

**UF0685: Aprovisionamiento, control de costes y  
gestión del alojamiento rural**

Elaborado por: Isidro Galisteo Pradillo

Edición: 5.0

**EDITORIAL ELEARNING S.L.**

ISBN: 978-84-16424-69-6 • Depósito legal: MA 738-2015

No está permitida la reproducción total o parcial de esta obra bajo cualquiera de sus formas gráficas o audiovisuales sin la autorización previa y por escrito de los titulares del depósito legal.

Impreso en España - Printed in Spain

# Presentación

## Identificación de la Unidad Formativa:

Bienvenido a la Unidad Formativa UF0685: Aprovisionamiento, control de costes y gestión del alojamiento rural. Esta Unidad Formativa pertenece al Módulo Formativo MF1042\_2: Gestión y comercialización de alojamientos rurales, del Certificado de Profesionalidad HOTU0109: Alojamiento rural, que pertenece a la familia profesional de Hostelería y Turismo.

## Presentación de los contenidos:

La finalidad de esta Unidad Formativa es enseñar al alumno a realizar la gestión de aprovisionamiento de las mercancías que resulten necesarias para cubrir las exigencias derivadas de la explotación del alojamiento rural y controlar los consumos y gestionar y controlar la actividad del alojamiento rural como alojamiento turístico de modo que se pueda hacer un seguimiento de los resultados de producción y económicos del establecimiento, así como de la calidad de los servicios. Para ello, se estudiarán en primer lugar la compra, aprovisionamiento y control de consumos y costes en alojamientos rurales, la gestión económica y administrativa de la actividad de alojamiento rural y la gestión del almacén. A continuación, se analizarán la gestión financiera y fiscal, la estimación de ofertas de alojamiento y gastronómicas propias de alojamientos rurales y las aplicaciones informáticas para la gestión del alojamiento rural.

**Objetivos:**

- Al finalizar esta unidad formativa aprenderás a:
- Comparar y aplicar técnicas para la compra de mobiliario y equipos y para el aprovisionamiento y control de consumos de mercancías que resulten necesarios para la puesta en marcha de alojamientos rurales y para cubrir las exigencias derivadas de su explotación.
- Estimar posibles precios de ofertas de alojamiento y gastronómicas propias de alojamientos rurales, de acuerdo con planes de negocio.
- Aplicar los sistemas y procesos de gestión y control necesarios para el ejercicio de la actividad de alojamiento rural.
- Distinguir y utilizar los equipos y programas informáticos que pueden ser necesarios para la gestión y control administrativo contable del alojamiento rural.

# Índice

<b>UD1. Compra, aprovisionamiento y control de consumos y costes en alojamientos rurales .....</b>	<b>9</b>
1.1. Compra y aprovisionamiento de .....	11
1.1.1. Mobiliario y equipo necesario para el funcionamiento del alojamiento.....	15
1.1.2. Productos necesarios para la oferta de alojamiento ....	25
1.1.3. Productos necesarios para la oferta gastronómica.....	31
1.1.4. Fichas de productos y de proveedores, identificando características del producto y datos del proveedor .....	40
1.2. Control de Consumos y costes de .....	47
1.2.1. Energía y de agua .....	48
1.2.2. Mantenimiento y reparación de las instalaciones.....	51
1.2.3. Reposición de los elementos correspondientes en cada caso .....	54
1.3. Gastos relacionados con las materias primas y las preparaciones culinarias .....	56
<b>UD2. Gestión económica y administrativa de la actividad de alojamiento rural .....</b>	<b>67</b>
2.1. Gestión de la producción de los servicios .....	69
2.2. Control, fomento y desarrollo de los servicios ofrecidos.....	89
2.3. Desarrollo de nuevos productos .....	94
2.4. Opciones para influir en el precio de los recursos .....	102

