Este sistema transcurre en dos etapas, al igual que los sistemas tradicionales, su asignación pasa por el cálculo del costo de las actividades, antes de proceder a su asignación al objeto de costo y en los sistemas tradicionales se calcula el costo por área de responsabilidad y se asigna al objeto de costo, como se observa en la figura 1.1

SISTEMAS TRADICIONALES



SISTEMA ABC

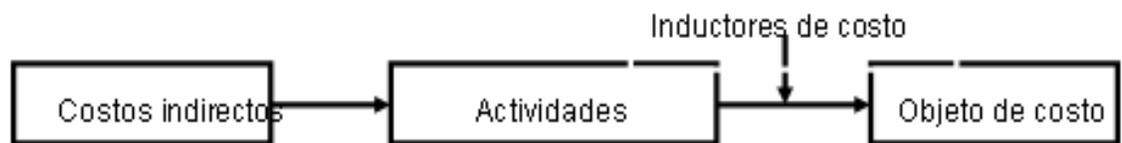


Figura 1.1: Asignación de los costos indirectos.

Fuente: Martín García, M. De los sistemas tradicionales de costo a los nuevos modelos.

Los promotores del ABC son Cooper Robin y Kaplan Robert, los que determinaron que el costo de los productos debe comprender el costo de las actividades necesarias para fabricarlo y venderlo y el costo de las materias primas. Desde el punto de vista del costo tradicional, estos asignan los costos indirectos utilizando generalmente como base los productos a producir, a diferencia de ABC que identifica que los costos indirectos son asignables no en los productos, si no a las actividades que se realizan para producir dichos productos.

Para la implantación de un sistema ABC se deben seguir los pasos que se muestran a continuación:

1. Identificar las actividades.
2. Identificar los Conceptos de costos de las actividades.
3. Determinar los generadores de costo o cost drivers.
4. Asignar los costos a las actividades.

5. Asignar los costos de las actividades a los materiales y al producto.

6. Asignación de los costos directos a los productos.

Según la metodología del ABC, el costo de un producto, puede ser definido como la suma de los costos de aquellas actividades que se han requerido para fabricar y vender el mismo.

Es importante es conocer la generación de los costos, para obtener el mayor beneficio posible de ellos, minimizando todos los factores que no añadan valor.

Para calcular el costo del producto, se transcurre por tres etapas fundamentales:

1^{era} Etapa- En esta primera etapa se relacionan los costos indirectos con las actividades que los han motivado. Los costos directos se incorporan directamente al producto u objetivo de costo.

2^{da} Etapa- Aquí se reagrupan las actividades identificadas en cada sección, que teniendo la misma finalidad intervienen en distintas secciones. Es a este nivel, y conociendo la estimación del costo de las actividades, en el que el responsable encontrará la mayor parte de la información que precisa para gestionar adecuadamente la empresa.

3^{era} Etapa- Esta etapa permite determinar el costo de los productos o servicios para lo cual deberá definirse la unidad de actividad (similar a la unidad de obra en los sistemas tradicionales) y a los inductores de costos o cost driver en alguna literatura, que vincula los grupos de actividades con los objetivos de costo que los han consumido. (7)

El sistema ABC, constituye una herramienta importante que ayuda a la toma de decisiones en una empresa, por lo que se hace necesario conocer sus ventajas y limitaciones.

Ventajas

- Facilita el costeo justo por línea de producción, particularmente donde son significativos los costos generales no relacionados con el volumen.
- Analiza otros objetos del costo además de los productos.
- Indica inequívocamente los costos variables a largo plazo del producto.
- Produce medidas financieras y no financieras, que sirven para la gestión de costos y para la evaluación del rendimiento operacional.
- Ayuda a la identificación y comportamiento de costos y de esta forma tiene el potencial para mejorar la estimación de costos.

Limitaciones

- Existe poca evidencia que su implementación mejore la rentabilidad corporativa.
- No se conocen consecuencias en cuanto al comportamiento humano y organizacional.
- La información obtenida es histórica.
- La selección de cost-drivers y costos comunes a varias actividades no se encuentran satisfactoriamente resueltos.
- El ABC no es un sistema de finalidad genérica cuyos outputs son adecuados sin juicios cualitativos.

Por todo lo planteado anteriormente se puede afirmar que existen **diferencias** entre los sistemas de costo tradicionales y el sistema ABC

- La diferencia básica entre el método tradicional de costeo y el ABC es que el primero considera los costos desde el punto de vista de las funciones, mientras que el ABC lo hace desde el punto de vista de las actividades.
- El sistema tradicional presupone que los recursos son consumidos por los centros de costo que posee la empresa, a partir de los

cuales se determina el consumo de costos de cada unidad de producto.

- El ABC plantea que los recursos son consumidos por las actividades y que estas son consumidas por el producto, de modo que el costo unitario del producto será determinado por la sumatoria de los costos de cada una de las actividades necesarias para su total confección.
- En los sistemas tradicionales el primer paso para la distribución de los gastos indirectos consiste en su asignación a las áreas de producción, y el segundo paso la aplicación de estos gastos a los productos, ya sea utilizando cuotas globales o cuotas departamentales. Mientras en el sistema ABC en su primera fase vincula los gastos indirectos con las actividades que los generan, y posteriormente aplica estos gastos en base al consumo de esas actividades que hacen los diferentes productos.
- Desde el punto de vista del cálculo, la diferencia que se encuentra es la utilización por parte del ABC de un mayor número de bases o generadores de costo para la aplicación de los gastos al producto. Esto da una mayor exactitud en los cálculos de los costos unitarios.

1.3 La clasificación de las actividades

Según J. R. Álvarez, S. Lorenzo y J. Cardín se define como actividad la combinación de recursos (humanos, tecnológicos, materiales, etc.,.....) y entorno que produce un producto o servicio que describe lo que hace una empresa. (8)

Según Castelló(1992) se entiende por actividad , “un conjunto de actuaciones, de tareas que tienen como objetivo la aplicación , al menos a corto plazo , de un valor añadido a un objeto , o de permitir añadir el valor”. (9)

Una actividad se puede definir como el conjunto de tareas que generan costos y que están orientadas a la obtención de una salida para elevar el valor añadido de la organización. Las actividades se llevan a cabo para satisfacer necesidades de los clientes ya sean internos o externos.

Las actividades se relacionan en conjuntos que forman el total de los procesos productivos, los que son ordenados de forma secuencial y simultánea, para así obtener los diferentes estados de costo que se acumulan en la producción y el valor que agregan a cada proceso.

En el proceso de identificación se debe en primer lugar ubicar las actividades de forma adecuada en los procesos productivos que agregan valor, para que en el momento que se inicien operaciones, la organización tenga la capacidad de responder con eficiencia y eficacia a las exigencias que el mercado le imponga. Después que se hayan especificado las actividades en la empresa y se agrupen en los procesos adecuados, es necesario establecer las unidades de trabajo, los transmisores de costos y la relación de transformación de los factores para medir con ello la productividad de los inputs y para transmitir racionalmente el costo de los inputs sobre el costo de los outputs.

Un estudio de la secuencia de actividades y procesos, unido a sus costos asociados, ofrece a los directivos de la organización una visión de los puntos críticos de la cadena de valor, así como la información relativa para realizar una mejora continua que puede aplicarse en el proceso creador de valor. Al conocer los factores causales que accionan las actividades, es fácil aplicar los inductores de eficiencia (Performance drivers) que son aquellos factores que influyen decisivamente en el perfeccionamiento de algún atributo de eficiencia de la actividad cuyo afinamiento contribuirá a completar la armonía de la combinación productiva. Estos inductores suelen enfocarse hacia la mejora de la calidad o características de los procesos y productos, a conseguir

reducir los plazos, a mejorar el camino crítico de las actividades centrales y a reducir costos.

Es necesario establecer un sistema de indicadores de control que muestren continuamente como va el funcionamiento de las actividades y procesos y el progreso de los inductores de eficiencia. Este control consiste en la comparación del estado real de la acción frente al objetivo propuesto, estableciendo los correctores adecuados para llevarlos a la cadena de valor propuesta.

Los procesos se definen como: toda la organización racional de instalaciones, maquinaria, mano de obra, materia prima, energía y procedimientos para conseguir el resultado final. En los estudios que se hacen sobre el ABC se separan o se describen las actividades y los procesos, a continuación se relacionan las más comunes:

Actividades

- Homologar productos
- Negociar precios
- Clasificar proveedores
- Recepcionar materiales
- Planificar la producción
- Expedir pedidos
- Facturar
- Cobrar
- Diseñar nuevos productos, etc.

Procesos

- Compras

- Ventas
- Finanzas
- Personal
- Planeación
- Investigación y desarrollo, etc.

Las actividades y los procesos para ser operativos desde del punto de vista de eficiencia, necesitan ser homogéneos para medirlos en funciones operativas de los productos.

Al tener identificadas y establecidas las actividades, los procesos y los factores que miden la transformación de los factores, es necesario aplicar al modelo una fase operativa de costos ya que es sabido que toda actividad y proceso consume un costo, como así los productos y servicios consumen una actividad. En este modelo los costos afectan directamente la materia prima y la mano de obra frente a los productos finales, distribuyendo entre las actividades el resto, ya que por una parte se consumen recursos y por otras son utilizadas para obtener los outputs.

Es importante diferenciar las actividades y las tareas, en principio una actividad está integrada por un conjunto de tareas y para hacer operativo el sistema de costos, es imprescindible seleccionar actividades que aglutinan conjuntos de tareas. Una diferencia significativa entre el concepto de actividad y el de tarea es que la primera está orientada a generar una salida, mientras que la segunda es un paso necesario para la finalización de la actividad. (10)

De acuerdo con Booth (1992) (11) en cada una de las actividades se puede realizar un análisis técnico por medio de las etapas siguientes:

1-Estructura del proyecto con el fin de conocer el mínimo costo en términos de tiempo y esfuerzo requiriendo a tal efecto la información precisa tanto de carácter financiero como no financiero.

2-Desarrollo temporal del mismo.

3-Cálculo del costo de las actividades.

4-Cálculo del costo del producto servicio que permitirá en último término fijar la estrategia de precios.

Para establecer el costo de las actividades se necesita tener en cuenta los puntos siguientes:

- Los recursos necesarios
- La definición de cada proceso
- El cursograma
- La identificación de las acciones que generan valor añadido y las que no , pero que son necesarias.
- El ciclo de tiempo de cada acción
- La eficiencia y eficacia
- Los costos controlables y los no controlables con el fin de incidir en los controlables.

Dentro del ámbito de los sistemas ABC se clasifican las actividades en relación con los siguientes aspectos:

1-Su actuación con respecto al producto

2-La frecuencia en su ejecución

3-Su capacidad para añadir valor al producto

4-A su prelación

De acuerdo al nivel de actuación con respecto al producto las actividades pueden clasificarse en:

- Actividades a nivel de unidad de producto.
- Actividades a nivel de lote.
- Actividades a nivel de línea.
- Actividades a nivel de empresa

Esta clasificación es importante desde el punto de vista de la asignación puesto que permite conocer el comportamiento que cada actividad desarrolla en relación con cada producto .Esto va a posibilitar una fácil identificación entre los costos por ella generados y los productos por ella tratados.

Actividades a nivel unitario: Son aquellas que se ejecutan necesariamente cada vez que se produce una unidad de producto. Los consumos de recursos que realizan estas actividades, guardan una relación directa, con el número de unidades producidas, es decir, varían al variar el volumen de producción. Los costos asociados con estas actividades se refieren fundamentalmente a materias primas , mano de obra directa y empleo del equipo productivo , los que pueden asignarse fácilmente a los productos, por sus características ya sea de manera directa o utilizando una base de asignación representativa del volumen tratado.

Actividades a nivel de lote: Se entiende por lote un conjunto de unidades de un producto que se fabrican a la vez .Las actividades ejecutadas a nivel de lote son aquellas realizadas cada vez que se ha de fabricar un lote de un determinado producto y no pueden ser asociadas a nivel de producto. Dentro de esta categoría, tienen cabida actividades tales como, las referidas a la preparación de materias primas, a la puesta a punto de la maquinaria, etc. Los costos y los recursos consumidos por

estas actividades varían, en función del número de lotes procesados, pero son independientes del número de unidades que componen cada lote, o sea tiene la consideración de invariables o fijos respecto a estas.

Actividades a nivel de línea: Podemos entender por línea de producción aquella parte de las instalaciones que actúa con independencia para realizar cierta tarea .Las actividades a nivel de línea son aquellas ejecutadas, para hacer posible el buen funcionamiento de cualquier línea del proceso productivo, suele afirmarse que estas actividades aparecen como consecuencia de la propia existencia del producto o proceso. Podrían encuadrarse dentro de esta tipología actividades tales como las encaminadas a organizar más racionalmente la mano de obra o a introducir modificaciones en el diseño de los equipos o de los productos. En definitiva estas actividades permiten, que los diferentes productos sean fabricados y vendidos adecuadamente, pero los costos por ellos consumidos son independientes, tanto de las unidades producidas, como de los lotes procesados, guardando en cambio mayor relación con la complejidad de las modificaciones introducidas en los productos o en los procesos.

Actividades a nivel de empresa: Son aquellas que actúan como soporte o sustento general de la organización .A esta categoría pertenecen las actividades que tienen lugar en los ámbitos de la administración, de la contabilidad, de la financiación, asesoría jurídica, asesoría laboral, mantenimiento general (calefacción, luz etc.).Dado que estas actividades son comunes para todos los productos o sea, para todo el proceso productivo y no están implicadas directamente en él, la utilización de cualquier base de asignación destinada a repercutir los costos que originan sobre los productos, implicaría un elevado grado de subjetividad.

Atendiendo a la frecuencia en su ejecución pueden clasificarse como:

- Actividades repetitivas

- Actividades no repetitivas

Las actividades repetitivas son aquellas que se realizan de una manera continuada en la empresa. Estas actividades poseen como características comunes las de tener prefijado un consumo de recursos estandarizados cada vez que se ejecutan y un objetivo concreto y bien determinado para cada uno de ellas.

Las no repetitivas son las ejecutadas con carácter esporádico u ocasional o incluso una sola vez. Dado este carácter, se puede llegar a pensar que no requieren, un estricto seguimiento y control, lo cual nos inducirá a un grave error.

Dentro de las actividades según su capacidad para añadir valor al producto podemos decir que teniendo en cuenta la metodología de los sistemas ABC el concepto de valor añadido puede observarse desde dos ópticas convergentes, primero desde una perspectiva interna, ese concepto ha de ser entendido como el referido a aquellos costos estrictamente necesarios, para fabricar adecuadamente el producto y segundo en su proyección externa, donde tomamos como referencia el mercado, puede interpretarse como todo costo que haga aumentar el interés del cliente por el producto, en cada una de esas vertientes tendremos dos clases de actividades, las actividades que añaden valor al producto

Y las que no añaden valor al producto.

Desde la perspectiva interna son consideradas, actividades de valor añadido si son estrictamente necesarias para obtener el producto, cuando por el contrario la eliminación de una actividad que no comporta problemas para la obtención del producto, estaremos en presencia de actividades que no añaden valor.

Desde la perspectiva externa o del cliente es definida una actividad con valor añadido como aquella, que cuando es aplicada sobre el producto hace aumentar el interés del cliente por él , en sentido contrario la actividad sin valor añadido no ejercerá influencia alguna sobre el cliente en su apreciación del producto.

Desde el punto de vista de la prelación las actividades pueden ser primarias y secundarias. De acuerdo con Brimson las actividades secundarias constituyen entradas de las actividades primarias (12).

Desde otra óptica para Castelló Taliani (1992 pág.29) se refiere a actividades secundarias, cuando a pesar de que genere valor añadido desde el punto del cliente, resultan demasiado onerosas para acometerlas por parte de la empresa y por lo tanto debe ser evaluada la conciencia de que puede ser subcontratada (13).

La medida de la actividad puede ser una entrada, una salida o un atributo de la misma y debe reunir las características siguientes:

- Ser representativa.
- Simple de medir.
- Fácil de entender.

La medida de la actividad sirve como conexión entre las actividades y sus gastos indirectos de fabricación respectivos y que pueden relacionar también con el producto terminado. Cada "medida de actividad" debe estar definida en unidades de actividad perfectamente identificables.

Las medidas de actividad son conocidas como "COST DRIVERS", término cuya traducción en castellano aproximada sería la de "origen del costo" porque son precisamente los "cost drivers" los que causan que los gastos indirectos de fabricación varíen; es decir, mientras más unidades de actividad del "cost driver" específico identificado para una

actividad dada se consuman, entonces mayores serán los costos indirectos asociados con esa actividad.

Como ejemplo de cost drivers se pueden mencionar:

- Número de proveedores.
- Número de órdenes de producción hechas
- Número de entregas de material efectuadas.

De esta manera, se les asigna un costo mayor a aquellos productos que hayan demandado más recursos organizacionales, y dejarán de existir distorsiones en el costo de los productos causados por los efectos de premediación de un sistema tradicional de asignación de costos que falla en estudiar las verdaderas causas del comportamiento de los gastos indirectos de fabricación y que, por ello, los prorratea utilizando bases de asignación arbitrarias como las horas de mano de obra directa.

El ABC se distingue por asociar los costos a las actividades y por buscar un causante de estos costos en los inductores de costos o cost drives. La diferencia entre la unidad homogénea representativa de los centros de costo en el sistema de costo internacional y el cost driver del moderno sistema ABC, radica en que mientras la primera no refleja muchas veces una relación casual representativa de una actividad que formaba parte del valor añadido del producto ,en base a la capacidad que se producía al concluir todos los costos en un determinado centro de costos, el inductor de costos refleja una clara casualidad en la actividad concreta.

1.4 El mapa de actividades

El mapa de actividades también llamado matriz de actividades identifica la relación entre funciones, procesos y actividades, describe la estructura del costo en término del consumo de actividad. Las actividades están asociadas a un proceso de actividad cuando el output de una actividad se

constituye como el input de otra actividad. Este proceso no se puede interpretar como flujo de información sino como flujo de circulación de valores entre actividades. (14)

La identificación de las operaciones y procesos llevados a cabo en el seno de la empresa permitirá tener una base sobre la que se configurará una lista detallada y debidamente estructurada de las actividades

Los procedimientos alternativos que pueden aplicarse para identificarse las actividades que han de ser objeto del correspondiente análisis pueden ser diversos, tales como:

1. Entrevistas con los responsables de cada área.
2. Cuestionarios detallados que deben responder los responsables de cada área.
3. Conversaciones con el staff o los responsables de las distintas áreas.
4. Acuerdos para que el responsable de cada área envíe periódicamente una relación de todas las actividades que haya ido desarrollando en un plazo de tiempo.

En el mapa se incluyen todas aquellas actividades que se producen a lo largo del ciclo de vida del producto, en el que intervienen actividades relacionadas con el desarrollo, actividades operativas y actividades vinculadas con el sostenimiento de dicho producto

Si el número de actividades identificadas en principio continua siendo excesivo, se puede aplicar algún método que facilite la reducción del número de actividades predefinidas, con el fin de obtener un sistema de costos más práctico y efectivo, para poder llevar esta reducción será conveniente tener un cierto nivel de conocimiento acerca de variables tales como:

- El grado de significación del costo de cada actividad identificada, para evaluar si es lo suficientemente relevante para considerarla actividad independiente.
- El factor o factores que influyen en el costo de cada actividad (denominado unidad de actividad), en orden a juzgar si existe homogeneidad en el comportamiento de los costos de actividades separadas respecto a una determinada unidad de actividad que permitirá su agrupación.

