



SEDE UNIVERSITARIA MUNICIPAL RODAS

Facultad de Ciencias Económicas y Empresariales

Departamento de Ciencias Contables

Trabajo de Diploma

en opción al grado de Licenciado en Contabilidad y Finanzas

Título: Elaboración de las fichas de costo de los alimentos para personas que padecen de la enfermedad celíaca en el municipio de Rodas

Disciplina: Costo

Autora: María del Carmen Sánchez Otero

Tutor: Lic. Gladys Estrella Marchena Leyva

Curso. 2011-2012

“Año 54 de la Revolución”



Declaración de Autoridad

Hago constar que el presente trabajo fue realizado en la Universidad de Cienfuegos “Carlos Rafael Rodríguez”, **SEDE UNIVERSITARIA MUNICIPAL RODAS** como parte de la terminación de los estudios en la Especialidad de Licenciatura en Contabilidad y Finanzas; autorizando a que el mismo sea utilizado por las organizaciones e instituciones para los fines que estime conveniente, tanto de forma parcial como total y que además no podrá ser presentada en evento ni publicada, sin la aprobación de la Universidad.

Firma del Autor

Los que abajo firmamos, certificamos que el presente trabajo ha sido revisado según acuerdo de la Dirección de nuestro centro y que el mismo cumple con los requisitos que debe tener un trabajo de esta envergadura, refiriendo a la temática señalada.

Información Científico Técnica

Nombre y Apellidos. Firma.

Computación

Nombre y Apellidos. Firma.

Firma del Tutor.

AVAL SOBRE TRABAJO REALIZADO

1. AVALA

José Róger Álvarez, Director de la Dirección Provincial de Comercio, Gastronomía y Servicios, Cienfuegos, cita en Calle 35 No. 5802 % 58 y 60 Cienfuegos.

2. DATOS SOBRE ESTUDIO REALIZADO

Título: Elaboración de las fichas de costo de los alimentos para personas que padecen de la enfermedad celíaca en el municipio de Rodas.

Disciplina: Costo

Autora: María del Carmen Sánchez Otero

Tutor: Lic. Gladys Estrella Marchena Leyva

3. ACTUALIDAD

El costo constituye un indicador fundamental para la administración de los recursos en función de generar utilidades en beneficio de la entidad. Es por eso que el diseño e instrumentación de un sistema de costo no se limita a implantar su metodología sino que debe constituir un instrumento eficaz para la toma de decisiones permitiendo la selección que brinda el mayor beneficio productivo con el menor nivel de gasto.

Los sistemas de costo a nivel nacional e internacional constituyen una herramienta de trabajo que posibilita el control y análisis de las producciones existentes esta forma viabiliza el aprovechamiento con profundidad de los recursos disponibles por la entidad, se aumenta la productividad y a la vez la producción de bienes de consumo.

Una empresa necesita de una dirección eficiente que sea capaz de tomar las decisiones que correspondan, para esto resulta imprescindible garantizar un control preciso de los resultados con que cuenta la unidad, un registro adecuado de los hechos económicos que permita conocer lo que cuesta producir cada renglón y analizar periódicamente los resultados obtenidos para determinar los factores que inciden en los mismos.

En el sistema de dirección de las entidades el costo constituye un elemento indispensable, por lo que es tarea priorizada para los aparatos de dirección y de control a cualquier nivel, garantizar que su cálculo y análisis se efectúe con un grado elevado de confiabilidad y agilidad.

En el mundo actual se hacen cada vez más complejas y competitivas las exigencias del entorno esto requieren más servicios adicionales que surten el producto que la empresa vende. Por lo que se hace necesario mejorar las insuficiencias de los costos tradicionales que se perciben a menudo por la distorsión de la rentabilidad verdadera de productos y clientes por el uso de métodos arbitrarios para la distribución de los gastos y los costos indirectos.

Se precisa una profundización simultáneamente con un gran salto de calidad en la organización. Las empresas tienen que tener las fichas de costo de todas las producciones confeccionadas desde las unidades productivas y aprobadas por la dirección de la empresa para lograr una adecuada toma de decisiones.

Con vistas al mejoramiento de la calidad de vida del enfermo celíaco y otras enfermedades que necesitan también de productos elaborados con cereales no tóxicos para su salud, de ahí que se realice esta investigación, por la necesidad de sustituir importaciones y mejorar con productos locales la calidad de vida de los EC. Se ha demostrado el alto nivel nutritivo de los productos que utilizamos y su factibilidad económica (harina de maíz y yuca).

Debemos destacar que en el año 2010, la provincia contaba con 35 pacientes celíacos, actualmente la cifra asciende a 70 diagnosticados, y en estudio un número significativo, lo que significa un peligro por el avance acelerado de la enfermedad, ya no solo para la familia en particular, sino para las instituciones locales.

El municipio de Rodas en el año 2010 contaba con 9 pacientes diagnosticados, actualmente la cifra asciende a 23 pacientes, y en estudio varios casos.

La Empresa de Comercio y Gastronomía de la localidad jugará un papel importante, pues serían los encargados del chequeo, control, elaboración y distribución de estos renglones. Por constituir una producción que no se ha llevado a cabo nunca, no se cuenta con la estimación, ni mucho menos con la información real del costo que debe incurrirse en la elaboración de estos productos.

4. ESTRUCTURA

La tesis está adecuadamente estructurada y balanceada según los requisitos necesarios para un trabajo de esta envergadura, respondiendo a los objetivos trazados, presenta una adecuada secuencia en la comprobación teórica – práctica de la hipótesis y da respuesta al problema planteado.

5. NOVEDAD

La novedad de esta investigación surge por el aumento acelerado de personas celíacas, en la provincia y en especial en el Municipio de Rodas, se hace necesario la elaboración de alimentos no tóxicos a partir de producciones locales para mejorar su calidad de vida y evitar complicaciones severas.

Es una contribución significativa al tratamiento y solución al asunto planteado, por cuanto no solo aborda elementos de gran importancia para la toma de decisiones relacionadas con la posibilidad de incidir sobre la disminución del uso racional de los recursos financieros, con base al análisis económico financiero sino que emite consideraciones objetivas que hasta el momento no han sido aplicadas. El autor hace uso apropiado y extenso del instrumental metodológico lo que redundará en un resultado debidamente fundamentado.

6. VALOR CIENTÍFICO DE LAS CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

Las conclusiones y recomendaciones acreditan el trabajo científico efectuado.

7. BIBLIOGRAFÍA

La bibliografía utilizada es amplia, actual y de fuentes autorizadas.

8. APOORTE ECONÓMICO

El aporte económico es la vía para agilizar los resultados financieros mediante la aplicación de las recomendaciones efectuadas. La compañera laboró en la entidad por un período de 5 meses en jornadas de ocho horas, para un total de 953 horas, con una tarifa diaria de \$2.26 y una cuantía de **\$ 2,153.78**; además solicitó la colaboración de otra especialista por un período de 2 meses en jornadas de ocho horas, para un total de 381.2 horas, con igual tarifa diaria de \$2.26 con una cuantía de **\$ 861.51** representando una cuantía total de **\$ 3,015.29**. El Impacto Económico está dado precisamente en que si no lo hubiera desarrollado la compañera, se hubiera tenido que contratar los Servicios de la Consultoría CANEC S.A. cuya tarifa horaria es de \$15.00, de ellos utilizar 2 Consultores en ese mismo horario de 1334.2 Horas-Consultor, el Monto del gasto hubiera sido por **\$ 20,013.00.**

IE= (\$ 20,013.00 - \$ 3,015.29) = \$ 16,997.71. El Impacto Económico.

Certifica y Avala la misma,

Mayda Sánchez Pérez
Especialista Principal Contabilidad
Dirección Provincial de Comercio
Cienfuegos

José Róger Álvarez
Director Provincial
Dirección Provincial de Comercio
Cienfuegos

Pensamiento



PENSAMIENTO

...”la salud de nuestro pueblo tiene que estar garantizada antes, durante y después de la crisis económica global en que esta sumergido el mundo, nuestro país, bloqueado por más de 5 décadas, con todo tipo de necesidades se esfuerza por mantener su potencia médica, la cual trata a nuestra población e irradia prevención de enfermedades por todo el mundo. Para que este potencial médico se haga, crezca y se consolide, nuestra economía tiene que existir, ser cada día más sólida y transparente, ese reto aun lo deben perfeccionar los economistas y contadores, para que no peligre el aseguramiento financiero que requiere el Sistema de Salud Cubano”...

Fidel.

Dedicataria



DEDICATORIA

Dedico este trabajo

*A todas las personas que sufren de esta enfermedad,
en especial a mi querido hijo Carlos Leonardo,
fuente de inspiración para la realización de esta investigación;
a mi hijo Frank, a mi esposo Juan Carlos, a mis hermanos, mis padres,
y a todos aquellos compañeros de trabajo y estudio por su apoyo y
que de alguna manera valoraron mi esfuerzo.*

Gracias por confiar en mi...

Agradecimientos



AGRADECIMIENTOS

Agradezco a todos aquellos que de una forma u otra han contribuido a la realización de este trabajo:

al claustro de los profesores de la carrera Licenciatura en Contabilidad y Finanzas de la Sede Municipal de Rodas;

a mi tutora Gladys Estrella Marchena Leyva por su acertada guía, su valioso tiempo dedicado y su ayuda en cualquier aspecto al alcance de sus manos;

a mis compañeros de trabajo que me han brindado su total apoyo y comprensión;

a la Dirección Provincial de Comercio, Gastronomía y Servicios de Cienfuegos que han facilitado las condiciones para la realización de mis estudios;

a mi familia que en todo momento me da el aliento y el apoyo necesario para terminar los proyectos y metas de mi vida;

Y finalmente un agradecimiento especial a mi esposo que con su apoyo y paciencia ha hecho posible que yo pudiera terminar todos los caminos trazados desde el inicio de mis estudios de la especialidad para alcanzar este momento.

Resumen



RESUMEN

Este trabajo tiene como objetivo elaborar las Fichas de Costo de los alimentos para las personas que sufren la Enfermedad Celíaca (EC), a partir de producciones locales en el municipio de Rodas.

El trabajo está estructurado en tres capítulos, en el primero se realiza el análisis teórico detallado sobre los principales conceptos, modelos y técnicas que plantea lo relacionado acerca de la contabilidad de costos y los aspectos generales de la contabilidad. Se parte de una amplia y actualizada bibliografía, se reflejan los principales aspectos teóricos relacionados con el tema desarrollado en esta investigación que es la ficha de costo y sus características esenciales, además se aborda la legislación establecida para su elaboración en nuestro país, en el segundo capítulo se desarrolla una caracterización general de la enfermedad objeto de estudio y se realiza la valoración general del procedimiento para determinar el costo estándar de la misma, además de determinar cuales son los pasos lógicos a seguir en el procedimiento específico de actualizar y calcular las fichas de costos de las producciones de los alimentos para los enfermos celíacos a partir de producciones locales, en el tercer capítulo se diseña y aplica el procedimiento para la elaboración y actualización de las fichas de costo mediante la utilización de los cuatro modelos básicos, además se calcula el costo unitario para cada uno de los productos y se presenta mediante un análisis por productos los resultados obtenidos.

Por último se llegan a conclusiones y recomendaciones que favorecen a la administración y ayudan en los procesos de planeación y control para poder enfrentar la toma de decisiones en los momentos actuales.

De esta forma queda a la disposición de la Empresa de Comercio y Gastronomía del Municipio de Rodas una herramienta de gran importancia para mejorar la calidad de vida de los enfermos celíacos a partir de producciones locales y de esta forma disminuir importaciones.

Summary



SUMMARY

This work has as objective to elaborate the Records of Cost of the foods for people that suffer the Illness Celíac (EC), starting from local productions in the municipality of Rodas.

The work is structured in three chapters, in the first one he/she is carried out the detailed theoretical analysis on the main concepts, models and techniques that it outlines that related about the accounting of costs and the general aspects of the accounting. Leaves of a wide and up-to-date bibliography, they are reflected the main theoretical aspects related with the topic developed in this investigation that is the cost record and their essential characteristics, the established legislation it is also approached for their elaboration in our country, in the second chapter a general characterization of the illness study object is developed and is carried out the general valuation of the procedure to determine the standard cost of the same one, besides to determine which are the logical steps to continue in the specific procedure of to upgrade and to calculate the records of costs of the productions of the foods for the sick celíac starting from local productions, in the third chapter is designed and it applies the procedure for the elaboration and upgrade of the cost records by means of the use of the four basic models, the unitary cost is also calculated for each one of the products and it is presented by means of an analysis by products the obtained results.

Lastly they are arrived to conclusions and recommendations that favor to the administration and they help in the planning processes and control to be able to face the taking of decisions in the current moments.

This way it is to the disposition of the Company of Trade and Gastronomy of the Municipality of Rodas a tool of great importance to improve the quality of life of the sick celíac starting from local productions and this way to diminish imports.

Indice



INDICE	Página
INTRODUCCIÓN	2
CAPÍTULO I: MARCO TEÓRICO	7
1.1 Definición de contabilidad expuestas por varios autores	7
1.2 Surgimiento de la Contabilidad de Costos	9
1.2.1 Contabilidad de Costo. Concepto	10
1.2.2 Definición y objetivos de los Costos	11
1.2.3 Clasificación de los costos	13
1.2.4 Elementos fundamentales del costo	18
1.3 Fichas de costo. Su clasificación	19
1.3.1 La planificación y el control a partir de las fichas de costo	21
1.3.2 las regulaciones y disposiciones para las fichas de costo según la legislación cubana	21
 CAPÍTULO II: CARACTERIZACIÓN DE LA ENFERMEDAD Y DISEÑO DEL PROCEDIMIENTO PARA LA ELABORACIÓN DE FICHAS DE COSTO DE LOS ALIMENTOS PARA PERSONAS QUE PADECEN DE LA ENFERMEDAD CELÍACA EN EL MUNICIPIO DE RODAS	 27
-	
2.1 Caracterización de la enfermedad	27
2.1.1 Manifestaciones clínicas	30
2.1.2 Tratamiento de la enfermedad	30
2.1.3 Caracterización de la Empresa Municipal de Comercio y Gastronomía de Rodas	31
2.2 Condiciones y Premisas para la elaboración de las Fichas de Costo	31
2.2.1 Planificación Estratégica	32
-	
2.2.2 Misión	32
-	
2.2.3 Visión	32
2.2.4 Amenazas, debilidades, fortalezas y oportunidades de mayores incidencias	32
2.2.5 Objeto Social	34
2.2.6 Diagnóstico del Cálculo del Costo en el Centro de Elaboración	35
2.2.7 Cuentas Contables y Organización del Registro Primario en el Centro de Elaboración. Registro de los Gastos	36

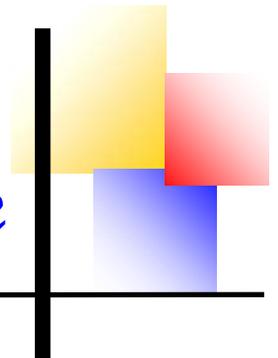
2.3	Ficha de Costo para la formación de los Precios Máximos por Métodos de Gasto	40
2.3.1	Análisis Gráfico de la Ficha de Costo para la Formación de los Precios Máximos por Métodos de Gasto -----	40
2.3.2	Hoja de Análisis del Plan y Real -----	41
2.3.3	Hoja de Análisis por Desglose de los Insumos Fundamentales -----	42
2.3.4	Análisis Gráfico por desglose de los Insumos Fundamentales -----	42
2.3.5	Análisis del Precio de Costo y del Precio de Venta -----	43
2.3.6	Análisis Gráfico del Precio de Costo y del Precio de Venta a nivel total según lo planificado y lo real -----	43

CAPÍTULO III: IMPLEMENTACIÓN DEL PROCEDIMIENTO PARA ELABORACIÓN DE LAS FICHAS DE COSTO DE LOS ALIMENTOS PARA LAS PERSONAS QUE PADECEN DE LA ENFERMEDAD CELÍACA -----

-		
3.1	Criterios a tener en cuenta para elaboración de Fichas de costo -----	45
3.2	Pasos para la implementación del procedimiento para la elaboración de las Fichas de Costo -----	47
3.3	Cálculo de las Fichas de Costo -----	48
3.4	Presentación de los Resultados. Listado de Precios -----	49
3.5	Base Legislativa. Cuerpos Legales que lo sustentan -----	50
3.6	Métodos Generales para la formación y aprobación de precios minoristas y su informe de fundamentación -----	51
3.6.1	Productos y servicios de primera necesidad, seleccionados del mercado normado	51
3.6.2	Formación de Precios Minoristas -----	51
3.6.3	Otros productos y servicios de mercados regulados y de acceso limitado -----	52
3.6.4	Productos y servicios con impuestos especiales -----	53
3.6.5	Productos y servicios de mercados liberados -----	54
3.7	Redondeo de precios -----	55
3.8	Sobre la presentación de propuestas de precios para su aprobación por el nivel superior de competencia -----	56
3.9	Hojas de Listas de Precios -----	56
	CONCLUSIONES -----	59
	RECOMENDACIONES -----	61
	REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS -----	63

BIBLIOGRAFÍA	66
ANEXOS	69

Introducción



INTRODUCCIÓN

Desde su propia existencia el hombre se ha encargado de conocer e interpretar los fenómenos naturales y a su vez aprovecharlos en transformar el medio para lograr una mejor convivencia.

Por ello constituye un elemento indispensable en cualquier sistema de dirección económica asegurar el papel del costo en la planificación económica del país.

El costo constituye un indicador fundamental para la administración de los recursos en función de generar utilidades en beneficio de la entidad a la entidad. Es por eso que el diseño e instrumentación de un sistema de costo no se limita a implantar y su metodología sino que debe constituir un instrumento eficaz para la toma de decisiones permitiendo la selección que brinda el mayor beneficio productivo con el menor nivel de gasto.

Los sistemas de costo a nivel nacional e internacional constituyen una herramienta de trabajo que posibilita el control y análisis de las producciones existentes esta forma viabiliza el aprovechamiento con profundidad de los recursos disponibles por la entidad, se aumenta la productividad y a la vez la producción de bienes de consumo.

Una empresa necesita de una dirección eficiente que sea capaz de tomar las decisiones que correspondan, para esto resulta imprescindible garantizar un control preciso de los resultados con que cuenta la unidad, un registro adecuado de los hechos económicos que permita conocer lo que cuesta producir cada renglón y analizar periódicamente los resultados obtenidos para determinar los factores que inciden en los mismos.

En el sistema de dirección de las entidades el costo constituye un elemento indispensable, por lo que es tarea priorizada para los aparatos de dirección y de control a cualquier nivel garantizar que su cálculo y análisis se efectúe con un grado elevado de confiabilidad y agilidad.

En el mundo actual se hacen cada vez más complejas y competitivas las exigencias del entorno esto requieren más servicios adicionales que surten el producto que la empresa vende. Por lo que se hace necesario mejorar las insuficiencias de los costos tradicionales que se perciben a menudo por la distorsión de la rentabilidad verdadera de productos y clientes por el uso de métodos arbitrarios para la distribución de los gastos y los costos indirectos.

Como consecuencia de los sucesos políticos y económicos que tuvieron lugar en la década de los 80 que modificaron aún más la situación particular de las empresas cubanas, se piden nuevos sistemas de gestión y control de procesos que ayuden mediante esquemas más modernos a succionar los principales problemas del sistema de gestión actual.

Debe insistirse en el cuidado colectivo de los costos, la colectividad en las unidades de producción lo efectuará analizando su gestión económica, que conlleve a lograr estímulos sobre todo de carácter social, centralizando el interés de las masas en rebajarlos para obtener beneficios.

Aquí se precisa una profundización simultáneamente con un gran salto de calidad en la organización. Las empresas tienen que tener las fichas de costo de todas las producciones confeccionadas desde las unidades productivas y aprobadas por la dirección de la empresa para lograr una adecuada toma de decisiones.

SITUACIÓN PROBLEMÁTICA

La Enfermedad Celíaca (EC) es la causa más común e importante del Síndrome de Malabsorción (SMB) en los países occidentales. Aunque se atribuye a Areteo de Capadocia su denominación como tal (del griego enfermedad del vientre), la primera descripción fiable moderna fue hecha en Inglaterra por S. Gee, en 1888, en niños con diarreas grasientas, distensión abdominal, adelgazamiento extremo, en su trabajo *On The Coeliac affection*. Con sinónimos como esteatorrea idiomática, *esprue nostra* o *esprue tropical*, fue reconocida más tarde como una afección que podría suceder en adultos, sin haber tenido antecedentes infantiles de la afección. El Dr. Gee pensaba también que la enfermedad podría tratarse con alguna manipulación dietética, declaración hecha en la Revista de la Federación de Asociaciones de celíacos de España Celíacos No. 14 de octubre 2001. (autores, 2001b)

Con vistas al mejoramiento de la calidad de vida del enfermo celíaco y otras enfermedades que necesitan también de productos elaborados con cereales no tóxicos para su salud, de ahí que se realice esta investigación, por la necesidad de sustituir importaciones y mejorar con productos locales la calidad de vida de los EC. Se ha demostrado el alto nivel nutritivo de los productos que utilizamos y su factibilidad económica (harina de maíz y yuca).

Debemos destacar que en el año 2010, la provincia contaba con 35 pacientes celíacos, actualmente la cifra asciende a 70 diagnosticados, y en estudio un número significativo, lo que significa un peligro por el avance acelerado de la enfermedad, ya no solo para la familia en particular, sino para las instituciones locales.

El municipio de Rodas en el año 2010 contaba con 9 pacientes diagnosticados, actualmente la cifra asciende a 23 pacientes, y en estudio varios casos.

La Empresa de Comercio y Gastronomía de la localidad jugará un papel importante, pues serían los encargados del chequeo, control, elaboración y distribución de estos renglones. Por constituir una producción que no se ha llevado a cabo nunca, no se cuenta con la estimación, ni mucho menos con la información real del costo que debe incurrirse en la elaboración de estos productos.

PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN

No se conoce el costo de las producciones locales de los alimentos que requieren los enfermos celíacos en Rodas.

HIPÓTESIS

Si se confeccionan las fichas de costos de los alimentos para los enfermos celíacos, a partir de producciones locales, se logra una información más exacta y oportuna para la empresa de Comercio y Gastronomía del municipio de Rodas.

OBJETIVO GENERAL

Elaborar las fichas de costo de los alimentos para los enfermos celíacos a partir de producciones locales en el municipio de Rodas.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

1. Realizar una revisión bibliográfica en relación a la problemática de los enfermos celíacos a nivel internacional, nacional y territorial.
2. Describir las producciones que pueden acometerse en la localidad para mejorar la calidad de vida de los enfermos celíacos.
3. Proponer un procedimiento para la elaboración de las fichas de costos.
4. Calcular las fichas de costo de alimentos para los enfermos celíacos a partir de producciones locales.

VARIABLE DEPENDIENTE

Los costos de los alimentos para los enfermos celíacos a partir de producciones locales: costo del material directo, costo de la mano de obra directa y costos indirectos de producción.

VARIABLE INDEPENDIENTE

Procedimiento para la elaboración de las fichas de costos de las producciones locales para los enfermos celíacos.

La investigación está estructurada de la siguiente forma de acuerdo con los objetivos generales.

Capítulo I: Fundamentación teórica de la investigación. En este capítulo se realiza el análisis teórico detallado sobre los principales conceptos, modelos y técnicas que plantea lo relacionado acerca de la contabilidad de costos y los aspectos generales de la contabilidad.

Se parte de una amplia y actualizada bibliografía, se reflejan los principales aspectos teóricos relacionados con el tema desarrollado en esta investigación que es la ficha de costo y sus características esenciales, además se aborda la legislación establecida para su elaboración en nuestro país.

Capítulo II: Caracterización de la enfermedad y diseño del procedimiento para la elaboración de una ficha de costo de los alimentos para personas que padecen de la enfermedad celíaca en el municipio de Rodas. En este capítulo se desarrolla una caracterización general de la enfermedad objeto de estudio y se realiza la valoración general del procedimiento para determinar el costo estándar de la misma, además de determinar cuales son los pasos lógicos a seguir en el procedimiento específico de actualizar y calcular las fichas de costos de las producciones de los alimentos para los enfermos celíacos a partir de producciones locales.

Capítulo III: Aplicación del procedimiento para la confección de las fichas de costos de los alimentos para los enfermos celíacos a partir de producciones locales en el municipio de Rodas.

En este capítulo se diseña y aplica el procedimiento para la elaboración y actualización de las fichas de costo mediante la utilización de los cuatro modelos básicos, además se calcula el costo unitario para cada uno de los productos y se presenta mediante un análisis por productos los resultados obtenidos.

Por último se llegan a conclusiones y recomendaciones que favorecen a la administración y ayudan en los procesos de planeación y control para poder enfrentar la toma de decisiones en los momentos actuales.

