

*Universidad de Sancti Spíritus
"José Martí Pérez"*

Facultad de Contabilidad y Finanzas.

Trabajo de Diploma

Título: Confección de fichas de costo para la elaboración del menú en el comedor obrero estudiantil de la Universidad de Sancti Spíritus José Martí Pérez".

Autora: Yanisley González Álvarez.

Tutor: Lic. Yennia Martín Pérez.

MSc Eliezer Castiñeira López.

*"Año 52 de la Revolución."
Sancti Spíritus, Junio 2010.*



La contabilidad en cambio, como control y compendio ideal del proceso, es más necesaria cuanto más carácter social adquiere este proceso y más pierde su carácter puramente individual; es más necesaria por tanto, en la producción capitalista que en la producción desperdigada de las empresas artesanales y campesinas, y más necesaria todavía en una producción de tipo colectivo que en la producción capitalista."

Carlos Marx

Dedicatoria

Este trabajo está dedicado a:

Mis padres: porque ellos son la razón de mi existencia, por representar para mí el amor más grande que una persona siente y por guiarme durante toda mi vida.

Mi hermano: por ser mi mejor amigo, mi confidente, mi apoyo en todo momento, la mejor persona que he conocido.

Mis abuelos: por su paciencia, comprensión y por enseñarme a dar mis primeros pasos por la vida.

Mi novio: por ser lo mejor que me ha pasado en la vida, por hacerme feliz en todo momento y por iluminarme los días con su presencia.

Agradecimientos

La gratitud es el sentimiento y el valor humano más alto de la humanidad.

Lleguen mis más profundos agradecimientos a:

A mis padres que siempre han cuidado de mí y me han ayudado a ser lo que soy.

A todos mis familiares por brindarme su cariño y apoyo en todo momento.

A mi tutora Yennia por tener la dicha de contar con su amistad y por su dedicación incondicional en la realización de esta tarea.

A mi tutor Eliezer Castiñeira López.

A todos mis buenos amigos(as) con los que he tenido la suerte de compartir estos años de mi vida aunque algunos ya no estén físicamente.

A todos mis profesores que han contribuido a mi formación durante estos seis años.

A todas las personas que intervinieron de una u otra forma en mi tesis y mi carrera.

A todos

Muchas gracias

RESUMEN

La presente investigación se realizó en la Universidad de Sancti Spíritus José Martí Pérez (UNISS), en particular en el comedor obrero estudiantil de dicha institución.

El objetivo de este trabajo es proponer las fichas de costo para los alimentos que se ofrecen en el comedor obrero-estudiantil de la Universidad de Sancti Spíritus, para lograr una mejor planeación y toma de decisiones.

Este Trabajo de Diploma está estructurado en dos capítulos: el Capítulo I contiene toda la teoría con respecto a los costos y el Capítulo II muestra las características de la Universidad y el procedimiento para la elaboración y aplicación de la ficha de costos, mediante los cuales se arribaron a conclusiones y recomendaciones.

Quedando así la presente investigación a disposición de la universidad, pues constituye una herramienta esencial y un arma de suma importancia para el correcto control y análisis de los costos de la universidad contribuyendo a la toma de decisiones acertadas, al logro de la eficiencia y el mejoramiento de la gestión empresarial en nuestra entidad.

ABSTRACT

This research was conducted at the University of Sancti Spiritus José Martí Pérez (UNISS), including student workers in the dining room of that institution. The aim of this paper is to propose cost sheets for meals served in the dining room worker-student at the University of Sancti Spiritus, for better planning and decision making.

This dissertation is divided into two chapters: Chapter I contains all the theory regarding the costs and Chapter II shows the characteristics of the University and the procedure for the development and implementation of cost sheet, through which arrived at conclusions and recommendations.

Thus leaving this investigation available to the university, as an essential tool and a weapon of great importance for the proper control and analysis of college costs contributing to successful decision making process, to achieve improved efficiency and of management in our institution.

ÍNDICE

INTRODUCCIÓN

CAPÍTULO I: DISEÑO TEÓRICO

1.1 Conceptos Básicos, Clasificación, Características y objetivos de la Contabilidad de Costos

1.1.1 El Costo de Producción como Categoría Económica

1.2 Clasificación y Terminología

1.3 Elementos básicos del costo de un producto

1.4 Planificación del costo

1.5 Costo unitario de producción. Ficha de costo

CAPITULO II: CARACTERISTICAS DE LA ENTIDAD, GENERALIDADES, APLICACIÓN DEL PROCEDIMIENTO PARA ESTABLECER LAS FICHAS DE COSTO.

