



SEDE UNIVERSITARIA MUNICIPAL
RODAS

Facultad de Ciencias Económicas y Empresariales
Departamento de Ciencias Contables

Trabajo de Diploma

TITULO:
**Elaboración de las fichas de costo
del comedor del Poder Popular de Rodas**

AUTOR: Yuleimy Valdivia González

TUTOR: Lic. Delmis López Bayates

Año 54 de la Revolución
Curso Académico 2011-2012
Disciplina: Costos



Hago constar que el presente trabajo fue realizado en la Universidad de Cienfuegos “Carlos Rafael Rodríguez” 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. No podrá este trabajo ser presentado a eventos, ni publicado sin la aprobación del centro.

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, referido a la temática señalada.

Información Científico Técnico
Nombre, Apellidos y Firma

Computación
Nombre, Apellidos y Firma

Firma del TUTOR



Pensamiento





“Una buena contabilidad y rigurosos análisis de costos permitirán aprovechar al máximo los recursos materiales, laborales y financieros”

Ernesto Che Guevara



Dedicatória 

Dedico este trabajo de diploma:

A mi Madre, a mi Padre, a mi Abuela, a mi hermano, a mi esposo y a mi Abuelo que aunque este ausente físicamente esta conmigo en mi corazón.

A todos mis seres queridos y mis compañeras de trabajo, que sé que al leer estas líneas sabrán quienes son, les confieso que siempre están presentes en mí y que los quiero mucho; y sin ustedes sería aún más difícil alcanzar mis sueños.



Agradecimientos 

A todos aquellas personas que de una forma u otra han brindado su ayuda en la realización de este trabajo.

A mi mamá, mi papá y demás familiares por haber confiado en mí.

A todos mis compañeros de trabajo por su amistad y ayuda incondicional en todo momento.

A todos mis profesores, por haber tenido un papel importante en mi formación profesional durante estos años de estudio.

A mi prima Yuderquis que aunque esta lejos también tengo que agradecerle.

A todos infinitas gracias.



Resumen 

RESUMEN

La presente investigación titulada elaboración de la ficha de costo del Comedor del Poder Popular de Rodas tiene como objetivo general elaborar las fichas de costo de las producciones que se llevan a cabo en el Comedor del Poder Popular Rodas. Donde se logra conocer el precio de las producciones del Comedor en las condiciones actuales. Este procedimiento garantiza un eficiente control de los recursos que se invierten en la elaboración de los platos a ofertar en el Comedor ya que forman parte de la red de establecimientos de la alimentación social en nuestro país. Este trabajo está basado en una profunda y detallada revisión de la bibliografía científica actualizada sobre los conceptos básicos de la contabilidad de costos, su definición, clasificación, y objetivos, así como una serie de elementos de vital importancia que respaldan la investigación. Contiene la descripción del procedimiento utilizado para la elaboración de las fichas de costo, teniendo en cuenta los tres elementos del producto: material directo, mano de obra directa y costos indirectos de producción, y a partir de lo regulado en la legislación cubana. Los resultados de este trabajo permiten detallar los elementos que intervienen en los costos de tal forma que se puedan tomar decisiones importantes en la planeación y control de los recursos. Por lo que toda información que se ofrece nos muestra un costo unitario de todos los servicios que se brindan. De esta forma, queda a disposición de la entidad, una herramienta y un instrumento de suma importancia para el logro de la eficiencia.

SUMMARY

The present investigation titled elaboration of the record of cost of the Dining room of the Poder Popular Rodas has as general objective to elaborate the cost records the productions that are carried out in the Dining room of the Poder Popular Rodas .Where it is possible to know the price of the productions of the Dining room under the current conditions. This procedure guarantee an efficient control of the resources that are inverted in the elaboration of the plates to offer since in the Dining room they are part of the net of establishments of the social feeding in our country. This work is based on a deep and detailed revision of the scientificupdate bibliography related to basic concepts of cost accounting , its definition , classification, and objectives, as well as a number of important elements that support the investigation. It contains the description of the procedure used for the cost records , taking into account the three elements of the product :direct material ,direct labour and indirect costs of production , and starting from that regulated in the Cuban legislation. The results of this work allow to detail the elements that intervene in the costs incurred and help to take important decisions an to planning the control of resources. For what all information that offers us shows an unitary cost of all the services that are offered. This way , it is to disposition of the entity , a tool and an instrument of supreme importance for the achievement of the efficiency .



Index



Índice

INTRODUCCIÓN	1
CAPITULO 1: FUNDAMENTOS TEÓRICOS PARA LA ELABORACIÓN DE LAS FICHAS DE COSTOS	4
1.1.- Características de la contabilidad de costos	4
1.2.- Definiciones teóricas de la Contabilidad de Costos	4
1.2.1.- Definiciones teóricas de la Categoría Costos	8
1.2.2.- Elementos del Costo	9
1.2.3 Elementos del costo de un producto	9
1.3.- Clasificación de los costos	10
1.3.1.- Clasificación de los costos de acuerdo a volumen de producción	10
1.3.2.- Clasificación de los costos de acuerdo a la técnica de valuación	11
1.3.3.- Clasificación de los costos de acuerdo a su relación con la producción	12
1.3.4.- Clasificación de los costos de acuerdo a su identificación o capacidad de asociarse	13
1.3.5.- Clasificación de los costos de acuerdo a los departamentos donde se incurren	13
1.3.6.- Clasificación de los costos de acuerdo al período en que se van a cargar a los ingresos	14
1.3.7.- Clasificación de los costos de acuerdo a la planeación y el control de las decisiones	14
1.3.8.- Costos relevantes e irrelevantes y diferenciales o de oportunidad	15
1.4.- Principios a tener en cuenta en la determinación de los costos	16
1.5.- Indicaciones de costos y precios	16
1.6.- Indicaciones para el autocontrol y la costeabilidad del comedor	18
1.7.- Las fichas de costo. Su clasificación	20
1.7.1.- Ficha de Costos Base para formar precios	20
1.7.2.- Clasificación de las fichas de costo en atención a la amplitud de su contenido	21
1.8.- Gastos .Clasificación y su inclusión en el costo	23
CAPITULO 2: CARACTERIZACIÓN DE LA ENTIDAD OBJETO DE ESTUDIO Y DISEÑO DEL PROCEDIMIENTO PARA LA ELABORACIÓN DE LAS FICHAS DE COSTO DE LAS PRODUCCIONES DEL COMEDOR DE LA UNIDAD PRESUPUESTADA PODER POPULAR	24
2.1.- Caracterización de la Unidad Presupuestada Poder Popular Municipal Rodas	24
2.1.2.- Misión	24
2.1.3.- Visión	24
2.1.4.- Caracterización del Comedor del Poder Popular Rodas	24
2.2.- Determinación del costo de material directo, mano de obra directa y costos indirectos de producción	25
2.2.1.- Consideraciones generales de la Ficha de Costo	26

2.2.2.- Procedimiento General para el cálculo de las fichas de costo de las producciones del Comedor	27
2.2.3.- Pasos a seguir para la elaboración de las fichas de costo de las producciones del Comedor	34
 CAPITULO 3 ELABORACION Y CÁLCULO DE LAS FICHAS DE COSTO DEL COMEDOR DE LA UNIDAD PRESUPUESTADA PODER POPULAR RODAS	 43
3.1 Cálculo de las fichas de costo de las producciones del Comedor	45
 CONCLUSIONES	 75
 RECOMENDACIONES	 76
 BIBLIOGRAFÍA	 77
 ANEXOS	 77



Introducción

Introducción

Los costos históricos indican los precios de un artículo para la adquisición de materiales, mano de obra y algunos elementos de los gastos indirectos. Sin embargo, estos costos reales no proporcionan información acerca de los costos en que debió incurrirse para producir estos productos. Este aspecto desfavorable de los costos históricos ha alentado el desarrollo de una determinación de costos más satisfactorios.

En el contexto Internacional y nacional los sistemas de costos 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.

Para la formación de precios los costos constituyen un elemento esencial, por lo que su adecuada fundamentación resulta una premisa indispensable. Para su correcta formación se requiere una contabilidad que refleje con veracidad los costos, así como adecuados sistemas de registro y cálculo de los costos unitarios.

La buena salud depende de muchos factores, entre ellos, la alimentación juega un papel fundamental, por esto es necesario velar porque la estrategia y desarrollo de la alimentación social se enmarque dentro de la política alimentaria que centralizadamente se oriente, partiendo del conocimiento de que la actividad además de cumplir una necesidad social cumple una función educativa en la elevación de la cultura alimentaria de la población.

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

A partir de los comensales determinados, para calcular la demanda anual de alimentos, se les aplican las normas de consumo establecidas actualmente denominadas "Normas del Período Especial" que son conocimiento de todas las provincias y se han publicado en distintas ocasiones en las Instrucciones Metodológicas de elaboración del Plan Anual para las actividades del consumo social (comedores obreros y otras).

El comedor deberá contribuir a la disminución de las importaciones directas de alimentos y materias primas para su elaboración nacional. Por lo que la política actual se sustenta en una mayor producción territorial, y en tomar en consideración las disponibilidades de las producciones de autoabastecimiento municipales, fundamentalmente en los productos arroz, granos y productos cárnicos.

Para lograr la eficiencia económica y la calidad en el servicio de alimentación en los comedores obreros, resulta necesario:

- Trabajar para lograr la programación del menú semanal, teniendo en cuenta que el mismo sea balanceado dentro de las posibilidades atendiendo a la existencia de productos y posibilidad de gestión o adquisición de los mismos, logrando además la costeabilidad del comedor.
- Aplicar correctamente las normas técnicas de elaboración de alimentos establecidas o las adecuaciones de las mismas según las necesidades específicas de cada centro.
- Aplicar correctamente las indicaciones metodológicas establecidas para la Alimentación Social.

El V Congreso del Partido Comunista de Cuba estableció en su Resolución Económica, que “la alimentación social se mantendrá en los comedores en general y su oferta podrá mejorar solo en función de la disponibilidad de recursos. Los comedores de centros de trabajo continuarán rigiéndose por el principio de cubrir sus costos con el cobro a los comensales, a precios asequibles por la vía de mayor eficiencia, sin perseguir ganancias.”

En el departamento de Contabilidad de la Unidad Presupuestada del Poder Popular Municipal Rodas, según las auditorias realizadas han determinado que no existen las fichas de costo del Comedor por lo que se cobra a un precio fijo de \$ 1.00 peso aprobado por la Sección Sindical lo que trae consigo una pérdida para el Comedor y la Entidad.

Por lo que es innegable definir como **problema de investigación** la carencia de las fichas de costo de las producciones del Comedor por lo que no permite determinar los costos por platos a ofertar.

Hipótesis

Con el procedimiento para la elaboración de las fichas de costo de las producciones del Comedor se logra conocer el precio de las producciones del Comedor en las condiciones actuales.

El presente trabajo titulado “**Elaboración de las fichas de costo del Comedor del Poder Popular de Rodas**”.

Objetivo General

Elaborar las fichas de costo de las producciones que se llevan a cabo en el Comedor de la Unidad Presupuestada Poder Popular Rodas.

Para alcanzar este objetivo general se plantean los siguientes **Objetivos Específicos**:

- Realizar una revisión bibliográfica para conocer el estado de la ciencia actual.
- Caracterizar la entidad objeto de estudio y el diseño del procedimiento para la elaboración de las fichas de costo.

➤Elaborar y calcular las fichas de costo de las producciones del Comedor.

Para el logro de este objetivo se utilizaron diferentes técnicas y métodos de obtención de información tales como son:

Métodos del Nivel Teóricos.

- Método de análisis y síntesis
- Método de inducción y deducción
- Tránsito de lo abstracto a lo concreto

Métodos del Nivel Empíricos

- Observación
- Entrevista a trabajadores.
- Encuesta a trabajadores.

Diseño de la Investigación:

La investigación está diseñada de acuerdo a los objetivos generales y específicos definidos, y en correspondencia con ellos, constando de tres capítulos:

I - Los fundamentos teóricos para la elaboración de las fichas de costos donde se parte de una amplia y actualizada bibliografía relacionada acerca de la Contabilidad de los Costos, sus clasificaciones para diferentes propósitos, así como se aborda la legislación establecida para su elaboración en nuestro país.

II –Caracterización de la entidad objeto de estudio y el diseño del procedimiento para la elaboración de las fichas de costo de las producciones del Comedor.

III – Elaboración y cálculo las fichas de costo para cada uno de los platos a ofertar en el Comedor de la Unidad Presupuestada Poder Popular Rodas.

Variable Dependiente:

- Costo de Material Directo.
- Costo de Mano de Obra Directa.
- Costos Indirectos de Producción.

Variable Independiente:

- Procedimiento para el cálculo de la ficha de costo.



Capítulo 1



CAPITULO 1: FUNDAMENTOS TEÓRICOS PARA LA ELABORACIÓN DE LAS FICHAS DE COSTOS

Este capítulo tiene como objetivo realizar una fundamentación teórica sobre la contabilidad de costo mediante una actualizada y minuciosa revisión bibliográfica donde se exponen los diferentes conceptos de la contabilidad de costo, su clasificación atendiendo a sus diferentes propósitos así como los sistemas de acumulación de costo. Se inicia entonces esta fundamentación abordando diversos aspectos teóricos respecto a la contabilidad de costos.

1.1.- Características de la contabilidad de costos

- Es analítica, puesto que se planea sobre segmentos de una empresa, y no sobre su total.
- Predice el futuro, a la vez que se registra los hechos ocurridos.
- Los movimientos de las cuentas principales son en unidades.
- Sólo registra operaciones internas.
- Refleja la unión de una serie de elementos: materia prima, mano de obra directa y carga fabriles.
- Determina el costo de los materiales usados por los distintos sectores, el costo de la mercadería vendida y el de las existencias.
- Sus períodos son mensuales y no anuales como los de la contabilidad general.
- Su idea implícita es la minimización de los costos.

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

Al igual que la contabilidad general se basa en la partida doble. Es una parte de la contabilidad general que exige ser analizada con mayor detalle que el resto. Si bien puede prescindirse de la base contable para establecer costos, nos es recomendable por las deficiencias, errores y comisiones que puedan originarse. Un sistema de costos integrado en la contabilidad general permite operar con la perfecta seguridad que ofrece el balanceo de las cuentas.

1.2.- Definiciones teóricas de la Contabilidad de Costos

La historia no precisa una fecha exacta del surgimiento de la contabilidad, simplemente se da una aproximación y evidencia que esta 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 registrarlas, hizo que surgiera una metodología para plasmar dichas actividades. (Gómez Giovanni E , 2006).

Algunos autores afirman que la Contabilidad de Costos se inició en las fábricas florentinas de telas y lana 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 Costos establece que su establecimiento surgió en Inglaterra, durante el reinado de ENRIQUE VII (1485-1509) a consecuencia de restricciones impuestas a los fabricantes de algodón lo que obligó a éstos a organizarse en comunidades industriales de manera que los vendedores se vieron en la necesidad de conocer con mayor exactitud el costo de los productos para rendir cuentas a sus mandantes. (Valenzuela Barros, 2006)

El autor Neuner define la Contabilidad de costo como: “Una fase ampliada de la contabilidad general de una entidad industrial o mercantil, que proporciona rápidamente a la gerencia los datos relacionados con los costos de producir o vender cada artículo o de suministrar un servicio particular”.

El sistema de contabilidad de costos se ocupa directamente del control de los inventarios, activos y fondos gastados en actividades funcionales.

El sistema formal de la contabilidad de costos generalmente ofrece información de costos e informes para la realización de los dos primeros objetivos. Sin embargo, para los fines de planeación y toma de decisiones de la administración, esta información generalmente debe reclasificarse, reorganizarse y complementarse con otros informes económicos y comerciales pertinente tomados de fuentes ajenas al sistema normal de contabilidad de costos.

Una función importante de la contabilidad de costos es la de asignar costos a los productos fabricados y comparar estos costos con el ingresos resultante de sus venta La contabilidad de costos sirve para contribuir al control de las operaciones y facilita la toma de decisiones.

De igual modo la palabra “contabilidad” se define como la aptitud de las cosas para poder reducirlas a cuenta o cálculo (Pérez & Rodríguez, 2007)

La Contabilidad de Costos es una técnica o método empleado para determinar el costo de un proyecto, proceso o producto utilizado por la gran mayoría de las entidades legales en una sociedad o específicamente recomendado por un grupo autorizado de contabilidad.

El objetivo básico de un Sistema de Contabilidad de Costos es el control de las operaciones, de los gastos y la información amplia y oportuna cuyo fin primordial es la determinación de los costos unitarios de fabricar varios productos, suministrar un servicio o distribuir determinados artículos. Según Carlos Sabino en el Diccionario de Economía y Finanzas “La palabra contabilidad,

primariamente, denota el conjunto de reglas y de técnicas utilizadas para recolectar y procesar información sobre las transacciones que efectúa una empresa. En un sentido más amplio la contabilidad puede considerarse como una disciplina independiente, que analiza las teorías y los supuestos sobre los que se basa la contabilidad entendida como actividad práctica”.

La gerencia usa esta información básica como guía en las decisiones que tiene que adoptar para mantener o aumentar las utilidades de la empresa. Tal política comprende la ponderación de la eficiencia productiva, computar los puntos críticos de equilibrio en que se determinan las pérdidas y empiezan las ganancias y establecer las políticas de ventas.

La contabilidad gerencial se define como el proceso de identificación que no es más que el reconocimiento y evaluación de las transacciones comerciales y otros hechos económicos. Medición o sea, cuantificación, que incluye estimaciones de las transacciones comerciales u otros hechos económicos que se han causado o se pueden causar. Acumulación que es el enfoque ordenado y consistente para el registro y clasificaciones de las transacciones comerciales y otros hechos económicos. Análisis dado por la determinación de las razones y de las relaciones de la actividad reportada con otros hechos y circunstancias económicas.

Preparación e interpretación, explicado como la coordinación de la contabilización y/o la planeación de datos presentados en forma lógica para satisfacer una necesidad de información incluyendo, de ser conveniente, conclusiones derivadas de estos datos. Comunicación o lo que es lo mismo presentación de información pertinente a la gerencia y otros interesados, para uso internos y externo. “La Contabilidad es la ciencia que tiene por objeto el registro de las operaciones económicas efectuadas por una persona o entidad, con el fin de conocer sus resultados y la situación de la misma” (Jesús Cortés ,2009)

La gerencia utiliza la contabilidad gerencial para planear o sea, comprender las transacciones comerciales esperadas y otros hechos económicos y su impacto en la organización evaluar juzgando las implicaciones de diferentes hechos pasados y/ o futuros; controlar asegurando la integridad de la información financiera relacionada con las actividades de una organización o sus recursos. Asegurar la Contabilidad implementando el sistema de presentación de información lo más limitado posible con las responsabilidades de la organización para que contribuya en la medición efectiva de desempeño gerencial. Señalando entonces que entre las funciones fundamentales de la contabilidad de costo está Planear, Controlar y tomar decisiones.

La contabilidad de costos y la gerencial, en sentido general, se ocupan de la clasificación, acumulación, control y asignación de costos, con objetivos claros y específicos, pueden acumularse por cuentas, trabajos, procesos, productos u otros segmentos del negocio.

- Evaluar la eficiencia en cuanto al uso de los recursos materiales, financieros y de la fuerza de trabajo, que se emplean en cada actividad individual y su conjunto.
 - Facilitar la valoración de posibles decisiones a tomar, que permitan la selección de aquella variante, que brinde el mayor beneficio con el mínimo de gastos.
 - Clasificar los gastos de acuerdo a su naturaleza y origen.
 - Analizar los gastos y su comportamiento, con respecto a las normas establecidas para la producción o prestación de servicios.
 - Analizar la posibilidad de reducción de gastos, así como, los costos de cada subdivisión estructural de la organización, a partir de los presupuestos de gastos que se elaboren.
- (Cepero & Reyes, 2008)

La planificación del costo se debe realizar mediante el análisis del comportamiento de las normas de gastos, las series históricas de los mismos incurridos en periodos anteriores, el aprovechamiento de las capacidades, así como la cuantificación de las medidas de reducción que sea posible aplicar avalados por la participación activa de los trabajadores.

Desde el punto de vista económico, la planificación del costo debe estar precedida de un minucioso y pormenorizado análisis técnico al nivel de cada unidad organizativa de la empresa, de las capacidades utilizadas y los gastos incurridos en el período de base así como por la influencia que pueden haber ejercido los distintos factores técnicos económicos que inciden en ellos. Adicionalmente, la empresa debe efectuar una evaluación crítica del comportamiento de los gastos del aparato de dirección y otros gastos fijos incluidos por los requerimientos de la producción la función que tiene el costo en el control es lograr sus reducciones en los presupuestos mediante la aplicación de procedimientos de control de costo.

(Fronti de García Luisa , 2005) planteó que: “La Contabilidad de costos es aquella que permite la identificación, recolección y análisis de información, principalmente con propósitos internos”.

(Ramírez P, 2010) define la contabilidad de costos como: "ciencia de registrar y presentar las operaciones mercantiles relativas a la producción de mercancías y servicios, por medio de la cual esos registros se convierten posteriormente en un método de medida y en un control de operaciones.

(León Batardon ,1945) manifestó que “La contabilidad es la ciencia que enseña las reglas que permiten registrar las operaciones efectuadas por una o varias personas. En sentido más restringido, la contabilidad es la ciencia que estudia las reglas necesarias para el registro de las operaciones efectuadas por una empresa comercial, industrial, financiera o agrícola”.

(Boter Maupi Fernando , 1923): “Contabilidad es la ciencia que coordina y dispone en libros adecuados, las anotaciones de las operaciones, efectuadas por una empresa mercantil, con el objetivo de poder conocer la situación de dicha empresa, determinar los resultados obtenidos y explicar las causas que han producido estos resultados”.

1.2.1.- Definiciones teóricas de la Categoría Costos

El costo es la expresión monetaria de los gastos incurridos en la producción y realización de una mercancía o en la prestación de un servicio. Su utilización en la gestión y dirección de la producción de bienes o servicios es de singular importancia, dado que, no solo es necesario conocer los resultados generales, sino también la eficiencia con que se logra dichos resultados.

Según (Carlos Mallo Rodríguez ,1991) “El costo no surge hasta que el consumo se efectúe, por lo cual no cabe identificarlo con el concepto de gasto que precede al costo. En tanto que el concepto de costo atiende al momento de consumo, el gasto hace referencia al momento de adquisición.

Los costos son desembolsos o sacrificio de valores que reportan beneficios futuros; son capitalizables e inventariables y hacen parte del Estado de Situación Financiera. Los valores de los materiales, mano de obra y costos indirectos de fabricación y en general todo lo que tenga que ver con producción.

El costo también se define como el valor sacrificado para obtener bienes o servicios. El sacrificio se mide por la reducción de los activos o el aumento de los pasivos en el momento que se obtienen los beneficios. En el momento de la adquisición, se incurre en el costo para obtener beneficios presentes y futuros. Cuando se obtienen los beneficios, los costos se convierten en gastos. Un gasto se define como un costo que ha producido un beneficio y que ya está expirado.

Además no sería ocioso mencionar cómo es definido El Costo por varios especialistas en la materia:

Según (Ralph Polimeni ,2005) el costo se define como el valor sacrificado para obtener bienes o servicios.

Por su parte (Horngren Charles ,1976) define el costo como recursos sacrificados o dados a cambio para alcanzar un objetivo dado.

También (Whittington Geoffery ,2004) expresó que el costo es un 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.

(Adolph Matz y Milton Ursy ,2006) plantearon 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.

Los costos sirven, en general, para tres propósitos:

- Proporcionar informes relativos a costos para medir la utilidad y evaluar el inventario (Estado de Resultados y Balance General).

- Ofrecer información para el control administrativo de las operaciones y actividades de la empresa (Informes de control).
- Proporcionar información a la administración para fundamentar la planeación y toma de decisiones (análisis y estudios especiales).

El conjunto de gastos relacionados con la utilización de los Activos Fijos Tangibles, las materias primas y materiales, 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, según lo definido en los Lineamientos Generales para la Planificación y Determinación del Costo.

1.2.2.- Elementos del Costo

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

1.2.3 Elementos del costo de un producto

Materiales: Los materiales representan un elemento fundamental del costo, tanto por lo que se refiere a su valor con respecto a la inversión total del producto y en cuanto a la naturaleza propia del artículo elaborado, ya que viene a ser la esencia del mismo, esto quiere decir, que sin materiales no puede lograrse la obtención de un artículo. Son los principales bienes que se usan en la producción y que se transforman en artículos terminados con la adición de mano de obra directa y costos indirectos de fabricación. El costo de los materiales se puede dividir en materiales directos e indirectos.

Materiales directos: Son los materiales que se pueden identificar en la producción de un artículo terminado, que se pueden asociar fácilmente con el producto; representan el principal costo de materiales en la producción de ese artículo.

Mano de obra directa: Los sueldos y salarios se consideran como el segundo elemento del costo de producción; al esfuerzo humano necesario para transformar el material en producto. Este esfuerzo debe ser remunerado en dinero efectivo. Es toda la mano de obra directamente involucrada en la fabricación de un producto terminado que se puede fácilmente asociar con el producto y que representa el principal costo de mano de obra en la fabricación de ese producto, y se pueden identificar por su monto en la unidad producida.

Costos Indirectos: A los costos indirectos de fabricación también se les conoce como cargos indirectos, gastos de producción, gastos de fabricación o de fábrica. Representa el tercer elemento del costo de producción. Estos costos indirectos de fabricación son los principales responsables de que no se pueda clasificar con precisión el costo exacto por la imposibilidad de su asignación directa

al producto. Esto quiere decir que, aún formando parte del costo de producción, no puede conocerse con exactitud que cantidad de esas erogaciones está en la fabricación de un artículo.

1.3.- Clasificación de los costos

Los costos se clasifican de diversas maneras, atendiendo siempre 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 y la planeación, el control y la toma de decisiones.

Para lograr la determinación del costo es preciso clasificarlos convenientemente, de forma que su análisis de respuesta a las necesidades de la empresa y a la de los organismos rectores. A tal efecto, la acumulación de los costos se clasifica por elementos y para el costeo total y unitario de la producción se agrupan en partidas.

Al establecerse los Lineamientos del Costo por el Ministerio de Finanzas y Precios, se contradicen las definiciones generales entre lo que es costo y lo que es gasto, sin embargo, a los efectos de cumplimentar lo establecido por el Organismo que dispone de la actividad contable, en este material se aplicará lo establecido para la República de Cuba.

El costo de producción expresa la magnitud de los recursos materiales, laborales y financieros necesarios para alcanzar cierto volumen de producción o servicios con una determinada calidad. El costo de producción está constituido por el conjunto de gastos relacionados con la utilización de las materias primas y materiales, el combustible, la energía, la fuerza de trabajo, los activos fijos, así como otros gastos relacionados con el proceso de producción o prestación de servicios, expresados todos en términos monetarios.

El costo de producción o servicios constituye una parte de los gastos normales de la empresa, toda vez que la entidad incurre en otros gastos operacionales que no forman parte del costo.

1.3.1.- Clasificación de los costos de acuerdo a volumen de producción

- Fijos
- Variables
- Mixtos

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, sin embargo si varía su proporción de acuerdo al nivel de producción cuando se aplican a las órdenes de trabajo por producciones, por producto, cuando ésta es mayor o menor éste importe disminuye o aumenta

proporcionalmente al nivel de producción o sea a mayor producción, el índice de costo por orden es inferior y mayor cuando la producción es baja, aunque no varían en cuanto al total de gastos.

Costos Variables: son todos aquellos que el total de los costos variables cambia 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 el conjunto de unidades producidas, mayor será el total de costos variables.

Costos Mixtos: Estos costos tienen ambas características, de fijos y variables, a lo largo de varios rangos relevantes de operación. Existen dos tipos de costos mixtos: costo semi-variable y costo escalonado.

1.3.2.- Clasificación de los costos de acuerdo a la técnica de valuación

- Reales.
- Histórico.
- Predeterminados.
- Estándar.

Costo Real: Está formado por todos los gastos que se incurren en la fabricación de un producto o prestación de un 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, pudiendo hacerse estas verificaciones de forma manual, mecanizada o automatizada haciéndose 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, de ahí la importancia que tiene el control que se ejerza para una eficiente información de los gastos que puedan ser en costos fijos y variables en cualquier producción que se realice.