CONCLUSIONES

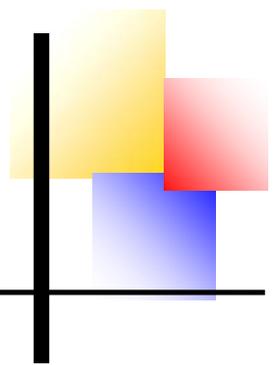
RECOMENDACIONES

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BIBLIOGRAFÍA

ANEXOS

Capítulo I



CAPÍTULO I. MARCO TEÓRICO

La contabilidad es un proceso mediante el cual se registra, interpreta, clasifica, mide y resume en términos monetarios la actividad económica que acontece en una entidad para posteriormente desarrollar y comunicar la información a las personas interesadas, de forma tal que sirva de ayuda en la planificación, control y evaluación de las actividades, esto hace que sea un poco difícil para lograr un concepto específico de la contabilidad, a pesar de que todos presentan algo en común.

1.1- Definición de contabilidad expuestas por varios autores

Según la comisión de terminología del AIA “Es el arte de registrar, clasificar y resumir de una manera significativa, en términos monetarios, operaciones y hechos que tienen, por lo menos en parte un carácter financiero, e interpretar los resultados de dichos hechos y operaciones”.¹

Fernando Boter Moupi definió que la “Contabilidad es la ciencia que coordina y dispone en libros adecuados las anotaciones de las operaciones efectuadas por una empresa mercantil con el objeto de poder conocer la situación de dicha empresa, determinar los resultados obtenidos y explicar las causas que han producido estos resultados”.²

H.A Finney. Planteó que: “La contabilidad comprende un cuerpo de principios legales, industriales, comerciales y financieros que deben tenerse en consideración para determinar como, y en que medida, las operaciones de un negocio afectan el valor de sus activos y el monto de sus pasivos, utilidades y capital”.³ (Finney, 2005)

El desarrollo contable aumentó desde la Revolución Industrial cuando la economía de los países desarrollados comenzó la producción masiva de bienes.

Hasta ese momento el precio de las mercancías se fijaba de acuerdo a lo que el gerente pensaba que debía ser su costo, pero la mayor competencia exigió de las comerciantes sistemas de contabilidad más perfeccionados.

En el siglo XIX el crecimiento de las corporaciones motivó que los dueños de las empresas (los accionistas) ya no eran por necesidades los gerentes de sus negocios, por tanto fue necesario crear sistemas contables para informar a los dueños de cuan bien estaban operando sus empresas.

El papel del gobierno ha llevado a un crecimiento mayor de la contabilidad al implantarse el impuesto sobre la renta, la contabilidad proporcionó el concepto de utilidad, igualmente ha exigido una estricta responsabilidad contable de la comunidad de negocios para asegurarse de que la información que utiliza para tomar decisiones es fiable.

Algunos expertos como José María Requena afirman que “la contabilidad como ciencia se situó en los comienzos del siglo XX”⁴. Jorge Tua Pereda dice que “la contabilidad como ciencia se situó en 1846 en Francesco Villa cuando se separa la teneduría de libros de la verdadera ciencia contable”⁵.

Según Montesinos se “consolida la etapa científica de la contabilidad en la década de los cincuenta cuando Richard Mattessich desarrolla un modelo matemático que consistía en registrar la contabilidad mediante matrices algebraicas”⁶. (Mattessich, 2007)

Debemos aclarar que el desarrollo de la contabilidad no fue simplemente la implementación de modelos matemáticos que se aplican a la contabilidad, sino que tuvo que dar cabida a la Economía, La Estadística, La Sociología, El Derecho y La Administración.

Podemos afirmar entonces que la contabilidad constituye su cientificidad a partir de herramientas metodológicas e instrumentos conceptuales de otras disciplinas.

La contabilidad ha estado en constantes cambios y evolución por las nuevas necesidades que surgen, tanto de los que están en formación académica como de los que necesitan de sus conocimientos. La ciencia contable ha presentado una gran debilidad en el aspecto metodológico y un fortalecimiento del aspecto pragmático en donde se confunde: metodología contable con procedimiento técnico contable.

Para solucionar este problema se dan una serie de características citadas por Mattessich para ser base de una teoría general:

Formulación y utilización de términos bien definidos y conceptos empíricamente significativos.

Adaptación de instrumentos científicos generales y métodos de otras ciencias a la teoría general de la contabilidad.

Orientación de la contabilidad hacia objetivos específicos y modelos de información de gestión con objetivos concretos, integración de áreas contables específicas en una unidad coherente y ampliada.

Procedimientos sistemáticos de comprobación de modelos e hipótesis afirmativas para un objetivo idéntico.

Se define Contabilidad como un sistema adaptado para clasificar los hechos económicos que ocurren en un negocio. De tal manera que se constituya en el eje central para llevar a cabo los diversos procedimientos que conducirán a la obtención del máximo rendimiento económico que implica el constituir una empresa determinada. Se ocupa de registrar, clasificar y resumir las operaciones mercantiles de un negocio con el fin de poder interpretar sus resultados. Los gerentes y directores a través de la contabilidad podrán orientarse sobre el curso que siguen sus negocios mediante datos contables y estadísticos.

La Contabilidad es una ciencia aplicada que se fundamenta en las leyes objetivas del desarrollo de la formación económico social del Socialismo, desarrolla la técnica del registro de los hechos económicos a través de sus fases de recolección y procesamiento de los datos, de presentación y análisis de la información con inclusión de cada aspecto de procedimiento, método y control.

1.2- Surgimiento de la Contabilidad de Costos

La contabilidad de costos surgió con un desarrollo de las empresas industriales a fines del siglo XIX. Antes de este período existía una contabilidad global basada en la acumulación de operaciones efectuadas por el comerciante.

Con el fin de formarse una rápida idea de la Contabilidad de Costos es necesario remontarse a las antiguas civilizaciones del Medio Oriente donde es preciso encontrar sacerdotes y escribas que tenían como tarea realizar anotaciones para establecer cual era el costo final de alguna obra o trabajo específico.

La Historia no precisa una fecha específica del surgimiento de la Contabilidad, solamente se da aproximación y evidencia que tiene sus orígenes en la aparición del comercio. En la organización empresarial y social donde al aumentar las transacciones comerciales, la incapacidad de la memoria humana para registrarla, hizo que surgiera una metodología para plasmar dichas actividades.

Algunos autores afirman que la Contabilidad de Costos se inició en las fábricas florentinas de telas y lanas del siglo XII, mientras que otros ubican su nacimiento en el siglo XIV durante el desarrollo del comercio inglés e italiano. Uno de los investigadores que ha estudiado el origen de la Contabilidad de los Costos establece que su nacimiento surgió en Inglaterra durante el reinado de Enrique VII (1485-1509) a consecuencias de restricciones impuestas a los fabricantes de algodón lo que obligó a estos a organizarse en comunidades industriales de manera que los vendedores se vieron en la necesidad de conocer con exactitud el costo de los productos para rendir cuentas a sus mandantes.

En Corinto en el año 1577 varias empresas de vino utilizaban algo que se llamaba costo de producción. El advenimiento de la Revolución Industrial, a partir de 1776, a raíz del invento de la máquina de vapor trajo consigo un nuevo desarrollo y crecimiento de la industria manufacturada, y con ello un nuevo impulso a la Contabilidad de Costos. En el año 1800 se habla ya de los costos conjuntos. Como uno de los problemas más delicados que cobraron en ese entonces las industrias químicas.

Entre 1800 y 1900 se publicó por primera vez un libro en Inglaterra titulado "Costos de Manufactura" de Henry Metcalfe en el cual se daba singular importancia a este sistema contable. A partir de 1955 la contabilidad de costo cobra notable progreso y es así como surge la contraloría como uno de los medios más indicados para mantener bajo un cuidadoso control la producción de la industria manufactureras.

La contabilidad de costos ha sido asociada por largo tiempo a las actividades industriales sin embargo los procedimientos y análisis de la contabilidad de costo se aplican cada vez más a numerosas actividades no industriales, como la Agricultura, y el Comercio al por mayor, y al detalle la banca, educación, el transporte, etc. como una necesidad derivada de planteamientos de actividades futuras.

1.2.1- Contabilidad de Costo. Concepto

Es una rama de la contabilidad general que sintetiza y registra los costos de los centros fabriles y operaciones de una empresa con el fin de que puedan medirse, controlarse e interpretarse los resultados de cada uno de ellos a través de la elaboración de costos unitarios y totales en progresivos grados de análisis y obtención.

La Contabilidad de Costos es un sistema de información que clasifica, asigna, y controla los costos de actividades, procesos y productos para facilitar la toma de decisiones, la planeación y el control administrativo.

Luisa Fronti de García planteó que: “la Contabilidad de Costo es aquella que permite la identificación, recolección y análisis de información, principalmente con propósitos internos”⁷. (Fronti).

Ramírez P. define: “la Contabilidad de Costos como ciencia de registrar y presentar las operaciones mercantiles relativas a la producción de mercancías y servicios por medio del cual esos registros se convierten posteriormente en un método de medida y en un control de operaciones”⁸. (Ramírez, 2009)

Neuner, J. W. expresó: “la Contabilidad de Costo es una fase amplificada de la contabilidad general financiera en una entidad industrial o mercantil, que proporciona rápidamente a la gerencia los datos relativos a los costos de producir o vender cada artículo o de suministrar un servicio en particular”⁹. (Neuner, 2000)

Baker Morton & Jacobsen Lyle plantea: “la Contabilidad de Costo se ocupa de la clasificación, acumulación, control y asignación de costos”¹⁰. (Baker)

Polimeni Ralph y coautores plantean que: “la Contabilidad de Costos o gerencial se relaciona fundamentalmente con la acumulación y el análisis de la información de costos para uso interno por parte de los gerentes, en la planificación, el control y la toma de decisiones”¹¹.

Según Oriol Amat la planificación y objetivos de la contabilidad analítica o de gestión son: “...diferentes al que persigue la contabilidad general a pesar de utilizar datos que le proporciona esta última. Mientras que la Contabilidad General tiene como principal objetivo la obtención de los estados contables, estados de situaciones y estados de resultados, la Contabilidad Analítica o de Gestión se centra en el cálculo de los costos...”¹²(Amat).

La Contabilidad Analítica o de Gestión es un conjunto de técnicas cuyos objetivos son dar a conocer los costos de los productos o servicios de los departamentos o áreas funcionales de una organización. Permite identificar lo que cuesta un determinado producto o servicio en forma general, o particular, al valorar cada una de las etapas de elaboración, así como los costos de los diferentes departamentos.

1.2.2- Definición y objetivos de los Costos

El costo como categoría económica general, es la suma de los gastos de toda naturaleza, expresados en recursos monetarios que se aplica a una actividad económica determinada.

Para definir el concepto de costos se emplearán dos puntos de vista: el económico y el de la lengua española. Expondremos dichos conceptos respectivamente a continuación:

Costo: Representa el gasto total mínimo necesario para obtener cada nivel de producción.

Costo: Trabajo invertido para hacer una cosa.

A continuación mencionaremos algunas de las definiciones de costo, a nuestro juicio, de las más importantes:

Según Ralph Polimeri, el costo se define como “El valor sacrificado para obtener bienes, o servicios. Dicho sacrificio se mide en valor a partir de un activo o el aumento de pasivos en el tiempo en que se obtienen los beneficios”¹³. (Polimeri)

Por su parte Charles T Homgren define: “El costo como recursos sacrificados o dados a cambio para alcanzar un objetivo dado”¹⁴. (Homgren)

Geoffery Wittington expresó que: “El costo es el término utilizado para medir los esfuerzos asociados con la fabricación o prestación de un servicio. Representa el valor monetario del material, la mano de obra directa y los gastos generales empleados”¹⁵. (Wittington)

Milton Ursy en su libro “Contabilidad de Costo” plantea que: “El costo de producción incluye material directo, mano de obra directa y costos indirectos de fabricación en que se han incurrido para producir un bien o prestar un servicio”¹⁶. (Ursy)

Según lo definido en los lineamientos generales para la planificación y determinación del costo. “El conjunto de gastos relacionados con la utilización de los Activos Fijos Tangibles, las materias primas, el combustible, la energía, y la fuerza de trabajo en el proceso de producción, así como los gastos relacionados con el proceso de fabricación todos expresados en términos monetarios constituyen el Costo de Producción”¹⁷.

Según (Baker, 1999): “costo de la producción es el valor monetario de los bienes y servicios consumidos por la empresa en su actividad de transformación, incluyendo los costos de la mano de obra, de los materiales y de los costos indirectos”¹⁸.

(Grilliespie, 2000) planteó que: “es un término para medir esfuerzos asociados con la prestación de un servicio. Representa el valor monetario del material, la mano de obra directa y los materiales generales empleados”¹⁹.

(Mallo, 2000) planteo: “que costo es la tendencia y uso de los factores productivos, que al reverenciarse con el valor de cambio que asigna el mercado, origina el beneficio o la pérdida”²⁰.

En el Manual de Costos se define como: “el gasto valorado en dinero de bienes y prestaciones de servicios invertidos en la empresa a fin de alcanzar el objetivo propuesto”²¹.

(Mieres, 2001) califica el costo como: “la suma de gastos aplicada con un propósito expreso que representa el valor de una parte de los bienes y servicios en forma total o unitaria”²².

(Pedersen, 2000) expresa que: “costo es el consumo valorado en dinero de bienes y servicios para la producción que constituye objetivo de la empresa y es el equivalente monetario de los bienes aplicados o consumidos en el proceso de producción”²³.

Costo: Desembolso, egreso o erogación que reportará un beneficio presente o futuro, por tanto es capitalizable, es decir se registra como un activo, cuando se produce dicho beneficio, el costo se convierte en gasto.

Son reembolsos o sacrificios de valores que reportan beneficios futuros; son capitalizables e inventariables y hacen parte del Balance General. Los valores de los materiales, mano de obra y costos indirectos de fabricación y en general todo lo que tenga que ver con producción, es considerado como costo.

Los Costos se consideraban originalmente fijos (el nombre proviene de un término latino que significa constante), que funcionó bien para los negocios muy pequeños. En organizaciones mayores, algunos costos tendían a mantenerse inalterados, incluso durante períodos de actividad, mientras otros se incrementaban y disminuían según el volumen de trabajo. Una manera más adecuada de categorizar estos costos es distinguir entre fijos y variables. Los costos fijos fueron asociados con la administración de negocios y no cambiaban durante los períodos de alta o baja actividad. Los costos variables se asociaban con el trabajo productivo, y naturalmente se elevaban y disminuían con la actividad del negocio.

El Costo o Coste es el gasto económico que representa la fabricación de un producto o la prestación de un servicio, es decir; el costo es el esfuerzo económico, el pago de salario, la compra de materiales, la fabricación de un producto, la obtención de fondos para la financiación, la administración de la empresa, etc.) que se debe realizar para lograr un objetivo operativo. Cuando no se alcanza el objetivo deseado, se dice que la empresa tiene pérdidas.

El término costo ofrece múltiples significados y hasta la fecha no se conoce una definición que abarque todos sus aspectos. Su categoría económica se encuentra vinculada a la teoría del valor, “Valor de Costo” y a la teoría de los precios “Precio de Costo”.

El término costo tiene diferentes acepciones básicas:

- 1 La suma de esfuerzos y recursos que se han invertido para producir una cosa.
- 2 Lo que es sacrificado o desplazado en el lugar de la cosa elegida.

El primer concepto expresa los factores técnicos de la producción y se le llama costo de la inversión, y el segundo manifiesta las posibles consecuencias económicas y se le conoce como costo de sustitución.

El cálculo del costo es importante en la planificación de productos de proceso de producción y de servicios, la dirección y el control de la empresa y para la determinación de los precios, porque

todo negocio consiste básicamente en satisfacer necesidades y deseos del cliente vendiéndole un producto o servicio por un precio más alto de lo que cuesta, garantizando cubrir sus costos y obtener una utilidad.

El análisis de los costos empresariales es de gran importancia sobretodo desde el punto de vista práctico ya que su desconocimiento puede ocasionar riesgos para la empresa, e incluso llevarla a su desaparición.

Nuener planteó que se pueden definir los costos como; “las partidas o conceptos consumidos por la producción de un bien o la prestación de un servicio. Son actividades hasta el período de su venta en el que se transforman en un resultado negativo que comparado con el ingreso que genera la venta, determina la utilidad bruta. Nada mejor que comenzar el marco conceptual que introduciendo el método más importante – costo –, que constituye la base para el costeo de productos la evaluación del desempeño y la toma de decisiones gerenciales”²⁴.

Roxana J. M. expresó; “El costo es un término utilizado para medir los esfuerzos asociados con la fabricación o presentación de un servicio. Representa el valor monetario del material, la mano de obra directa y los gastos empleados”²⁵.

Los datos de los costos suministran los datos necesarios para el costeo de los artículos manufacturados y la asignación de estos costos al inventario final y al costo de los artículos vendidos. La fijación de los precios depende de la información que suministran los datos de costo además de múltiples factores externos. El costo constituye la base para la información de los precios de los productos elaborados o los servicios prestados.

La planificación del costo sirve como instrumento de control y de dirección a las instituciones ya que le permite conocer sistemáticamente y de manera ágil cualquier desviación que ocurra en la ejecución real de la producción con respecto al plan trazado en cada una de las áreas y en la entidad en su conjunto.

El objetivo general de la contabilidad de costo es determinar el costo de producir los artículos que la empresa fabrica.

1.2.3- clasificación de los costos

Polimeri Ralpn y coautores define; “Los costos se clasifican de diversas maneras, atendiendo a un patrón específico, ya sea el volumen de producción, la técnica de valuación, su relación con la producción, su capacidad de asociación, los departamentos y áreas donde se incurre el período en que se van a cargar a los ingresos, la planeación, el control y la toma de decisiones”²⁶.

DE ACUERDO CON LA FUNCIÓN EN QUE SE INCURRE

De producción son los que se generan en el proceso de transformar la materia prima en productos terminados; materia prima (costo de materiales integrados al producto) y gastos de fabricación indirectos (intervienen en la transformación del producto) y gastos de fabricación indirectos

(intervienen en la fabricación del producto, con excepción de la materia prima y la mano de obra directa).

De distribución o venta son los que se incurren en el área que se encarga de llevar el producto desde la empresa hasta el último consumidor.

De administración se originan en el área administrativa.

CON RELACIÓN AL VOLUMEN DE ACTIVIDAD O VOLUMEN DE PRODUCCIÓN; ES DECIR SU VARIABILIDAD

Costos fijos; son aquellos que no varían de acuerdo al nivel de producción, manteniéndose invariables, como son los gastos de depreciación, seguros, intereses por préstamos.

Costos variables; son todos aquellos que el total de los costos variables cambian en proporción directa al nivel de producción, como son los materiales y salarios pagados directamente en la elaboración de un producto dentro del rango relevante, es decir cuanto más grande sea en concepto de unidades producidas mayor será el total de costos variables.

Costos mixtos; Tienen ambas características de fijos y variables a lo largo de varios rangos relevantes de operación. Existen dos tipos de costos mixtos; costo semivariable y costos escalonados.

Variables; mantienen una relación directa con las cantidades producidas, son proporcionales al volumen de trabajo (materiales, energía).

Semivariables: En determinados tramos de la producción operan como fijos, mientras que en otros varían y generalmente en forma de saltos (pasar de un supervisor a dos supervisores) o que están integrados por una parte fija y una variable (servicios públicos).

Fijos (estructurales) en períodos de corto a medianos plazos, son constantes, independientes del volumen de producción (alquiler de la fábrica, cargas sociales de operarios mensualizados). Existen dos categorías;

- 1 **Costos fijos discrecionales:** Son susceptibles de ser modificados (sueldos, alquileres).
- 2 **Costos fijos comprometidos:** No aceptan modificaciones, son los llamados costos sumergidos (depreciación de la maquinaria).

De acuerdo con la capacidad de asociarse o según su identificación con alguna unidad de costeo se clasifican en:

Directos: Se pueden relacionar o impulsar independientemente del volumen de actividad a un producto o departamento determinado.

Indirecto: No se vinculan o imputan a ninguna unidad de costeo en particular, sino solo parcialmente mediante su distribución entre los que han utilizado del mismo (sueldo del gerente de plantas, alquileres, etc).

De acuerdo con el período en que se van a cargar los ingresos:

Los costos también deben clasificarse de acuerdo al período en que se les van a cargar los ingresos. Algunos costos se registran primero como activos como los desembolsos de capital y luego se cargan como gastos en la medida que se usan o expiran, la clasificación de los costos en categorías con respecto a los períodos que ellos benefician ayuda a la gerencia en la medición de los ingresos. Las dos categorías usadas son costo del producto y costo del período, los cuales se definen así:

Costos del producto: Son los costos directa e indirectamente identificables con el producto. Son los materiales directos, mano de obra directa y costos indirectos de fabricación. Estos costos no proveen ningún beneficio hasta tanto no se venda el producto y por lo tanto se inventarían hasta la terminación del producto. Cuando se venden los productos, los costos totales del producto se registran como un gasto. A este gasto se le denomina costo de los artículos vendidos.

Costos del período: Son los costos que no están directa ni indirectamente relacionados con el producto, por lo tanto no se inventarían. Los costos del período se cancelan inmediatamente, dado que no se puede determinar ninguna relación entre el costo y el ingreso.

Según el grado de control:

Controlables: Las decisiones permiten su dominio o gobierno por parte de un responsable. Es decir una persona o determinado nivel, tiene autoridad para realizarlos o no.

No controlables: No existe la posibilidad de su manejo por parte de un nivel de responsabilidad determinado es el costo laboral.

La controlabilidad se establece en orden a las atribuciones del responsable.

Según su cómputo:

Costo contable: Solo asigna las erogaciones que demanda la producción.

Costo económico-técnico: Computa todos los factores utilizados. No significan egresos periódicos, si son ingresos medidos en términos de costo de oportunidad, que se renuncian a percibir por ser utilizados en provecho del propio titular de dichos factores.

El costo es unidad de medición de esfuerzos de los factores de la producción destinados a satisfacer necesidades de la humanidad y generar ingresos para la empresa. El costeo por departamento ayuda a la gerencia en el control de los costos indirectos de fabricación y a medir los ingresos. En las empresas manufactureras existen diferentes tipos de departamentos.

Departamento de producción: Contribuye directamente con la producción de un artículo y es donde tiene lugar el proceso de conversión o manufacturera, incluyen operaciones manuales y mecánicas llevadas a cabo directamente sobre el proceso de manufactura.

Departamento de servicio: Son departamentos que no están directamente con la producción de un artículo. Su función es proveer servicios a otros departamentos, ejemplo: nómina, oficinas de

fábrica, personal, cafetería y seguridad. Los costos de los departamentos de servicio se asignan generalmente a los departamentos de producción por beneficiarse de los servicios prestados.

Clasificación de los costos de acuerdo a las áreas funcionales.

Estos se acumulan de acuerdo con la actividad realizada.

Todos los costos de una producción manufacturera pueden dividirse en costo de manufactura, de mercadeo, administrativos y financieros, y se definen así:

Costo de manufactura: Se relaciona con la producción de un artículo, son la suma de los materiales directos, mano de obra directa y costos indirectos de fabricación.

Costos de mercadeo: Se incurren en la venta de un producto o servicio.

Costos administrativos: Se incurren en la dirección, control y administración de una empresa e incluyen el pago de salario a la gerencia y al personal de oficina.

Costos financieros: Se relacionan con la obtención de fondos para la operación de la empresa. Incluyen el costo de intereses que la empresa debe pagar por los préstamos, así como los costos de otorgar créditos a los clientes.

De acuerdo con la importancia sobre la toma de decisiones.

Relevantes: Se modifican o cambian de acuerdo con la opción que se adopte, también se les conoce como costos diferenciales.

Irrelevante: Son aquellos que permanecen inmutables sin importar el curso de acción elegido.

De acuerdo con el tipo de costo incurrido.

Desembolsable: Implican una salida de efectivo por lo que puede registrarse en la información generada por la contabilidad.

De oportunidad: Se origina al tomar una determinada decisión la cual provoca la renuncia a otro tipo de opción, representa utilidades que se derivan de opciones que fueron rechazadas al tomar una decisión por lo que nunca aparecen registradas en los libros de contabilidad.

De acuerdo con el cambio originado por un aumento o disminución de la actividad.

Diferenciales: Son aquellos aumentos o disminución en el costo total, o el cambio en cualquier elemento del costo generado por una variación en la operación de la empresa.

Costo decrementales: Cuando los costos diferenciales son generados por disminuciones o reducciones en el volumen de operación.

Costos incrementales: Cuando las variaciones en los costos son ocasionadas por un aumento en las actividades u operaciones de la empresa.

Sumergidos: Independientemente del curso de acción que se elija, no se verán alterados.

De acuerdo con su relación a una disminución de actividades.

Evitables: Son aquellos plenamente identificables con un producto o departamento de tal forma que si se elimina el producto o departamento estos costos se suprimen.

Inevitables: Son los que no se suprimen aunque el departamento o producto sea eliminado de la empresa.

De acuerdo con la técnica de valuación.

Costo real: Está formado por todos los gastos que se incurren en la fabricación de un producto o prestación de servicio, clasificados en gastos directos como materiales, salarios y gastos indirectos que son anotados en la ficha de costo que se habilita, manteniéndose analizados por elementos de gasto tanto de la producción principal como la auxiliar, agrupados por centro de costo.