2.1 Caracterización del sector y la entidad

2.2 Caracterización del área comedor

2.3 Procedimiento para la elaboración de la ficha de costo

2.4 Descripción del cuerpo del modelo

2.5 Confección de la ficha de Costo

CONCLUSIONES

RECOMENDACIONES

BIBLIOGRAFIA

ANEXOS

INTRODUCCIÓN

El conocimiento y control de los costos constituye un elemento indispensable en cualquier sistema de dirección económica para asegurar el papel del costo en la planificación y en la correcta dirección de las empresas mediante mecanismos ágiles que permitan su cálculo con un grado elevado de confiabilidad. El costo utilizado como instrumento de dirección debe facilitar la valoración de posibles decisiones a tomar, permitiendo la selección de aquella que brinde el mayor beneficio con el mínimo de gastos, así como reducir el riesgo de tomar decisiones incorrectas.

La recopilación de información, cálculo y análisis de los costos no responde a una estructura única, debido a que varía atendiendo a las características de la información a suministrar en función de la decisión a adoptar, por lo que la dirección sólo puede ejercer un adecuado control si dispone, en el momento preciso, de las cifras detalladas del costo de los materiales, la mano de obra directa y los costos indirectos de cada producto o servicio.

Basándonos en la necesidad de buscar alternativas de perfeccionamiento de los costos y su aplicación en la UNISS realizamos la presente investigación en el comedor obrero estudiantil de dicha institución.

En la unidad objeto de estudio existe una dificultad en cuanto al análisis de los costos, específicamente en la elaboración de una Ficha de Costo, lo cual trae como consecuencia la no existencia de la misma, esto nos lleva a que el problema científico de nuestro trabajo radique en la siguiente interrogante: ¿En que medida el adecuado análisis de los costos influiría en la eficiente planificación, toma de decisiones y resultados finales?

A partir de las consideraciones anteriores el objetivo de este trabajo es proponer las Fichas de Costo para los alimentos que se ofrecen en el comedor obrero-estudiantil de la UNISS, para lograr una mejor planeación y toma de decisiones.

Para alcanzar este objetivo general se plantean los siguientes objetivos específicos:

1. Efectuar una profunda y amplia búsqueda y revisión bibliográfica actualizada que ofrezca todo un acervo teórico y práctico acerca del tema de la investigación.
2. Desarrollar un estudio profundo en el objeto de investigación donde se canalice la situación que presenta la misma con respecto a la determinación de los costos.
3. Confección de las Fichas de Costo en el comedor obrero estudiantil perteneciente a la UNISS.

4. Desarrollar la divulgación de los resultados que se obtengan dentro de la UNISS.

La hipótesis que deviene de este problema sería la siguiente: si se analizan los costos asociados a la producción de los alimentos en el comedor facilitará la planeación, el control y la toma de decisiones acertadas.

El objeto de investigación lo compone el sistema de elaboración de los alimentos en el comedor obrero-estudiantil y el campo de acción es el comedor obrero estudiantil de la UNISS.

Para dar cumplimiento a estos objetivos se desarrollarán durante la investigación las siguientes tareas o fases:

- 1) Búsqueda y revisión bibliográfica. Adopción de una teoría. Fundamento teórico de una investigación.
- 2) Elaboración del procedimiento para el desarrollo del diagnóstico previo de forma general y específica.
- 3) Estudio de las variables internas que influyen directamente en la eficiencia de la organización.
- 4) Análisis de los datos, información.
- 5) Elaboración del informe de investigación
- 6) Discusión de Tesis de Grado.

En el desarrollo de este estudio hemos utilizado, sobre una base dialéctica, los métodos de análisis, síntesis, deducción, inducción e histórico lógico. Como técnicas de búsqueda de información empleamos la observación directa, revisión de documentos y consulta a expertos.

CAPÍTULO I: DISEÑO TEÓRICO

1.1 Conceptos básicos, clasificación, características y objetivos de la Contabilidad de Costos

La Contabilidad desde su inicio, ha sido definida por diversos autores, uno de ellos, Juan F. Pérez Carballo Veiga que la define como un sistema de información que es un medio, un instrumento, una herramienta imprescindible para la toma de decisiones de cualquier actividad económica o empresarial y señala que desde el punto de vista de la empresa puede definirse la contabilidad como un procedimiento para recoger, sintetizar, valorar y resumir los acontecimientos de la vida de la empresa susceptible de ser expresados en términos económicos.

