

CURSO: CONTABILIDAD HOTELERA

UNIDAD AUTOFORMATIVA N° 7

ALIMENTOS Y BEBIDAS



SENA
SERVICIO NACIONAL
DE APRENDIZAJE

Servicio Nacional de Aprendizaje SENA
Subdirección General de Operaciones
División de Programación Didáctica
Bogotá - Colombia
1977

CONTABILIDAD HOTELERA

UNIDAD AUTOFORMATIVA No. 7

ALIMENTOS Y BEBIDAS

Elaborado por:

**SIMON SCHROODER
Experto Asesor CTH**

"Prohibida la publicación total o parcial de este documento sin la autorización expresa de la Subdirección General de Operaciones".

CONTENIDO

	Páginas
I OBJETIVO	1
II AUTOPRUEBA DE AVANCE	2
III INTRODUCCION	13
IV DESARROLLO	13
A. Ventas brutas de Alimentos	18
Ajustes y descuentos	18
Costo de Alimentos vendidos	19
Utilidad bruta en Alimentos	19
B. Gastos Departamentales - Alimentos	23
C. Ventas brutas de Bebidas	28
Ajustes y descuentos	28
Costo de bebidas vendidas	29
Utilidad bruta en bebidas	29
D. Gastos Departamentales - Bebidas	33
E. Alimentos y Bebidas	37
Ingresos Aplicables a a y b.	37
Gastos Aplicables a ayb	37
V RECAPITULACION	47
VI AUTOEVALUACION FINAL	50
VII BIBLIOGRAFIA	55
VIII FICHA DE PRUEBA DE LA UNIDAD	56

I OBJETIVOS

Al terminar el estudio de la presente unidad usted estará en capacidad de preparar la cuenta ALIMENTOS Y BEBIDAS de un hotel, restaurante, club o cualquier empresa semejante.

De concluir la última, lo cual podrá verificarse con la respuesta que viene al final, usted podrá continuar con la siguiente unidad.

II AUTOPRUEBA DE AVANCE

A continuación encontrará una autoprueba sobre el tema de esta unidad.

Su función es determinar si debe o no estudiarla.

De ocurrir lo último, lo cual podrá verificar con las respuestas que vienen al final, usted podrá continuar con la siguiente unidad.

5. **Cómo se acreditan las ventas al costo cuando la utilidad es de suficiente importancia?**

6. **La venta de aceites usados y los desperdicios se incluye en la venta bruta.**

VERDADERO FALSO

7. **Cómo se dividen las ventas, cuando el hotel opera bajo el PLAN AMERICANO?**

8. **Qué representan los ajustes y descuentos?**

9. **Cómo es la composición de la cuenta Costo de Alimentos vendidos?**

10. **El costo de la comida de empleados se deduce del costo de alimentos consumidos.**

VERDADERO FALSO

11. El costo de alimentos vendidos es el saldo que queda

12. Qué se anota bajo la cuenta Comida de Empleados?

13. Qué representa la cuenta Leyes Sociales y Beneficios al Personal?

14. En qué se basa el cargo por Loza y Cristalería?

15. En qué se basa el cargo por platería?

16. Enumere seis (6) artículos que se incluyen en Suministros de Papel:

- | | |
|----------|----------|
| 1. _____ | 4. _____ |
| 2. _____ | 5. _____ |
| 3. _____ | 6. _____ |
| _____ | _____ |
| _____ | _____ |

17. Qué incluye la cuenta Menús?

18. Qué se carga en la cuenta Contabilidad de Costos?

19. Qué hacemos cuando la mayor parte de la cocina por electricidad?

20. Qué se anota bajo el título Varios?

BEBIDAS

21. Las ventas brutas de bebidas pueden clasificarse por:

a. Comedor Principal

e. _____

b. _____

f. _____

c. _____

g. _____

d. _____

h. _____

22. Las ventas pueden analizarse en:

a. _____

d. _____

b. _____

e. _____

c. _____

23. Las ventas brutas de bebidas no incluyen las bebidas vendidas a funcionarios.

VERDADERO FALSO

24. Cómo se cargan las bebidas vendidas a empleados?

25. Cómo se acreditan las ventas de botellas vacías, barriles, cajas, etc.

26. Los ajustes y descuentos representan:

27. Cómo es la composición de la cuenta Costo de Bebidas Vendidas?

28. Al costo de bebidas vendidas se deben acreditar también las ventas al costo.

VERDADERO FALSO

29. Dónde anotamos las ventas de botellas vacías, barriles, cajas, etc.?

30. Qué hacemos con el costo de las bebidas de empleados?

31. Qué se anota bajo el título Bebidas de Empleados?

32. Qué representa la cuenta Leyes Sociales y Beneficios al Personal?

33. En qué se basa el cargo de Cristalería?

34. En la cuenta Cristalería no se anotan los vasos para vinos.

VERDADERO ___

FALSO ___

35. Qué se anota bajo el título Lista de Bares?

36. Con qué se carga la cuenta Licencias e Impuestos?

37. Enumere ocho (8) de los utensilios, suministros y otros gastos que se cargan a la cuenta Gastos de Bares.

1. _____	5. _____
2. _____	6. _____
3. _____	7. _____
4. _____	8. _____

38. Dónde anotamos las Picadas (alimentos suministrados gratis, que no se usan para la preparación de cocteles)?

39. Cuáles son los costos que se anotan bajo el título Gastos de Bodegas de Vinos y Licores? (Enumere cinco).

1. _____	4. _____
2. _____	5. _____
3. _____	

40. Qué anotamos en la cuenta Varios?

ALIMENTOS Y BEBIDAS

41. Qué hacemos con las partidas de ingresos y gastos que no son aplicables a alimentos y bebidas?



42. Cubiertos es un tipo de derecho de _____, y representan _____

43. Estos ingresos de cubiertos se usan para _____

44. Cuáles son los ingresos que anotamos bajo el título Ingresos Varios de Banquetes?

45. Qué se anota bajo el título Uniformes?

46. Qué se carga en la cuenta Lavandería?

47. En qué se basa el cargo por Mantelería?

48. Enumere diez (10) suministros de limpieza, que se puedan cargar a la cuenta Suministros de Limpieza.

- | | |
|----------|-----------|
| 1. _____ | 6. _____ |
| 2. _____ | 7. _____ |
| 3. _____ | 8. _____ |
| 4. _____ | 9. _____ |
| 5. _____ | 10. _____ |