Una vez definidas las actividades significativas, deberá obtenerse información precisa relativa a los consumos y a los equipos adscritos a cada actividad. En este sentido, los costos del personal de cada actividad pueden obtenerse del análisis individual que previamente se haya establecido para preparar la lista de actividades. La información relativa a los equipos y otros recursos que puedan emplearse podrá obtenerse de forma similar, mediante el conocimiento previo de la forma en la que se utiliza el equipo y del criterio que responde al modelo de consumo de los recursos.

Puede resultar necesaria la creación de un mapa de actividades a un primer nivel con el fin de analizar los procesos de ejecución alternativas y las actividades para llevar acabo cada una de las funciones a nivel general.

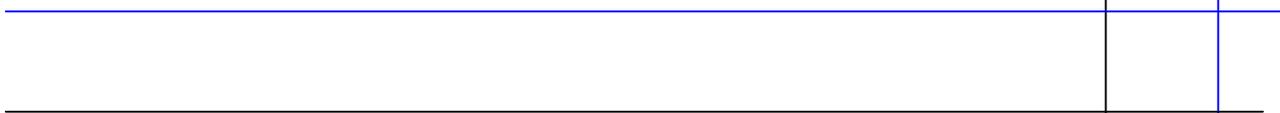
Un mapa de actividades recoge así la secuencia de actividades y la cantidad de cada una de ellas que ha consumido un producto individual o una familia de productos. El proceso de fabricación puede ser descrito en términos de actividades relacionadas con la producción, incluyendo aquellas que físicamente no manipula el producto.

La importancia del mapa de actividades es manifiesta, puesto que posibilita a la gerencia apreciar la cantidad y costo de las actividades

necesarias para procesar o para fabricar un producto. Esto supone prestar especial atención a los procesos individuales que pueden ser mejorados mediante la concentración y el control de importes considerables como significativos.

Como conclusión final se debe tener en cuenta que el sistema de costos basado en las actividades se instaura como una filosofía de gestión empresarial, en la cual deben participar todos los individuos que conformen la empresa, desde los obreros y trabajadores, hasta los más altos directivos, ya que al tener cubiertos todos los sectores productivos o de servicios, se lleva a la empresa a conseguir ventajas competitivas y comparativas frente a las entidades que ejercen su misma actividad.

CAPITULO III



Capítulo II: Caracterización del Servicio Mini Buffet en el Restaurante “La Concha”.

La Gastronomía en Cuba surge como fusión de las cocinas españolas, africanas y del Caribe. Las recetas cubanas comparten las sabidurías y las técnicas combinadas de la cocina española y africana, con ciertas influencias caribeñas en especias y sabores.

Los servicios gastronómicos turísticos en Cuba están estructurados en un sistema formado por entidades hoteleras y extrahoteleras, así como otras de carácter autónomo e independiente, que asumen funciones de apoyo al resto.

El siguiente capítulo tiene como objetivo caracterizar el servicio mini buffet del restaurante La Concha que pertenece a la Empresa Extrahotelera Palmares Villa Clara por lo que se tratan aspectos generales de la misma, su objeto social, las modalidades del servicio y el cálculo del costo en la empresa.

2.1 Generalidades de la Empresa Extrahotelera Palmares Villa Clara

La restauración extrahotelera está integrada al grupo empresarial Palmares y al grupo Habaguanex, que administra establecimientos gastronómicos y recreativos en la Habana Vieja.

En materia de historia empresarial de Palmares puede afirmarse que ha transitado por etapas bien delimitadas y metamorfosis varias: Surgió bajo la sombrilla de la entonces empresa Tiendas Universo en 1994; luego pasó -en poco tiempo- a constituirse como Compañía propia dentro del Grupo Cubanacán (que por entonces tenía 16 entidades especializadas), y hacia el 2002 se fusiona con Carishow, de ahí que toda la gestión de espectáculos nocturnos pasen a su cartera de producto.

El **Grupo Empresarial Extrahotelero Palmares** inicia sus actividades el 1º de noviembre del 2004, como consecuencia del proceso de reestructuración llevado a cabo por el Ministerio del Turismo (MINTUR), en el cual se unificaron las empresas Palmares, Rumbos, Cubasol y la Extrahotelera de Gran Caribe para dar lugar a esta nueva empresa, la que consta como creada oficialmente en la Escritura Pública 2936 de la Notaría Especial del Ministerio de Justicia (MINJUS) otorgada el 8 de diciembre del 2004. De igual forma, en enero de 2006 se incorporan a la misma las instalaciones extrahoteleras del Grupo Hotelero Islazul. A su vez comienza sus funciones la Empresa Extrahotelera Palmares Villa Clara y consta como creada en la Resolución 11 del Presidente del Grupo Palmares.

Palmares tiene como **misión**: brindar auténticos y diversos servicios turísticos, recreativos, gastronómicos, de arte y entretenimiento, promocionando y comercializando la historia, la cultura y la naturaleza para satisfacer las necesidades de quienes lo visitan con profesionalidad y eficiencia y como **visión**: Ser el producto gastronómico, recreativo, de naturaleza, cultural y entretenimiento cubano reconocido por los altos estándares de calidad y eficiencia, que satisface las preferencias temáticas más diversas y especializadas como centro de referencia en Cuba y su entorno competitivo.

El **objeto social** del Grupo Empresarial Extrahotelero Palmares, dadas las variaciones en su fisonomía y ámbitos de actuación, ha estado sujeto a modificaciones y readecuaciones. Finalmente, el MINTUR aprobó un nuevo objeto social en el 2007- todavía vigente- que se traduce de la siguiente forma:

- Establecer y operar restaurantes, cafeterías, bares, centros nocturnos, cabaret, sala de fiestas, discotecas, centros de entretenimientos, recreativos y de ocio, en locales propios o

arrendados, tanto en Cuba como en el extranjero, en asociaciones, franquicias u otras modalidades, en divisas.

- Establecer y operar tiendas especializadas en la venta de bebidas, licores, confituras, tabacos y café en pesos convertibles.
- Establecer y operar tiendas para la venta de panes y dulces en pesos convertibles.
- Efectuar el cobro en pesos cubanos por la entrada en las instalaciones que por su naturaleza se autoricen.
- Efectuar el cobro en pesos cubanos por los servicios en las instalaciones y actividades que por su naturaleza se autoricen.
- Desarrollar líneas especializadas de comida criolla e internacional, así como brindar servicios rápidos de alimentación y servicios a domicilios, en pesos convertibles.
- Dar aseguramiento a eventos de todas clases, así como brindar servicios gastronómicos a representaciones extranjeras, entidades nacionales y personas naturales fundamentalmente extranjeras, en pesos convertibles.
- Efectuar la comercialización minorista en pesos convertibles de artículos de artesanías, productos musicales y otros productos complementarios al servicio principal que se brinda en las instalaciones que opera, de acuerdo con la nomenclatura aprobada por el Ministerio del Comercio Interior.
- Comercializar y administrar servicios de alojamiento tanto propios como de otras entidades, asociados con las instalaciones multipropósitos que por sus características así lo requieran, en pesos convertibles.

- Comercializar actividades recreativas en pesos convertibles, acorde con la política establecida por el país al respecto, operando instalaciones tales como acuarios y delfinarios, con juegos de mesa y electrónicos, clubes de golf y para jugar tenis, parques acuáticos recreativos y temáticos, actividades náuticas en aguas interiores, caza para la pesca deportiva en aguas interiores y actividades socioculturales.
- Prestar servicios de renta de motocicletas y bicicletas a turistas y visitantes extranjeros, en pesos convertibles.
- Ofrecer servicios de renta de artículos de playas y equipos acuáticos con o sin motor para su uso en aguas interiores a personas naturales cubanas y extranjeras, en pesos convertibles.
- Brindar servicios de transportación especializada que asegure la recreación de los turistas y/o la comercialización de los productos turísticos, en pesos convertibles.
- Prestar servicios de fotografías, impresiones, vídeos y efectuar la comercialización minorista de artículos afines a estos servicios, en pesos convertibles, según nomenclatura aprobada por el Ministerio del Comercio Interior.
- Brindar servicios de adiestramiento y práctica de paracaidismo, vuelos de delta planos y otras actividades deportivas similares, así como entrenamientos afines a estos servicios, en pesos convertibles.
- Arrendar locales dentro de sus instalaciones para el desarrollo de actividades complementarias, en pesos cubanos y pesos convertibles.

- Comercializar de forma mayorista subproductos de pollo y envases plásticos a las entidades pertenecientes a los Consejos de las Administraciones Municipales y Provincial del Poder Popular de Ciudad de La Habana, en pesos cubanos y pesos convertibles.
- Prestar servicios de comedor obrero para sus trabajadores y actividades gastronómicas a los mismos en pesos cubanos y para los trabajadores de empresas, entidades y organizaciones que prestan servicios en sus instalaciones y otras que se autoricen por el Ministerio de Turismo en pesos convertibles.
- Brindar servicios gastronómicos en los polos turísticos de Playas del Este y Varadero con destino al Turismo Nacional en pesos cubanos.
- Operar la instalación multipropósito Plaza América para prestar servicios integrales para eventos, congresos, convenciones, conferencias, actividades socioculturales y recreativas, exposiciones y ferias, tales como asesoría para el aseguramiento a las actividades antes planteadas, preparación de programas oficiales combinados con servicios turísticos en coordinación con la Agencia de Viajes que corresponda, montaje de programas pre-post eventos, alquiler de salones, alquiler de taquillas para bañistas, arrendamiento de locales, servicios de imprenta, contratación de servicios de traducción e intérpretes y demás servicios técnicos y de aseguramiento requeridos para el desarrollo de las actividades propias de esta instalación, en pesos convertibles y para las actividades que se autoricen en pesos cubanos

En resumen su objeto social es satisfacer necesidades de ocio y recreación de los turistas en centros extrahoteleros, mediante ofertas de

actividades y entretenimiento variados. Las líneas de Negocios son: Comida Rápida, Restaurantes, Bares, Centros de arte y entretenimiento, Comercio especializado, Complejos turísticos, Franquicias, Turismo de naturaleza, Turismo deportivo.

Hoy la Empresa Palmares Villa Clara tiene una plantilla cubierta de 286 trabajadores agrupados en 3 Unidades Empresariales de Base, una Dirección Territorial y la Unidad de Aseguramiento y Compras. Las diferentes áreas de venta suman un total de 40 instalaciones divididas por el tipo de servicio que ofrecen en dos grupos: Gastronomía y Recreación, de ellas 17 en Santa Clara y el resto distribuidas en los diferentes municipios de Remedios, Caibarien, Placetas, Sagua y Camajuaní, según se ve en el anexo 1.

La red de instalaciones está compuesta por:

- ✓ 2 Restaurantes.
- ✓ 1 Finca Campesina.
- ✓ 1 Parque Recreativo.
- ✓ 2 Salas de Fiestas.
- ✓ 6 Cafeterías Piropo.
- ✓ 2 Dinos pizza.
- ✓ 4 Cafeterías con Marca Propia.
- ✓ 2 Paradores de Carretera.
- ✓ 7 Snack Bar.
- ✓ 1 En Familia.
- ✓ 2 Dulce Crema.
- ✓ 4 Ditú.

- ✓ 6 Puntos de Venta Al Paso.
- ✓ 1 Punto de Renta de Motos.

2.2 Caracterización del Restaurante La Concha

Entre los restaurantes con que cuenta Palmares esta el Restaurante “La Concha” el cual se encuentra situado en la Carretera Central esquina Danielito, a sólo 400 m de la Plaza de la Revolución “Ernesto Che Guevara”, en la ciudad de Santa Clara. Anterior al año 1959, funcionaba como cafetería y pertenecía a la Compañía Shell pero al triunfar las Revolución, se traduce literalmente esta palabra del inglés y de ahí tomó su nombre actual. Comienza a prestar servicios como restaurante de la Compañía Palmares el 13 de enero de 1997. En la entidad laboran un total de 15 trabajadores de ello 3 son trabajadores indirectos, 2 trabajadores de apoyo y 10 directos con el cliente.

Está diseñado para ofertar un servicio de Restaurante, con una variada oferta de platos de la cocina criolla e internacional y especialidad en cocina italiana, además de servicio de bar en un área reservada. Su estilo constructivo es moderno, cuyo ambiente es elegante, sobrio, íntimo y agradable, lo cual permite pasar al cliente el tiempo necesario que requiere este tipo de servicio y menú, cuenta con 92 plazas para el servicio al turismo nacional e internacional.

Los clientes fundamentales para este producto están dados en:



Figura 2.1: Tipos de clientes

Fuente: Elaboración propia

Cliente Individual: Nacionales que reciben remesas del extranjero o que trabajan en el propio sector del turismo u otros sectores con estimulación en divisas. Y Además los extranjeros provenientes del hospedaje no convencional o casas particulares de esta ciudad.

Cliente de Turismo organizado: Turistas organizados en un grupo (con servicio de chofer y guía) que compran el circuito como paquete turístico en su mercado de origen.

Cliente de Empresas: entidades que operan en divisas y demandan la prestación de servicios gastronómicos para cenas de negocios, eventos, entre otros. Mayormente son las que radican en Santa Clara.

Su competencia está constituida fundamentalmente por otros restaurantes que reciben el mismo mercado de recorrido (Restaurante Los Tainos del Hotel Los Caneyes y Restaurante El Palmar del Hotel La Granjita). Dentro del mercado nacional tienen identificado como competidores al Restaurante La Villita y Vista Hermosa.

El restaurante tiene identificado a los proveedores y asociados clave (ITH, Bucanero S.A., Ciego Montero, Pesca Centro, Cuba Café, Empresa Pecuaria MACUM, Pucara, Bodegas del Caribe, Vinos Torres) y se

establecen con ellos empresas e instituciones como: Empresa de Telecomunicaciones de Cuba (ETECSA), Universidad Central de las Villas (UCLV), Banco Financiero Internacional (BFI), Oficina Territorial de Empleo al Turismo(OTET), Ciencias Medicas , Materia Prima y con 9 Agencias de viajes(AA.VV) como canales de distribución fundamentales en la que se destaca Gaviota Centro.

Las modalidades del servicio que se ofrecen en el Restaurante “La Concha” son:

- A la carta: El comensal ordena lo que va a comer.
- A grupos (Mini Buffet): El comensal elige lo que va a comer.

Para el desarrollo de la presente investigación se escogió el servicio a grupos(Mini Buffet) por ser el que representa un mayor por ciento de las ventas de la entidad, el mismo consiste en una gama de ofertas que incluyen cada una de ellas bebidas, comestibles, maltas, refrescos y agua; además estas tienen un precio contratado por cada persona. :(ver anexo 2)

En el servicio denominado “Mini Buffet”, el cliente tiene la posibilidad de servirse a su gusto, indistintamente, la amplia gama de platos ofertados.

- Para garantizar una eficaz atención a los grupos, se realiza la preparación del servicio, donde el Sub administrador, previa comunicación de la cantidad de grupos y turistas que conforman los mismos, realiza las solicitudes de alimentos anticipados, orienta a la brigada de servicios el montaje del salón en correspondencia con el servicio solicitado, como estrategia para agilizar el servicio. Existe una estrecha coordinación entre todas las áreas de servicio y se garantiza el personal necesario para la atención de los clientes.

- Se tiene en cuenta a la hora de brindar el servicio los hábitos y costumbres de los grupos, indicando las particularidades que deben estar presentes durante la atención a los mismos. Ejemplo: ensaladas antes de los platos principales, frutas como entrantes o como postres, si son grandes consumidores de pan, etc. El servicio se realiza de forma planificada y en función del cliente.
- Para la monta de las mesas a grupos se tiene en cuenta las dimensiones de las mesas, de manera de no atiborrarlas de insumos que incomoden a los clientes.
- En el área de elaboración se tiene en cuenta las ofertas para grupos o los menús convenidos, se garantiza la pre elaboración de las comidas y su mantenimiento caliente o frío, así como se anticipa la decoración de los platos calientes. En general, se toman todas las medidas que garanticen la agilidad del servicio, la temperatura de los platos según sus características y la calidad y presentación de los mismos.
- Al arribar el grupo al establecimiento, se le da una cordial bienvenida, pronunciando las frases de “la etiqueta” diseñados en la instalación y que se adecuen al horario del día.
- El lugar donde se efectúa la bienvenida es a la hora de la entrada al salón comedor. Siempre que es posible el recibimiento se efectúa con agrupación musical.
- Después de este contacto inicial el dependiente los conduce al salón comedor donde, con el auxilio del guía, la brigada de servicios ayuda a los clientes a sentarse; respetándose el orden establecido.
- El dependiente toma las órdenes, auxiliándose del guía que comunica la cantidad de variantes de platos fuertes solicitados,

cuando proceda o/ no esté coordinado un menú determinado, así como las bebidas a consumir.

- Se realiza primero el servicio de bebidas y posteriormente el de alimentos, postres e infusiones, todo lo cual no debe exceder de 45 minutos. Los dependientes desean buen provecho a los clientes después de servido el plato fuerte.
- En todo momento el personal de servicios está atento a las mesas, para solucionar cualquier solicitud de los clientes, cambiando y/o retirando los insumos necesarios.
- Cuando los clientes estén consumiendo los postres, se contacta con el guía para efectuar el cierre de la cuenta y llenado del cheque voucher con vistas a no incurrir en esperas por demoras en estas operaciones.
- Finalmente se lleva a cabo la despedida, donde se ayuda a los clientes a retirarse de sus asientos, conduciéndolos hasta la puerta e invitándolos a regresar.
- Se garantiza que las opiniones del grupo queden plasmadas en las encuestas o libro del cliente, el cual se le presenta especialmente al guía que solicita la opinión o sugerencias de los clientes.

Aunque se siguen todos estos aspectos para brindar el servicio mini buffet la entidad no tiene definido sus procesos, lo que implica que no se encuentran definidas las actividades y tareas que se requieren para cada uno de los procesos, limitando así el control y la responsabilidad con cada uno de los procesos.

La contratación de este servicio se hace entre la casa matriz del grupo Extrahotelero Palmares y las agencias de viajes que se relacionan a continuación:

- Viajes Cubanacan
- Gaviota Tours
- Cubamar
- Cubatur
- Paradiso
- San Cristóbal
- Havanatur
- Amistar
- Ecotur

Para la elaboración de los productos que se ofertan en el restaurante se incurren en gastos de materiales, mano de obra directa y costos indirectos de fabricación los cuales se registran de la siguiente forma:

- Gastos indirectos de fabricación: Suministros para el servicio, gas licuado, electricidad, agua, talento artístico, mantenimiento, teléfono y mano de obra indirecta.

Para el registro de los mismos se debita la cuenta gastos operacionales con la sub cuenta y el elemento de gasto según corresponda y se acredita cuentas por pagar a proveedores o por la cuenta operaciones entre dependencia si es recibido del almacén central.

- Materiales: Comestibles, bebidas, maltas, refrescos y agua, cigarros, helados y confituras, vinos y otras mercancías.