Otros de los autores plantea que la Contabilidad es la ciencia que pretende clasificar, medir y valorar las operaciones financieras realizadas por la empresa, basada en conocimientos razonados y lógicos para registrar, sintetizar y analizar los resultados, obteniendo una base informativa adecuada para su gestión y toma de decisiones en el contexto externo e interno de la empresa.

Dentro de ella se diseminan varias ramas, como son: la Contabilidad Financiera, la Contabilidad de Costo y la Contabilidad de Gestión.

La Contabilidad Financiera, se dedica al análisis de los estados financieros para poder brindar información a aquellos inversionistas, acreedores, agencias gubernamentales, sindicatos, entre otros, que estén interesados en participar o conocer sobre la evolución de la empresa, es decir, para uso externo.

La Contabilidad de Gestión, es una parte de la contabilidad que tiene por objeto la captación, medición, registro, valoración y control de la circulación interna de valores de la empresa, al objeto de suministrar información para toma de decisiones sobre la producción, formación interna de precio de costo y sobre la política de precios de ventas y análisis de los resultados, mediante el contraste con la información que revela el mercado de factores y productos, basándose en leyes técnicas de producción, las leyes sociales de organización y las leyes económicas de mercado. La contabilidad de gestión no solo abarca la toma de decisiones internas de la empresa sino que también es utilizada para el análisis externo de la empresa acerca de su comportamiento con respecto al entorno competitivo.

La Contabilidad General o Financiera tiene muchas limitaciones como sistema único de información para la gestión. Más adelante en esta obra se plantea: “Si hay magnitudes tan significativas a la hora de adoptar decisiones como el costo de los distintos productos que la empresa fabrica, la rentabilidad de cada uno de ellos, y de las diferentes partes en que podemos dividir la empresa, el rendimiento de la mano de obra empleada, que no aparecen en la cuenta de ganancia o pérdida, ni en otras de la contabilidad general”.

Por tanto, para valorar con profundidad la actividad económica-productiva no solo de la empresa en general, sino también de cada uno de los eslabones o niveles de dirección, se necesita de otra fuente de información que permita eliminar las limitaciones de la contabilidad general, para ello surge la Contabilidad de Costos.

La Contabilidad de Costos es la rama que se encarga de recopilar, clasificar y registrar toda la información de los costos en que incurren una empresa o entidad, en la evaluación de inventarios, la planeación, el control y la toma de decisiones. Es además la 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.

Los costos pueden acumularse por cuentas, trabajos, procesos, productos o segmentos del negocio.

En general, los costos que se reúnen en las cuentas sirven para tres propósitos generales:

- 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 para fundamentar la planeación y la toma de decisiones (análisis y estudios especiales).

Los principios a tener en cuenta para la determinación de los costos son:

- No deben cargarse los 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.

Las características de la Contabilidad de Costos son las siguientes:

- Es analítica, puesto que se planea sobre segmentos de una empresa y no sobre su total.
- Predice el futuro, a la vez que se registran los hechos ocurridos.
- Los movimientos de las cuentas principales son en unidades.
- Solo registra operaciones internas.
- Refleja la unión de una serie de elementos: materia prima, mano de obra directa (MOD) y cargas fabriles.
- Determina el costo de los materiales usados por los distintos sectores, el costo de la mercancía 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.

Objetivos principales de la contabilidad de costo:

- Evaluar la eficiencia en cuanto al uso de los recursos materiales, financieros y de la fuerza de trabajo, que se emplean en la actividad.
- Servir de base para la determinación de los precios de los productos o servicios.
- 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 en cuestión.
- Analizar la posibilidad de disminuir los gastos.
- Analizar los costos de cada subdivisión estructural de la empresa a partir de los presupuestos de gastos que se elaboren para ella.

La Contabilidad de Costos, es posiblemente el mejor instrumento de control y planeamiento a corto, mediano y largo plazos, por permitir en base a la información resultante de su aplicación la búsqueda de alternativas de solución a problemas presentes y futuros y la consecuente toma de decisiones que abarca entre otros., los siguientes objetivos:

- Selección de los productos a producir o servicios a ofrecer.