49. Qué se anota bajo el título Lavado en Seco?

50. Con qué se carga la cuenta Contratos de Limpieza?

51. Enumere siete (7) artículos que se puedan cargar a la cuenta Suministros de Huéspedes.

1.	_____	5.	_____
2.	_____	6.	_____
3.	_____	7.	_____
4.	_____		_____

52. Qué cantidades se cargan a la cuenta Papelería y Efectos de Escritorio?

53. Marque con una "X" la respuesta que considere verdadera o falsa.

Los siguientes artículos deben cargarse a la cuenta Papelería y Efectos de Escritorio:

	Verdadero	Falso
a. Libros de Contabilidad		
b. Pitillos		
c. Papel de estantería		
d. Lápices		
e. Tinta		
f. Servilletas de papel		
g. Sellos de Caucho		
h. Papel de toilet		

54. Describa Gastos de Banquete.

55. Qué cargamos a la cuenta Decoraciones?

56. Enumere tres partidas que puedan ser cargadas a la cuenta Varios.

1.	<hr/>	<hr/>
2.	<hr/>	<hr/>
3.	<hr/>	<hr/>

58. ¿Qué partidas se cargan a la cuenta Repetición y Almacén de Repetición?

59. ¿Por qué se llama "X" la partida que describe el almacén de repetición?

Las partidas que se cargan a la cuenta Repetición y Almacén de Repetición.

- a. Almacén de Comodidad
- b. Repetición
- c. Repetición de Almacén
- d. Almacén
- e. Repetición
- f. Repetición de Almacén
- g. Almacén de Comodidad
- h. Repetición de Almacén

III INTRODUCCION

En la presente unidad usted encontrará el análisis de los ingresos y gastos que determinan la UTILIDAD (o la pérdida) del Departamento de Alimentos y Bebidas de un hotel u otra empresa semejante.

Le presentamos dos formas de estado:

- 1a. Aquellos casos en que se distribuyen separadamente a alimentos y bebidas los ingresos y gastos aplicables a ambas operaciones.
- 2a. Cuando no se distribuyen los ingresos y gastos aplicables conjuntamente a alimentos y bebidas.

IV DESARROLLO

A continuación le presentamos las dos diferentes formas de estado, para que puedan ver la diferencia entre las formas. Después le damos la explicación de cuentas:

ALIMENTOS Y BEBIDAS
Distribución entre ambas operaciones

	Alimentos	Bebidas	Total
VENTAS BRUTAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS			
Comedor principal	\$	\$	\$
Cafetería			
Grill			
Banquetes			
Servicio de cuartos (Roomservice)			
Total Ventas Brutas	<u>\$</u>	<u>\$</u>	<u>\$</u>
AJUSTES Y DESCUENTOS			
VENTAS NETAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	<u>\$</u>	<u>\$</u>	<u>\$</u>
COSTO DE VENTAS			
Costo de Mercancías consumidas	\$	\$	\$
menos: Costo de comidas de empleados			
Costo de ventas	<u>\$</u>	<u>\$</u>	<u>\$</u>
UTILIDAD BRUTA	<u>\$</u>	<u>\$</u>	<u>\$</u>
OTROS INGRESOS			
Cubiertos	\$	\$	\$
Ingresos varios de banquetes			
Otros ingresos	<u>\$</u>	<u>\$</u>	<u>\$</u>
TOTAL UTILIDAD BRUTA Y OTROS INGRESOS	<u>\$</u>	<u>\$</u>	<u>\$</u>
GASTOS DEPARTAMENTALES			
Sueldos y jornales	\$	\$	\$
Vacaciones			
Comidas de empleados			
Leyes Sociales y Beneficios al Personal			
Total sueldos y gastos relacionados	<u>\$</u>	<u>\$</u>	<u>\$</u>
OTROS GASTOS			
Uniformes	\$	\$	\$
Lavandería			
Mantelería			
Loza y cristalería			
Platería			
Suministros de limpieza			
Lavado en seco			
Contratos de limpieza			
Suministros de huéspedes			
Suministros de papel			

PASA....

ALIMENTOS Y BEBIDAS

No se distribuyen los ingresos y gastos

	Total	Ingresos =	Alimentos	Bebidas
	Com-	y gastos		
	binado	aplicables		
		a ambos		
VENTAS BRUTAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS				
Comedor Principal	\$	\$	\$	\$
Cafetería				
Grill				
Banquetes				
Servicio de cuartos (Room Service)				
Total de ventas brutas	\$	\$	\$	\$
AJUSTES Y DESCUENTOS				
VENTAS NETAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	\$	\$	\$	\$
COSTO DE VENTAS	\$	\$	\$	\$
Costo mercancías consumidas				
menos: Costo comidas de empleados				
Costo de ventas	\$	\$	\$	\$
UTILIDAD BRUTA	\$	\$	\$	\$
OTROS INGRESOS				
Cubiertos	\$	\$	\$	\$
Ingresos varios de banquetes				
Otros ingresos				
TOTAL UTILIDAD BRUTA Y OTROS INGRESOS	\$	\$	\$	\$
GASTOS DEPARTAMENTALES				
Sueldos y jornales	\$	\$	\$	\$
Vacaciones				
Comidas de empleados				
Leyes Sociales y Beneficios al Personal				
Total sueldos y gastos Relacionados	\$	\$	\$	\$
OTROS GASTOS				
Uniformes	\$	\$	\$	\$
Lavandería				
Mantelería				
PASAN...				

VIENEN	Total Com- binado	Ingresos y gastos aplicables a ambos	Alimentos	Bebidas
Loza y cristalería	\$	\$	\$	\$
Platería				
Suministros de limpieza				
Lavado en seco				
Contratos de limpieza				
Suministros de huéspedes				
Suministros de papel				
Música y variedades				
Combustibles de cocina				
Utensilios				
Menús y listas de bar				
Papelería y Efectos de Escritorio				
Decoraciones				
Gastos de banquetes				
Contabilidad de costos				
Licencia e Impuestos				
Gastos de bar				
Gastos de bodega				
Varios				

Total de gastos \$ **UTILIDAD (o pérdida) DEL DEPARTAMENTO** \$

El total de las ventas brutas debe ser igual a la suma de los gastos de alimentos y bebidas más la utilidad neta del departamento.