Para el registro de los materiales se debita la cuenta costo de venta según la categoría correspondiente y se acredita la cuenta de inventario mercancía para la venta en área. Estos se controlan en un modelo llamado inventario a precio de venta (IPV). (Ver anexo 3)

- Mano de obra directa: Capitán de salón, dependiente, cocinero y lunchero.

Para el registro de la mano de obra directa se debita la cuenta gasto de operaciones sub cuenta salario y elemento de gasto correspondiente y se acredita la cuenta nómina por pagar. En la entidad el registro se hace a costo real es decir se debita la cuenta de gasto inmediatamente que el producto es vendido.

2.3 Características del cálculo del costo en la empresa

La Sucursal Palmares Villa Clara se encuentra inmersa en el Perfeccionamiento Empresarial, tiene determinado su sistema de costo de acuerdo con las actividades que se realizan. El cálculo del costo de los servicios que se brindan se instrumenta a través de este sistema de costo cuyo objetivo fundamental es medir adecuadamente los gastos y permite el análisis de desviaciones.

La empresa utiliza el costo como instrumento normativo y evaluador. Los dirigentes tienen conocimiento de los aspectos esenciales, para su planificación, determinación y análisis.

La actividad económica se organiza de acuerdo al objeto social, teniendo en cuenta las actividades que se ejecuten y la utilización de las capacidades instaladas disponibles para ofertar los servicios.

Se descentralizan las facultades hacia los colectivos de dirección de las unidades empresariales de base, con el propósito de acercar la toma de decisiones al nivel que tienen lugar los procesos, y así propiciar el desarrollo de la iniciativa, mayor flexibilidad en la gestión y la participación de los trabajadores, en aras de incrementar el rendimiento de las mismas.

El Grupo Extrahotelero Palmares tiene la responsabilidad de administrar los bienes y recursos de las unidades empresariales de base,

subordinándose los intereses de la empresa y de los colectivos de trabajadores en interés de la sociedad.

Se parte de los objetivos económicos, las directivas, orientaciones y regulaciones que se reciben del Ministerio de Turismo y de la Casa Matriz, teniendo en cuenta:

- El Presupuesto del año actual aprobado y los resultados del control de su ejecución.
- Los trabajos de proyección y las Directivas que se aprueben por la Casa Matriz.
- Las Directivas para la elaboración del Presupuesto, una vez emitida por el MINTUR
- Los Programas Estratégicos de Desarrollo Económico que se hayan aprobado, cuyos indicadores principales serán incluidos en el Presupuesto.
- Las presentes Instrucciones para la elaboración del presupuesto y las particulares que se emitan cada año.
- Las proyecciones a mediano plazo u otras similares que se dispongan
- Los planteamientos de los trabajadores en las Asambleas por la Eficiencia Económica.

Según Reglamento Interno del Grupo Extrahotelero Palmares, la actividad de formación de precios de los productos que se ofertan en sus instalaciones, es realizada por las sucursales, formando y aprobando en ellas los precios, excepto aquellos que se decida formar su precio a nivel nacional.

Para formar los precios de los productos elaborados en la gastronomía no ligera (Restaurantes), se confecciona la ficha de costo, multiplicando el

costo total por el índice que se estime conveniente para que se pueda obtener mayor utilidad de acuerdo con el precio de adquisición de los productos, siempre y cuando se cumpla con el plan de costo de la unidad. En la actividad de restaurantes, no existen aún índices establecidos por el Ministerio de Finanzas y Precios.

Para los productos que se ofertan en el Mini Buffet el costo se calcula por el precio de adquisición de todas las unidades físicas vendidas de cada servicio mini buffet que se preste, para lo que se confecciona una ficha de costo donde se tiene en cuenta:(ver anexo 4)

1. Número de consecutivo de la ficha. El consecutivo para cada norma o ficha lo pone el especialista de precios de la Sucursal después de revisado el documento. Este orden debe aparecer en un registro que contenga la siguiente información:

(Debe existir un registro para platos y otro para bebidas de forma independiente)

2. Fecha de Aprobación: Fecha en que se aprueba la propuesta de elaboración.

3Nombre de la Oferta: Nombre comercial de la elaboración

4Ingredientes: Listar todos los ingredientes que se utilizan en la elaboración sin excepción.

5U/M: Unidad de medida que se utiliza para cada ingrediente.

Las unidades de medidas que se pueden utilizar son:

- a) De peso: kilogramo, gramo, onzas, libras, etc
- b) De volumen (para los ingredientes líquidos): Litro, mililitros, etc.
- c) Uno: Se utilizará excepcionalmente siempre y cuando en observaciones se especifique el rango en peso o volumen de la unidad a utilizar.

6. Bruto: Cantidad a utilizar del ingrediente expresado en la unidad de medida declarada, siempre y cuando el proceso de bruto a neto esté descrito en la preparación de la oferta. En el caso de que el ingrediente no sufra transformación se refleja en ambas columnas (bruto y neto) la misma cantidad.
7. Neto: Cantidad limpia del ingrediente que se necesita de tal forma que se garantice el peso de la ración a servir una vez elabora la oferta.
8. Precio de costo U/M: Es el precio de adquisición del ingrediente para una unidad de la medida declarada
9. Importe: Es la resultante de multiplicar la cantidad bruta declarada del ingrediente por el precio de costo de la unidad de medida (6 X 8) (formula)
10. Costos desechables: Esta fila solo se utiliza para el caso de elaboraciones de ofertas de la gastronomía ligera extrahotelera. Refleja la suma de los costos de todos los desechables que se utilizan en la elaboración, presentación y servicio de la oferta en cuestión.
11. Costo total: Es la resultante de la suma del costo total y los costos desechables. (Fórmula)
12. Precio de venta: Es el precio para una ración que se propone para comercializar la oferta siempre y cuando cumpla el índice establecido para la gastronomía ligera y el deseado para los restaurantes.
13. Costo por peso de ingreso planificado: Costo plan en índice del grupo o familia a la que pertenece la oferta.
14. Costo por peso de ingreso real: Es la resultante de la división del costo total entre el precio de venta (11 / 12). (Formula)
15. Margen de contribución: Es la resultante de la diferencia del precio de venta menos el costo total (12 – 11). (Fórmula).

16. Índice aplicado: Es la resultante de la división del precio de venta entre el costo total $((12-10)/11)$, sin incluir costo del desechable. (Fórmula)

17. Ración a servir: Refleja la cantidad de la ración a servir de la oferta expresada en la unidad de medida que se corresponda, fundamentalmente el plato fuerte, independientemente de que se pueden reflejar varios productos, ej. Si es una oferta de Pollo frito con guarnición, se debe reflejar la ración a servir del pollo y la de la guarnición.

a) Para las elaboraciones de comestibles en una unidad de peso (Kg., G. Oz., Lb., etc)

b) Para las elaboraciones de líquidos en una unidad de volumen (Lts, Mls., etc)

18. Norma de elaboración para: Refleja la cantidad de raciones que se obtendrá en la elaboración.

19. Preparación: se describirá todo el proceso previo a la elaboración; o sea, disposición, higienización, menaje y soporte tecnológico a utilizar.

20. Elaboración: Se descubrirá de forma pormenorizada cada paso de la elaboración de la oferta (alimentos o bebidas), teniendo en cuenta todos los ingredientes a utilizar y el tratamiento que requiere cada uno de ellos.

21. Presentación: La descripción de la presentación del plato debe garantizar la decoración, forma de presentar, guarniciones y útiles de servicio con que se acompaña la oferta.

22. Cuño: De quien aprueba (Director de la sucursal)

23. Observaciones: Aclaraciones o referencias que se quieren hacer a la norma de elaboración.

24. Escaque con nombre y firma de quienes confeccionan, revisan y aprueban la ficha de costo y norma técnica.

La esfera de los servicios constituye un renglón fundamental en Cuba, por lo que se hace necesario brindar servicios de excelencia, donde no solo basta con buenos productos, sino también con eficientes sistemas de contabilidad y de costos que permitan controlar los recursos al máximo con el conocimiento de los costos por productos .

Capítulo III: El mapa de actividades para el servicio Mini buffet en el Restaurante La Concha.

En el presente capítulo se muestra el mapa de actividades para el servicio mini buffet que se ofrece en el Restaurante La Concha, pues es el más representativo de los servicios que allí se ofrecen. Se identificaron los procesos, las actividades y tareas que sirvieron como herramienta para su realización.

3.1 Identificación de los procesos, actividades y tareas para el servicio Mini buffet.

Las actividades constituyen una secuencia lógica de tareas relacionadas que utilizan recursos organizacionales para proporcionar el servicio a los clientes.

Se realizó un estudio de todas las actividades que se ejecutan en cada área, para lo cual se aplicaron diversas técnicas para identificar las actividades como son: entrevistas con los responsables de cada área, análisis de los datos históricos, análisis de los procesos y de las funciones.

Primeramente se definen los procesos que tienen lugar en el servicio Mini buffet, algunos de ellos son comunes a otros servicios que también se brindan en el restaurante.

Los procesos definidos son los siguientes:

- Contratación
- Organización del servicio
- Montaje del salón
- Preparación de los alimentos
- Área caliente

- Área fría
- Servicio Mini buffet
- Conclusión del servicio

En cada uno de los procesos se definen las actividades correspondientes. En un primer análisis se reconocen un total de treinta y dos (32) actividades, por sus características estas constituyen la base para la definición de las actividades lo que se logra a través de entrevistas, observaciones directas, criterios de expertos técnicos y contadores, que permitieron concluir con un total de veintitrés (23) actividades definidas en una primera versión. Posteriormente se determinaron las posibles bases de asignación de cada una de ellas, y se agruparon las actividades con igual base de asignación para la identificación final de dieciocho (18) actividades. Esta es una de las tareas cruciales a la hora de implantar el sistema de gestión basado en las actividades ya que las actividades constituyen el centro del sistema y de su correcta definición depende su funcionamiento.

A partir del análisis de las actividades se identifican las actuaciones más significativas que se desarrollan en la entidad, este análisis constituye una forma clara y concisa de describir las distintas tareas llevadas a cabo.

Cada uno de los procesos definidos se descompone en actividades y las actividades en tareas necesarias para su realización. Estas tareas tienen como objetivo añadir valor al proceso del servicio de Mini buffet del restaurante.

Por tanto el análisis de las actividades y las tareas que estas requieren, constituye una herramienta que permite obtener la información estructurada acerca de lo que hace la entidad y como lo hace.

A continuación se procede a presentar las actividades y tareas definidas para el servicio Mini buffet en el Restaurante “La Concha”

1- Contratación del servicio: Se realizan visitas a la agencias de viajes para contratar el arribo de clientes al restaurante para recibir servicio Mini buffet.

- Visita a las agencias de viaje
- Presentación de la oferta
- Intercambio sobre las opcionales de las agencias de viaje

2- Entrega y recepción del turno: Antes de iniciar el servicio el Capitán o el Jefe de Brigada chequea todos los insumos y materiales de control de inventario, los confronta con el físico y repone el material de servicio que, por deterioro o pérdida, se necesite para completar la dotación necesaria del área.

- Intercambio con el turno saliente
- Chequeo de los insumos y materiales
- Reposición del material deteriorado o perdido

3- Planificación y organización del servicio: El administrador revisa la afectación de clientes del día, además chequea los precios y fichas de costo de las ofertas que se prestan.

- Revisar la programación de los clientes que se van a atender
- Comprobar que la carta está actualizada con los precios establecidos
- Comprobar la actualización de las fichas de costo y normas técnicas

4- Limpieza y desinfección de las áreas y utensilios: Se controla que los dependientes cumplan con el brillo de la cristalería y pulido de la cubertería, así como la limpieza de los utensilios de cocina y los locales.

- Brillo de la cristalería y vajilla

- Pulido de la cubertería y utensilios metálicos
- Limpieza del menaje o petit de cocina
- Limpieza de los pomos de salsa
- Limpieza de los locales y equipos

5-Montaje de las mesas: Se marcan todos los cubiertos de afuera hacia dentro según el orden de utilización. Las mesas se montan con los manteles y cubre manteles, en cuyo diseño podrán incluirse elementos atractivos propios de la instalación. El resto de los componentes de la monta varía en correspondencia con el diseño del servicio del restaurante, pueden ser, cubiertos, copas ,vasos platillos para el pan, saleros y pimenteros y servilletas.

- Limpiar las mesas
- Montar los manteles y cubre manteles
- Poner cubiertos, copas y vasos, platillos para el pan ,saleros y pimenteros
- Poner servilletas
- Nivelar las sillas y las mesas

6-Montaje de los expositores de vinos: El expositor de vino está colocado en el punto de mayor visibilidad para el cliente, por ello su cuidado y limpieza diaria es fundamental..Las botellas se colocan con el nivel de inclinación establecido, siempre las etiquetas visibles al cliente y de manera que su corcho se encuentre permanentemente en contacto con el líquido.

- Colocar el expositor en el punto de mayor visibilidad
- Poner las botellas con el nivel de inclinación establecido

7-Montaje de los aparadores: La función fundamental del aparador es disponer de un pequeño stock de cubertería, cubre manteles, menajes, salsas, etc. De los insumos de mayor rotación como cuchillos, tenedores, cucharitas de postre, deben tenerse siempre reposición, del resto de los insumos sólo se tendrá lo mínimo necesario para solucionar cualquier eventualidad.

Para el montaje se respeta el orden establecido, aprovechándose al máximo el espacio disponible y colocándose en ello el material repasado. Tanto la parte superior del aparador como las gavetas están cubiertas con un paño del tamaño adecuado, de apariencia agradable.

- Colocar un stock pequeño de cubertería, cubre manteles, menaje, salsas, etc.

8-Reunión de información: Es la conclusión de la mise in place y el visto bueno a la apertura de los servicios.

El Capitán o Jefe de Brigada chequea la presencia correcta y agradable que deben tener los trabajadores, así como todo lo relacionado con la salud de los mismos, tomando disposiciones al respecto de acuerdo a las regulaciones de higiene y la NC 143 “Código de práctica – Principios generales de higiene de los alimentos”. Así mismo se chequea la organización, higiene y limpieza total del salón.

Se dan todas las informaciones necesarias para el buen desarrollo del servicio que va a comenzar, desde las guarniciones, platos principales, elaboración, contenidos de las ensaladas, tipos de salsas, jugos, postres, sabores de helados, tipos de bebidas y licores, hasta la cantidad de clientes que se prevé atender, así como los platos que como estrategia de venta la Casa debe sugerir.

El Capitán o Jefe de Brigada supervisa que los dependientes posean bolígrafos y talonarios para tomar las órdenes. Deben existir abridores y sacacorchos para brindar el servicio con óptima calidad.

- Conclusión de la preparación del servicio
- Definición de los detalles del servicio a prestar
- Chequeo por el administrador de la presencia correcta y agradable de los trabajadores
- Chequeo de la organización , higiene y limpieza total del salón
- Información acerca de los platos que se ofertan y sugieren.

9- Procesamiento de viandas, hortalizas y vegetales: Los productos procesados en estas áreas se corresponden con la oferta diseñada y en función de los pedidos del salón.

Los productos llegan a esta área, a través del almacén o stock de productos con la calidad y cantidad solicitada por el cocinero o ayudante designado en esta área.

Una vez en el área, el cocinero o ayudante se ocupa de verificar que lo recibido coincide con lo solicitado y se dispone a seleccionar, limpiar y procesar los productos, auxiliándose para ello de abundante agua y el equipamiento disponible.

Una vez concluida su labor, se ocupa de ubicar los productos que ha procesado de forma eficiente coincidiendo en volumen y características.

Los productos hortícolas se deterioran con facilidad, por lo cual deben mantenerse o colocarlos en lugares ventilados.

También debe tenerse en cuenta, que el almacenamiento prolongado de las hortalizas, lleva consigo una pérdida importantísima de sus valores nutritivos.

- El cocinero solicita las viandas, hortalizas y vegetales.
- Recepción de las mercancías en el área
- El ayudante de cocina selecciona, limpia y procesa los productos.
- Se colocan en lugares, frescos y ventilados.

10- **Preparación de las carnes:** Los productos procesados en estas áreas se corresponden con la oferta diseñada.

Los productos llegan a esta área, a través del almacén o despensa con la calidad y cantidad solicitada por el maestro de cocina para ser procesados, cumpliendo los requisitos higiénicos sanitarios según lo establecido en la IT-CA 012 “Manipulación de alimentos”.

Una vez en el área, el cocinero o ayudante se ocupa de verificar que lo recibido coincide con lo solicitado y se dispone a seleccionar, limpiar y procesar los productos, auxiliándose para ello de abundante agua y el equipamiento disponible. Una vez concluida su labor, se ocupa de ubicar los productos que ha procesado de forma eficiente coincidiendo en volumen y características.

Los productos cárnicos hay que colocarlos en lugares climatizados para su descongelación y porcionamiento posterior.

Después de porcionados se colocan en neveras de mantenimiento sobre bandejas tratadas higiénicamente y las raciones empacadas en nylon de colores claros.

También debe tenerse en cuenta, que el almacenamiento prolongado de los cárnicos lleva consigo una pérdida por frío debiendo porcionarse con la mayor exactitud.

- El cocinero solicita los productos cárnicos.
- Recepción de las mercancías en el área

- Descongelación de alimentos porcionados
- Selección, limpieza y procesamiento de los productos.
- Ubicación de la carne porcionadas en neveras de mantenimiento.

11-Preparación de alimentos en el área caliente: El Cocinero hace la solicitud de materias primas e ingredientes, organizando el trabajo del equipo y orientando las distintas elaboraciones necesarias, para lo cual dispone en el área de las fichas técnicas correspondientes. Además el área cuenta con el menú del día para conocimiento de los empleados, así como con la información de la cantidad de reservaciones, grupos de turismo, etc. y se conoce con antelación la cantidad y variedad de las preparaciones.

- Solicitud de las materias primas e ingredientes
- Organización del trabajo del equipo
- Orientación de las elaboraciones necesarias.
- Montaje de los fondos de cocina y salsas madres
- Control de los insumos necesarios para la preparación de los platos

12- Cocción de los alimentos en el área caliente: Se garantiza que los platos salgan con rapidez y en todos los casos con la temperatura requerida, la guarnición y la decoración diseñada para cada oferta. Dichos platos a su vez respetarán los gramajes establecidos, requiriéndose para ello la presencia de medios de medición precisos y confiables.

En las comandas de platos grillé, se exige el término de cocción de las carnes y se controla la temperatura de cocción de las mismas de acuerdo a la instrucción de trabajo IT-CA 010 “Registro de temperatura”.

Al cierre de cada turno se chequea y controla la mercancía no utilizada, equipos, cierre de agua, luces, etc. y se deja el área organizada y limpia para el día siguiente.

- Control del término y la temperatura de cocción de los alimentos.
- Se toman las muestras testigos a los alimentos que lo requiera.
- Chequeo y control la mercancía no utilizada, equipos, cierre de agua, luces, etc.
- Limpieza y organización del área.

13- Preparación de alimentos en el área fría: Al área fría le corresponde la elaboración y presentación de entrantes, ensaladas, platos fríos. En esta área se deben aprovechar los subproductos y trabajar en las elaboraciones con creatividad, imaginación y profesionalidad

- Recepción de las mercancías en el área
- Preparación de las ensaladas compuestas
- Elaboración de rellenos, terrinas
- Elaboración de las salsas frías
- Preparación de entremés
- Ubicación por géneros en conservación cada una de estas preparaciones.