- Establecimiento de los recursos a emplearse en el proceso de producción.
- Adquisición y/o renovación del equipo necesario.
- Planificación, evaluación y control de los valores que formarán el costo del producto o servicio.
- Determinación de la rentabilidad de cada producto o línea de productos.
- Determinación de la política de precios de venta.
- Determinación sobre la conveniencia de producir o comprar el producto Planificación del programa de producción.
- en todo o en parte.
- Establecimiento y control de las responsabilidades por departamentos, secciones y productos.
- Preparación del presupuesto general y particular de la empresa y sus partes.
- Establecimiento de las normas de inventarios de productos en proceso y productos terminados, así como de materias primas y suministros.

Para cumplir los objetivos anteriores se requiere de una permanente toma de decisiones rutinarias y algunas especiales o extraordinarias y de no contar con la información ajustada o aproximada en el mayor grado posible a una realidad, cualquier decisión puede acarrear consecuencias peligrosas para la vida de la empresa.

La Contabilidad de Costos orienta a los ejecutivos de la empresa sobre tres aspectos fundamentales de la misma:

- Actuación de la Dirección.
- Visión del futuro.
- La búsqueda de soluciones en base a alternativas.

Para fines de nuestro estudio y de acuerdo a lo expresado en los párrafos anteriores, podemos conceptualizar el término de Contabilidad de Costos, como un sistema de información que permite medir en términos monetarios los valores empleados para proveer servicios o productos y sobre tal información poder analizar, evaluar y controlar la actuación de la Dirección en el presente y planificar el futuro de la empresa.

1.1.1 El costo de producción como categoría Económica

Carlos Marx planteó en relación con esta categoría: “El precio de costo no es, ni mucho menos, una rúbrica de la contabilidad capitalista, la sustantivación de esa parte del valor se

impone prácticamente en todo proceso de producción efectivo de mercancías, pues el proceso de circulación se encarga de hacer revertir constantemente la forma de mercancía que presenta esa parte del valor a la forma de capital de producción, por donde el precio de costo de la mercancía tiene que rescatar constantemente los elementos de producción consumidas para producirlas”.

En esta definición se pone de manifiesto la esencia y el contenido del costo de producción como categoría económica destacándose los siguientes aspectos:

- El costo es una categoría económica inherente a todas las formaciones económicas-sociales donde exista producción mercantil.
- El costo es la parte del valor encargada de resarcir los gastos de producción de los productos.
- El costo garantiza las condiciones para la reproducción simple.

Estos aspectos muestran la relación entre el costo de producción y la categoría valor. Con frecuencia se aprecia confusión entre los términos costo de producción y gastos de producción, categoría también estudiada por Marx y analizada en “El Capital “ Tomo III, partiendo de lo general a lo particular y de lo abstracto a lo concreto como método de análisis y cuyo examen es conveniente para esclarecer estos conceptos.

Diferentes autores han dado definiciones acertadas:

- H.W. Pedersen, (1958. Pág. 6): “Es el consumo valorado en dinero de bienes y servicios para la producción que constituye el objetivo de la empresa”.
- W.B. Lawrence (1960): “El costo de un artículo es la suma de todos los desembolsos o gastos, efectuados en la adquisición de los elementos que concurren en su producción y venta”.
- Erich Scheneider (1962.Pág. 7): “Es el equivalente monetario de los bienes aplicados en el proceso de producción”.
- Horngren (1969.Pág. 20): Define por costo “...los medios en la forma contable convencional, en unidades monetarias, que deben ser pagadas para adquirir bienes y servicios”.
- Morton Backer, Lyle Jacobsen (1967): “Los costos representan aquella porción del precio de adquisición de artículos, propiedades o servicios, que ha sido diferida o que todavía no se ha aplicado a la realización de ingresos. El activo fijo y los inventarios

son ejemplos de estos costos diferidos”. Los Gastos con costos que se han aplicado contra el ingreso de un período determinado. Los salarios de oficina son gastos del período durante el cual se producen”.

- Ralph S. Polimen (1989.Pág.10): “El valor sacrificado para obtener bienes o servicios”.
- Carlos Mallo Rodríguez, (1991.Pág. 409): El costo no surge hasta que el consumo se efectúe, por lo cual no cabe identificarlo con el concepto gasto que precede al costo. En tanto que el concepto costo atiende al momento de consumo”, el gasto hace referencia al “momento de adquisición”.
- Jorge Tadeo Lozano, Master en Administración de Empresas plantea: que costo es la suma de gastos que se realizan en un cierto tiempo de producción de bienes y servicios. Es decir, costos son los desembolsos que tiene que realizar una empresa para que sus actividades se desarrollen normalmente. Los costos se miden en cantidades de dinero (Manual de Consulta del Microempresario del Gobierno de Nicaragua).