Costo Histórico: Son aquellos costos que se han obtenido dentro del período en la 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 comparación con los resultados futuros, sirviendo como un dato de base histórica y siempre se refieren a los costos reales ya sean por productos, por áreas de responsabilidad o cuenta de gasto. La acumulación y la anotación de los resultados obtenidos en

diferentes períodos o a las diferentes oportunidades que se elabora un mismo producto es lo que llamamos costo histórico.

Los datos de costos históricos tienen limitaciones cuando se usan para la planificación y el control de las operaciones, siendo más útiles cuando se usan para su comparación de producciones iguales en diferentes períodos, para los cuales son practicados.

Costo Predeterminado: Estos costos 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 reales de la entidad y perspectivas inmediatas de cambios futuros y concretos, es decir, basado en la realidad objetiva de cada centro.

El objetivo del Costo Estimado o Predeterminado es compararlo con el costo real y en su comparación con los resultados de costos reales ajustarlos para ponerlos de acuerdo entre otras 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.

Los costos estándar son lo contrario de los costos reales. Estos últimos son costos históricos que se han incurrido en un período anterior. La diferencia entre el costo real y el costo estándar se denomina variación.

Costo Estándar: Es un costo predeterminado que se calcula antes que la producción se haya ejecutado y que se hace sobre base más técnica en sus cálculos, siendo más exactos que los costos estimados. El Costo Real no informa sobre la eficiencia de los resultados en cuanto a costo, sin embargo si se compara el resultado de los gastos de cada elemento del costo estimado con los resultados del costo real, puede ser de significación en los indicadores de cantidad y calidad determinado en el costo estándar que se han hecho sobre una base más investigativa de los costos históricos, normas de tiempo y calidad de las materias primas y otras que establecen un control completo sobre los factores que intervienen en su proceso y contabilidad, como un costo apropiado. Con el costo estándar no se trata sólo de reflejar eficiencia técnica, sino la eficiencia económica.

(Polimeni Ralph S.) Contabilidad de Costos. Aplicaciones para la toma de decisiones gerenciales.

Durante los últimos años, algunos sociólogos han realizado estudios que arrojan dudas sobre el valor de los estándares como base para la evaluación de la actuación. Sostienen que las normas son opresivas y que crean actitudes de resistencia en lugar de actuar como incentivos.

1.3.3.- Clasificación de los costos de acuerdo a su relación con la producción

➤ Costos Primos

➤ Costos de Conversión.

Costos primos: Son la sumatoria de los costos de materiales directos más mano de obra directa.

Costos de Conversión: Son los costos relacionados con la transformación de los materiales directos en productos terminados y están conformados por mano de obra directa y costo indirecto de fabricación. Esta clasificación se usa para propósitos de planeación y control no de acumulación de costos.

1.3.4.- Clasificación de los costos de acuerdo a su identificación o capacidad de asociarse

- Costos Directos
- Costos Indirectos

Costos Directos: Es factible definir el costo directo en la fabricación de productos o prestación de un servicio como todo aquel gasto que se pueda identificar con cargo a su fabricación. El consumo material es muy importante, para el control en la fabricación de un producto, pero siempre debe tenerse en cuenta su incidencia en el costo. También debe considerarse la importancia de la materia prima independientemente de la cantidad a consumir o su valor para considerarlo como costo.

En la fabricación de cualquier producto o prestación de un servicio, es importante el costo directo porque a través de su control se logra un eficiente, económico y excelente resultado.

Costos Indirectos: Son todos los gastos de una fábrica con excepción de los materiales y mano de obra (salarios) y servicios directos mencionados anteriormente, son considerados como costos indirectos, como son: salarios del personal auxiliar, gastos de almacenaje de materia prima, serenos, electricidad, depreciación, amortización de patentes de productos, materiales auxiliares de limpieza, servicios de mantenimiento y otros de similar naturaleza.

Como puede apreciarse son todos los demás gastos después de los directos que se incurren en la fábrica y que son necesarios para garantizar la producción o el servicio que se presta, y siempre que no se pueda precisar su empleo o consumo directamente con cargo a una orden de producción.

Estos gastos indirectos forman parte del costo del producto llevándose al costo de las órdenes de trabajo por cuotas establecidas antes o después de determinar los costos reales indirectos, tomándose como base, el salario, horas máquina, cuota por producto, porcentaje del costo directo, etc., debiéndose escoger la base de distribución que más se acerque a la realidad de cada caso.

1.3.5.- Clasificación de los costos de acuerdo a los departamentos donde se incurren

Un departamento es la principal división funcional de una empresa. El costeo por departamento ayuda a la gerencia en el control de los costos indirectos de fabricación y a medir el ingreso. En las empresas se encuentran los siguientes tipos de departamentos:

Departamentos de producción: Estos contribuyen directamente con la producción de un artículo y es en estos departamentos donde tiene lugar el proceso de conversión o manufactura. Incluyen operaciones manuales y mecánicas llevadas a cabo directamente sobre el proceso de manufactura.

Departamentos de servicios: Son departamentos que no están directamente con la producción de un artículo. Su función es proveer servicios a otros departamentos. Ejemplo de departamentos de servicios son: nómina, oficinas de fábrica, personal, cafetería y seguridad. Los costos de los departamentos de servicios se asignan generalmente a los departamentos de producción, ya que éstos se benefician de los servicios prestados.

1.3.6.- Clasificación de los costos de acuerdo al período en que se van a cargar a los ingresos

- Costos del Producto
- Costos del Período

Los costos pueden también clasificarse sobre la base de cuándo se les va a cargar contra los ingresos. Algunos costos se registran primero como activos (desembolsos de capital) y luego se causan (se cargan como gasto) a medida que se los usa o expiran. Otros costos se registran inicialmente como gastos (gastos de operación). La clasificación de los costos en categorías con respecto a los períodos que ellos benefician, ayuda a la gerencia en la medición del ingreso y en la preparación de los estados financieros y es básica para la asociación de los gastos con los ingresos en el período adecuado.

Costos del Producto: Son los costos directos 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 el producto se venda 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. El costo de los artículos vendidos se enfrenta con los ingresos del período en el cual se vendieron los productos.

Costos del Período: Son los costos que no están directos e indirectamente relacionados con el producto y que 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.

1.3.7.- Clasificación de los costos de acuerdo a la planeación y el control de las decisiones

Costos Estándar y Costos Presupuestados: Los costos estándar son aquellos en que debería incurrirse en un proceso particular de producción bajo condiciones normales. El costeo estándar está relacionado generalmente con los costos unitarios de los materiales directos, mano de obra directa y costos indirectos de fabricación, y satisfacen el mismo propósito de un presupuesto. (Un presupuesto es una expresión cuantitativa de los objetivos de la gerencia y es un medio de controlar el desarrollo

hacia el logro de esos objetivos). Los presupuestos, sin embargo, comúnmente proporcionan pronósticos de la actividad sobre una base de costo total más que sobre una base de costo unitario. La gerencia utiliza los costos estándar y los presupuestos para planear, primero, las operaciones venideras y luego para controlar el desempeño real a través del análisis de variaciones, la diferencia entre las cifras esperadas y las reales.

Costos Controlables y no Controlables: Los costos controlables son aquellos sobre los cuales pueden ejercer influencia directa los gerentes durante un determinado período de tiempo. Por ejemplo, si un gerente tiene autoridad para adquirir y usar, este costo puede considerarse controlable por él. Los costos no controlables son aquellos costos que no están directamente administrados por un determinado nivel de la autoridad gerencial.

Costos Fijos Autorizados y Costos Fijos Discrecionales: Un costo fijo autorizado surge, forzosamente, cuando se tiene una estructura organizacional básica, propiedad, planta, equipo y personal asalariado indispensable etc. Es un fenómeno de largo plazo que generalmente no se puede corregir sin afectar adversamente la capacidad de la organización para operar, incluso, aun nivel mínimo de capacidad productiva. Un costo fijo discrecional surge de las decisiones de apropiación para costos de reparaciones y mantenimiento, costos de publicidad, entrenamiento de ejecutivos, etc. Es un fenómeno de corto plazo por lo general se puede corregir permitiendo de ese modo que la organización opere a cualquier nivel deseado de capacidad productiva teniendo en cuenta los costos fijos autorizados.

1.3.8.- Costos relevantes e irrelevantes y diferenciales o de oportunidad

Costos Relevantes: Son costos futuros esperados que difieren entre cursos alternos de acción y que se pueden eliminar si se cambia o suspende alguna actividad económica.

Costos Irrelevantes: Son aquellos que no se afectan por las acciones de la gerencia. Los costos hundidos son un ejemplo de costos irrelevantes. Los costos hundidos son costos pasados que ahora son irrevocables, tal como la depreciación de la maquinaria. Cuando se le confronta con una selección deja de ser relevante y no se le debería tener en cuenta en un análisis de toma de decisiones, excepto en el análisis de los posibles efectos tributarios y en las lecciones que se debe aprender de los errores cometidos.

La relevancia no es un atributo de un costo en particular; un mismo costo puede ser relevante en una circunstancia e irrelevante en otra. Los hechos concretos de una situación dada determinarían cuales costos son relevantes y cuales costos irrelevantes.

Costos Diferenciales: Un costo diferencial es la diferencia entre costos de cursos alternos de acción sobre la base de artículo por artículo. Si el costo aumenta de una alternativa a otra, se denomina

costo decremental. Cuando se analiza una decisión especial, la clave va a ser el efecto diferencial de cada opción en las utilidades de la empresa. A menudo, los costos variables y los costos incrementales son los mimos. Sin embargo, debería una orden especial, por ejemplo, extender la producción más allá del rango relevante, si los costos variables y fijos totales se incrementaran. En este caso, el efecto diferencial en los costos fijos debería incluirse en el análisis junto con el efecto diferencial de los costos variables.

Costos de Oportunidad: Cuando se toma una decisión para dedicarse a una alternativa, se abandonan los beneficios de las otras opciones. Los beneficios perdidos al descartar la siguiente mejor alternativa son los “costos de oportunidad” de la acción escogida. Como realmente no se incurre en costos de oportunidad, no se los registra en los libros de contabilidad.

Sin embargo, ellos constituyen costos relevantes para propósitos de toma de decisiones y se los debe tener en cuenta al evaluar una determinada alternativa propuesta.

1.4.- Principios a tener en cuenta en la determinación de los costos

- No deben cargarse costos antes de que los mismos se hayan producido.
- La aplicación de los costos requiere que el consumo necesario sea cierto, aunque su grado de terminación no esté perfectamente determinado.
- Los elementos a considerar en el costo, han de referirse al período de cálculo.

1.5.- Indicaciones de costos y precios

- Las entidades estatales, conjuntamente con la organización sindical correspondiente, fijarán los precios minoristas por acuerdo entre ambos, de los productos y platos que se oferten a los trabajadores en los comedores y cafeterías de sus respectivos centros de trabajo.
- Al fijarse estos precios se debe tener en cuenta que al menos cubran los costos totales de venta, no destinándose subsidio del Presupuesto del Estado para los comedores obreros. No obstante se pueden fijar precios inferiores al costo para platos básicos, siempre que se cubra esta diferencia con los ingresos por otros platos
- Los precios que se acuerden entre administración y sindicato en cada centro deben ser redondeados según las regulaciones emitidas por el Ministerio de Finanzas y Precios, sólo podrán aplicarse para las ventas a sus trabajadores y se revisarán periódicamente.
- Los listados de precios que se fijen o modifiquen según los acuerdos tomados por los representantes de la administración y el sindicato de la entidad, serán registrados en actas firmadas por estos que contendrá como información básica el número de la norma de elaboración aprobada, la descripción del plato, la ración a servir y su precio, conservándose

mientras mantengan su vigencia. Es responsabilidad de la entidad controlar dichas actas y mantenerlas disponibles en las inspecciones que se realicen.

- Las producciones procedentes de los autoabastecimientos, al ser transferidas al almacén de la entidad, serán valorados a precios oficiales de acopio y no al costo real de producción de las mismas.
- La depreciación de los Activos Fijos Tangibles se contabilizarán en los costos de la entidad y no en los del comedor.
- Es necesario tener elaboradas y actualizadas las fichas de costo de cada plato de acuerdo a la metodología establecida.
- Los gastos fijos y semivariantes que se tienen en cuenta dentro de los costos del comedor son solamente:
 - Gastos fijos referidos a los trabajadores directamente vinculados al comedor:
 - Salario
 - Vacaciones acumuladas (9.09 %)
 - Contribución a la Seguridad Social (12.5 %)
 - Subsidios pagados
 - Impuesto por la utilización de la fuerza de trabajo (25 %)
 - Gastos semivariantes:
 - El combustible o la energía que se utiliza para cocinar.
- La actividad del comedor debe ser costeable, al no poder generar pérdida la administración, en coordinación con el sindicato deberán buscar soluciones que así lo aseguren.
- Analizar racionalmente las plantillas de los comedores obreros en los casos en que exista exceso de personal o vincularlos a otros centros cuando la cantidad de comensales sea muy pequeña y no permita compensar los costos de la actividad.
- Incrementar las medidas de control de los recursos que se manipulan en los comedores obreros, exigiendo la utilización de los Manuales de Normas de Elaboración, como medio de evitar la fuga de productos y asegurar la entrega de las raciones según la norma establecida.
- Potenciar la explotación de las áreas de autoconsumo en las entidades que las poseen, enfatizando en la necesidad de lograr la costeabilidad de las mismas. (Manual para el Autocontrol de Comedores Obreros ,2010).

1.6.- Indicaciones para el autocontrol y la costeabilidad del comedor

- Para minimizar o reducir al máximo los costos hay que tratar de que todas las ofertas sean de elaboración propia, es decir evitar la adquisición de productos elaborados como dulces en conservas, vegetales, puré, etc. Se debe aprovechar la abundancia de algunos productos en determinadas épocas del año para elaborar producciones que puedan conservarse mediante métodos artesanales, tales como encurtidos, salados, deshidratados, etc.
- Realizar ofertas especiales a precios diferenciados que contribuyan a cubrir los gastos del comedor. También en determinadas fechas se podrán realizar actividades recreativas con los trabajadores de la entidad. Los precios de los productos que se ofertan serán aprobados de mutuo acuerdo entre la Administración y el Sindicato del centro de trabajo.
- El control y auto inspecciones de los comedores obreros es una responsabilidad de la administración de cada entidad de modo que la insuficiencia en algunos lugares no sea finalmente asumida por el presupuesto del Estado. Las Secciones Sindicales deberán jugar un papel fundamental, velando por los intereses de cada colectivo. Por tanto las administraciones al realizar sistemáticamente las auto inspecciones deberán tener en cuenta:
- Determinar el costo x peso de ingresos del comedor obrero. Revisar por el Balance financiero los elementos de otros gastos y otros ingresos. Si el costo por peso fuese mayor de uno se deben indagar las causas que lo provocan, analizando cada una de las partidas involucradas y otros factores. En el Estado de Resultado deberán analizarse los conceptos de gastos y los de ingresos de comedores y cafeterías registrados en las cuentas contables, Otros Gastos y Otros Ingresos. Los gastos e ingresos de los comedores deben registrarse independiente a los gastos e ingresos de la actividad principal tal como lo establecen las normas y procedimientos contables.
- Analizar los elementos de gastos del comedor tales como alimentos, combustible, energía, salarios, otros gastos monetarios, y otros gastos de fuerza de trabajo para conocer la influencia de cada uno en los costos del comedor, así como si se contabilizan independientes al costo de operación por la entidad.
- Para mayor comprensión en el análisis de los conceptos de gastos, estos se deben calcular como un coeficiente de gastos por peso de ingreso. Comprobar si la depreciación de los Activos Fijos Tangibles se contabilizan correctamente, o sea, a los gastos de la entidad y nunca a la cuenta de gastos del comedor.
- Si se aplican medidas para reducir los costos o incrementar los ingresos del comedor, como pueden ser las ofertas adicionales, actividades recreativas, etc. a precios diferenciados.

- Si el importe a pagar por el trabajador en el comedor obrero está en función de la oferta que se brinda, determinar el precio promedio de la oferta o menú, así como cantidad de platos promedios ofertados.
- Verificar si se exhiben en tablilla los nombres de los platos, precio y gramaje a servir y si se aplica correctamente.
- Verificar si poseen y cumplen con la norma de elaboración de alimentos correctamente.
- Comprobar si los procedimientos de control interno del almacén de alimentos funciona correctamente. Una semana de operaciones de entradas y salidas así como saldo en existencia de productos en el almacén, chequeo de vales de usuarios y su correspondencia con el número de raciones elaboradas y cobradas son aspectos elementales para la comprobación del control interno del almacén, además se deberá verificar que se cumple con lo siguiente:
 - o Chequeo periódico del 10% de los renglones con resultados satisfactorios.
 - o Recepción a ciegas de los productos alimenticios y revisión de la corrección de sus precios.
 - o Solicitud de productos por la cocina y firma por el responsable de esta área por lo real recibido del almacén.
 - o Delimitación de funciones entre el almacenamiento de productos alimenticios, elaboración de comidas y despacho de platos y su cobro.
 - o Verificar el folio de los vales e informe de recepción por un consecutivo y la firma de su contrapartida.
 - o Control de platos elaborados y no consumidos
- Valoración de la calidad de la oferta o el menú y su correspondencia con los precios fijados a la misma.
- Establecer un programa semestral de revisión de los precios acordados entre Administración y Sindicato en cada centro para su adecuación a las condiciones reales de cada caso, chequeándose esto a los diferentes niveles y las Asambleas de trabajadores.
- Dejar constancia por escrito de los resultados de la auto inspección realizada, y la evaluación de conjunto con la Sección Sindical de sus resultados.(Manual para el autocontrol de los Comedores Obreros).

El sólido crecimiento y desarrollo de cualquier economía, desde la de una pequeña organización hasta la de un país entero, depende indudablemente de decisiones basadas en el conocimiento (Díaz, 2008)

Para la dirección el conocimiento de los costos es indispensable, así como los principios básicos para el registro control y análisis de los gastos para que sean fieles, oportunos y correspondan a las normas y lineamientos generales que deben adaptar a las condiciones específicas de las empresas para adecuar sus sistemas informativos a sus propias necesidades. Para el logro de esta acción, se requiere de una voluntad y estilo de dirección que obligue a utilizar el costo como un verdadero instrumento de planificación, control y toma de decisiones. (Almaguer & Peón, 2008)

1.7.- Las fichas de costo. Su clasificación

La confección 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 registros y de los objetos de cálculo coincida, 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.

1.7.1.- Ficha de Costos Base para formar precios

- Las Fichas de Costos Base estarán conformadas por la suma de los costos directos e indirectos, gastos generales y de administración, así como los gastos de distribución y venta cuando procedan. En general, la Ficha de Costos Base que se utilice debe incluir las siguientes condiciones y premisas: Su cálculo y desagregación se realizará sobre la base de los Lineamientos Generales para la Planificación y Determinación del Costo de Producción vigentes.
- Se elaborará preferentemente a partir de normas de consumo y de trabajo económicamente fundamentadas. En los casos que ello sea imposible, provisionalmente hasta que se elaboren dichas normas, se partirá de 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.
- Se precisará a qué tanto por ciento se asume la utilización de las capacidades, que debe corresponderse con una explotación adecuada.
- Se deberá desagregar en anexo las partidas del consumo material del producto o servicio en cuestión, al menos hasta el ochenta por ciento (80%).(Res 21/99)

- Se debe comparar la Ficha de Costo Base para la formación de precios con las de otros productos análogos desde el punto de vista constructivo producido o no por la propia empresa, como elemento de referencia y evaluación de la correcta determinación de las mismas.
- Los Lineamientos de Política de Precios en moneda nacional se corresponden con las circunstancias actuales, de acuerdo con lo que establece la Resolución Económica del V Congreso del Partido Comunista de Cuba, donde se expresa."En cuanto a precios, sin perder el carácter centralizado de las decisiones de su política, se deben establecer enfoques congruentes con los cambios en el sistema empresarial que tiendan a evitar los precios monopólicos y las ganancias injustificadas por esta causa. En particular en cuanto a la formación y aprobación de precios deberá continuarse el proceso de descentralización."

1.7.2.- Clasificación de las fichas de costo en atención a la amplitud de su contenido

- Detalladas
- Sintéticas

Las fichas de costo detalladas: son las que reflejan las normas de consumo de los recursos materiales y laborales, así como las normativas de gasto de servicio técnico, organización y dirección de la producción. En estas fichas deben estar contenidas las normas en unidades físicas, la unidad de medida, el precio o tarifa de cada insumo y el costo unitario del producto en base de la unidad del cálculo adaptada con una estructura por partida de costo de producción y la composición y estructura de los gastos.

Las fichas de costo sintéticas: son documentos muchos más resumidos, que los de las fichas de costo detalladas. En ella solo se reflejan los importes del costo unitario de un semielaborado producto y/o servicio terminado, estructurado por partidas. Esta ficha de costo suele ser denominadas hojas de costo.

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, o sea, deben reflejar los consumos requeridos de materiales y de gastos salariales para desarrollar la actividad productiva o de servicios en cuestión, así como los montos correspondientes a los costos indirectos que deben asignarse a cada unidad productiva o de servicios para lo que es indispensable la determinación de las tasas de aplicación de los costos indirectos de fabricación, pues al ser considerado este elemento del costo de difícil medición y correspondencia con el producto requiere de tasas para tales efectos.(Reyes & Pérez, 2009)

Por otra parte, es necesario además clasificar las fichas de costo en atención al momento de confección de la misma, si bien tal clasificación no es única, por cuando responde al criterio de los especialistas y a los fines que se persiguen con la clasificación de acuerdo a los objetivos en cuanto al cálculo del costo de producción, permite establecer un orden y agrupar las diferentes fichas de costo que pueden presentarse.

Las fichas de costo, atendiendo al momento de su confección pueden ser clasificadas como:

Planificadas, Normativas, Proyectadas, Presupuestadas, Reales, 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. Estas fichas 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 normativa** se calculan partiendo 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 muchos más dinámicas, esto es 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.

➤ **Las fichas de costo presupuestadas:** constituyen una variante de las fichas de costo planificadas y se confeccionan para aquellos tipos de productos, que su producción no es representativa y generalmente se coordina con el consumidor para la fundamentación de los cálculos de los gastos, por cuanto estas fichas son necesarias para establecer los precios de estos productos.

➤ **Las fichas de costo reales:** caracterizan el costo real de la producción elaborada en el período que se informa. Cuando se confeccionan estas fichas es necesario tener en cuenta que los objetos de cálculo, la unidad de cálculo y la clasificación de los gastos van a ser iguales a los que sirven de base para las fichas de costo planificadas. Las fichas de costo reales constituyen una fuente importante para el análisis económico y contienen los indicadores que deben ser utilizados para la confección del plan de costo. Evidentemente las partidas contenidas en estas fichas no son exactamente iguales a las contenidas en la fichas de costo planificadas, en tanto, las fichas reales recogen pérdidas y gastos no previstos en las planificadas, con lo que, no se altera el carácter de comprobación de las mismas.

➤ **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. (Acosta & Fernández, 2008)

(Dayamí Calderón Sarría ,2006) plantea: “Por cada producto ya sea, principal o auxiliar o servicio productivo que se preste 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”.

(Resolución conjunta No.1/2005) Ministerio Finanzas y Precios y Ministerio Economía y Planificación. Establece las indicaciones para la Elaboración de las Fichas de Costos Unitarios, y Componentes en Pesos.

Comparar la ficha de costo, con las de otros productos análogos desde el punto de vista constructivo, como elemento 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 lo expreso (Sorís & Palenzuela, 2007).

1.8.- Gastos .Clasificación y su inclusión en el costo

Para lograr la determinación del costo, en el proceso de su cálculo es necesario clasificar los gastos convenientemente, de manera que faciliten el análisis.

Son gastos directos aquéllos que son identificables con unidades específicas de una producción o servicio dado.

Son gastos indirectos aquéllos que no son identificables con el producto o servicio y que se relacionan con él de forma indirecta, independientemente del aumento o disminución de los volúmenes de producción, aunque existen gastos que se clasifican como semifijos, como por ejemplo: los gastos de mantenimiento, por la responsabilidad de su control.

Los gastos controlables son aquéllos que se identifican directamente con un nivel de actividad administrativa y que son susceptibles de control y actuación por el responsable del área, o sea, que el responsable del área pueda ejercer la regulación del mismo.

Los gastos no controlables son aquéllos que no pueden aumentarse o reducirse por decisiones inmediatas de los dirigentes de las áreas, pues se derivan de gastos comunes a todas las áreas.

Otros gastos monetarios incluye entre otros los gastos incurridos por la entidad que no se identifiquen con los elementos antes descritos, entre los cuales pueden citarse: los gastos de personal en comisión de servicios, los impuestos, los pagos de servicios productivos y no productivos comprados.

El registro de los gastos por elementos está asociado a cualquier actividad de la entidad, mientras que la agrupación de los costos por partidas sólo está asociada al proceso de producción o de servicios y la misma tiene como objetivos fundamentales la determinación, cálculo y desglose del costo unitario del producto o servicio.

Serán incluidos en el costo de producción de las empresas todos los gastos vinculados con la utilización de:

1. Materias primas y materiales
2. Combustibles
3. Salarios (salario básico más las vacaciones que acumula).
4. Seguridad social e impuesto sobre la fuerza de trabajo.
5. Otros gastos monetarios.

Son elementos de gastos aquéllos que se identifican con su naturaleza económica, estén o no asociados directamente o indirectamente al producto o servicio. En los elementos de gastos se consideran los incurridos tanto en el proceso productivo o de servicios ajenos a las actividades fundamentales de la entidad como pueden ser los comedores y cafeterías, etc. La agrupación por elementos de los gastos permite resumir los mismos de acuerdo con su homogeneidad económica.

Los gastos por elementos se van acumulando en todos los centros de costos establecidos en la empresa y al finalizar el mes, los gastos que se incluyen en el costo de producción deben quedar acumulados en los departamentos o centros de costos directos.

Entre los elementos de gastos más significativos y de acuerdo a los lineamientos generales emitidos por el ministerio de finanzas y precios están por lo que ahora se pueden codificar:

10 000 - Materias Primas y Materiales

30 000 - Combustibles

50 000 - Salarios

60 000 - Otros Gastos de la Fuerza de Trabajo

Materias primas y materiales

Comprende las materias primas, materiales básicos y auxiliares, artículos de completamiento y semielaborados adquiridos. Entre los materiales auxiliares que se incluyen en este elemento se encuentran los empleados vinculados a la producción. Gastos de recursos materiales comprados y empleados en la producción, identificables directamente en los productos y servicios prestados por la empresa. En el caso de los recursos materiales adquiridos, se valorará en la moneda que se pague al suministrador (costo más recargo comercial) y para los producidos por la propia entidad al costo de producción.

Combustibles

Incluye todos los gastos originados en el consumo de los diferentes combustibles adquiridos y empleados con fines tecnológicos, auxiliares o de servicio. Se incluyen en este elemento los recargos comerciales y aranceles identificables con los combustibles.

Salarios

En este elemento se incluyen todas las remuneraciones que se realicen a los trabajadores a partir del fondo de salarios. Comprende el salario devengado, las vacaciones acumuladas, condiciones anormales y antigüedad.

Otros Gastos de la Fuerza de Trabajo

Incluye los gastos originados por la aplicación de las tasas aprobadas por la legislación financiera vigente que se aporta como contribución a la seguridad social, al estado y como impuesto por la utilización de la fuerza de trabajo, comprende además, los pagos que por concepto de seguridad social a corto plazo, que se realizan al personal de la entidad, en los límites establecidos por la ley.

Depreciación de Activos Fijos

Incluye la depreciación de Activos Fijos Tangibles después de elaborados los movimientos, entradas y salidas de los activos.



Capítulo 2

CAPITULO 2: CARACTERIZACIÓN DE LA ENTIDAD OBJETO DE ESTUDIO Y DISEÑO DEL PROCEDIMIENTO PARA LA ELABORACIÓN DE LAS FICHAS DE COSTO DE LAS PRODUCCIONES DEL COMEDOR DE LA UNIDAD PRESUPUESTADA PODER POPULAR

El presente capítulo tiene como propósito fundamental presentar un procedimiento para la determinación de los costos por platos del Comedor del Poder Popular de Rodas; partiendo de la caracterización de la entidad objeto de estudio.