Las ventas de artículos usados, de los desperdicios, de los huesos, etc., se acreditan al costo de alimentos consumidos y no se incluyen en las ventas brutas.

Cuando la empresa opera bajo el plan americano, se divide entre las ventas de habitaciones y alimentos, para que cada departamento registre su propia equitativa.

El total de las ventas brutas menos: los ajustes y descuentos =

A. VENTAS BRUTAS DE ALIMENTOS

Los ingresos derivados de la venta de ALIMENTOS deben anotarse bajo esta cuenta.

Las ventas se pueden clasificar por:

- Comedor principal
- Cafetería
- Lonchería
- Grill
- Otros comedores
- Banquetes
- Servicio de cuartos

Estas ventas no incluyen las comidas servidas a funcionarios.

El **total** de las comidas servidas a funcionarios, reducidas al costo, debe deducirse del COSTO de los alimentos consumidos y cargados a las cuentas departamentales respectivas, como comida de empleados.

Las ventas al costo deben acreditarse al costo de alimentos consumidos, cuando no hay utilidad en ellas, o cuando la utilidad es **nominal**. Cuando la utilidad de estas ventas es de suficiente importancia, el importe de ellas debe incluirse en las ventas brutas, mientras que el costo debe cargarse al de alimentos consumidos.

La venta de aceites usados, de los desperdicios, de los huesos, etc., se acreditan al costo de alimentos consumidos y no se incluyen en la venta bruta.

Cuando la empresa opera bajo PLAN AMERICANO, se divide entre la venta de habitaciones y alimentos, para que cada departamento reciba su porción equitativa.

AJUSTES Y DESCUENTOS

El total de las ventas brutas
 menos: Los ajustes y descuentos
 = VENTAS NETAS DE ALIMENTOS

COSTO DE ALIMENTOS VENDIDOS

Esta cuenta representa el costo de materias primas consumidas, esto quiere decir las comidas servidas a huéspedes y las servidas a empleados, a precio bruto de factura MENOS los descuentos comerciales, MAS los gastos de almacenaje y entrega.

Al costo también se acreditan las ventas al costo y las ventas de los desperdicios, aceites, etc.

El costo de la comida de empleados se deduce del costo de alimentos consumidos. La contrapartida será el cargo contra los departamentos respectivos a que pertenecen los empleados servidos.

El costo de alimentos vendidos es el saldo que queda después de deducir el costo de comidas de empleados del costo de alimentos consumidos.

UTILIDAD BRUTA EN ALIMENTOS

Esta representa el saldo que queda al deducir de la VENTA NETA el COSTO DE LOS ALIMENTOS VENDIDOS.

RESUELVA EL AUTOCONTROL DE LA PAGINA SIGUIENTE.

AUTOCONTROL No . 1

LEA DETENIDAMENTE CADA UNA DE LAS PREGUNTAS Y RESPONDA SEGUN EL CASO.

1. Los ingresos derivados de la venta de alimentos pueden clasificarse por:

- a. Comedor principal
- b. _____
- c. _____
- d. _____
- e. _____
- f. _____

2. Las ventas de alimentos incluyen las comidas servidas a empleados

VERDADERO _____ FALSO _____

3. Cómo se cargan las comidas servidas a funcionarios?

UTILIDAD BRUTA EN ALIMENTOS

4. Cómo se acreditan las ventas al costo cuando no hay utilidad en ellas?

5. Cómo se acreditan las ventas al costo cuando la utilidad es de suficiente importancia?

6. La venta de aceites y los desperdicios se incluyen en la venta bruta.

VERDADERO _____

FALSO _____

7. **Cómo se dividen las ventas cuando el hotel opera bajo el PAL PLAN AMERICANO?**

servicio de comidas

Comida
bebidas

8. **Qué representan los ajustes y descuentos?**

El costo de los alimentos consumidos y el costo de los alimentos vendidos se cargan a las cuentas departamentales como ajustes y descuentos.

9. **Cómo es la composición de la cuenta Costo de Alimentos Vendidos?**

El costo de los alimentos vendidos se compone de los costos de los alimentos consumidos y el costo de los alimentos vendidos.

10. **El costo de la comida de empleados se deduce del costo de alimentos consumidos.**

El costo de los alimentos consumidos se deduce del costo de los alimentos consumidos y el costo de los alimentos vendidos.

VERDADERO

FALSO

11. **El costo de alimentos vendidos es el saldo que queda**

FALSO

VERDADERO

COMPARE SUS RESPUESTAS CON LAS DE LA PAGINA SIGUIENTE.



RESPUESTAS AL AUTOCONTROL No. 1

1. b. Cafetería e. Banquetes
c. Lonchería f. Servicio de cuartos
d. Grill
2. Falso.
3. Reducidas al costo, debe deducirse del costo de los alimentos consumidos y cargarse a las cuentas departamentales como comida de empleados.
4. Al costo de alimentos consumidos.
5. El importe debe incluirse en las ventas brutas, mientras que el costo se carga al costo de alimentos consumidos.
6. Falso.
7. Entre la venta de habitaciones y alimentos.
8. Las rebajas no previstas al momento de efectuarse las ventas y contabilizadas en fechas subsiguientes.
9. El costo de materias primas menos los descuentos comerciales, más los gastos de almanenaje y entrega. También se acreditan las ventas al costo y las ventas de desperdicios, etc.
10. Verdadero.
11. Después de deducir el costo de comidas de empleados del costo de alimentos consumidos.

VERDADERO

FALSO

SI SUS RESPUESTAS SON CORRECTAS, CONTINUE EL ESTUDIO DE LA UNIDAD. SI NO REGRESE AL SUBTEMA ANTERIOR.

B. GASTOS DEPARTAMENTALES DIRECTAMENTE APLICABLES A ALIMENTOS.

SUELDOS Y JORNALES

Véase la unidad de Sueldos y Jornales del Departamento de Alimentos, para la clasificación de empleados.

VACACIONES

El importe de las vacaciones pagadas a los empleados de este departamento se anota aquí.

COMIDAS DE EMPLEADOS

Bajo este título se anota el costo de alimentos suministrados a los empleados del departamento de alimentos.

LEYES SOCIALES Y BENEFICIOS AL PERSONAL

Esta cuenta debe cargarse con la porción de impuestos sobre sueldos y jornales y los gastos de buenas relaciones con el personal, que se apliquen propiamente a este departamento.