Diversos han sido los conceptos expresados sobre el término costo, aunque todos coinciden en que el costo es el valor de los recursos materiales y humanos, consumidos o empleados en la elaboración de un producto o en la prestación de un servicio, que constituye un medidor de eficiencia económica productiva, por lo que su comportamiento nos facilita evaluar los resultados.

1.2 Clasificación y terminología

De las muchas clasificaciones existentes, se han escogido aquellas que se consideran importantes para el enfoque empresarial y de dirección, las cuales por ahora son representadas en forma conceptual, para dar una idea global al lector de lo que ello significa y de la terminología que será empleada.

Esta clasificación es presentada en:

- Relación a los elementos que lo forman.
- Relación al tiempo.
- Relación al sistema.
- Relación al volumen de producción o nivel de actividad.
- Relación al método de costos.
- Relación a los centros de costo y responsabilidad.

Analicemos someramente cada una de ellas.

Con relación a los elementos que lo forman:

- Costo de producción o industrial: Incluye el costo de los materiales, mano de obra y otros costos de fabricación, es utilizado normalmente como criterio de valoración de las existencias. Cuando el producto se vende el costo de producción se descarga en el costo de los artículos vendidos.
- Costo de Distribución: Es el costo relativo a la comercialización y entrega de los productos a los clientes.
- Costo de Empresa: Es el costo total del período que se obtiene por agregación de los costos de producción y distribución.

Con relación al tiempo de expiración del costo:

- Costos del producto: son los valores acumulados por los diferentes elementos del costo que forman el bien o el servicio producido, constituyendo el inventario de productos, hasta su disposición final. Es la suma de materiales, mano de obra y otros costos de producción.
- Costos del período o también llamados de no fabricación expiran al final de cada período sin formar parte del costo de producción. Ejemplos de este tipo de costos son los de venta de administración en el período, que muchos textos lo llaman gastos de administración, venta, etc.

Con relación al sistema:

Se clasifican como: sistema de órdenes de trabajo y sistema de procesos.

- Bajo el sistema de órdenes de trabajo, el producto o lote de productos acumulan sus costos, en forma independiente de los demás productos como la unidad separada, manteniéndose registros de costos para cada orden de producción, que generalmente son fabricadas para clientes específicos. Se hace un seguimiento desde su iniciación hasta su terminación como producto en sí.
- En el sistema de costos por proceso de producción, el costeo hace más énfasis en el costo de un departamento o de la fábrica como un todo. Este sistema se aplica cuando los bienes a producirse son más o menos similares y generalmente producidos en varios pasos o procesos, los cuales una vez terminados son mantenidos en inventario hasta su disposición de acuerdo a los requerimientos del

producto acabado. Este sistema acumula los costos indirectos de los diferentes procesos y divide tal valor entre las unidades producidas en el período.

La base que puede dotar cada sistema para la determinación del costo puede ser la llamada base histórica o base predeterminada. Cuando los valores son acumulados de acuerdo con los recursos empleados actualmente (valor real) en términos de cantidad y precio se denominan costos históricos. Cuando los valores componentes del costo han sido calculados con anterioridad a la producción se denominan costos predeterminados. A su vez los predeterminados pueden ser estándar o estimados: son estándar si el costo a priori corresponde a lo que sería un costo ideal u óptimo bajo condiciones normales y para un determinado nivel de producción, los estimados son los predeterminados bajo condiciones especiales, esperando que correspondan más al costo real, en un caso dado, que a un óptimo ideal. Las diferencias entre los costos predeterminados y actuales se denominan variaciones. En resumen, la clasificación según sistemas sería:

<i>Costos por Procesos</i>	<i>Costos por Órdenes de Trabajo</i>
<i>históricos</i>	<i>históricos</i>
<i>estándar</i>	<i>estándar</i>
<i>estimados</i>	<i>estimados</i>

Con relación al volumen de producción:

Se clasifican en costos fijos, variables y semifijos o semivARIABLES. Clasificación ya explicada al mencionar otros Costos de Producción pero que en el caso presente se refiere a todos los costos en general.

Mientras los costos fijos se mantienen constantes a varios niveles de producción, los costos variables se incrementan directamente con el volumen o nivel de producción. Los costos semifijos o semivARIABLES participan de las características de los dos anteriores, esto es que son fijos en una parte y variables a partir de un nivel de producción.