2.1.- Caracterización de la Unidad Presupuestada Poder Popular Municipal Rodas

La Unidad Presupuestada Dependencia Interna del Poder Popular Rodas se encuentra entre las unidades que no poseen documento de constitución por ser de las figuras organizativas que en el año 1977 iniciaron el reeup , teniendo asignado el Código 00432, Organismo 316, Subordinación 2 y como domicilio legal en la calle Céspedes No 25 entre Maceo y Calixto García , Rodas donde surge como entidad económica en el año 1976 junto a la creación de los órganos locales del gobierno. Al constituirse formaban parte de la misma diferentes direcciones globales que se encargaban de funciones específicas además funcionaban las direcciones de Finanzas y Precios, Planificación, Supervisión, Multa y Vivienda.

2.1.2.- Misión

La Unidad Presupuestada en sentido generar tiene como misión la de centrar los recursos materiales, financieros y humanos con la Finalidad de garantizar los objetivos propuestos, además ejercer una evaluación y chequeo sistemático de todas las actividades relacionadas con la ejecución del presupuesto así como la prestación de un servicio de calidad de Comedor y Cafetería a los trabajadores. También fortalecer e incrementar los trabajos de ciencia tecnología y medio ambiente que permita el perfeccionamiento y calidad de las actividades que en esta Unidad se ejecuten. Donde su objeto social aparece definido por el acuerdo No 6176 Reglamento de la Administraciones Locales del Poder Popular adoptado por el Comité Ejecutivo del Consejo de Ministros el que establece en su artículo 5 las funciones del mismo estando entre ellas las de garantizar las funciones administrativas, de personal y servicio de aseguramiento material a la Asamblea Municipal y su Consejo de la Administración.

2.1.3.- Visión

La Unidad Presupuestada tiene como visión la de alcanzar resultados en todos los indicadores y avanzar hacia niveles superiores de satisfacción de la calidad de vida del pueblo y ritmos crecientes de la producción y los servicios, inspirado en el pensamiento económico y fortaleza ideológica del Ché que permita consolidar, desarrollar y promover la cultura, la ciencia, y la innovación tecnológica.

2.1.4.- Caracterización del Comedor del Poder Popular Rodas

En el local del Comedor de la Unidad Presupuestada Poder Popular Municipal Rodas comenzó a brindar servicios el 4 Marzo del 1998 donde el cual según licencia comercial expedida por el Registro Central Comercial del Ministerio de Comercio Interior para que pueda efectuar operaciones comerciales mediante el cobro en moneda nacional autoriza que la actividad fundamental que desarrolla el Comedor es Comedor Obrero y merendero para trabajadores.

En materia de recursos humanos el Comedor cuenta con un total de 2 trabajadores distribuidos de la siguiente forma:

Categoría Ocupacional	Grupo Escala	Ocupación	Cantidad
Obrero	V	Cocinera Integral	1
Obrero	II	Auxiliar General de Cocina	1

Los comedores obreros, forman parte de la red de establecimientos de la alimentación social, pero responden a un centro, entidad u organismos ya sea de subordinación local, provincial o nacional que ofrece servicios de alimentación para sus obreros, trabajadores y empleados.

Una organización “Es la coordinación planificada de las actividades de un grupo de personas para procurar el logro de un objetivo o propósito explícito y común, a través de la división del trabajo y funciones, y a través de una jerarquía de autoridades y responsabilidades”

La organización de la producción es el “Conjunto de métodos que garantiza la unión y utilización más racional, en el tiempo y el espacio, de los medios y objetos de trabajo y el propio trabajo, con el fin de lograr el cumplimiento de las tareas planificadas por la empresa”.

2.2.- Determinación del costo de material directo, mano de obra directa y costos indirectos de producción

Los hechos económicos que suceden son anotados cronológicamente en base a las técnicas contables de registro, pautadas según las disposiciones del Sistema Nacional de Contabilidad. Dichos hechos tienen su reflejo en los documentos primarios, con los que se inicia todo un proceso contable de confección de comprobantes de diario que se sustentan en los mismos; los cuales se van anotando en diferentes subdiarios o registros, como son: de pagos, de operaciones y otros; para su clasificación en cuentas y subcuentas. Con posterioridad, se pasan sus resultados al libro mayor y a los submayores que corresponden.

Para la determinación de los costos de salario, se procesa la información correspondiente al tiempo trabajado y por ende el salario a devengar por los trabajadores del Comedor atendiendo a las tarjetas de entrada y salida del personal. Se confecciona la nómina a partir de la información primaria (tiempo trabajado) y la actualización de los datos por trabajadores (tarifas salariales y centros de costo), las

que pasan al departamento de contabilidad y se procesan, emitiéndose informes de gastos de salario por los diferentes conceptos (salario devengado, descanso retribuido, contribución a la seguridad social y subsidios), después pasa al especialista en costo de la entidad, quien elabora los informes correspondientes.

La depreciación se determina por el método de línea recta al final de cada mes; existe el control de los activos fijos tangibles del Comedor y los montos correspondientes de la depreciación de los mismos después de actualizar las entradas, movimientos y salidas de los activos fijos tangibles, se procede a realizar el cálculo de la depreciación, información que se entrega en contabilidad.

Al igual que los costos estimados, también es necesario formular una hoja de costos para cada producto, considerando los elementos del costo Material Directo, Mano de Obra Directa y Costo Indirecto Producción que se pueden precisar como sigue:

Determinación del costo de los materiales directos: Además de las apreciaciones técnicas sobre la calidad, cantidad y rendimientos de los materiales directos. El aspecto más importante está en sus precios, siendo necesario, en algunos casos, obtener contratos de abastecimiento con los proveedores por un período más o menos largo que cubra varios ciclos de producción, con lo cual se podrá salvar este renglón. En caso de no ser posible la contratación anticipada, el departamento de compras hará las investigaciones necesarias a fin de predeterminar con la mayor certeza posible los precios de los materiales a utilizar.

Determinación del costo de Mano de obra Directa: A las investigaciones técnicas en particular, se les conoce con el nombre de Estudio de Trabajo, siendo un elemento fundamental para la predeterminación del costo del esfuerzo humano, para conocer la productividad por hora hombre, logrando desde luego, mayor rendimiento con el mínimo de esfuerzo y costo.

Determinación de los costos indirectos de producción: Se presupuesta el volumen de producción ya sea en unidades, de acuerdo con los estudios técnicos sobre la capacidad productiva de la empresa. Una vez obtenido esto, se determinan los gastos indirectos de producción. Los Costos Indirectos de Producción, se prorratan para su distribución entre los productos y servicios tomando para ello como base, tasas de distribución de costos.

2.2.1.- Consideraciones generales de la Ficha de Costo

Por cada producto ya sea, principal o auxiliar o servicio productivo que se preste, se elaborará una ficha de costo que contendrá todos los gastos, como materiales, salarios, y otros gastos, que se requieran para la elaboración del producto o ejercicio del servicio.

Esta ficha reflejará el costo planificado para una producción determinada, especialmente el costo directo emitiéndose cada vez que sea necesario determinar un costo, teniendo en cuenta las

variaciones existentes de calidad, medidas y precios de los materiales y calificación de la fuerza de trabajo cuando sea necesario, pudiéndose dar el caso de una producción igual o tener costos diferentes.

Este modelo puede elaborarse por los trabajadores de producción o economía o entre ambos, conservándose una copia en el frente de producción y otra en economía, utilizándose por ambos en su trabajo:

En el área de producción: Se utiliza para el cálculo de precio de ventas, tipos de materias primas, personal necesario, utilización de equipos productivos, utilización de la capacidad instalada.

En el área de económica: Para conocer el consumo planificado de recursos, costo estimado para su comparación con el costo real, confección de los planes, cálculo de la eficiencia planificada entre otras cuestiones.

La Ficha de Costo es documento fundamental para el seguimiento de los Sistema de Costos, para el análisis y control de los resultados en su comparación con los estimados, sirviendo de base para el control del costo real en la asignación de recursos, debiendo hacerse por cada producto que se elabore, haciéndose tantas fichas de costos como alternativas existan en el proceso de elaboración.

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

En Cuba para la formación y estimación de precios se utiliza fundamentalmente como herramienta la ficha de costos. Para ello 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 en todo el país.

2.2.2.- Procedimiento General para el cálculo de las fichas de costo de las producciones del Comedor

En el presente capítulo se estudiarán una serie de elementos imprescindibles en esta disciplina, son aspectos básicos relacionados con la terminología asociada a los costos, que son necesarios para poder entender y desarrollar diferentes procedimientos. Y se aplicaran diferentes técnicas para desarrollar la investigación.

Donde a partir de la teoría de los costos que tienen los textos yo me adapte al método tradicional de costo establecido en Cuba que para la formación y estimación de los precios utiliza la ficha de costo.

Este trabajo estuvo encaminado, a la determinación del costo real de los platos a servir en el Comedor y el Merendero de Trabajadores en la merienda para que permita condensar con mayor facilidad la información deseada para de esta manera controlar de forma más estricta dichos costos, hacer posible su reducción y la influencia de estos en los precios.

Esta información nos brinda a la dirección magnitudes significativas, tales como, el costo de los diferentes productos que elabora la empresa, la rentabilidad de cada uno de ellos, la eficiencia en la utilización de la mano de obra, entre otros; que puedan ser útiles para la adopción de decisiones.

En análisis documental Ver Anexo (2) realizado se pudo constatar que los gastos se encuentran por encima de los ingresos en el período analizado, lo cual representa una pérdida para el Comedor ya que el mismo es autofinanciado.

Se realiza una encuesta a los 6 dirigentes de nivel superior Ver Anexo (3) que conforman el total del universo, coincidiendo este con la muestra seleccionada, determinándose que todos los entrevistados plantean que el actual sistema de comedor no garantiza la rentabilidad del mismo para un 100 %, argumentando que no existe una ficha de costo por platos ofertados para fijar el precio del almuerzo y la merienda ya que nuestro Comedor es autofinanciado por lo que proponen que se debe elaborar una ficha de costo para cada plato ofertado en el Comedor.

El procesamiento de la información se efectuó a través de el programa estadístico SPSS para Windows Versión 15.0.

Además se realizó una entrevista a trabajadores que se benefician del servicio del Comedor en la institución. Para lo cual se determinó a través de un muestreo aleatorio simple la muestra de 20 trabajadores de 65 comensales que incluyen el universo, representando el 30.7 % de este.

A continuación se describen los principales resultados obtenidos con la aplicación de las entrevistas y los resultados explícitos se pueden observar en el Anexo (4)

Este instrumento permitió precisar que al preguntársele a 16 Trabajadores si se sienten satisfechos con el actual sistema que utiliza el Comedor respondieron que no para el 80 % y 4 dijeron que si lo que representa el 20% , se les pregunto si conocían desde cuando se aplica este sistema 5 respondieron que desde el año 2000 para un 25% y 15 responden que no para un 75%, cuando se indagó si existía algún otro sistema anteriormente coherentemente los 20 respondieron que no para el 100%.

Específicamente los procesos productivos, son los que ayudan a la empresa a comprender cómo se convierten los insumos en productos y a centrarse en las exigencias de los clientes, por lo tanto son ellos los que definen los recursos asociados a cada etapa del proceso productivo y determinan cómo se han utilizado los mismos durante el proceso de transformación, lo cual es fundamental para el

registro de los gastos y el cálculo del costo, así como para el análisis y la determinación de los resultados de la producción, siendo un aspecto básico a la hora de elegir el sistema de costo a utilizar.

De manera general puede plantearse que todo sistema de producción no es más que un conjunto de procesos interrelacionados que permiten la transformación de unos recursos o factores que entran al proceso, en productos terminados listos para el consumo.

Toda ficha de costo parte del establecimiento de materiales directos, mano de obra directa y costos indirectos de fabricación. Para el logro de los objetivos trazados en la investigación se hace necesario establecer una serie de pasos cronológicos a seguir:

- material directo.
- mano de obra directa.
- gastos indirectos de fabricación.
- **Material directo:** Está determinado por la cantidad de materiales que se utiliza en la producción u otros materiales considerados para el caso de la elaboración de los platos. El mismo está determinado por las normas o parámetros de cada uno en particular.
- **Mano de Obra Directa:** Se deben considerar el establecimiento de mano de obra directa las normas de tiempo establecidas y se debe tener presente las posibles necesidades en algunos casos de ajustes se toman en consideración las características específicas de cada entidad.
- **Gastos Indirectos de Fabricación:** El concepto de establecimiento para los costos indirectos de fabricación es similar al de material directo y mano de obra directa. Sin embargo, mientras que el concepto básico es similar, los procedimientos son completamente diferentes. La tasa de aplicación se calcula mediante la división de los gastos indirectos de fabricación planificados entre los costos de mano de obra directa.

Primeramente se explicara como se agrupan los gastos por partida en la entidad ya que de ellas se confeccionara la ficha de costo, a continuación se desglosan dichas partidas.

Partidas del Costo

Esta designación específica que favorece el cálculo del costo de producción está constituida por las partidas. Las partidas del costo agrupan los gastos asociados al costo de producción con el objetivo de facilitar el cálculo del mismo, especialmente en lo relativo a la determinación del costo del producto, teniendo en cuenta el lugar donde se originan dichos gastos y la forma directa o indirecta en que inciden en el costo.

En las partidas directas se incluyen los gastos incurridos directamente en el proceso productivo (Materias primas y materiales) que son las que se insumen directamente en la elaboración de los platos, entre ellas se encuentran los productos cárnicos, las especies, los cereales y los granos.

Salarios, seguridad social e impuestos sobre la fuerza de trabajo) Incluye los gastos por conceptos de salarios, vacaciones, acumuladas y aportes a la seguridad social del personal de la cocina como la cocinera integral y la auxiliar general de cocina.

En las partidas indirectas incluye todos los gastos indirectos de producción donde se pone cualquier tipo de combustible (Gas) y la depreciación de Activos Fijos.

Como ya se conoce, los gastos se agrupan en elementos y partidas, así como que la primera clasificación (elementos) es obligatoria, se codifica y es objeto de registro de la contabilidad; mientras que la clasificación por partidas no es objeto de codificación y registro y surgen de la vinculación del gasto con el producto.

Las empresas pueden establecer las partidas y sub-partidas de costos que les resulten necesarias, de acuerdo con las características de su proceso productivo y el peso específico o significación que cada grupo de gastos tenga dentro del costo total. Las partidas y sub-partidas que cada empresa determine incluir en su Sistema de Costos, deben permitir la agregación de las mismas en los siguientes conceptos. El concepto de partida está vinculado a la determinación del costo de los productos o servicios.

Anteriormente se explico como se agrupan los gastos por partida en la entidad y que tratamiento se le da a las partidas directas e indirectas, es necesario exponer en este momento cuales de esos gastos vamos a incluir en la confección de la ficha de costo y el cálculo del costo total unitario, partiendo de que la misma se confecciona en Moneda Nacional, estas son las partidas que se incluirán:

- Materias primas y Materiales
- Salarios y Seguridad Social
- Gastos Indirectos de Producción

Se conoce que la contabilidad tradicional, a partir de esa clasificación pura, no es posible el cálculo del costo y entonces se rectifican los datos y se plantean tres “elementos”:

- Material Directo (vinculado al producto)
- Fuerza de Trabajo Directa (vinculada al producto)
- Costos indirectos (no vinculados)

Se pierde la naturaleza homogénea del gasto y en consecuencia lo que llamábamos elementos del costo en realidad son partidas del costo. Y en efecto, se comprueba que la contabilidad de costos tradicional es por “partida” mientras que el elemento no es objeto de registro y control.

Véase el sistema actual

Factores de la E. Política	Elementos del Gasto	Partidas del Costo
Objetos de trabajo (consumo material) C	Materias Primas y Materiales	Materias Primas y Materiales
Fuerza de Trabajo V	Salarios Seguridad Social Impuesto de la Fuerza de Trabajo	Gastos de la Fuerza de Trabajo
Instrumentos de Trabajo C	Combustible	Gastos Indirectos de Producción

Se evidencia en cuanto a las partidas, la coincidencia de criterios entre el sistema de costos tradicional y el de ahora, aunque existen algunas diferencias, el costo tradicional no lleva elementos y el sistema de costos actual amplía el número de partidas.

Hágase una comparación entre los elementos del sistema tradicional y las partidas de los Lineamientos Generales:

SISTEMA DE COSTO TRADICIONAL	LINEAMIENTOS GENERALES DE CUBA
Elementos del Costo	Partidas del Costo
Material Directo	Materias Primas y Materiales
Fuerza de Trabajo Directa	Gastos de la Fuerza de Trabajo
Costos Indirectos	Gastos Indirectos de Producción

Teniendo en cuenta lo anteriormente explicado se expondrá a continuación como se realiza el proceso de la determinación del costo de cada una de estas partidas y por ende de los platos.

Elementos de gastos más significativos de acuerdo a los lineamientos generales emitidos por el Ministerio de Finanzas y Precios.

10 000 - Materias Primas y Materiales

30 000 - Combustibles

50 000 - Salarios

60 000 - Otros Gastos de la Fuerza de Trabajo

A continuación se detalla el significado de dichas normas:

- **Norma Bruta:** Incluye la cantidad de material usado para la elaboración de un producto, con las pérdidas y mermas del mismo.
- **Norma Neta:** Expresa el material realmente utilizado en la elaboración del producto, es decir es la norma bruta deduciéndole las perdidas y mermas.

Es importante conocer que para calcular el costo se trabaja solo con la Norma de Consumo Bruta ya que esta incluye todo el gasto material.

A los efectos de considerar y aplicar el cálculo del costo para cada tipo de producción y siguiendo las consideraciones expuestas con anterioridad sobre la determinación de los costos del material Directo, Mano de Obra Directa y los Costos Indirectos de Producción se expone a continuación el fundamento y cálculo empleado, para las producciones siguientes.

Material Directo

Para calcular el costo de material directo es necesario partir del uso de las normas técnicas de los materiales, conociendo que estas incluyen la norma bruta y la norma neta, hay que tener en cuenta además el precio del insumo de estos materiales. En el caso de los recursos materiales adquiridos, se valorará en la moneda que se pague al suministrador (costo más recargo comercial). Lo cual en la producción de cada plato se utiliza el ingrediente por su norma y se multiplica por el precio de costo del producto y se obtiene el importe del plato a ofertar siendo éste importe el costo de material directo utilizado.

Mano de Obra Directa

Para el cálculo del costo de la mano de obra directa se utiliza el total de salario de los trabajadores vinculados a la elaboración de los platos y se divide entre la cantidad de platos a ofertar mensualmente, dando como resultado el importe asignado de Mano de Obra Directa por cada plato a ofertar que se está analizando.

Cálculo de los gastos fijos referidos a los trabajadores directamente vinculados a la producción.

En consecuencia con lo antes expresado se tomo por aprobación de la provincia un listado de 65 comensales que es una unidad de medida que equivale a los usuarios que almuerzan y meriendan a diario.

Promedio de platos diario = 5 platos

Días a almorzar = 24 días

Promedio de comensales = 65 comensales

Ejemplo

	Cocinera Integral	Auxiliar General de Cocina
Salario	\$ 275.00	\$ 255.00
Vacaciones Acumuladas	25.00	23.17
Contribución a la Seguridad Social	37.50	34.77
Impuesto por la Utilización de la Fuerza de Trabajo	75.00	69.54
Prestación a la Seguridad Social	4.50	4.17
Total	\$ 417.00	\$ 386.65
Total Gasto de Salario		\$ 803.65

Gastos Fijos

- Se multiplica el promedio de comensales por el promedio de platos diarios, el resultado por los días a almorzar y dará como resultado total la cantidad de platos a ofertar mensualmente.
- Se divide el total de gastos de salarios entre la cantidad de platos a ofertar mensualmente y dará como resultado el costo de la mano de obra directa por cada plato a ofertar que se esta analizando.

65 Comensales x 5 platos x 24 días = 7800

Total de Salario \$ 803.65 / 7800 = 0.103

Mano de obra directa por plato = 0.103

Ejemplo:

El precio de un balón de gas es de \$ 60.46 que son 45 Kg de gas licuado y duran 24 días el promedio a utilizar es de 1.87 Kg por tanto:

Gastos SemivARIABLES

- Se multiplicara el importe del promedio del combustible a utilizar por los días a almorzar y dará como resultado el importe total de combustible.
- Se divide el importe total del combustible entre la cantidad de platos a ofertar mensualmente y dará como resultado el costo de este indicador por plato dando como resultado el importe asignado de costos indirectos de producción por cada plato a ofertar que se esta analizando.
- También se toma el importe a depreciar de los activos fijos tangibles en el Mes donde el cual se divide entre la cantidad de platos a ofertar mensualmente.

$1.87 \text{ Kg de gas licuado} \times 1.3435 = \$ 2.51$

$\$ 60.46 / 7800 = 0.0077$

$\$ 40.81 / 7800 = 0.0052$

El local del Comedor cuenta con 30 Activos Fijos los cuales tienen un importe a depreciar de \$ 40.81 los que a continuación relacionamos:

6 Mesas de Madera

21 Sillas de Madera y Pajilla

1 Cocina de Gas

1 Fogón de Gas

1 Caja de Agua

En esta unidad no se toma los gastos indirectos electricidad y agua porque salen por la unidad presupuestada Poder Popular y no se toman por el Comedor.

Costos Indirectos de Producción: Incluye todos los gastos indirectos de producción donde se pone cualquier tipo de combustible en este caso el Gas y el importe a depreciar de los Activos Fijos.

2.2.3.- Pasos a seguir para la elaboración de las fichas de costo de las producciones del Comedor

La confección de las fichas es responsabilidad del área económica como rector de la actividad. El análisis y aprobación de la ficha de costo de todos los productos es responsabilidad del consejo de dirección de la empresa.

Para la elaboración de las fichas de costo del Comedor de la Unidad Presupuestada Poder Popular Municipal Rodas, es necesario desarrollar organizadamente los siguientes pasos lógicos donde a continuación se presentan los siguientes modelos para el procedimiento de la elaboración de la ficha de costo mediante diagramas.

MODELO 1 – DATOS GENERALES.

PASOS	TAREAS
1. Datos Generales de la Entidad y el Producto	1.1 Nombre de la Entidad 1.2 Código de la Entidad 1.3 Unidad de Medida 1.4 Nombre del Plato 1.5 Peso de la Ración o Porción a Servir 1.6 Número de la Norma.

Fuente: Elaboración Propia

Este primer modelo tiene como objetivo la de identificar en cada ficha de costo que tipo de producto se está elaborando, así como sus demás características en cuestión.

Esta etapa consta de un paso con seis tareas, organizadas de forma lógica y coherentemente interrelacionadas, tal y como se expone a continuación.

Paso 1 Datos Generales de la Entidad y el Producto.

Es una caracterización pormenorizada de los platos a ofertar.

Para la realización de los Datos Generales de la Entidad y el Producto deben cumplimentarse las siguientes tareas:

1.1 Nombre de la Entidad.

Se refleja el nombre de la entidad objeto de estudio.

1.2 Código de la Entidad.

Se refleja el código reeup de la entidad.

1.3 Unidad de Medida.

Se refleja la Unidad de Medida en la que se va a utilizar el producto.

1.4 Nombre del Plato.

Se refleja el nombre del plato que se va a ofertar.

1.5 Peso de la Ración o Porción a Servir.

Se refleja el peso de la ración o porción que se va a servir según la norma establecida.

1.6 Número de la Norma.

Se refleja el número de la norma establecida del plato.

MODELO 2 – DESAGREGACIÓN DE LOS INSUMOS FUNDAMENTALES.

PASOS	TAREAS
2. Relación de Materiales Directos Utilizados en la Producción.	2.1 Ingredientes. 2.2 Neto en Gramos. 2.3 Unidad de Medida. 2.4 Cantidad. 2.5 Precio Unitario. 2.6 Importe.

Fuente: Elaboración Propia.

Paso 2 Relación de Materiales Directos Utilizados en la Producción.

En este caso se procede a la desagregación de los insumos fundamentales que son necesarios para la elaboración de los platos que se va a ofertar para hallarle la ficha de costo.

2.1 Ingredientes.

Se reflejan los ingredientes que se van a utilizar para la elaboración del plato según su norma.

2.2 Neto en Gramos.

Se refleja el neto en gramos de las materias primas según las normas técnicas establecidas.

2.3 Unidad de Medida.

Se refleja la unidad de medida que se va a utilizar que en este caso es Kilogramos.

2.4 Cantidad.

Se anota la cantidad de ingrediente que se va utilizar para la elaboración del plato según establece la norma.

2.5 Precio Unitario.

Se obtiene el precio unitario en el departamento de Contabilidad certificados según facturación.

2.6 Importe.

Se realiza el cálculo de la cantidad de ingrediente según la norma por el precio unitario.

**MODELO 3 - DESGLOSE DE LOS GASTOS DE
SALARIO DE LOS OBREROS DE LA PRODUCCIÓN.**

PASOS	TAREAS
3. Relación de Mano de Obra Directa de los trabajadores vinculados al Comedor.	3.1 Salario. 3.2 Vacaciones Acumuladas. 3.3 Contribución a la Seguridad Social. 3.4 Impuesto sobre la Utilización de la Fuerza de Trabajo. 3.5 Prestación a la Seguridad Social. 3.6 Total de Costo de Mano de Obra Directa.

Fuente: Elaboración Propia

Paso 3 Relación de Mano de Obra Directa de los trabajadores vinculados al Comedor.

En este caso se relacionan los nombres de las plazas que están directamente relacionadas con la producción, con el objetivo de obtener el costo de la mano de obra directa utilizada.

3.1 Salario.

En este elemento se incluyen todas las remuneraciones que se realicen a los trabajadores a partir del fondo de salarios. Comprende el salario devengado en el mes de cada trabajador vinculado al área sin deducir las retenciones , las primas y plus salarial, condiciones anormales y antigüedad.

3.2 Vacaciones Acumuladas.

Representa el 9.09 % del salario devengado en el mes de cada trabajador.

3.3 Contribución a la seguridad social

Representa el 12.5 % de la sumatoria del salario devengado más las vacaciones acumuladas.

3.4 Impuesto sobre la Utilización de la Fuerza de Trabajo.

Representa el 25 % de la sumatoria del salario devengado más las vacaciones acumuladas.

3.5 Prestación de la Seguridad Social.

Representa el 1.5 % del pago de las prestaciones de seguridad social a corto plazo de los trabajadores (Subsidios pagados).

3.6 Total de Costo de Mano de Obra Directa.

Representa el costo de mano de obra directa el cual se divide entre el total de platos a ofertar en el mes.

MODELO – 4 COSTOS INDIRECTOS ASOCIADOS AL PRODUCTO.

PASOS	TAREAS
4. Relación de los Costos Indirectos de Producción.	4.1 Costos Asociados Indirectamente al Producto. 4.2 Combustible. 4.3 Depreciación Activos Fijos Tangibles.

Fuente: Elaboración Propia.

Paso 4 Relación de los Costos Indirectos de Producción.

En este paso se relacionan los costos indirectos de producción.

4.1 Costos Asociados Indirectamente al producto.

Se relacionan todos los costos que han sido necesarios o que se asocian al producto, tales como materiales indirectos utilizados en el producto.

4.2 Combustibles

Incluye todos los gastos originados en el consumo de combustibles adquiridos, auxiliares o de servicio. Se incluyen en este elemento los recargos comerciales y las mermas y deterioros dentro de las normas establecidas.

4.3 Depreciación Activos Fijos Tangibles.

Incluye la depreciación de los activos fijos tangibles y de los gastos diferidos a corto y largo plazos.

MODELO – 5 RESUMEN DE LA FICHA DE COSTO PARA LA FORMACIÓN DE LOS PRECIOS.

PASOS	TAREAS
5. Resumen de la ficha de costo para la formación de los precios.	5.1 Resumen.

Fuente: Elaboración Propia.

Paso 5: Resumen de la ficha de costo para la formación de los precios.

Se realiza un resumen de todos los costos para llegar a conformar la ficha de costo resumen.