LOZA Y CRISTALERIA

Este cargo debe basarse en las salidas directas del almacén y ajustarse de acuerdo con los inventarios físicos, tomados en períodos determinados, naturalmente valorizados de acuerdo con la antigüedad y condiciones del equipo.

PLATERIA

Este cargo también se basa en las salidas directas del almacén y se ajusta de acuerdo con los inventarios físicos como en la cuenta de LOZA Y CRISTALERIA.

SUMINISTROS DE PAPEL

En este grupo se incluyen partidas como:

Servilletas de papel	Filtros de papel
Platos de cartón	Papel encerado
Vasos de cartón	Cajas de cartón, etc.
Papel para estantería	

MENUS

Bajo esta cuenta se anotan todos los costos de los menús y listas de precios, comprados o producidos en la imprenta del hotel mismo.

CONTABILIDAD DE COSTOS

En esta cuenta se cargan los sueldos pagados a contadores profesionales por la supervisión del costo de alimentos y su contabilización.

CONBUSTIBLES DE COCINA

El costo de los combustibles usados para cocinar debe ir anotado en esta cuenta. (Carbón, combustible). Cuando la mayor parte de la cocina, o toda la cocina funciona con electricidad, se deben medir los horse power y cargar el costo a esta cuenta.

VARIOS

Aquí se agrupan las partidas que no se incluyen en las cuentas anteriores, como:

Licencias mercantiles	Latones de basura (canecas)
Licencias de alimentos	Cuerda

RESUELVA EL AUTOCONTROL DE LA PAGINA SIGUIENTE.

AUTOCONTROL No. 2

RESPONDA LAS SIGUIENTES PREGUNTAS

1. **Qué se anota bajo la cuenta Comidas de Empleados?**

2. **Qué representa la cuenta Leyes Sociales y Beneficios al Personal?**

3. **En qué se basa el cargo por Loza y Cristalería?**

4. **En qué se basa el cargo por Platería?**

5. **Enumere seis (6) artículos que se incluyan en Suministros de Papel.**

- | | |
|----------|----------|
| 1. _____ | 4. _____ |
| 2. _____ | 5. _____ |
| 3. _____ | 6. _____ |

6. **Qué se incluye en la cuenta Menús?**

7. Qué se carga en la cuenta Contabilidad de Costos?

8. Qué hacemos cuando la mayor parte de la cocina funciona con electricidad?

9. Qué se anota bajo el título Varios?

COMPARE SUS RESPUESTAS CON LAS DE LA PAGINA SIGUIENTE

RÉSPUESTAS AL AUTOCONTROL No. 2

1. El costo de alimentos suministrados a los empleados del Departamento de Alimentos.
2. La porción de impuestos sobre sueldos y jornales y los gastos de prestaciones y bonificaciones legales y extralegales al personal, que se apliquen propiamente al departamento de alimentos.
3. Las salidas directas del almacén.
4. En las salidas directas del almacén.
5.

1. Servilletas de papel	4. Filtros de papel
2. Papel para estantería	5. Vasos de cartón
3. Platos de cartón	6. Papel encerado
6. Los costos de los menús y listas de precios comprados o producidos en la imprenta del hotel.
7. Los sueldos pagados a contadores profesionales por la supervisión del costo de alimentos y su contabilización.
8. Medir los horse power y cargar el costo a la cuenta Combustibles de Cocina.
9. Partidas que no se incluyen en las otras cuentas.

SI SUS RESPUESTAS SON CORRECTAS CONTINUE CON EL ESTUDIO DE LA UNIDAD. SI NO REGRESE AL SUBTEMA RESPECTIVO.

C. VENTAS BRUTAS DE BEBIDAS

BEBIDAS

Los ingresos derivados de la venta de bebidas se anotan en la cuenta **Ventas Brutas de Bebidas.**

Las ventas se pueden clasificar por:

Comedor principal
Cafetería
Lonchería
Gril

Otros comedores
Banquetes
Servicio de cuartos
Bares

También en:

Aguardientes

Licores

Vinos

Cervezas

Gaseosas

O cualquier otra que se desee.

Estas ventas **NO incluyen las bebidas vendidas a funcionarios.**

El total de las bebidas vendidas a empleados, reducidas al costo, se deducen del costo de las bebidas consumidas y se cargan a las cuentas departamentales respectivas, como bebida de empleados.

La venta de botellas vacías, barriles, cajas, etc., se **acreditan** al costo de las bebidas consumidas y no se incluyen en la venta bruta.

AJUSTES Y DESCUENTOS

Los ajustes y descuentos representan las rebajas no previstas al momento de efectuarse las ventas y contabilizadas en fechas subsiguientes.

VENTAS NETAS DE BEBIDAS

El total de las ventas brutas
menos: Ajustes y descuentos
= VENTAS NETAS DE BEBIDAS

COSTO DE BEBIDAS VENDIDAS

Esta cuenta representa el costo de bebidas consumidas, como: aguardientes, licores, vinos, gaseosas, cervezas, y cualquier otro producto similar servido como bebida o usado en la preparación de cocteles, etc. Tanto las bebidas servidas a huéspedes como a funcionarios, se contabilizan a precio de factura, menos los descuentos comerciales, más los gastos de almacenaje y entrega.

También se le acreditan las ventas al costo, y las ventas de botellas vacías, barriles, cajas y otros materiales previamente cargados a esta cuenta.

El costo de bebidas de empleados se deduce del costo de bebidas consumidas. La contrapartida será el cargo contra los departamentos respectivos a que pertenecen los empleados servidos.

UTILIDAD BRUTA EN BEBIDAS

Esta cuenta representa el saldo que queda al deducir el costo de las bebidas vendidas de la venta neta de bebidas.

RESUELVA EL AUTOCONTROL DE LA PAGINA SIGUIENTE.

AUTOCONTROL No. 3

LEA DETENIDAMENTE LAS PREGUNTAS Y RESPONDA SEGUN EL CASO.