<b>UD3. Gestión de almacén .....</b>	<b>121</b>
3.1. Sistema de recuento físico de existencias.....	123
3.1.1. Detección de falta de existencias habitualmente necesarias .....	130
3.1.2. Detección de exceso de existencias que dejan de usarse .....	133
3.2. Stock mínimo.....	135
3.2.1. Cantidads necesarias de cada producto para garantizar la demanda en periodos de baja actividad.....	139
3.2.2. Cantidads sobrantes de las que hay que reducir el pedido.....	141
3.3. Stock Máximo.....	142
3.3.1. Cantidads necesarias de cada producto para garantizar la demanda en períodos de máxima actividad ....	144
3.3.2. Cantidads escasas de productos especialmente solicitados .....	145
3.4. Adecuación de los niveles de stock al Plan de Operaciones y Previsiones de actividad .....	147
3.5. Valoración económica de las existencias.....	159
<b>UD4. Gestión financiera y fiscal.....</b>	<b>177</b>
4.1. El equilibrio entre los gastos y los ingresos.....	179
4.2. El control del endeudamiento con terceros, .y en especial con las entidades financieras.....	192
4.3. El control de los gastos financieros (negociación de préstamos) .....	200
4.4. La optimización de ingresos financieros, derivados de inversiones .....	208
4.5. La actualización y veracidad del registro contable de la actividad que se realiza .....	210
4.6. Los Balances de situación (activo que se tiene y lo que se debe) .....	216
4.7. Tributos, tasas e impuestos que se deben de pagar a las diferentes Administraciones Públicas .....	226
<b>UD5. Estimación de ofertas de alojamiento y gastronómicas propias de alojamientos rurales .....</b>	<b>243</b>
5.1. Ofertas de alojamiento .....	245

## Índice

5.1.1. Tipos de alojamientos que se pueden ofrecer .....	247
5.1.2. Categoría de cada tipo de alojamiento .....	254
5.1.3. Capacidad del alojamiento .....	262
5.1.4. Precios del alojamiento.....	264
5.1.5. «Ofertas y promociones» especiales .....	271
5.1.6. Subproductos ligados a la oferta de alojamiento. (Actividades complementarias).....	272
 5.2. Ofertas gastronómicas .....	274
5.2.1. Variedad de Primeros platos .....	279
5.2.2. Variedad de segundos platos .....	286
5.2.3. Postres (Productos singulares propios de la zona en la que se ubica el restaurante -frutas, dulces) .....	288
5.2.4. Jornadas Gastronómicas.....	290
 <b>UD6. Aplicaciones informáticas para la gestión del alojamiento rural .....</b>	<b>301</b>
6.1. Elección y adquisición de elementos informáticos .....	303
6.2. Adquisición del equipo informático.....	310
6.2.1. Elección del tipo de ordenador en función de las necesidades del negocio .....	311
6.2.2. Elección de impresoras .....	319
6.2.3. Elección del escáner .....	323
6.2.4. Elección del módem .....	326
6.2.5. Elección de Fax .....	327
6.3. Elección de programas de gestión necesarios .....	329
6.3.1. Programas de procesadores de texto .....	330
6.3.2. Programas de hojas de cálculo.....	337
6.3.3. Programas de Bases de datos .....	343
6.3.4. Programas de gráficos .....	349
6.3.5. Correo electrónico.....	354
6.3.6. Antivirus .....	357
6.4. Adquisición legal de los programas .....	359
6.5. Programas específicos para la gestión administrativa contable del alojamiento rural .....	361
 <b>Glosario .....</b>	<b>373</b>
 <b>Soluciones .....</b>	<b>377</b>

Área: hostelería y turismo

# UD1

Compra,  
aprovisionamiento y  
control de consumos  
y costes en  
alojamientos rurales

- 1.1. Compra y aprovisionamiento de
  - 1.1.1. Mobiliario y equipo necesario para el funcionamiento del alojamiento
  - 1.1.2. Productos necesarios para la oferta de alojamiento
  - 1.1.3. Productos necesarios para la oferta gastronómica
  - 1.1.4. Fichas de productos y de proveedores, identificando características del producto y datos del proveedor
- 1.2. Control de Consumos y costes de
  - 1.2.1. Energía y de agua
  - 1.2.2. Mantenimiento y reparación de las instalaciones
  - 1.2.3. Reposición de los elementos correspondientes en cada caso
- 1.3. Gastos relacionados con las materias primas y las preparaciones culinarias

## 1.1. Compra y aprovisionamiento de

La compra y el aprovisionamiento son dos aspectos claves en la buena gestión de cualquier organización empresarial, incluida, las que se dedican a los alojamientos rurales.



La **compra** es el acto por el cual se entra en posesión de un bien o servicio mediante el pago del precio de ese bien o servicio.

---

Los alojamientos rurales requieren de una serie de bienes y servicios para su correcto funcionamiento. La posesión de los mismos se realiza con la compra y es fundamental que tengamos un amplio conocimiento de los bienes y servicios que se requieren para realizar la compra de los mismos.