Es importante tomar nota de que todos los costos variables ya sean de materiales, mano de obra y otros costos de producción son directos, pero no todos los costos directos serán necesariamente variables para todas las actividades de fabricación de la firma, ello dependerá del objetivo de costo. Igualmente la clasificación en fijos o variables es bajo ciertas condiciones de tiempo y volumen. Los costos que son fijos en el corto plazo o a un volumen de producción, se convierten en variables en el largo plazo o a volúmenes mayores de producción. Por ello se dice que su condición de Fijo o Variable está dentro de límites de tiempo y volumen.

Con relación al método de costeo:

Los dos métodos más usados son: el de costeo total o absorción (full costing) y el método de costeo variable, también conocido con el nombre de costeo directo, pero considerando que no siempre existe equivalente entre costos directos y costos variables, creemos que el término costeo variable es más apropiado.

El método de costeo por absorción consiste en incluir los costos fijos de producción en la valuación de inventarios de productos, o sea que el costo inventariable de un producto está formado por el costo de materiales, mano de obra y los otros costos de producción sean estos fijos o variables dividido entre las unidades producidas. El método de costeo variable solo toma en cuenta los costos variables de materiales, mano de obras y otros costos variables de producción, como costos del período. De este modo la valuación de inventarios de productos en el costeo variable, será menor al establecido por el método de costeo de absorción.

Con relación a los centros de costo y responsabilidad:

Esta clasificación permite el establecimiento de responsabilidades de cada centro de costo, así como el planeamiento del presupuesto y el establecimiento del control y evaluación de los encargados o responsables de cada departamento, producto, sección etc. Un centro de costo es una unidad dentro de la empresa para la cual se calculan y acumulan los costos en forma separada, de este modo tenemos centros de producción y centros de servicio. Un costo por centro de producción corresponde a la unidad donde se elabora un producto o parte del mismo. Generalmente equivale a un departamento de producción.

Un costo por centro de servicio corresponde a cualquier otra unidad de la empresa, pero no corresponde a un producto o parte del mismo, como los centros de costo del departamento

de administración, del departamento de energía para la fábrica, de la sección de mantenimiento del equipo, etc. La determinación exacta de los centros de costo dentro de la empresa dependerá, en gran parte de la organización existente y de la forma de control que deseen establecer los ejecutivos de la firma, para determinar las responsabilidades a cada uno de ellos.

1.3 Elementos básicos del costo de un producto

El costo de producción es el valor del conjunto de bienes y esfuerzos en que se ha incurrido o se va a incurrir, que deben consumir los centros fabriles para obtener un producto terminado en condiciones de ser entregado al sector comercial. Los elementos del costo de un producto o sus componentes integrales son los materiales directos, la MOD y los costos indirectos de fabricación.

Todo producto en su precio de costo, comprende los siguientes valores:

Los materiales: son los principales bienes que se usan en la producción y que se transforman en artículos terminados con la adición de MOD y costo indirecto de fabricación.

Los materiales se pueden dividir en materiales directos e indirectos.

- **Materiales Directos:** Son los materiales que se pueden identificar en la producción de un artículo terminado, que sean imprescindibles consumir durante el proceso de elaboración de un producto, de sus accesorios y de su envase y representan el principal costo de la materia prima en el proceso de manufactura. Esto con la condición de que el consumo del insumo debe guardar relación proporcional con la cantidad de unidades producidas.
- **Materiales Indirectos:** Son todos los materiales comprendidos en la fabricación de un producto desigual de materiales directos. Están incluidos como parte de los costos indirectos de fabricación. En general son todos los que no están asociados directamente con el producto fabricado.

-

La mano de obra: es el esfuerzo físico o mental gastado en la fabricación de un producto.

Su costo se puede dividir en mano de obra directa e indirecta.

- **Mano de Obra Directa:** Se define como la mano de obra que está directamente involucrada en la fabricación de un artículo terminado, la cual puede ser fácilmente

rastreada en el producto y representa un importante costo de mano de obra en la fabricación del producto.

- **Mano de obra Indirecta (MOI):** Es toda mano de obra involucrada en la fabricación de un producto, están incluidos como parte de los costos indirectos de fabricación. Es la que no participa directamente en el proceso productivo.

Costos indirectos de producción o cargas fabriles: Son todos los costos de producción, excepto los de materia prima y mano de obra directa. Son todos los costos en que necesita incurrir un centro para el logro de sus fines, costos que salvo casos excepcionales son de asignación indirecta, por lo tanto precisa de bases de distribución.