1. Las ventas brutas de bebidas pueden clasificarse por:

- a. Comedor principal
- b. _____
- c. _____
- d. _____
- e. _____
- f. _____
- g. _____
- h. _____

2. Las ventas se clasifican en:

- a. _____
- b. _____
- c. _____
- d. _____
- e. _____

3. Las ventas brutas de bebidas no incluyen las vendidas a funcionarios.

VERDADERO _____ **FALSO** _____

4. Cómo se cargan las bebidas vendidas a empleados?

5. Cómo se acreditan las ventas de botellas vacías, barriles, cajas, etc.?

6. Los ajustes y descuentos representan:

7. **Cómo es la estructura de la cuenta Costo de Bebidas Vendidas?**

8. **Al costo de bebidas vendidas se acreditan las ventas al costo.**

VERDADERO

FALSO

9. **Dónde anotamos las ventas de botellas vacías, barriles y cajas?**

10. **Qué hacemos con el costo de las bebidas de empleados?**

COMPARE SUS RESPUESTAS CON LAS QUE APARECEN EN LA PAGINA SIGUIENTE.

RESPUESTAS AL AUTOCONTROL No. 3

- | | | |
|----|--------------------|------------------------|
| 1. | b. Cafetería | f. Banquetes |
| | c. Lonchería | g. Servicio de cuartos |
| | d. Grill | h. Bares |
| | e. Otros comedores | |
-
- | | | |
|----|-----------------|-------------|
| 2. | a. Aguardientes | d. Cervezas |
| | b. Licores | e. Gaseosas |
| | c. Vinos | |
3. VERDADERO
4. A las cuentas departamentales como bebidas de empleados.
5. Al costo de las bebidas consumidas.
6. Las rebajas no previstas al momento de efectuarse las ventas y contabilizadas en fechas subsiguientes.
7. El costo de bebidas consumidas contabilizadas a precio de factura menos los descuentos comerciales, más los gastos de almacenaje y entrega.
8. VERDADERO
9. Al costo de bebidas vendidas.
10. Se deduce del costo de bebidas consumidas, mientras que la contrapartida será el cargo contra los departamentos respectivos a que pertenecen los empleados servidos.

SI SUS RESPUESTAS SON CORRECTAS CONTINUE EL ESTUDIO DE LA UNIDAD. SI NO REGRESE AL SUBTEMA ANTERIOR.

**D. GASTOS DEPARTAMENTALES APLICABLES DIRECTAMENTE
A BEBIDAS**

SUELDOS Y JORNALES

Véase la unidad de sueldos y jornales del Departamento de Bebidas para la clasificación de empleados.

VACACIONES

El importe de las vacaciones pagadas a los empleados de este departamento se anota aquí.

BEBIDAS DE EMPLEADOS

Bajo este título se anota el costo de bebidas suministradas a los empleados del Departamento de Bebidas.

LEYES SOCIALES Y BENEFICIOS AL PERSONAL

Esta cuenta debe cargarse con la porción de impuestos sobre sueldos y jornales y los gastos de prestaciones y bonificaciones extralegales al personal, que se apliquen propiamente a este departamento.

CRISTALERIA

Este cargo se basa en las salidas directas del almacén y se ajusta de acuerdo a los inventarios físicos, tomados en períodos determinados, naturalmente valorizados de acuerdo con la antigüedad y condición del equipo.

Se incluyen todas las distintas clases de vasos que se utilizan para servir vinos, licores y otras bebidas.

LISTA DE BARES

Bajo esta cuenta se anotan los costos de las listas de bares (papel, cartón, impresión), comprados o producidos en la imprenta del hotel.

LICENCIAS E IMPUESTOS

Esta cuenta se carga con las licencias estatales y municipales, y con otros impuestos no incluidos en el costo de bebidas.

GASTO DE BARES

El costo de los utensilios, suministros y otros gastos se cargan en esta cuenta. Se incluyen:

Saca corchos
Tamizes
Cuchillos
Swizzle sticks

Mezcladoras
Destapadores
Cucharas
Pica hielo

Picadas (Alimentos suministrados gratis y que no se usan en la preparación de tragos y cocteles).

GASTOS DE BODEGAS DE VINOS Y LICORES

En esta cuenta se cargan los costos de equipo movible, utensilios de bar, suministros y otros gastos, como:

Herramientas pequeñas
Tarjetas de control
Alambre

Papel
Cajas

CONTABILIDAD DE COSTOS DE BEBIDAS

A esta cuenta se deben cargar los sueldos pagados a contadores profesionales por la supervisión del costo de bebidas y su contabilización.

VARIOS

Aquí se anotan aquellas partidas que no corresponden a las cuentas anteriores.

RESUELVA EL AUTOCONTROL DE LA PAGINA SIGUIENTE.

AUTOCONTROL No. 4**RESPONDA LAS SIGUIENTES PREGUNTAS**

1. ~~Qué se anota bajo el título Bebidas de Empleados?~~

2. ~~Qué representa la cuenta Leyes Sociales y Beneficios al personal?~~

3. ~~En qué se basa el cargo Cristalería?~~

4. ~~Los vasos para vinos no se anotan en la cuenta Cristalería.~~

~~VERDADERO~~ _____ ~~FALSO~~ _____

5. ~~Qué se anota bajo el título Listas de Bares?~~

6. ~~Con qué se carga la cuenta Licencias e Impuestos?~~

7. Enumere ocho (8) de los utensilios, suministros y otros gastos que se cargan a la cuenta Gastos de Bares.

- | | |
|----------|----------|
| 1. _____ | 5. _____ |
| 2. _____ | 6. _____ |
| 3. _____ | 7. _____ |
| 4. _____ | 8. _____ |

8. Dónde anotamos las picadas (alimentos suministrados gratis, que no se usan para la preparación de cocteles)?

9. Qué costos se anotan bajo el título Gastos de Bodegas de Vinos y Licores? (Enumere cinco).

- | | |
|----------|----------|
| 1. _____ | 4. _____ |
| 2. _____ | 5. _____ |
| 3. _____ | |

10. Qué anotamos en la cuenta Varios?

COMPARE SUS RESPUESTAS CON LAS DE LA PAGINA SIGUIENTE.

RESPUESTAS AL AUTOCONTROL No. 4

1. El costo de bebidas suministradas a los empleados del Departamento de bebidas.
2. La porción de impuestos sobre los sueldos y jornales y los gastos de prestaciones y bonificaciones extralegales al personal del Departamento de Bebidas.
3. En las salidas directas del almacén.
4. FALSO
5. Los costos de las listas de bares, comprados o producidos en la imprenta del hotel.
6. Las licencias estatales y municipales y otros impuestos no incluidos en el costo de bebidas.
7. Saca corchos
Tamizes
Cuchillos
Pica hielo
8. Bajo costo de bares
9. 1. Herramientas pequeñas
2. Papel
3. Tarjetas de control
- Mezcladores
Destapadores
Cucharas
Swizzle sticks
4. Cajas
5. Alambre

SI SUS RESPUESTAS SON CORRECTAS CONTINUE EL ESTUDIO DE LA UNIDAD. SI NO REGRESE AL SUBTEMA ANTERIOR.