El **aprovisionamiento** es el conjunto de actividades que son necesarias desarrollar por parte de una organización, sea o no empresarial, para asegurarse la disponibilidad de los bienes y servicios que son necesarios para la realización de sus actividades.

---



No debemos confundir compra con aprovisionamiento, ya que dentro del aprovisionamiento además de la actividad de compra se encuentra incluida la gestión, planificación y control de las existencias necesarias en el alojamiento rural.

---

El **Objetivo General del aprovisionamiento** es permitir que el bien o servicio se encuentre disponible cuando sea necesario, con la calidad adecuada, la cantidad necesaria y en el plazo de tiempo oportuno, todo ello al menor coste posible.



*El aprovisionamiento es crucial en la gestión de un alojamiento rural.*

El aprovisionamiento nos sirve como:

- Fuente de información.
- Factor influyente en la situación económica de la empresa.

Varios factores van a condicionar la actividad de aprovisionamiento en un alojamiento rural, siendo los más importantes los siguientes:

– La demanda:

- Son la cantidad de bienes y servicios necesarios para cubrir las actividades que se realizan en el alojamiento rural para cubrir los servicios solicitados por sus cliente, en unas condiciones y en un periodo concreto. Dentro de la demanda podemos tener en cuenta.
- Demanda creciente o decreciente: es el aumento o disminución de las cantidades necesarias de bienes y servicios en un periodo de tiempo considerado.
- Demanda constante: cuando la tendencia de las cantidades necesarias de bienes y servicios no muestra variación.
- Demanda estacional: se producen variaciones significativamente intensas. En el caso de la hostelería estas variaciones suelen producirse entre las temporadas altas y las bajas.

– La rotación:

- Nos muestra la frecuencia de renovación de las existencias de un producto en un periodo de tiempo determinado.
- En un alojamiento rural una alta rotación de los productos señala una alta ocupación del mismo.
- La rotación requiere la reposición de los productos cuando se van agotando.

– El control de la mercancía:

- Forma parte de la gestión del aprovisionamiento consistente en la comprobación de las existencias disponibles. Para realizar un correcto control hemos de considerar:
- La elección del sistema de aprovisionamiento.
- La confección y la tramitación de los pedidos.
- La recepción de los bienes.

Los **principales objetivos del aprovisionamiento** son los siguientes:

- Proporcionar un flujo ininterrumpido de materiales, suministros, servicios necesarios para el funcionamiento de la organización.
- Mantener las inversiones en existencias y reducir las pérdidas de éstos a un nivel mínimo.
- Mantener unas normas de calidad adecuadas.
- Buscar y mantener proveedores competentes.
- Normalizar los elementos que se adquieren.
- Comprar los elementos y los servicios necesarios al precio más bajo posible.
- Mantener la posición competitiva de la organización.
- Conseguir los objetivos del aprovisionamiento procurando que los costes administrativos sean los más bajos posibles.

La **función de aprovisionamiento** está compuesta de los siguientes tres aspectos fundamentales:

<b>Compras</b>	Tendremos en cuenta el precio, la calidad, los plazos de entrega, las condiciones de pago, servicios postventa, etc.  Hemos de realizar una óptima selección de los proveedores para la rentabilización al máximo de las variables a tener en cuenta y que determinarán la realización de las compras.
<b>Almacenamiento</b>	Hemos de disponer de almacenes donde guardar los productos que iremos utilizando.  Esto hace necesario que dispongamos de un espacio físico donde ordenar y guardar convenientemente los productos.
<b>Gestión de inventarios</b>	Desarrollaremos un sistema que nos permita determinar la cantidad de existencias que se han de mantener y el ritmo de pedidos para cubrir las necesidades del alojamiento.

### 1.1.1. Mobiliario y equipo necesario para el funcionamiento del alojamiento

Todo alojamiento rural requiere de un mobiliario y equipo necesario para su funcionamiento. Por ello, hemos de realizar un estudio detenido de lo que necesitamos para realizar una oferta acorde con el servicio que demanda las personas que desean disfrutar de este tipo de alojamiento.

A continuación, vamos a analizar el mobiliario y equipo que poseen cada una de las estancias de un alojamiento rural.



*Las casas rurales son la principal oferta de alojamiento rural.*

### Dormitorio

Es el lugar principal y más característico de un alojamiento rural. Es el lugar donde los usuarios disfrutan de una parte importante de su tiempo en el alojamiento. Según el mercado al que nos dirijamos, la oferta de las habitaciones será variada disponiendo los alojamientos rurales de habitaciones individuales, dobles, triples, familiares, etc. También es importante el grado de confort y lujo.