Todos estos costos son compatibilizados con los registros contables, estas variaciones pueden hacerse de forma manual, mecanizada o automatizada, se hace por cada sub-elemento de gastos y cuenta control.

Para que el costo real obtenido de una producción, sea evaluado en cuanto a su eficiencia, debe compararse con cualquier otro costo, histórico, estimado, estándar o planificado.

Es imprescindible tener información de los costos reales para poder fijar los precios de venta y lograr que estos sean los más bajos, por eso es importante el control que se ejerza para la eficiente información de los gastos que puedan ser en costos fijos y variables en cualquier producción que se realice.

Costo histórico: Son aquellos que se han obtenido durante el período de fabricación de un producto o prestación de un servicio y que se obtienen al final del período que se conservan para su análisis respectivo y comparativo con los resultados futuros, sirven como un dato de base histórica y siempre se refiere a los costos reales ya sea por productos, por áreas de responsabilidad o cuenta de gasto.

La acumulación y la anotación de los resultados obtenidos en diferentes períodos o en las diferentes oportunidades en que se elabora un mismo producto es lo que se define como costo histórico.

Los datos de costo histórico tienen limitaciones cuando se usan para la planificación y el control de las operaciones preferentemente para la comparación de producciones iguales en diferentes períodos.

Costos predeterminados: Son los que se calculan con anterioridad a la fabricación de un producto o prestación de un servicio y se confeccionan teniendo en cuenta las condiciones específicas de la entidad.

El objetivo del costo estimado o predeterminado es compararlo con el costo real y en su comparación ajustarlos para ponerlos de acuerdo a las condiciones específicas del área de producción, para su perfeccionamiento, ya que el costo estimado es hecho sobre la base de los

conocimientos y experiencias de lo que se debe gastar aproximadamente en su fabricación y estimación del precio de venta de cualquier producción.

Costo estándar: Es un costo predeterminado que se calcula antes que la producción se haya ejecutado y se hace sobre base más técnica en sus cálculos, es más exacto que el costo estimado, son lo contrario de los costos reales, a esta diferencia se le denomina variación.

Durante los últimos años, algunos sociólogos han realizado estudios que arrojan dudas sobre el valor de los estándares sobre base para la evaluación de su actuación.

Razones por las que los costos de producción reales incurridos durante determinado período pueden ser mayores que los costos estándares:

1. Utilización de materiales, mano de obra directa o planta en exceso a la cantidad necesaria para realizar el trabajo de producción.
2. Compra de materiales directos o servicio de mano de obra directa más caro de lo previsto o asignado en la norma.
3. Incurrimiento de mayores costos indirectos de fabricación que lo anticipado para el nivel de operaciones alcanzado.
4. Ociosidad o falta de actividad.

1.2.4 – elementos fundamentales del costo

Materiales directos: Son aquellas materias primas que intervienen directamente en la elaboración de un producto y cumplen las siguientes características:

- 1 Se pueden identificar fácilmente con el producto.
- 2 Su valor es significativo.
- 3 Su uso es relevante dentro del producto.

Mano de obra directa: Está constituida por los salarios, prestaciones sociales, y aportes patronales que devengan los trabajadores que transforman realmente el producto, se conoce además como costo primo.

Costo indirecto de fabricación: Son aquellos que se requieren para poder producir y están relacionados con la función producción.

Los costos indirectos de fabricación o costos generales de fabricación o carga fabril: Pueden ser materiales indirectos, mano de obra indirecta y costos generales de fábrica.

La suma de los costos por concepto de mano de obra directa y costos indirectos de fabricación, es conocida con el nombre de costo de conversión, es decir los necesarios para transformar los materiales en productos finales.

Los elementos del costo de un producto o sus componentes integrales son los materiales directos, mano de obra directa y costos indirectos de producción, esto proporciona a la gerencia la información necesaria para la medición del ingreso y la fijación de los precios del producto.

1.3- Fichas de costo. Su clasificación

Dayamí Calderón Sarría plantea: “Por cada producto, ya sea principal o auxiliar o servicio productivo que se prestó en una empresa, se puede elaborar una ficha de costo real y/o estimado o estándar que contendrá todos los costos, como materiales, salarios, y otros gastos indirectos que se requieran para su elaboración”²⁷. (Calderón)

La elaboración de las fichas de costo por productos o servicios, deben partir de la ficha técnica correspondiente, estas deben reflejar de la manera más completa posible, los gastos por unidad del producto y/o servicio en los diferentes niveles departamentales operativos de la organización. Aunque la nomenclatura de los objetos de registro y de los objetos de cálculo coincidan, las finalidades del cálculo pueden ser diferentes a los registros y esto sucede en el cálculo de las fichas de costo, las que reflejan los costos unitarios.

Las fichas de costo pueden clasificarse de dos tipos:

Detalladas: Son las que reflejan las normas de consumo de los recursos materiales y laborales, así como las normativas de gastos de servicios técnicos, organizativas y dirección de la producción. En estas fichas deben estar contenidos las normas de unidades físicas, la unidad de medida, el precio o tarifa de cada insumo y el costo unitario del producto sobre la base de la unidad de cálculo adaptada con una estructura por partida de costo de producción y de composición y estructura de los gastos.

Sintética: Son documentos mucho más reducidos que los de la ficha de costo detallada, solo se reflejan los importes de costo unitario de un semielaborado producto o servicio terminado, estructurado por partidas, también se le denomina hoja de costo.

La ficha de costo también se clasifica en atención al momento de elaboración de la misma:

La ficha de costo atendiendo al momento de su confección puede ser clasificada como: planificadas, normativas, proyectadas, presupuestadas, reales y de cálculo económico interno.

Las fichas de costo planificadas representan la magnitud máxima de los gastos esperados en la producción de una unidad de producto: Se confeccionan utilizando normas y normativas que garanticen la situación óptima posible de la producción para el año que se planifica.

Las fichas de costo normativas a partir de las normas vigentes en una ficha determinada y caracteriza la situación técnica, organizativa y económica de la producción, su diferencia con las planificadas es que son mucho más dinámicas, es decir que cambian en la misma medida en que cambian las normas.

Las fichas de costo proyectadas están destinadas a la fundamentación económica de la producción de nuevas empresas que se construyen, o de la reconstrucción de las existentes o de nuevos procesos tecnológicos.

La ficha de costo presupuestada constituye una variante de la ficha de costo planificada y se confeccionan para aquellos productos que su producción no es representativa y generalmente se coordina con el consumidor para la fundamentación de los cálculos de los gastos, son necesarias para establecer los precios de los productos.

Las fichas de costos reales caracterizan el costo real de la producción en el período que se informa, constituyen una fuente importante para el análisis económico y contienen los indicadores que deben ser utilizados para la confección del plan de costo.

(Acosta & Fernández) define: “Las fichas de costo de cálculo económico interno, también conocidas como fichas de costo parciales se confeccionan para las producciones de los talleres básicos auxiliares y de servicios a la producción u otro tipo de subdivisión estructural de la empresa que se define como unidad organizativa de cálculo económico interno”²⁸.

Aspectos a considerar para definir las fichas de costo a utilizar por cada entidad:

1. Realizar su cálculo y desagregación sobre la base de los Lineamientos Generales y Ramales para la planificación y determinación del costo de producción vigente en la rama o sector.
2. Partir para su elaboración de normas de consumo y trabajo económicamente fundamentadas en los casos que ello sea posible.
3. Considerar los costos reales depurados deduciendo los gastos excesivos en el uso de recursos materiales, humanos y financieros, así como todo gasto que no esté vinculado realmente a la producción de que se trate.

Comparar la ficha de costo con la de otros productos análogos, como elementos de referencia y evaluación de la correcta determinación de las mismas y tener en cuenta los Principios de Control Interno inherentes al análisis del costo.

Las Fichas de Costo Base se deben calcular a partir de los costos normados o cartas tecnológicas de disponerse de esta información. Es importante tener en cuenta los costos reales correctamente contabilizados. Según está establecido, los gastos se clasifican en costos directos e indirectos, gastos generales y de administración, los gastos de distribución y de venta cuando procedan, además de aquellos gastos financieros cuya inclusión se autorice en la formación de precios.

Su cálculo y desagregación se realizará sobre la base de los Lineamientos Generales para la planificación y determinación del costo de producción vigente.

Se elaborará a partir de las normas de consumo y de trabajo económicamente fundamentadas.

1.3.1- la planificación y el control a partir de las fichas de costo

El costo constituye la base para la fijación de los precios de los productos elaborados o servicios prestados. Es importante obtener el máximo de producción o servicio, con el mínimo indispensable de gastos, para garantizar así el gradual incremento de las ganancias o utilidades. Mediante la planificación del costo se logran trazar las magnitudes óptimas de gastos para acometer la producción o para la prestación de los servicios, mediante los resultados operativos de la empresa, los factores técnicos económicos y los indicadores establecidos.

En el desarrollo del proceso de planificación y control de los costos deben reflejarse todos los elementos del gasto de la entidad, en aras de poder valorar la relación costo, gasto y utilidad. En ese sentido contar con fichas de costos elaboradas por tipos de productos y servicios permite valorar y analizar aquellos que resulten rentables y que generen mayores niveles de utilidades.

La ficha de costos está formada por las magnitudes de las partidas directas e indirectas del costo de producción en una unidad de producto o servicio, deben reflejar los consumos requeridos de materiales y de gastos salariales para desarrollar la actividad productiva o de servicio para la que es indispensable la determinación de la tasa de aplicación de los costos indirectos de fabricación.

1.3.2- las regulaciones y disposiciones para las fichas de costo según la legislación cubana

Reyes & Pérez, plantean: “En Cuba para la estimación y formación de precios se utiliza fundamentalmente como herramienta la ficha de costos”²⁹. Para ello existe una metodología general, elaborada y emitida por los Ministerios de Finanzas y Precios y de Economía y Planificación, órganos rectores de la política de precios en todo el país.

Estos aprueban una tarifa máxima para el cobro de los servicios y un precio máximo para el cobro de los productos entre entidades cubanas. De acuerdo a lo establecido por dichos ministerios las fichas de costos que constituyen la base para la formación de precios se debe revisar dos veces en el año, cada seis meses. Los Lineamientos Ramales son documentos normativos que adecúan lo establecido por Los Lineamientos Generales para la Planificación y determinación del costo de producción acorde con las especificidades de cada rama de la economía, garantizando que no se vulnere lo dispuesto en dichos Lineamientos Generales.

Disposiciones y regulaciones legales que rigen la confección de las fichas de costo en Cuba, las más generalizadas son:

Resolución No 21/ 1999 del MFP

Aprueba la Metodología General para la formación y aprobación de precios y tarifas en moneda nacional.

Instrucción No 16/2000 MFP

Define los modelos - tipo a utilizar en la formación y aprobación de precios y tarifas en moneda nacional (CUP) establecidos en la Resolución 21/99.

Resolución Conjunta No 1/ 2005 MFP y MEP

Establece las indicaciones para la elaboración de las Fichas de Costo Unitario y Componentes en Peso.

Resolución No 778/2008 MINAG

Designa a los delegados territoriales del Ministerio de la Agricultura para que aprueben los precios mayoristas y tarifas en moneda nacional, tanto en pesos, como en pesos convertibles para las producciones y servicios que presten las entidades subordinadas, las que formarán los precios y tarifas como se establece en la Resolución Conjunta No. 1 del 2005 de los Ministerios de Economía y Planificación y Finanzas y Precios.

Explicaremos algunas particularidades de las mismas

Resolución 21/ 1999 MFP

Mediante la Resolución No. 21 de fecha 11 de agosto de 1999, del MFP, se puso en vigor la Metodología General para la formación y aplicación de precios y tarifas en moneda total, donde se establecen los conceptos y principios básicos imprescindibles para la formación de precios, algunos de los que se adecuaron a las condiciones económicas actuales del país mediante la Resolución Conjunta MFP y MEP de fecha 24 de febrero de 2004 y sus complementarias.

El objetivo fundamental de esta metodología consiste en establecer en un único documento, la definición, método de cálculo, fundamentación y contenido de la terminología que se utiliza para la propuesta al Ministerio de Finanzas y Precios de aprobación de los coeficientes máximos de gastos indirectos. El procedimiento debe basarse en el Lineamiento Ramal para la planificación y determinación de costo de producción. Con este fin deben establecerse las coordinaciones necesarias con el equipo de trabajo encargado de la determinación de los costos de producción, específicamente los costos indirectos de producción para la propuesta que se presente al Ministerio de Finanzas y Precios responda a los datos reales que reporta la empresa en sus balances económicos.

Las partidas de costos indirectos de producción incluyen los gastos indirectos que agrupan los gastos de preparación de la producción, los de mantenimiento y explotación de equipos y los gastos generales del taller o establecimiento productivo.

Según lo establecido en la Resolución 9 del 18 de enero del 2007 “Normas Cubanas de Contabilidad” del citado Ministerio, Las Normas Generales de Contabilidad entre los gastos indirectos de producción para la actividad empresarial se incluyen los siguientes:

1. Salario de técnicos y dirigentes de la producción no vinculados al producto.

2. Contribución a la Seguridad Social de los trabajadores.
3. Pagos asumidos por seguridad social a corto plazo de los trabajadores directos e indirectos a la producción.
4. Mantenimiento, reparaciones corrientes y amortización de los equipos y las instalaciones productivas.
5. Gasto de protección del trabajo en las áreas productivas.
6. Gastos de asimilación y preparación de la producción.
7. Gastos por servicios auxiliares de la producción.

Los gastos de la dirección de la entidad, incluyendo personal de dirección vinculados a la producción y aquellos que tienen un carácter general comprenden los gastos siguientes:

1. Salario, contribución a la seguridad social y pagos por seguridad social a corto plazo del personal de dirección de la empresa.
2. Gastos de oficina (teléfono, correos, electricidad, consumo de materiales).
3. Amortización de los activos fijos de las actividades generales de dirección, cafeterías y locales destinados a actividades socioculturales.
4. Mantenimiento y reparaciones corrientes de las instalaciones y equipos de uso general.
5. Gastos generales de protección del trabajo y preparación de cuadros.

Los gastos directos de producción se aplican a los centros de costos productivos. Las características de estos gastos están dadas por la imposibilidad de asociarlos directamente a un artículo producido o servicio prestado, porque son gastos que se relacionan con la producción total del taller, fábrica o entidad, por lo que se aplican a los centros de costos productivos por la vía de prorrateo, sobre determinadas bases pueden citarse entre las que más se utilizan:

1. Horas hombres.
2. Horas máquinas.
3. Consumo material directo.
4. Salarios directos.
5. Total de gastos directos.
6. Depreciación de los equipos.
7. Valor de los equipos.
8. Superficie de una instalación.

El coeficiente de gastos indirectos es la expresión porcentual mediante la que se recuperan los gastos indirectos de la actividad, se incorpora a cada servicio o producto una parte proporcional de ellos.

En la citada Resolución No. 21 del 11 de agosto de 1999 de dicho Ministerio se define que la base para determinar los coeficientes de gastos indirectos la constituye el salario básico de los trabajadores vinculados directamente con la producción.

Los gastos indirectos se pueden aplicar en las hojas de costo mediante la determinación de tasas basadas en el comportamiento del costo real o basadas en el costo predeterminado. Sin embargo la alternativa de utilizar el costeo real es de poca utilización porque es necesario entonces actualizar diariamente la ficha de costos para cada lote de producción haciéndose el trabajo más difícil y complicado, por lo que la base de datos lo constituyen los gastos indirectos predeterminados y la base que se escoja se debe predeterminar.

Instrucción No. 16 del 2000 MFP

Por su parte en la Instrucción No. 16 del 2000 del MFP, que establece la Metodología General para la aprobación y formación de precios y tarifas en moneda nacional (CUP) definiendo los modelos-tipo a utilizar en la formación de precios, así como algunas precisiones para la aplicación de lo que en ella se norma, pone asimismo en vigor las guías para la confección de los modelos que constituyen la base para la formación y aprobación de los precios mayoristas, minoristas, tarifas y márgenes comerciales en moneda nacional.

En esta Instrucción se establecen las guías para:

1. La aceptación por los consumidores de la aplicación de métodos de gastos en la formación de precios mayoristas.
2. La presentación de solicitud de autorización para formar tarifas de servicios técnicos productivos por acuerdo entre las partes.
3. La formación o modificación de precios mayoristas por el método de gastos.
4. La solicitud de aprobación de precios por el método de correlación.
5. La desagregación de los insumos fundamentales.
6. El desglose de los gastos de salarios de los obreros de la producción y los servicios.
7. La formación de precio minorista a partir del mayorista.
8. La presentación de criterios para el cálculo de la tasa de margen comercial para empresas comercializadoras.
9. El cálculo de la tasa comercial para Empresas del Comercio Exterior (COMEX).

Resolución Conjunta No. 1 del 2005

La Resolución Conjunta No. 1 del 2005 emitida por el Ministerio de Economía y Planificación y de Finanzas y Precios, establece en su "Resuelvo Primero" que las relaciones monetarias mercantiles entre entidades estatales cubanas y las sociedades mercantiles de capital totalmente cubano se efectúen en pesos convertibles, solo en aquellas facultadas para ello y a los destinos autorizados a

cobrar en esta moneda únicamente para resarcir sus costos en pesos convertibles más hasta un determinado por ciento de utilidad como un componente máximo de los precios mayoristas, tarifas y márgenes comerciales.

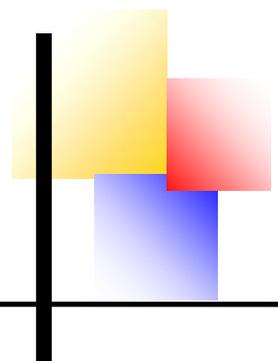
Esta Resolución dispone además que las entidades estatales cubanas y las sociedades mercantiles de capital totalmente cubano deban mantener actualizadas sus fichas de costo o de gastos unitarios para reducirlas en todo lo posible.

La actualización de las fichas de costo utilizadas por las entidades estatales para calcular sus cobros a otras similares se realizan a partir de que se produzcan los precios de los principales insumos, para rebajar los cobros en dicha moneda al mes siguiente de producirse la rebaja. Además se deben revisar las fichas de costo al cierre del balance semestral y anual.

El formato que se estipula en esta resolución conjunta para la elaboración de las fichas de costos unitarios y componentes en pesos convertibles se presenta en el Capítulo II de esta investigación.

De esta forma queda conformado el marco teórico referencial de esta investigación.

Capítulo II



CAPÍTULO II. Caracterización de la enfermedad y diseño del procedimiento para la elaboración de fichas de costo de los alimentos para personas que padecen de la enfermedad celíaca en el municipio de Rodas

2.1- Caracterización de la enfermedad

La enfermedad celíaca posee una base hereditaria, de manera que los padres, hermanos o hijos de pacientes celíacos corren un elevado riesgo de padecer la Enfermedad Celíaca, como lo manifiesta una perseverancia familiar mundial que sobrepasa al 10,15%. Parece tener su origen en algunos genes predisponentes y por diferentes factores, lo que hace necesario más de un factor desencadenante para que se declare la enfermedad. En general, la falta de los contrastes genéticos de riesgo en un hijo o hermano de un paciente celíaco nos admitiría afirmar que es muy absurdo que desarrolle la enfermedad celíaca en el futuro. Por el contrario, si esos marcadores son positivos, es muy difícil predecir si esta persona será celíaca o no. **(R. S. Valdés, L.; Sánchez, F.; Fragoso, T., 2005)**

Es cierto que estos familiares directos tienen un riesgo mucho más elevado que la población en general. En madres que no han sido tratadas, existe un riesgo mayor de que sus hijos presenten retraso del crecimiento intrauterino y bajo peso al nacer. Esto indica que el tratamiento de la Enfermedad Celíaca es importante para la prevención del retraso del crecimiento fetal e incluso su descubrimiento debería estar incluido en las formalidades de seguimiento de las madres gestantes. **(Shan, 2002)**

La seguridad de la Enfermedad Celíaca solo puede lograrse con el estudio de la biopsia duodenal (mediante gastroduodenoscopia) o de la biopsia intestinal (mediante cápsula de Crosby o de Watson), y cuyas particularidades hemos descrito en este trabajo. **(R. S. Valdés, L.; Sánchez, F.; Fragoso, T., 2005)** (R. S. Valdés, L.; Sánchez, F.; Fragoso, T., 2005). Los marcadores serológicos han manifestado ser sensibles y específicos y está bien documentado su valor como apoyo al diagnóstico de la EC aunque se les aconseja tomarlo como un método único. El mismo si es necesario para el control de una dieta sin gluten. **(autores, 2001b); (León, 2002)**

La única forma de lograr un diagnóstico certero de la Enfermedad Celíaca es a través de una biopsia intestinal. Este examen consiste en la toma de una muestra de tejido, que es llevado a un laboratorio y es donde se analiza. En el caso de la Enfermedad Celíaca, para tomar esta muestra del intestino delgado los especialistas introducen un endoscopio que es un tubo alargado y delgado. Este procedimiento no causa dolor ya que la persona se mantiene sedada durante el proceso. En algunos casos se aplica anestesia general por recomendación del galeno.

En 1969 la Sociedad Europea de Gastroenterología Pediátrica establecía la necesidad de hacer tres biopsias. **(Ribers, 1999)**

Se realiza una primera biopsia en el momento inicial del diagnóstico, después de eliminar el gluten de la dieta se le practica una segunda biopsia y luego de una prueba de provocación con gluten es que se realiza la tercera es importante considerar efectuarla después de los seis años de edad y antes del inicio del desarrollo puberal es decir de 10 a 12 años para las niñas y de 12 a 14 para los niños. El momento perfecto para realizarla será determinado por la aparición de los síntomas o por la positivización de los anticuerpos, después de transcurrir dos años de la eliminación de la dieta, se recomienda se aconseja que el suministro de gluten se realice de forma encubierta.

La biopsia duodenoyeyunal se efectúa, mediante cápsula de Watson pediátrica por procedimiento habitual, con una diferencia de tiempo mayor a dos semanas en relación con la toma de sangre. (**autores, 2001b**); (**autores, 2002**)

Es alentador conocer que el intestino delgado puede curarse y aunque es cierto que este proceso puede durar hasta seis meses, muchas personas comienzan a sentirse mejor unos días después de haber iniciado la dieta sin gluten.

Es importante aclarar que aunque comiencen a sentirse mejor no quiere decir que las personas con Enfermedad Celíaca puedan volver a consumir alimentos que contengan gluten, en el caso de que lo hagan deben saber que los síntomas y trastornos regresarán ya que los genes que causan la enfermedad permanecen en el cuerpo.

¿Cómo es el aspecto físico de los celíacos?

Con frecuencia nos encontramos con pequeños mal nutridos, de piel pálida y seca, con el abdomen muy abultado y la región de los glúteos allanada, los cabellos esparcidos, escasos y sin brillo e incluso pueden tener aftas bucales y la lengua seca, sus pies suelen ser planos.

Acreditados de la Universidad de Olo (Noruega) y Stanfor (EEUU) han realizado importantes estudios sobre la Enfermedad Celíaca (**autores, 2004**) estos científicos han encontrado la causa que provoca esta enfermedad. Arribaron a la conclusión de que si se rompe la cadena de treinta y tres aminoácidos mediante una enzima como suplemento dietético que el enfermo celíaco deberá tomar cada vez que fuese a ingerir gluten resolvería su problema.

Este es el comienzo de un proceso investigativo que ocupará un período de tiempo. Estos descubrimientos admiten considerar que la administración de la endopeptidasa junto con el gluten, podría evitar el efecto tóxico al segundo en los enfermos celíacos, también se pudo comprobar por medio de ensayos de laboratorio sobre intestinos de ratones, que el péptido tratado con la mencionada enzima perdía la capacidad de estimular las células T, y como consecuencia, permitía utilizar la peptidasa como suplemento en capsulas o píldoras para que sea ingerida por los celíacos en las comidas, sin necesidad de realizar restricciones en la dieta, pero el trayecto a recorrer es largo aún, y actualmente ninguna de las estrategias expuestas ha sido evaluada en la práctica clínica.

Hasta este momento, la dieta rigurosa sin gluten ha sido la esencia del tratamiento de esta enfermedad, ya que además de ser segura y eficiente, restablece innegablemente la estructura al intestino dañado. Sin embargo la práctica clínica ha demostrado que la pegadura o adherencia terapéutica no solo es complicada, sino que influye negativamente psíquica y socialmente, por lo difícil que resulta en nuestras costumbres alimentarias rechazar de forma obligada el gluten, constituyente básico en un sinnúmero de productos que de forma cotidiana consumimos, como el pan, las galletas, las pastas alimenticias, y casi todas las golosinas. Todos estos aspectos deben ser tenidos presentes ya que esta problemática revela la necesidad de alternativas terapéuticas constituyente básico en una gran variedad de productos que se consumen con mucha frecuencia, como el pan, las galletas, las pastas alimenticias, casi todas las golosinas, entre otros. Estos aspectos son de gran importancia y deben ser considerados en lo que respecta a la atención a niños y adolescentes celíacos, lo que pone de manifiesto la necesidad de alternativas terapéuticas. Es por eso y teniendo en cuenta los aportes realizados en el campo de la inmunopatogenia de la enfermedad, se ha intentado variar genéticamente el trigo para eliminar los pépticos tóxicos, pero desde el punto de vista genético este es un proceso muy caro. **(Molberg, 2005)**

Si el enfermo celíaco se diagnostica y trata correctamente, el pronóstico es alentador, y existen escasas evidencias de que la expectativa de vida de estos pacientes disminuya. Por el contrario, si durante años no se reconoce la enfermedad y el avance evolutivo es grave, la enfermedad celíaca puede ser fatal o por lo menos comprometer seriamente el funcionamiento del paciente agravando su estado físico con la exodoncia, la osteoporosis, la anemia, y su estado general debido a la depresión.