E. ALIMENTOS Y BEBIDAS

En el funcionamiento del Departamento de Alimentos y Bebidas se presentan regularmente partidas de ingresos y gastos que son aplicables a ambas operaciones.

Los hoteles que distribuyen sus ingresos y gastos a Bebidas o a Alimentos, deben hacer esta distribución lo más equitativa posible. Los que no lo hacen deben mostrar los ingresos y gastos en la columna Ingresos y Gastos Aplicables a Ambos.

OTROS INGRESOS DEPARTAMENTALES APLICABLES A ALIMENTOS Y BEBIDAS CONJUNTAMENTE.

CUBIERTOS

Es un tipo de derecho de admisión. Representa ingresos derivados del cargo de una tasa fija por persona. En general es para cubrir gastos de música y otras formas de variedad.

INGRESOS VARIOS DE BANQUETES

Bajo este título se anota la utilidad neta de ventas ocasionales de servicios o artículos en relación con banquetes.

OTROS INGRESOS

Todos los otros ingresos no previstos se anotan bajo este título.

GASTOS DEPARTAMENTALES APLICABLES A ALIMENTOS Y BEBIDAS CONJUNTAMENTE

SUELDOS Y JORNALES

Para la clasificación de los empleados de este grupo véase la unidad sobre SUELDOS Y JORNALES.

VACACIONES

Aquí se anota el importe de las vacaciones pagadas a los empleados de este Departamento.

COMIDA DE EMPLEADOS

Bajo este título se anota el costo de alimentos y bebidas suministradas a los empleados del Departamento de Alimentos y Bebidas.

LEYES SOCIALES Y BENEFICIOS AL PERSONAL

Esta cuenta se carga con la porción de impuestos sobre sueldos y jornales y los gastos de prestaciones y bonificaciones extralegales al personal, que se apliquen propiamente a este Departamento.

UNIFORMES

El costo de uniformes para el personal del Departamento de Alimentos y Bebidas debe cargarse a esta cuenta. Se incluyen los costos de limpieza y reparación de uniformes, también:

Botones

Insignias

Blusas

Corbatas

Delantales

Gorras

Guantes

Zapatos

LAVANDERIA

En esta cuenta va el costo del lavado aplicable al Departamento de Alimentos y Bebidas (u. y. o.) de acuerdo con las facturas de lavanderías externas. (Véase la unidad sobre Lavandería, para la lavandería del hotel).

MANTELERIA

Este cargo se basa en las salidas directas del almacén y se ajusta de acuerdo con los inventarios físicos tomados en períodos determinados, valorizados de acuerdo con la antigüedad y condición del material. En este grupo se incluyen:

Manteles

Tapetes de mesa

Servilletas

Protectores de mesa

SUMINISTROS DE LIMPIEZA

En esta cuenta se carga el costo de todos los suministros de limpieza en el Departamento de Alimentos y Bebidas, tales como:

Jabón	Amoniaco
Sodas	Cera
Limpiadores	Desodorantes
Desinfectantes	Cepillos para lavar
Insecticidas	Trapos
Lejía	Brochas
Alcohol	Escobas

LAVADO EN SECO

Aquí se anota el costo del lavado en seco de :

Cortinas	Banderas
Visillos	Tapetes
Alfombras	Pantallas

del Departamento de Alimentos y Bebidas.

CONTRATOS DE LIMPIEZA

En esta cuenta se carga el costo de la limpieza de todas las partes del Departamento de Alimentos y Bebidas, tales como los comedores, despensas, lavado de ventanas de los comedores, la exterminación y desinfección, todo esto hecho por contratistas externos.

SUMINISTROS DE HUESPEDES

Aquí va el costo de los materiales suministrados a los huéspedes en los comedores, como:

Regalos	Cigarrillos
Caramelos	Periódicos
Souvenirs	Fósforos, etc.

PAPELERIA Y EFECTOS DE ESCRITORIO

El costo de impresos, manuales de servicio, papelería y artículos de escritorio, entregados a los empleados del Departamento de Alimentos y Bebidas, va en esta cuenta. **Artículos** como:

Libros de Contabilidad

Papel carbón

Lápices

Sellos de caucho

Tinta

Cauchos

Comprobantes

Libretas de pedidos

Almohadillas

Clips, etc.

DECORACIONES

En esta cuenta se carga el costo de: Flores, plantas, palmas, y todas los materiales utilizados en el Departamento de Alimentos y Bebidas para decorar los comedores, etc.

GASTOS DE BANQUETES

Aquí se anotan los gastos en que se incurre en relación con banquetes, y que no pueden reportarse apropiadamente en los otros grupos previstos,

VARIOS

A esta cuenta se cargan aquellas partidas que no se pueden incluir en las cuentas anteriores. Ejemplo:

Propaganda

Licencias

Transporte de empleados

RESUELVA EL AUTOCONTROL DE LA PAGINA SIGUIENTE.



AUTOCONTROL No. 5

LEA DETENIDAMENTE LAS PREGUNTAS Y RESPONDA SEGUN EL CASO:

1. Qué hacemos con partidas de ingresos y gastos que son aplicables a Alimentos y Bebidas?

2. Cubiertos es un tipo de derecho de _____, y representan _____

3. Estos ingresos de cubiertos se usan para _____

4. Cuáles son los ingresos que anotamos bajo el título Ingresos Varios de Banquetes?

5. Qué se anota bajo el título Uniformes?

6. Qué se carga a la cuenta Lavandería?

7. En que se basa el cargo por mantelería?

8. Enumere diez (10) suministros de limpieza, que se puedan cargar a la cuenta del mismo nombre.

- | | | | |
|----|-------|-----|-------|
| 1. | _____ | 6. | _____ |
| 2. | _____ | 7. | _____ |
| 3. | _____ | 8. | _____ |
| 4. | _____ | 9. | _____ |
| 5. | _____ | 10. | _____ |