14- Elaboración de los postres: Se elaboran los postres garantizando las ofertas del menú y que propicien la satisfacción de los clientes por su calidad, balance nutricional y presentación

- Elaboración del arroz con leche
- Elaboración del flan

- Elaboración de las torrijas

15- **Recibimiento a los clientes:** Al arribar el grupo al establecimiento, se le dá una cordial bienvenida, pronunciando las frases de “la etiqueta” diseñados en la instalación y que se adecuen al horario del día.

El lugar donde se efectúa la bienvenida es en la entrada al salón comedor. Siempre que sea posible el recibimiento se efectúa con agrupación musical.

Después de este contacto inicial el Capitán, Jefe de Brigada o Dependiente los conduce al salón comedor donde, con el auxilio del guía, la brigada de servicios ayuda a los clientes a sentarse; respetándose el orden establecido

- Bienvenida a los clientes en la instalación
- Entrada del grupo al salón comedor
- Ayuda a los clientes a sentarse por parte de la brigada de servicio

16- **Admisión del pedido de los clientes:** El Capitán, Jefe de Brigada o Dependiente tomará las órdenes, auxiliándose del guía que comunicará la cantidad de variantes de platos fuertes solicitados, así como las bebidas a consumir.

- Entrega de las diferentes ofertas a los guías
- Comunicación por parte del guía sobre la cantidad de variantes de platos fuertes solicitados, así como las bebidas a consumir
- Recepción de los pedidos de los clientes

17- **Prestación del servicio Mini buffet:** Se realiza primero el servicio de bebidas y posteriormente el de alimentos, postres e infusiones, todo lo cual no debe exceder de 45 minutos. Los dependientes desean buen provecho a los clientes después de servido el plato fuerte.

En todo momento el personal de servicios está atento a las mesas, solucionando cualquier solicitud de los clientes, cambiando y/o retirando los insumos necesarios.

- Ofrecer el servicio de bebidas
- Servir los alimentos
- Los dependientes desean buen provecho a los clientes después de servido el plato fuerte.
- El personal de servicios está atento a las mesas, solucionando cualquier solicitud de los clientes, cambiando y/o retirando los insumos necesarios.
- Servir los postres e infusiones.

18- Culminación del servicio: Cuando los clientes están consumiendo los postres, se contacta con el guía para efectuar el cierre de la cuenta y llenado del cheque voucher con vistas a no incurrir en esperas por demoras en estas operaciones.

Se lleva a cabo la despedida, ayudando a los clientes a retirar sus asientos, conduciéndolos hasta la puerta e invitándolos a regresar. Se garantiza que las opiniones del grupo queden plasmadas en las encuestas o libro del cliente, el cual será presentado especialmente al guía que solicitará la opinión o sugerencias de los clientes.

- Cuando los clientes estén consumiendo los postres, se contacta con el guía para efectuar el cierre de la cuenta y llenado del cheque voucher
- Se lleva a cabo la despedida, se ayuda a los clientes a retirarse de sus asientos, conduciéndolos hasta la puerta e invitándolos a regresar.

- Se garantiza que las opiniones del grupo queden plasmadas en las encuestas o libro del cliente.

Las actividades diseñadas anteriormente se clasifican atendiendo al nivel de actuación con respecto al producto de forma unitaria, de lote, de línea y de empresa.

Actividades	Unitario	Lote	Línea	Empresa
1- Contratación del servicio.				x
2- Entrega y recepción del turno.			x	
3-Planificación y organización del servicio.			x	
4-Limpieza y desinfección de las áreas y utensilios.			x	
5-Montaje de las mesas.			x	
6-Montaje de los expositores de vinos.			x	
7-Montaje de los aparadores.			x	
8-Reunión de información.			x	
9- Procesamiento de viandas, hortalizas y vegetales.			x	
10- Preparación de las carnes.		x		
11-Preparación de alimentos en el área caliente.		x		

12- Cocción de los alimentos en el área caliente.		x		
13- Preparación de alimentos en el área fría		x		
14- Elaboración de los postres.			x	
15- Recibimiento a los clientes.			x	
16- Admisión del pedido de los clientes.		x		
17- Prestación del servicio Mini buffet.		x		
18- Culminación del servicio.			x	

Tabla 1.1: Clasificación de las actividades

Fuente: Elaboración propia

3.2 El mapa de actividades para el servicio Mini buffet

Para poder disponer de una visión integral del conjunto de actividades de las empresas es necesario elaborar un mapa o catálogo de actividades, para el cual se debe identificar, en primer lugar, el colectivo de las distintas actividades que integran las operaciones que se llevan a cabo en el seno de la entidad.

La identificación de las operaciones y procesos que se llevan a cabo en el seno de la entidad permite tener una base sobre la que se configura una lista detallada y debidamente estructurada de las actividades.

Al final de esta fase se conocen las actividades relacionadas con cada área o servicio; esta información se racionaliza reagrupando los pequeños

cometidos o tareas en actividades que sean más significativas de cara a obtener un sistema de gestión manejable.

El mapa de actividades recoge la secuencia de actividades y la cantidad de cada una de ellas que ha consumido un producto individual o una familia de productos. El proceso del servicio Mini buffet puede ser descrito en términos de actividades relacionadas con la elaboración, incluyendo aquellas que físicamente no manipula el producto.

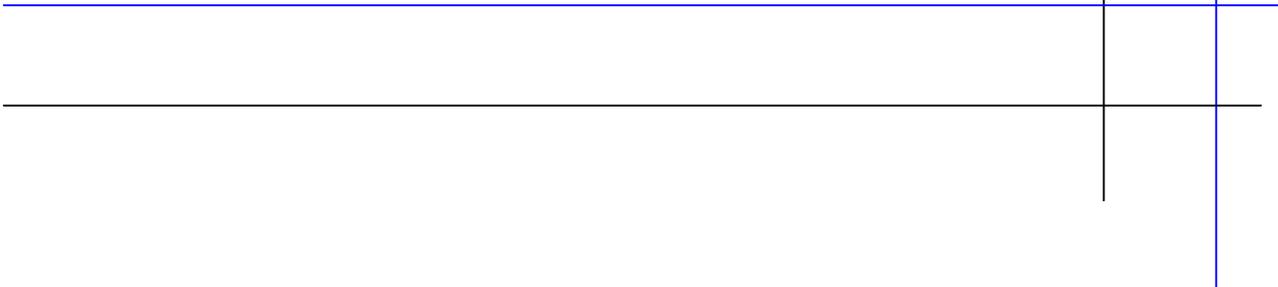
La secuencia concreta de actuaciones para crear el mapa de actividades permite identificar las distintas actividades en los diferentes procesos de la empresa. Se trata, por tanto, de especificar todas las actividades que se llevan a cabo y que son necesarias para ofrecer el servicio.

El mapa de actividades

Procesos	Actividades			
Contratación	Contratación del servicio			
Organización del servicio	Entrega y recepción del turno	Planificación y organización del servicio	Reunión de información	Limpieza y desinfección de áreas y utensilios
Montaje del salón	Montaje de las mesas	Montaje de los expositores de vinos	Montaje de los aparadores	
Preparación de alimentos	Procesamiento de viandas, hortalizas y vegetales		Preparación de las carnes	
Área caliente	Preparación de los alimentos en el área caliente	Cocción de los alimentos en el área caliente		
Área fría	Preparación de los alimentos en el área fría	Elaboración de los postres		
Servicio Mini Buffet	Recibimiento a los clientes	Admisión del pedido de los clientes	Prestación de servicio Mini Buffet	
Conclusión del servicio	Culminación del servicio Mini Buffet			

CAPITULO III

CONCLUSIONES



Conclusiones

1. La contabilidad de gestión contribuye a la toma de decisiones en la empresa.
2. Los cambios en los procesos tecnológicos conducen a la implementación de nuevos modelos de costo en estrecho vínculo con los sistemas tradicionales.
3. El sistema de costeo por actividades, permite el cálculo del costo de cada una de las actividades que se realizan para la elaboración de un producto o la prestación de los servicios.
4. Las actividades en un sistema ABC son un conjunto de tareas que generan costos y están orientadas a la satisfacción de las necesidades de los clientes.
5. El mapa de actividades permite establecer la relación que existe entre los procesos, actividades y tareas que se llevan a cabo en una entidad.
6. El Restaurante La Concha que pertenece a la Empresa Extrahotelera Pal -mares ofrece diversos platos de cocina criolla e internacional, donde el servicio más representativo es el Mini buffet.
7. En el servicio Mini buffet no se encuentran definidos los procesos, actividades y tareas necesarias para el mismo.
8. Para el servicio Mini buffet se definen los procesos, actividades y tareas a partir de las peculiaridades propias del servicio, así como las entrevistas con los responsables de cada área, la observación directa y el estudio realizado en la bibliografía consultada sobre la temática.

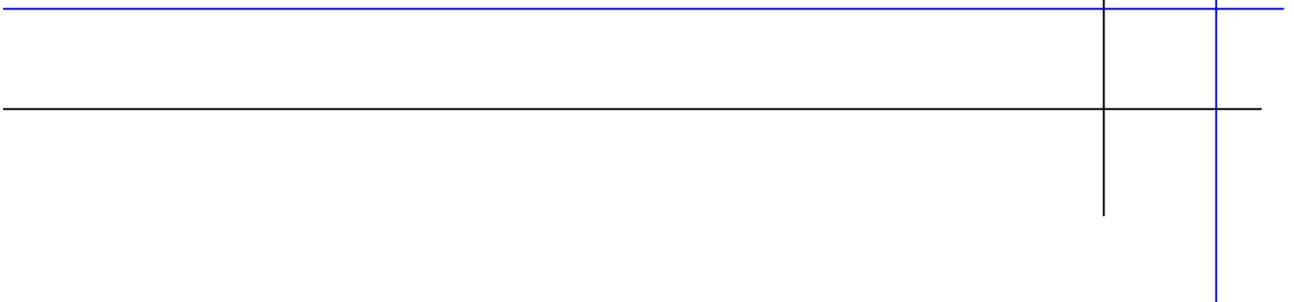
9. Para el servicio Mini buffet se confecciona el mapa de actividades que posibilita disponer de una visión integral del conjunto de actividades que se llevan a cabo para ofrecer dicho servicio.

RECOMENDACIONES

Recomendaciones

- Utilizar el mapa de actividades confeccionado para el servicio mini buffet, con vistas a establecer el control y las responsabilidades en cada uno de los procesos y actividades.
- Establecer el sistema de costeo basado en las actividades a fin de obtener y controlar los costos por productos.
- Extender el trabajo a las demás instalaciones de la empresa para conocer todas las actividades que se realizan para brindar el servicio al cliente.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS



Referencias bibliográfica

1 Polimeni; Rarph. "Contabilidad de Costo, Conceptos y aplicaciones para la toma de decisiones gerenciales". Segunda edición. Tomo I, p1.

2 Álvarez López, J. y otros: Introducción a la contabilidad de gestión. México D.F. Editorial Mc Graw- Hill, 1993.p5.

3 Blanco Ibarra, Felipe. Contabilidad de costes y analítica de gestión para las decisiones estratégicas. En capítulo 7: Los sistemas tradicionales de costes. Octava edición. Ediciones Deusto. España, 357 p.

4 Charles T Hongren: Contabilidad de Costos. En capítulo 4: Contabilidad por órdenes de producción: Un ejemplo de diseño de sistemas Editorial Félix Varela. Parte 1,p 76-90.

5 Charles T Hongren: Contabilidad de Costos. En capítulo 18: Costeo por procesos: Un tipo de costeo de productos. Editorial Félix Varela. Parte 2 p609-610.

6 Rodríguez García, Rosa. Cálculo de costes en el sistema ABC. Revista Partida Doble(No.47).. junio 1994. p. 35

7 Martín García, M. De los sistemas tradicionales de costo a los nuevos modelos. Conferencia Metodológica. Facultad de Ingeniería Industrial y Economía. Universidad Central de Las Villas. Santa Clara, Cuba, 2000.p14.

8 Colectivo de autores. Contabilidad de Costes y Contabilidad de gestión p52.

9 Castelló Taliani .El sistema de costo por actividades. I Jornada de Contabilidad de Gestión. Valencia 10 de abril de 1992 p18

10 Amat Oriol y Soldevila Pilar .Contabilidad y Gestión de Costes: Ediciones gestión 2000, España ,2004p58.

11 Booth R. Activity analysis and cost leadership .Magnament Accounting, junio 1992 p 30.

12 Brimson, J. A. Contabilidad por actividades. Un enfoque de costos basado en actividades. Barcelona, España disponible en:

http://www.contactividades.org/public/arti2000/0969559616_brimson.htm

(Accesado en noviembre 2009).

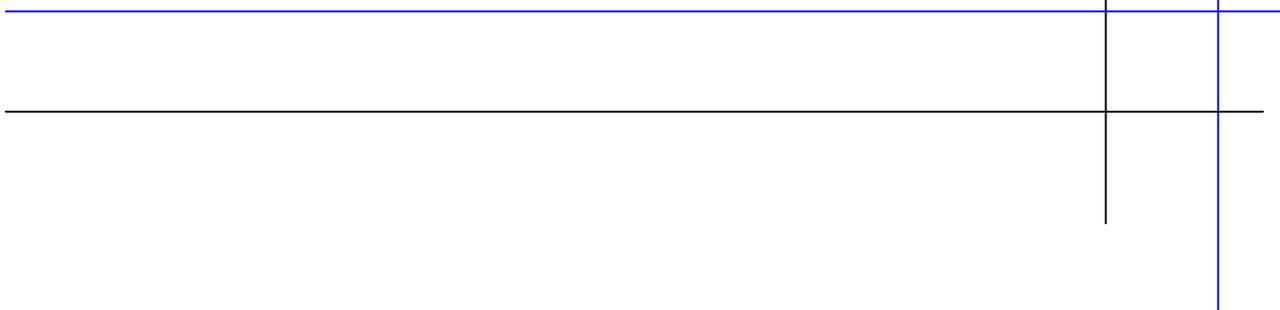
13 Castelló Taliani .El sistema de costo por actividades. I Jornada de Contabilidad de Gestión. Valencia 10 de abril de 1992.p21.

14 Guerra Ávila Maikel y Yero Hernández Yanelys .Contabilidad por actividades, disponible en:

www.gestiopolis.com.

(Accesado el día 10 de febrero de 2010)

BIBLIOGRAFIA



Bibliografía

1. AECA. Glosario Iberoamericano de Contabilidad de Gestión, Editorial AECA Madrid, España. 2000.
2. Álvarez, López, J. Contabilidad de gestión de avanzada. Planificación, control y experiencia práctica. Madrid, España. Texto fotocopiado, 1996.
3. Álvarez López, J. y otros: Introducción a la contabilidad de gestión. México D.F. Editorial Mc Graw- Hill, 1993.
4. Amat, J. El control de gestión: Una perspectiva de dirección, Quinta Edición, Barcelona, Ediciones Gestión 2000, S.A. 2000.
5. Amat, Oriol. Contabilidad y gestión de costos. Segunda edición, 2000.
6. Amat Oriol y Soldevilla García Pilar. Contabilidad y gestión de costos: Editorial Gestión 2000, España, 2004.
7. Amat Oriol y Prior Diego. Nuevas tendencias en control y contabilidad de gestión. Revista Contabilidad y Dirección .ediciones Deusto .Barcelona, 2006.
8. Armenteros Díaz, M. Hay que ponerse al día. El Economista de Cuba. No 9. La Habana. Cuba, 1999.
9. Armenteros Díaz, M. Obsoletos los Sistemas de Costos Tradicionales. Revista Cifras. No 2. La Habana. Cuba, 2000.
10. Armenteros Díaz, Marta y Vladimir Vega Falcón. Capítulo 3. "Evolución histórica de la Contabilidad de Gestión en Cuba". En AECA "Situaciones y tendencias de la Contabilidad de Gestión en el ámbito Iberoamericano". España: Ediciones Gráficas Ortega, 2000.

11. Balada Ortega, Tomas J. y Vicente Ripoll Feliú. "Situaciones y Tendencias de la Contabilidad de Gestión en el Ámbito Iberoamericano". España: Ediciones Gráficas Ortega S.A., 2000.
12. Blanco Ibarra, Felipe. Contabilidad de costes y analítica de gestión para las decisiones estratégicas. En capítulo 7: Los sistemas tradicionales de costes Octava edición. Ediciones Deusto. España, 357 p
13. Booth R. Activity analysis and cost leadership .Magnament Accounting, junio 1992.
14. Brimson, J. A. Contabilidad por actividades. Un enfoque de costos basado en actividades. Barcelona, España, disponible en:

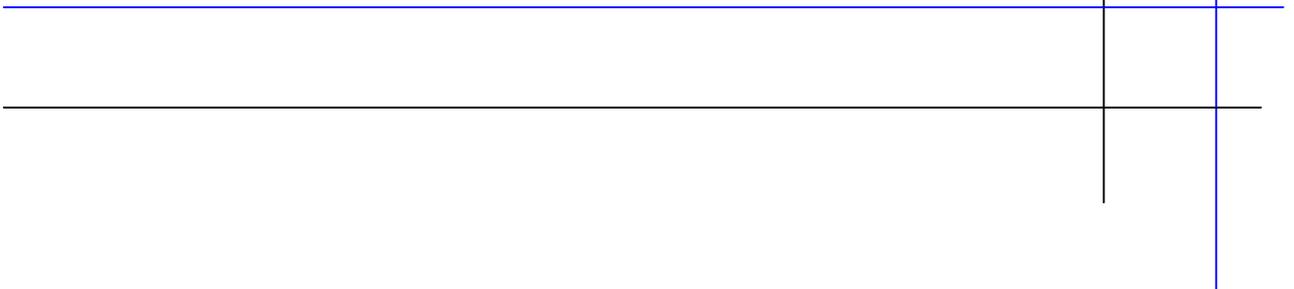
http://www.contactividades.org/public/arti2000/0969559616_brimms.htm

(Accesado en noviembre 2009).
15. Castelló Taliani, E. De la Vieja a la Nueva Contabilidad de Gestión. Revista Partida Doble. No 47, España, 1994.
16. Castelló Taliani .El sistema de costo por actividades. I Jornada de Contabilidad de Gestión. Valencia 10 de abril de 1992.
17. Castelló, E. Nuevas tendencias en Contabilidad de Gestión: Implantación en la empresa Española, AECA, Madrid, 1993.
18. Colectivo de autores. Contabilidad de Costes y Contabilidad de gestión
19. Charles T Hongren: Contabilidad de Costos. En capítulo 4: Contabilidad por órdenes de producción: Un ejemplo de diseño de sistemas Editorial Félix Varela. Parte 1.