5.1 Resumen.

Finalmente con la información recopilada en los pasos anteriores se procede a elaborar la ficha de costo del producto, se calcula el costo total que resulta de la suma del material directo, la mano de obra directa y los costos indirectos de producción donde el cual llega a la ficha de costo resumen.

A continuación explicamos detalladamente los cinco modelos que consta para elaborar la ficha de costo:

Modelo No 1: Se denomina datos Generales donde lleva los datos de la entidad.

Modelo No 2: Se denomina Desagregación de los Insumos Fundamentales y conlleva gastos directos de materias primas, materiales.

Modelo No 3: Se denomina Desglose de los Gastos de Salario de los Obreros de la Producción y expresa los gastos de fuerza de trabajo.

Modelo No 4: Se denomina Gastos indirectos de producción asociados al producto donde lleva el gasto del gas que se consume.

Modelo No 5: Se denomina Resumen de la Ficha de Costo para la Formación de Precios.

Modelo No 1 Datos Generales	
Nombre de la Entidad:	
Código de la Entidad:	Unidad de Medida:
Nombre del plato:	
Peso de la Ración o Porción a Servir :	Número de la Norma:

Fuente: Elaboración Propia.

Este modelo tiene como objetivo definir los datos generales de la entidad así como el nombre y código de la misma reflejando también el nombre del plato, con el objetivo de identificar en cada ficha de costo que tipo de plato se está elaborando, así como demás características del plato en cuestión , la unidad de medida en la cual se han valorado los mismos, así como el peso de la porción o ración a servir y el número de la norma que lo establece el cual se muestra en el Modelo No 1 Datos Generales.

MODELO No 2 Desagregación de los insumos fundamentales					
MATERIALES DIRECTOS					
Ingredientes	Neto en Gramos	UM	Cantidad	Precio Unitario	Importe
Total Costos de Materiales Directos.					
Se divide el importe total / las raciones para saber el Costo de una Ración					

Fuente: Elaboración Propia.

Este modelo tiene como objetivo recoger la desagregación de los insumos fundamentales en la elaboración del plato donde se deberá desagregar como mínimo el 80% de los insumos necesarios, que puedan identificarse con este. Posteriormente se determinan todos los materiales directos que

son necesarios para la producción al cual se le va a determinar la ficha de costo, donde se relacionan los ingredientes de cada plato con el neto en gramos que especifica su norma, relacionando los mismos en la unidad de medida que se está calculando en este caso Kilogramos, con su cantidad a utilizar y se multiplica por su precio unitario y dará el importe del plato a ofertar que en algunos casos es de 10 o de 100 raciones porque así lo especifica las normas el cual se divide entre las raciones y da el precio de una ración a ofertar el cual se muestra en el **Modelo 2 Desagregación de los insumos fundamentales.**

MODELO No 3 Desglose de los gastos de salario de los obreros de la producción		
MANO DE OBRA DIRECTA		
Plazas Directas a la producción	Cocinera Integral	Auxiliar General de Cocina
Salario		
(9.09 %) Vacaciones Acumuladas		
Subtotal Costo Mano de Obra Directa		
x 12.5 % Contribución a la Seguridad Social		
x 25 % Utilización de la Fuerza de Trabajo		
x 1.5 % Prestación a la Seguridad Social		
Total Costo Mano de Obra Directa		
Se divide el Total / Total de platos a ofertar en el Mes (7800)		

Fuente: Elaboración Propia.

Como tercer paso se determinan todos los salarios de cada obrero o personal directo a la producción el cual se le está determinando su ficha de costo, relacionando los mismos por nombres de las plazas que están directamente vinculadas con la producción y el salario de las mismas y sus vacaciones acumuladas, con el objetivo de obtener el costo de la Mano de Obra directa utilizada en la elaboración de los platos, a lo que se le incrementa el costo por concepto de Contribución a la Seguridad Social (12.5%) y Utilización de la Fuerza de Trabajo (25%) y la Prestación a la Seguridad Social (1.5 %) y el resultado es el total de salario el cual se divide entre la cantidad de platos a ofertar en el mes. Este modelo tiene como objetivo determinar a los efectos de una propuesta de precio o tarifa, los gastos de salario básico necesarios en la elaboración de un producto. Lo cual dará como resultado el costo de salario por plato el cual se muestra en el **Modelo 3 Desglose de los gastos de salario de los obreros de la producción.**

MODELO No 4 Costos Indirectos de Producción asociados al producto		
COSTOS INDIRECTOS DE PRODUCCIÓN		
Otros costos asociados indirectamente al producto	Tasa de distribución (24 días)	Importe
Gas		
Depreciación Activos Fijos		
Se divide el importe total del gas / el total de platos a ofertar en el mes (7800)		
Total Costos Indirectos de Producción		

Fuente: Elaboración Propia.

Como siguiente paso se relacionan todos los demás costos que han sido necesarios o que se asocian a la elaboración de los platos, tales como materiales indirectos utilizados en la producción en este caso el gas donde se pone la tasa de distribución diaria que son $1.87 \text{ Kg} \times 1.3435$ que es el precio del Kilogramo = 2.51 y se multiplica por los 24 días del mes y da como promedio a utilizar \$ 60.46 donde el cual se divide entre la cantidad de platos a ofertar en el mes y también utilizamos el importe a depreciar de los Activos Fijos y nos dará el costo indirecto de producción por platos, el cual se muestra en el **Modelo No 4 Costos Indirectos de Producción asociados al producto**.

Finalmente con la información recopilada en los cuatro modelos anteriores se precede a confeccionar la ficha de costo de los platos a ofertar, respetando el siguiente formato. Calculando el costo total del plato que resulta de la suma del material directo, la mano de obra directa y los costos indirectos de producción, donde deberá tener el Nombre y Apellidos, Fecha y Firma del especialista que intervino en la confección de la ficha de costo así como el funcionario que la aprobó el cual se muestra en el **Modelo No 5 Resumen de la Ficha de Costo para la Formación de los Precios**.

La presentación de las fichas de costo base para la formación y aprobación de los precios requiere estar argumentada con la información de los modelos Datos Generales, Desagregación de los insumos fundamentales , Desglose de los gastos de salario de los obreros de la producción y los costos indirectos de la producción asociados al producto.

Para cada producto, se elaborará una ficha de costo que contendrá todos los gastos, como materiales, salarios, y otros gastos, que se requieran para la elaboración del producto. Igualmente servirá para el cálculo del precio de venta, este permite a la empresa cubrir sus costos y obtener un margen de ganancia.

MODELO No 5 Resumen de la Ficha de Costo para la Formación de Precios						
Nombre de la Entidad:						
Código de la Entidad:				Unidad de Medida :		
Nombre del Plato:						
Peso de la Ración o Porción a Servir:					Número de la Norma:	
MATERIALES DIRECTOS						
Ingredientes	Neto en Gramos	UM	Cantidad	Precio Unitario	Importe	
Total Costo de Materiales Directos						
Se divide el importe total / las raciones para saber el Costo de una Ración						
MANO DE OBRA DIRECTA						
Plazas Directas a la producción			Cocinera Integral	Auxiliar General de Cocina		
Salario						
(9.09 %) Vacaciones Acumuladas						
Sub Total Costo de Mano de Obra Directa						
x 12.5 % Contribución a la Seguridad Social						
x 25 % Utilización de la Fuerza de Trabajo						
X 1.5 % Prestación a la Seguridad Social						
Total Costo de Mano de Obra Directa						
Se divide el Total / Total de platos a ofertar en el Mes (7800)						
COSTOS INDIRECTOS DE PRODUCCIÓN						
Otros costos asociados indirectamente al producto				Tasa de distribución 24 días	Importe	
Gas licuado						
Depreciación Activos Fijos						
Se divide el importe total del gas / el total de platos a ofertar en el Mes						
Total Costos Indirectos de Producción						
TOTAL COSTO DEL PRODUCTO						
Confeccionado :			Firma:		Fecha	
Aprobado:			Firma:		D	M A

Fuente: Elaboración Propia.

Luego de quedar diseñado el procedimiento y los pasos a seguir en el capítulo II procederemos a la elaboración de las fichas de costos de cada plato a ofertar para lo cual se utilizarán los modelos diseñados para finalmente elaborar la ficha de costo del mes de Noviembre de la entidad objeto de estudio.

Suministradores

- Empresa Mayorista de Productos Alimenticios
- Empresa Agropecuaria Rodas
- Empresa Provincial Acopio Rodas
- UEB Comercializadora Avícola
- EES Establecimiento Aceite Espartaco
- CUPET
- Unidad Básica Alimenticia Rodas
- Unidad Básica Productos Frescos

Todos los aspectos abordados en este capítulo serán retomados en capítulos posteriores en función de las exigencias de cada contenido, ya que son la base para la identificación y el control de los recursos que cada organización utiliza en las actividades que desarrolla, de ahí la importancia del mismo.



Capítulo 3



CAPITULO 3 ELABORACION Y CÁLCULO DE LAS FICHAS DE COSTO DEL COMEDOR DE LA UNIDAD PRESUPUESTADA PODER POPULAR RODAS

En la Unidad Presupuestada Poder Popular Rodas existe la necesidad de elaborar las fichas de costo de los platos a ofertar en el Comedor debido a la inexistencia de las mismas, lo que impide realizar un riguroso control de los costos y una acertada toma de decisiones. Esto implica que la entidad tenga una situación económica financiera desfavorable, puesto que presenta pérdidas en su resultado final en lo que influye directamente que las ventas no se ajusten a los verdaderos costos de la producción según su categoría, además de no poder realizar comparación de los costos reales con las fichas de costos por categoría por no estar elaboradas. Con el objetivo de realizar un análisis de los costos en la Unidad Presupuestada Poder Popular se van a definir a continuación algunas cuestiones relacionadas con los costos en esta entidad objeto de estudio para lograr una mejor gestión económica.

Por lo que se tomo como muestra 17 platos en la parte del Comedor y 5 en el Merendero para Trabajadores los cuales relacionamos a continuación:

COMEDOR OBRERO	MERENDERO PARA TRABAJADORES
✓ Arroz Blanco	✓ Pan con Revoltillo
✓ Arroz con Lacón	✓ Pan con Mortadella
✓ Congris	✓ Pan con Aceite
✓ Lacón Guisado	✓ Pan con Tomate
✓ Trozos de fruta bomba	✓ Jugo de Plátano Burro
✓ Mermelada de Guayaba	
✓ Boniato Hervido	
✓ Boniato Frito	
✓ Calabaza Hervida	
✓ Huevo Hervido	
✓ Chatino	
✓ Mariquita de Plátano	
✓ Potaje Fríjol Colorado s/viandas	
✓ Potaje de Chicharos s/viandas	
✓ Mermelada de Plátano	
✓ Embutido Frito	
✓ Chicharrones	

Para llevar los siguientes productos a la unidad de medida de Kilogramos y hallarle el precio nuevo se utilizo la tabla de conversión de unidades de medidas la cual se muestra a continuación.

Calabaza 14.37 qq = 1437 Lbs x 0.460 = 661.02 Kg. / \$ 119.87 = 5.5144

Boniato 0.94 qq = 94 Lbs x 0.460 = 43.24 Kg / \$ 67.68 = 0.6388

Aceite 12 Lts = 24 Lbs x 0.460 = 11.04 Kg / \$ 22.49 = 0.4908

Plátano Burro 0.20 qq = 20 Lbs x 0.460 = 9.20 Kg / \$ 18.00 = 0.5111

Fruta Bomba 2 qq = 200 Lbs x 0.460 = 92 Kg. / \$ 168.00 = 0.5476

Guayaba 63 Lbs x 0.460 = 28.98 Kg / \$ 58.97 = 0.4914

Tomate 20 Lbs x 0.460 = 9.20 Kg / \$ 19.00 = 0.4842

CONVERSIÓN DE ALGUNAS UNIDADES DE MEDIDAS

DE PESO			DE VOLUMEN		
Para llevar de ...	A ...	Multiplicar por:	Para llevar de ...	A ...	Multiplicar por:
Kilogramo (Kg.)	Gramo (g)	1000	Litro (Lt.)	Galón	0.284
Kilogramo (Kg.)	Libra (Lb.)	2.1739	Litro (Lt.)	Botella	1.379
Kilogramo (Kg.)	Arroba	0.084	Litro (Lt.)	Pinta Líquida	2.114
Kilogramo (Kg.)	Quintal	0.022	Litro (Lt.)	Milímetro	1000
Kilogramo (Kg.)	Tonelada	0.001	Pinta Líquida	Litro	0.473
Gramo	Métrica	0.001	Botella	Litro	0.725
Gramo	Kilogramo(Kg.)	0.035	Galón	Litro	3.785
Onza	Onza	28.75	Onza fluida	Milímetro	29.574
Libra	Gramo	0.460			
Arroba	Kilogramo	11.50			
Quintal	Kilogramo	46.04			
Tonelada	Kilogramo	1000			
Métrica	Kilogramo				

3.1 Cálculo de las fichas de costo de las producciones del Comedor

Modelo No 1	
DATOS GENERALES	
Nombre de la Entidad : Unidad Presupuestada Poder Popular Rodas	
Código de la Entidad: 316-2-0432	Unidad de Medida: Kilogramos
Nombre del plato: Arroz Blanco	
Peso de la Ración o Porción a Servir : 124 g	Número de la Norma: 233

MODELO No 2					
MATERIALES DIRECTOS					
Ingredientes	Neto en Gramos	UM	Cantidad en Kg.	Precio Unitario	Importe
Arroz	620	Kg.	0.62	1.2206	0.7567
Aceite	45	Kg.	0.045	0.4908	0.0220
Sal	10	Kg.	0.01	0.0893	0.0008
Total Costos de Materiales Directos.					0.7795
10 Raciones = 0.7795 / 10 = 0.0779 Costo de una Ración					

MODELO No 3		
MANO DE OBRA DIRECTA		
Plazas Directas a la producción	Cocinera Integral	Auxiliar General de Cocina
Salarios	275.00	255.00
(9.09 %) Vacaciones Acumuladas	25.00	23.17
Subtotal Costo Mano de Obra Directa	300.00	278.17
x 12.5 % Contribución a la Seguridad Social	37.50	34.77
x 25 % Utilización de la Fuerza de Trabajo	75.00	69.54
x 1.5 % Prestación a la Seguridad Social	4.50	4.17
Total Costo Mano de Obra Directa	417.00	386.65
Se divide el Total de Mano de Obra Directa /	803.65 / 7800	
Total de platos a ofertar en el Mes (7800)	0.103	

MODELO No 4		
COSTOS INDIRECTOS DE PRODUCCIÓN		
Otros costos asociados indirectamente al producto	Tasa de distribución (24 días)	Importe
Gas Licuado	1.87 Kg. x 1.3435=2.51 60.46 / 7800	0.0077
Depreciación Activos Fijos	40.81/ 7800	0.0052
Se divide el importe total del gas / el total de platos a ofertar en el mes (7800)		
Total Costos Indirectos de Producción	0.0129	

Con esa información se puede confeccionar la ficha de costo para el Plato Arroz Blanco (Ver Anexo 5).

Modelo No 1	
DATOS GENERALES	
Nombre de la Entidad : Unidad Presupuestada Poder Popular Rodas	
Código de la Entidad: 316-2-0432	Unidad de Medida: Kilogramos
Nombre del plato: Arroz con Lacón	
Peso de la Ración o Porción a Servir : 200 g	Número de la Norma: 33

MODELO No 2					
MATERIALES DIRECTOS					
Ingredientes	Neto en Gramos	UM	Cantidad en Kg.	Precio Unitario	Importe
Lacón	1110	Kg.	1.11	5.042	5.5966
Arroz	760	Kg.	0.76	1.2206	0.9276
Sal	13.79	Kg.	0.013	0.0893	0.0011
Grasa	45	Kg.	0.045	0.4908	0.0220
Bijol	1	Kg.	0.001	0.0060	0.0000
Total Costos de Materiales Directos.					6.5473
10 Raciones = 6.5473 / 10 = 0.6547 Costo de una Ración					

MODELO No 3		
MANO DE OBRA DIRECTA		
Plazas Directas a la producción	Cocinera Integral	Auxiliar General de Cocina
Salarios	275.00	255.00
(9.09 %) Vacaciones Acumuladas	25.00	23.17
Subtotal Costo Mano de Obra Directa	300.00	278.17
x 12.5 % Contribución a la Seguridad Social	37.50	34.77
x 25 % Utilización de la Fuerza de Trabajo	75.00	69.54
x 1.5 % Prestación a la Seguridad Social	4.50	4.17
Total Costo Mano de Obra Directa	417.00	386.65
Se divide el Total de Mano de Obra Directa /	803.65 / 7800	
Total de platos a ofertar en el Mes (7800)	0.103	

MODELO No 4		
COSTOS INDIRECTOS DE PRODUCCIÓN		
Otros costos asociados indirectamente al producto	Tasa de distribución (24 días)	Importe
Gas Licuado	1.87 Kg. x 1.3435= 2.51 60.46 / 7800	0.0077
Depreciación Activos Fijos	40.81/ 7800	0.0052
Se divide el importe total del gas / el total de platos a ofertar en el mes (7800)		
Total Costos Indirectos de Producción	0.0129	

Con esa información se puede confeccionar la ficha de costo para el Plato Arroz con Lacón (Ver Anexo 6).

Modelo No 1	
DATOS GENERALES	
Nombre de la Entidad : Unidad Presupuestada Poder Popular Rodas	
Código de la Entidad: 316-2-0432	Unidad de Medida: Kilogramos
Nombre del plato: Congris	
Peso de la Ración o Porción a Servir : 149 g	Número de la Norma: 235

MODELO No 2					
MATERIALES DIRECTOS					
Ingredientes	Neto en Gramos	UM	Cantidad en Kg.	Precio Unitario	Importe
Arroz	530	Kg.	0.53	1.2206	0.6469
Fríjol Colorado	120	Kg.	0.12	0.6111	0.0733
Tocino	37	Kg.	0.037	5.4406	0.2013
Aceite	37	Kg.	0.0037	0.4908	0.0018
Sal	8.3	Kg.	0.008	0.0893	0.0007
Ajo	4	Kg.	0.004	48.00	0.1920
Total Costos de Materiales Directos.					1.1160
10 Raciones = 1.1160 / 10 = 0.1116 Costo de una Ración					

MODELO No 3		
MANO DE OBRA DIRECTA		
Plazas Directas a la producción	Cocinera Integral	Auxiliar General de Cocina
Salarios	275.00	255.00
(9.09 %) Vacaciones Acumuladas	25.00	23.17
Subtotal Costo Mano de Obra Directa	300.00	278.17
x 12.5 % Contribución a la Seguridad Social	37.50	34.77
x 25 % Utilización de la Fuerza de Trabajo	75.00	69.54
x 1.5 % Prestación a la Seguridad Social	4.50	4.17
Total Costo Mano de Obra Directa	417.00	386.65
Se divide el Total de Mano de Obra Directa /	803.65 / 7800	
Total de platos a ofertar en el Mes (7800)	0.103	

MODELO No 4		
COSTOS INDIRECTOS DE PRODUCCIÓN		
Otros costos asociados indirectamente al producto	Tasa de distribución (24 días)	Importe
Gas Licuado	1.87 Kg. x 1.3435= 2.51 60.46 / 7800	0.0077
Depreciación Activos Fijos	40.81/ 7800	0.0052
Se divide el importe total del gas / el total de platos a ofertar en el mes (7800)		
Total Costos Indirectos de Producción	0.0129	

Con esa información se puede confeccionar la ficha de costo para el Plato Congris (**Ver Anexo 7**)

Modelo No 1	
DATOS GENERALES	
Nombre de la Entidad : Unidad Presupuestada Poder Popular Rodas	
Código de la Entidad: 316-2-0432	Unidad de Medida: Kilogramos
Nombre del plato: Lacón Guisado	
Peso de la Ración o Porción a Servir : 80 g	Número de la Norma: 47

MODELO No 2					
MATERIALES DIRECTOS					
Ingredientes	Neto en Gramos	UM	Cantidad en Kg.	Precio Unitario	Importe
Lacón	1120	Kg.	1.12	5.042	5.6470
Aceite	15	Kg.	0.015	0.4908	0.0073
Sal	15	Kg.	0.015	0.0893	0.0013
Total Costos de Materiales Directos.					5.6556
10 Raciones = 5.6456 / 10 = 0.5655 Costo de una Ración					

MODELO No 3		
MANO DE OBRA DIRECTA		
Plazas Directas a la producción	Cocinera Integral	Auxiliar General de Cocina
Salarios	275.00	255.00

(9.09 %) Vacaciones Acumuladas	25.00	23.17
Subtotal Costo Mano de Obra Directa	300.00	278.17
x 12.5 % Contribución a la Seguridad Social	37.50	34.77
x 25 % Utilización de la Fuerza de Trabajo	75.00	69.54
x 1.5 % Prestación a la Seguridad Social	4.50	4.17
Total Costo Mano de Obra Directa	417.00	386.65
Se divide el Total de Mano de Obra Directa /	803.65 / 7800	
Total de platos a ofertar en el Mes (7800)	0.103	

MODELO No 4		
COSTOS INDIRECTOS DE PRODUCCIÓN		
Otros costos asociados indirectamente al producto	Tasa de distribución (24 días)	Importe
Gas Licuado	1.87 Kg. x 1.3435= 2.51 60.46 / 7800	0.0077
Depreciación Activos Fijos	40.81/ 7800	0.0052
Se divide el importe total del gas / el total de platos a ofertar en el mes (7800)		
Total Costos Indirectos de Producción	0.0129	

Con esa información se puede confeccionar la ficha de costo para el Plato Lacón Guisado (Ver Anexo 8).

Modelo No 1	
DATOS GENERALES	
Nombre de la Entidad : Unidad Presupuestada Poder Popular Rodas	
Código de la Entidad: 316-2-0432	Unidad de Medida: Kilogramos
Nombre del plato: Trozos de Fruta Bomba	
Peso de la Ración o Porción a Servir : 58 g	Número de la Norma: 382

MODELO No 2					
MATERIALES DIRECTOS					
Ingredientes	Neto en Gramos	UM	Cantidad en Kg.	Precio Unitario	Importe
Fruta Bomba	591	Kg.	0.59	0.5476	0.3230
Azúcar	220	Kg.	0.22	0.5154	0.1133
Sal	1.10	Kg.	0.001	0.0893	0.0000
Total Costos de Materiales Directos.					0.4363
10 Raciones = 0.4363 / 10 = 0.0436 Costo de una Ración					

MODELO No 3		
MANO DE OBRA DIRECTA		
Plazas Directas a la producción	Cocinera Integral	Auxiliar General de Cocina
Salarios	275.00	255.00
(9.09 %) Vacaciones Acumuladas	25.00	23.17
Subtotal Costo Mano de Obra Directa	300.00	278.17
x 12.5 % Contribución a la Seguridad Social	37.50	34.77
x 25 % Utilización de la Fuerza de Trabajo	75.00	69.54
x 1.5 % Prestación a la Seguridad Social	4.50	4.17
Total Costo Mano de Obra Directa	417.00	386.65
Se divide el Total de Mano de Obra Directa /	803.65 / 7800	
Total de platos a ofertar en el Mes (7800)	0.103	

MODELO No 4		
COSTOS INDIRECTOS DE PRODUCCIÓN		
Otros costos asociados indirectamente al producto	Tasa de distribución (24 días)	Importe
Gas Licuado	1.87 Kg. x 1.3435= 2.51 60.46 / 7800	0.0077
Depreciación Activos Fijos	40.81/ 7800	0.0052
Se divide el importe total del gas / el total de platos a ofertar en el mes (7800)		
Total Costos Indirectos de Producción	0.0129	

Con esa información se puede confeccionar la ficha de costo para el Plato Trozos de Fruta Bomba (Ver Anexo 9).

Modelo No 1	
DATOS GENERALES	
Nombre de la Entidad : Unidad Presupuestada Poder Popular Rodas	
Código de la Entidad: 316-2-0432	Unidad de Medida: Kilogramos
Nombre del plato: Mermelada de Guayaba	
Peso de la Ración o Porción a Servir : 105 g	Número de la Norma: 48

MODELO No 2					
MATERIALES DIRECTOS					
Ingredientes	Neto en Gramos	UM	Cantidad en Kg.	Precio Unitario	Importe
Guayaba	1180	Kg.	1.18	0.4914	0.5798
Azúcar	530	Kg.	0.53	0.5154	0.2731
Sal	1.1	Kg.	0.001	0.0893	0.0000
Total Costos de Materiales Directos.					0.8529
10 Raciones = 0.8529 / 10 = 0.0852 Costo de una Ración					

MODELO No 3		
MANO DE OBRA DIRECTA		
Plazas Directas a la producción	Cocinera Integral	Auxiliar General de Cocina
Salarios	275.00	255.00
(9.09 %) Vacaciones Acumuladas	25.00	23.17
Subtotal Costo Mano de Obra Directa	300.00	278.17
x 12.5 % Contribución a la Seguridad Social	37.50	34.77
x 25 % Utilización de la Fuerza de Trabajo	75.00	69.54
x 1.5 % Prestación a la Seguridad Social	4.50	4.17
Total Costo Mano de Obra Directa	417.00	386.65
Se divide el Total de Mano de Obra Directa /	803.65 / 7800	
Total de platos a ofertar en el Mes (7800)	0.103	

MODELO No 4		
COSTOS INDIRECTOS DE PRODUCCIÓN		
Otros costos asociados indirectamente al producto	Tasa de distribución (24 días)	Importe
Gas Licuado	1.87 Kg. x 1.3435= 2.51 60.46 / 7800	0.0077
Depreciación Activos Fijos	40.81/ 7800	0.0052
Se divide el importe total del gas / el total de platos a ofertar en el mes (7800)		
Total Costos Indirectos de Producción	0.0129	

Con esa información se puede confeccionar la ficha de costo para el Plato Mermelada de Guayaba (Ver Anexo 10).

Modelo No 1	
DATOS GENERALES	
Nombre de la Entidad : Unidad Presupuestada Poder Popular Rodas	
Código de la Entidad: 316-2-0432	Unidad de Medida: Kilogramos
Nombre del plato: Boniato Hervido	
Peso de la Ración o Porción a Servir : 100 g	Número de la Norma: 326

MODELO No 2					
MATERIALES DIRECTOS					
Ingredientes	Neto en Gramos	UM	Cantidad en Kg.	Precio Unitario	Importe
Boniato	1944	Kg.	1.94	0.6388	1.2392
Sal	5.5	Kg.	0.005	0.0893	0.0004
Total Costos de Materiales Directos.					1.2396
10 Raciones = 1.2396 / 10 = 0.1239 Costo de una Ración					

MODELO No 3		
MANO DE OBRA DIRECTA		
Plazas Directas a la producción	Cocinera Integral	Auxiliar General de Cocina
Salarios	275.00	255.00
(9.09 %) Vacaciones Acumuladas	25.00	23.17
Subtotal Costo Mano de Obra Directa	300.00	278.17
x 12.5 % Contribución a la Seguridad Social	37.50	34.77
x 25 % Utilización de la Fuerza de Trabajo	75.00	69.54
x 1.5 % Prestación a la Seguridad Social	4.50	4.17
Total Costo Mano de Obra Directa	417.00	386.65
Se divide el Total de Mano de Obra Directa / Total de platos a ofertar en el Mes (7800)	803.65 / 7800	
	0.103	

MODELO No 4		
COSTOS INDIRECTOS DE PRODUCCIÓN		
Otros costos asociados indirectamente al producto	Tasa de distribución (24 días)	Importe
Gas Licuado	1.87 Kg. x 1.3435= 2.51 60.46 / 7800	0.0077
Depreciación Activos Fijos	40.81/ 7800	0.0052
Se divide el importe total del gas / el total de platos a ofertar en el mes (7800)		
Total Costos Indirectos de Producción	0.0129	

Con esa información se puede confeccionar la ficha de costo para el Plato Boniato Hervido (Ver Anexo 11).