9. Qué se anota bajo el título Lavado en seco?

10. Con qué se carga la cuenta Contratos de Limpieza?

11. Enumere siete (7) artículos que se puedan cargar a la cuenta Suministros de Huéspedes.

- | | | | |
|----|-------|----|-------|
| 1. | _____ | 5. | _____ |
| 2. | _____ | 6. | _____ |
| 3. | _____ | 7. | _____ |
| 4. | _____ | | |

1. Qué cantidades se cargan a la cuenta Papelería y Efectos de Escritorio?

13. Marque con una X la respuesta según el caso: VERDADERO o FALSO

Los siguientes artículos deben ser cargados en la cuenta Papelería y Efectos de Escritorio:

	VERDADERO	FALSO
a. Libros de contabilidad		
b. Pitillos		
c. Papel de estantería		
d. Lápices		
e. Tinta		
f. Servilletas de papel		
g. Sellos de caucho		
h. Papel toilet		

14. Describa los gastos de banquetes.

15. Qué cargamos en la cuenta Decoraciones?

16. Enumere tres (3) partidas que puedan ser cargadas a la cuenta Varios.

1. _____
2. _____
3. _____

COMPARE SUS RESPUESTAS CON LAS DE LA PAGINA SIGUIENTE.

RESPUESTAS AL AUTOCONTROL No. 5

1. Los hoteles que distribuyen sus ingresos y gastos a Bebidas o a Alimentos, deben hacer esta distribución lo más equitativamente posible. Los que no lo hacen deben mostrar los ingresos y gastos en la columna Ingresos y Gastos Aplicables a ambos.
2. Admisión, ingresos derivados del cargo de una tasa fija por persona.
3. Cubrir gastos de música y otras formas de variedad.
4. La utilidad neta de ventas ocasionales de servicios o artículos en relación con banquetes.
5. El costo de uniformes para el personal del Departamento de Alimentos y Bebidas incluyendo los de limpieza y reparación.
6. El costo del lavado aplicable al Departamento de acuerdo con las facturas de lavanderías externas.
7. Las salidas directas del almacén ajustadas de acuerdo a los inventarios físicos tomados en períodos determinados.
8.

1. Jabón	6. Limpiadores
2. Lejía	7. Cera
3. Cepillos	8. Trapos
4. Soda	9. Escobas
5. Alcohol	10. Desinfectantes

También: Insecticidas, amoníaco, desodorantes y brochas.

9. El costo del lavado en seco de cortinas, alfombras, tapetes, visillos, banderas y pantallas.
10. El costo de la limpieza de comedores, despensas, ventanas de los comedores, exterminación y desinfección, todo esto hecho por contratistas externos.

11. 1. Regalos
 2. Souvenirs
 3. Periódicos
 4. Caramelos
5. Cigarrillos
 6. Fósforos
 7. Palillos
12. El costo de impresos, manuales de servicio, papelería y artículos de escritorio entregados a los empleados del Departamento de Alimentos y Bebidas.
13. a. VERDADERO
 b. FALSO
 c. FALSO
 d. VERDADERO
 e. VERDADERO
 f. FALSO
 g. VERDADERO
 h. FALSO
14. Son gastos en que se incurre, en relación con banquetes que no se pueden reportar apropiadamente en los otros grupos de gastos previstos.
15. El costo de flores, plantas, palmas, y otras decoraciones usadas en el Departamento de Alimentos y Bebidas.
16. 1. Propaganda
 2. Transporte de empleados
 3. Licencias

SI SUS RESPUESTAS SON CORRECTAS CONTINUE CON LA RE-CAPITULACION Y CON LA AUTOEVALUACION FINAL. SI NO ESTUDIE NUEVAMENTE EL SUJETO ANTERIOR.

V. RECAPITULACION

ALIMENTOS Y BEBIDAS

Distribución entre ambas operaciones

	Alimentos	Bebidas	Total
VENTAS BRUTAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS			
Comedor principal	\$	\$	\$
Cafetería			
Grill			
Banquetes			
Servicio de cuartos (room service)			
Total de ventas brutas	<u>\$</u>	<u>\$</u>	<u>\$</u>
AJUSTES Y DESCUENTOS	<u></u>	<u></u>	<u></u>
VENTAS NETAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	<u>\$</u>	<u>\$</u>	<u>\$</u>
COSTO DE VENTAS			
Costo de mercancías consumidas	\$	\$	\$
menos: Costo de comidas de empleados	<u></u>	<u></u>	<u></u>
Costo de ventas	<u>\$</u>	<u>\$</u>	<u>\$</u>
UTILIDAD BRUTA	<u>\$</u>	<u>\$</u>	<u>\$</u>
OTROS INGRESOS			
Cubiertos	\$	\$	\$
Ingresos varios de banquetes			
Otros ingresos	\$	\$	\$
TOTAL DE UTILIDAD BRUTA Y OTROS INGRESOS	<u>\$</u>	<u>\$</u>	<u>\$</u>
GASTOS DEPARTAMENTALES			
Sueldos y jornales	\$	\$	\$
Vacaciones			
Comidas de empleados			
Leyes Sociales y Beneficios al personal			
Total sueldos y gastos relacionados	<u>\$</u>	<u>\$</u>	<u>\$</u>
OTROS GASTOS			
Uniformes	\$	\$	\$
Lavandería			
Mantelería			
Loza y cristales			
Platería			
Suministros de limpieza			
PASAN...			

ALIMENTOS Y BEBIDAS
 No se distribuyen los ingresos y gastos

	Total Com- binado	Ingresos y gastos aplicables a ambos	Alimentos	Bebidas
VENTAS BRUTAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS				
Comedor principal	\$	\$	\$	\$
Cafetería				
Grill				
Banquetes				
Servicio de cuartos (room service)				
Total ventas brutas	\$ _____	\$ _____	\$ _____	\$ _____
AJUSTES Y DESCUENTOS	_____	_____	_____	_____
VENTAS NETAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	\$ _____	\$ _____	\$ _____	\$ _____
COSTO DE VENTAS				
Costo de mercancías consumidas				
Menos: Costo de comidas de empleados				
Costo de ventas	\$ _____	\$ _____	\$ _____	\$ _____
UTILIDAD BRUTA	\$ _____	\$ _____	\$ _____	\$ _____
OTROS INGRESOS				
Cubiertos	\$ _____	\$ _____	\$ _____	\$ _____
Ingresos varios de banquetes				
Otros ingresos	_____	_____	_____	_____
TOTAL DE UTILIDAD BRUTA Y OTROS INGRESOS	\$ _____	\$ _____	\$ _____	\$ _____
GASTOS DEPARTAMENTALES				
Sueldos y jornales	\$ _____	\$ _____	\$ _____	\$ _____
Vacaciones				
Comidas de empleados				
Leyes sociales y Beneficios al personal	\$ _____	\$ _____	\$ _____	\$ _____
Total sueldos y gastos relacionados	\$ _____	\$ _____	\$ _____	\$ _____
OTROS GASTOS				
Uniformes	\$ _____	\$ _____	\$ _____	\$ _____
Lavandería				
Mantelería				
PASAN				

27. El costo de bebidas consumidas, a precio de factura, menos los descuentos comerciales, más los gastos de almacenaje y entrega.