- 20.** Charles T Hongren: Contabilidad de Costos. En capítulo 18: Costeo por procesos: Un tipo de costeo de productos. Editorial Félix Varela. Parte 2.
- 21.** Guerra Ávila Maikel y Yero Hernández Yanelys .Contabilidad por actividades, disponible en:
www.gestiopolis.com.
(Accesado el día 10 de febrero de 2010)
- 22.** Horngren, Ch. et al. Contabilidad de Costo: Un Enfoque Gerencial. Sexta edición. Editorial Prentice Hall Hispanoamericana, S.A. México, 1991.
- 23.** Kaplan R. Diseño de sistemas de costes. Revista Partida Doble. Artículo fotocopiado. España, 1994.
- 24.** Kaplan, R. En defensa de la gestión del costo por actividades. Económica. N° 4, Artículo 9. Madrid, España. 1993.
- 25.** Mallo, C., Mir, F., Requeña, J., Serra, V., Contabilidad de gestión: Cálculo, análisis y control de costes para la toma de decisiones, Barcelona, Editorial Ariel Economía. 1994.
- 26.** Martín García, M. De los sistemas tradicionales de costo a los nuevos modelos. Conferencia Metodológica. Facultad de Ingeniería Industrial y Economía. Universidad Central de Las Villas. Santa Clara, Cuba, 2000.
- 27.** Manual de Procedimientos del Restaurante La Concha.
- 28.** Moriarity, S. " Contabilidad de costo" ED. CECSA
- 29.** Neuner John, JM. Contabilidad de costo/ J.M. Neuner John. La Habana: Editorial Pueblo y Educación.1992.
- 30.** Ortega Pérez de León, A. Contabilidad de Costos.

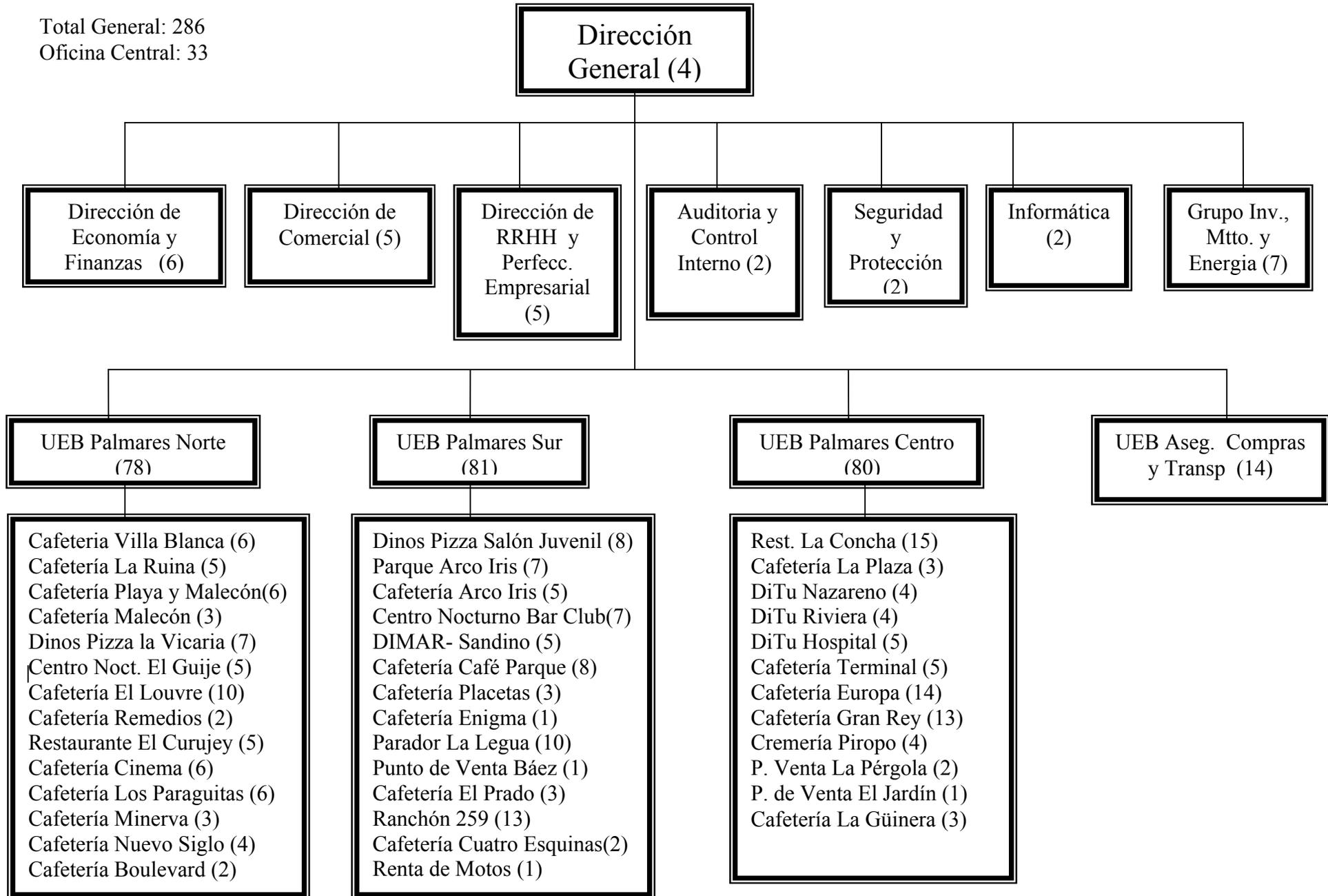
31. Polimeni, R. et al. Contabilidad de Costo. Conceptos y aplicaciones para la toma de decisiones gerenciales. Editorial McGraw-Hill Latinoamericana S.A., Colombia, 1989.
32. Polimeni, Rarph. "Contabilidad de Costo, Conceptos y aplicaciones para la toma de decisiones gerenciales". Segunda edición. Tomo I.
33. Polimeni; Rarph. "Contabilidad de Costo, Conceptos y aplicaciones para la toma de decisiones gerenciales". Segunda edición. Tomo II.
34. Porter, M.E .Ventaja competitiva. Creación y sostenimiento de un desempeño superior. 1989.
35. Principales características en la gestión por actividades, disponible en :
<http://www.monografias.com/trabajos14/gestionactividades/gestionactividades.shtm> (Accesado el día 10 de febrero de 2010)
36. Ripoll Feliú V. et al. Contabilidad de Gestión Avanzada. Editorial McGraw-Hill, España, 1996.
37. Ripoll Feliú V. Introducción a la Contabilidad de Gestión. Cálculo de Coste. Editorial Mc Graw-Hill, España, 1994.
38. Rodríguez García, Rosa. Cálculo de costes en el sistema ABC. Revista Partida Doble (No.47). junio 1994.
39. Sáez Torrecilla, A. et al. Contabilidad de Costes y Contabilidad de Gestión. Volumen I. McGraw-Hill. España, 1993.

ANEXOS



Anexo No.1 Estructura Sucursal Extrahotelera Palmares Villa Clara

Total General: 286
Oficina Central: 33



ANEXO No. 2
CONTRATO DE SERVICIOS TURISTICOS No. 1 / 2009



Firmado entre la Sucursal Villa Clara en representación del Grupo Empresarial Extrahotelero Palmares y la AAVV Cubanacán Viajes.

Ofertas y precios de los servicios Gastronómicos y Recreativos:

Nombre de la instalación: Restaurante La Concha.

Dirección: Carretera Central Esquina Danielito. Santa Clara. Villa Clara.

Horario de servicio: 11:00 a.m. a 11:00 p.m.

Principales características de la unidad: A sólo 200 metros de la Plaza de la Revolución “Ernesto Ché Guevara”, en la ciudad de Santa Clara, se halla este restaurante de ambiente agradable y tranquilo. Su servicio a la carta y la variedad de ofertas de comida criolla e internacional son su sello distintivo, además de la excelente y demandada propuesta italiana. Cuenta con parqueo propio.

Capacidad: 92 plazas: 76 se encuentran en el Salón y 16 en el Bar Reservado

Ofertas para opcionales y circuitos:

Oferta I.

En el servicio denominado “Mini Buffet”, el cliente tiene la posibilidad de servirse a su gusto, indistintamente, la amplia gama de platos ofertados.

- ☞ Cóctel de bienvenida: Cuba Libre (250 ml) o Bull (340 ml) o Jugo de Frutas (200 ml).
- ☞ Tostadas, galletas o palitroques con mantequilla o mayonesa (60 – 80 g).
- ☞ Entrantes fríos: Ensalada de vegetales o frutas (70 g) o Entrantes calientes: Potaje de Frijoles (90 g) o Ajiaco Villaclareño (200 g) (delicioso caldo elaborado a base de cerdo, res y tres tipos de viandas).
- ☞ Variedad de Arroces: Blanco (155 g), Moro (270 g), Amarillo (155 g).
- ☞ Viandas Fritas (110 g) o Hervidas (250 g).
- ☞ Plato principal servido en fuentes, existiendo siempre tres variedades de comida italiana y tres platos fuertes entre los que pueden encontrarse:
 - Pastas: Espaguetis Napolitanos, con Jamón o a la Boloñesa (118 g).
 - Pizzas: Napolitana, con Jamón, Especial, Atún o Chorizo (75 g).
 - Res: Picadillo (75 g), Ropa Vieja (83 g) o Palomilla (80 g).
 - Pescado: Grillé (71 g), Rebosado (100 g), Enchilado (75 g), Enchilado mixto de mariscos (75 g).
 - Pollo: Guisado (85 g), Grillé (85 g) o Frito (83 g).
 - Cerdo: Empanado (101 g), Grillé (88 g) o Masas Fritas (74 g).
- ☞ Postre: Arroz con leche (120 g), Torrejas en almíbar (177 g), Cóctel de frutas (120 g), Flan (45 g) o Helado (90 g).
- ☞ Café (45 ml) o Té (160 ml).

PRECIO POR PAX: 7.50 CUC.



En cualquier variante del Menú al incluir un líquido (agua, malta, refresco, jugo, cerveza, todos de producción nacional o copa de vino) se añadirá siempre 1.00 CUC al precio.

PRECIO POR PAX: 8.50 CUC.

Oferta 2.

- 🍷 Cóctel de bienvenida: Cuba Libre (250 ml) o Bull (340 ml) o Jugo de Frutas (200 ml).
- 🍷 Tostadas, galletas o palitroques con mantequilla o mayonesa (60 – 80 g).
- 🍷 Ajiaco Villaclareño (200 g) (delicioso caldo elaborado a base de cerdo, res y tres tipos de viandas).
- 🍷 Ropa Vieja guarnecida con arroz y vegetales (330 g).
- 🍷 Postre: Arroz con leche (120 g), Torrejas en almíbar (177 g), Cóctel de frutas (120 g), Flan (45 g) o Helado (90 g).
- 🍷 Café (45 ml) o Té (160 ml).

PRECIO POR PAX: 7.50 CUC.

En cualquier variante del Menú al incluir un líquido (agua, malta, refresco, jugo, cerveza, todos de producción nacional o copa de vino) se añadirá siempre 1.00 CUC al precio.

PRECIO POR PAX: 8.50 CUC.

Oferta 3. SOLO PARA VEGETARIANOS

- 🍷 Cóctel de bienvenida: Cuba Libre (250 ml) o Bull (340 ml) o Jugo de Frutas (200 ml).
- 🍷 Tostadas, galletas o palitroques con mantequilla o mayonesa (60 – 80 g).
- 🍷 Entrantes fríos: Ensalada de Vegetales o Frutas (70 g) o Entrantes calientes: Potaje de Frijoles (90 g).
- 🍷 Variedad de Arroces: Blanco (155 g), Moro (270 g), Amarillo (155 g).
- 🍷 Viandas Fritas (110 g) o Hervidas (250 g).
- 🍷 Plato principal a elegir: Espaguetis Napolitanos (472 g), Pizza Napolitana (300 g), Pizza de Vegetales (300 g), Crema de Queso (90 g), Entremés de Queso (60 g), Variedades a base de huevo (130 g).
- 🍷 Postre: Arroz con leche (120 g), Torrejas en almíbar (177 g), Cóctel de frutas (120 g), Flan (45 g) o Helado (90 g).
- 🍷 Café (45 ml) o Té (160 ml).

PRECIO POR PAX: 7.50 CUC.

En cualquier variante del Menú al incluir un líquido (agua, malta, refresco, jugo, copa de vino o cerveza nacionales) se añadirá siempre 1.00 CUC al precio.

PRECIO POR PAX: 8.50 CUC.



Oferta 4. PARA EVENTOS E INCENTIVOS:

- 🍷 Cóctel de bienvenida: Cuba Libre (250 ml) o Bull (340 ml) o Jugo de Frutas (200 ml).
- 🍷 Tostadas, galletas o palitroques con mantequilla o mayonesa (60 – 80 g).
- 🍷 Ensalada de vegetales o frutas (70 g).
- 🍷 Cóctel de Camarones (60 g).
- 🍷 Filete de Pescado Grillé guarnecido con arroz y viandas fritas o hervidas (280-290 g g).
- 🍷 Postre: Arroz con leche (120 g), Torrejas en almíbar (177 g), Cóctel de frutas (120 g), Flan (45 g) o Helado (90 g).
- 🍷 Café (45 ml) o Té (160 ml).

PRECIO POR PAX: 12.00 CUC.

En cualquier variante del Menú al incluir un líquido (agua, malta, refresco, jugo, copa de vino o cerveza nacionales) se añadirá siempre 1.00 CUC al precio.

PRECIO POR PAX: 13.00 CUC.

Oferta 5. PARA EVENTOS E INCENTIVOS:

- 🍷 Cóctel de bienvenida: Cuba Libre (250 ml) o Bull (340 ml) o Jugo de Frutas (200 ml).
- 🍷 Tostadas, galletas o palitroques con mantequilla o mayonesa (60 – 80 g).
- 🍷 Ensalada de Vegetales o Frutas (70 g).
- 🍷 Cordero en Salsa de Tamarindo (Fricasé de cordero con vino tinto, aceitunas y salsa de tamarindo) (340 g).
- 🍷 Pudín de frutas o Flan (45 g).
- 🍷 Café (45 ml) o Té (160 ml).

PRECIO POR PAX: 12.00 CUC

En cualquier variante del Menú al incluir un líquido (agua, malta, refresco, jugo, copa de vino o cerveza nacionales) se añadirá siempre 1.00 CUC al precio.

PRECIO POR PAX: 13.00 CUC.



Nota: Las reservas podrán realizarse a través de:

- Restaurante La Concha: Telf. 218124 / E-mail. concha@vcl.palmares.cu
- Dirección Comercial: Telf. 200954 / E-mail. comercial@vcl.palmares.cu

Tratamiento de Reservas y Cancelaciones:

Las reservas se efectuarán vía teléfono, correo electrónico o fax que constan en los anexos específicos de cada servicio, con no menos de 72 horas de antelación, excepto la operación de opcionales que se aceptarán reservas de hasta de 24 horas antes.

Se mantendrán vigentes todas las condiciones y términos que están pactados y suscritos en el Contrato de Servicios Turísticos entre el Prestatario y el Cliente.

Y para que así conste, se firman dos ejemplares, a un mismo tenor y efectos legales en _____ a los _____ días del mes de _____ 200__.

POR PALMARES

POR LA AGENCIA

Anexo No.3 Control de Inventario al Costo y Salida a Precio de Venta

PALMARES SUCURSAL VILLA CLARA
 Unidad: UEB PALMARES CENTRO
 Área: Restaurante La Cocha

IPV #:

Fecha:
 Turno:
 Horario:

Código	Producto	U.M.	P.Costo	P.Costo	Inv.	Disp.		Salida	Comedor	Cargos	Traslados	Otras	Inv.	P.Vta	P.Vta	Venta	Venta
			Divisa	MN	Inicial	Entradas	Venta	Ventas				Salidas	Final	Divisa	MN	Divisa	MN
Comestibles																	
10002001	ANILLOS DE BACON 100 GRS	paq	0,37000	0,00000										1,00	0,00		
10800001	CAFÉ	g	0,00520	0,00000										0,00	0,00		
10202010	JUGO DE MANGO BOLSAS DE	uno	1,17000	0,00000										0,00	0,00		
10202009	JUGO FRUTABOMBA	uno	0,00000	0,00000										0,00	0,00		
10202011	JUGO NARANJA BOLSAS 10 L	uno	0,98000	0,00000										0,00	0,00		
10200001	MANZANA ROJA	uno	0,00000	0,00000										0,60	0,00		
10200010	Manzanas 0,50	uno	0,20134	0,02703										0,50	0,00		
10200013	MANZANAS 0,60	uno	0,21876	0,02938										0,60	0,00		
10200009	MANZANAS 0,70	uno	0,27760	0,03730										0,70	0,00		
10200011	MANZANAS VERDES	uno	0,24584	0,02858										0,70	0,00		
10999145	PELLET BOLITA DE QUESO	paq	0,48000	0,00000										1,35	0,00		
10999144	PELLET CEBOLLA PEQ	paq	0,21300	0,00000										0,65	0,00		
10801001	TE NEGRO	uno	0,04493	0,00401										0,30	0,60		

Hecho:

Recibido:

Revisado:

Aprobado:

Folio #:

Código	Producto	U.M.	P.Costo	P.Costo	Inv.	Entradas	Disp.	Salida	Comedor	Cargos	Traslados	Otras	Inv.	P.Vta	P.Vta	Venta	Venta
			Divisa	MN	Inicial		Venta	Ventas				Salidas	Final	Divisa	MN	Divisa	MN
Comestibles elaborados																	
10999041	COPA DE HELADO	uno	0,00000	0,00000										0,00	0,00		
10999022	CREMA MIXTA	uno	0,00000	0,00000										0,90	0,00		
10200007	ENSALADA DE FRUTAS	rac	0,00000	0,00000										0,00	0,00		
10999068	ENSALADA DE VEG EN	uno	0,00000	0,00000										0,00	0,00		
10999197	FILETE PESCADO REBOSADO	rac	0,00000	0,00000										0,00	0,00		
10999031	GUARNICION ARROZ BLANCO	uno	0,00000	0,00000										0,00	0,00		
10999230	JUGO NATURAL DE FRUTA	rac	0,00000	0,00000										0,00	0,00		
10100013	MASA DE PESCADO	rac	0,00000	0,00000										0,00	0,00		
10006004	MASA PIZZA	uno	0,00000	0,00000										0,00	0,00		
10999083	MOROS Y CRISTIANOS	uno	0,00000	0,00000										0,00	0,00		
10999035	PAPAS FRITAS	uno	0,00000	0,00000										0,00	0,00		
10999050	PIZZA NAPOLITANA	uno	0,00000	0,00000										1,35	0,00		
10999174	POLLO GUISADO	uno	0,00000	0,00000										0,00	0,00		
10999037	PURE DE PAPA DESHIDRATADA	uno	0,00000	0,00000										0,00	0,00		
10999072	ROPA VIEJA C/VEGETALES	uno	0,00000	0,00000										0,00	0,00		
10999044	SUNDAE	uno	0,00000	0,00000										0,00	0,00		
10009009	TORREJA	uno	0,00000	0,00000										0,00	0,00		
10999209	TORTILLA C/JAMON	rac	0,00000	0,00000										2,00	0,00		
10999232	TOSTADAS C/MANTEQ	uno	0,00000	0,00000										0,00	0,00		
10999069	TOSTADAS C/MANTEQUILLA	uno	0,00000	0,00000										0,00	0,00		
10999056	TOSTADAS C/MAYONESA	uno	0,00000	0,00000										0,00	0,00		
10999139	VEGETALES DECORACION	uno	0,00000	0,00000										0,00	0,00		

Hecho:

Recibido:

Revisado:

Aprobado:

Folio #:

Código	Producto	U.M.	P.Costo Divisa	P.Costo MN	Inv. Inicial	Entradas	Disp. Venta	Salida Ventas	Comedor	Cargos	Traslados	Otras Salidas	Inv. Final	P.Vta Divisa	P.Vta MN	Venta Divisa	Venta MN
Bebidas																	
11102001	AGUARDIENTE SAOCAN	trago	0,07468	0,00467										0,30	0,00		
11001002	BRANDY NAPOLEON	trago	0,15654	0,05366										1,10	0,00		
11001001	BRANDY TORRES	trago	0,43800	0,00000										1,40	0,00		
11403003	BULL	uno	0,00000	0,00000										0,00	0,00		
11403002	CON ARECHA	rac	0,72050	1,88611										2,00	0,00		
11401002	CREMA CATALANA	trago	0,22910	0,07868										0,75	0,00		
11401001	CREMA MILWOOD	trago	0,25870	0,00000										0,85	0,00		
11402001	DUBONET ROJO	trago	0,33115	0,00000										1,05	0,00		
11004001	GINEBRA BEEFEATER	trago	0,24900	0,00000										1,35	0,00		
11403001	LICOR GRANADINA	bot	1,83667	0,24333										0,00	0,00		
11400001	LICOR BUCANERO PIÑA	trago	0,06114	0,00741										0,15	0,00		
11400002	LICOR CURACAO	trago	0,23304	0,07044										0,15	0,00		
11400003	LICOR DE COCO	trago	0,03652	0,02087										0,15	0,00		
11400004	LICOR DE MENTA	trago	0,03652	0,02087										0,15	0,00		
11400005	LICOR MARRASQUINO	trago	0,05449	0,00000										0,15	0,00		
11400007	LICOR SIROPE GRANADINA	bot	2,13000	0,00000										0,00	0,00		
11400006	LICOR TRIPLE C	trago	0,05434	0,00000										0,15	0,00		
11400009	LICOR TRIPLE KUYPER	bot	5,13000	1,76000										0,00	0,00		
11402002	PERNOD	trago	0,43000	0,00000										1,45	0,00		
11402003	RICARD	trago	0,39300	0,00000										1,25	0,00		
11101001	RON AÑEJO BLANCO	trago	0,12267	0,00000										0,30	0,00		
11101003	RON AÑEJO ESPECIAL	trago	0,18733	0,00000										0,50	0,00		
11101004	RON HAVANA CLUB 15 AÑOS	bot	50,00000	0,00000										105,00	0,00		
11101002	RON HAVANA CLUB 3 AÑOS	trago	0,15333	0,00000										0,40	0,00		
11101005	RON HAVANA CLUB 7 AÑOS	trago	0,44067	0,00000										1,10	0,00		
11101008	RON REFINO	bot	0,49000	1,86403										0,00	40,00		
11101006	RON RESERVA	trago	0,24667	0,00000										0,65	0,00		
11101022	RON SANTIAGO AÑEJO	trago	0,24867	0,00000										0,65	0,00		
11101007	RON SANTIAGO CARTA BLANCA	trago	0,15556											0,00000	0,40	0,00	
11403004	SANGRIA	uno	0,00000	0,00000										0,00	0,00		

Hecho:

Recibido:

Revisado:

Aprobado:

Folio #:

Código	Producto	U.M.	P.Costo Divisa	P.Costo MN	Inv. Inicial	Entradas	Disp. Venta	Salida Ventas	Comedor	Cargos	Traslados	Otras Salidas	Inv. Final	P.Vta Divisa	P.Vta MN	Venta Divisa	Venta MN
11100001	TEQUILA OLMECA BLANCO	trago	0,30006	0,00000										0,95	0,00		
11100002	TEQUILA OLMECA ORO	trago	0,30600	0,00000										1,00	0,00		
11100003	TEQUILA RIO GRANDE	trago	0,30000	0,00000										0,95	0,00		
11402005	VERMOUTH BLANCO MARTINI	trago	0,18267	0,04133										0,70	0,00		
11402004	VERMOUTH ROJO CINZANO	trago	0,18260	0,04147										0,75	0,00		
11003001	VODKA BALTIC	trago	0,08023	0,02742										0,30	0,00		
11003012	VODKA IGANOFF	trago	0,11911	0,04089										0,40	0,00		
11003007	VODKA ISSI	trago	0,00000	0,00000										0,30	0,00		
11003010	VODKA ISSI	bot	0,09833	0,03367										0,30	0,00		
11003005	VODKA JARDINES DEL REY	trago	0,04667	0,02000										0,00	0,00		
11003004	VODKA SAMARSKAYA	trago	0,08466	0,02897										0,25	0,00		
11003002	VODKA SIROV	trago	0,07901	0,00000										0,30	0,00		
11003011	VODKA STOLICHNAYA 1LT	bot	11,72980	4,01666										0,00	0,00		
11003003	VODKA STOLISNAYA	trago	0,53318	0,18258										1,75	0,00		
11003008	VODKA VORONOV	trago	0,08636	0,02960										0,30	0,00		
11002004	W. JHONNY W. BLACK	trago	0,95440	0,28519										3,70	0,00		
11002005	W. JHONNY W. RED	trago	0,46630	0,14005										1,75	0,00		
11002001	WHISKY CANADIAN CLUB	trago	0,40000	0,00000										1,25	0,00		
11002002	WHISKY CHIVAS REGAL	trago	0,67466	0,02661										1,95	0,00		
11002006	WHISKY CLAN CAMPBELL	trago	0,30625	0,00000										1,00	0,00		
11002007	WHISKY GLENLIVET MALT	trago	0,74300	0,00000										2,35	0,00		
11002008	WHISKY JAMENSON	trago	0,39740	0,00000										1,25	0,00		
11002009	WHISKY JHONNIE WALKER	trago	0,43861	0,13164										1,90	0,00		
11002010	WHISKY OLD CHOICE	trago	0,17100	0,05131										0,60	0,00		
Cervezas																	
11500006	CERV. CRISTAL 350 ml	bot	0,38500	0,00000										1,15	3,20		
11500009	CERVEZA BECKS	lata	0,43000	0,00000										0,50	0,00		
11500001	CERVEZA BECKS	bot	0,50000	0,00000										1,65	0,00		
11500002	CERVEZA BUCAN 350 ml	bot	0,38194	0,00000										1,15	3,20		
11500007	CERVEZA BUCANERO 355 ml	lata	0,34500	0,00000										1,15	3,50		
11500014	CERVEZA CORONA EXTRA 330	bot	0,50063	0,03544										1,70	0,00		

Hecho:

Recibido:

Revisado:

Aprobado:

Folio #:

Código	Producto	U.M.	P.Costo Divisa	P.Costo MN	Inv. Inicial	Entradas	Disp. Venta	Salida Ventas	Comedor	Cargos	Traslados	Otras Salidas	Inv. Final	P.Vta Divisa	P.Vta MN	Venta Divisa	Venta MN
11500003	CERVEZA CRISTAL 355 ml	lata	0,34500	0,00000										1,15	3,50		
11500008	CERVEZA HEINEKEN	lata	0,63158	0,04477										1,85	0,00		
11500013	CERVEZA HEINEKEN BOT	bot	0,63139	0,04472										1,85	0,00		
11500005	CERVEZA MAX	lata	0,38000	0,00000										1,30	0,00		
11500004	CERVEZA MAX 350 ML	bot	0,41235	0,00000										1,30	3,20		
11500011	CERVEZA MAYABE	lata	0,30560	0,00000										1,15	3,50		
11500012	CERVEZA MAYABE	bot	0,35270	0,00000										1,15	3,50		
11500015	CERVEZA PREMIUM BAVARIA	uno	0,50521	0,03575										1,70	0,00		
Tabacos y cigarros																	
12000014	cig hupman selecto	uno	0,30000	0,00000										0,75	0,00		
12000003	CIGARRO COHIBA	caja	0,63000	0,00000										1,80	0,00		
12000012	CIGARRO HOLLYWOOD CHICO	caja	0,26000	0,00000										0,65	0,00		
12000013	CIGARRO HOLLYWOOD	caja	0,47000	0,00000										1,20	0,00		
12000004	CIGARRO HUPMAN	caja	0,24000	0,00000										0,60	0,00		
12000005	CIGARRO LUCKY STRKE	caja	0,65000	0,00000										2,40	0,00		
12000006	CIGARRO MALBORO BOX	caja	1,48400	0,49200										4,35	0,00		
12008001	CIGARRO MALBORO LIGHTS	caja	1,25700	0,46700										4,35	0,00		
12000007	CIGARRO MONTERREY	caja	0,23000	0,00000										0,60	0,00		
12000001	CIGARRO PALL MALL	caja	0,71000	0,00000										2,00	0,00		
12000008	CIGARRO POPULAR	caja	0,25000	0,00000										0,60	0,00		
12000002	CIGARRO POPULAR PEQUEÑO	caja	0,14000	0,00000										0,35	0,00		
12000009	CIGARRO ROMEO Y JULIETA	caja	0,53000	0,00000										1,50	0,00		
12000011	CIGARRO VEGA ROBAINA	caja	0,23000	0,00000										0,60	0,00		
Aguas, maltas y refrescos																	
11503001	AGUA C.MONTERO C/GAS 500	pomo	0,23000	0,00000										0,65	0,00		
11503002	AGUA C.MONTERO NATURAL	pomo	0,23000	0,00000										0,65	2,50		
10202001	JUGO DE MANGO	uno	0,30580	0,02920										0,80	2,50		
10202006	JUGO DE PIÑA	uno	0,31570	0,03010										0,80	2,50		
10202008	JUGO DE TOMATE	caja	0,30580	0,02920										0,80	2,50		
10202004	JUGO NARANJA	uno	0,30800	0,02940										0,80	2,50		
11501001	MALTA BUCANERO	uno	0,32511	0,00000										0,80	2,50		

Hecho:

Recibido:

Revisado:

Aprobado:

Folio #:

Código	Producto	U.M.	P.Costo Divisa	P.Costo MN	Inv. Inicial	Entradas	Disp. Venta	Salida Ventas	Comedor	Cargos	Traslados	Otras Salidas	Inv. Final	P.Vta Divisa	P.Vta MN	Venta Divisa	Venta MN
11501002	MALTA MARLYNS	lata	0,43000	0,02333										0,00	0,00		
10202007	NECTAR CÓCTEL DE FRUTAS	uno	0,33000	0,03153										0,80	2,50		
11502030	NECTAR DE COCO PIÑA	uno	0,29590	0,02820										0,80	0,00		
11502022	NECTAR DE GUAYABA	caja	0,30580	0,02920										0,80	2,50		
11599001	NECTAR MANZANA	caja	0,25410	0,02430										0,80	2,50		
11599003	NECTAR MELOCOTON	caja	0,29590	0,02820										0,80	2,50		
11599002	NECTAR PERA	caja	0,25410	0,02430										0,80	2,50		
11502001	REFRESCO CM 1500 LIMON	pomo	0,61000	0,01300										1,50	0,00		
11502002	REFRESCO CM 1500 NARANJA	pomo	0,61000	0,01527										1,50	0,00		
11502003	REFRESCO CM 1500 TUKOLA	pomo	0,61000	0,01300										1,50	0,00		
11502011	REFRESCO CM 355 ML	lata	0,23050	0,02208										0,00	0,00		
11502004	REFRESCO CM LIMON 355	lata	0,23050	0,02200										0,55	2,50		
11502006	REFRESCO CM NARANJA 355	lata	0,23050	0,02200										0,55	2,50		
11502007	REFRESCO CM PIÑA 355	lata	0,22628	0,01156										0,55	2,50		
11502005	REFRESCO CM TUKOLA 355	lata	0,23050	0,02207										0,55	2,50		
11502008	REFRESCO COCA COLA	lata	0,38622	0,02732										1,00	0,00		
11502019	REFRESCO COCA COLA 237 ML	bot	0,41219	0,02509										1,00	0,00		
11502031	REFRESCO ENERGIZANTE	lata	0,51875	0,03667										1,50	0,00		
11502021	REFRESCO ENERGIZANTE VIGOR	lata	0,43198											0,01000	1,30	0,00	
11502009	REFRESCO FANTA	lata	0,38625	0,02729										1,00	0,00		
11502033	REFRESCO PIÑITA LATA 355	lata	0,25230	0,02410										0,70	0,00		
11502018	REFRESCO RED BULL	lata	1,11228	0,07870										3,30	0,00		
11502010	REFRESCO SPRITE	lata	0,38613	0,02735										1,00	0,00		
11502025	REFRESCO TUKOLA DIETETICO	lata	0,23050	0,02200										0,55	0,00		
Helados y confituras																	
10000024	AFRICANAS	uno	0,03000	0,01000										0,10	0,00		
10001054	ALKA STRONG 2G	uno	0,01647	0,00357										0,00	0,00		
10000020	HUEVITOS DE CHOCOLATE	uno	0,06000	0,01000										0,20	0,00		
10001012	PICO DULCE 14G	uno	0,04547	0,00217										0,15	0,00		
Vinos																	
11202001	Sidra Asturiana	bot	1,25590	0,21790										3,95	0,00		

Hecho:

Recibido:

Revisado:

Aprobado:

Folio #:

Código	Producto	U.M.	P.Costo Divisa	P.Costo MN	Inv. Inicial	Entradas	Disp. Venta	Salida Ventas	Comedor	Cargos	Traslados	Otras Salidas	Inv. Final	P.Vta Divisa	P.Vta MN	Venta Divisa	Venta MN
11305111	VINO BLANCO FRONTERA	uno	0,44250	0,07597										1,40	0,00		
11300003	VINO BLANCO FRONTERA	bot	0,00000	0,00000										5,60	0,00		
11300001	VINO BLANCO MUDEJAR	bot	0,48750	0,00000										1,55	0,00		
11300002	VINO BLANCO SAN VALENTIN	bot	3,28000	0,66000										10,40	0,00		
11305010	VINO NIYA BLANCO	bot	5,37000	0,00000										17,00	0,00		
11302004	VINO ROSADO MERLOT	bot	3,48320	0,75071										11,00	0,00		
11302003	VINO ROSADO STA DIGNA	bot	2,94000	0,61000										9,40	0,00		
11302001	VINO ROSADO TORRES	bot	2,66000	0,55000										9,60	0,00		
11301004	VINO T.TORRE MUDEJAR	uno	0,48745	0,00000										1,55	0,00		
11301003	VINO T/INTO	bot	1,77000	0,06560										0,00	0,00		
11301005	VINO TINTO FRONTERA	uno	0,44250	0,01640										1,40	0,00		
11305002	VINO TINTO SANGRE TORA 375	bot	2,11000	0,40000										6,70	0,00		
11305013	VINO TINTO SANGRE TORO 750	bot	3,23000	0,65000										10,20	0,00		
11305110	VINO TINTO TORR Mas La Plana	bot	12,74000	2,11000										40,00	0,00		
11301001	VINO TORRE MUDEJAR	uno	0,48735	0,00000										1,55	0,00		
TOTAL																	

Observaciones:

Fondo MLC: 560,00

Fondo MN:

Hecho:

Recibido:

Revisado:

Aprobado:

Folio #:

Control de Inventario al Costo y Salida a Precio de Venta

PALMARES SUCURSAL VILLA CLARA
Unidad: UEB PALMARES CENTRO
Área: Cocina LA CONCHA

IPV #:

Fecha:
Turno:
Horario:

Código	Producto	U.M.	P.Costo	P.Costo	Inv.	Disp.					Otras	Inv.	P.Vta	P.Vta	Venta	Venta	
			Divisa	MN	Inicial	Entradas	Venta	Ventas	Comedor	Cargos	Traslados	Salidas	Final	Divisa	MN	Divisa	MN
Comestibles																	
10700001	ACEITE	ml	0,00142	0,00012										0,00	0,00		
10502001	ACEITUNAS c/hueso	uno	0,41630	0,05458										0,00	0,00		
10300006	AJI PIMIENTOS	g	0,00159	0,00000										0,00	0,00		
10300004	AJO	g	0,00112	0,00000										0,00	0,00		
10399001	AJO DESHIDRATADO	g	0,00326	0,00028										0,00	0,00		
10100022	ALBACORA	g	0,00250	0,00000										0,00	0,00		
10007001	ARROZ	g	0,00071	0,00014										0,00	0,00		
10007003	ARROZ BLANCO ELABORADO	rac	0,00000	0,00000										0,00	0,00		
10101005	ATUN (174 g)	lata	0,81000	0,00000										0,00	0,00		
10101007	ATUN 1800grs	lata	8,52744	1,04745										0,00	0,00		
10999130	ATUN EN ACEITE	g	0,00475	0,00058										0,00	0,00		
10101006	atun en aceite lata 1000g	lata	5,06810	0,61390										0,00	0,00		
10999004	AZUCAR	g	0,00041	0,00049										0,00	0,00		
10301018	BANDERILLA PICANTES	pomo	7,13090	1,54000										0,00	0,00		
10108001	BISTEC PALOMILLA(250g)	rac	1,18917	0,00000										0,00	0,00		
10102001	CAMARON PELADO	g	0,00825	0,00000										0,00	0,00		
10108002	CARNE ASADA P/R VIEJAS(145	rac	0,92418	0,00000										3,55	0,00		
10108003	CARNE RES ASADA(200 g)	rac	1,27333	0,00000										0,00	0,00		
10999088	CEBOLLA MOLIDA	g	0,00680	0,00118										0,00	0,00		
10300002	CEBOLLA NATURAL	g	0,00096	0,00000										0,00	0,00		
10112003	CHORIZO	g	0,00253	0,00000										0,00	0,00		
10009002	COCTEL FRUTAS	g	0,00388	0,00084										0,00	0,00		
10009003	CÓCTEL FRUTAS LATA 1350 g	lata	5,33450	1,14990										0,00	0,00		

Hecho:

Recibido:

Revisado:

Aprobado:

Folio #:

Código	Producto	U.M.	P.Costo Divisa	P.Costo MN	Inv. Inicial	Entradas	Disp. Venta	Salida Ventas	Comedor	Cargos	Traslados	Otras Salidas	Inv. Final	P.Vta Divisa	P.Vta MN	Venta Divisa	Venta MN
1030005	COL	g	0,00068	0,00000										0,00	0,00		
10999002	COLORANTE ALIMENTARIO	g	0,00493	0,00043										0,00	0,00		
10999003	COMINO	g	0,00662	0,00057										0,00	0,00		
10110001	ESCALOPE (200 g)	rac	0,56019	0,00068										0,00	0,00		
10108011	FALDA DE PECHO	g	0,00280	0,00000										0,00	0,00		
10500001	FIDEOS	g	0,00105	0,00025										0,00	0,00		
10100010	FILETE DE MERLUZA (200 g)	rac	0,67143	0,05048										0,00	0,00		
10108007	FILETE de res(250 g)	rac	1,93053	0,00000										0,00	0,00		
10100002	FILETE TILAPIA(200 g)	rac	0,60000	0,00000										0,00	0,00		
10999227	FLAN	rac	0,12347	0,04500										0,50	0,00		
10999196	FLAN CHINO	g	0,04003	0,00857										0,00	0,00		
10999226	FLAN P/ELABORAR	uno	1,36000	0,50000										0,00	0,00		
10304001	FRIJOL NEGRO	g	0,00149	0,00000										0,00	0,00		
10200008	FRUTABOMBA	g	0,00076	0,00000										0,00	0,00		
10009001	GRAJEA MULTICOLOR	g	0,00468	0,00120										0,00	0,00		
10301001	GUISANTES FINOS AL	g	0,00216	0,00038										0,00	0,00		
10301012	GUISANTES FINOS LATA (1600)	lata	3,45050	0,60000										0,00	0,00		
10006002	HARINA DE TRIGO	g	0,00053	0,00005										0,00	0,00		
10699001	HELADO	g	0,00241	0,00008										0,00	0,00		
10699003	HELADO EN TINA (10 litro)	uno	9,75000	0,25000										0,00	0,00		
10699019	HELADO TINA 4.5	uno	4,37500	0,19750										0,00	0,00		
10699004	HELADO TNA 4 LITROS	uno	4,35000	0,15000										0,00	0,00		
10113001	HUEVOS FRESCOS	uno	0,08800	0,00000										0,00	0,00		
10199001	JAMON	g	0,00269	0,00011										0,00	0,00		
10202009	JUGO FRUTABOMBA	uno	0,19000	0,00000										0,00	0,00		
10401006	KETCHP POMO 290-300 g	pomo	0,63844	0,05410										0,00	0,00		
10401001	KETCHUP	g	0,00214	0,00017										0,00	0,00		
10102002	LANGOSTA	g	0,01120	0,00000										0,00	0,00		
10399002	LAUREL	g	0,03650	0,01250										0,00	0,00		
10305001	LAUREL MOLIDO	g	0,00737	0,00253										0,00	0,00		
10602002	Leche Condensada 397 g	lata	0,73500	0,25500										0,00	0,00		
10602003	LECHE CONDENSADA GRS	g	0,00186	0,00064										0,00	0,00		