Los costos indirectos de fabricación pueden subdividirse según el objeto de gasto en tres categorías:

- Materiales Indirectos.
- MOI.
- Costo indirectos generales de fabricación.

Además de los materiales indirectos y la MOI, las cargas fabriles incluyen el costo de adquisición y mantenimiento de las instalaciones para la producción y otros costos de fábrica. Incluidos dentro de esta categoría tenemos la depreciación de la planta y la amortización de las instalaciones, la renta, la luz, fuerza motriz, impuestos inmobiliarios, seguros, teléfonos, viajes, etc. Todos los costos indirectos de fabricación son directos con respecto a la fábrica o planta.

La clasificación en costos fijos y variables es útil en la preparación de los presupuestos para las operaciones futuras. Los costos clasificados como directos o indirectos con respecto al producto o al área son útiles para determinar la rentabilidad de las líneas de producto o la contribución de un área a las utilidades de la empresa.

La materia prima y la MOD dan origen a desembolsos, los cuales forman parte de las cargas fabriles. La primera supone costos de manipuleo, inspección, conservación, seguros, etc. La segunda obliga a habilitar servicios sociales, oficinas del personal, oficinas de estudios de tiempo, etc.

Para propósitos de costeo de los productos, todos los costos incurridos en la fábrica se asignan eventualmente a los departamentos de producción a través de los cuales circula el producto. La acumulación y clasificación de los costos por departamentos se llama distribución o asignación de costos. Los costos que pueden atribuirse directamente al departamento se asignan directamente. Los costos indirectos de fabricación y los costos de los departamentos de servicios se asignan sobre alguna base a los departamentos productivos y se asignan también a la producción a medida que esta pasa por los departamentos.

1.4 Planificación del costo

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 períodos 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. El plan de costo debe obligatoriamente apoyarse en el resultado del análisis del comportamiento de la eficiencia económica de las empresas en cada área de trabajo e incluir el efecto de las medidas que se determinen producto de este análisis colectivo. Desde el punto de vista económico la planificación del costo debe estar precedida de un minucioso y pormenorizado análisis técnico a nivel de cada unidad organizativa de la empresa, de las capacidades utilizadas y gastos incurridos en el período base y la influencia que puedan haber ejercido los distintos factores técnico-económicos que inciden en ellos. Entre los aspectos que deben evaluarse dentro de este estudio se encuentran fundamentalmente:

- Análisis del volumen de producción total obtenido en unidades físicas y valor y por cada tipo de producto en relación con las capacidades existentes. En este análisis se incluyen las pérdidas de tiempo por paralización, roturas y desviaciones de la disciplina tecnológica.
- Evaluación del comportamiento de la puesta en marcha de nuevas capacidades productivas y la posible influencia de la introducción de técnicas más novedosas o tecnologías más avanzadas así como el perfeccionamiento de las existentes.
- Análisis de la economía material que puede obtenerse partiendo de las variaciones de las normas e índices de consumo en los gastos de materias primas, materiales, combustible y energía.

- Análisis del fondo de salarios y de las medidas que permitan un incremento de la eficiencia de los recursos laborales, poniendo énfasis en la revisión de los gastos por pagos adicionales a los trabajadores por horas suplementarias; por pérdidas de tiempo en el uso de los equipos y por ausentismo o desaprovechamiento en la jornada laboral, entre otros.

Adicionalmente la empresa debe efectuar una evaluación crítica del comportamiento de los otros gastos fijos inducidos por los requerimientos de la producción.

La planificación del costo requiere un ordenamiento por área de los gastos por su naturaleza, el cual se muestra en un presupuesto.

Es decir que el presupuesto de gastos por área de responsabilidad constituye la base organizativa que asegura la correcta planificación del costo con vistas a asegurar la efectividad del plan; de ahí la importancia que tiene la elaboración, control y discusión sistemática de dichos presupuestos.

Cálculo del costo.

El cálculo del costo permite el análisis de los gastos incurridos en la producción de un producto o varios, así como de los componentes de éstos, de la producción en proceso e incluso de la producción defectuosa.

La finalidad del cálculo del costo es:

Garantizar el análisis de la eficiencia de la producción, facilitando la adopción de medidas oportunas para corregir las desviaciones del costo planificado e incrementar la eficiencia de las empresas.

- Contribuir a la correcta fundamentación de los indicadores del plan.
- Facilitar el análisis en la formación de los precios.