28. VERDADERO

29. Al costo de bebidas vendidas.

30. Se deduce del costo de bebidas consumidas, mientras que la contrapartida será el cargo contra los departamentos respectivos, a que pertenecen los empleados servidos.

31. El costo de bebidas suministradas a los empleados del Departamento de Bebidas.

32. La porción de impuestos sobre los sueldos y jornales y los gastos de prestaciones y bonificaciones extralegales al personal del Departamento de Bebidas.

33. En las salidas directas del almacén.

34. FALSO

35. Los costos de las listas de bares, compradas o imprimidas en la imprenta del hotel.

36. Las licencias estatales y municipales y otros impuestos no incluidos en el costo de bebidas.

37. Saca corchos

Mezcladores

Tamizes

Destapadores

Cuchillos

Cucharas

Picahielo

Swizzle sticks

38. Bajo costo de bares

39. 1. Herramientos pequeñas

4. Cajas

2. Papel

5. Alambre

3. Tarjetas de control

40. Aquellas partidas que no corresponden dentro de los otros grupos.

41. Los hoteles que distribuyen estos gastos e ingresos deben hacer una distribución lo más equitativa posible. Los que no, deben mostrar estos ingresos y gastos en la columna Ingresos y Gastos Aplicables a Ambos.
42. Admisión, ingresos derivados del cargo de una tasa fija por persona.
43. Cubrir gastos de música y otras formas de variedad.
44. La utilidad neta de ventas ocasionales de servicios o artículos en relación con banquetes.
45. El costo de uniformes para el personal del Departamento de **1 Alimentos y Bebidas** incluyendo los costos de limpieza y reparación.
46. El costo del lavado aplicable al Departamento de Alimentos y Bebidas, de acuerdo con las facturas de lavanderías externas.
47. Las salidas directas del almacén ajustadas de acuerdo a los inventarios físicos tomados en períodos determinados.
48. 1. Jabón
2. Lejía
3. Cepillos para lavar
4. Soda
5. Alcohol
6. Limpiadores
7. Cera
8. Trapos
9. Escobas
10. Desinfectantes
- También: Insecticidas, amoníaco, desodorantes y brochas.
49. El costo del lavado en seco de cortinas, alfombras, tapetes, visillos, banderas y pantallas.
50. El costo de la limpieza de los comedores, despensas, y el lavado de las ventanas, la exterminación y desinfección, todo esto hecho por contratistas externos.
51. 1. Regalos
2. Souvenirs
3. Periódicos
4. Caramelos
5. Cigarrillos
6. Fósforos
7. Palillos

52. El costo de impresos, manuales de servicio, papelería y artículos de escritorio entregados a los empleados del Departamento de Alimentos y Bebidas

- 53. a. VERDADERO
- b. FALSO
- c. FALSO
- d. VERDADERO
- e. VERDADERO
- f. FALSO
- g. VERDADERO
- h. FALSO

54. Son los gastos en que se incurre en relación con banquetes que no se pueden reportar apropiadamente en los otros grupos de gastos.

55. El costo de flores, plantas, palmas y otras decoraciones usadas en el Departamento de Alimentos y Bebidas.

- 56. 1. Propaganda
- 2. Transporte de empleados
- 3. Licencias.

VII BIBLIOGRAFIA

SENA, Subdirección General de Operaciones, División de Administración, Comercio y Servicios.
Contabilidad Básica por Instrucción Programada, de 1976.

FAY, Clifford T. jr., Richard C. Rhoads y Robert L. Sosenblatt,
Managerial Accounting for the Hospitality Service Industries,
WM. C. Brown Company Publishers, Dubuque, Iowa, 1976.

Uniform System of Accounts, Hotel Association of New York city,
inc. New York, 1969.



VIII FICHA DE PRUEBA DE MATERIAL INSTRUCCIONAL

Con el fin de mejorar esta unidad, revise el trabajo que realizó y conteste las preguntas que hacemos a continuación. Esto constituirá una valiosa ayuda para todos los que utilizarán el material después de usted.

- a. Esta unidad la calificaría de:
- | | |
|-----------|-------|
| Excelente | _____ |
| Buena | _____ |
| Regular | _____ |
| Mala | _____ |
- b. En cuántos Items de los auto-
controles se equivocó? _____
- c. A qué se debió su error?
- | | |
|---------------------|-------|
| Item confuso | _____ |
| Mala información | _____ |
| Poca información | _____ |
| Falta de ejemplos | _____ |
| Falta de imágenes | _____ |
| Poca atención | _____ |
| Otros (describalos) | _____ |
- d. Cómo sugiere que se mejore la unidad?
- | | | | |
|---------------------|-------|-------------------------|-------|
| Alargarla | _____ | Más imágenes | _____ |
| Menos técnica | _____ | Más explicación | _____ |
| Más ejemplos | _____ | Lenguaje más sencillo | _____ |
| Menos seria | _____ | Lenguaje menos sencillo | _____ |
| Más ejercicios | _____ | | _____ |
| Más seriedad | _____ | | _____ |
| Acortarla | _____ | | _____ |
| Otros (describalos) | _____ | | _____ |
| | _____ | | _____ |
| | _____ | | _____ |
- e. En qué parte, hoja o tema sugiere la mejora?
- | |
|-------------------|
| _____ |
| _____ |
| _____ |
| _____ |
| _____ |
| Otra información: |
| _____ |
| _____ |
| _____ |

Una vez estudiada la unidad entregue esta ficha diligenciada al Asesor de su Autoformación.

Nombre del Alumno