En el adulto las formas de presentación de la enfermedad son muchas y muy variadas al igual que los síntomas. **(Ronis, 2003); (Tomás, 2001)**

En nuestros días se reconoce que la investigación de la enfermedad celíaca, limitada a los pacientes con síntomas gastrointestinales, conlleva a la infravaloración de la presencia real de la misma. Los últimos estudios revelan que la frecuencia de la enfermedad en los adultos puede llegar a afectar a 1 de cada 120 ó 1 de cada 130 habitantes en determinados países como Escocia. Todavía existen casos en los que ni siquiera imaginan que sea la enfermedad celíaca la causante de la misma, entre ellas podemos citar la infertilidad y los abortos recurrentes. Los programas de diagnóstico en los centros de estudio de la infertilidad no incluyen la detección de la enfermedad celíaca como una de las causas que pueden provocar la misma. **(autores, 2006)**

Por ser el embarazo un asunto que involucra a dos, es necesario indagar las alteraciones sexuales en la mujer y el hombre que pueden ser la causa de la infertilidad y tener relación con la existencia de la enfermedad celíaca.

De la década del 70 en adelante se han venido realizando estudios que coinciden en señalar que la mujer con la enfermedad celíaca activa, sin tratamiento presenta un período reproductivo más

corto conocido también como retraso en la menarquía y menopausia, además de una mayor incidencia en abortos y mayor dificultad para el embarazo que la población sana.

Investigaciones realizadas en Italia muestran un 3% de prevalencia de la EC silente en mujeres en estudio por infertilidad, un 8% en mujeres con abortos espontáneos recurrentes y un 15% en aquellas que padecen de un retraso en el crecimiento intrauterino.

La vida ajetreada, con una gran cantidad de exigencias de carácter laboral, familiar o social dificulta el establecimiento de una dieta sin gluten. La falta de tiempo para hacer todo lo que nos exige en la vida suele repercutir en el tiempo dedicado a la comida, el ritmo de ella y la sustitución de un tipo de alimento que requiere mucha elaboración por otros de menos elaboración así como la dificultad de conseguir los ingredientes necesarios para estas sustituciones, o bien por su encases o bien por sus precios.

2.1.1- Manifestaciones clínicas

En su forma clásica esta enfermedad se diagnostica con más frecuencia en niños entre los dos y cinco años de edad, quienes son traídos a las consultas por diversas causas: diarreas abundantes con apariencia brillante, pérdida de peso que puede llegar hasta la desnutrición marcada, vómitos, falta de apetito, tristeza, indiferencia y a la vez irritabilidad. A veces se constata la carencia de vitaminas. Puede presentarse a cualquier edad, pero generalmente se diagnostica antes de los cinco años. Se han detectado más casos del sexo femenino y de la raza blanca, debemos aclarar que en Cuba hay celíacos mestizos y negros aunque predominan los blancos.

2.1.2 - Tratamiento de la enfermedad

Una dieta sin gluten durante toda la vida es el único tratamiento eficaz de esta enfermedad, a partir de dos semanas ya se pueden apreciar mejorías en los síntomas de los pacientes, entre seis y doce meses se puede ver la normalización serológica y aproximadamente al año la recuperación de las vellosidades intestinales.

Teniendo en cuenta que nuestro municipio cuenta con una cifra considerable de personas diagnosticadas con esta enfermedad, es decir 23 y 35 en estudio, con vistas al mejoramiento de la calidad de vida del enfermo celíaco y otras enfermedades que necesitan también de productos elaborados con cereales no tóxicos para su salud, es por eso que nos proponemos la elaboración de un procedimiento para realizar la ficha de costo de los alimentos confeccionados con productos sin gluten por la necesidad de sustituir importaciones y mejorar con productos locales la calidad de vida de los enfermos celíacos. Se ha demostrado el alto nivel nutritivo del cereal que pretendemos utilizar y su factibilidad económica (maíz), así como la yuca.

El Comercio jugará un papel importante ya que serían ellos los encargados del chequeo, control y distribución de estos renglones, además de que la red gastronómica contaría cuando las

producciones sean mayores de un producto en el mercado que hasta ahora nunca se había elaborado, pudiendo contar con una instalación especializada en la comercialización del mismo.

Fundamento metodológico para el diseño del procedimiento para elaborar Fichas de Costo para la producción local de alimentos para enfermos celíacos

2.1.3- Caracterización de la Empresa Municipal de Comercio y Gastronomía de Rodas

La Empresa Municipal de Comercio y Gastronomía de Rodas es una organización económica estatal con personalidad jurídica independiente y patrimonio propio, subordinada a la Dirección Provincial Comercio, Gastronomía y los Servicios de Cienfuegos, la dirección de la empresa está situada en. Calle Prado No. Municipio Rodas, Provincia Cienfuegos, perteneciente al Ministerio de Comercio Interior.

La Empresa Municipal de Comercio y Gastronomía de Rodas, cuenta con la Dirección de dicha empresa, con sus respectivas subdirecciones, así como 4 Unidades Básicas de Comercio y Gastronomía en cada asentamiento del municipio de Rodas, de los cuales se derivan los Centros Gastronómicos, Centros de Elaboración y Unidades de Comercio Minorista, Bodegas, Tiendas y Ferretería- Mercado. **Anexo 1.**

2.2- Condiciones y Premisas para la elaboración de las Fichas de Costo

Bajo las siguientes condiciones y premisas se elaborará la ficha de costo base que se calcule:

* Su cálculo y desagregación se realizará bajo la base de los Lineamientos Generales para la Planificación y Determinación del Costo de Producción vigentes.

* Se elaborará a partir de normas de consumo y de trabajo económicamente fundamentadas. En los casos que ello sea posible, provisionalmente hasta que se elaboren dichas normas, se partirá de los costos reales depurados deduciendo los gastos excesivamente en el uso de recursos materiales, humanos y financieros, así como todo gasto que no esté vinculado realmente a la producción o prestación del servicio de que se trate.

* Se desagregarán los anexos en partidas del consumo material del producto o servicio en cuestión al menos hasta el 80%. Se identificarán claramente los importes del consumo material que se corresponde con mermas o desperdicios, normados por cuanto estos gastos no se tomarán en cuenta para determinar la utilidad a partir de los gastos de elaboración.

* Comparación de la ficha de costo base para la formación de precios con la de otro producto análogo desde el punto de vista constructivo, producido o no por la propia empresa, como importante elemento de referencia para la correcta evaluación de las mismas.

La presentación de las fichas de costo base para la formación y aprobación de los precios es preciso que esté argumentada con la información de los modelos tipos, desagregación de los

insumos fundamentales y desglose de los gastos de salarios de los obreros de la producción y los servicios que forman parte de estas indicaciones

La ficha de costo base que se utilizará en el proceso de determinación de precio y su componente en pesos convertibles (CUC), y la utilidad se denominará Ficha de Formación de Precios.

En Cuba para la formación y estimación de los precios se utiliza fundamentalmente como herramienta la ficha de costos. Para lo que existe una metodología general elaborada y emitida por los Ministerios de Finanzas y Precios (MFP) y de Economía y Planificación (MEP), órganos rectores de la política de precios de todo el país.

Estos aprueban una tarifa máxima para el cobro de los servicios y un precio máximo para el cobro de los productos entre entidades cubanas. Conforme a lo establecido por dicho ministerio las fichas de costo que constituyen la base para la formación de precios se debe revisar dos veces en el año, ósea, cada 6 meses.

Existen regulaciones y disposiciones legales que rigen la confección de las fichas de costo en Cuba, las más generalizadas entre ellas son las siguientes:

Resolución No. 21/ 1999.

Instrucción No. 16/ 2000.

Resolución Conjunta No. 1/ 2005.

2.2.1- Planificación Estratégica

La planificación de la empresa esta fundamentada en el comportamiento del entorno empresarial, de acuerdo a sus amenazas y oportunidades. A partir de estos aspectos se define la misión, visión y objetivos estratégicos de trabajo a alcanzar hasta el año 2015.

2.2.2 Misión

Garantizar una oferta de Servicios que posibiliten la satisfacción de las demandas y necesidades de la Población y Entidades Estatales, mediante la prestación de Servicio Técnico, Personales y del Hogar en Moneda Nacional y MLC establecido en el Objeto Social.

2.2.3 Visión

Es una Empresa de referencia Nacional y ejemplo en la Provincia por sus resultados en los principales indicadores siendo en servicios lo de mayor per cápita por habitante en el País.

2.2.4 Amenazas, debilidades, fortalezas y oportunidades de mayores incidencias

Amenazas

1. Activo Sistema de Estimulación en otros Sectores.
2. Necesidad de insumo para algunos servicios.
3. Surgimiento de la actividad de servicio por cuenta propia.

4. Restricciones estatales que limitan la gestión de la Empresa en MLC.
5. Poco Acceso a la tecnología de avanzada.
6. Precios antiguo en los servicio.
7. Altos Precios en los costos de la mercancía.
8. La crisis Económica Internacional.

Debilidades

1. La Estructura no responde a las necesidades de servicio sin abastecimiento.
2. Sistema de gestión de la calidad deficiente y no esta implantado en todas las unidades.
3. No están en sistema de pago todos los trabajadores.
4. Falta de profesionalidad en las áreas comerciales.
5. Indisciplina informativa.
6. Plantillas redimensionadas pero por completar
7. Inestabilidad en los niveles de ingresos.
8. Falta de equipamiento para la producciones locales para enfermos celíacos.

Fortalezas

1. Fuerza de trabajo estable y con experiencia en la actividad.
2. Capacidad instalada y nivel de preparación del Capital Humano.
3. Prestación de servicios Gastronómicos en doble moneda.
4. Tener Programas priorizado con abastecimientos estables.
5. Movimiento del FORUM de Ciencia y Técnica recuperándose.
6. Deseo del cambio en la organización
7. Entrada de nueva tecnología para algunos servicios astronómicos
8. Ser Empresa destacada a nivel Provincial y Municipal.
9. Seguridad en el combustible para los servicios.
10. Tener sistemas de pago para algunos de los trabajadores de la empresa

Oportunidades

1. Existencia de un segmento de mercado atractivo.
2. Ferias Populares.
3. Existencia de un mercado M.L.C.
4. Existencia de proveedores con ofertas ventajosas para la empresa.
5. Asignación del 25.5 % en divisa por las Ventas del SAT y un 27% de la DM para el territorio por los ingreso del mismo.
6. Atención priorizada por el MINCIN.
7. Posibilidad de tener Crédito Bancario.

8. La Entrada de nuevo equipamiento para los servicios Gastronomitos
9. Apoyo del Sectorial de Comercio y la Gastronomía.
10. Política Salarial para los trabajadores.
11. La capacitación que brinda el entorno.
12. Sistema de Control Económico para la actividad.
13. Poderle elaborar alimentos especiales a los enfermos celíacos.

2.2.5 Objeto Social

- Producir y comercializar de forma minorista la canasta básica familiar, productos alimenticios liberados, productos Industriales no alimenticios, Implementos Agrícolas, Materiales para la Construcción y otros artículos de amplia demanda popular de apoyo a la industria deportiva en la red de Mercados MAIS, carpinterías y talleres con destino a la población y organismos en pesos cubanos.
- Confeccionar en los Centros de Elaboración y establecimientos bienes de consumo con destino a su comercialización mayorista y minorista en instalaciones propias o del sistema del comercio interior, en pesos cubanos.
- Prestar servicios de Alimentación Social, SAF, SAT a entidades estatales en pesos cubanos Convertibles y a través de la red comercial autorizada por el Ministerio del Comercio Interior.
- Brindar servicios de alquiler de locales, equipos electrodomésticos, relacionados con el servicio que se presta y almacenes eventualmente disponibles, todo ello en pesos cubanos.
- Brindar servicios de parqueo en pesos cubanos.
- Brindar servicios gastronómicos en la red de unidades de Recreación, Hospedaje y casas de fiestas autorizadas por el Ministerio del Comercio Interior en pesos cubanos.
- Brindar servicios de comedor y cafetería a sus trabajadores en pesos cubanos.
- Brindar servicios de capacitación en las actividades afines a los servicios comerciales en pesos cubanos.

La Empresa cuenta con una Plantilla aprobada de 685, Cubierta 622.

ÁREAS DE RESULTADO CLAVES

1. Mercados MAIS, Bodegas, Carnicerías y Centros Astronómicos.
2. Centros de Elaboración.
3. Centros Recreativos.
4. Puntos de Ventas de Materiales para la Construcción.
5. Puntos de Ventas para Ropa Reciclada.
6. Centros Nocturnos.

El Área de resultado clave No. 2 que se nombra Centro de Elaboración, es objeto de estudio de la investigación ya que en el se observan limitaciones para calcular los gastos y costos reales de las producciones locales para satisfacer las necesidades alimentarias de los enfermos celíacos de este Municipio, lo cual una vez resuelto se puede generalizar al resto de los municipios del país.

Los resultados Económicos de la Empresa Acumulado al cierre de diciembre 2011.

(Ver Anexo 2)

Se hace mención de los valores compartidos donde cada trabajador debe regirse por estos, los que se muestran como sigue:

Disciplina, colaboración, honestidad, fidelidad, ética, calidad y precios competitivos, estos 2 últimos los explicamos a continuación por ser los que más se asocian al tema, sin menospreciar al resto.

Calidad- Exigimos los parámetros de calidad para satisfacer las expectativas de los clientes. Se cuenta con un laboratorio especializado para comprobar que las producciones terminadas se encuentren con una calidad adecuada según los parámetros establecidos para los diferentes alimentos, sean porcionados, elaborados o semi-elaborados.

Precios Competitivos- Reducir los costos con eficiencia y eficacia empleando el desarrollo, la organización e innovación tecnológica. Se trata de reorganizar, para lograr disminuir los costos y gastos.

2.2.6- Diagnóstico del Cálculo del Costo en el Centro de Elaboración

La Dirección del Centro de Elaboración con excelentes resultados en la prestación de los servicios de producción de diversos productos preelaborados para insumo propio de la Red de Centros Astronómicos de la empresa, está orientado desde su creación a la satisfacción del cliente interno y externo, donde ha obtenido varios reconocimientos. Constituyendo una fortaleza su excelencia, ética profesional, y capacitación técnico-profesional constante, sin embargo el perfeccionamiento en la organización siempre debe estar presente. Uno de los métodos fundamentales para su logro es el diagnóstico.

Teniendo en cuenta el objetivo que se persigue con este trabajo que es el procedimiento antes durante y posterior a la producción de alimentos con muy bajo contenido de gluten para satisfacer las necesidades alimentarias de los enfermos celíacos del municipio de Rodas y posteriormente generalizarlo al resto de la provincia de Cienfuegos y si es menester al País, empleando conceptos técnicos de rápido entendimiento por parte de todos los operarios que intervienen en el proceso, así como todo el procedimiento contable, con el cual se realiza un diagnóstico parcial o particular al cálculo de los costos en la empresa con vista a contribuir a la formación de precios minoristas y mayoristas y lograr un mejoramiento de la gestión económica, así como proporcionar la

información necesaria del proceso empleado por cada producto, realizados en tiempo real y proporcionar las herramientas suficientes para la confección de un sistema de Fichas de Costo que permita el cálculo de estos precios correctamente.

La tarea de analizar el comportamiento de un ente económico durante un período dado es, en esencia, la comparación de lo que se hizo con lo que debía haberse hecho, en circunstancias determinadas.

Para lograr un análisis correcto de los costos debe existir una estrecha correspondencia entre el plan de costo, el registro de los gastos asociados a la fabricación y el cálculo de los costos reales. Es importante utilizar, tanto en el plan como en el real, las mismas bases de distribución.

Por su parte la Empresa Municipal de Comercio y Gastronomía de Rodas tiene definido realizar el cálculo a través de un sistema de costos por órdenes de producción a costo determinado a través de las fichas de costos, teniendo en cuenta los costos reales incurridos en la entidad.

Planeación

La planeación se materializa a través de la confección de la ficha de costo, la cual es analizada anualmente, debido a la variedad de clientes y servicios con los que la empresa cuenta. En esta ficha de costo se examinan los tres elementos del costo (materiales directos, mano de obra directa y los costos indirectos de fabricación) a partir de datos históricos y como de proyección para el próximo año. Estas fichas de costos se utilizan para la confección del presupuesto y la fijación de los precios de venta para cada producto y su componente en divisa si lo tiene.

El presupuesto se confecciona teniendo en cuenta los gastos incurridos por área de responsabilidad del año anterior además de analizar las variaciones que puedan presentarse para el próximo período (nuevas variedades de productos en base a harina de maíz, soya, maicena, sorgo, dificultad en el reaprovisionamiento de estas materias primas puntuales y específicas, entre otras).

Los materias primas directas se analizan al costo de adquisición, la mano de obra directa a través del salario, las vacaciones, la contribución a la seguridad social, el impuesto por la utilización de la fuerza de trabajo, mientras que los costos indirectos de fabricación, se calculan sobre la base del costo de la depreciación de los activos fijos tangibles y el salario del personal indirecto que intervienen en el proceso productivo, obteniendo el coeficiente como resultado de dividir los costos totales indirectos entre el monto del costo directo.

2.2.7- Cuentas Contables y Organización del Registro Primario en el Centro de Elaboración Registro de los Gastos

El proceso de registro de los gastos comprende la recopilación, clasificación y contabilización de las operaciones que se llevan a cabo en un período determinado. A través de este proceso, este

Centro de Costo efectúa las anotaciones de los hechos económicos ocurridos en el desenvolvimiento de su actividad de producción, mediante los distintos registros establecidos.

La Empresa Municipal de Comercio y Gastronomía de Rodas se encarga de crear los centros de costos teniendo en cuenta la estructura organizativa de los mismos.

El registro primario del costo se encuentra en forma de modelos, los mismos no constituyen un esquema fijo a utilizar, ya que pueden ser adecuados a las condiciones de cada lugar donde se vayan a utilizar.

Para el registro contable de los gastos que conforman el costo de estas producciones, se utilizarán las cuentas que al respecto recoge el nomenclador de cuentas del manual de contabilidad de la entidad.

Cada cuenta de gasto de producción se desglosará por elementos de gasto.

Las cuentas que constituyen centro de acumulación de gastos para las producciones gastronómicas son las siguientes:

1) Producción en Proceso

Comprende el importe de los gastos que se incluyen directamente en el costo de los productos que se elaboran y que se encuentran en proceso. Además comprende los gastos indirectos que al final de cada mes se transfieren a esta cuenta, los que previamente se registran en la cuenta habilitada para tal efecto.

El saldo de esta cuenta, al final de cada período debe mostrarse en el Balance General como parte del Activo Circulante, por constituir en ese momento el costo del inventario final de los productos en el proceso.

Se debita:

- Por la entrega de materiales para ser consumidos en la producción.
- Por los gastos en que se incurre en la fuerza de trabajo directa.
- Por la transferencia al final del mes de los gastos indirectos.

Se acredita:

- Por devoluciones de materiales.
- Por fijación del costo de la producción terminada.

Gastos Asociados a la Producción

Comprende el importe de los gastos que se incurren en las actividades de apoyo al proceso productivo y los mismos no son identificables en dicho proceso.

Se debita:

2000 por los gastos mantenimientos, reparaciones corrientes y explotación de equipos, depreciación de los activos fijos entre otros.

Se acredita:

2001 por la transferencia de su saldo a producción en proceso al finalizar el mes. Estas cuentas deben analizarse por centro de costo, órdenes de producción, elementos de gastos acorde a la naturaleza económica.

La dirección de Contabilidad del Grupo Empresarial del Comercio Interior establece de carácter obligatorio los siguientes elementos de gasto.

Materiales: Representa el consumo de aquellos materiales tradicionalmente básicos que se consumen en la producción; también clasifican los materiales que aunque no se contabilizan directamente al costo participan en ella. Clasifican igualmente todos los materiales que se consumen en la esfera de la Distribución y Administración.

Materiales Auxiliares: Comprende los otros materiales que se utilizan en el proceso productivo como complemento del mismo sin ser un producto básico.

Materiales de Oficina: Representa el gasto de los materiales de oficina que se consumen en función de la actividad administrativa y comercial, incluye papelería.

Electricidad: Representa el consumo del fluido eléctrico suministrado y que se utiliza tanto en la actividad de producción de la actividad fundamental, así como de apoyo a la actividad administrativa o de distribución.

Salarios: Representa la ascendencia de los sueldos, jornales y otras retribuciones, devengados por los trabajadores del Centro de Elaboración, en el proceso de producción de la actividad fundamental; así como en las otras actividades no fundamentales de administración, comercial o de distribución, incluye el descanso retribuido, primas y estimulación.

Descanso retribuido: Representa el 9.09% del salario devengado y que se registra en el proceso de producción prestados en la actividad principal, así como en las otras actividades no fundamentales de administración, comercial o distribución.

Estimulación salarial: Representa el pago adicional al salario básico por la aplicación de mecanismos de estimulación, vinculado a los resultados de la producción o comercialización.

Contribución a la Seguridad Social (14%): Son los pagos que se efectúan a partir del cálculo de acuerdo a la tasa establecida del 14% del salario devengado y que por este concepto se pagan a las autoridades fiscales del país, dentro del período.

Impuesto sobre la utilización de la fuerza de trabajo (25%): Se registran los pagos que por este concepto le corresponde abonar, generalmente tomando como base impositiva los importes de las nóminas de (Salarios + Vacaciones) en el proceso de producción.

Depreciación y Amortización: Representa el gasto por la pérdida de valor de los Activos Fijos Tangibles que transfieren su valor paulatinamente en el proceso productivo al producto o comercialización de las mercancías. Se cargan a gastos mensualmente según las tasas establecidas.

De Activos Fijos Tangibles

Depreciación de Edificios y Otras Construcciones: Representa el gasto por la transferencia paulatina en el proceso de producción, de la prestación de servicios, la comercialización, entre otras, de los edificios y otras construcciones. Se cargan a gastos mensualmente según las tasas establecidas.

Depreciación de maquinarias y equipos productivos: Representa el gasto por la transferencia paulatina en el proceso de producción, la comercialización, entre otras, de las máquinas y equipos productivos. Se cargan a gastos mensualmente según las tasas establecidas.

Depreciación de Muebles, Enseres y Similares: Representa el gasto por la transferencia paulatina en el proceso de producción, de la prestación de servicios, la comercialización, entre otras, de los muebles, enseres y similares. Se cargan a gastos mensualmente según las tasas establecidas.

Otros Gastos: Comprende aquellos gastos que no fueron incluidos en los elementos anteriores en que se incurrió en el desenvolvimiento de sus actividades de producción, servicios, etc.

Teléfonos Fijos, Móviles, Radioteléfonos y faxes: Representan los gastos en que se incurren por concepto de servicios de teléfono, celular, tronking y fax.

Mantenimientos y reparaciones menores

Agua y alcantarillado: Representa el gasto en que se incurre por el concepto de los servicios de agua y alcantarillado.

El costo de los Productos Terminados: A los clientes se contabiliza en las siguientes cuentas:

Producción Terminada: Representa el importe de los productos que han sido completamente terminados y están listos para ser vendidos a los clientes.

Se debita: A la cuenta de Producción Terminada.

Se acredita: De producción en proceso.

Costo de Venta: Comprende los costos de los productos vendidos a los clientes. El saldo de esta cuenta refleja durante el año el costo de los productos facturados a terceros.

Se debita: Por el monto de Productos vendidos.

Se acredita: A la Cuenta de Inventarios de Productos Terminados al costo.

Registro de gastos indirectos de materiales

Los gastos indirectos se registran en la cuenta - Gastos Indirectos, según vayan ocurriendo. Al finalizar cada mes esta cuenta se cierra trasladando su saldo, a las cuentas de gastos de producción, a través del elemento 900 "Traspasos".

El registro constituye una de las etapas fundamentales en la ejecución de los costos, ya que garantiza la confiabilidad del análisis de la gestión. En la medida que el registro no recoja la

realidad del hecho económico así será la distorsión que provocará en las etapas posteriores, incluyendo la confección de los respectivos planes y las propias Fichas de Costo.

Cálculo del Costo de un Producto X en el Centro de Elaboración.

El costo permite el análisis de los gastos incurridos en la producción a los diversos renglones, así como los componentes de estos, lo cual se hace extensivos a la producción en proceso y terminado.

