

ÍNDICE

ACERCA DEL AUTOR.....	IX
PREÁMBULO	XXIII

Capítulo Primero INTRODUCCIÓN

Capítulo Segundo GENERALIDADES

I. CONCEPTO DEL TURISMO.....	II-3
II. ORÍGENES DE LA INDUSTRIA HOTELERA.....	II-3
III. IMPORTANCIA DENTRO DE LA ECONOMÍA NACIONAL.....	II-5

Capítulo Tercero CONTROL Y COSTO DE ALIMENTOS

I. PEDIDO, RECEPCIÓN, ALMACENAMIENTO, Y SUMINISTRO	III-3
1. ALMACÉN DE CARNES, AVES, PECES, MARISCOS, Y ALMACÉN DE COMESTIBLES.....	III-3
2. ALMACÉN DE FRESCOS.....	III-8
3. ORGANIGRAMA	III-9
II. DETERMINACIÓN DEL COSTO DE ELABORACIÓN DE LO CONSUMIDO.....	III-11

1. COSTO DE COCINA	III-11
A).- Para su Venta	III-12
a).- <i>Elaboración de Platillos</i>	III-12
a.1).- <i>Determinación de la Proporción Útil de Carne</i>	III-12
a.2).- <i>Determinación del Costo por Porción</i>	III-13
B).- Para Consumo Interno	III-15
a).- <i>Funcionarios o Ejecutivos</i>	III-15
b).- <i>Empleados de Confianza</i>	III-15
c).- <i>Empleados Sindicalizados</i>	III-16
2. ORGANIGRAMA	III-18

Capítulo Cuarto

CONTROL Y COSTO DE BEBIDAS

I. PEDIDO, RECEPCIÓN, ALMACENAMIENTO, Y SUMINISTRO	IV-3
II. DETERMINACIÓN DEL COSTO DE ELABORACIÓN DE LO CONSUMIDO	IV-6
1. VENTA POR BOTELLA CERRADA	IV-7
2. BEBIDAS PREPARADAS	IV-8

Capítulo Quinto

CONTABILIZACIÓN DEL COSTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

I. GRÁFICA DEL SISTEMA DE CONTABILIDAD	V-3
II. CATÁLOGO DE CUENTAS	V-4
III. OPERACIONES REALIZADAS CON EL MATERIAL	V-9
IV. OPERACIONES RELATIVAS A LOS SUELDOS DIRECTOS Y A GASTOS INDIRECTOS	V-11
1. SUELDOS DIRECTOS	V-11
2. GASTOS INDIRECTOS DE PRODUCCIÓN	V-12

V.	SISTEMA DE COSTOS	V-13
VI.	ANÁLISIS DE LAS VARIACIONES	V-14
VII.	INFORMES FINANCIEROS	V-15
VIII.	PROGRAMAS (<i>Software</i>) RELATIVOS AL CONTROL, CONTABILIZACIÓN, COSTO, Y AUDITORÍA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	V-18

1.	IDILOR MASTER	V-18
2.	HOTEL 2,000	V-19
3.	SIRBA	V-21
4.	ARGUS	V-22
5.	BEVINCO	V-23

CONCLUSIONES VI-1

APÉNDICE
(Formas)

1.	REPORTE DE EXISTENCIAS Y CONSUMOS-ALIMENTOS	VII-5
2.	PEDIDO	VII-6
3.	RECEPCIÓN DE MERCANCÍAS-ALIMENTOS	VII-7
4.	MARBETE DE CARNE	VII-8
5.	RECOPIACIÓN DE MARBETES, CONTROL DE CARNE	VII-9
6.	TARJETAS CONTROL	VII-10
7.	REQUISICIONES DE ALIMENTOS AL ALMACÉN	VII-11
8.	CONTROL DE INVENTARIOS-ALIMENTOS	VII-12
9.	TRASPASOS ENTRE COCINAS	VII-13
10.	CONSUMOS DE ALIMENTOS EN COCINAS Y BARES	VII-14
11.	CONTROL DE COSTOS POR COCINA	VII-15
12.	RECETARIO-ALIMENTOS	VII-16
13.	NOTA DE VENTA O CHEQUE	VII-17
14.	TALÓN O CUPÓN	VII-18
15.	REQUISICIÓN DE BEBIDAS AL ALMACÉN	VII-19
16.	VALE-CONTROL DE BOTELLAS	VII-20
17.	REPORTE DE EXISTENCIAS Y CONSUMOS-BEBIDAS	VII-21
18.	CONTROL DE BEBIDAS Y SU DISTRIBUCIÓN DEPARTAMENTAL	VII-22
19.	CONSUMO DIARIO DE BEBIDAS	VII-23
20.	CONTROL DE INVENTARIOS-BEBIDAS	VII-24
21.	TARJETAS DESPRENDIBLES (ALMACÉN DE VINOS Y LICORES)	VII-25
22.	LISTA DE VINOS Y LICORES	VII-26

23. VENTA DE BOTELLA CERRADA VII-27
24. DETERMINACIÓN DEL AJUSTE A LA VENTA POTENCIAL
POR LA VENTA DE BOTELLA CERRADA VII-28
25. RECETARIO-BEBIDAS VII-29

BIBLIOGRAFÍA VIII-1

APÉNDICE
(Formas)

1. REPORTE DE PRESIONES Y CONSUMOS ALMACÉN VII-3
2. PEDIDO VII-5
3. RECEPCIÓN DE MERCANCIAS ALIMENTOS VII-7
4. MARRETE DE CARNE VII-8
5. RECEPCIÓN DE MARRETES CONTROL DE CARNE VII-9
6. TARJETAS CONTROL VII-10
7. REQUISICIÓN DE ALIMENTOS AL ALMACÉN VII-11
8. CONTROL DE INVENTARIOS ALIMENTOS VII-12
9. TRANSACCIONES ENTRE COCINAS VII-13
10. CONSUMOS DE ALIMENTOS EN COCINAS Y BARRAS VII-14
11. CONTROL DE COSTOS POR COCINA VII-15
12. RECETARIO ALIMENTOS VII-16
13. NOTA DE VENTA O CHEQUEO VII-17
14. TALÓN O CURRÓN VII-18
15. REQUISICIÓN DE BEBIDAS AL ALMACÉN VII-19
16. VALS-CONTROL DE BOTELLAS VII-20
17. REPORTE DE EXISTENCIAS Y CONSUMOS BEBIDAS VII-21
18. CONTROL DE BEBIDAS Y PRESIONES RELATIVAS VII-22
19. CONSUMO DIARIO DE BEBIDAS VII-23
20. CONTROL DE INVENTARIOS-BEBIDAS VII-24
21. TARJETAS PRESIONES (ALMACÉN DE VINOS Y LICORES) VII-25
22. LISTA DE VINOS Y LICORES VII-26