Modelo No 1	
DATOS GENERALES	
Nombre de la Entidad : Unidad Presupuestada Poder Popular Rodas	
Código de la Entidad: 316-2-0432	Unidad de Medida: Kilogramos
Nombre del plato: Boniato Frito	
Peso de la Ración o Porción a Servir : 100 g	Número de la Norma: 327

MODELO No 2					
MATERIALES DIRECTOS					
Ingredientes	Neto en Gramos	UM	Cantidad en Kg.	Precio Unitario	Importe
Boniato	2813	Kg.	2.81	0.6388	1.7950
Aceite	88	Kg.	0.088	0.4908	0.0431
Sal	6.25	Kg.	0.006	0.0893	0.0005
Total Costos de Materiales Directos.					1.8386
10 Raciones = 1.8386 / 10 = 0.1838 Costo de una Ración					

MODELO No 3		
MANO DE OBRA DIRECTA		
Plazas Directas a la producción	Cocinera Integral	Auxiliar General de Cocina
Salarios	275.00	255.00
(9.09 %) Vacaciones Acumuladas	25.00	23.17
Subtotal Costo Mano de Obra Directa	300.00	278.17
x 12.5 % Contribución a la Seguridad Social	37.50	34.77
x 25 % Utilización de la Fuerza de Trabajo	75.00	69.54
x 1.5 % Prestación a la Seguridad Social	4.50	4.17
Total Costo Mano de Obra Directa	417.00	386.65
Se divide el Total de Mano de Obra Directa /	803.65 / 7800	
Total de platos a ofertar en el Mes (7800)	0.103	

MODELO No 4		
COSTOS INDIRECTOS DE PRODUCCIÓN		
Otros costos asociados indirectamente al producto	Tasa de distribución (24 días)	Importe
Gas Licuado	1.87 Kg. x 1.3435=2.51 60.46 / 7800	0.0077
Depreciación Activos Fijos	40.81/ 7800	0.0052
Se divide el importe total del gas / el total de platos a ofertar en el mes (7800)		
Total Costos Indirectos de Producción	0.0129	

Con esa información se puede confeccionar la ficha de costo para el Plato Boniato Frito (Ver Anexo 12).

Modelo No 1	
DATOS GENERALES	
Nombre de la Entidad : Unidad Presupuestada Poder Popular Rodas	
Código de la Entidad: 316-2-0432	Unidad de Medida: Kilogramos
Nombre del plato: Calabaza Hervida	
Peso de la Ración o Porción a Servir : 100 g	Número de la Norma: 312

MODELO No 2					
MATERIALES DIRECTOS					
Ingredientes	Neto en Gramos	UM	Cantidad en Kg.	Precio Unitario	Importe
Calabaza	1500	Kg.	1.5	5.5144	8.2716
Sal	5.5	Kg.	0.005	0.0893	0.0004
Total Costos de Materiales Directos.					8.2720
10 Raciones = 8.2720 / 10 = 0.8272 Costo de una Ración					

MODELO No 3		
MANO DE OBRA DIRECTA		
Plazas Directas a la producción	Cocinera Integral	Auxiliar General de Cocina
Salarios	275.00	255.00
(9.09 %) Vacaciones Acumuladas	25.00	23.17
Subtotal Costo Mano de Obra Directa	300.00	278.17
x 12.5 % Contribución a la Seguridad Social	37.50	34.77
x 25 % Utilización de la Fuerza de Trabajo	75.00	69.54
x 1.5 % Prestación a la Seguridad Social	4.50	4.17
Total Costo Mano de Obra Directa	417.00	386.65
Se divide el Total de Mano de Obra Directa / Total de platos a ofertar en el Mes (7800)	803.65 / 7800	
	0.103	

MODELO No 4		
COSTOS INDIRECTOS DE PRODUCCIÓN		
Otros costos asociados indirectamente al producto	Tasa de distribución (24 días)	Importe
Gas Licuado	1.87 Kg. x 1.3435= 2.51 60.46 / 7800	0.0077
Depreciación Activos Fijos	40.81/ 7800	0.0052
Se divide el importe total del gas / el total de platos a ofertar en el mes (7800)		
Total Costos Indirectos de Producción	0.0129	

Con esa información se puede confeccionar la ficha de costo para el Plato Calabaza Hervida (Ver Anexo 13).

Modelo No 1	
DATOS GENERALES	
Nombre de la Entidad : Unidad Presupuestada Poder Popular Rodas	
Código de la Entidad: 316-2-0432	Unidad de Medida: Kilogramos
Nombre del plato: Huevo Hervido	
Peso de la Ración o Porción a Servir : 45 g	Número de la Norma: 2

MODELO No 2					
MATERIALES DIRECTOS					
Ingredientes	Neto en Gramos	UM	Cantidad en Kg.	Precio Unitario	Importe
Huevo	500	U	10	0.16508	1.6508
Sal	5	Kg.	0.005	0.0893	0.0004
Total Costos de Materiales Directos.					1.6512
10 Raciones = 1.6512 / 10 = 0.1651 Costo de una Ración					

MODELO No 3		
MANO DE OBRA DIRECTA		
Plazas Directas a la producción	Cocinera Integral	Auxiliar General de Cocina
Salarios	275.00	255.00
(9.09 %) Vacaciones Acumuladas	25.00	23.17
Subtotal Costo Mano de Obra Directa	300.00	278.17
x 12.5 % Contribución a la Seguridad Social	37.50	34.77
x 25 % Utilización de la Fuerza de Trabajo	75.00	69.54
x 1.5 % Prestación a la Seguridad Social	4.50	4.17
Total Costo Mano de Obra Directa	417.00	386.65
Se divide el Total de Mano de Obra Directa / Total de platos a ofertar en el Mes (7800)	803.65 / 7800	
	0.103	

MODELO No 4		
COSTOS INDIRECTOS DE PRODUCCIÓN		
Otros costos asociados indirectamente al producto	Tasa de distribución (24 días)	Importe
Gas Licuado	1.87 Kg. x 1.3435= 2.51 60.46 / 7800	0.0077
Depreciación Activos Fijos	40.81/ 7800	0.0052
Se divide el importe total del gas / el total de platos a ofertar en el mes (7800)		
Total Costos Indirectos de Producción	0.0129	

Con esa información se puede confeccionar la ficha de costo para el Plato Huevo Hervido (Ver Anexo 14).

Modelo No 1	
DATOS GENERALES	
Nombre de la Entidad : Unidad Presupuestada Poder Popular Rodas	
Código de la Entidad: 316-2-0432	Unidad de Medida: Kilogramos
Nombre del plato: Chatino	
Peso de la Ración o Porción a Servir : 100 g	Número de la Norma: 323

MODELO No 2					
MATERIALES DIRECTOS					
Ingredientes	Neto en Gramos	UM	Cantidad en Kg.	Precio Unitario	Importe
Plátano	2456	Kg.	2.45	0.5111	1.2521
Aceite	88	Kg.	0.088	0.4908	0.0431
Sal	6.25	Kg.	0.006	0.0893	0.0005
Total Costos de Materiales Directos.					1.2957
10 Raciones = 1.2957 / 10 = 0.1295 Costo de una Ración					

MODELO No 3		
MANO DE OBRA DIRECTA		
Plazas Directas a la producción	Cocinera Integral	Auxiliar General de Cocina
Salarios	275.00	255.00
(9.09 %) Vacaciones Acumuladas	25.00	23.17
Subtotal Costo Mano de Obra Directa	300.00	278.17
x 12.5 % Contribución a la Seguridad Social	37.50	34.77
x 25 % Utilización de la Fuerza de Trabajo	75.00	69.54
x 1.5 % Prestación a la Seguridad Social	4.50	4.17
Total Costo Mano de Obra Directa	417.00	386.65
Se divide el Total de Mano de Obra Directa / Total de platos a ofertar en el Mes (7800)	803.65 / 7800	
	0.103	

MODELO No 4		
COSTOS INDIRECTOS DE PRODUCCIÓN		
Otros costos asociados indirectamente al producto	Tasa de distribución (24 días)	Importe
Gas Licuado	1.87 Kg. x 1.3435= 2.51 60.46 / 7800	0.0077
Depreciación Activos Fijos	40.81/ 7800	0.0052
Se divide el importe total del gas / el total de platos a ofertar en el mes (7800)		
Total Costos Indirectos de Producción	0.0129	

Con esa información se puede confeccionar la ficha de costo para el Plato Chatino
(Ver Anexo 15).

Modelo No 1	
DATOS GENERALES	
Nombre de la Entidad : Unidad Presupuestada Poder Popular Rodas	
Código de la Entidad: 316-2-0432	Unidad de Medida: Kilogramos
Nombre del plato: Mariquita de Plátano	
Peso de la Ración o Porción a Servir : 100 g	Número de la Norma: 325

MODELO No 2					
MATERIALES DIRECTOS					
Ingredientes	Neto en Gramos	UM	Cantidad en Kg.	Precio Unitario	Importe
Plátano	3488	Kg.	3.48	0.5111	1.7786
Aceite	113	Kg.	0.11	0.4908	0.0539
Sal	5	Kg.	0.005	0.0893	0.0004
Total Costos de Materiales Directos.					1.8329
10 Raciones = 1.8329 / 10 = 0.1832 Costo de una Ración					

MODELO No 3		
MANO DE OBRA DIRECTA		
Plazas Directas a la producción	Cocinera Integral	Auxiliar General de Cocina
Salarios	275.00	255.00
(9.09 %) Vacaciones Acumuladas	25.00	23.17
Subtotal Costo Mano de Obra Directa	300.00	278.17
x 12.5 % Contribución a la Seguridad Social	37.50	34.77
x 25 % Utilización de la Fuerza de Trabajo	75.00	69.54
x 1.5 % Prestación a la Seguridad Social	4.50	4.17
Total Costo Mano de Obra Directa	417.00	386.65
Se divide el Total de Mano de Obra Directa / Total de platos a ofertar en el Mes (7800)	803.65 / 7800	
	0.103	

MODELO No 4		
COSTOS INDIRECTOS DE PRODUCCIÓN		
Otros costos asociados indirectamente al producto	Tasa de distribución (24 días)	Importe
Gas Licuado	1.87 Kg. x 1.3435= 2.51 60.46 / 7800	0.0077
Depreciación Activos Fijos	40.81/ 7800	0.0052
Se divide el importe total del gas / el total de platos a ofertar en el mes (7800)		
Total Costos Indirectos de Producción	0.0129	

Con esa información se puede confeccionar la ficha de costo para el Plato Mariquita de Plátano (Ver Anexo 16).

Modelo No 1	
DATOS GENERALES	
Nombre de la Entidad : Unidad Presupuestada Poder Popular Rodas	
Código de la Entidad: 316-2-0432	Unidad de Medida: Kilogramos
Nombre del plato: Potaje Fríjol Colorado s/ vianda	
Peso de la Ración o Porción a Servir : 83 g	Número de la Norma: 226

MODELO No 2					
MATERIALES DIRECTOS					
Ingredientes	Neto en Gramos	UM	Cantidad en Kg.	Precio Unitario	Importe
Fríjol Colorado	200	Kg.	0.20	0.6111	0.1222
Aceite	15.6	Kg.	0.015	0.4908	0.0073
Sal	5.19	Kg.	0.005	0.0893	0.0004
Tomate	10.4	Kg.	0.010	0.4842	0.0048
Productos Cárnicos	69	Kg.	0.069	5.4406	0.3754
Ajo	8.65	Kg.	0.008	48.00	0.3840
Total Costos de Materiales Directos.					0.8941
10 Raciones = 0.8941 / 10 = 0.0894 Costo de una Ración					

MODELO No 3		
MANO DE OBRA DIRECTA		
Plazas Directas a la producción	Cocinera Integral	Auxiliar General de Cocina
Salarios	275.00	255.00
(9.09 %) Vacaciones Acumuladas	25.00	23.17
Subtotal Costo Mano de Obra Directa	300.00	278.17
x 12.5 % Contribución a la Seguridad Social	37.50	34.77
x 25 % Utilización de la Fuerza de Trabajo	75.00	69.54
x 1.5 % Prestación a la Seguridad Social	4.50	4.17
Total Costo Mano de Obra Directa	417.00	386.65
Se divide el Total de Mano de Obra Directa / Total de platos a ofertar en el Mes (7800)	803.65 / 7800	
	0.103	

MODELO No 4		
COSTOS INDIRECTOS DE PRODUCCIÓN		
Otros costos asociados indirectamente al producto	Tasa de distribución (24 días)	Importe
Gas Licuado	1.87 Kg. x 1.3435= 2.51 60.46 / 7800	0.0077
Depreciación Activos Fijos	40.81/ 7800	0.0052
Se divide el importe total del gas / el total de platos a ofertar en el mes (7800)		
Total Costos Indirectos de Producción	0.0129	

Con esa información se puede confeccionar la ficha de costo para el Plato Potaje Fríjol colorado s / viandas **(Ver Anexo 17)**.

Modelo No 1	
DATOS GENERALES	
Nombre de la Entidad : Unidad Presupuestada Poder Popular Rodas	
Código de la Entidad: 316-2-0432	Unidad de Medida: Kilogramos
Nombre del plato: Potaje de Chicharos s/ vianda	
Peso de la Ración o Porción a Servir : 83 g	Número de la Norma: 225

MODELO No 2					
MATERIALES DIRECTOS					
Ingredientes	Neto en Gramos	UM	Cantidad en Kg.	Precio Unitario	Importe
Chícharos	200	Kg.	0.20	0.7909	0.1581
Aceite	15.6	Kg.	0.0156	0.4908	0.0076
Sal	5.19	Kg.	0.0051	0.0893	0.0004
Tomate	10.4	Kg.	0.104	0.4842	0.0503
Productos Cárnicos	69	Kg.	0.069	5.4406	0.3754
Ajo	1.04	Kg.	0.001	48.00	0.0480
Total Costos de Materiales Directos.					0.6398
10 Raciones = 0.6398 / 10 = 0.0639 Costo de una Ración					

MODELO No 3		
MANO DE OBRA DIRECTA		
Plazas Directas a la producción	Cocinera Integral	Auxiliar General de Cocina
Salarios	275.00	255.00
(9.09 %) Vacaciones Acumuladas	25.00	23.17
Subtotal Costo Mano de Obra Directa	300.00	278.17
x 12.5 % Contribución a la Seguridad Social	37.50	34.77
x 25 % Utilización de la Fuerza de Trabajo	75.00	69.54
x 1.5 % Prestación a la Seguridad Social	4.50	4.17
Total Costo Mano de Obra Directa	417.00	386.65
Se divide el Total de Mano de Obra Directa / Total de platos a ofertar en el Mes (7800)	803.65 / 7800	
	0.103	

MODELO No 4		
COSTOS INDIRECTOS DE PRODUCCIÓN		
Otros costos asociados indirectamente al producto	Tasa de distribución (24 días)	Importe
Gas Licuado	1.87 Kg. x 1.3435= 2.51 60.46 / 7800	0.0077
Depreciación Activos Fijos	40.81/ 7800	0.0052
Se divide el importe total del gas / el total de platos a ofertar en el mes (7800)		
Total Costos Indirectos de Producción	0.0129	

Con esa información se puede confeccionar la ficha de costo para el Plato Potaje de Chicharos s / viandas **(Ver Anexo 18)**.

Modelo No 1	
DATOS GENERALES	
Nombre de la Entidad : Unidad Presupuestada Poder Popular Rodas	
Código de la Entidad: 316-2-0432	Unidad de Medida: Kilogramos
Nombre del plato: Mermelada de Plátano	
Peso de la Ración o Porción a Servir : 105 g	Número de la Norma: 53

MODELO No 2					
MATERIALES DIRECTOS					
Ingredientes	Neto en Gramos	UM	Cantidad en Kg.	Precio Unitario	Importe
Plátano Burro Maduro	10485	Kg.	10.48	0.5111	5.3563
Azúcar	5310	Kg.	5.31	0.5154	2.7367
Sal	100	Kg.	0.10	0.0893	0.0089
Total Costos de Materiales Directos.					8.1019
100 Raciones = 8.1019 / 100 = 0.0810 Costo de una Ración					

MODELO No 3		
MANO DE OBRA DIRECTA		
Plazas Directas a la producción	Cocinera Integral	Auxiliar General de Cocina
Salarios	275.00	255.00
(9.09 %) Vacaciones Acumuladas	25.00	23.17
Subtotal Costo Mano de Obra Directa	300.00	278.17
x 12.5 % Contribución a la Seguridad Social	37.50	34.77
x 25 % Utilización de la Fuerza de Trabajo	75.00	69.54
x 1.5 % Prestación a la Seguridad Social	4.50	4.17
Total Costo Mano de Obra Directa	417.00	386.65
Se divide el Total de Mano de Obra Directa / Total de platos a ofertar en el Mes (7800)	803.65 / 7800	
	0.103	

MODELO No 4		
COSTOS INDIRECTOS DE PRODUCCIÓN		
Otros costos asociados indirectamente al producto	Tasa de distribución (24 días)	Importe
Gas Licuado	1.87 Kg x 1.3435= 2.51 60.46 / 7800	0.0077
Depreciación Activos Fijos	40.81/ 7800	0.0052
Se divide el importe total del gas / el total de platos a ofertar en el mes (7800)		
Total Costos Indirectos de Producción	0.0129	

Con esa información se puede confeccionar la ficha de costo para el Plato Mermelada de Plátano (Ver Anexo 19).

Modelo No 1	
DATOS GENERALES	
Nombre de la Entidad : Unidad Presupuestada Poder Popular Rodas	
Código de la Entidad: 316-2-0432	Unidad de Medida: Kilogramos
Nombre del plato: Embutido Frito	
Peso de la Ración o Porción a Servir : 75 g	Número de la Norma: 122

MODELO No 2					
MATERIALES DIRECTOS					
Ingredientes	Neto en Gramos	UM	Cantidad en Kg.	Precio Unitario	Importe
Embutido	844	Kg.	0.844	12.176	10.2765
Aceite	84	Kg.	0.084	0.4908	0.0412
Total Costos de Materiales Directos.					10.3177
10 Raciones = 10.3177 / 10 = 1.0317 Costo de una Ración					

MODELO No 3		
MANO DE OBRA DIRECTA		
Plazas Directas a la producción	Cocinera Integral	Auxiliar General de Cocina
Salarios	275.00	255.00
(9.09 %) Vacaciones Acumuladas	25.00	23.17
Subtotal Costo Mano de Obra Directa	300.00	278.17
x 12.5 % Contribución a la Seguridad Social	37.50	34.77
x 25 % Utilización de la Fuerza de Trabajo	75.00	69.54
x 1.5 % Prestación a la Seguridad Social	4.50	4.17
Total Costo Mano de Obra Directa	417.00	386.65
Se divide el Total de Mano de Obra Directa / Total de platos a ofertar en el Mes (7800)	803.65 / 7800	
	0.103	

MODELO No 4		
COSTOS INDIRECTOS DE PRODUCCIÓN		
Otros costos asociados indirectamente al producto	Tasa de distribución (24 días)	Importe
Gas Licuado	1.87 Kg. x 1.3435= 2.51 60.46 / 7800	0.0077
Depreciación Activos Fijos	40.81/ 7800	0.0052
Se divide el importe total del gas / el total de platos a ofertar en el mes (7800)		
Total Costos Indirectos de Producción	0.0129	

Con esa información se puede confeccionar la ficha de costo para el Plato Embutido Frito (Ver Anexo 20).

Modelo No 1	
DATOS GENERALES	
Nombre de la Entidad : Unidad Presupuestada Poder Popular Rodas	
Código de la Entidad: 316-2-0432	Unidad de Medida: Kilogramos
Nombre del plato: Chicharrones	
Peso de la Ración o Porción a Servir : 75 g	Número de la Norma: 98

MODELO No 2					
MATERIALES DIRECTOS					
Ingredientes	Neto en Gramos	UM	Cantidad en Kg.	Precio Unitario	Importe
Piel de Cerdo	2917	Kg.	2.917	3.0505	8.8983
Sal	38	Kg.	0.038	0.0893	0.0033
Total Costos de Materiales Directos.					8.9016
10 Raciones = 8.9016 / 10 = 0.8901 Costo de una Ración					

MODELO No 3		
MANO DE OBRA DIRECTA		
Plazas Directas a la producción	Cocinera Integral	Auxiliar General de Cocina
Salarios	275.00	255.00
(9.09 %) Vacaciones Acumuladas	25.00	23.17
Subtotal Costo Mano de Obra Directa	300.00	278.17
x 12.5 % Contribución a la Seguridad Social	37.50	34.77
x 25 % Utilización de la Fuerza de Trabajo	75.00	69.54
x 1.5 % Prestación a la Seguridad Social	4.50	4.17
Total Costo Mano de Obra Directa	417.00	386.65
Se divide el Total de Mano de Obra Directa / Total de platos a ofertar en el Mes (7800)	803.65 / 7800	
	0.103	

MODELO No 4		
COSTOS INDIRECTOS DE PRODUCCIÓN		
Otros costos asociados indirectamente al producto	Tasa de distribución (24 días)	Importe
Gas Licuado	1.87 Kg. x 1.3435= 2.51 60.46 / 7800	0.0077
Depreciación Activos Fijos	40.81/ 7800	0.0052
Se divide el importe total del gas / el total de platos a ofertar en el mes (7800)		
Total Costos Indirectos de Producción	0.0129	

Con esa información se puede confeccionar la ficha de costo para el Plato Chicharrones (Ver Anexo 21).

Modelo No 1	
DATOS GENERALES	
Nombre de la Entidad : Unidad Presupuestada Poder Popular Rodas	
Código de la Entidad: 316-2-0432	Unidad de Medida: Kilogramos
Nombre del plato: Pan con Revoltillo	
Peso de la Ración o Porción a Servir : 90 g	Número de la Norma: 135

MODELO No 2					
MATERIALES DIRECTOS					
Ingredientes	Neto en Gramos	UM	Cantidad en Kg.	Precio Unitario	Importe
Huevo	542.8	U	11	0.16508	1.6508
Aceite	32.5	Kg.	0.032	0.4908	0.0157
Sal	3.5	Kg.	0.003	0.0893	0.0002
Pan	50	Kg.	0.05	0.0645	0.0032
Total Costos de Materiales Directos.					1.6699
10 Raciones = 1.6699 / 10 = 0.1669 Costo de una Ración					

MODELO No 3		
MANO DE OBRA DIRECTA		
Plazas Directas a la producción	Cocinera Integral	Auxiliar General de Cocina
Salarios	275.00	255.00
(9.09 %) Vacaciones Acumuladas	25.00	23.17
Subtotal Costo Mano de Obra Directa	300.00	278.17
x 12.5 % Contribución a la Seguridad Social	37.50	34.77
x 25 % Utilización de la Fuerza de Trabajo	75.00	69.54
x 1.5 % Prestación a la Seguridad Social	4.50	4.17
Total Costo Mano de Obra Directa	417.00	386.65
Se divide el Total de Mano de Obra Directa / Total de platos a ofertar en el Mes (7800)	803.65 / 7800	
	0.103	

MODELO No 4		
COSTOS INDIRECTOS DE PRODUCCIÓN		
Otros costos asociados indirectamente al producto	Tasa de distribución (24 días)	Importe
Gas Licuado	1.87 Kg. x 1.3435= 2.51 60.46 / 7800	0.0077
Depreciación Activos Fijos	40.81/ 7800	0.0052
Se divide el importe total del gas / el total de platos a ofertar en el mes (7800)		
Total Costos Indirectos de Producción	0.0129	

Con esa información se puede confeccionar la ficha de costo para el Plato Pan con Revoltillo (**Ver Anexo 22**).

Modelo No 1	
DATOS GENERALES	
Nombre de la Entidad : Unidad Presupuestada Poder Popular Rodas	
Código de la Entidad: 316-2-0432	Unidad de Medida: Kilogramos
Nombre del plato: Pan con Mortadella	
Peso de la Ración o Porción a Servir : 118 g	Número de la Norma: 74

MODELO No 2					
MATERIALES DIRECTOS					
Ingredientes	Neto en Gramos	UM	Cantidad en Kg.	Precio Unitario	Importe
Mortadella	58	Kg.	0.058	12.176	0.7062
Pan	50	Kg.	0.05	0.0645	0.0032
Total Costos de Materiales Directos.					0.7094
10 Raciones = 0.7094 / 10 = 0.0709 Costo de una Ración					

MODELO No 3		
MANO DE OBRA DIRECTA		
Plazas Directas a la producción	Cocinera Integral	Auxiliar General de Cocina
Salarios	275.00	255.00
(9.09 %) Vacaciones Acumuladas	25.00	23.17
Subtotal Costo Mano de Obra Directa	300.00	278.17
x 12.5 % Contribución a la Seguridad Social	37.50	34.77
x 25 % Utilización de la Fuerza de Trabajo	75.00	69.54
x 1.5 % Prestación a la Seguridad Social	4.50	4.17
Total Costo Mano de Obra Directa	417.00	386.65
Se divide el Total de Mano de Obra Directa / Total de platos a ofertar en el Mes (7800)	803.65 / 7800	
	0.103	

MODELO No 4		
COSTOS INDIRECTOS DE PRODUCCIÓN		
Otros costos asociados indirectamente al producto	Tasa de distribución (24 días)	Importe
Depreciación Activos Fijos	40.81/ 7800	0.0052
Se divide el importe total del gas / el total de platos a ofertar en el mes (7800)		
Total Costos Indirectos de Producción	0.0052	

Con esa información se puede confeccionar la ficha de costo para el Plato Pan con Mortadella (Ver Anexo 23).

Modelo No 1	
DATOS GENERALES	
Nombre de la Entidad : Unidad Presupuestada Poder Popular Rodas	
Código de la Entidad: 316-2-0432	Unidad de Medida: Kilogramos
Nombre del plato: Pan con Aceite	
Peso de la Ración o Porción a Servir : 45 g	Número de la Norma: 70

MODELO No 2					
MATERIALES DIRECTOS					
Ingredientes	Neto en Gramos	UM	Cantidad en Kg.	Precio Unitario	Importe
Plátano Burro Maduro	10485	Kg.	10.48	0.5111	5.3563
Azúcar	5310	Kg.	5.31	0.5154	2.7367
Sal	100	Kg.	0.10	0.0893	0.0089
Total Costos de Materiales Directos.					8.1019
100 Raciones = 8.1019 / 100 = 0.0810 Costo de una Ración					

MODELO No 3		
MANO DE OBRA DIRECTA		
Plazas Directas a la producción	Cocinera Integral	Auxiliar General de Cocina
Salarios	275.00	255.00
(9.09 %) Vacaciones Acumuladas	25.00	23.17
Subtotal Costo Mano de Obra Directa	300.00	278.17
x 12.5 % Contribución a la Seguridad Social	37.50	34.77
x 25 % Utilización de la Fuerza de Trabajo	75.00	69.54
x 1.5 % Prestación a la Seguridad Social	4.50	4.17
Total Costo Mano de Obra Directa	417.00	386.65
Se divide el Total de Mano de Obra Directa / Total de platos a ofertar en el Mes (7800)	803.65 / 7800	
	0.103	

MODELO No 4		
COSTOS INDIRECTOS DE PRODUCCIÓN		
Otros costos asociados indirectamente al producto	Tasa de distribución (24 días)	Importe
Depreciación Activos Fijos	40.81/ 7800	0.0052
Se divide el importe total del gas / el total de platos a ofertar en el mes (7800)		
Total Costos Indirectos de Producción	0.0052	

Con esa información se puede confeccionar la ficha de costo para el Plato Pan con Aceite (Ver Anexo 24).

Modelo No 1	
DATOS GENERALES	
Nombre de la Entidad : Unidad Presupuestada Poder Popular Rodas	
Código de la Entidad: 316-2-0432	Unidad de Medida: Kilogramos
Nombre del plato: Pan con Tomate	
Peso de la Ración o Porción a Servir : 85 g	Número de la Norma: 69

MODELO No 2					
MATERIALES DIRECTOS					
Ingredientes	Neto en Gramos	UM	Cantidad en Kg.	Precio Unitario	Importe
Tomate	48	Kg.	0.048	0.4842	0.0232
Pan	50	Kg.	0.05	0.0645	0.0032
Sal	0.1	Kg.	0.0001	0.0893	0.0000
Total Costos de Materiales Directos.					0.0264
10 Raciones = 0.0264 / 10 = 0.0026 Costo de una Ración					

MODELO No 3		
MANO DE OBRA DIRECTA		
Plazas Directas a la producción	Cocinera Integral	Auxiliar General de Cocina
Salarios	275.00	255.00
(9.09 %) Vacaciones Acumuladas	25.00	23.17
Subtotal Costo Mano de Obra Directa	300.00	278.17
x 12.5 % Contribución a la Seguridad Social	37.50	34.77
x 25 % Utilización de la Fuerza de Trabajo	75.00	69.54
x 1.5 % Prestación a la Seguridad Social	4.50	4.17
Total Costo Mano de Obra Directa	417.00	386.65
Se divide el Total de Mano de Obra Directa / Total de platos a ofertar en el Mes (7800)	803.65 / 7800	
	0.103	

MODELO No 4		
COSTOS INDIRECTOS DE PRODUCCIÓN		
Otros costos asociados indirectamente al producto	Tasa de distribución (24 días)	Importe
Depreciación Activos Fijos	40.81/ 7800	0.0052
Se divide el importe total del gas / el total de platos a ofertar en el mes (7800)		
Total Costos Indirectos de Producción	0.0052	

Con esa información se puede confeccionar la ficha de costo para el Plato Pan con Tomate (Ver Anexo 25).