La finalidad del cálculo del costo es:

1. Garantizar el análisis de la eficiencia de la producción o el servicio, facilitando la adopción de medidas oportunas para corregir las desviaciones del costo planificado e incrementar la eficiencia del grupo gerencial.
2. Contribuir a la correcta fundamentación del análisis del presupuesto.
3. Facilitar el análisis para la conformación de los precios.
4. El cálculo del costo, para facilitar la adopción de decisiones, requiere de un registro eficiente de las operaciones que permita un análisis detallado, ya sea por elementos de gastos, centros de costo, órdenes de trabajo u otros que la empresa entienda necesario.

Estamos proponiendo para la elaboración del Precio de Costo o Precio de Empresa de las Producciones de Alimentos, para satisfacer las necesidades alimentarias de los enfermos celíacos un modelo que obedece a la Instrucción No. 16 del 2000 del Ministerio de Finanzas y Precios denominado **“MODELO PARA LA FORMACIÓN O MODIFICACIÓN DE PRECIOS MINORISTAS Y MAYORISTAS POR MÉTODOS DE GASTOS”**.

2.3- Ficha de Costo para la formación de los Precios Máximos por Métodos de Gasto

Este modelo se realiza por cada producto que se elabore para satisfacer las necesidades alimentarias de los enfermos celíacos, con el fin de comparar las variaciones existentes en la formación de los precios en ambas monedas según los diferentes rubros que lo componen. Sólo se introducen los datos correspondientes a los gastos reales en ambas monedas los cuales se toman de la Ficha de Precio del producto y los datos planificados según plan de la empresa. **(Ver Anexo 3)**

2.3.1 Análisis Gráfico de la Ficha de Costo para la Formación de los Precios Máximos por Métodos de Gasto

Se realiza un análisis donde se comparan los Gastos Reales y Planificados de las Materias Primas y Materiales, los Gastos por concepto de Fuerza de Trabajo, los Gastos Indirectos de Producción, los Gastos de Distribución y Ventas, los Gastos Generales y de Administración y Otros Gastos

Directos, con el fin de analizar las variaciones y la influencia que tienen en la formación de los precios de las producciones de alimentos para enfermos celíacos.

2.3.2 Hoja de Análisis del Plan y Real

Este modelo se realiza por cada producto con el fin de comparar los resultados planificados con los resultados reales. Permite encontrar las desviaciones existentes. En el mismo no se introduce dato alguno ya que se alimenta mediante fórmulas de los datos que se introducen en el **Anexo 2.**

Materias Primas y Materiales:

Permanece igual dada su importancia y que la mayor parte del análisis va a recaer en el gasto de las materias primas.

Otros Gastos Directos:

Incluye aquí los gastos de Depreciación

Gastos de la Fuerza de Trabajo:

Los gastos por concepto de Contribución a la Seguridad Social.

Los gastos por concepto de Impuesto por la Utilización de la Fuerza de Trabajo.

En este elemento se unirán:

Los gastos por concepto de Salario y Vacaciones, ya que la hoja de costos los recoge así.

Gastos Generales y de Administración:

Está compuesto por la suma del gasto de Combustible, Energía, Depreciación.

2.3.3 Hoja de Análisis por Desglose de los Insumos Fundamentales

Se procede a efectuar un análisis por producto de sus insumos fundamentales permitiendo analizar las desviaciones entre los datos planificados y los datos reales. Los datos reales se toman del Modelo Desagregación de los Insumos Fundamentales usado por la empresa. El plan se calculó multiplicando el precio planificado por insumo por el Volumen de Producción del producto del plan de la empresa. Modelo 2

DESAGREGACION DE LOS INSUMOS FUNDAMENTALES								MODELO – TIPO					
ORGANISMO/EMPRESA: MINCIN Municipal Comercio y Gastronomía Rodas													
CODIGO DEL PRODUCTO O SERVICIO						DESCRIPCION DEL PRODUCTO/ SERVICIO							
UNIDAD DE MEDIDA: Uno						CANTIDADES FISICAS:							
				COSTO BASE				COSTO PROPUESTO					
				Precio Anterior		Importe				NUEVO PRECIO		NUEVO IMPORTE	
				Total	De ello CUC	Total	De ello CUC			Total	De ello CUC	TOTAL	De ello CUC
1	2	3	4	5	6	7 (4x5)	8 (4x6)	9	10	11	12 (9x10)	13 (9x11)	

Fuente de Elaboración: Propia

2.3.4 Análisis Gráfico por desglose de los Insumos Fundamentales

Se elabora un gráfico de barras para comparar el Consumo de los Insumos Fundamentales empleados en la producción con lo establecido en el Plan, en % para la MN y MLC en cada uno de los insumos.

Se puede apreciar por desglose este consumo según lo sacrificado en cada producto.

2.3.5 Análisis del Precio de Costo y del Precio de Venta

Se comparan los datos del Precio de Costo y Precio de Venta en ambas monedas según lo planificado y lo real por producto. Modelo 4.

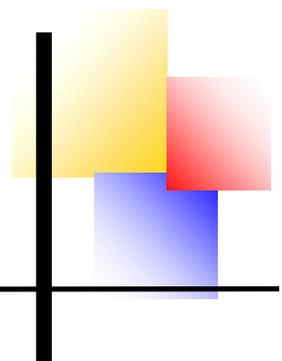
Hoja de Análisis de los Costos por Productos											Modelo 4		
Producto	Volumen de Producto			Precio de Costo			Precio de Venta						
	Plan			Real			Plan			Real			
	MN	MLC	Total	MN	MLC	Total	MN	MLC	Total	MN	MLC	Total	

Fuente de Elaboración Propia

2.3.6 Análisis Gráfico del Precio de Costo y del Precio de Venta a nivel total según lo planificado y lo real

Se emplea el Gráfico de Barras para comparar el Precio de Costo y el Precio de Venta a nivel total según lo planificado y lo real. Los datos son tomados del **Modelo 4**.

Capítulo III



CAPÍTULO III: IMPLEMENTACIÓN DEL PROCEDIMIENTO PARA ELABORACIÓN DE LAS FICHAS DE COSTO DE LOS ALIMENTOS PARA LAS PERSONAS QUE PADECEN DE LA ENFERMEDAD CELÍACA

En este capítulo se implanta el procedimiento para la elaboración de las fichas de costo mediante la utilización de los modelos básicos, además se calcula el costo unitario para cada uno de los productos y mediante un análisis de los resultados que pretendemos obtener, se presenta un listado de precios de los mismos.

Se hace necesario llevar a cabo la implementación del procedimiento por cada tipo de producto, lo que conlleva a que la organización cuente con una herramienta apropiada para enfrentar determinadas decisiones que a diario se deban tomar. Se Implementa el Procedimiento Diseñado para el Análisis de los Costos y Gastos de las producciones de alimentos para enfermos celíacos tomándose como estudio la Empresa Municipal de Comercio y Gastronomía de Rodas.

Para el análisis de este procedimiento se tomó como estudio la Empresa Municipal de Comercio y Gastronomía de Rodas, tomándose como ejemplo las producciones de alimentos para enfermos celíacos, este manual de procedimiento cuenta con cálculos de estudios de todos los procesos por cada producto a elaborar en tiempo real por lo cual lo ponemos en consideración y aplicación práctica logrado insertarse en el tema del desarrollo local de las industrias alimentarias y centros de elaboración gastronómicos, considerando que existen dificultades con la importación de renglones de vital importancia para estas personas enfermas y empleando los métodos propuestos se logra dar vida útil a muchas materias primas, como el Maíz, que no contienen gluten y por esto son sumamente importantes para este tipo de población.

3.1. Criterios a tener en cuenta para elaboración de Fichas de costo

Para elaborar las fichas de costo de los alimentos para las personas que padecen de la enfermedad celíaca objeto del presente trabajo investigativo es importante tener en cuenta ciertos criterios que permitan definir las variables claves del proceso.

Para mantener la eficacia del procedimiento la selección de las variables se centrará dentro del marco técnico – organizativo del proceso productivo por ser uno de los elementos esenciales y determinantes de la eficiencia de la empresa, que aporta las soluciones más racionales y eficientes a las tareas económicas y productivas encomendadas.

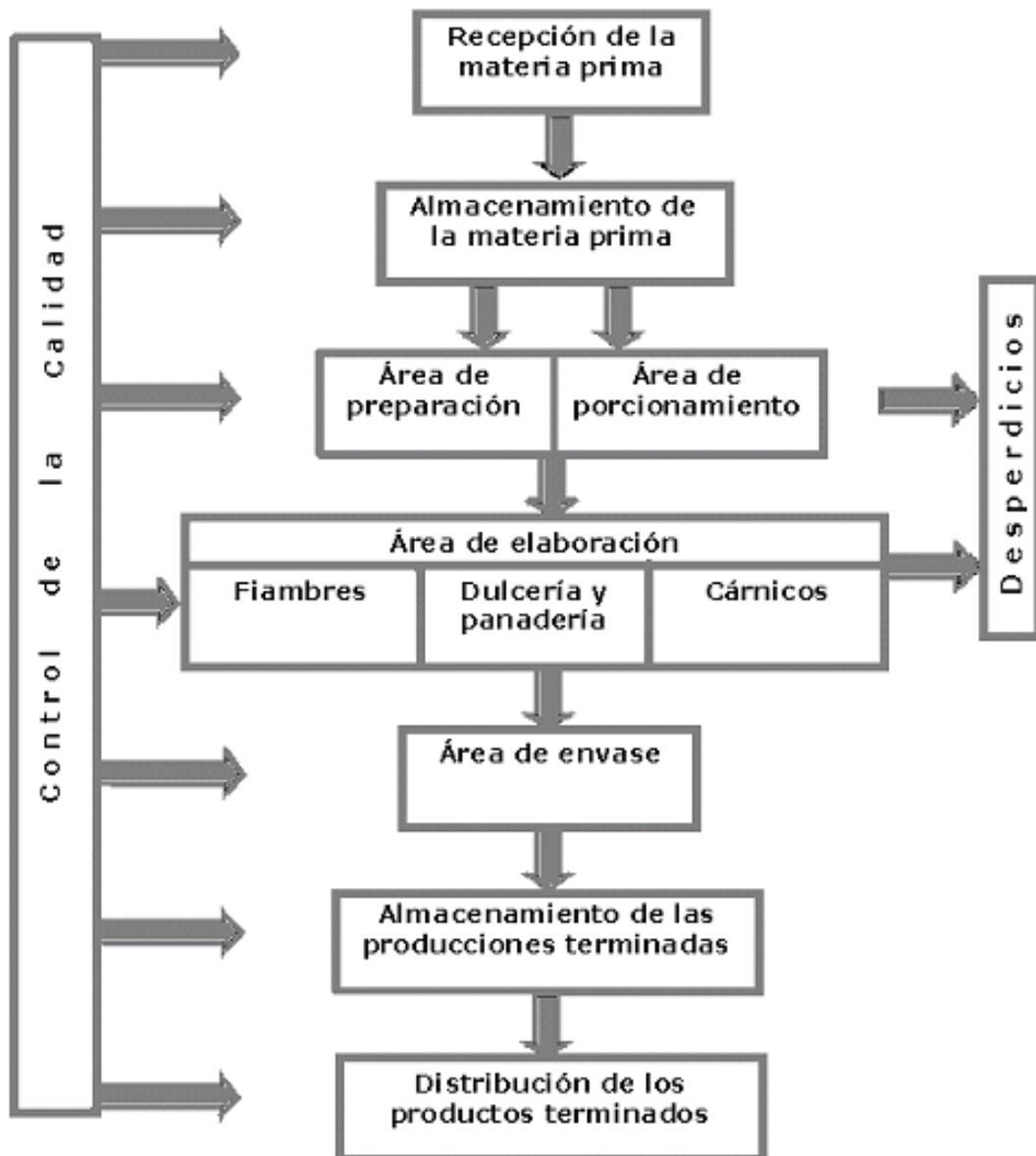
Ese análisis comprende, entre otros, el estudio de los aseguramientos, la organización del flujo productivo, selección de las normas técnicas, sistema contable de la empresa.

Los criterios seleccionados acorde con la estructura del objeto de estudio serán los siguientes:

- Disponibilidad de los recursos materiales, este criterio es primordial debido a que permite conocer el aseguramiento de productos y materia prima de los cuales dispone la empresa para realizar las posibles producciones.

- Condiciones del proceso productivo del Centro de Elaboración de Rodas, tal como se explica en acápite 2.3. Se debe conocer que líneas de producción que desarrolla el centro de elaboración donde se pretende elaborar los alimentos.
- Normas técnicas de alimentos apropiados para enfermos celíacos, es necesario consultar las fuentes de la literatura especializada sobre el tema para seleccionar las recetas que cumplan con los requisitos mencionados anteriormente, o sea la disponibilidad de los recursos y las condiciones para efectuar el proceso tecnológico donde pueden ser elaboradas.

Diagrama de flujo del proceso tecnológico del centro de elaboración



- Datos contables, para la confección de las fichas de costo es preciso conocer los precios de adquisición de los productos que intervienen durante la preparación de los alimentos seleccionados, además de algunos indicadores que forman parte de la ficha de costo.

3.2. Pasos para la implementación del procedimiento para la elaboración de las Fichas de Costo

Teniendo en cuenta los criterios propuestos en acápite anterior el procedimiento se realizará en pasos como se expone a continuación:

Paso 1 Comprobar la disponibilidad de los recursos materiales: todas las empresas de Comercio y Gastronomía reciben una asignación de los productos balanceados para un periodo de un año, las cifras son desagregada entre 12 meses para garantizar el buen funcionamiento de la empresa. Dentro de la gama de los productos situados se encuentran arroz, granos, harina de maíz, azúcar, aceite (Anexo 4).

Paso 2 Verificar las condiciones del proceso productivo del Centro de Elaboración de Rodas: según el Expediente del Centro de Elaboración dicho establecimiento reúne las condiciones para elaborar productos embutidos, ahumados, masas conformadas, dulces caseros y fiambres.

Paso 3 Seleccionar las normas técnicas de alimentos apropiados para enfermos celíacos: teniendo en cuenta los resultados de los pasos anteriores se seleccionan 16 normas técnicas, de ellas 6 pertenecen al grupo de los Fiambres, otras 6 al grupo de Masas conformadas y el resto (4) son dulces caseros. Los principales ingredientes que integran las recetas con harina de maíz, azúcar, aceite, sal, leche y viandas, estas dos últimas la empresa adquiere mediante la UBA.

Paso 4 Recopilar los datos contables: Con ese propósito se realiza una revisión de la facturación de los productos que intervienen en las elaboraciones seleccionadas para conocer los precios de adquisición de los mismos (Anexo 5).

También es preciso conocer los indicadores fijados para la empresa que forman parte del modelo para calcular la ficha de costo de los alimentos.

En caso de la Empresa de Comercio y Gastronomía del municipio de Rodas los indicadores fijados son los siguientes:

Salario Básico:	0.03
Coeficiente de Gastos Indirectos:	0.4269
Coeficiente de Gastos Generales y de Administración:	0.4384
Margen de utilidad autorizado:	0.25 = 25% /100
Impuesto de Gastronomía:	0.10 = 10% /100

3.3. Cálculo de las Fichas de Costo

Después de cumplir con los pasos descritos en el acápite anterior y cumpliendo con lo establecido por la Resolución No.21/99 del Ministerio de Finanzas y Precios Metodología General para la Formación y Aprobación de Precios y Tarifas en Moneda Nacionales se procede a la confección de las Fichas de Costo a que hace referencia la Hipótesis de esta Investigación.

Es bien conocido que el proceso del cálculo de las fichas de costo para alimentos es bastante pesado debido a que se manipulan números muy pequeños con las fracciones que llegan hasta milésimas por lo que durante ese proceso realizado por la vía usual, o sea manual, está expuesto a que ocurran errores de cómputo. Debido a estas características tan peculiares del modelo, es a los técnicos del área de contabilidad a los que le corresponde realizar este tipo de trabajo por lo que generalmente tratan de esquivarlo.

Por tal motivo dentro del marco del procedimiento para el cálculo de las fichas de costo se propone un *Sistema de computo semi automático* para realizar esta actividad con excelente calidad, sin dejar margen al error y el tiempo empleado al mínimo.

Para eso deben cumplirse las siguientes indicaciones:

- el programa que se emplea es *Microsoft Office Excel*;
- se programan las celdas según las indicaciones que se presentan a continuación utilizando los símbolos y señalética establecida por el propio programa Excel para presentar las fórmulas;

Propuesta del *Sistema de computo semi automático* para realizar los cálculos de la ficha de costo del plato utilizando el programa EXCEL.

	Fila	Fórmula aplicada
* Materias primas y materiales	1	=el resultado del costo de Materia Prima
* Costo de elaboración	2	=Fila 3+Fila 9
Gastos de Fuerza de Trabajo	3	=Suma de filas 4,5,6,7
- Salarios	4	=0,03 Indicador de la empresa
- Vacaciones	5	=Fila 14*9,09%
- Contribución a la Seguridad Social	6	=Fila 14*12%
- Impuesto por la Utiliz. F.Trabajo	7	=25% de la suma de las filas 4 y 5
Coeficiente de gastos indirectos	8	=0,4269 Indicador de la empresa
Gastos indirectos de producción	9	=Fila 4*Fila 8
Coeficiente gastos generales y administ.	10	=0,4384 Indicador de la empresa
Gastos generales y de administración	11	=Fila 4*Fila 10
Costos totales de producción	12	=Suma de filas 1,2 y 11
Margen de utilidad autorizado	13	=0,25 Indicador de la empresa
* Utilidad	14	=(Fila 2 + Fila 13)/100
Impuesto de Gastronomía	15	=0,10 Indicador de la empresa
* Precio de venta	16	=(Fila 12 + Fila14)/(1 - Fila15)

Cada Expediente de Propuesta de Precios, contentivo de las Fichas de Costo que se les han confeccionado a cada producto elaborado, en el caso que nos ocupa, para enfermos celíacos, llevará un Informe de fundamentación, bien consistente el cual se elaborará teniendo en cuenta los aspectos que se relacionan a continuación.

Conociendo los precios de adquisición de los productos y materias primas que intervienen como ingredientes de las normas y las cantidades de los mismos a utilizar se procede a calcular la primera parte del modelo que el *Costo del plato o materia prima*.

El resultado obtenido se introduce en primera fila de la segunda parte del modelo y con el resto de las filas programadas el resto del cómputo se realiza automáticamente y como el resultado se obtiene el precio de venta del plato propuesto.

3.4. Presentación de los Resultados. Listado de Precios

Como el resultado de los cálculos realizados en el acápite anterior se obtienen los precios de venta, pero como no son números enteros requieren un ajuste adecuado.

El redondeo de los Precios de venta se regula con la condición de que por dicha causa no se excedan los rangos máximos admisibles de la Utilidad Normada para la formación de Precios.

- Precios con el último dígito terminado en uno (1) o dos (2):

Se redondean aplicando el precio inmediato inferior que termina en cero (0).

- Precios con el último dígito terminado en ocho (8) o nueve (9):

Se redondean aplicando el precio inmediato superior que termina en cero (0).

- Precio con el último dígito terminado en tres (3), cuatro (4), seis (6) o siete (7):

Se redondean aplicando el precio inmediato terminado en cinco (5).

Además de tener en cuenta las regulaciones del redondeo establecido se tuvo en cuenta otras cuestiones de carácter comercial como el menudeo y el vuelto que puede generar la comercialización de dichos productos.

Se propone establecer como el precio mínimo \$0.20 por representar el valor de una moneda fraccionaria de fácil manipulación. En ese caso el plato *Plum de Maíz* cuyo precio de venta según las fichas de costo es de \$0.1277 y *Boniatillo duro* de \$0.1429 en vez de redondear a \$0.15 se propone establecer el precio de venta \$0.20.

Otra valoración que se tuvo en cuenta es el redondeo de algunos platos hasta el valor de \$1.00 por representar el valor de otra moneda también de mucho uso. Esta decisión está dirigida para proteger a los consumidores que en muchas ocasiones se quejan porque los dependientes de los establecimientos comerciales estatales se apropian del vuelto con el pretexto de no contar con el menudo para el cambio.

De aquí que los precios de venta después del redondeo quedarán como se puede observar en la tabla que se presenta a continuación.

No.	Nombre del plato	Precio de venta	
		Ficha de costo	Redondeado
1	Panecillo de maíz	0,9585	1,00
2	Dulzura de maíz	0,6400	0,70
3	Croqueta de maíz s/e	0,5182	0,50
4	Croqueta de maíz al plato	0,6922	0,70
5	Bizcocho crocante	0,1972	0,20
6	Plum de maíz	0,1277	0,20
7	Pinol	0,8941	1,00
8	Empanada de yuca	0,9447	1,00
9	Crepe de yuca	0,8780	1,00
10	Galletas de yuca Tainas	1,4973	1,50
11	Buñuelos de yuca en almíbar	0,8393	1,00
12	Boniatillo duro	0,1429	0,20
13	Panetelita de boniato Bony	1,2256	1,20
14	Croqueta de vianda s/e (yuca)	0,4801	0,50
15	Croqueta de vianda s/e (papa)	0,4116	0,45
16	Croqueta de vianda s/e (boniato)	0,4324	0,45

Cuando se vaya a confeccionar una Lista Oficial de Precios, no debe hacerse como quiera, ella tiene que llevar el siguiente formato (Anexo 6).

Los precios aprobados por el Comité Ejecutivo del Consejo de Ministros, el Ministerio de Finanzas y Precios u otro Ministerio, así como por los Consejos de la Administración de las Asambleas del Poder Popular tienen carácter de oficiales, lo que se hará constar en el encabezamiento de las Hojas de la Lista Oficial de Precios y así se encabezarán, según sea el caso. En este caso de las Producciones de alimentos para enfermos celíacos, la empresa de Rodas elevará la propuesta al frente de precios del Grupo Empresarial quien se la tramitará con la Dirección Provincial de Finanzas y Precios, hasta su aprobación, la empresa hace el Listado Oficial de esos Precios una vez aprobados (Anexo 7 y 8).

3.5- Base Legislativa. Cuerpos Legales que lo sustentan

La Resolución No. 21/99 del Ministerio de Finanzas y Precios en su segundo Por Cuanto establece que dada la necesidad de actualizar y unificar las disposiciones generales vigentes en materia de formación, fijación y modificación de precios y tarifas en moneda nacional, era necesario además, implementar la Política de Precios Aprobados. Y a partir de aquí, estableció la Metodología General para la Formación y Aprobación de Precios y Tarifas en Moneda Nacional, con apego a ello es que hemos diseñado este Procedimiento para la confección de las Fichas de Costo a que hace referencia la Hipótesis de esta Investigación.

3.6- Métodos Generales para la formación y aprobación de precios minoristas y su informe de fundamentación

Se establecen diferentes métodos de formación de precios minoristas en moneda nacional, de acuerdo con el tipo de mercado en que se oferten, a cuyos efectos se delimitan los siguientes grupos de productos o servicios.

En los casos que se establecen normativas de tasas de utilidad para la formación de precios minoristas de productos o servicios, estos no son máximos, por lo que no pueden disminuirse.

3.6.1- Productos y servicios de primera necesidad, seleccionados del mercado normado

Como norma general los precios minoristas de los productos y servicios deben cubrir los precios mayoristas, los márgenes comerciales y los impuestos que correspondan. No obstante, pueden existir casos donde no se cubran todos estos conceptos, e incluso que puedan ser subsidiados por el Presupuesto del Estado, los que requieren de la aprobación expresa del Ministerio de Finanzas y precios.

Comprenderán una elección de los bienes de consumo y servicios que se ofertan en el mercado normado, y satisfacen necesidades básicas de la población.

El nivel de los precios minoristas de este grupo de productos y servicios se aprueba, de acuerdo con lo establecido legalmente, por el Comité Ejecutivo del Consejo de Ministros. El Ministerio de Finanzas y Precios es el encargado de la aprobación provisional de los mismos hasta tanto se aprueben por ese nivel, sobre la base de las propuestas de los órganos y organismos a quien corresponda su presentación.

Dentro de este grupo de precios minoristas de los productos y servicios nuevos se aprueban teniendo en cuenta el nivel de precios de los productos y servicios comparables, considerando además su calidad y propiedades de uso.

De proceder incrementar precios mayoristas a estos productos o servicios que afectan al Presupuesto del Estado, los organismos productores e importadores lo deben informar al Ministerio de Finanzas y Precios.

3.6.2- Formación de Precios Minoristas

Para formar un Precio Minorista debemos expresarlo mediante la fórmula siguiente:

FORMULA GENERAL:

$$P_{MIN} = (P_M + MC + IV)$$

DONDE:

P_{MIN} = Precio Minorista

P_M = Precio Mayorista

MC = Márgenes Comerciales (Recargos o Descuentos Comerciales)

IV = Impuesto sobre la Venta o de Circulación según proceda. NOTA: en caso de Subsidio IV es negativo = (-IV).

El impuesto de Circulación cuando proceda, será obtenido por diferencia entre el (Precio Minorista y Mayorista + los Márgenes Comerciales). En la medida en que se apliquen tipos impositivos uniformes como el Impuesto sobre las Ventas, se ira sustituyendo esta Forma de calcular el impuesto sobre la base de la diferencia entre ambos precios.

Los Márgenes Comerciales se calcularan de acuerdo con lo que determine el Ministerio de Finanzas y Precios.