El mobiliario y equipamiento básico de una habitación viene compuesto por los siguientes elementos:

**Cama:** es el elemento más importante ya que es donde los usuarios van a descansar. Debe tener un tamaño adecuado que proporcione comodidad. La colocación de la misma ha de hacerse en un lugar tranquilo dentro de la habitación, lejos de la luz directa (ventana) y del ruido potencial. Junto con la cama son importantes:

El **colchón:** suele ser rígido, que es lo preferido por los usuarios ya que sopor- ta mejor el cuerpo y permite un mejor descanso.

El **soporte:** para muchos usuarios es interesante aquel que permite ser puesto en diferentes posiciones, sobre todo en personas de avanzada edad.

**Juegos de camas:** compuestos por sábanas, mantas o edredones. Deben ser cómodos y estar siempre limpios, siendo cambiadas las sábanas diaria- mente. Teniendo en cuenta que muchos alojamientos rurales se encuentran en lugares que en invierno suele hacer frío, es importante que en las habitacio- nes se dispongan de las mantas o edredones adecuados.

**Climatización:** para hacer más acogedora y placentera la estancia en el alo- jamiento rural es conveniente disponer de un sistema de climatización que permita mantener unas temperaturas agradables dentro de la habitación tanto en verano como en invierno. La climatización puede ser central o individual.

**Iluminación:** la habitación ha de disponer de las luces artificiales adecuadas para una estancia agradable. Estará compuesta principalmente por una lámpara de mesa principal y lámparas a ambos lados de la cama. También es posible que haya puntos de luz en el techo de la habitación o una lámpara que cuelgue del mismo.

**Armario con perchas:** los usuarios de la habitación necesitan un lugar donde guardar su equipaje y colocar la ropa que traen consigo. Para una buena co- locación las perchas son un complemento ideal.

**Mesa:** es un elemento que es útil para sentarse a escribir o leer algo. Cada vez es más habitual que las personas viajen llevando consigo un ordenador portátil y en la mesa pueden usarlo más cómodamente.

**Escritorio:** puede ser complementario de la mesa.

**Sillas:** al menos debemos tener dos que sirvan para descansar cuando no se desee utilizar la cama.

**Papelera:** sirve para que los usuarios puedan tirar aquello papeles, etc. Ayuda a mantener limpia la habitación y también ayuda en su limpieza.

**Espejo:** donde los usuarios puedan verse, sobre todo cuando se están arreglando.

**Cortinas:** que permitan intimidad y reducir la entrada de la luz natural. Deben ser resistentes a la luz del sol y a la decoloración.

**Revestimiento del suelo:** ser acorde con el ambiente rural, cómodo. Para dar mayor calidez, sobre todo en invierno, se puede utilizar alfombras con colores apagados.



*El mobiliario ha de ser acorde con el ambiente del alojamiento.*

**Aseo/baño:** hoy en día son considerados como un estándar. Cada dormitorio debe estar provisto de un cuarto de baño, que ha de estar provisto de las piezas necesarias para un aseo necesario como ducha o bañera, lavabo, retrete, bidé, armario, espejo y accesorios para toallas, jabón, etc. En función del grado de confort y lujo será más completo.

Cuando no sea posible ofrecer un cuarto de baño individualizado, se puede instalar un cuarto de baño en el pasillo, o un cuarto de baño compartido en alojamientos de categorías inferiores. Los equipamientos compartidos requieren una limpieza continua, especialmente a lo referente a la higiene.

Para asegurar a los usuarios un mejor disfrute de su estancia en el alojamiento rural hemos de organizar todas las piezas de mobiliario de la habitación de forma funcional, encontrándose todo en armonía.

Todos los alojamientos rurales no son iguales ya que lo adaptaremos al tipo de cliente al que nos dirigimos, por lo que en función de ese cliente podemos ofrecer servicios opcionales como:

**Auto-servicio:** con instalaciones como cocina, nevera, etc. para que aquellos usuarios que prefieran comer en su alojamiento, donde pueden prepararse su comida, desayuno, etc.

**Equipos de imagen y sonido:** en los que se encuentran televisión, vídeo, reproductor musical, etc., que permita hacer más amena la estancia. Para los clientes que utilizan los alojamientos rurales no es una gran prioridad, ya que si objetivo es el disfrute de las actividades y el entorno natural.