Modelo No 1	
DATOS GENERALES	
Nombre de la Entidad : Unidad Presupuestada Poder Popular Rodas	
Código de la Entidad: 316-2-0432	Unidad de Medida: Kilogramos
Nombre del plato: Jugo de Plátano Burro	
Peso de la Ración o Porción a Servir : 232 ml	Número de la Norma: 40

MODELO No 2					
MATERIALES DIRECTOS					
Ingredientes	Neto en Gramos	UM	Cantidad en Kg.	Precio Unitario	Importe
Plátano Burro	6600	Kg.	6.6	0.5111	3.3732
Azúcar	2760	Kg.	2.76	0.5154	1.4225
Total Costos de Materiales Directos.					4.7957
100 Raciones = 4.7957 / 100 = 0.0479 Costo de una Ración					

MODELO No 3		
MANO DE OBRA DIRECTA		
Plazas Directas a la producción	Cocinera Integral	Auxiliar General de Cocina
Salarios	275.00	255.00
(9.09 %) Vacaciones Acumuladas	25.00	23.17
Subtotal Costo Mano de Obra Directa	300.00	278.17
x 12.5 % Contribución a la Seguridad Social	37.50	34.77
x 25 % Utilización de la Fuerza de Trabajo	75.00	69.54
x 1.5 % Prestación a la Seguridad Social	4.50	4.17
Total Costo Mano de Obra Directa	417.00	386.65
Se divide el Total de Mano de Obra Directa /	803.65 / 7800	
Total de platos a ofertar en el Mes (7800)	0.103	

MODELO No 4		
COSTOS INDIRECTOS DE PRODUCCIÓN		
Otros costos asociados indirectamente al producto	Tasa de distribución (24 días)	Importe
Depreciación Activos Fijos	40.81/ 7800	0.0052
Se divide el importe total del gas / el total de platos a ofertar en el mes (7800)		
Total Costos Indirectos de Producción	0.0052	

Con esa información se puede confeccionar la ficha de costo para el Plato Jugo de Plátano Burro **(Ver Anexo 26)**.



Conclusiones

Conclusiones

1. Los servicios de Comedores requieren de estrictos controles de los recursos que se invierten para tales efectos, necesitando de adecuados sistemas de costo que les faciliten a las administraciones los procesos de planificación, control y toma de decisiones.
2. El procedimiento de costeo que se elaboró permite conocer los precios de los platos que se van a ofertar en el Comedor.
3. El procedimiento diseñado para la elaboración de las fichas de costo del Comedor permite predeterminar los costos unitarios de cada producto y es fácilmente adaptable a otras producciones similares.
4. Los costos unitarios se obtienen a través de las fichas de costos que se calculan en este trabajo.



Recomendaciones



Recomendaciones

1. Elaborar siguiendo el procedimiento descrito una ficha de costo por cada categoría que se produzca en el Comedor de la Unidad Presupuestada Poder Popular Rodas.
2. Actualizar periódicamente (dos veces al año) las fichas de costo del Comedor siguiendo el procedimiento descrito, y de ocurrir cambios en los precios de los materiales, en los costos de mano de obra u otros gastos relacionados con el producto, rediseñarlas inmediatamente.
3. Que se programe y automatice de manera integral el procedimiento propuesto en busca de una mayor viabilidad y factibilidad en la determinación del costo por plato a ofertar.
4. Que se analicen de forma periódica los resultados obtenidos de los costos para un mejor seguimiento de los mismos, en el desarrollo de acciones de control más precisas y toma de decisiones acertadas.



Bibliografía

Bibliografía

- Acosta Fernández, M. (2008). Metodología para el Cálculo de los costos en las actividades de animación en el hotel Pinar del Río.
- Boter Maupi, Fernando. (1923). *Curso de Contabilidad*. Barcelona: Paidós.
- Calderón Sarriá, Dayamí. (2006). *Actualización de las Fichas de Costo en la Granja Urbana Cienfuegos*. Universidad de Cienfuegos, Carlos Rafael Rodríguez.
- Clasificación de los costos. (2010). . Retrieved from <http://www.gestiopolis.com/canales/financiera/articulos/no%2010/contabilidad%20costos.htm>.
- Cortés, Jesús. (n.d.). *Contabilidad General*. Biblioteca del hombre de negocios modernos.
- Díaz, M. A. (2009, Diciembre 12). Evolución histórica de la contabilidad de gestión en cuba. Retrieved from <http://www.gestiopolis.com/recursos4/disc/fin/evocontabi.htm>.
- Fronti de García, Luisa, & Palenzuela, N. (2005). *La Contabilidad Verde*. Buenos Aires: Financiera y de Gestión.
- Gómez, Giovanni E. (2010, Enero). Evolución. Los costos en la contabilidad. Retrieved from WWW. ceidis ula ve/cursos/ economía/costos/contenidos html .
- Hongren, Charles T. (1976). *La Contabilidad de Costos un Enfoque Gerencial*. La Habana: Editorial Pueblo y Educación.
- León , Batardon. (1945). *Elementos de Contabilidad*. Barcelona: Paidos.
- Mallo, C. (1991). *Contabilidad analítica. Costes, rendimientos, precios y resultados*. La Habana: Instituto de Contabilidad y Auditoria de cuentas.
- Milton F. Usry, & Matz, Adolph. (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.
- Neuner, Jhon J.W. (1973). *Contabilidad de Costos*. La Habana: Pueblo y Educación.
- Pérez Guevara, David A & Reyes Hernández, Reynier. (2010). Los fundamentos teóricos respecto a la elaboración de las fichas de costo en Cuba por el método de gastos.
- Polimeni, Ralph S. (2005). *Contabilidad de Costos. Conceptos y Aplicaciones para la toma de decisiones gerenciales*. La Habana: Félix Varela.
- Ramírez P. (2010). La contabilidad de costos. Retrieved from http://www.ieb.cl/pdf/boletines_bibliograficos/contabilidad/contabilidad_de_costos.pdf.

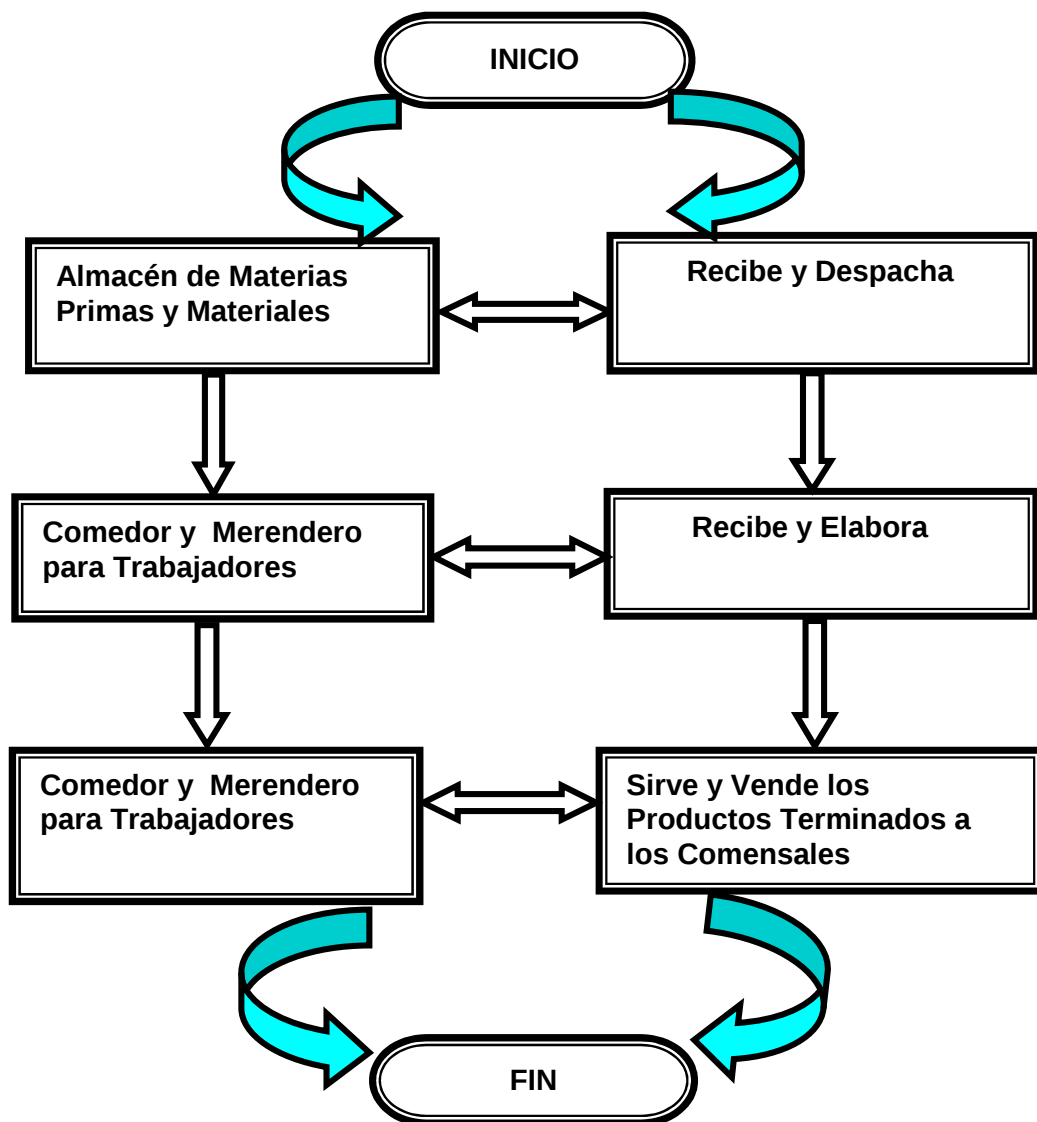
- Soris, N, & Palenzuela, N. (2007). *Elaboración de las Fichas de Costo en la Empresa Servicex*. La Habana: Félix Valera.
- Valenzuela Barros, Juan. (2006). Manual de Contabilidad de Costo. Retrieved from [http://mazinger.sisib.uchile.cl/repositorio/ap/instituto_de_ciencia _ política/v20038161932apuntecostosiparte.pdf](http://mazinger.sisib.uchile.cl/repositorio/ap/instituto_de_ciencia_politica/v20038161932apuntecostosiparte.pdf).
- Whittingtin, Geoffery. (2004). *A Cost-benefit analysis*. New York.



Alexos

Anexos

Anexo 1: Diagrama de flujo para la elaboración de los platos en el Comedor de la Unidad Presupuestada Poder Popular Rodas.



Anexo 2: Análisis Documental.

Objetivo: Constatar durante un periodo de tres meses el comportamiento del Balance Existente entre los Ingresos y los Gastos del Comedor de la Unidad Presupuestada Poder Popular Rodas.

Objeto de Observación: Balance de Comprobación de saldos.

Foco de Observación: Cierre de cada mes.

Medio de Observación: Departamento de Contabilidad.

Balance de Comprobación de Saldos		Agosto
950 Ingresos de Comedor y Cafeterías Autofinanciados Actividad Presupuestada		\$ 1 221.90
865 Gastos de Comedor y Cafeterías Autofinanciados Actividad Presupuestada		
Sub- elementos		
110101 Alimentos Consumo Humano		519.39
300101 Gas Licuado		53.74
500101 Salario Básico y Otras Retribuciones		530.00
500201 Acumulación de Vacaciones		48.17
500301 Impuesto Utilización de la Fuerza de Trabajo		144.54
600101 Contribución a la Seguridad Social		72.27

Total

\$ 1 368.11

Ingresos – Gastos = Pérdida o Ganancia

1 221.90 - 1 368.11 = (- 146.21) Pérdida

Balance de Comprobación de Saldos		Septiembre
950 Ingresos de Comedor y Cafeterías Autofinanciados Actividad Presupuestada		\$ 1 611.30
865 Gastos de Comedor y Cafeterías Autofinanciados Actividad Presupuestada		
Sub- elementos		
110101 Alimentos Consumo Humano		789.71
300101 Gas Licuado		60.19
500101 Salario Básico y Otras Retribuciones		530.00
500201 Acumulación de Vacaciones		48.18
500301 Impuesto Utilización de la Fuerza de Trabajo		144.55
600101 Contribución a la Seguridad Social		72.27

Total

\$ 1 644.90

Ingresos – Gastos = Pérdida o Ganancia

1 611.30 - 1 644.90 = (- 33.60) Pérdida

Balance de Comprobación de Saldos		Octubre
950 Ingresos de Comedor y Cafeterías Autofinanciados Actividad Presupuestada		\$ 2 014.28
865 Gastos de Comedor y Cafeterías Autofinanciados Actividad Presupuestada		
Sub- elementos		
110101 Alimentos Consumo Humano		1 488.01
300101 Gas Licuado		67.45
500101 Salario Básico y Otras Retribuciones		530.00
500201 Acumulación de Vacaciones		48.17
500301 Impuesto Utilización de la Fuerza de Trabajo		144.54
600101 Contribución a la Seguridad Social		72.27

Total

\$ 2 350.44

Ingresos – Gastos = Pérdida o Ganancia

2 014.28 - 2 350.44 = (- 336.16) Pérdida

Anexo 3: Encuesta.

Dirigida a los dirigentes de mas nivel de la Unidad Presupuestada Poder Popular Rodas.

A partir de las funciones que desempeñan en la Unidad Presupuestada Poder Popular Rodas y la experiencia que en el cargo poseen , creemos que usted es una persona idónea para responder las siguientes preguntas.

Objetivo: Conocer el criterio de los dirigentes de la Unidad Presupuestada Poder Popular Rodas acerca de la rentabilidad del Comedor.

Preguntas	SI	NO	%
¿Cree usted que el actual sistema de comedor garantice la rentabilidad del mismo? Si_____ No_____	-	6	100
¿Conoce alguna alternativa que pueda utilizarse para ser rentable el Comedor ya que este es autofinanciado?			

Gracias por su colaboración

Anexo 4: Entrevista.

Dirigida a los trabajadores de la Unidad Presupuestada Poder Popular Rodas.

Teniendo en cuenta que usted se beneficia a diario de los servicios prestados del Comedor de la Unidad Presupuestada Poder Popular Rodas consideramos que para la presente investigación sus criterios son indispensables.

Objetivo: Conocer la opinión de algunos trabajadores de la Unidad Presupuestada Poder Popular acerca del actual sistema de Comedor.

Preguntas	SI	NO	%
¿Se siente usted satisfecho con el actual sistema que utiliza el comedor de la Unidad Presupuestada Poder Popular Rodas? Si _____ No _____	4	16	80
¿Conoce desde cuando se aplica este sistema? Si _____ No _____	5	15	75
¿Recuerda si existió algún otro sistema anteriormente? Si _____ No _____	-	20	100

Gracias por su colaboración

ANEXO 5: Ficha de Costo ARROZ BLANCO

MODELO No 5 Resumen de la Ficha de Costo para la Formación de Precios.					
Nombre de la Entidad: Unidad Presupuestada Poder Popular Rodas					
Código de la Entidad: 316-2-0432			Unidad de Medida : Kilogramos		
Nombre del Plato: Arroz Blanco					
Peso de la Ración o Porción a Servir: 124 g			Número de la Norma: 233		
MATERIALES DIRECTOS					
Ingredientes	Neto en Gramos	UM	Cantidad	Precio Unitario	Importe
Arroz	620	Kg.	0.62	1.2206	0.7567
Aceite	45	Kg.	0.045	0.4908	0.0220
Sal	10	Kg.	0.01	0.0893	0.0008
Total Costo de Materiales Directos					0.7795
Costo de Material Directo de una Ración					0.0779
MANO DE OBRA DIRECTA					
Plazas Directas a la producción		Cocinera Integral	Auxiliar General de Cocina		
Salario		275.00	255.00		
(9.09 %) Vacaciones Acumuladas		25.00	23.17		
Sub Total Costo de Mano de Obra Directa		300.00	278.17		
x 12.5 % Contribución a la Seguridad Social		37.50	34.77		
x 25 % Utilización de la Fuerza de Trabajo		75.00	69.54		
X 1.5 % Prestación a la Seguridad Social		4.50	4.17		
Subtotal Costo de Mano de Obra Directa		417.00	386.65		
Se divide el total de salario / total comensales del mes		803.65 / 7800			
Total Costo de Mano de Obra Directa					0.103
COSTOS INDIRECTOS DE PRODUCCIÓN					
Otros costos asociados indirectamente al producto			Tasa de distribución	Importe	
Gas Licuado			1.87 Kg. x 1.3435= 2.51 60.46 / 7800	0.0077	
Depreciación Activos Fijos			40.81 / 7800	0.0052	
Se divide el importe del gas / el total de platos a ofertar en el Mes					
Total Costos Indirectos de Producción					0.0129
TOTAL COSTO DEL PRODUCTO					0.1938
Confeccionado :		Aprobado:		Fecha	

ANEXO 6: Ficha de Costo ARROZ CON LACÓN

MODELO No 5 Resumen de la Ficha de Costo para la Formación de Precios.					
Nombre de la Entidad: Unidad Presupuestada Poder Popular Rodas					
Código de la Entidad: 316-2-0432			Unidad de Medida : Kilogramos		
Nombre del Plato: Arroz con Lacón					
Peso de la Ración o Porción a Servir: 200 g			Número de la Norma: 33		
MATERIALES DIRECTOS					
Ingredientes	Neto en Gramos	UM	Cantidad	Precio Unitario	Importe
Lacón	1110	Kg.	1.11	5.042	5.5966
Arroz	760	Kg.	0.76	1.2206	0.9276
Sal	13.79	Kg.	0.013	0.0893	0.0011
Grasa	45	Kg.	0.045	0.4908	0.0220
Bijol	1	Kg.	0.001	0.0060	0.0000
Total Costo de Materiales Directos					6.5473
Costo de Material Directo de una Ración					0.6547
MANO DE OBRA DIRECTA					
Plazas Directas a la producción		Cocinera Integral	Auxiliar General de Cocina		
Salario		275.00	255.00		
(9.09 %) Vacaciones Acumuladas		25.00	23.17		
Sub Total Costo de Mano de Obra Directa		300.00	278.17		
x 12.5 % Contribución a la Seguridad Social		37.50	34.77		
x 25 % Utilización de la Fuerza de Trabajo		75.00	69.54		
X 1.5 % Prestación a la Seguridad Social		4.50	4.17		
Subtotal Costo de Mano de Obra Directa		417.00	386.65		
Se divide el total de salario / total comensales del mes		803.65 / 7800			
Total Costo de Mano de Obra Directa					0.103
COSTOS INDIRECTOS DE PRODUCCIÓN					
Otros costos asociados indirectamente al producto			Tasa de distribución	Importe	
Gas Licuado			1.87 Kg. x 1.3435= 2.51 60.46 / 7800	0.0077	
Depreciación Activos Fijos			40.81 / 7800	0.0052	
Se divide el importe del gas / el total de platos a ofertar en el Mes					
Total Costos Indirectos de Producción					0.0129
TOTAL COSTO DEL PRODUCTO					0.7706
Confeccionado :		Aprobado:		Fecha	

ANEXO 7: Ficha de Costo CONGRIS

MODELO No 5 Resumen de la Ficha de Costo para la Formación de Precios.					
Nombre de la Entidad: Unidad Presupuestada Poder Popular Rodas					
Código de la Entidad: 316-2-0432			Unidad de Medida : Kilogramos		
Nombre del Plato: Congris					
Peso de la Ración o Porción a Servir: 149 g				Número de la Norma: 235	
MATERIALES DIRECTOS					
Ingredientes	Neto en Gramos	UM	Cantidad	Precio Unitario	Importe
Arroz	530	Kg.	0.53	1.2206	0.6469
Fríjol Colorado	120	Kg.	0.12	0.6111	0.0733
Tocino	37	Kg.	0.037	5.4406	0.2013
Aceite	37	Kg.	0.0037	0.4908	0.0018
Sal	8.3	Kg.	0.008	0.0893	0.0007
Ajo	4	Kg.	0.004	48.00	0.1929
Total Costo de Materiales Directos					1.1160
Costo de Material Directo de una Ración					0.1116
MANO DE OBRA DIRECTA					
Plazas Directas a la producción		Cocinera Integral	Auxiliar General de Cocina		
Salario		275.00	255.00		
(9.09 %) Vacaciones Acumuladas		25.00	23.17		
Sub Total Costo de Mano de Obra Directa		300.00	278.17		
x 12.5 % Contribución a la Seguridad Social		37.50	34.77		
x 25 % Utilización de la Fuerza de Trabajo		75.00	69.54		
X 1.5 % Prestación a la Seguridad Social		4.50	4.17		
Subtotal Costo de Mano de Obra Directa		417.00	386.65		
Se divide el total de salario / total comensales del mes		803.65 / 7800			
Total Costo de Mano de Obra Directa					0.103
COSTOS INDIRECTOS DE PRODUCCIÓN					
Otros costos asociados indirectamente al producto			Tasa de distribución	Importe	
Gas Licuado			1.87 Kg. x 1.3435= 2.51 60.46 / 7800	0.0077	
Depreciación Activos Fijos			40.81 / 7800	0.0052	
Se divide el importe del gas / el total de platos a ofertar en el Mes					
Total Costos Indirectos de Producción					0.0129
TOTAL COSTO DEL PRODUCTO					0.2275
Confeccionado :		Aprobado:		Fecha	

ANEXO 8: Ficha de Costo LACÓN GUISADO

MODELO No 5 Resumen de la Ficha de Costo para la Formación de Precios.					
Nombre de la Entidad: Unidad Presupuestada Poder Popular Rodas					
Código de la Entidad: 316-2-0432			Unidad de Medida : Kilogramos		
Nombre del Plato: Lacón Guisado					
Peso de la Ración o Porción a Servir: 80 g				Número de la Norma: 47	
MATERIALES DIRECTOS					
Ingredientes	Neto en Gramos	UM	Cantidad	Precio Unitario	Importe
Lacón	1120	Kg.	1.12	5.042	5.6470
Aceite	15	Kg.	0.015	0.4908	0.0073
Sal	15	Kg.	0.015	0.0893	0.0013
Total Costo de Materiales Directos					5.6556
Costo de Material Directo de una Ración					0.5655
MANO DE OBRA DIRECTA					
Plazas Directas a la producción		Cocinera Integral		Auxiliar General de Cocina	
Salario		275.00		255.00	
(9.09 %) Vacaciones Acumuladas		25.00		23.17	
Sub Total Costo de Mano de Obra Directa		300.00		278.17	
x 12.5 % Contribución a la Seguridad Social		37.50		34.77	
x 25 % Utilización de la Fuerza de Trabajo		75.00		69.54	
X 1.5 % Prestación a la Seguridad Social		4.50		4.17	
Subtotal Costo de Mano de Obra Directa		417.00		386.65	
Se divide el total de salario / total comensales del mes				803.65 / 7800	
Total Costo de Mano de Obra Directa					0.103
COSTOS INDIRECTOS DE PRODUCCIÓN					
Otros costos asociados indirectamente al producto			Tasa de distribución		Importe
Gas Licuado			1.87 Kg. x 1.3435= 2.51 60.46 / 7800		0.0077
Depreciación Activos Fijos			40.81 / 7800		0.0052
Se divide el importe del gas / el total de platos a ofertar en el Mes					
Total Costos Indirectos de Producción					0.0129
TOTAL COSTO DEL PRODUCTO					0.6814
Confeccionado :		Aprobado:		Fecha	

ANEXO 9 : Ficha de Costo TROZOS DE FRUTA BOMBA

MODELO No 5 Resumen de la Ficha de Costo para la Formación de Precios.					
Nombre de la Entidad: Unidad Presupuestada Poder Popular Rodas					
Código de la Entidad: 316-2-0432			Unidad de Medida : Kilogramos		
Nombre del Plato: Trozos de Fruta Bomba					
Peso de la Ración o Porción a Servir: 58 g				Número de la Norma: 382	
MATERIALES DIRECTOS					
Ingredientes	Neto en Gramos	UM	Cantidad	Precio Unitario	Importe
Fruta Bomba	591	Kg.	0.59	0.5476	0.3230
Azúcar	220	Kg.	0.22	0.5154	0.1133
Sal	1.10	Kg.	0.001	0.0893	0.0000
Total Costo de Materiales Directos					0.4363
Costo de Material Directo de una Ración					0.0436
MANO DE OBRA DIRECTA					
Plazas Directas a la producción		Cocinera Integral		Auxiliar General de Cocina	
Salario		275.00		255.00	
(9.09 %) Vacaciones Acumuladas		25.00		23.17	
Sub Total Costo de Mano de Obra Directa		300.00		278.17	
x 12.5 % Contribución a la Seguridad Social		37.50		34.77	
x 25 % Utilización de la Fuerza de Trabajo		75.00		69.54	
X 1.5 % Prestación a la Seguridad Social		4.50		4.17	
Subtotal Costo de Mano de Obra Directa		417.00		386.65	
Se divide el total de salario / total comensales del mes				803.65 / 7800	
Total Costo de Mano de Obra Directa					0.103
COSTOS INDIRECTOS DE PRODUCCIÓN					
Otros costos asociados indirectamente al producto			Tasa de distribución		Importe
Gas Licuado			1.87 Kg. x 1.3435= 2.51 60.46 / 7800		0.0077
Depreciación Activos Fijos			40.81 / 7800		0.0052
Se divide el importe del gas / el total de platos a ofertar en el Mes					
Total Costos Indirectos de Producción					0.0129
TOTAL COSTO DEL PRODUCTO					0.1595
Confeccionado :		Aprobado:		Fecha	

ANEXO 10 : Ficha de Costo MERMELADA DE GUAYABA

MODELO No 5 Resumen de la Ficha de Costo para la Formación de Precios.					
Nombre de la Entidad: Unidad Presupuestada Poder Popular Rodas					
Código de la Entidad: 316-2-0432			Unidad de Medida : Kilogramos		
Nombre del Plato: Mermelada de Guayaba					
Peso de la Ración o Porción a Servir: 105 g				Número de la Norma: 48	
MATERIALES DIRECTOS					
Ingredientes	Neto en Gramos	UM	Cantidad	Precio Unitario	Importe
Guayaba	1180	Kg.	1.18	0.4914	0.5798
Azúcar	530	Kg.	0.53	0.5154	0.2731
Sal	1.1	Kg.	0.001	0.0893	0.0000
Total Costo de Materiales Directos					0.8529
Costo de Material Directo de una Ración					0.0852
MANO DE OBRA DIRECTA					
Plazas Directas a la producción		Cocinera Integral		Auxiliar General de Cocina	
Salario		275.00		255.00	
(9.09 %) Vacaciones Acumuladas		25.00		23.17	
Sub Total Costo de Mano de Obra Directa		300.00		278.17	
x 12.5 % Contribución a la Seguridad Social		37.50		34.77	
x 25 % Utilización de la Fuerza de Trabajo		75.00		69.54	
X 1.5 % Prestación a la Seguridad Social		4.50		4.17	
Subtotal Costo de Mano de Obra Directa		417.00		386.65	
Se divide el total de salario / total comensales del mes				803.65 / 7800	
Total Costo de Mano de Obra Directa					0.103
COSTOS INDIRECTOS DE PRODUCCIÓN					
Otros costos asociados indirectamente al producto			Tasa de distribución		Importe
Gas Licuado			1.87 Kg. x 1.3435= 2.51 60.46 / 7800		0.0077
Depreciación Activos Fijos			40.81 / 7800		0.0052
Se divide el importe del gas / el total de platos a ofertar en el Mes					
Total Costos Indirectos de Producción					0.0129
TOTAL COSTO DEL PRODUCTO					0.2011
Confeccionado :		Aprobado:		Fecha	