Hecho:

Recibido:

Revisado:

Aprobado:

Folio #:

Código	Producto	U.M.	P.Costo	P.Costo	Inv.	Entradas	Disp.	Salida	Comedor	Cargos	Traslados	Otras	Inv.	P.Vta	P.Vta	Venta	Venta
			Divisa	MN	Inicial		Venta	Ventas				Salidas	Final	Divisa	MN	Divisa	MN
10601001	LECHE EN POLVO	g	0,00311	0,00002										0,00	0,00		
10006003	LEVADURA SECA	g	0,00329	0,00096										0,00	0,00		
10100021	LISA ENTERA	g	0,00230	0,00000										0,00	0,00		
10190012	LONJAS DE CORDERO (250 g)	rac	1,60667	0,00000										0,00	0,00		
10301003	MACEDONIA	g	0,00250	0,00043										0,00	0,00		
10301008	MACEDONIA EN LATA 1330	lata	3,43950	0,59600										0,00	0,00		
10301020	MACEDONIA EN LATA 1500	lata	3,30800	0,57333										0,00	0,00		
10305002	MAIZ DULCE EN GRANOS (1630	lata	4,56380	0,79167										0,00	0,00		
10305003	MAIZ EN GRANO	g	0,00280	0,00048										0,00	0,00		
10605001	MANTEQUILLA	g	0,00406	0,00000										0,00	0,00		
10503001	MASA CANAPE ELABORADA	g	0,00081	0,00017										0,00	0,00		
10110004	MASA DE CERDO (400 g)	rac	1,12051	0,00129										0,00	0,00		
10999192	MASA P/ EMPANADA	uno	0,01545	0,00364										0,00	0,00		
10501004	MASA PIZZA ELABORADA	uno	0,00000	0,00000										0,00	0,00		
10999005	MAYONESA	g	0,00192	0,00017										0,00	0,00		
10401012	MAYONESA 3500 G	uno	6,73800	0,58100										0,00	0,00		
10401005	MAYONESA EN POTE 2000 G	pomo	5,02780	1,08500										0,00	0,00		
10401007	MAYONESA TINA 5100 G	uno	10,62900	0,92700										0,00	0,00		
10401002	MOSTAZA	g	0,00220	0,00074										0,00	0,00		
10401009	MOSTAZA POMO 300 g	pomo	0,65730	0,22500										0,00	0,00		
10200006	NARANJA FRESCA	g	0,00040	0,00000										0,00	0,00		
10999101	PAN 80G	uno	0,02130	0,00220										0,00	0,00		
10004067	PAN CANTOLLA 66 G	uno	0,05669	0,01000										0,00	0,00		
10004005	PAN CORTESA DURA 60 GRS	uno	0,05285	0,00700										0,00	0,00		
10004001	PAN CORTEZA SUAVE	uno	0,01550	0,00450										0,00	0,00		
10004002	PAN MOLDE 100 G	rac	0,08615	0,00833										0,00	0,00		
10302001	PAPA NATURAL	g	0,00056	0,00000										0,00	0,00		
10402002	PAPAS PREFITAS VITU BRITE	g	0,00140	0,00000										0,00	0,00		
10303001	PEPINILLO EN VINAGRE 2300	lata	9,25000	1,99270										0,00	0,00		
10301016	PEPINILLO EN VINAGRE GRS	g	0,00522	0,00113										0,00	0,00		
10301025	PEPINILLOS 1980 ESC 1000	uno	5,35820	1,15667										0,00	0,00		
10301023	PEPINILLOS LASQUEADOS 2000	pomo	9,24490	1,99200										0,00	0,00		

Hecho:

Recibido:

Revisado:

Aprobado:

Folio #:

Código	Producto	U.M.	P.Costo	P.Costo	Inv.	Disp.	Salida	Comedor	Cargos	Traslados	Otras	Inv.	P.Vta	P.Vta	Venta	Venta
			Divisa	MN	Inicial	Entradas	Venta				Ventas	Salidas	Final	Divisa	MN	Divisa
10301009	PEPINO	g	0,00084	0,00000									0,00	0,00		
10108005	PICADILLO DE RES	g	0,00290	0,00000									0,00	0,00		
10999007	PIMIENTA BLANCA	g	0,00791	0,00070									0,00	0,00		
10301010	PIMIENTOS LASQUEADOS	lata	5,03993	0,87167									0,00	0,00		
10301005	PIMIENTOS ROJOS EN CURTIDOS		g	0,00263									0,00045	0,00	0,00	
10200004	PIÑA	g	0,00089	0,00000									0,00	0,00		
10302004	PLATANO	g	0,00058	0,00000									0,00	0,00		
10106004	POLLO 450g A 550 g	rac	0,63840	0,10680									0,00	0,00		
10106002	POLLO COCIDO	g	0,00399	0,00066									0,00	0,00		
10106025	POLLO EN GRAMOS P/ELAB	g	0,00223	0,00023									0,00	0,00		
10106003	POLLO ENTERO	rac	3,43467	0,58900									0,00	0,00		
10303003	PURE DE PAPA CONGELADA	g	0,00070	0,00000									0,00	0,00		
10401003	PURE TOMATE	g	0,00221	0,00004									0,00	0,00		
10606001	QUESO	g	0,00197	0,00000									0,00	0,00		
10301006	REMOLACHA EN RODAJAS	g	0,00205	0,00035									0,00	0,00		
10301021	REMOLACHA EN RODAJAS LATA		uno	3,06700									0,53106	0,00	0,00	
10110005	RESIDUO SANO CERDO	g	0,00000	0,00000									0,00	0,00		
10404001	SAL FINA	g	0,00031	0,00007									0,00	0,00		
10401004	SALSA ESPAÑOLA	ml	0,00115	0,00010									0,00	0,00		
10401011	SALSA SOYA EN GRAMOS	g	0,00297	0,00101									0,00	0,00		
10008001	SIROPE P/HELADO gr	g	0,00046	0,00044									0,00	0,00		
10999179	SIROPE P/HELADO(1200g)	pomo	3,48320	0,75090									0,00	0,00		
10501002	SPAGUETTIS	g	0,00168	0,00035									0,00	0,00		
10110003	SUBPRODUCTO CERDO	g	0,00280	0,00000									0,00	0,00		
10403002	VINAGRE	ml	0,00046	0,00020									0,00	0,00		
10403001	VINO SECO	ml	0,00043	0,00014									0,00	0,00		
10303002	YUCA PREELABORADA	g	0,00123	0,00000									0,00	0,00		
10301011	ZANAHORIA ROD LATA (1500	lata	3,17120	0,54500									0,00	0,00		
10301022	ZANAHORIA EN CONSERVA	g	0,00211	0,00037									0,00	0,00		

Hecho:

Recibido:

Revisado:

Aprobado:

Folio #:

Código	Producto	U.M.	P.Costo	P.Costo	Inv.	Entradas	Disp.	Salida	Comedor	Cargos	Traslados	Otras	Inv.	P.Vta	P.Vta	Venta	Venta
			Divisa	MN	Inicial		Venta	Ventas				Salidas	Final	Divisa	MN	Divisa	MN
Comestibles elaborados																	
10999138	ALBONDIGAS CAF	rac	0,03150	0,00000										0,10	0,00		
10999015	ARROZ A LA MARINERA	uno	1,76000	0,07000										4,90	9,80		
10999111	ARROZ AMARILLO	rac	0,12750	0,01625										0,50	1,00		
10999014	ARROZ BLANCO	uno	0,08000	0,01000										0,40	0,80		
10999016	ARROZ C/POLLO GUARIJO	uno	1,28250	0,15000										3,25	6,50		
10007002	ARROZ IMPERIAL	rac	1,09333	0,17000										2,95	5,90		
10999071	ARROZ NAPOLITANO	uno	0,81000	0,05000										2,70	5,40		
10999075	ATUN AGREGADO	uno	0,34000	0,00000										1,20	0,00		
10999045	BAMBINA DE ATUN	uno	0,00000	0,00000										1,70	3,40		
10999046	BAMBINA DE JAMON	uno	0,00000	0,00000										0,90	1,80		
10999047	BAMBINA FR QUESO	uno	0,00000	0,00000										0,70	1,40		
10999018	BISTEC DE PALOMILLA	uno	1,29750	0,00500										4,75	9,50		
10999198	BOCADITO DE JAMON	uno	0,39133	0,05300										0,00	0,00		
10999159	BOCADITO DE JAMON Y QUESO	rac	0,41000	0,03000										0,95	0,00		
10999054	BOCADITO DE QUESO	uno	0,24667	0,01333										0,95	1,90		
10999114	BOCADITO JAMON Y QUESO	rac	0,00000	0,00000										0,00	0,00		
10999200	BROCHETA DE CONEJO Y	uno	1,85000	0,13000										12,40	12,40		
10800005	CAFÉ CON LECHE	rac	0,15000	0,02000										0,80	0,00		
10999189	CAHTINO DE PLATANOS	rac	0,20900	0,00500										0,90	1,80		
10999134	CAMARON AGREGADO	uno	0,49333	0,00000										1,50	0,00		
10102005	CAMARON AL AJILLO	uno	2,56333	0,00333										6,90	13,80		
10999019	CAMARON GRILLE	uno	2,52000	0,00000										6,85	13,70		
10999017	CARNE DE RES ASADA	uno	1,31000	0,00000										5,00	10,00		
10009004	CERDO AL GRILL	uno	0,67000	0,00500										4,00	8,00		
10999108	CHORIZO CAF	rac	0,00000	0,00000										0,15	0,00		
10112007	CHORIZO GUISADO COMEDOR	rac	0,20500	0,04500										0,00	0,00		
10999023	CÓCTEL DE CAMARONES	uno	1,09000	0,01000										2,85	5,70		
10999199	CONEJO ASADO CON SALSAS	uno	1,35000	0,02000										4,85	9,70		
10999201	CONEJO RELLENO CON	uno	1,52000	0,10600										6,00	12,00		
10999041	COPA DE HELADO	uno	0,20765	0,00941										0,70	0,70		

Hecho:

Recibido:

Revisado:

Aprobado:

Folio #:

Código	Producto	U.M.	P.Costo	P.Costo	Inv.	Entradas	Disp.	Salida	Comedor	Cargos	Traslados	Otras	Inv.	P.Vta	P.Vta	Venta	Venta
			Divisa	MN	Inicial		Venta	Ventas				Salidas	Final	Divisa	MN	Divisa	MN
10999235	copa lolita	uno	0,34000	0,03857										1,20	0,00		
10999207	CORDERO EN SALSA DE	rac	1,59000	0,03000										7,20	14,40		
10999204	CORDERO PRIMAVERAL	uno	1,65000	0,01000										7,70	15,40		
10999020	CREMA DE QUESO	uno	0,20000	0,00000										0,70	1,40		
10999021	CREMA LA REINA	uno	0,38000	0,05000										0,90	1,80		
10999022	CREMA MIXTA	uno	0,25800	0,00400										0,90	1,80		
10999024	CREMA VIRGINIA	uno	0,22000	0,00333										0,80	1,60		
10999122	CROQUETA DE POLLO BUFFET	rac	0,02638	0,00000										0,00	0,00		
10999058	DULCES EN ALMIBAR	uno	0,46500	0,10000										1,20	2,40		
10999070	EMBUTIDO AGREGADO	uno	0,10000	0,02333										0,50	0,00		
10999188	EMPANADITAS	uno	0,12000	0,04000										0,50	0,00		
10103001	ENCHILADO DE CAMARONES	rac	2,34000	0,00000										6,80	0,00		
10999027	ENCHILADO MIXTO DE	uno	1,42000	0,03000										4,45	8,90		
10999060	ENCURTIDOS AGREGAGOS	uno	0,25000	0,05000										0,60	0,00		
10999061	ENSALADA DE ATUN	uno	0,58000	0,07000										1,70	3,40		
10300008	ENSALADA DE COL	g	0,10857	0,00000										0,00	0,00		
10200007	ENSALADA DE FRUTAS	rac	0,23000	0,00000										0,00	0,00		
10999086	ENSALADA DE HELADO	uno	0,63000	0,02000										2,30	4,50		
10102003	ENSALADA DE LANGOSTA	rac	0,87000	0,03000										2,95	5,90		
10999059	ENSALADA DE POLLO	uno	0,46000	0,08000										1,20	2,40		
10999068	ENSALADA DE VEG EN	uno	0,14300	0,02500										0,50	1,00		
10999081	ENSALADA DEL CHEF	uno	0,53000	0,06500										1,60	3,20		
10999062	ENSALADA ENCURTIDOS	uno	0,29000	0,06500										0,70	1,40		
10999063	ENSALADA ITALIANA	uno	0,50000	0,06000										1,50	3,00		
10300010	ENSALADA MIXTA DE	rac	0,12143	0,00000										0,00	0,80		
10300009	ENSALADA VEG.FRESCOS	rac	0,15889	0,00000										0,50	0,80		
10999079	ENTREMES DE JAMON /QUESO	uno	0,70000	0,08000										2,30	4,60		
10999125	ENTREMES DE JAMON Y QUESO	rac	0,00000	0,00000										2,30	0,00		
10999084	ENTREMES DE QUESO CON	uno	0,66000	0,10000										1,85	3,70		
10999026	ESCALOPE CERDO EMPANADO	uno	0,85000	0,01000										4,50	9,00		
10999025	ESCALOPE DE CERDO	uno	0,00000	0,00000										4,60	8,20		
10999173	EXTRA SANDWICH LA	rac	0,73464	0,04964										3,25	6,50		

Hecho:

Recibido:

Revisado:

Aprobado:

Folio #:

Código	Producto	U.M.	P.Costo	P.Costo	Inv.	Entradas	Disp.	Salida	Comedor	Cargos	Traslados	Otras	Inv.	P.Vta	P.Vta	Venta	Venta
			Divisa	MN	Inicial		Venta	Ventas				Salidas	Final	Divisa	MN	Divisa	MN
10999028	FILET MIGÑON	uno	2,08250	0,01000										6,50	13,00		
10999089	FILETE de MERLUZA	rac	0,61550	0,00000										0,00	0,00		
10100012	FILETE DE PARGO AL GRILL	rac	0,00000	0,00000										0,00	12,40		
10999029	FILETE DE RES URUGUAYO	uno	2,39000	0,02000										7,25	14,50		
10999030	FILETE PESCADO GRILLE	uno	0,79000	0,05500										2,65	5,30		
10999197	FILETE PESCADO REBOSADO	rac	0,90125	0,06375										3,50	7,00		
10999165	GUAR/BLANCO/MALANGA/DECO		uno	0,15500										0,01500	0,00	0,00	
10999031	GUARNICION ARROZ BLANCO	uno	0,12000	0,00000										0,00	0,00		
10999171	GUARNICION C/MOROS	rac	0,20533	0,01033										0,00	0,00		
10113002	HUEVOS FRITOS NATURAL	rac	0,15000	0,02000										1,00	2,00		
10999032	JAMON AGREDADO	uno	0,17000	0,03000										0,80	0,00		
10999043	JIMAGUA	uno	0,41000	0,02000										1,35	2,70		
10999229	JUGO DE PIÑA NATURAL	rac	0,18500	0,00000										0,60	0,00		
10999230	JUGO NATURAL DE FRUTA	rac	0,00000	0,00000										0,60	0,00		
11599006	JUGO NATURAL DE NARANJA	rac	0,24000	0,00000										0,85	0,00		
10999167	LANGOSTA GRILLET	uno	0,00000	0,00000										12,00	0,00		
10999091	LOMO AHUMADO	rac	1,12500	0,00750										5,35	0,00		
10999206	LONJAS DE PAVO ASADO AL	rac	1,57500	0,27333										3,95	0,00		
10302005	MALANGA FRITA	rac	0,00000	0,00000										0,00	0,00		
10302006	MARIQUITAS	rac	0,18000	0,00000										0,65	0,00		
10999184	MARIQUITAS REGALIA	rac	0,04933	0,00000										0,00	0,00		
10999172	MASA DE CERDO FRITAS	rac	1,12000	0,00000										4,20	8,40		
10102004	MASA DE LANGOSTA	rac	0,00000	0,00000										10,85	0,00		
10100013	MASA DE PESCADO	rac	0,91250	0,06000										2,65	5,30		
10006007	MASA P/CANAPES	uno	0,62500	0,14500										0,00	0,00		
10006006	MASA P/EMPANADITAS	uno	0,34000	0,08000										0,00	0,00		
10006004	MASA PIZZA	uno	0,14556	0,02722										0,00	0,00		
10999033	MEDIO POLLO ASADO	uno	1,73667	0,30000										5,20	10,40		
10999083	MOROS Y CRISTIANOS	uno	0,21700	0,01700										0,70	1,40		
10999053	PAN C/MANTEQUILLA	uno	0,15500	0,02500										0,40	0,80		
10999057	PAN CON MAYONESA	uno	0,11000	0,02500										0,40	0,80		
10999034	PAPA COCIDA	rac	0,21333	0,00000										0,55	1,10		

Hecho:

Recibido:

Revisado:

Aprobado:

Folio #:

Código	Producto	U.M.	P.Costo	P.Costo	Inv.	Entradas	Disp.	Salida	Comedor	Cargos	Traslados	Otras	Inv.	P.Vta	P.Vta	Venta	Venta
			Divisa	MN	Inicial		Venta	Ventas				Salidas	Final	Divisa	MN	Divisa	MN
10999035	PAPAS FRITAS	uno	0,21000	0,00000										0,65	1,30		
10999082	PAPAS FRITAS SARATOGA	uno	0,00000	0,00000										0,65	1,30		
10501005	PASTA PARA BOCADITOS	uno	0,68500	0,03500										0,00	0,00		
10999113	PICADILLO A LA CRIOLLA	uno	0,83000	0,02000										2,70	5,40		
10999036	PICADILLO DE RES AL JUGO	uno	0,79000	0,02333										2,60	5,20		
10999077	PIZZA BRAVA	uno	0,52500	0,02500										2,00	4,00		
10999051	PIZZA DE ATUN	uno	0,74333	0,07333										2,35	4,70		
10999136	PIZZA DE CAMARON	uno	1,38000	0,03000										4,00	8,00		
10999112	PIZZA DE CHORIZO	uno	0,59250	0,03000										2,00	4,00		
10999073	PIZZA DE POLLO	uno	0,76000	0,10000										2,40	4,80		
10999085	PIZZA DE VEGETALES	uno	0,67500	0,08000										2,10	4,20		
10999048	PIZZA ESPECIAL LA CONCHA	uno	0,93000	0,08000										2,95	5,90		
10006005	PIZZA J/QUIESO	rac	0,56000	0,04000										1,90	3,80		
10999049	PIZZA MARINERA	uno	1,29500	0,07500										3,85	7,70		
10999050	PIZZA NAPOLITANA	uno	0,40000	0,03000										1,35	2,70		
10999190	PLATANAO MADURO FRITO	rac	0,18000	0,00000										0,65	1,80		
10999078	POLLO AGREGADO	uno	0,16000	0,03000										0,50	0,00		
10190001	POLLO ASADO A LA CRIOLLA	uno	0,67600	0,10486										0,00	0,00		
10999040	POLLO ENTERO ASADO	uno	0,00000	0,00000										12,00	24,00		
10106010	POLLO FRITO	rac	0,84333	0,14333										2,40	4,80		
10190002	POLLO FRITO	rac	0,94200	0,16000										0,00	0,00		
10106016	POLLO FRITO 350-400G	rac	0,00000	0,00000										0,00	0,00		
10999039	POLLO GRILLE	uno	0,65000	0,11000										2,80	5,60		
10106009	POLLO GUISADO	rac	0,00000	0,00000										2,15	4,30		
10999174	POLLO GUISADO	uno	0,75000	0,11000										2,15	4,30		
10999038	POTAJE DE FRIJOLES NEGROS	uno	0,18000	0,00500										0,60	1,20		
10999037	PURE DE PAPA DESHIDRATADA	uno	0,00000	0,00000										0,50	1,00		
10303004	PURE PAPA	uno	0,07667	0,00000										0,00	0,00		
10999067	QUESO AGREGADO	uno	0,14000	0,02500										0,80	0,00		
10999072	ROPA VIEJA C/VEGETALES	uno	1,03000	0,01000										3,55	7,10		
10999090	RUEDAS DE PESADO FRITAS	uno	1,32500	0,00000										4,15	8,30		
10401008	SALSA ESPAÑOLA	ml	0,89000	0,12000										0,00	0,00		

Hecho:

Recibido:

Revisado:

Aprobado:

Folio #:

Código	Producto	U.M.	P.Costo	P.Costo	Inv.	Disp.			Salida			Otras	Inv.	P.Vta	P.Vta	Venta	Venta
			Divisa	MN	Inicial	Entradas	Venta	Ventas	Comedor	Cargos	Traslados	Salidas	Final	Divisa	MN	Divisa	MN
10999147	SANDWICH DE ATUN	rac	0,54500	0,03000										1,50	0,00		
10999052	SANDWICH DE JAMON Y	uno	0,48400	0,04520										1,60	3,80		
10999168	SANDWICH DE POLLO	uno	0,63000	0,17000										1,75	0,00		
10999205	SHOP SUEY DE CONEJO	uno	1,32500	0,07000										4,80	9,60		
10999074	SOPA DE SUSTANCIA	uno	0,26000	0,02000										0,80	1,60		
10999080	SOPA MAR CARIBE	uno	0,40000	0,02000										1,20	2,40		
10999066	SPAGUETTIS A LA BOLOÑESA	uno	0,89000	0,03800										2,65	5,30		
10999210	SPAGUETTIS DE CHORIZO	uno	0,80000	0,25000										0,00	0,00		
10999064	SPAGUETTIS DE JAMON	uno	0,62556	0,04444										1,85	3,70		
10999135	SPAGUETTIS FRUTTI DI MARE	uno	1,50000	0,17000										4,40	0,00		
10501003	SPAGUETTIS NAPOLITANO	uno	0,00000	0,00000										1,60	3,20		
10999065	SPAGUETTIS NAPOLITANO	uno	0,54200	0,03800										1,60	3,20		
10999044	SUNDAE	uno	0,34000	0,02000										1,10	2,40		
10009009	TORREJA	uno	0,25250	0,03500										0,70	0,00		
10999209	TORTILLA C/JAMON	rac	0,35000	0,04000										2,00	0,00		
10999119	TOST./ MANTEQUILLA CAF	rac	0,00000	0,00000										0,00	0,00		
10999055	TOSTADAS	uno	0,09000	0,01000										0,30	0,60		
10999231	TOSTADAS C/CANTOLLA	uno	0,00000	0,00000										0,30	0,00		
10999232	TOSTADAS C/MANTEQ	uno	0,11353	0,01000										0,40	0,00		
10999069	TOSTADAS C/MANTEQUILLA	uno	0,17000	0,01000										0,40	0,80		
10999056	TOSTADAS C/MAYONESA	uno	0,11000	0,00000										0,40	0,80		
10999233	TOSTADAS C/MAYONESA	uno	0,10476	0,01405										0,40	0,40		
10999042	TRES GRACIAS	uno	0,39500	0,01750										1,30	2,60		
10301017	VEGET.SALTEADOS	rac	0,29000	0,04200										0,65	1,30		
10999162	VEGETALES AGREGADOS	rac	0,00000	0,00000										0,00	0,00		
10999139	VEGETALES DECORACION	uno	0,06167	0,01083										0,00	0,00		
10999160	VEGETALES SALTEADOS	rac	0,30333	0,05000										0,65	1,30		
10999166	VIANDA FRITA	rac	0,17500	0,00500										0,65	1,30		
10999241	YUCA COCIDA CON MOJO	rac	0,12000	0,00000										0,00	0,00		

Hecho:

Recibido:

Revisado:

Aprobado:

Folio #:

Código	Producto	U.M.	P.Costo	P.Costo	Inv.	Entradas	Disp.	Salida	Comedor	Cargos	Traslados	Otras	Inv.	P.Vta	P.Vta	Venta	Venta
			Divisa	MN	Inicial		Venta	Ventas				Salidas	Final	Divisa	MN	Divisa	MN
Bebidas																	
1140004	LICOR DE MENTA	trago	0,00000	0,00000										0,00	0,00		
1110101	RON AÑEJO BLANCO	trago	0,12267	0,00000										0,00	0,00		
1110102	RON HAVANA CLUB 3 AÑOS	trago	0,15333	0,00000										0,00	0,00		
1110106	RON RESERVA	trago	0,24667	0,00000										0,00	0,00		
1100303	VODKA STOLISNAYA	trago	0,00000	0,00000										0,00	0,00		
11002010	WHISKY OLD CHOICE	trago	0,00000	0,00000										0,00	0,00		
Aguas, maltas y refrescos																	
11503001	AGUA C.MONTERO C/GAS 500	pomo	0,00000	0,00000										0,00	0,00		
11503002	AGUA C.MONTERO NATURAL	pomo	0,00000	0,00000										0,00	0,00		
10202001	JUGO DE MANGO	uno	0,00000	0,00000										0,00	0,00		
10202004	JUGO NARANJA	uno	0,00000	0,00000										0,00	0,00		
11501001	MALTA BUCANERO	uno	0,00000	0,00000										0,00	0,00		
10202007	NECTAR CÓCTEL DE FRUTAS	uno	0,00000	0,00000										0,00	0,00		
11502001	REFRESCO CM 1500 LIMON	pomo	0,00000	0,00000										0,00	0,00		
11502002	REFRESCO CM 1500 NARANJA	pomo	0,00000	0,00000										0,00	0,00		
11502003	REFRESCO CM 1500 TUKOLA	pomo	0,00000	0,00000										0,00	0,00		
11502004	REFRESCO CM LIMON 355	lata	0,00000	0,00000										0,00	0,00		
11502007	REFRESCO CM PIÑA 355	lata	0,00000	0,00000										0,00	0,00		
11502005	REFRESCO CM TUKOLA 355	lata	0,00000	0,00000										0,00	0,00		
11502009	REFRESCO FANTA	lata	0,00000	0,00000										0,00	0,00		
11502018	REFRESCO RED BULL	lata	0,00000	0,00000										0,00	0,00		
Helados y confituras																	
10999133	HELADO POTE	uno	0,45000	0,10500										0,00	0,00		
10699017	paletas cobertura de chocolate	uno	0,13800	0,03200										0,40	0,00		

TOTAL

Observaciones:

Fondo MLC:

Fondo MN:

Hecho:

Recibido:

Revisado:

Aprobado:

Folio #:

Control de Inventario al Costo y Salida a Precio de Venta

PALMARES SUCURSAL VILLA CLARA
Unidad: UEB PALMARES CENTRO
Área: PORCIONADOR

IPV #:

Fecha:
Turno:
Horario:

Código	Producto	U.M.	P.Costo	P.Costo	Inv.	Disp.		Salida			Otras	Inv.	P.Vta	P.Vta	Venta	Venta	
			Divisa	MN	Inicial	Entradas	Venta	Ventas	Comedor	Cargos	Traslados	Salidas	Final	Divisa	MN	Divisa	MN
Comestibles																	
1010022	ALBACORA	g	0,00250	0,00000										0,00	0,00		
10108001	BISTEC PALOMILLA(250g)	rac	1,23167	0,00000										0,00	0,00		
10100015	BONITO P/ELABORAR	g	0,00215	0,00000										0,00	0,00		
10102001	CAMARON PELADO	g	0,00825	0,00000										0,00	0,00		
10108013	CAÑADA DE RES	g	0,00410	0,00000										0,00	0,00		
10110007	CARNE DE CERDO P/ ASAR	g	0,00536	0,00077										0,00	0,00		
10999131	CERDO S/HUESO PORC	g	0,00280	0,00000										0,00	0,00		
10100017	CHERNA	g	0,00450	0,00000										0,00	0,00		
10112003	CHORIZO	g	0,00260	0,00000										0,00	0,00		
10110001	ESCALOPE (200 g)	rac	0,56031	0,00062										0,00	0,00		
10108011	FALDA DE PECHO	g	0,00280	0,00000										0,00	0,00		
10108012	FILETE RES	g	0,00700	0,00000										0,00	0,00		
10100010	FILETE DE MERLUZA (200 g)	rac	0,67143	0,05048										0,00	0,00		
10108007	FILETE de res(250 g)	rac	1,93053	0,00000										0,00	0,00		
10100014	FILETE MERLUZA	g	0,00334	0,00027										0,00	0,00		
10100002	FILETE TILAPIA(200 g)	rac	0,60000	0,00000										0,00	0,00		
10199001	JAMON	g	0,00298	0,00018										0,00	0,00		
10102002	LANGOSTA	g	0,01120	0,00000										0,00	0,00		
10100021	LISA ENTERA	g	0,00230	0,00000										0,00	0,00		
10190012	LONJAS DE CORDERO (250 g)	rac	1,60667	0,00000										0,00	0,00		
10605001	MANTEQUILLA	g	0,00406	0,00000										0,00	0,00		
10110004	MASA DE CERDO (400 g)	rac	1,12062	0,00123										0,00	0,00		
10100009	MERLUZA	kg	0,00000	0,00000										0,00	0,00		

Hecho:

Recibido:

Revisado:

Aprobado:

Folio #:

Código	Producto	U.M.	P.Costo	P.Costo	Inv.	Disp.			Salida			Otras	Inv.	P.Vta	P.Vta	Venta	Venta
			Divisa	MN	Inicial	Entradas	Venta	Ventas	Comedor	Cargos	Traslados	Salidas	Final	Divisa	MN	Divisa	MN
10108009	PALOMILLA P/PORCIONAR CAF	g	0,00420	0,00000										0,00	0,00		
10402002	PAPAS PREFITAS VITU BRITE	g	0,00140	0,00000										0,00	0,00		
10108005	PICADILLO DE RES	g	0,00290	0,00000										0,00	0,00		
10190005	PIERNA DE CORDERO CON	g	0,00482	0,00000										0,00	0,00		
10106004	POLLO 450g A 550 g	rac	0,63840	0,10680										0,00	0,00		
10106007	POLLO EN GRAMOS	g	0,00106	0,00017										0,00	0,00		
10106025	POLLO EN GRAMOS P/ELAB	g	0,00112	0,00019										0,00	0,00		
10106003	POLLO ENTERO	rac	3,43467	0,58900										0,00	0,00		
10106005	POLLO P/ASAR	rac	0,50972	0,08302										0,00	0,00		
10999106	POLLO RANGO 400-450G	uno	0,50691	0,08158										0,00	0,00		
10606001	QUESO	g	0,00197	0,00000										0,00	0,00		
10110005	RESIDUO SANO CERDO	g	0,00000	0,00000										0,00	0,00		
10108015	RIÑONADA	g	0,00410	0,00000										0,00	0,00		
10190006	SOLOMILLO DE CONEJO	g	0,00000	0,00000										0,00	0,00		
10110003	SUBPRODUCTO CERDO	g	0,00280	0,00000										0,00	0,00		
10190011	SUBPRODUCTO DE CONEJO	g	0,00000	0,00000										0,00	0,00		
10100016	TILAPIA NEGRA	g	0,00300	0,00000										0,00	0,00		

TOTAL

Observaciones:

Fondo MLC:

Fondo MN:

Hecho:

Recibido:

Revisado:

Aprobado:

Folio #:

Anexo No.4: Ficha de costo**GRUPO EMPRESARIAL EXTRAHOTELERO**

Sucursal: Extrahotelera Palmares

Unidad: Rest. La Concha

FICHA DE COSTONº: 73

FECHA DE APROBACIÓN: 07/07/2007

NOMBRE DE LA OFERTA: BISTEC DE PALOMILLA

INGREDIENTES	U.M.	CANTIDAD		PRECIO DE		OTROS INDICADORES	
		BRUTA	NETA	COSTO	IMPORTE	Precio de Venta \$4,75	
PIMIENTA BLANCA	g	2,000	2,000	0,00981	0,02	Costo por peso de ingreso	
PALOMILLA	g	250,000	250,000	0,00500	1,25	Planificado	Real
GUAR/ARROZ	g	135,000	135,000	0,00133	0,18	0,37	0,33
ACEITE	ml	50,000	50,000	0,00152	0,08	Margen de Contribución \$3,20	
SAL FINA	g	3,000	3,000	0,00033	0	Índice Aplicado 3,06	
CEBOLLA	g	30,000	30,000	0,00090	0,03	Ración a servir 310g-330g	
Costo				0,01889	1,55	Norma de elaboración para 1	
Costo desechables					0,00		
Costo Total					1,55		

CARTA TÉCNICA**Preparación:**

TENER LA CARNE LISTA, LAVAR LAS ESPECIES NATURALES

Elaboración:

SALPIMENTAR LA PIEZA Y COLOCAR EN LA PLANCHA POR ESPACIO DE 15 MINUTOS, COLOCAR LA CEBOLLA Y PONER GUARNICION

Presentación:

EN PLATO DE ASADO

Cuño:**Observaciones:**

La palomilla merma de 10 a 15 g al igual que la papa.

Confeccionado por (nombre):

Ramón Sánchez Clavero

Revisado por Esp. Precios (nombre):

Yhipsis Duménigo Espinosa

Firma: _____

Firma: _____

Firma: _____

GRUPO EMPRESARIAL EXTRAHOTELERO

Sucursal: Extrahotelera Palmares

Unidad: Rest. La Concha

FICHA DE COSTO

Nº: 148

FECHA DE APROBACIÓN: 07/07/2007

NOMBRE DE LA OFERTA: PIZZA ESPECIAL LA CONCHA

INGREDIENTES	U.M.	CANTIDAD		PRECIO DE		OTROS INDICADORES	
		BRUTA	NETA	COSTO	IMPORTE	Precio de Venta	
POLLO COCIDO	g	40,000	40,000	0,00457	0,18	\$2,95	
JAMON	g	50,000	50,000	0,00363	0,18	Costo por peso de ingreso	
PURE DE TOMATE	g	40,000	40,000	0,00151	0,06	Planificado	Real
MASA PIZZA EN GR	g	220,000	180,000	0,00056	0,12	0,37	0,32
QUESO AMARILLO	g	80,000	80,000	0,00208	0,17	Margen de Contribución	
CHORIZO	g	40,000	40,000	0,00253	0,1	\$2,01	
VEGETALES EN CONSERVA	g	30,000	30,000	0,00230	0,07	Índice Aplicado	
VEGETALES ENCURTIDOS	g	15,000	15,000	0,00350	0,05	3,14	
Costo				0,02068	0,94	Ración a servir	
Costo desechables					0,00	400g-430g	
Costo Total					0,94	Norma de elaboración para	
						1	

CARTA TÉCNICA

Preparación:

TENER DISPUESTO LOS INGREDIENTES

Elaboración:

MONTAR LOS INGREDIENTES POR ENCIMA DE LA MASA PONER EN EL HORNO POR ESPACIO DE 12 MINUTOS

Presentación:

PLATO DE ASADO CON DECORACION DISPONIBLE

Cuño:

Observaciones:

Confeccionado por (nombre): Ramón Sánchez Clavero Firma: _____

Revisado por Esp. Precios (nombre): Yhipsis Duménigo Espinosa

Firma: _____

Firma: _____

GRUPO EMPRESARIAL EXTRAHOTELERO

Sucursal: Extrahotelera Palmares

Unidad: Rest. La Concha

FICHA DE COSTO

Nº: 172

FECHA DE APROBACIÓN: 07/07/2007

NOMBRE DE LA OFERTA: SPAGUETTIS CON JAMON

INGREDIENTES	U.M.	CANTIDAD		PRECIO DE		OTROS INDICADORES	
		BRUTA	NETA	COSTO	IMPORTE	Precio de Venta	
JAMON	g	60,000	60,000	0,00363	0,22	\$1,85	
SPAGUETTIS	g	100,000	300,000	0,00110	0,11	Costo por peso de ingreso	
PURE DE TOMATE	g	80,000	80,000	0,00151	0,12	Planificado	Real
MANTEQUILLA	g	10,000	10,000	0,00241	0,02	0,37	0,30
QUESO AMARILLO	g	40,000	40,000	0,00208	0,08	Margen de Contribución	
Costo				0,01073	0,56	\$1,29	
Costo desechables					0,00	Índice Aplicado	
Costo Total					0,56	3,30	
						Ración a servir	
						460g-480g	
						Norma de elaboración para	
						1	

CARTA TÉCNICA

Preparación:

TENER LOS SPAGUETTIS COCIDOS Y LA SALSA MONTADA

Elaboración:

LTEAR LOS SPAGUETTIS Y AGREGAR LOS DEMAS INGREDIENTES.

Presentación:

PLATO HONDO DISPONIBLE, CON PLATO BASE .

Cuño:

Observaciones:

Confeccionado por (nombre): Ramón Sánchez Clavero
Revisado por Esp. Precios (nombre): Yhipsis Duménigo Espinosa

Aprobado por Dir. Suc. (nombre): Pedro Alé Coello

Firma: _____
Firma: _____
Firma: _____