**Teléfono, internet:** permiten la conexión externa. Cada vez está más extendido el uso de equipos móviles como Smartphone, Tablet, etc., por lo que la conexión a Internet vía Wifi es un servicio muy valorado por los clientes. Hay establecimientos que ofrecen de manera gratuita esta conexión. La disponibilidad del teléfono en la habitación ya no es tan importante ya que prácticamente todos los usuarios disponen de su propio terminal. Si es interesante y de utilidad para los usuarios la disposición de un listado con teléfonos de interés.

**Mesa comedor:** para poder realizar los desayunos, comidas, etc. dentro de la habitación.

**Sofá:** para mejorar el confort de los usuarios cuando están descansando en la habitación y no utilizan la cama.

Esta lista podría ser aún mayor, según los servicios que deseamos proveer a nuestros clientes.

**Otras opciones** interesantes son las siguientes:

- Es posible que no se ofrezca el servicio de restauración en el alojamiento, por lo que es muy interesante la instalación de algún pequeño utensilio de cocina que es útil a los usuarios para cualquier pequeño refrigerio que tomen como hervidor de agua, máquina de café, nevera, etc.

- En algunos alojamientos rurales la cocina es compartida por los usuarios que se encuentran alojados en distintas habitaciones, por lo que puede resultar interesante que exista una sala de estar o comedor compartida. Esto permite mantener las habitaciones limpias y sin restos de comida.
- El ofrecimiento del servicio del lavado y secado para que los usuarios puedan realizar la limpieza de la ropa, con lo que se evitará la limpieza en lugares no adecuados. Para ello, es interesante la disposición de lavadoras y secadoras para los usuarios, o al menos la colocación de tendederos. También es posible ofrecer el servicio de lavandería. Otros servicios interesantes para los usuarios son la disposición de plancha para la ropa, despertador, etc.



Los colores más adecuados para una habitación de un alojamiento rural son los más cercanos a la naturaleza como los colores tierra, los verde mar, el amarillo suave,...

Si ofrecemos en el alojamiento rural el servicio de restauración es necesario disponer del mobiliario y equipo necesarios para el servicio referido. Tendremos en cuenta tanto el equipo y mobiliario necesario para la preparación de las comidas, almacenamiento de productos y espacio donde los usuarios van a degustar la comida.

Vamos a dividirlo en función de los diferentes espacios necesarios en la restauración, comenzando por el **almacén**:

<b>Estanterías</b>	Nos sirven para la colocación, de forma organizada, de todos los productos que se vayan a utilizar en el servicio de restauración.
<b>Mesas</b>	Sirven por si es necesario realizar algún tipo de manipulación de mercancía en el almacén.
<b>Botelleros</b>	Para el almacenamiento de botellas, principalmente de vino.
<b>Equipos de frío industrial</b>	Para el almacenamiento de los productos que requieren el frío para su conservación.

En la **cocina**, hemos de disponer de los siguientes equipos y mobiliarios:

<b>Estanterías</b>	Nos sirven para la colocación, de forma organizada, de todos los productos que se vayan a utilizar en la cocina cuando se está preparando la comida.
<b>Mesas</b>	Sirven por si es necesario realizar algún tipo de manipulación de los productos.
<b>Botelleros</b>	Para el almacenamiento de botellas, principalmente de vino.
<b>Equipos de frío industrial</b>	Para el almacenamiento de los productos que requieren el frío para su conservación.
<b>Campanas extractoras de humos</b>	Para la expulsión del humo y los olores que se producen al cocinar.
<b>Electrodomésticos</b>	Necesarios en la cocina como hornos, frigoríficos, batidoras, freidoras, calentadores de platos, fregaplatos, etc.
<b>Tablas para trinchar</b>	Necesarias para el corte que se realiza en los ingredientes que se utilizan en los alimentos.
<b>Utensilios de cocina</b>	Todos los utensilios necesarios para cocinar como cuchillos, cucharas, recipientes, coladores, espumadera, ollas, sartenes, etc.
<b>Vajilla</b>	Para el servicio de la comida.
<b>Recipientes</b>	Para el depósito de los restos de comida, etc.
<b>Gueridores (camareras)</b>	Para el desplazamiento de material, platos, etc.
<b>Muebles modulares</b>	Nos sirven para el almacenamiento de utensilios que se usan en la cocina, alimentos, etc.