ANEXO 11: Ficha de Costo BONIATO HERVIDO

MODELO No 5 Resumen de la Ficha de Costo para la Formación de Precios.					
Nombre de la Entidad: Unidad Presupuestada Poder Popular Rodas					
Código de la Entidad: 316-2-0432			Unidad de Medida : Kilogramos		
Nombre del Plato: Boniato Hervido					
Peso de la Ración o Porción a Servir: 100 g			Número de la Norma: 326		
MATERIALES DIRECTOS					
Ingredientes	Neto en Gramos	UM	Cantidad	Precio Unitario	Importe
Boniato	1944	Kg.	1.94	0.6388	1.2392
Sal	5.5	Kg.	0.005	0.0893	0.0004
Total Costo de Materiales Directos					1.2396
Costo de Material Directo de una Ración					0.1239
MANO DE OBRA DIRECTA					
Plazas Directas a la producción		Cocinera Integral	Auxiliar General de Cocina		
Salario		275.00	255.00		
(9.09 %) Vacaciones Acumuladas		25.00	23.17		
Sub Total Costo de Mano de Obra Directa		300.00	278.17		
x 12.5 % Contribución a la Seguridad Social		37.50	34.77		
x 25 % Utilización de la Fuerza de Trabajo		75.00	69.54		
X 1.5 % Prestación a la Seguridad Social		4.50	4.17		
Subtotal Costo de Mano de Obra Directa		417.00	386.65		
Se divide el total de salario / total comensales del mes		803.65 / 7800			
Total Costo de Mano de Obra Directa					0.103
COSTOS INDIRECTOS DE PRODUCCIÓN					
Otros costos asociados indirectamente al producto			Tasa de distribución	Importe	
Gas Licuado			1.87 Kg. x 1.3435= 2.51 60.46 / 7800	0.0077	
Depreciación Activos Fijos			40.81 / 7800	0.0052	
Se divide el importe del gas / el total de platos a ofertar en el Mes					
Total Costos Indirectos de Producción					0.0129
TOTAL COSTO DEL PRODUCTO					0.2398
Confeccionado :		Aprobado:		Fecha	

ANEXO 12 : Ficha de Costo BONIATO FRITO

MODELO No 5 Resumen de la Ficha de Costo para la Formación de Precios.					
Nombre de la Entidad: Unidad Presupuestada Poder Popular Rodas					
Código de la Entidad: 316-2-0432			Unidad de Medida : Kilogramos		
Nombre del Plato: Boniato Frito					
Peso de la Ración o Porción a Servir: 100 g				Número de la Norma: 327	
MATERIALES DIRECTOS					
Ingredientes	Neto en Gramos	UM	Cantidad	Precio Unitario	Importe
Boniato	2813	Kg.	2.81	0.6388	1.7950
Aceite	88	Kg.	0.088	0.4908	0.0431
Sal	6.25	Kg.	0.006	0.0893	0.0005
Total Costo de Materiales Directos					1.8386
Costo de Material Directo de una Ración					0.1838
MANO DE OBRA DIRECTA					
Plazas Directas a la producción	Cocinera Integral	Auxiliar General de Cocina			
Salario	275.00	255.00			
(9.09 %) Vacaciones Acumuladas	25.00	23.17			
Sub Total Costo de Mano de Obra Directa	300.00	278.17			
x 12.5 % Contribución a la Seguridad Social	37.50	34.77			
x 25 % Utilización de la Fuerza de Trabajo	75.00	69.54			
X 1.5 % Prestación a la Seguridad Social	4.50	4.17			
Subtotal Costo de Mano de Obra Directa	417.00	386.65			
Se divide el total de salario / total comensales del mes		803.65 / 7800			
Total Costo de Mano de Obra Directa					0.103
COSTOS INDIRECTOS DE PRODUCCIÓN					
Otros costos asociados indirectamente al producto	Tasa de distribución	Importe			
Gas Licuado	1.87 Kg. x 1.3435= 2.51 60.46 / 7800	0.0077			
Depreciación Activos Fijos	40.81 / 7800	0.0052			
Se divide el importe del gas / el total de platos a ofertar en el Mes					
Total Costos Indirectos de Producción					0.0129
TOTAL COSTO DEL PRODUCTO					0.2997
Confeccionado :		Aprobado:		Fecha	

ANEXO 13 : Ficha de Costo CALABAZA HERVIDA

MODELO No 5 Resumen de la Ficha de Costo para la Formación de Precios.					
Nombre de la Entidad: Unidad Presupuestada Poder Popular Rodas					
Código de la Entidad: 316-2-0432			Unidad de Medida : Kilogramos		
Nombre del Plato: Calabaza Hervida					
Peso de la Ración o Porción a Servir: 100 g			Número de la Norma: 312		
MATERIALES DIRECTOS					
Ingredientes	Neto en Gramos	UM	Cantidad	Precio Unitario	Importe
Calabaza	1500	Kg.	1.5	5.5144	8.2716
Sal	5.5	Kg.	0.005	0.0893	0.0004
Total Costo de Materiales Directos					8.2720
Costo de Material Directo de una Ración					0.8272
MANO DE OBRA DIRECTA					
Plazas Directas a la producción		Cocinera Integral	Auxiliar General de Cocina		
Salario		275.00	255.00		
(9.09 %) Vacaciones Acumuladas		25.00	23.17		
Sub Total Costo de Mano de Obra Directa		300.00	278.17		
x 12.5 % Contribución a la Seguridad Social		37.50	34.77		
x 25 % Utilización de la Fuerza de Trabajo		75.00	69.54		
X 1.5 % Prestación a la Seguridad Social		4.50	4.17		
Subtotal Costo de Mano de Obra Directa		417.00	386.65		
Se divide el total de salario / total comensales del mes		803.65 / 7800			
Total Costo de Mano de Obra Directa					0.103
COSTOS INDIRECTOS DE PRODUCCIÓN					
Otros costos asociados indirectamente al producto			Tasa de distribución	Importe	
Gas Licuado			1.87 Kg. x 1.3435= 2.51 60.46 / 7800	0.0077	
Depreciación Activos Fijos			40.81 / 7800	0.0052	
Se divide el importe del gas / el total de platos a ofertar en el Mes					
Total Costos Indirectos de Producción					0.0129
TOTAL COSTO DEL PRODUCTO					0.9431
Confeccionado :		Aprobado:		Fecha	

ANEXO 14: Ficha de Costo HUEVO HERVIDO

MODELO No 5 Resumen de la Ficha de Costo para la Formación de Precios.					
Nombre de la Entidad: Unidad Presupuestada Poder Popular Rodas					
Código de la Entidad: 316-2-0432			Unidad de Medida : Kilogramos		
Nombre del Plato: Huevo Hervido					
Peso de la Ración o Porción a Servir: 45 g				Número de la Norma: 2	
MATERIALES DIRECTOS					
Ingredientes	Neto en Gramos	UM	Cantidad	Precio Unitario	Importe
Huevo	500	Kg.	10	0.16508	1.6508
Sal	5	Kg.	0.005	0.0893	0.0004
Total Costo de Materiales Directos					1.6512
Costo de Material Directo de una Ración					0.1651
MANO DE OBRA DIRECTA					
Plazas Directas a la producción		Cocinera Integral	Auxiliar General de Cocina		
Salario		275.00	255.00		
(9.09 %) Vacaciones Acumuladas		25.00	23.17		
Sub Total Costo de Mano de Obra Directa		300.00	278.17		
x 12.5 % Contribución a la Seguridad Social		37.50	34.77		
x 25 % Utilización de la Fuerza de Trabajo		75.00	69.54		
X 1.5 % Prestación a la Seguridad Social		4.50	4.17		
Subtotal Costo de Mano de Obra Directa		417.00	386.65		
Se divide el total de salario / total comensales del mes		803.65 / 7800			
Total Costo de Mano de Obra Directa					0.103
COSTOS INDIRECTOS DE PRODUCCIÓN					
Otros costos asociados indirectamente al producto			Tasa de distribución	Importe	
Gas Licuado			1.87 Kg. x 1.3435= 2.51 60.46 / 7800	0.0077	
Depreciación Activos Fijos			40.81 / 7800	0.0052	
Se divide el importe del gas / el total de platos a ofertar en el Mes					
Total Costos Indirectos de Producción					0.0129
TOTAL COSTO DEL PRODUCTO					0.2810
Confeccionado :		Aprobado:		Fecha	

ANEXO 15: Ficha de Costo CHATINO

MODELO No 5 Resumen de la Ficha de Costo para la Formación de Precios.					
Nombre de la Entidad: Unidad Presupuestada Poder Popular Rodas					
Código de la Entidad: 316-2-0432			Unidad de Medida : Kilogramos		
Nombre del Plato: Chatino					
Peso de la Ración o Porción a Servir: 100 g			Número de la Norma: 323		
MATERIALES DIRECTOS					
Ingredientes	Neto en Gramos	UM	Cantidad	Precio Unitario	Importe
Plátano	2456	Kg.	2.45	0.5111	1.2521
Aceite	88	Kg.	0.088	0.4908	0.0431
Sal	6.25	Kg.	0.006	0.0893	0.0005
Total Costo de Materiales Directos					1.2957
Costo de Material Directo de una Ración					0.1295
MANO DE OBRA DIRECTA					
Plazas Directas a la producción		Cocinera Integral	Auxiliar General de Cocina		
Salario		275.00	255.00		
(9.09 %) Vacaciones Acumuladas		25.00	23.17		
Sub Total Costo de Mano de Obra Directa		300.00	278.17		
x 12.5 % Contribución a la Seguridad Social		37.50	34.77		
x 25 % Utilización de la Fuerza de Trabajo		75.00	69.54		
X 1.5 % Prestación a la Seguridad Social		4.50	4.17		
Subtotal Costo de Mano de Obra Directa		417.00	386.65		
Se divide el total de salario / total comensales del mes		803.65 / 7800			
Total Costo de Mano de Obra Directa		0.103			
COSTOS INDIRECTOS DE PRODUCCIÓN					
Otros costos asociados indirectamente al producto			Tasa de distribución	Importe	
Gas Licuado			1.87 Kg. x 1.3435= 2.51	60.46	
Depreciación Activos Fijos			40.81 / 7800	0.0052	
Se divide el importe del gas / el total de platos a ofertar en el Mes					
Total Costos Indirectos de Producción			0.0077		
TOTAL COSTO DEL PRODUCTO					0.2402
Confeccionado :		Aprobado:		Fecha	

ANEXO 16 : Ficha de Costo MARIQUITA DE PLÁTANO

MODELO No 5 Resumen de la Ficha de Costo para la Formación de Precios.

Nombre de la Entidad: Unidad Presupuestada Poder Popular Rodas

Código de la Entidad: 316-2-0432

Unidad de Medida : Kilogramos

Nombre del Plato: Mariquita de Plátano

Peso de la Ración o Porción a Servir: 100 g

Número de la Norma: 325

MATERIALES DIRECTOS

Ingredientes	Neto en Gramos	UM	Cantidad	Precio Unitario	Importe
Plátano	3488	Kg.	3.48	0.5111	1.7786
Aceite	113	Kg.	0.11	0.4908	0.0539
Sal	5	Kg.	0.005	0.0893	0.0004
Total Costo de Materiales Directos					1.8329
Costo de Material Directo de una Ración					0.1832

MANO DE OBRA DIRECTA

Plazas Directas a la producción	Cocinera Integral	Auxiliar General de Cocina
Salario	275.00	255.00
(9.09 %) Vacaciones Acumuladas	25.00	23.17
Sub Total Costo de Mano de Obra Directa	300.00	278.17
x 12.5 % Contribución a la Seguridad Social	37.50	34.77
x 25 % Utilización de la Fuerza de Trabajo	75.00	69.54
X 1.5 % Prestación a la Seguridad Social	4.50	4.17
Subtotal Costo de Mano de Obra Directa	417.00	386.65
Se divide el total de salario / total comensales del mes 803.65 / 7800		
Total Costo de Mano de Obra Directa		0.103

COSTOS INDIRECTOS DE PRODUCCIÓN

Otros costos asociados indirectamente al producto	Tasa de distribución	Importe
Gas Licuado	1.87 Kg. x 1.3435= 2.51 60.46 / 7800	0.0077
Depreciación Activos Fijos	40.81 / 7800	0.0052
Se divide el importe del gas / el total de platos a ofertar en el Mes		
Total Costos Indirectos de Producción		0.0129

TOTAL COSTO DEL PRODUCTO

0.2991

Confeccionado :

Aprobado:

Fecha

ANEXO 17 : Ficha de Costo POTAJE FRIJOL COLORADO S/ VIANDAS

MODELO No 5 Resumen de la Ficha de Costo para la Formación de Precios.**Nombre de la Entidad:** Unidad Presupuestada Poder Popular Rodas**Código de la Entidad:** 316-2-0432**Unidad de Medida :** Kilogramos**Nombre del Plato:** **Potaje Fríjol Colorado s/viandas****Peso de la Ración o Porción a Servir:** 83 g**Número de la Norma:** 226**MATERIALES DIRECTOS**

Ingredientes	Neto en Gramos	UM	Cantidad	Precio Unitario	Importe
Fríjol Colorado	200	Kg.	0.20	0.6111	0.1222
Aceite	15.6	Kg.	0.015	0.4908	0.0073
Sal	5.19	Kg.	0.005	0.0893	0.0004
Tomate	10.4	Kg.	0.010	0.4842	0.0048
Productos Carnicol	69	Kg.	0.069	5.4406	0.3754
Ajo	8.65	Kg.	0.008	48.00	0.3840
Total Costo de Materiales Directos					0.8941
Costo de Material Directo de una Ración					0.0894

MANO DE OBRA DIRECTA

Plazas Directas a la producción	Cocinera Integral	Auxiliar General de Cocina
Salario	275.00	255.00
(9.09 %) Vacaciones Acumuladas	25.00	23.17
Sub Total Costo de Mano de Obra Directa	300.00	278.17
x 12.5 % Contribución a la Seguridad Social	37.50	34.77
x 25 % Utilización de la Fuerza de Trabajo	75.00	69.54
X 1.5 % Prestación a la Seguridad Social	4.50	4.17
Subtotal Costo de Mano de Obra Directa	417.00	386.65
Se divide el total de salario / total comensales del mes 803.65 / 7800		
Total Costo de Mano de Obra Directa		0.103

COSTOS INDIRECTOS DE PRODUCCIÓN

Otros costos asociados indirectamente al producto	Tasa de distribución	Importe
Gas Licuado	1.87 Kg. x 1.3435= 2.51 60.46 / 7800	0.0077
Depreciación Activos Fijos	40.81 / 7800	0.0052
Se divide el importe del gas / el total de platos a ofertar en el Mes		
Total Costos Indirectos de Producción		0.0129

TOTAL COSTO DEL PRODUCTO**0.2053****Confeccionado :****Aprobado:****Fecha**

ANEXO 18: Ficha de Costo POTAJE DE CHICHAROS S/VIANDAS

MODELO No 5 Resumen de la Ficha de Costo para la Formación de Precios.					
Nombre de la Entidad: Unidad Presupuestada Poder Popular Rodas					
Código de la Entidad: 316-2-0432			Unidad de Medida : Kilogramos		
Nombre del Plato: Potaje de Chicharos s/viandas					
Peso de la Ración o Porción a Servir: 83 g				Número de la Norma: 225	
MATERIALES DIRECTOS					
Ingredientes	Neto en Gramos	UM	Cantidad	Precio Unitario	Importe
Chicharos	200	Kg.	0.20	0.7909	0.1581
Aceite	15.6	Kg.	0.0156	0.4908	0.0076
Sal	5.19	Kg.	0.0051	0.0893	0.0004
Tomate	10.4	Kg.	0.104	0.4842	0.0503
Productos Cárnicos	69	Kg.	0.069	5.4406	0.3754
Ajo	1.04	Kg.	0.001	48.00	0.0480
Total Costo de Materiales Directos					0.6398
Costo de Material Directo de una Ración					0.0639
MANO DE OBRA DIRECTA					
Plazas Directas a la producción			Cocinera Integral	Auxiliar General de Cocina	
Salario			275.00	255.00	
(9.09 %) Vacaciones Acumuladas			25.00	23.17	
Sub Total Costo de Mano de Obra Directa			300.00	278.17	
x 12.5 % Contribución a la Seguridad Social			37.50	34.77	
x 25 % Utilización de la Fuerza de Trabajo			75.00	69.54	
X 1.5 % Prestación a la Seguridad Social			4.50	4.17	
Subtotal Costo de Mano de Obra Directa			417.00	386.65	
Se divide el total de salario / total comensales del mes			803.65 / 7800		
Total Costo de Mano de Obra Directa					0.103
COSTOS INDIRECTOS DE PRODUCCIÓN					
Otros costos asociados indirectamente al producto			Tasa de distribución		Importe
Gas Licuado			1.87 Kg. x 1.3435= 2.51 60.46 / 7800		0.0077
Depreciación Activos Fijos			40.81 / 7800		0.0052
Se divide el importe del gas / el total de platos a ofertar en el Mes					
Total Costos Indirectos de Producción					0.0129
TOTAL COSTO DEL PRODUCTO					0.1798
Confeccionado :		Aprobado:		Fecha	

ANEXO 19 : Ficha de Costo MERMELADA DE PLATANO

MODELO No 5 Resumen de la Ficha de Costo para la Formación de Precios.**Nombre de la Entidad:** Unidad Presupuestada Poder Popular Rodas**Código de la Entidad:** 316-2-0432**Unidad de Medida :** Kilogramos**Nombre del Plato:** Mermelada de Plátano**Peso de la Ración o Porción a Servir:** 105 g**(100 Raciones)****Número de la Norma:** 53**MATERIALES DIRECTOS**

Ingredientes	Neto en Gramos	UM	Cantidad	Precio Unitario	Importe
Plátano Burro	10485	Kg.	10.48	0.5111	5.3563
Azúcar	5310	Kg.	5.31	0.5154	2.7367
Sal	100	Kg.	0.10	0.0893	0.0089
Total Costo de Materiales Directos					8.1019
Costo de Material Directo de una Ración					0.0810

MANO DE OBRA DIRECTA

Plazas Directas a la producción	Cocinera Integral	Auxiliar General de Cocina
Salario	275.00	255.00
(9.09 %) Vacaciones Acumuladas	25.00	23.17
Sub Total Costo de Mano de Obra Directa	300.00	278.17
x 12.5 % Contribución a la Seguridad Social	37.50	34.77
x 25 % Utilización de la Fuerza de Trabajo	75.00	69.54
X 1.5 % Prestación a la Seguridad Social	4.50	4.17
Subtotal Costo de Mano de Obra Directa	417.00	386.65
Se divide el total de salario / total comensales del mes 803.65 / 7800		
Total Costo de Mano de Obra Directa		0.103

COSTOS INDIRECTOS DE PRODUCCIÓN

Otros costos asociados indirectamente al producto	Tasa de distribución	Importe
Gas Licuado	1.87 Kg. x 1.3435= 2.51 60.46 / 7800	0.0077
Depreciación Activos Fijos	40.81 / 7800	0.0052
Se divide el importe del gas / el total de platos a ofertar en el Mes		
Total Costos Indirectos de Producción		0.0129

TOTAL COSTO DEL PRODUCTO**0.1969****Confeccionado :****Aprobado:****Fecha**

ANEXO 20: Ficha de Costo EMBUTIDO FRITO

MODELO No 5 Resumen de la Ficha de Costo para la Formación de Precios.					
Nombre de la Entidad: Unidad Presupuestada Poder Popular Rodas					
Código de la Entidad: 316-2-0432			Unidad de Medida : Kilogramos		
Nombre del Plato: Embutido Frito					
Peso de la Ración o Porción a Servir: 75 g			Número de la Norma: 122		
MATERIALES DIRECTOS					
Ingredientes	Neto en Gramos	UM	Cantidad	Precio Unitario	Importe
Embutido	844	Kg.	0.844	12.176	10.2765
Aceite	84	Kg.	0.084	0.4908	0.0412
Total Costo de Materiales Directos					10.3177
Costo de Material Directo de una Ración					1.0317
MANO DE OBRA DIRECTA					
Plazas Directas a la producción		Cocinera Integral	Auxiliar General de Cocina		
Salario		275.00	255.00		
(9.09 %) Vacaciones Acumuladas		25.00	23.17		
Sub Total Costo de Mano de Obra Directa		300.00	278.17		
x 12.5 % Contribución a la Seguridad Social		37.50	34.77		
x 25 % Utilización de la Fuerza de Trabajo		75.00	69.54		
X 1.5 % Prestación a la Seguridad Social		4.50	4.17		
Subtotal Costo de Mano de Obra Directa		417.00	386.65		
Se divide el total de salario / total comensales del mes		803.65 / 7800			
Total Costo de Mano de Obra Directa					0.103
COSTOS INDIRECTOS DE PRODUCCIÓN					
Otros costos asociados indirectamente al producto			Tasa de distribución	Importe	
Gas Licuado			1.87 Kg. x 1.3435= 2.51 60.46 / 7800	0.0077	
Depreciación Activos Fijos			40.81 / 7800	0.0052	
Se divide el importe del gas / el total de platos a ofertar en el Mes					
Total Costos Indirectos de Producción					0.0129
TOTAL COSTO DEL PRODUCTO					1.1476
Confeccionado :		Aprobado:		Fecha	

ANEXO 21: Ficha de Costo CHICHARRONES

MODELO No 5 Resumen de la Ficha de Costo para la Formación de Precios.					
Nombre de la Entidad: Unidad Presupuestada Poder Popular Rodas					
Código de la Entidad: 316-2-0432			Unidad de Medida : Kilogramos		
Nombre del Plato: Chicharrones					
Peso de la Ración o Porción a Servir: 75 g			Número de la Norma: 98		
MATERIALES DIRECTOS					
Ingredientes	Neto en Gramos	UM	Cantidad	Precio Unitario	Importe
Piel de Cerdo	2917	Kg.	2.917	3.0505	8.8983
Sal	38	Kg.	0.038	0.0893	0.0033
Total Costo de Materiales Directos					8.9016
Costo de Material Directo de una Ración					0.8901
MANO DE OBRA DIRECTA					
Plazas Directas a la producción		Cocinera Integral	Auxiliar General de Cocina		
Salario		275.00	255.00		
(9.09 %) Vacaciones Acumuladas		25.00	23.17		
Sub Total Costo de Mano de Obra Directa		300.00	278.17		
x 12.5 % Contribución a la Seguridad Social		37.50	34.77		
x 25 % Utilización de la Fuerza de Trabajo		75.00	69.54		
X 1.5 % Prestación a la Seguridad Social		4.50	4.17		
Subtotal Costo de Mano de Obra Directa		417.00	386.65		
Se divide el total de salario / total comensales del mes		803.65 / 7800			
Total Costo de Mano de Obra Directa					0.103
COSTOS INDIRECTOS DE PRODUCCIÓN					
Otros costos asociados indirectamente al producto			Tasa de distribución	Importe	
Gas Licuado			1.87 Kg. x 1.3435= 2.51 60.46 / 7800	0.0077	
Depreciación Activos Fijos			40.81 / 7800	0.0052	
Se divide el importe del gas / el total de platos a ofertar en el Mes					
Total Costos Indirectos de Producción					0.0129
TOTAL COSTO DEL PRODUCTO					1.0060
Confeccionado :		Aprobado:		Fecha	

ANEXO 22: Ficha de Costo PAN CON REVOLTILLO

MODELO No 5 Resumen de la Ficha de Costo para la Formación de Precios.					
Nombre de la Entidad: Unidad Presupuestada Poder Popular Rodas					
Código de la Entidad: 316-2-0432			Unidad de Medida : Kilogramos		
Nombre del Plato: Pan con Revoltillo					
Peso de la Ración o Porción a Servir: 90 g			Número de la Norma: 135		
MATERIALES DIRECTOS					
Ingredientes	Neto en Gramos	UM	Cantidad	Precio Unitario	Importe
Huevo	542.8	U	11	0.16508	1.6508
Aceite	32.5	Kg.	0.032	0.4908	0.0157
Sal	3.5	Kg.	0.003	0.0893	0.0002
Pan	50	Kg.	0.05	0.0645	0.0032
Total Costo de Materiales Directos					1.6699
Costo de Material Directo de una Ración					0.1669
MANO DE OBRA DIRECTA					
Plazas Directas a la producción			Cocinera Integral	Auxiliar General de Cocina	
Salario			275.00	255.00	
(9.09 %) Vacaciones Acumuladas			25.00	23.17	
Sub Total Costo de Mano de Obra Directa			300.00	278.17	
x 12.5 % Contribución a la Seguridad Social			37.50	34.77	
x 25 % Utilización de la Fuerza de Trabajo			75.00	69.54	
X 1.5 % Prestación a la Seguridad Social			4.50	4.17	
Subtotal Costo de Mano de Obra Directa			417.00	386.65	
Se divide el total de salario / total comensales del mes			803.65 / 7800		
Total Costo de Mano de Obra Directa					0.103
COSTOS INDIRECTOS DE PRODUCCIÓN					
Otros costos asociados indirectamente al producto			Tasa de distribución		Importe
Gas Licuado			1.87 Kg. x 1.3435= 2.51 60.46 / 7800		0.0077
Depreciación Activos Fijos			40.81 / 7800		0.0052
Se divide el importe del gas / el total de platos a ofertar en el Mes					
Total Costos Indirectos de Producción					0.0129
TOTAL COSTO DEL PRODUCTO					0.2828
Confeccionado :		Aprobado:		Fecha	

ANEXO 23: Ficha de Costo PAN MORTADELLA

MODELO No 5 Resumen de la Ficha de Costo para la Formación de Precios.**Nombre de la Entidad:** Unidad Presupuestada Poder Popular Rodas**Código de la Entidad:** 316-2-0432**Unidad de Medida :** Kilogramos**Nombre del Plato:** Pan con Mortadella**Peso de la Ración o Porción a Servir:** 118 g**Número de la Norma:** 74**MATERIALES DIRECTOS**

Ingredientes	Neto en Gramos	UM	Cantidad	Precio Unitario	Importe
Mortadella	58	Kg.	0.058	12.176	0.7062
Pan	50	Kg.	0.05	0.0645	0.0032
Total osto de Materiales Directos					0.7094
Costo de Material Directo de una Ración					0.0709

MANO DE OBRA DIRECTA

Plazas Directas a la producción	Cocinera Integral	Auxiliar General de Cocina
Salario	275.00	255.00
(9.09 %) Vacaciones Acumuladas	25.00	23.17
Sub Total Costo de Mano de Obra Directa	300.00	278.17
x 12.5 % Contribución a la Seguridad Social	37.50	34.77
x 25 % Utilización de la Fuerza de Trabajo	75.00	69.54
X 1.5 % Prestación a la Seguridad Social	4.50	4.17
Subtotal Costo de Mano de Obra Directa	417.00	386.65
Se divide el total de salario / total comensales del mes 803.65 / 7800		
Total Costo de Mano de Obra Directa		0.103

COSTOS INDIRECTOS DE PRODUCCIÓN

Otros costos asociados indirectamente al producto	Tasa de distribución	Importe
Depreciación Activos Fijos	40.81 / 7800	0.0052
Se divide el importe del gas / el total de platos a ofertar en el Mes		
Total Costos Indirectos de Producción		