Las Tarifas a la población de este grupo de servicios se fijan puntualmente y se pueden expresar mediante la siguiente fórmula:

$$TP = (Cs + U + Is)$$

DONDE:

TP = Tarifa a la Población

Cs = Costo de Servicio (No incluye las piezas y materiales fundamentales, los cuales se cobran adicionándose a la tarifa).

U = Utilidad, resultante de aplicar el Margen de Utilidad de que se trate.

Is = Impuesto sobre los servicios públicos. Se determinara puntualmente que tarifas lo incluyen.

3.6.3- Otros productos y servicios de mercados regulados y de acceso limitado

Sus precios minoristas en moneda nacional se determinan a partir de los (Precios Mayoristas + las Tasas Comerciales + Impuestos Correspondientes).

Se trata de productos y servicios no incluidos en el tratamiento anterior y de otros que se comercializan en diferentes mercados controlados o selectivos, con precios minoristas en moneda nacional inferiores a los que admitiría la demanda, como las llamadas tiendas de estímulos, establecidas para trabajadores de determinados sectores de la población, o las tiendas o Mercados de Artículos de la Industria Artesanal o Mercaditos Ideal.

Los elementos que se incorporan sobre el precio mayorista para formar los minoristas pueden expresarse como multiplicadores sobre los primeros, o sobre los costos en las tiendas de venta minorista.

De incrementarse los precios mayoristas a los productos y servicios cuya formación de precios minoristas esta descentralizada, como norma, se deberán aumentar estos precios en igual proporción sin afectar los impuestos. En los casos que se considere no trasladar el incremento del precio mayorista al precio minorista, se requerirá la aprobación previa del Ministerio de Finanzas y Precios.

Se incluyen en este grupo las tarifas a la población que se forman a partir de sus costos más el margen de utilidad.

Al determinarse estos precios se tendrán en cuenta las correlaciones que deben existir entre estos y los de productos o servicios iguales o comparables que se ofertan en otros tipos de mercados, en particular los que se venden en pesos convertibles o divisas, considerando la tasa de cambio del mercado informal.

Las particularidades de la formación de precios de los distintos tipos de productos mencionados, el nivel de carga impositiva así como las entidades autorizadas a fijar precio se establecen por el Ministerio de Finanzas y Precios, al amparo de lo establecido legalmente.

La formación de los precios minoristas de los bienes de consumo incluidos en este grupo, se puede representar a través de la siguiente fórmula:

$$P_{MIN} = P_{AI} / (1 - T_{IM})$$

DONDE:

$$P_{AI} = P_{M} / (1 - T_{DC}) = P_{M}(1 + T_{RC})$$

P_{MIN} = PRECIO MINORISTA

P_M = PRECIO MAYORISTA

T_{DC} = TASA DESCUENTO COMERCIAL

T_{RC} = TASA RECARGO COMERCIAL

T_{IMP} = TASA IMPUESTO SOBRE VENTAS O DE Circulación, según corresponda.

Las fórmulas de cálculo específicas a utilizar en cada caso, o las adecuaciones que requiera la fórmula anterior, se determinarán por el Ministerio de finanzas y Precios.

Para la formación de las tarifas de servicios a la población se podrá utilizar la siguiente Formula:

$$TP = (CS + U) / (1 - TIS)$$

DONDE:

TP= Tarifa a la Población

CS= Costo de Servicio (No incluye el precio de piezas de repuestos y materiales fundamentales utilizados, los cuales se cobran aparte).

U = Utilidad resultante de aplicar el Margen de Utilidad que se apruebe.

TIS = Tasa de Impuestos sobre los Servicios Públicos.

Constituyen un caso especial los precios de los Comedores Obreros, que continuaran rigiéndose por el principio de cubrir sus costos con el cobro a los comensales a precio asequibles por la vía de mayor eficiencia, sin perseguir Ganancias.

3.6.4- Productos y servicios con impuestos especiales

Comprende una selección de bienes de consumo y servicios a la población con precios minoristas en moneda nacional que incluyen impuestos especiales, centralmente determinados para el saneamiento y equilibrio de las finanzas internas, gravando a determinados bienes no esenciales. Por ejemplo: Cervezas, Tabacos y Cigarros.

Los precios minoristas se fijan puntualmente y se corresponden con la siguiente Formula:

$$P_{MIN} = (P_M + M_C + I_V + I_E)$$

DONDE:

P_{MIN} = Precio Minorista

P_M = Precio Mayorista

M_C = Margen Comercial

I_V = Impuesto sobre Ventas

I_E = Impuesto Especial a Productos.

Los Márgenes Comerciales e Impuestos, así como las formas de cálculo específicas que puedan requerirse se determinan por el ministerio de Finanzas y Precios.

Las tarifas a la población se fijan puntualmente y se pueden expresar mediante la siguiente Formula:

$$T_{POB} = (C_S + U) + I_s + I_e$$

DONDE:

T_{POB} = Tarifa a la Población

C_S = Costo de Servicios Servicio (No incluye el precio de piezas de repuestos y materiales fundamentales utilizados, los cuales se cobran aparte).

U = Utilidad

I_s = Impuesto sobre los servicios públicos

I_e = Impuesto especial

3.6.5- Productos y servicios de mercados liberados

Estamos considerando en esta Investigación que los productos destinados a satisfacer necesidades alimentarias en los enfermos celíacos, una vez que se consolide su fabricación y se extienda en variedad y cantidad, pueda una parte de ellos ir a venderse en la Red de Mercados Liberados, a precios diferenciados y por ello vamos a incluir en este Procedimiento de formación de Precios a través de la Ficha de Costo, el tema de los Mercados Liberados, o Mercados de la Cadena Ideal.

A estos productos se les formaran precios mayoristas y minoristas por acuerdo entre el Productor y el Comercializador, teniendo en cuenta los impuestos que correspondan, así como costos, niveles de precios del mercado, disponibilidad de ofertas, calidad y moda, tratando en lo posible de reducir los niveles de precios.

Las empresas entre las que medien dichos acuerdos deberán conservar los documentos que los formalicen, de modo que se pueda comprobar el cumplimiento de lo establecido en esta metodología que hemos insertado al Procedimiento.

Los precios Mayoristas se determinan deduciendo del Precio Minorista los Impuestos establecidos y los Márgenes Comerciales que se acuerden. Además, es necesario reservar un margen para cubrir perdidas o rebajas por productos de lento movimiento o sin salida por diseños fuera del

agrado, gusto u otra causa, pues estas rebajas no serán financiadas por el Presupuesto del estado.

La utilidad para el Productor resultará de la diferencia entre sus costos y el precio mayorista acordado. El Productor deberá cubrir sus costos, el Comercializador sus gastos, y todos obtener utilidades, que no se ajustaran en estos casos a un margen centralmente establecido. Los precios que se establezcan por este método no podrán generar subsidios del Presupuesto del Estado.

Formaran parte de este grupo los productos de la Industria Alimentaria, de los Centros de Elaboración de las Empresas Gastronómicas, incluidos los susceptibles a cambios de gustos y necesidades comercializados en Mercados Ideales, así como los servicios que prestan en estos mercados, donde los precios en moneda nacional se fijan tomando en cuenta la oferta y demanda, así como el tipo de necesidad que satisfacen.

En los productos y servicios bajo sistemas especiales de financiamiento en divisas por el Ministerio de Comercio Interior, la formación de los Precios Minoristas se determinará por dicho Ministerio, para lo cual emitirán las indicaciones que correspondan considerando el convertidor de pesos por dólar de costo de adquisición que se establezca. La aplicación del convertidor no será uniforme, debiendo tomar en cuenta las particularidades de los distintos tipos de productos y los resultados de los Estudios de Mercado que se deben hacer.

Se deberá ejercer un control indirecto sobre los precios de ofertas similares de otros sectores de propiedad mediante la aplicación por las entidades estatales de precios y tarifas a la población relativamente inferiores, aunque velando por no propiciar la actividad de revendedores. Estos precios pueden ser diferentes por territorios, de acuerdo con lo que se regule por el Ministerio de Finanzas y Precios.

3.7- Redondeo de precios

El redondeo de los Precios Mayoristas se regulara por quien abstente la facultad de formar Precios, con la condición de que por dicha causa no se excedan los rangos máximos admisibles de la Utilidad Normada para la formación de precios.

El redondeo de los precios minorista se aplicara como sigue, si con ello no se generan subsidios del Presupuesto del Estado.

1 Precios con el último dígito terminado en uno (1) o dos (2):

Se redondean aplicando el precio inmediato inferior que termina en cero (0).

2 Preciso con el último dígito terminado en ocho (8) o nueve (9):

Se redondean aplicando el precio inmediato superior que termina en cero (0).

3 Precio con el último dígito terminado en tres (3), cuatro (4), seis (6) o siete (7):

Se redondean aplicando el precio inmediato terminado en cinco (5).

En consecuencia los precios minoristas serán, como mínimo, de cinco (5) centavos, salvo que expresamente se determine por el Ministerio de Finanzas y Precios, mantener sin redondear los precios inferiores a esa cifra.

3.8- Sobre la presentación de propuestas de precios para su aprobación por el nivel superior de competencia

La formación de precios se debe efectuar con suficiente antelación a la comercialización, especialmente si se requiere de aprobación del nivel superior, en cuyo caso se debe proponer al menos con 45 días hábiles de antelación.

Las instancias responsabilizadas con la evaluación de las propuestas realizarán una revisión inicial para verificar si se ajusta a lo establecido, a los efectos de su inmediata devolución si fuera necesario. Se establece un plazo máximo de 30 días hábiles para la aprobación, a partir que se presente correctamente.

Una vez agotado dicho plazo sin recibirse respuesta, se podrá presentar la solicitud de precio mayorista provisional a la Dirección Provincial de Finanzas y Precios del Consejo de la Administración de las Asambleas del Poder Popular correspondiente, la que autorizara e informara al MINCIN.

3.9- Hojas de Listas de Precios

Cuando se vaya a confeccionar una Lista Oficial de Precios, no debe hacerse como quiera, ella tiene que llevar el siguiente formato:

El formato de Hoja de Lista Oficial para un producto o servicio al que se le modifique el precio será el siguiente:

DENOMINACIÓN DE LA ENTIDAD QUE APRUEBA

LISTA OFICIAL DE PRECIOS O TARIFAS MINORISTA O MAYORISTAS.

Mercado en que se aplicaran: (Normado o Liberado)

Aprobado por Resolución No. X De fecha del Año 20xx

			PRECIO O TARIFA	
			ANTERIOR	NUEVO
XXXXXXX	Producto "A"	Uno	x.xx	y.yy

NOTA: En el caso de un producto o servicio nuevo, se elimina la columna ANTERIOR y el Código a utilizar en dicha lista será el que aplica la entidad.

Los precios aprobados por el Comité Ejecutivo del Consejo de Ministros, el Ministerio de Finanzas y Precios u otro Ministerio, así como por los Consejos de la Administración de las Asambleas del Poder Popular tienen carácter de oficiales, lo que se hará constar en el encabezamiento de las Hojas de la Lista Oficial de Precios y así se encabezaran, según sea el caso. Las organizaciones

empresariales emitirán las Listas de Precios o tarifas de los productos o servicios para los que estén facultados, cumpliendo las indicaciones establecidas. En este caso de las Producciones de alimentos para enfermos celíacos, la empresa de Rodas elevara la propuesta al frente de precios del grupo Empresarial quien se la tramitara con la Dirección Provincial de Finanzas y Precios, hasta su aprobación, la empresa hace el Listado Oficial de esos Precios una vez aprobados.

Al final de la Hoja de Lista Oficial de Precios o Tarifas se escribirán las anotaciones que sean necesarias para su mejor entendimiento, como por ejemplo:

- 1 Si son Precios Provisionales, precisando el periodo de vigencia.
- 2 Si se corresponde con alguna forma de distribución o venta específica
- 3 En el caso de las tarifas debe contener las INDICACIONES GENERALES que expliquen la forma de aplicarlas, características que delimitan el servicio, materiales y operaciones que incluye y garantías que se otorgan.

Cada Expediente de Propuesta de Precios, contentivo de las Fichas de Costo que se les han confeccionado a cada producto elaborado, en el caso que nos ocupa, para enfermos celíacos, debe llevar un Informe de fundamentación, bien consistente el cual se debe elaborar teniendo en cuenta los aspectos que se relacionan a continuación:

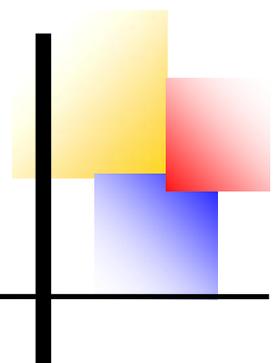
INFORME DE FUNDAMENTACIÓN

Los expedientes de propuestas de precios contendrán una fundamentación que incluirá como mínimo:

- 1 Características de los productos o servicios y sus comparables
- 2 Empresa Productora del producto o que presta el servicio
- 3 Fundamentación del Método adoptado para la formación del precio
- 4 Cálculo del precio propuesto y fundamentación de la diferencia con el precio del producto comparable.
- 5 En caso de aplicarse métodos de gastos: Bases del Prorrateo para la distribución de los Gastos Indirectos y tasa de utilidad aplicada.
- 6 Volumen a comercializar en un año y sus efectos económicos y fiscales.
- 7 Criterios del Consumidor y Comercializador (Obtenido a través de encuestas)
- 8 Registro de las Fechas en que se presento el Expediente a cada Nivel.
- 9 Modelos que se establecen para las Fichas de Costo e instrucciones complementarias a la presente

Teniendo todas las indicaciones y autorizaciones por parte del Ministerio de Finanzas y Precios, estamos listos para la confección de las Fichas de Costo para la elaboración de los alimentos para los enfermos celíacos a partir de producciones locales. (Ver Anexos del 10 al 24).

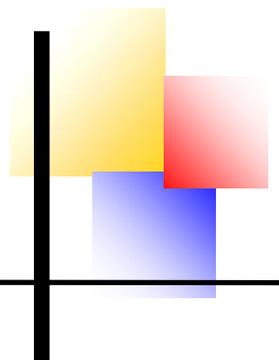
Conclusiones



CONCLUSIONES

1. La provincia de Cienfuegos y en especial el municipio de Rodas presenta una difícil situación con la alimentación de las personas que sufren de la enfermedad celíaca.
2. Con la elaboración de los alimentos para las personas que padecen de la enfermedad celíaca a partir de producciones locales, se mejora la calidad de vida de estos enfermos.
3. Si se producen en el municipio a partir de las producciones locales los alimentos para los enfermos celíacos se disminuyen las importaciones.
4. La aplicación del procedimiento permite calcular las fichas de costo de los alimentos para los enfermos celíacos.
5. La utilización del costo estándar permite a la Empresa de Comercio y Gastronomía de Rodas, la obtención de utilidades con la confección y el cálculo de las fichas de costo para la elaboración de alimentos de los enfermos celíacos a partir de producciones locales.

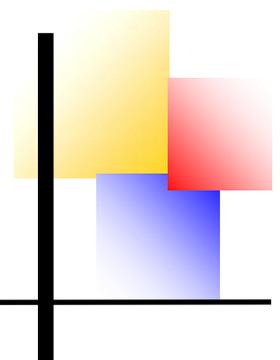
Recomendaciones



RECOMENDACIONES

1. Comenzar en un plazo lo más inmediato posible la producción de alimentos para enfermos celíacos a partir de producciones locales en el municipio de Rodas considerando los resultados favorables que estas tendrán para la Empresa y en especial para los enfermos celíacos.
2. Poner estos productos al alcance no solo de los celíacos si no también de los diabéticos ya que aunque a ellos no se le excluye de su dieta de forma total el gluten si se les restringe.
3. Aplicar algunos renglones vitales para la alimentación de este segmento poblacional afectado, ya que es carente en el mercado nacional, lo que mejoraría el nivel y la calidad de vida de estos enfermos
4. Comenzar la venta de estos productos, no solo a los enfermos del municipio de Rodas, sino también extenderlos a los demás municipios de la provincia.

Referencias Bibliográficas

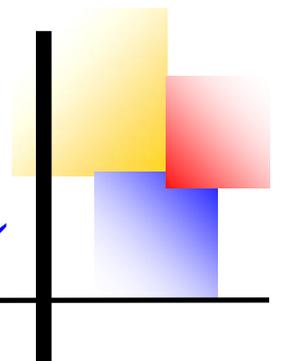


REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1. COMISIÓN DE TERMINOLOGÍA DEL AIA. – La Habana: Editorial Pueblo y Educación, 1987. – p. 5
2. BOTER MOUPI, F. “Contabilidad de Costos” – New York: Editorial Free Press, 1994. – p.17.
3. FINNEY, H. A. Ventajas competitivas. – New York: Editorial Free Press, 2005. – p.7.
4. REQUENA, J. M. The functions of the executive. Cambridge, Harvard University Press.
5. PEREDA, J. T. Modern Organizations of Cost. Prentice Hall.
6. MATTESSICH, R. Capacitación Estrategias Empresariales. Tomado de: <http://www.gestiopolis.com>, 2011 [tomado el 12/03/2011].
7. FRONTI DE GARCÍA, L. El arte de moldear la estrategia de los costos. – La Habana: Editorial MES, 1998. – p. 5.
8. PASCUAL, R. Capacitación Estrategias de Costos Empresariales. Tomado de: <http://www.gestiopolis.com>, 2011 [tomado el 12/03/2011]
9. NEUNER, J. W., La contabilidad de Costos. – La Habana: Editorial Pueblo y Educación, 1995. – 427 p.
10. BAKER, M. & JACOBSEN, L. La Contabilidad de Costo se ocupa de la clasificación, acumulación, control y asignación de costos. La Habana: Editorial MES, 2008. – p. 5.
11. POLIMENI, R. La Contabilidad de Costos o gerencial.
12. AMAT, O. La planificación y objetivos de la contabilidad analítica o de gestión. New York: Editorial Free Press, 1994. – p.17.
13. POLIMENI, R. Ibidem, p.2.
14. HOMGREN, C. El costo como recursos sacrificados o dados a cambio para alcanzar un objetivo dado. México: Editorial Compañía Continental SA, 1996. –p.101.
15. WITTINGTON, G. El Costo. The Social psychology of organizations cost (2ª ed.), New York.
16. URSY, M. Contabilidad de Costo. New Cork City: Editorial Free Press, 1998. – p.17.
17. BAKER. Costo de la producción. La Habana: Editorial MES, 2009. – p. 12.
18. GRILLIESPIE. El concepto de costo. Tomado de <http://www.gestiopolis.com>, 2011 [tomado el 06/04/2011]
19. MALLO. Costo como tendencia y uso de los factores productivos. Madrid: Editorial Prentice Hall Hispanoamericana, 1993. – p. 19.
20. MIERES. El arte de moldear la estrategia de los costos empresariales. – La Habana: Editorial MES, 1998. – p. 5.
21. PEDERSEN. Costo es el consumo valorado en dinero de bienes y servicios para la producción. . – La Habana: Editorial Pueblo y Educación, 1995. – p. 78.
22. NUENER. Las partidas o conceptos consumidos por la producción de un bien o la prestación de un servicio. Editorial de Ciencias Sociales, La Habana, 2009. – 368 p.

23. ROXANA, J. M. El costo es un término utilizado para medir los esfuerzos asociados con la fabricación o presentación de un servicio. – New York: Editorial Free Press, 1994. – p.17.
24. POLIMERI, R. Ibidem, p.2.
25. CALDERÓN, S. D. –Camagüey: Editorial Facultad de Economía, 1987. – p.10.
26. ACOSTA & FERNÁNDEZ. Las fichas de costo de cálculo económico interno. Colombia: Editorial Norma SA, 1992. – p.15.
27. REYES & PÉREZ. En Cuba para la estimación y formación de precios. – La Habana: Editorial Pueblo y Educación, 1987. – p. 8.

Bibliografía



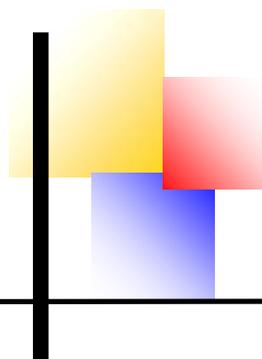
BIBLIOGRAFÍA

- ACOSTA FERNÁNDEZ, M. (2008). Metodología para el Cálculo de los costos en las actividades de animación en el hotel Pinar del Río.
- ADELBERG, F. A. Contabilidad de Costos, conceptos y aplicaciones para la toma de decisiones gerenciales. Editorial Mc. Graw – Hill, Segunda Edición. 1989, 869 p.
- ALFORD. L.P. (n.d.). *Manual de Producción*. México: Unión Tipográfica Editorial Hispano Americana.
- AMAT, O. (2002). *Contabilidad y Gestión de Costos*. Barcelona: Gestión 2000.
- BAKER, M. (1992). *Contabilidad de Costos, un enfoque administrativo para la toma de decisiones*. México: M Graw-Hill interamericana SA.
- BASALLO GARCÍA, M. (2010). Recalculo de las Fichas de Costo de la UEB DE Quesos en la Empresa Productora lacteos Escambray, Cienfuegos. Universidad de Cienfuegos Carlos Rafael Rodríguez.
- BAUYIN, P. (2006). Diseño y validación del procedimiento del costo por actividades. Caso hotelero. Universidad de Matanzas, Camilo Cienfuegos.
- BOTER MAUPI, F. (1923). *Curso de Contabilidad*. Barcelona: Paidós.
- BRAUSCH, J. M., (1993). "Vendiendo nuevos sistemas de costos" - N° 7 (marzo 1993).
- BRIMSON, J. A. (1991), "En defensa de la gestión basada en el costo por actividades" México.
- CALDERÓN SARRÍA, D. (2006). *Actualización de las Fichas de Costo en la Granja Urbana Cienfuegos*. Universidad de Cienfuegos, Carlos Rafael Rodríguez.
- CARTIER, E. N., "El costo basado en actividades y la teoría del costo" - N° 11 (marzo 1994).
- Clasificación de los costos. (2010). Retrieved from <http://www.gestiopolis.com/canales/financiera/articulos/no%2010/contabilidad%20costos.htm>. [consultada el 20/11/10].
- CORTÉS, J. (n.d.). *Contabilidad General. Biblioteca del hombre de negocios modernos*.
- DAVIDSON, P. (2000). *Manual de Contabilidad de Costos*. México: MC Graw Hill.
- DÍAZ, M. A. Evolución histórica de la contabilidad de gestión en cuba. Retrieved from <http://www.gestiopolis.com/recursos4/disc/fin/evocontabi.htm>. [consultada el 15/12/09].