TOTAL COSTO DEL PRODUCTO **0.1791****Confeccionado :****Aprobado:****Fecha**

ANEXO 24: Ficha de Costo PAN CON ACEITE

MODELO No 5 Resumen de la Ficha de Costo para la Formación de Precios.					
Nombre de la Entidad: Unidad Presupuestada Poder Popular Rodas					
Código de la Entidad: 316-2-0432			Unidad de Medida : Kilogramos		
Nombre del Plato: Pan con Aceite					
Peso de la Ración o Porción a Servir: 45 g				Número de la Norma: 70	
MATERIALES DIRECTOS					
Ingredientes	Neto en Gramos	UM	Cantidad	Precio Unitario	Importe
Aceite	5	Kg.	0.005	0.4908	0.0024
Pan	50	Kg.	0.05	0.0645	0.0032
Sal	0.5	Kg.	0.0005	0.0893	0.0000
Total Costo de Materiales Directos					0.0056
Costo de Material Directo de una Ración					0.0005
MANO DE OBRA DIRECTA					
Plazas Directas a la producción		Cocinera Integral		Auxiliar General de Cocina	
Salario		275.00		255.00	
(9.09 %) Vacaciones Acumuladas		25.00		23.17	
Sub Total Costo de Mano de Obra Directa		300.00		278.17	
x 12.5 % Contribución a la Seguridad Social		37.50		34.77	
x 25 % Utilización de la Fuerza de Trabajo		75.00		69.54	
X 1.5 % Prestación a la Seguridad Social		4.50		4.17	
Subtotal Costo de Mano de Obra Directa		417.00		386.65	
Se divide el total de salario / total comensales del mes				803.65 / 7800	
Total Costo de Mano de Obra Directa					0.103
COSTOS INDIRECTOS DE PRODUCCIÓN					
Otros costos asociados indirectamente al producto			Tasa de distribución		Importe
Depreciación Activos Fijos			40.81 / 7800		0.0052
Se divide el importe del gas / el total de platos a ofertar en el Mes					
Total Costos Indirectos de Producción					
TOTAL COSTO DEL PRODUCTO					0.1087
Confeccionado :		Aprobado:		Fecha	

ANEXO 25: Ficha de Costo PAN CON TOMATE

MODELO No 5 Resumen de la Ficha de Costo para la Formación de Precios.					
Nombre de la Entidad: Unidad Presupuestada Poder Popular Rodas					
Código de la Entidad: 316-2-0432			Unidad de Medida : Kilogramos		
Nombre del Plato: Pan con Tomate					
Peso de la Ración o Porción a Servir: 85 g				Número de la Norma: 69	
MATERIALES DIRECTOS					
Ingredientes	Neto en Gramos	UM	Cantidad	Precio Unitario	Importe
Tomate	48	Kg.	0.048	0.4842	0.0232
Pan	50	Kg.	0.05	0.0645	0.0032
Sal	0.1	Kg.	0.0001	0.0893	0.0000
Total Costo de Materiales Directos					0.0264
Costo de Material Directo de una Ración					0.0026
MANO DE OBRA DIRECTA					
Plazas Directas a la producción		Cocinera Integral		Auxiliar General de Cocina	
Salario		275.00		255.00	
(9.09 %) Vacaciones Acumuladas		25.00		23.17	
Sub Total Costo de Mano de Obra Directa		300.00		278.17	
x 12.5 % Contribución a la Seguridad Social		37.50		34.77	
x 25 % Utilización de la Fuerza de Trabajo		75.00		69.54	
X 1.5 % Prestación a la Seguridad Social		4.50		4.17	
Subtotal Costo de Mano de Obra Directa		417.00		386.65	
Se divide el total de salario / total comensales del mes				803.65 / 7800	
Total Costo de Mano de Obra Directa					0.103
COSTOS INDIRECTOS DE PRODUCCIÓN					
Otros costos asociados indirectamente al producto			Tasa de distribución		Importe
Depreciación Activos Fijos			40.81 / 7800		0.0052
Se divide el importe del gas / el total de platos a ofertar en el Mes					
Total Costos Indirectos de Producción					
TOTAL COSTO DEL PRODUCTO					0.1108
Confeccionado :		Aprobado:		Fecha	

ANEXO 26 : Ficha de Costo JUGO DE PLÁTANO BURRO

MODELO No 5 Resumen de la Ficha de Costo para la Formación de Precios.					
Nombre de la Entidad: Unidad Presupuestada Poder Popular Rodas					
Código de la Entidad: 316-2-0432			Unidad de Medida : Kilogramos		
Nombre del Plato: Jugo de Plátano Burro					
Peso de la Ración o Porción a Servir: 232 ml (100 Raciones)			Número de la Norma: 40		
MATERIALES DIRECTOS					
Ingredientes	Neto en Gramos	UM	Cantidad	Precio Unitario	Importe
Plátano Burro	6600	Kg.	6.6	0.5111	3.3732
Azúcar	2760	Kg.	2.76	0.5154	1.4225
Total Costo de Materiales Directos					4.7957
Costo de Material Directo de una Ración					0.0479
MANO DE OBRA DIRECTA					
Plazas Directas a la producción		Cocinera Integral	Auxiliar General de Cocina		
Salario		275.00	255.00		
(9.09 %) Vacaciones Acumuladas		25.00	23.17		
Sub Total Costo de Mano de Obra Directa		300.00	278.17		
x 12.5 % Contribución a la Seguridad Social		37.50	34.77		
x 25 % Utilización de la Fuerza de Trabajo		75.00	69.54		
X 1.5 % Prestación a la Seguridad Social		4.50	4.17		
Subtotal Costo de Mano de Obra Directa		417.00	386.65		
Se divide el total de salario / total comensales del mes		803.65 / 7800			
Total Costo de Mano de Obra Directa					0.103
COSTOS INDIRECTOS DE PRODUCCIÓN					
Otros costos asociados indirectamente al producto			Tasa de distribución	Importe	
Depreciación Activos Fijos			40.81 / 7800	0.0052	
Se divide el importe del gas / el total de platos a ofertar en el Mes					
Total Costos Indirectos de Producción					
TOTAL COSTO DEL PRODUCTO					0.1509
Confeccionado :		Aprobado:		Fecha	

Anexo 27: Norma de Consumo de Arroz Blanco.

NOMBRE DEL PLATO: ARROZ BLANCO			
VALOR NUTRICIONAL:		No. <u>233</u>	
Proteínas	Grasas	Peso de la Porción	
Carbohidratos	Energía	<u>124</u> g	
Ingredientes (para 10 porciones)	Peso en gramos		Observaciones
	Bruto	Neto	
Arroz		620	De utilizar arroz de grano corto (bolito) o precocido ver Tabla No. 1
Aceite		45	
Sal		10	
			PARAMETROS DE COCCION:
			TEMPERATURA:100 °C
			TIEMPO: 40 min.

PREPARACION:

- Se eliminan las impurezas del arroz y se lava bien.

COCCION:

- Se hierve el agua con la sal y el aceite.
- Se agrega el arroz y se mezcla bien.
- Se mantiene la cocción hasta que comience a secar.
- Se continúa la cocción en el horno hasta que esté completamente blando.

Anexo 28: Norma de Consumo de Arroz con Lacón.

Nombre del plato: ARROZ CON LACÓN.			3
Valor Nutricional: Proteínas _____ g Grasa _____ g Carbohidratos _____ g Energía _____ g			No Prov.
Ingredientes para 10 raciones	Peso en gramos		Producto terminado
	Bruto	Neto	
Lacón	1110	800	200 g
Arroz		760	
Grasa		45	
Caldo de lacón		896.5	
Sal		13.79	
Bijol		1	
Vino seco		25 ml	
PESO DE LA RACION A SERVIR			

PROCESO TECNOLÓGICO.

- Remojar el lacón en abundante agua durante 3 ó 4 horas cambiando el agua (si es salado), deshuesarlo, cortarlos en dados, con la piel elaborar salsa criolla según.
- Lavar el arroz y escurrirlo, tener dispuestos los demás ingredientes, picar el perejil finamente, saltear el lacón y ablandarlo.
- En un recipiente adecuado con grasa bien caliente reahogar el arroz, agregarle la salsa criolla y terminar de reahogar, incorporar el lacón, caldo, puntear de sal, terminar de cocinar en el horno, 5 minutos antes de sacarlo perfumar con el vino.

Anexo 29: Norma de Consumo de Congris.

NOMBRE DEL PLATO: CONGRIS			
VALOR NUTRICIONAL: Proteínas Grasas Carbohidratos Energía			No. <u>235</u> Peso de la Porción <u>149 g</u>
Ingredientes (para 10 porciones)	Peso en gramos		Observaciones
	Bruto	Neto	
Arroz		530	En sustitución del tocino se pueden utilizar chicharrones, carne salada o tocineta.
Frijoles colorados		120	
Tocino		37	
Cebolla	50	37	De utilizar arroz de grano corto (bolito) o precocido ver Tabla No. 1. VALIDA PARA EL ARROZ CON LENTEJAS, FRIJOL CARITA.
Ají	33	29	
Ajo		4	
Aceite		37	
Laurel		0,08	
Orégano		0,08	
Sal		8.3	
Agua		0.83 Lt	PARAMETROS DE COCCION: TEMPERATURA:100°C TIEMPO:1 hr.40min.

PREPARACION:

- Se corta el tocino en trozos pequeños.
- Se cortan la cebolla, el ají y el ajo.
- Se remojan los frijoles.

COCCION:

- Se ablandan los frijoles.
- Se sofríen el tocino, la cebolla, el ajo y el ají.
- Se adicionan a los frijoles, el arroz el sofrito, la sal, el orégano y el laurel. Se mezcla todo bien.
- Se cocina hasta que comience a secar.
- Se continúa la cocción en el horno hasta que el arroz esté completamente blando.

Anexo 30: Norma de Consumo de Lacón Guisado.

Nombre del plato: LACÓN GUISADO.			47
Valor Nutricional: Proteínas _____ g Grasa _____ g Carbohidratos _____ g Energía _____ g			
Ingredientes para 10 raciones	Peso en gramos		Producto terminado
	Bruto	Neto	
Lacón	1120	800	
Aceite		15	
Sal		15	
Salsa Criolla		200	
PESO DE LA RACIÓN A SERVIR (g)			80 g

PREPARACIÓN:

- Seleccionar los lacones.
- Se rasuran los lacones con un cuchillo bien afilado, se lavan y se les quita el cordel.
- Se remojan en agua durante 10 minutos.
- Se tiene dispuesto el aceite.
- Se sacan del agua, se hierven, se desmenuzan.
- A la carne se le agrega la salsa criolla hasta terminar la cocción.

Anexo 31: Norma de Consumo de Trozos de Fruta Bomba.

NOMBRE DEL PLATO: TROZOS DE FRUTA BOMBA			
VALOR NUTRICIONAL:			No. 382 PESO DE LA PORCION: 58 g.
Proteínas	Grasas		
Carbohidratos	Energía		
INGREDIENTES (PARA 10 PORCIONES)	PESO EN GRAMOS		OBSERVACIONES
	BRUTO	NETO	
Fruta bomba	591	414	
Azúcar		220	
Canela en rama		2.76	
Sal		1.10	
Agua		221 ml	
			PARÁMETROS DE COCCION: TEMPERATURA: 100 °C TIEMPO: 60 minutos

PREPARACIÓN:

- Se corta la fruta bomba en trozos.

COCCION:

- Se cocina la fruta bomba en agua y sal hasta que se ablande un poco.
- Se añaden el azúcar y la canela.
- Se mantiene la cocción hasta que el almíbar tome una consistencia ligeramente espesa.

Anexo 32: Norma de Consumo de Mermelada de Guayaba.

Nombre del plato: MERMELADA DE GUAYABA			48
Valor Nutricional: Proteínas _____ g Grasa _____ g Carbohidratos _____ g Energía _____ g			
INGREDIENTES PARA 10 RACIONES	Peso en gramos		Producto terminado
	BRUTO	NETO	
Guayaba	1180	580	
Azúcar		530	
Sal		1.1	
Jugo de limón		2.6	
PESO DE LA RACIÓN A SERVIR (g)			105 g

PREPARACIÓN:

- Se lavarán las guayabas, se batirán y se colarán.
- Se tendrá dispuesta la pulpa de guayaba madura sin semilla, sal y azúcar refino.

ELABORACION:

- En el fogón, en paila de fondo grueso se depositarán la pulpa de guayaba y el azúcar, se revolverá en la palita de madera, se incorporará la sal y se pondrá a la candela revolviendo constantemente durante 20 -30 min. hasta que hierva.
- Seguidamente se añadirá el jugo de limón ligándolo con la pulpa, se separará de la candela y se dejará refrescar revolviéndolo a intervalo.

PRESENTACION:

- Se envasará en recipiente de acero inoxidable con tapa y se guardará en frío.

Anexo 33: Norma de Consumo de Boniato Hervido.

NOMBRE DEL PLATO: BONIATO HERVIDO			
VALOR NUTRICIONAL:			No. 326
Proteínas _____ Grasas _____ Carbohidratos _____ Energía _____			PESO DE LA PORCION: 100 g.
INGREDIENTES (PARA 10 PORCIONES)	PESO EN GRAMOS		OBSERVACIONES
	BRUTO	NETO	
Boniato	1944	1167	
Sal		5.5	
			PARÁMETROS DE COCCION: TEMPERATURA: 100 °C TIEMPO: 30 a 40 minutos

PREPARACIÓN:

- Se pelan y se cortan los boniatos en trozos.

COCCION:

- Se cosen los boniatos en agua con sal hasta que están blandos.

Anexo 34: Norma de Consumo de Boniato Frito.

NOMBRE DEL PLATO: BONIATO FRITO			
VALOR NUTRICIONAL:			No. 327
Proteínas	Grasas		
Carbohidratos	Energía		PESO DE LA PORCION: 100 g.
INGREDIENTES (PARA 10 PORCIONES)	PESO EN GRAMOS		OBSERVACIONES
	BRUTO	NETO	
Boniato	2813	1688	La grasa que se indica es la que absorbe el producto durante la cocción.
Aceite		88	
Sal		6.25	
			PARÁMETROS DE COCCION: TEMPERATURA: 120 °C TIEMPO: 15 a 20 minutos

PREPARACIÓN:

- Se cortan en trozos pequeños los boniatos.
- Se les adiciona la sal.

COCCION:

- Se comienza la cocción en grasa con temperatura moderada durante algunos minutos.
- Se fríen en grasa caliente hasta que estén dorados.

Anexo 35: Norma de Consumo de Calabaza Hervida.

NOMBRE DEL PLATO: CALABAZA HERVIDA			
VALOR NUTRICIONAL:		No. 312	
Proteínas	Grasas	Peso de la Porción 100 g	
Carbohidratos	Energía		
Ingredientes (para 10 porciones)	Peso en gramos		Observaciones
	Bruto	Neto	En el peso de la porción no está incluido el mojo para vianda.
Calabaza	1500	1167	
Mojo para vianda		156	
Sal		5.5	
			PARAMETROS DE COCCION: TEMPERATURA: 100 °C TIEMPO: 10-15min

PREPARACION:

- Se pica la calabaza en trozos.
- Se prepara el mojo para vianda.

COCCION:

- Se cose la calabaza en agua con sal. Se escurre.
- Se le adiciona el mojo a la calabaza

Anexo 36: Norma de Consumo de Huevo Hervido.

NOMBRE DEL PLATO: HUEVO HERVIDO			
VALOR NUTRICIONAL: Proteínas <u>5,72</u> g Grasas <u>5,28</u> g Carbohidratos <u>0,62</u> g Energía <u>73</u> Kcal			No. <u>2</u> Peso de la Porción 45g (1 u)
INGREDIENTES (PARA 10 PORCIONES)	Peso en gramos		Observaciones
	Bruto	Neto	
Huevo	500 (10 u)	-	
Sal		5	
			PARAMETROS DE COCCION: TEMPERATURA:100°C TIEMPO: 10 minutos

PREPARACION:

- Se lavan los huevos.

COCCION:

- Se calienta el agua hasta ebullición.
- Se depositan los huevos en ésta.
- Se dejan enfriar y se descascaran.

Anexo 37: Norma de Consumo de Chatino.

NOMBRE DEL PLATO: CHATINOS			
VALOR NUTRICIONAL: Proteínas Grasas Carbohidratos Energía			No. 323 Peso de la Porción 100 g
Ingredientes (para 10 porciones)	Peso en gramos		Observaciones
	Bruto	Neto	La grasa que se indica es la que absorbe el producto durante la cocción.
Plátano	2456	1425	
Aceite		88	
Sal		6.25	
			PARAMETROS DE COCCION: TEMPERATURA: 120 °C TIEMPO: 10 min.

PREPARACION:

- Se cortan los plátanos en trozos.

COCCION:

- Se cocinan los plátanos en grasa a temperatura moderada durante unos minutos.
- Se escurren y se aplastan.
- Se fríen en grasa caliente hasta que estén dorados.

Anexo 38: Norma de Consumo de Mariquita de Plátano.

NOMBRE DEL PLATO: MARIQUITA DE PLÁTANO			
VALOR NUTRICIONAL:			No. 325
Proteínas	Grasas		PESO DE LA PORCION:
Carbohidratos	Energía		100 g.
INGREDIENTES (PARA 10 PORCIONES)	PESO EN GRAMOS		OBSERVACIONES
	BRUTO	NETO	
Plátano	3488	2225	La grasa que se indica es la que absorbe el producto durante la cocción.
Aceite		113	
Sal		5	
			PARÁMETROS DE COCCION: TEMPERATURA: 120 °C TIEMPO: de 8 a 10 minutos

PREPARACIÓN:

- Se cortan los plátanos en rebanadas bien finas.

COCCION:

- Se fríen las mariquitas de plátano, cuidando que no se quemen.
- Se extraen de la grasa y se escurren bien.
- Se le adiciona la sal.

Anexo 39: Norma de Consumo de Potaje de Frijoles Colorados s/ Viandas.

NOMBRE DEL PLATO: POTAJE DE FRIJOLES COLORADOS s/ VIANDAS			
VALOR NUTRICIONAL: Proteínas Grasas Carbohidratos Energía		No. <u>226</u> Peso de la Porción <u>83</u> g	
Ingredientes (para 10 porciones)	Peso en gramos		Observaciones
	Bruto	Neto	Como productos cárnicos se pueden utilizar huesos salados, tocino, chorizo u otros. Las especias frescas, el aceite y la pasta de tomate se pueden sustituir por 62 gramos de salsa criolla.
Frijoles colorados		200	
Productos cárnicos		69	
Cebolla	8.6	6.9	
Tomate	10.4	8.65	
Ají	10.4	8.65	
Ajo		8.65	
Pasta de tomate		1.04	
Aceite		15.6	
Laurel		0,03	
Sal		5.19	PARAMETROS DE COCCION: TEMPERATURA:100°C TIEMPO: 2 -3 horas
Agua		0.86 lts	

PREPARACION:

- Se ponen en remojo los frijoles.
- Se pican las cebollas, los ajos, los ajíes y los tomates.
- Se cortan las papas y la calabaza en trozos.
- Se pican los productos cárnicos.

COCCION:

- Se cocinan los frijoles en agua junto con los productos cárnicos y el laurel hasta que estén blandos.
- Se sofríen los ajos, las cebollas, los tomates y los ajíes. Se adiciona la pasta de tomate diluida en agua.
- Se añade el sofrito, la sal, las papas y la calabaza a los frijoles. Se mantiene la cocción hasta obtener una consistencia adecuada.

Anexo 40: Norma de Consumo de Potaje de Chícharos s/ Viandas.

NOMBRE DEL PLATO: POTAJE DE CHÍCHAROS s/ VIANDAS			
VALOR NUTRICIONAL: Proteínas Grasas Carbohidratos Energía			No. <u>225</u> Peso de la Porción <u>83</u> g
Ingredientes (para 10 porciones)	Peso en gramos		Observaciones
	Bruto	Neto	Como productos cárnicos se pueden utilizar huesos salados, tocino, chorizo u otros. Las especias frescas, el aceite y la pasta de tomate se pueden sustituir por 55 gramos de salsa criolla.
Chícharos		200	
Productos cárnicos		69	
Cebolla	8.6	6.9	
Tomate	10.4	8.65	
Pasta de tomate		8.65	
Ají	10.4	8.65	
Ajo		1.04	
Aceite		15.6	
Sal		5.19	
Agua		0.86 lt	PARAMETROS DE COCCION: TEMPERATURA:100°C TIEMPO: 2 horas

PREPARACION:

- Se pican los productos cárnicos.
- Se pican los ajos, las cebollas, los tomates y los ajíes.

COCCION:

- Se ponen a cocinar los chícharos y los productos cárnicos en agua hasta que se ablanden.
- Se sofríen los ajos, las cebollas, los tomates y los ajíes. Se agrega la pasta de tomate diluida en agua.
- Se añade el sofrito, la sal, a los chícharos.
- Se mantiene la cocción hasta obtener una consistencia adecuada

Anexo 41: Norma de Consumo de Mermelada de Plátano.

Nombre del plato: MERMELADA DE PLÁTANO.			
Valor Nutricional: Proteínas _____ g Grasa _____ g Carbohidratos _____ g Energía _____ g			No <u>Prov.</u> No 53
Ingredientes para 100 raciones	Peso en Gramos		Producto terminado
	Bruto	Neto	
Plátano burro maduro	10485	6250	
Azúcar blanca		5310	
Agua		1000	
Esencia de canela		75	
Jugo de limón		100	
Sal		100	
Peso de la Ración a Servir. (g)			105 g

PROCESO TECNOLÓGICO:

- Lavar el plátano, cocinarlo en agua hirviendo durante 15 minutos aproximadamente, pelarlos y molerlos, con el disco fino.
- En un caldero grueso verter la pulpa de plátano y el agua, dejar cocinar 10 minutos.
- Aproximadamente, incorporar después azúcar encima la canela y la sal, dejar cocinar durante 30 minutos más hasta que coja punto.

OBSERVACIÓN:

- La cocción debe ser a fuego moderado.

Anexo 42: Norma de Consumo de Embutido Frito.

NOMBRE DEL PLATO: EMBUTIDO FRITO			
VALOR NUTRICIONAL:		No. <u>122</u>	
Proteínas	Grasas	Peso de la Porción 75 g	
Carbohidratos	Energía		
INGREDIENTES (PARA 10 PORCIONES)	Peso en gramos		Observaciones
	Bruto	Neto	Valido para todos los embutidos.
embutido		844	
Aceite		84	
			PARAMETROS DE COCCION: TEMPERATURA:100°C TIEMPO: 3-5 min.

PREPARACION:

- Se corta el embutido en lonjas.

COCCION:

- Se calienta el aceite y se dora el embutido por ambos lados.

Anexo 43: Norma de Consumo de Chicharrones.

NOMBRE DEL PLATO: CHICHARRONES			
VALOR NUTRICIONAL:		No. 98	
Proteínas	Grasas	Peso de la Porción 75 g	
Carbohidratos	Energía		
INGREDIENTES (PARA 10 PORCIONES)	Peso en gramos		Observaciones
	Bruto	Neto	
Piel de cerdo		2917	
Sal		38	
Agua		250 ml	
			PARAMETROS DE COCCION: TEMPERATURA: 140-150°C TIEMPO: 30 min.

PREPARACION:

- Se corta la piel de cerdo en cuadrados y se le hacen incisiones en la masa grasa.

COCCION:

- Se ponen a cocinar los chicharrones en agua, se le adiciona la sal y se van revolviendo para evitar que se peguen.
- Se mantiene la cocción hasta que estén crocantes. Se escurren bien.

Anexo 44: Norma de Consumo de Pan con Aceite.

Nombre del plato: PAN CON ACEITE.			
Valor Nutricional: Proteínas _____ g Grasa _____ g Carbohidratos _____ g Energía _____ g			No .Prov. No 70
Ingredientes para 1 ración	Peso en gramos		Producto terminado
	Bruto Gramos	Neto Gramos	
Pan acemita		40	45 g
Aceite		5	
Sal		0.5	
PESO DE LA RACIÓN A SERVIR (G) + (-) 3			

PROCESO TECNOLÓGICO:

- Picar el pan al centro, échale el aceite y la sal.
- Servir según sea el servicio en platico o a la mano.

OBSERVACIÓN:

- El peso del pan está en dependencia del peso que recibe cada Organismo.

Anexo 45: Norma de Consumo de Pan con Revoltillo Natural.

NOMBRE DEL PLATO: Pan con Revoltillo Natural			
VALOR NUTRICIONAL: Proteínas _____ Grasas _____ Carbohidratos _____ Energía _____			No Prov. No 135
INGREDIENTES (PARA 10 PORCION)	Peso en gramos		Observaciones
	Bruto	Neto	90 g
Huevos	11 u	542.8	
Aceite		32.5	
Sal		3.5	
Pan		40	
PESO DE LA RACION A SERVIR			

PREPARACION:

- Se baten los huevos y se añade la sal.
- Se calienta la grasa y se adicionan los huevos batidos, se revuelven constantemente.
- Se concluye la cocción cuando hayan coagulado totalmente los huevos.
- El peso del pan estará en dependencia de cómo lo reciba el organismo.

Anexo 46: Norma de Consumo de Pan con Tomate.

Nombre del plato: PAN CON TOMATE.			
Valor Nutricional: Proteínas _____ g Grasa _____ g Carbohidratos _____ g Energía _____ g			No .Prov. No 69
Ingredientes para 1 ración	Peso en gramos		Producto terminado
	Bruto	Neto	
Tomate natural	48	40	85 g
Pan acemita		40	
Aliño		5	
Sal		0.1	
PESO DE LA RACIÓN A SERVIR (g) + (-) 5			

PROCESO TECNOLÓGICO:

- Seleccionar el tomate sano y maduro, picarlo en rodajas, picar el pan al centro, tener hecho el aliño.
- Situar el tomate sobre la tapa de pan inferior, ponerle el aliño, y la sal, tapar con la otra parte del pan.
- Servir según sea el servicio.

OBSERVACIÓN:

- El peso del pan está en dependencia del peso que recibe cada Organismo.

Anexo 47: Norma de Consumo de Pan con Mortadella.

Nombre del plato: PAN CON MORTADELLA.			
Valor Nutricional: Proteínas _____ g Grasa _____ g Carbohidratos _____ g Energía _____ g			No <u>Prov.</u> No 74
Ingredientes para 10 raciones	Peso en Gramos		Producto terminado
	Bruto	Neto	
Pan		600	60
Mortadella	600	580	58
Peso de la Ración a Servir. 118 (g)		118	

PROCESO TECNOLÓGICO:

- Lasquear la mortadella en lonjas, abrir pan.

PREPARACIÓN:

- Añadir mortadella al pan, servir en plato de postre.

OBSERVACIÓN:

- El peso del pan está en dependencia del peso que recibe cada Organismo.

Anexo 48: Norma de Consumo de Jugo de Plátano de Fruta y Burro Maduro.

Nombre del plato: JUGO DE PLÁTANO FRUTA Y BURRO MADURO.			
Valor Nutricional: Proteínas _____ g Grasa _____ g Carbohidratos _____ g Energía _____ g			No 40 No Prov.
Ingredientes para 100 raciones	Peso en gramos		Producto terminado
	Bruto	Neto	
Plátano fruta	6600	4240	
Plátano burro	6600	3800	
Azúcar		2760	
Agua		14400	
PESO DE LA RACION A SERVIR			232 ml

PROCESO TECNOLÓGICO.

PREPARACIÓN:

- Lavar, pelar y cortar los plátanos.
- Se baten los plátanos, el azúcar y el agua hasta que se hayan triturado totalmente los mismos.
- Se cuela y se deposita en un recipiente adecuado para su refrigeración.

Anexo 49: Listado de Precios de los Platos a ofertar en el Comedor y el Merendero para Trabajadores.

No de la Norma	Producto	Ración a Servir	Precios
233	Arroz Blanco	124 g	0.1938
3	Arroz con Lacón	200 g	0.7706
235	Congris	149 g	0.2275
47	Lacón Guisado	80 g	0.6814
382	Trozos de fruta bomba	58 g	0.1595
48	Mermelada de Guayaba	105 g	0.2011
326	Boniato Hervido	100 g	0.2398
327	Boniato Frito	100 g	0.2997
312	Calabaza Hervida	100 g	0.9431
2	Huevo Hervido	45 g	0.2810
323	Chatino	100 g	0.2402
325	Mariquita de Plátano	100 g	0.2991
226	Potaje Frijol Colorado s/viandas	83 g	0.2053
225	Potaje de Chícharos s/viandas	83 g	0.1798
53	Mermelada de Plátano	105 g	0.1969
122	Embutido Frito	75 g	1.1476
98	Chicharrones	75 g	1.0060
135	Pan con Revoltillo	90 g	0.2828
74	Pan con Mortadella	118 g	0.1791
70	Pan con Aceite	45 g	0.1087
69	Pan con Tomate	85 g	0.1108
40	Jugo de Plátano Burro	232 ml	0.1509