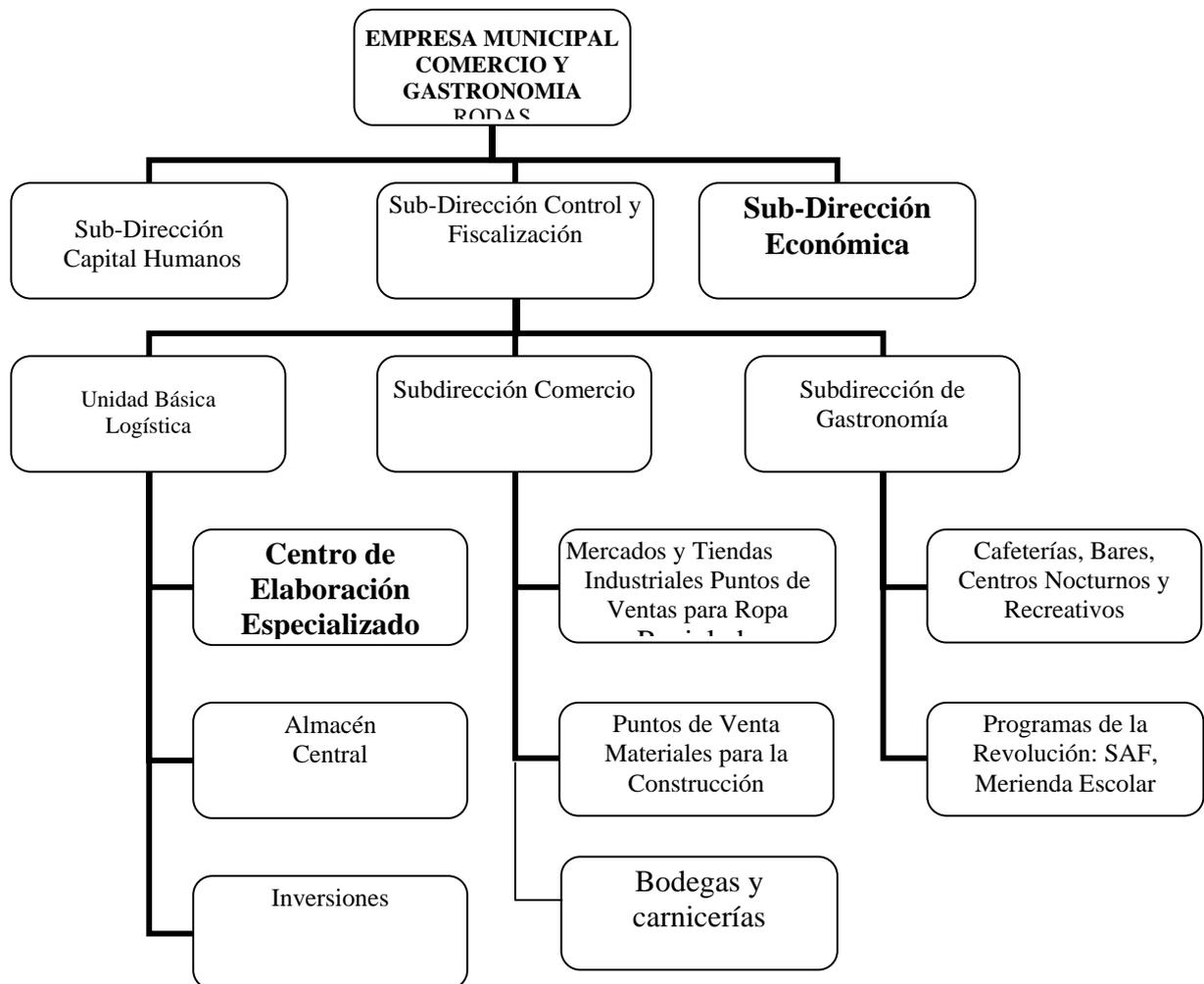
- DOUGLAS, T. H. "El sistema de costo basado en las actividades (ABC)". Editorial AlfaOmega, Marcombo, Colombia, 1988.
- DRUCKER, P. (1996), *La Administración en una época de Grandes Cambios*", Editorial Sudamericana.
- FRONTI DE GARCÍA, L., & PALENZUELA, N. (2005). *La Contabilidad Verde*. Buenos Aires: Financiera y de Gestión.
- GÓMEZ, G. E. (2010, Enero). Evolución. Los costos en la contabilidad. Retrieved from www.ceidisa.ula.ve/cursos/economía/costosII/contenidos.html.
- HONGREN, C. T., *Contabilidad de costo. Capítulo 13 (Segunda parte)*
- HONGREN, C. T., *Contabilidad de Costos, un enfoque de gerencia*. Editorial Prentice/ Hall Internacional, cuarta edición 1977, 982 p.
- HONGREN, C. T., (1976). *La Contabilidad de Costos un Enfoque Gerencial*. La Habana: Editorial Pueblo y Educación.
- JOHNSON, H. T. "Es tiempo de detener la sobreventa de los conceptos del análisis por actividades (activity based)" - N° 8 (Junio de 1993).
- KAPLAN, R. S. & COOPER, R., (1999). "Costo y Efecto", editorial Gestión 2000, Barcelona.
- KOHLER. *Diccionario para contadores*.
- LANG, T. (1958). *Manual del Contador de Costos*. México: Unión Tipográfica Editorial Hispano Americana.
- LEÓN, B. (1945). *Elementos de Contabilidad*. Barcelona: Paidós.
- MALLO, C. (1991). *Contabilidad analítica. Costes, rendimientos, precios y resultados*. La Habana: Instituto de Contabilidad y Auditoría de cuentas.
- MEIGS, W. B. (1988). *Accounting. The Basis for Business Decisions*. Canada: Editorial Mc Graw-Hill Ryerson Limited.
- MESA GARCÍA, K. (2010, Diciembre del). Recalculo de las fichas de costos de las producciones de la fábrica de moldes para tabacos de Cienfuegos, Cienfuegos, Carlos Rafael Rodríguez. *Métodos tradicionales de costo (2007)* Retrieved from <http://cpn.mef.gob.pe/cpn/articulos/html>.

- MILTON F. U, & MATZ, A. (2006). *Cost Accounting Planning and Control*. Hardcover.
- Ministerio de Finanzas y Precios. (2005). (MFP) y Ministerio de Economía y Planificación (MEP). Resolución Conjunta No. 1.
- Ministerio de Finanzas y Precios. (2010). Manual para el Autocontrol de Comedores Obreros.
- Ministerio de Finanzas y Precios. (1999). Resolución 21/99: Procedimiento para la fijación y modificación de precios para Empresas Productoras.
- MORIARITY, S. (1986). *Cost Accounting*. Canada: Editorial John Wiley & Sons.
- NEUNER, JHON J.W. (1973). *Contabilidad de Costos*. La Habana: Pueblo y Educación.
- PÉREZ GUEVARA, D A., & REYES HERNÁNDEZ, R. (2010). Los fundamentos teóricos respecto a la elaboración de las fichas de costo en Cuba por el método de gastos.
- PLAYER S & LACAERDA R., (2002) "Gerencia Basada en Actividades" Andersen. Mc Graw Hill. Colombia.
- POLIMENI, R. S. (2005). *Contabilidad de Costos. Conceptos y Aplicaciones para la toma de decisiones gerenciales*. La Habana: Félix Varela.
- RAMÍREZ P. (2011). La contabilidad de costos. Retrieved from http://www.ieb.cl/pdf/boletines_bibliograficos/contabilidad/contabilidad_de_costos.pdf. [consultada el 17/12/11].
- REYES & PÉREZ (2009) La Contabilidad de Costos.
- SHANK J. & GOVINDARAJAN V. (1995), "Gerencia Estratégica de Costos". Grupo Editorial Norma.
- SHANK J. & GOVINDARAJAN V. (1995), "ABC El costo".
- SORIS, N, & PALENZUELA, N. (2007). *Elaboración de las Fichas de Costo en la Empresa Servicex*. La Habana: Felix Valera.
- VALENZUELA J. (2006). Manual de Contabilidad de Costo. Retrieved from http://mazinger.sisib.uchile.cl/repositorio/ap/instituto_de_ciencia_politica/v20038161932apuntec_ostosiparte.pdf. [consultada el 7/01/12].
- WHITTINGTIN, G. (2004). A Cost-benefit analysis. New York.

Anexas



Anexo: 1 Organigrama de la Empresa Municipal de Comercio y Gastronomía de Rodas.



Anexo: 2 Resultados económicos de la empresa en el año 2011

CUMPLIMIENTO DEL PLAN DE VENTAS			
CONCEPTOS	PLAN	REAL	(%)
VENTAS ALIMENTACION PUBLICA	22.016,4	29.518,7	134
Comestibles	6.804,6	5.475,6	80
Bebidas no alcohólicas	1.253,0	715,3	57
Cervezas	5.135,3	8.246,4	161
SUB - TOTAL	13.192,9	14.437,3	109
Bebidas Alcohólicas	3.083,1	5.637,0	183
Tabacos y Cigarros	5.617,0	9.247,8	165
Otras Ventas	0,0	92,8	0,0
Alojamiento y Recreación	123,4	103,8	84
VTAS. COMER. MINOR.	33.179,9	27.143,1	82
Productos Industriales	17.447,2	11.261,0	65
Productos Alimenticios	9.876,4	11.841,1	120
-Productos Alimenticios Normados	7.788,4	9.136,4	117
-Productos Alimenticios Paralelo	2.088,0	2.704,7	130
Cigarros y Tabacos	5.856,3	4.041,0	69
TOTAL VENTAS INGRESOS	55.196,3	56.661,8	103

CUMPLIMIENTO PLAN DE APORTES

INDICADORES	AÑO 2011	ACUMULADO R E A L		
		Hasta DICIEMBRE	DIF.	%
- Impuesto Sobre las Ventas	4.029,3	1.924,3	- 2.105,0	47,8
- Otros Impuestos	0,0	4.432,3	4.432,3	0,0
TOTAL IMPUESTOS	4.029,3	6.356,6	2.327,3	158,0
- Imp. S. Utilidades	652,8	814,6	161,8	124,8
- Aporte Rendimiento Inversión.	848,8	1.158,7	309,9	136,5
Seguridad Social	342,8	333,5	-9,3	97,3
De ello: Contribución S.S. 12.5%	306,3	277,8	-28,5	90,7
Impuesto Utilización Fuerza de Trabajo 25%	612,1	555,5	-56,6	90,8

GASTOS X ELEMENTOS

INDICADORES	PLAN	REAL	%
Materias Primas y Materiales	272,5	252,7	92,7
Combustibles	75,8	85,7	113,1
Energía	52,5	69,8	133,0
TOTAL GASTO MATERIAL	400,8	408,2	101,8
Salario	2439,1	222,2	91,1
Seguridad Social	341,5	889	260,3
Depreciación	40,0	48,6	121,5
Gastos Monetarios	2250,2	418,1	18,6
TOTALES:	5872,4	4394,1	74,8

Anexo 3. Ficha de costo

FICHA DEL COSTO DEL PLATO			MUNICIPIO:			
EMPRESA:			PROVINCIA:			
NOMBRE DEL PLATO:			A servir			
CODIGO	MATERIAS PRIMAS	PRECIO ADQUIC.		NORMA BRUTA		
		UM	EMPRESA	U/M	CANT.	VALOR
COSTO TOTAL						
COSTO DE 1 RACION						
* Materias primas y materiales				1		
* Costo de elaboración				2		
Gastos de Fuerza de Trabajo				3		
- Salarios				4		
- Vacaciones				5		
- Contribución a la Seguridad Soc.				6		
- Impuesto por la Utilización de la Fuerza Trabajo				7		
Coeficiente de gastos indirectos				8		
Gastos indirectos de producción				9		
Coeficiente de gastos generales y de administración				10		
Gastos generales y de administración				11		
Costos totales de producción				12		
Margen de utilidad autorizado				13		
* Utilidad				14		
Impuesto de Gastronomía				15		
* Precio de venta				16		
Precio Máximo de Gastronomía				17		
Fecha de elaboración						
Elaborado por:						
Visto Bueno:						
Aprobado por:						

Anexo: 4 **Productos del balance asignados para la Empresa Municipal de Comercio y Gastronomía de Rodas para el año 2012.**

PRODUCTOS	U/M	PLAN
Arroz	TM	24,3
Granos	TM	15,8
Harina maíz	TM	22,9
Pastas Alimenticias	TM	13,7
Huevos	MU	123,0
Carne cerdo	TM	54,6
Picadillo	TM	52,6
Productos de la Pesca	TM	4,7
Café mezclado	TM	1,1
Helado	MGIs	13,4
Queso	TM	20,9
Soyurt	TM	52,8
Natilla	TM	0,5
Mezcla Física	TM	1,7
Ron Granel	MLt	81,9
Sirope	Mlt	61,0
Refresco Granel	Lts.	48,0
Vino Dulce	Cjas.	396
Cerveza a granel	Hlt	2610
Azúcar crudo	TM	33,2
Azúcar refino	TM	21,6
Sal	TM	9,2
Harina trigo	TM	24,1
Vísceras	TM	10,6
Proteína vegetal	TM	2,4

Anexo: 5 Relación de los precios de adquisición de los productos por la Empresa Municipal de Comercio y Gastronomía de Rodas.

PRODUCTOS	U/M	Precio
Arroz	Lb	0.22499
Granos	Lb	0.28797
Harina maíz	Kg	1.067962
Aceite	Lb	0.93725
Huevos	Lb	1.00
Sirope	Lt	1.90
Azúcar refino	Lb	0.13494
Sal	Lb	0.08996
Condimento fresco	Lb	2.00
Mermelada	Lb	8.00
Mantequilla	Lb	4.025024
Manteca de cerdo	Lb	18.00
Leche fluida	Lt	2.90
Yuca fresca	Lb	0.846
Boniato	lb	0.578
Papa	lb	0.432
Sabor de vainilla	Kg	900.00
Canela en rama	Kg	900.00

Relación de los platos propuestos para elaborar

No.	Nombre del plato	Surtido
1	Panecillo de maíz	Fiambre
2	Dulzura de maíz	Dulce casero
3	Croqueta de maíz s/e	Masa conformada
4	Croqueta de maíz al plato	Masa conformada
5	Bizcocho crocante	Fiambre
6	Plum de maíz	Dulce casero
7	Pinol	Masa conformada
8	Empanada de yuca	Fiambre
9	Crepe de yuca	Fiambre
10	Galletas de yuca Tainas	Fiambre
11	Buñuelos de yuca en almíbar	Dulce casero
12	Boniatillo duro	Dulce casero
13	Panetelita de boniato Bony	Fiambre
14	Croqueta de vianda s/e (yuca)	Masa conformada
15	Croqueta de vianda s/e (papa)	Masa conformada
16	Croqueta de vianda s/e (boniato)	Masa conformada

Anexo: 6 **Formato del Listado de Precios**

DENOMINACION DE LA ENTIDAD QUE APRUEBA
LISTA OFICIAL DE PRECIOS O TARIFAS MINORISTA O MAYORISTAS.

Mercado en que se aplicaran: (Normado o Liberado)

Aprobado por Resolución No. X De fecha del Año 20xx

CODIGO	DESCRIPCION	UM	PRECIO O TARIFA	
			ANTERIOR	NUEVO
XXXXXXX	Producto "A"	Uno	x.xx	y.yy

NOTA: En el caso de un producto o servicio nuevo, se elimina la columna ANTERIOR y el Código a utilizar en dicha lista será el que aplica la entidad.

Formato del Listado de Precios
CONSEJO DE LA ADMINISTRACIÓN PROVINCIAL
DIRECCIÓN PROVINCIAL DE FINANZAS Y PRECIOS
CIENFUEGOS

Resolución No.

POR CUANTO: El Decreto Ley No. 139, de fecha 8 de julio de 1993 dictado por el Presidente del Consejo de Estado, establece en su Disposición Especial Cuarta, que el Comité Estatal de Precios podrá determinar las Mercancías y Servicios, cuyos precios y tarifas serán fijados por los Consejos de la Administración de las Asambleas Provinciales del Poder popular y del municipio Especial Isla de la Juventud, Organismos de la Administración Central del estado, Uniones de Empresas, empresas y demás entidades con personalidad Jurídica Propia.

POR CUANTO: El Decreto Ley No. 147 de la reorganización de los Organismos de la Administración del Estado de fecha 21 de abril de 1994, dictado por el Presidente del Consejo de estado, en su Artículo 8, dispone que se extingan los Comités Estatales de Finanzas y Precios y que se crea el Ministerio de Finanzas y Precios, al que se transfieren las atribuciones y funciones de los primeros.

POR CUANTO: El extinto Comité Ejecutivo de la Asamblea Provincial del Poder Popular en Cienfuegos, en uso de las facultades que le estaban conferidas, adoptó el Acuerdo No. 361-VI, delegando en el Director Provincial de Finanzas y Precios, la facultad de fijar y modificar los precios y tarifas a los productos y servicios que han sido descentralizados por el Ministerio de Finanzas y Precio para ser aprobados por el Consejo de la Administración Provincial.

POR CUANTO: Según lo establecido en la Resolución 36/01 del Ministerio de Finanzas y Precios de fecha 22 de Junio del 2001, corresponde fijar y modificar los límites máximos de los precios de gastronomía de los productos alimenticios, las bebidas alcohólicas y no alcohólicas, en cada establecimiento subordinados a ellos con ventas gastronómicas a la población en moneda nacional.

POR CUANTO: Se hace necesario aprobar la propuesta de los precios que se consigna en los Anexos a la presente Resolución correspondiente a la Empresa Municipal de Comercio y Gastronomía con domicilio social en el Municipio de Rodas. Siguiendo las Instrucciones Metodológicas vigentes del Ministerio de Finanzas y Precios en cuanto a la formación de precios y tarifas.

POR CUANTO: La que suscribe fue designada como Directora de la Dirección Provincial de Finanzas y Precios en Cienfuegos, por Resolución No. 165 de fecha 13 de diciembre del 2007 del Presidente de la Asamblea Provincial del Poder Popular.

POR CUANTO: En el ejercicio de las facultades que me están conferidas

RESUELVO

PRIMERO. Aprobar para la Provincia de Cienfuegos los precios de gastronomía que se relacionan en el Anexo de la presente resolución y que forma parte íntegra de la misma.

SEGUNDO: Esta Resolución comenzará a regir a partir de la fecha de su firma.

NOTIFIQUESE al Jefe de Departamento de Análisis y Formación de Precios y por conducto de esta al interesado.

COMUNÍQUESE al Director de la Empresa Municipal de Comercio y Gastronomía de Rodas.

INSCRIBASE en el Registro de Disposiciones Jurídicas de la Entidad.

ARCHÍVESE el original en el Archivo Jurídico de la Dirección Provincial de Finanzas y Precios.

DADA en la ciudad de Cienfuegos a los ____ días del mes de _____ del 20__”
“Año 54 de la Revolución”

Directora

**CONSEJO DE LA ADMINISTRACIÓN PROVINCIAL
DIRECCIÓN PROVINCIAL DE FINANZAS Y PRECIOS
CIENFUEGOS**

ANEXO de la Resolución No. __ de fecha __ de _____ del 20__

Lista Oficial de Precios de Gastronomía

Grupo No. 14 “Emparedados, Entremeses, Croquetas y Otros alimentos”

<u>Nombre del plato</u>	<u>A servir</u>	<u>Precio de venta</u>
Panecillo de maíz	100 g	1,00
Croqueta de maíz s/e	40 g	0,55
Croqueta de maíz al plato	40 g	0,70
Pinol	200g	1,00
Empanada de yuca	100 g	1,00
Crepe de yuca	80 g	1,00
Galletas de yuca Tainas	200 g	1,50
Panetelita de boniato Bony	120 g	1,25
Croqueta de vianda s/e (yuca)	40 g	0,50
Croqueta de vianda s/e (papa)	40 g	0,45
Croqueta de vianda s/e (boniato)	40 g	0,45

Grupo No. 15 “Postres, Dulcerías y Panaderías”

<u>Nombre del plato</u>	<u>A servir</u>	<u>Precio de venta</u>
Dulzura de maíz	70 g	0,70
Plum de maíz	105 g	0,20
Buñuelos de yuca en almíbar	120 g	1,00
Boniatillo duro	58 g	0,20

**RESUMEN DE LOS CALCULOS DE LAS FICHAS DE COSTO Y LA
PROPUESTA DE LOS PRECIO DE VENTA DE LOS PLATOS.**

No.	Nombre del plato	A servir	Precio de costo	Precio de venta
1	Panecillo de maíz	100 g	0,9585	1,00
2	Dulzura de maíz	70 g	0,64	0,70
3	Croqueta de maíz s/e	40 g	0,5182	0,55
4	Croqueta de maíz al plato	40 g	0,6922	0,70
5	Bizcocho crocante	50 g	0,1972	0,20
6	Plum de maíz	105 g	0,1277	0,20
7	Pinol	200g	0,8941	1,00
8	Empanada de yuca	100 g	0,9447	1,00
9	Crepe de yuca	80 g	0,878	1,00
10	Galletas de yuca Tainas	200 g	1,4973	1,50
11	Buñuelos de yuca en almíbar	120 g	0,8393	1,00
12	Boniatillo duro	58 g	0,1429	0,20
13	Panetelita de boniato Bony	120 g	1,2256	1,25
14	Croqueta de vianda s/e (yuca)	40 g	0,4801	0,50
15	Croqueta de vianda s/e (papa)	40 g	0,4116	0,45
16	Croqueta de vianda s/e (boniato)	40 g	0,4324	0,45

Anexo: 7 **Modelo para la formación de precios en la Gastronomía.**

Organismo: Empresa:		
Provincia: Municipio:		
Identificación del Plato:		Peso a servir:
Establecimiento:		Categoría:
(A)	(B)	(C)
* Materias primas y materiales	01	
* Costo de elaboración (03+09)	02	
Gastos de Fuerza de Trabajo	03	
- Salarios	04	
- Vacaciones	05	
- Contribución a la Seguridad Social	06	
- Impuesto por la Utilización de la Fuerza de Trabajo	07	
Coeficiente de gastos indirectos	08	
Gastos indirectos de producción	09	
Coeficiente de gastos generales y de administración	10	
* Gastos generales y de administración	11	
* Costos totales de producción	12	
Margen de utilidad autorizado	13	
* Utilidad	14	
Impuesto de Gastronomía	15	
* Precio de venta	16	
Precio Máximo de Gastronomía	17	
Fecha de elaboración:		
Elaborado por:		
Visto Bueno:		
Aprobado por:		

Fuente de Elaboración: Propia, debe llenarse en todos sus escaques.

Anexo: 8 **Gastos de materias primas y materiales para elaboración del plato.**

Organismo:		Empresa:				
Provincia:		Municipio:				
Identificación del Plato:			Peso a servir:			
Establecimiento:			Categoría:			
Código	Materias primas	U/M	Precio adquis. Empresa	U/M	Cantidad Norma bruta	Valor
					Costo de raciones	
					Costo de 1 ración	
Confeccionado por:			Firma	Fecha		
Aprobado por			Firma	D	M	A

Fuente de Elaboración: Propia, debe llenarse en todos sus escaques.

Anexo: 9 Ficha de costo No. 1 **Panecillos de maíz**

GASTOS MATERIALES DEL PLATO		MUNICIPIO: Rodas				
EMPRESA: Comercio y Gastronomía		PROVINCIA: Cienfuegos				
NOMBRE DEL PLATO:		Panecillos de maíz			A servir 100 g	
CODIGO	MATERIAS PRIMAS	PRECIO ADQUIC.		NORMA BRUTA		
		UM	EMPRESA	U/M	CANT.	VALOR
	Harina de Maíz	kg	1,067962	gm	460	0,4913
	Leche fresca	lt	2,90	ml	500	1,4500
	Azúcar refino	lb	0,134940	gm	230	0,0675
	Huevo	un	1	un	3	3,0000
	Aceite	lb	0,939	gm	30	0,0612
	Mantequilla	kg	4,025024	gm	30	0,1208
	Canela en rama	kg	900,00	gm	3	2,7000
COSTO TOTAL						7,8907
COSTO DE 1 RACION						0,7891
* Materias primas y materiales					1	0,7891
* Costo de elaboración					2	0,0573
Gastos de Fuerza de Trabajo					3	0,0445
- Salarios					4	0,03
- Vacaciones					5	0,0027
- Contribución a la Seguridad Social					6	0,0036
- Impuesto por la Utilización de la Fuerza Trabajo					7	0,0082
Coeficiente de gastos indirectos					8	0,4269
Gastos indirectos de producción					9	0,0128
Coeficiente de gastos generales y de administración					10	0,4384
Gastos generales y de administración					11	0,01315
Costos totales de producción					12	0,8595
Margen de utilidad autorizado					13	0,25
* Utilidad					14	0,0031
Impuesto de Gastronomía					15	0,10
* Precio de venta					16	0,9585
Precio Máximo de Gastronomía					17	\$ 1,00
Fecha de elaboración						
Elaborado por:						
Visto Bueno:						
Aprobado por:						

Fuente de Elaboración: Propia, debe llenarse en todos sus escaques.

Anexo: 10 Ficha de costo No. 2 **Dulzura de maíz**

FICHA DEL COSTO DEL PLATO		MUNICIPIO: Rodas				
EMPRESA: Comercio y Gastronomía		PROVINCIA: Cienfuegos				
NOMBRE DEL PLATO:		Dulzura de maíz			A servir 70 g	
CODIGO	MATERIAS PRIMAS	PRECIO ADQUIC.		NORMA BRUTA		
		UM	EMPRESA	U/M	CANT.	VALOR
	Harina de maíz	kg	1,067962	gm	360	0,3845
	Agua	lt		ml	240	0,0000
	Leche	lt	2,90	ml	240	0,6960
	Azúcar refino	lb	0,134940	gm	240	0,0704
	Manteca de cerdo	lb	18,00	gm	30	1,1739
	Sabor de vainilla	kg	900,00	gm	3	2,7000
COSTO TOTAL						5,0248
COSTO DE 1 RACION						0,5025
* Materias primas y materiales				1		0,5025
* Costo de elaboración				2		0,0573
Gastos de Fuerza de Trabajo				3		0,0445
- Salarios				4		0,03
- Vacaciones				5		0,0027
- Contribución a la Seguridad Soc.				6		0,0036
- Impuesto por la Utilización de la Fuerza Trabajo				7		0,0082
Coeficiente de gastos indirectos				8		0,4269
Gastos indirectos de producción				9		0,0128
Coeficiente de gastos generales y de administración				10		0,4384
Gastos generales y de administración				11		0,01315
Costos totales de producción				12		0,5729
Margen de utilidad autorizado				13		0,25
* Utilidad				14		0,0031
Impuesto de Gastronomía				15		0,10
* Precio de venta				16		0,6400
Precio Máximo de Gastronomía				17		\$ 0,70
Fecha de elaboración						
Elaborado por:						
Visto Bueno:						
Aprobado por:						

Fuente de Elaboración: Propia, debe llenarse en todos sus escaques.

Anexo: 11 Ficha de costo No. 3 **Croqueta de maíz semi-elaborada**

FICHA DEL COSTO DEL PLATO			MUNICIPIO: Rodas			
EMPRESA: Comercio y Gastronomía			PROVINCIA: Cienfuegos			
NOMBRE DEL PLATO:			Croqueta de maíz s/e		A servir 40 g	
CODIGO	MATERIAS PRIMAS	PRECIO ADQUIC.		NORMA BRUTA		
		UM	EMPRESA	U/M	CANT.	VALOR
	Harina de maíz	kg	1,067962	gm	240	0,2563
	Sal común	lb	0,08996	gm	15	0,0029
	Condimento fresco	lb	2,00	gm	92	0,4000
	Huevo	un	1,00	un	1	1,0000
	Manteca de cerdo	lb	18,00	gm	58	2,2696
	Agua	lt		ml	240	0,0000
COSTO TOTAL						3,9288
COSTO DE 1 RACION						0,3929
* Materias primas y materiales				1		0,3929
* Costo de elaboración				2		0,0573
Gastos de Fuerza de Trabajo				3		0,0445
- Salarios				4		0,03
- Vacaciones				5		0,0027
- Contribución a la Seguridad Soc.				6		0,0036
- Impuesto por la Utilización de la Fuerza Trabajo				7		0,0082
Coeficiente de gastos indirectos				8		0,4269
Gastos indirectos de producción				9		0,0128
Coeficiente de gastos generales y de administración				10		0,4384
Gastos generales y de administración				11		0,01315
Costos totales de producción				12		0,4633
Margen de utilidad autorizado				13		0,25
* Utilidad				14		0,0031
Impuesto de Gastronomía				15		0,10
* Precio de venta				16		0,5182
Precio Máximo de Gastronomía				17		\$ 0,55
Fecha de elaboración						
Elaborado por:						
Visto Bueno:						
Aprobado por:						

Fuente de Elaboración: Propia, debe llenarse en todos sus escaques.

Anexo: 12 Ficha de costo No. 4 **Croqueta de maíz al plato**

FICHA DEL COSTO DEL PLATO		MUNICIPIO: Rodas				
EMPRESA: Comercio y Gastronomía		PROVINCIA: Cienfuegos				
NOMBRE DEL PLATO:		Croqueta de maíz al plato			A servir 40 g	
CODIGO	MATERIAS PRIMAS	PRECIO ADQUIC.		NORMA BRUTA		
		UM	EMPRESA	U/M	CANT.	VALOR
	Croqueta de maíz s/e	un	0,3929	un	10	3,9288
	Grasa para freír	lb	18,00	g	40	1,5652
COSTO TOTAL						5,4940
COSTO DE 1 RACION						0,5494
* Materias primas y materiales					1	0,5494
* Costo de elaboración					2	0,0573
Gastos de Fuerza de Trabajo					3	0,0445
- Salarios					4	0,03
- Vacaciones					5	0,0027
- Contribución a la Seguridad Soc.					6	0,0036
- Impuesto por la Utilización de la Fuerza Trabajo					7	0,0082
Coeficiente de gastos indirectos					8	0,4269
Gastos indirectos de producción					9	0,0128
Coeficiente de gastos generales y de administración					10	0,4384
Gastos generales y de administración					11	0,01315
Costos totales de producción					12	0,6199
Margen de utilidad autorizado					13	0,25
* Utilidad					14	0,0031
Impuesto de Gastronomía					15	0,10
* Precio de venta					16	0,6922
Precio Máximo de Gastronomía					17	\$ 0,70
Fecha de elaboración						
Elaborado por:						
Visto Bueno:						
Aprobado por:						

Fuente de Elaboración: Propia, debe llenarse en todos sus escaques.

Anexo: 13 Ficha de costo No. 5 **Bizcocho crocante**

FICHA DEL COSTO DEL PLATO		MUNICIPIO: Rodas				
EMPRESA: Comercio y Gastronomía		PROVINCIA: Cienfuegos				
NOMBRE DEL PLATO:		Bizcocho Crocante			A servir 50 g	
CODIGO	MATERIAS PRIMAS	PRECIO ADQUIC.		NORMA BRUTA		
		UM	EMPRESA	U/M	CANT.	VALOR
	Harina de maíz	kg	1,067962	gm	480	0,5126
	Sal común	lb	0,08996	gm	7	0,0014
	Agua	lt		ml	720	0,0000
	Mantequilla	lb	4,025024	gm	60	0,5250
COSTO TOTAL						1,0390
COSTO DE 1 RACION						0,1039
* Materias primas y materiales				1		0,1039
* Costo de elaboración				2		0,0573
Gastos de Fuerza de Trabajo				3		0,0445
- Salarios				4		0,03
- Vacaciones				5		0,0027
- Contribución a la Seguridad Soc.				6		0,0036
- Impuesto por la Utilización de la Fuerza Trabajo				7		0,0082
Coeficiente de gastos indirectos				8		0,4269
Gastos indirectos de producción				9		0,0128
Coeficiente de gastos generales y de administración				10		0,4384
Gastos generales y de administración				11		0,01315
Costos totales de producción				12		0,1744
Margen de utilidad autorizado				13		0,25
* Utilidad				14		0,0031
Impuesto de Gastronomía				15		0,10
* Precio de venta				16		0,1972
Precio Máximo de Gastronomía				17		\$ 0,20
Fecha de elaboración						
Elaborado por:						
Visto Bueno:						
Aprobado por:						

Fuente de Elaboración: Propia, debe llenarse en todos sus escaques.

Anexo: 14 Ficha de costo No.6 **Plum de maíz**

FICHA DEL COSTO DEL PLATO		MUNICIPIO: Rodas				
EMPRESA: Comercio y Gastronomía		PROVINCIA: Cienfuegos				
NOMBRE DEL PLATO:		Plum de maíz			A servir 105 g	
CODIGO	MATERIAS PRIMAS	PRECIO ADQUIC.		NORMA BRUTA		
		UM	EMPRESA	U/M	CANT.	VALOR
	Harina de maíz	kg	1,067962	gm	280	0,2990
	Sal común	lb	0,08996	gm	10	0,0020
	Agua	lt		ml	260	0,0000
	Azúcar refino	lb	0,134940	gm	280	0,0821
	Plantas aromáticas	lb	2,00	gm	7	0,0304
COSTO TOTAL						0,4136
COSTO DE 1 RACION						0,0414
* Materias primas y materiales				1		0,0414
* Costo de elaboración				2		0,0573
Gastos de Fuerza de Trabajo				3		0,0445
- Salarios				4		0,03
- Vacaciones				5		0,0027
- Contribución a la Seguridad Soc.				6		0,0036
- Impuesto por la Utilización de la Fuerza Trabajo				7		0,0082
Coeficiente de gastos indirectos				8		0,4269
Gastos indirectos de producción				9		0,0128
Coeficiente de gastos generales y de administración				10		0,4384
Gastos generales y de administración				11		0,01315
Costos totales de producción				12		0,1118
Margen de utilidad autorizado				13		0,25
* Utilidad				14		0,0031
Impuesto de Gastronomía				15		0,10
* Precio de venta				16		0,1277
Precio Máximo de Gastronomía				17		\$ 0,20
Fecha de elaboración						
Elaborado por:						
Visto Bueno:						
Aprobado por:						

Fuente de Elaboración: Propia, debe llenarse en todos sus escaques.

Anexo: 15 Ficha de costo No.7 **Pinol**

FICHA DEL COSTO DEL PLATO		MUNICIPIO: Rodas				
EMPRESA: Comercio y Gastronomía		PROVINCIA: Cienfuegos				
NOMBRE DEL PLATO:		Pinol			A servir 200 g	
CODIGO	MATERIAS PRIMAS	PRECIO ADQUIC.		NORMA BRUTA		
		UM	EMPRESA	U/M	CANT.	VALOR
	Harina de maíz	kg	1,067962	gm	2000	2,1359
	Azúcar refino	lb	0,134940	gm	600	0,1760
	Bolsa de nilón		0,50		10	5,0000
COSTO TOTAL						7,3119
COSTO DE 1 RACION						0,7312
* Materias primas y materiales			1			0,7312
* Costo de elaboración			2			0,0573
Gastos de Fuerza de Trabajo			3			0,0445
- Salarios			4			0,03
- Vacaciones			5			0,0027
- Contribución a la Seguridad Soc.			6			0,0036
- Impuesto por la Utilización de la Fuerza Trabajo			7			0,0082
Coeficiente de gastos indirectos			8			0,4269
Gastos indirectos de producción			9			0,0128
Coeficiente de gastos generales y de administración			10			0,4384
Gastos generales y de administración			11			0,01315
Costos totales de producción			12			0,8017
Margen de utilidad autorizado			13			0,25
* Utilidad			14			0,0031
Impuesto de Gastronomía			15			0,10
* Precio de venta			16			0,8941
Precio Máximo de Gastronomía			17			\$ 1,00
Fecha de elaboración						
Elaborado por:						
Visto Bueno:						
Aprobado por:						

Fuente de Elaboración: Propia, debe llenarse en todos sus escaques.

Anexo: 16 Ficha de costo No.8 *Empanada de yuca*

FICHA DEL COSTO DEL PLATO		MUNICIPIO:	Rodas			
EMPRESA: Comercio y Gastronomía		PROVINCIA:	Cienfuegos			
NOMBRE DEL PLATO:		<i>Empanada de yuca</i>		A servir 100 g		
CODIGO	MATERIAS PRIMAS	PRECIO ADQUIC.		NORMA BRUTA		
		UM	EMPRESA	U/M	CANT.	VALOR
	Yuca fresca	lb	0,846	gm	1460	2,6851
	Agua	lt		ml	5000	0,0000
	Aceite	lb	0,937250	gm	39	0,0795
	Sal	lb	0,08996	gm	10	0,0020
	Huevo	un	1,00	un	1	1,0000
	Relleno	lb	8,00	gm	230	4,0000
COSTO TOTAL						7,7665
COSTO DE 1 RACION						0,7767
* Materias primas y materiales				1		0,7767
* Costo de elaboración				2		0,0573
Gastos de Fuerza de Trabajo				3		0,0445
- Salarios				4		0,03
- Vacaciones				5		0,0027
- Contribución a la Seguridad Soc.				6		0,0036
- Impuesto por la Utilización de la Fuerza Trabajo				7		0,0082
Coeficiente de gastos indirectos				8		0,4269
Gastos indirectos de producción				9		0,0128
Coeficiente de gastos generales y de administración				10		0,4384
Gastos generales y de administración				11		0,01315
Costos totales de producción				12		0,8471
Margen de utilidad autorizado				13		0,25
* Utilidad				14		0,0031
Impuesto de Gastronomía				15		0,10
* Precio de venta				16		0,9447
Precio Máximo de Gastronomía				17		\$ 1,00
Fecha de elaboración						
Elaborado por:						
Visto Bueno:						
Aprobado por:						

Fuente de Elaboración: Propia, debe llenarse en todos sus escaques.

Anexo: 17 Ficha de costo No.9 **Crepe de yuca**

FICHA DEL COSTO DEL PLATO		MUNICIPIO: Rodas				
EMPRESA: Comercio y Gastronomía		PROVINCIA: Cienfuegos				
NOMBRE DEL PLATO:		Crepe de Yuca			A servir 80 g	
CODIGO	MATERIAS PRIMAS	PRECIO ADQUIC.		NORMA BRUTA		
		UM	EMPRESA	U/M	CANT.	VALOR
	Yuca fresca	lb	0,846	gm	1330	2,4460
	Azúcar refino	lt	0,13494	ml	15	0,0044
	Aceite	lb	0,937250	gm	10	0,0204
	Leche fluida	lb	2,90	gm	240	0,6960
	Huevo	un	1,00	un	4	4,0000
COSTO TOTAL						7,1668
COSTO DE 1 RACION						0,7167
* Materias primas y materiales				1		0,7167
* Costo de elaboración				2		0,0573
Gastos de Fuerza de Trabajo				3		0,0445
- Salarios				4		0,03
- Vacaciones				5		0,0027
- Contribución a la Seguridad Soc.				6		0,0036
- Impuesto por la Utilización de la Fuerza Trabajo				7		0,0082
Coeficiente de gastos indirectos				8		0,4269
Gastos indirectos de producción				9		0,0128
Coeficiente de gastos generales y de administración				10		0,4384
Gastos generales y de administración				11		0,01315
Costos totales de producción				12		0,7871
Margen de utilidad autorizado				13		0,25
* Utilidad				14		0,0031
Impuesto de Gastronomía				15		0,10
* Precio de venta				16		0,8780
Precio Máximo de Gastronomía				17		\$ 1,00
Fecha de elaboración						
Elaborado por:						
Visto Bueno:						
Aprobado por:						

Fuente de Elaboración: Propia, debe llenarse en todos sus escaques.

Anexo: 18 Ficha de costo No. 10 **Galletas de Yuca Tainas**

FICHA DEL COSTO DEL PLATO			MUNICIPIO: Rodas			
EMPRESA: Comercio y Gastronomía			PROVINCIA: Cienfuegos			
NOMBRE DEL PLATO:			Galletas de Yuca Tainas		A servir 200 g	
CODIGO	MATERIAS PRIMAS	PRECIO ADQUIC.		NORMA BRUTA		
		UM	EMPRESA	U/M	CANT.	VALOR
	Yuca fresca	lb	0,846	gm	4140	7,6140
	Agua	lt		ml	7000	0,0000
	Aceite	lb	0,937250	gm	58	0,1182
	Sal	lb	0,08996	gm	40	0,0078
	Bolsa de nilón	un	0,50	un	10	5,0000
COSTO TOTAL						12,7400
COSTO DE 1 RACION						1,2740
* Materias primas y materiales				1		1,2740
* Costo de elaboración				2		0,0573
Gastos de Fuerza de Trabajo				3		0,0445
- Salarios				4		0,03
- Vacaciones				5		0,0027
- Contribución a la Seguridad Soc.				6		0,0036
- Impuesto por la Utilización de la Fuerza Trabajo				7		0,0082
Coeficiente de gastos indirectos				8		0,4269
Gastos indirectos de producción				9		0,0128
Coeficiente de gastos generales y de administración				10		0,4384
Gastos generales y de administración				11		0,01315
Costos totales de producción				12		1,3445
Margen de utilidad autorizado				13		0,25
* Utilidad				14		0,0031
Impuesto de Gastronomía				15		0,10
* Precio de venta				16		1,4973
Precio Máximo de Gastronomía				17		\$ 1,50
Fecha de elaboración						
Elaborado por:						
Visto Bueno:						
Aprobado por:						

Fuente de Elaboración: Propia, debe llenarse en todos sus escaques.

Anexo: 19 Ficha de costo No. 11 **Buñuelos de yuca en almíbar**

FICHA DEL COSTO DEL PLATO		MUNICIPIO: Rodas				
EMPRESA: Comercio y Gastronomía		PROVINCIA: Cienfuegos				
NOMBRE DEL PLATO:		Buñuelo de yuca en almíbar			A servir 120 g	
CODIGO	MATERIAS PRIMAS	PRECIO ADQUIC.		NORMA BRUTA		
		UM	EMPRESA	U/M	CANT.	VALOR
	Yuca fresca	lb	0,846	gm	1740	3,2001
	Agua	lt		ml	3500	0,0000
	Sal	lb	0,08996	gm	20	0,0039
	Azúcar refino	lt	0,13494	ml	48	0,0141
	Aceite para freír	lb	18,000000	gm	69	2,7000
	Canela en rama	kg	900,00	gm	1	0,9000
COSTO TOTAL						6,8181
COSTO DE 1 RACION						0,6818
* Materias primas y materiales				1		0,6818
* Costo de elaboración				2		0,0573
Gastos de Fuerza de Trabajo				3		0,0445
- Salarios				4		0,03
- Vacaciones				5		0,0027
- Contribución a la Seguridad Soc.				6		0,0036
- Impuesto por la Utilización de la Fuerza Trabajo				7		0,0082
Coeficiente de gastos indirectos				8		0,4269
Gastos indirectos de producción				9		0,0128
Coeficiente de gastos generales y de administración				10		0,4384
Gastos generales y de administración				11		0,01315
Costos totales de producción				12		0,7523
Margen de utilidad autorizado				13		0,25
* Utilidad				14		0,0031
Impuesto de Gastronomía				15		0,10
* Precio de venta				16		0,8393
Precio Máximo de Gastronomía				17		\$ 1,00
Fecha de elaboración						
Elaborado por:						
Visto Bueno:						
Aprobado por:						

Fuente de Elaboración: Propia, debe llenarse en todos sus escaques.

Anexo: 20 Ficha de costo No.12 **Boniatillo duro**

FICHA DEL COSTO DEL PLATO		MUNICIPIO: Rodas				
EMPRESA: Comercio y Gastronomía		PROVINCIA: Cienfuegos				
NOMBRE DEL PLATO:		Boniatillo duro			A servir 58 g	
CODIGO	MATERIAS PRIMAS	PRECIO ADQUIC.		NORMA BRUTA		
		UM	EMPRESA	U/M	CANT.	VALOR
	Boniato	lb	0,578	gm	368	0,4624
	Azúcar	lb	0,13494	gm	300	0,0880
	Agua	lt		ml	500	
COSTO TOTAL						0,5504
COSTO DE 1 RACION						0,0550
* Materias primas y materiales				1	0,0550	
* Costo de elaboración				2	0,0573	
Gastos de Fuerza de Trabajo				3	0,0445	
- Salarios				4	0,03	
- Vacaciones				5	0,0027	
- Contribución a la Seguridad Soc.				6	0,0036	
- Impuesto por la Utilización de la Fuerza Trabajo				7	0,0082	
Coeficiente de gastos indirectos				8	0,4269	
Gastos indirectos de producción				9	0,0128	
Coeficiente de gastos generales y de administración				10	0,4384	
Gastos generales y de administración				11	0,01315	
Costos totales de producción				12	0,1255	
Margen de utilidad autorizado				13	0,25	
* Utilidad				14	0,0031	
Impuesto de Gastronomía				15	0,10	
* Precio de venta				16	0,1429	
Precio Máximo de Gastronomía				17	\$ 0,20	
Fecha de elaboración						
Elaborado por:						
Visto Bueno:						
Aprobado por:						

Fuente de Elaboración: Propia, debe llenarse en todos sus escaques.

Anexo : 21 Ficha de costo No.13 **Panetelita de boniato Bony**

FICHA DEL COSTO DEL PLATO		MUNICIPIO: Rodas				
EMPRESA: Comercio y Gastronomía		PROVINCIA: Cienfuegos				
NOMBRE DEL PLATO:		Panetelita de boniato Bony			A servir 120 g	
CODIGO	MATERIAS PRIMAS	PRECIO ADQUIC.		NORMA BRUTA		
		UM	EMPRESA	U/M	CANT.	VALOR
	Boniato	lb	0,578	gm	1440	1,8094
	Azúcar	lb	0,13494	gm	290	0,0851
	Sal	lb	0,08996	gm	2	0,0004
	Huevo	un	1,00	un	3	3,0000
	Saborizante	kg	900,00	gm	6	5,4000
COSTO TOTAL						10,2949
COSTO DE 1 RACION						1,0295
* Materias primas y materiales			1			1,0295
* Costo de elaboración			2			0,0573
Gastos de Fuerza de Trabajo			3			0,0445
- Salarios			4			0,03
- Vacaciones			5			0,0027
- Contribución a la Seguridad Soc.			6			0,0036
- Impuesto por la Utilización de la Fuerza Trabajo			7			0,0082
Coeficiente de gastos indirectos			8			0,4269
Gastos indirectos de producción			9			0,0128
Coeficiente de gastos generales y de administración			10			0,4384
Gastos generales y de administración			11			0,01315
Costos totales de producción			12			1,1000
Margen de utilidad autorizado			13			0,25
* Utilidad			14			0,0031
Impuesto de Gastronomía			15			0,10
* Precio de venta			16			1,2256
Precio Máximo de Gastronomía			17			\$ 1,25
Fecha de elaboración						
Elaborado por:						
Visto Bueno:						
Aprobado por:						

Fuente de Elaboración: Propia, debe llenarse en todos sus escaques.

Anexo: 22 Ficha de costo No.14a **Croqueta de vianda semi-elaborada (yuca)**

FICHA DEL COSTO DEL PLATO		MUNICIPIO: Rodas				
EMPRESA: Comercio y Gastronomía		PROVINCIA: Cienfuegos				
NOMBRE DEL PLATO:		Croqueta de vianda s/e			A servir 40 g	
CODIGO	MATERIAS PRIMAS	PRECIO ADQUIC.		NORMA BRUTA		
		UM	EMPRESA	U/M	CANT.	VALOR
	Yuca fresca	lb	0,846	gm	575	1,0575
	Condimento natural	lb	2,00000	gm	54	0,2348
	Sal	lb	0,08996	gm	10	0,0020
	Huevo	un	1,00	un	1	1,0000
	Manteca de cerdo	lb	18,00	gm	33	1,2913
COSTO TOTAL						3,5855
COSTO DE 1 RACION						0,3586
* Materias primas y materiales				1	0,3586	
* Costo de elaboración				2	0,0573	
Gastos de Fuerza de Trabajo				3	0,0445	
- Salarios				4	0,03	
- Vacaciones				5	0,0027	
- Contribución a la Seguridad Soc.				6	0,0036	
- Impuesto por la Utilización de la Fuerza Trabajo				7	0,0082	
Coeficiente de gastos indirectos				8	0,4269	
Gastos indirectos de producción				9	0,0128	
Coeficiente de gastos generales y de administración				10	0,4384	
Gastos generales y de administración				11	0,01315	
Costos totales de producción				12	0,4290	
Margen de utilidad autorizado				13	0,25	
* Utilidad				14	0,0031	
Impuesto de Gastronomía				15	0,10	
* Precio de venta				16	0,4801	
Precio Máximo de Gastronomía				17	\$ 0,50	
Fecha de elaboración						
Elaborado por:						
Visto Bueno:						
Aprobado por:						

Fuente de Elaboración: Propia, debe llenarse en todos sus escaques.

Anexo: 23 Ficha de costo No.14b **Croqueta de vianda semi-elaborada (papa)**

FICHA DEL COSTO DEL PLATO		MUNICIPIO: Rodas				
EMPRESA: Comercio y Gastronomía		PROVINCIA: Cienfuegos				
NOMBRE DEL PLATO:		Croqueta de vianda (papa) s/e			A servir 40 g	
CODIGO	MATERIAS PRIMAS	PRECIO ADQUIC.		NORMA BRUTA		
		UM	EMPRESA	U/M	CANT.	VALOR
	Papa	lb	0,432	gm	470	0,4414
	Condimento natural	lb	2,00	gm	54	0,2348
	Sal	lb	0,08996	gm	10	0,0020
	Huevo	un	1,00	un	1	1,0000
	Manteca de cerdo	lb	18,00	gm	33	1,2913
COSTO TOTAL						2,9694
COSTO DE 1 RACION						0,2969
* Materias primas y materiales				1		0,2969
* Costo de elaboración				2		0,0573
Gastos de Fuerza de Trabajo				3		0,0445
- Salarios				4		0,03
- Vacaciones				5		0,0027
- Contribución a la Seguridad Soc.				6		0,0036
- Impuesto por la Utilización de la Fuerza Trabajo				7		0,0082
Coeficiente de gastos indirectos				8		0,4269
Gastos indirectos de producción				9		0,0128
Coeficiente de gastos generales y de administración				10		0,4384
Gastos generales y de administración				11		0,01315
Costos totales de producción				12		0,3674
Margen de utilidad autorizado				13		0,25
* Utilidad				14		0,0031
Impuesto de Gastronomía				15		0,10
* Precio de venta				16		0,4116
Precio Máximo de Gastronomía				17		\$ 0,45
Fecha de elaboración						
Elaborado por:						
Visto Bueno:						
Aprobado por:						

Fuente de Elaboración: Propia, debe llenarse en todos sus escaques.

Anexo: 24 Ficha de costo No.14c **Croqueta de vianda semi-elaborada (boniato)**

FICHA DEL COSTO DEL PLATO		MUNICIPIO: Rodas				
EMPRESA: Comercio y Gastronomía		PROVINCIA: Cienfuegos				
NOMBRE DEL PLATO:		Croqueta de vianda (boniato) s/e			A servir 40 g	
CODIGO	MATERIAS PRIMAS	PRECIO ADQUIC.		NORMA BRUTA		
		UM	EMPRESA	U/M	CANT.	VALOR
	Boniato	lb	0,578	gm	500	0,6283
	Condimento natural	lb	2,00000	gm	54	0,2348
	Sal	lb	0,08996	gm	10	0,0020
	Huevo	un	1,00	un	1	1,0000
	Manteca de cerdo	lb	18,00	gm	33	1,2913
COSTO TOTAL						3,1563
COSTO DE 1 RACION						0,3156
* Materias primas y materiales				1		0,3156
* Costo de elaboración				2		0,0573
Gastos de Fuerza de Trabajo				3		0,0445
- Salarios				4		0,03
- Vacaciones				5		0,0027
- Contribución a la Seguridad Soc.				6		0,0036
- Impuesto por la Utilización de la Fuerza Trabajo				7		0,0082
Coeficiente de gastos indirectos				8		0,4269
Gastos indirectos de producción				9		0,0128
Coeficiente de gastos generales y de administración				10		0,4384
Gastos generales y de administración				11		0,01315
Costos totales de producción				12		0,3861
Margen de utilidad autorizado				13		0,25
* Utilidad				14		0,0031
Impuesto de Gastronomía				15		0,10
* Precio de venta				16		0,4324
Precio Máximo de Gastronomía				17		\$ 0,45
Fecha de elaboración						
Elaborado por:						
Visto Bueno:						
Aprobado por:						

Fuente de Elaboración: Propia, debe llenarse en todos sus escaques.