El cálculo del costo para facilitar la adopción de decisiones requiere de un registro eficiente de las operaciones que permita un análisis del mismo por productos, partes de productos o surtidos de productos en dependencia del nivel de agregación que se haya adoptado.

Mediante la determinación correcta del costo unitario se garantiza la comparación más adecuada de los costos reales de los distintos períodos al reducir los mismos a una unidad de medida común, con lo cual se eliminan las incidencias que introducen las fluctuaciones en el volumen y la estructura de la producción.

1.5 Costo unitario de producción. Ficha de costo

El Costo constituye un elemento indispensable en cualquier sistema de dirección económica, permite la correcta toma de decisiones mediante mecanismos ágiles y confiables, que solo se logran mediante la aplicación de un adecuado sistema de costos.

Un sistema de costo es un conjunto de métodos, normas y procedimientos que rigen la planificación, determinación y análisis del costo, así como el proceso del registro de los gastos, de forma interrelacionada con los subsistemas que garantizan el control de la producción y de los recursos materiales, laborales y financieros.

Con vistas a asegurar el correcto análisis del comportamiento de la eficiencia productiva en cada unidad de producto elaborado o en proceso, es necesario el cálculo del costo unitario, mediante las normativas de consumo, fuerza de trabajo y otros gastos, de los productos o grupos de productos homogéneos producidos por la empresa.

Para los artículos más importantes que componen el surtido de producción o grupos homogéneos de productos, se confecciona la ficha de costo, utilizando para su cálculo, las normas y normativas de consumo y de fuerza de trabajo, así como las cuotas para la aplicación de gastos indirectos previamente establecidas.

El costo Unitario o específico de una determinada Unidad de Producción se determina en la ficha de costo.

En esta se determinan los gastos directos o identificables con las producciones tales como las materias primas y materiales, los relacionados con la utilización de la fuerza de trabajo. También se incluyen los gastos indirectos que se corresponden con aquellos que son asumidos por la producción, pero que no son medibles o identificables con un producto en particular, integrándose a las fichas de costos mediante coeficientes o índices de cálculos previamente determinados. De obtenerse producciones suplementarias su valor se deduce del costo de producción donde se originen estos.

El costo unitario permite:

- Medir la eficiencia económica con que se ha operado el proceso productivo en un período dado, permitiendo su comparación contra lo planificado, lo obtenido en períodos anteriores y lo normado.
- Analizar la efectividad en el uso y explotación de las capacidades instaladas.
- Servir como base para la elaboración del plan de costos, medir su cumplimiento y aportar elementos para la planificación de períodos subsiguientes.

- Conocer el comportamiento de las normas de consumo de materiales y de tiempo, propiciando la revisión y permanente actualización de las mismas.
- Servir como base para la evaluación y toma de decisiones con relación a la efectividad en divisas de los fondos exportables.
- Servir como base para la correcta valoración de los productos en proceso, semielaborados, terminados y entregados (vendidos).
- Servir como una de las bases de análisis para la formación de los precios de los productos y tarifas de servicios, así como para valorar las causas de las desviaciones que experimentan los costos reales con relación a aquellos utilizados al definir el precio y que originan una alta o baja rentabilidad en la empresa.

Los procedimientos de cálculo del costo, están orientados a facilitar el análisis del costo unitario fabril, en cada unidad productiva y el costo unitario total por parte de la empresa. La diferenciación de ambos está dada por la idea de asociar el análisis de los gastos incurridos por cada nivel de competencia. No obstante, la simple determinación del costo unitario-fabril no resulta suficiente para enfrentar un análisis efectivo del comportamiento del costo. Se requiere además el control de los gastos por áreas de responsabilidad, que constituye una herramienta indispensable para precisar dónde y por qué se presentan las desviaciones y sobre todo cómo y cuándo eliminarlas.

El registro y cálculo de los costos deben estar definidos y articulados correctamente en los sistemas que deben ser confeccionados por las empresas. En tal sentido deben tomarse en consideración:

- El correcto control de los inventarios de activos fijos tangibles y de las reservas productivas.
- Utilización, acorde con las posibilidades, de los medios de medición e instrumentación que faciliten un mejor control de los gastos y eviten el tener que acudir a soluciones a través de prorrateos.

CAPÍTULO II: CARACTERÍSTICAS DE LA ENTIDAD. GENERALIDADES. APLICACIÓN DEL PROCEDIMIENTO PARA ESTABLECER LAS FICHAS DE COSTO.

2.1 Caracterización del sector y de la entidad

El Centro Universitario de Sancti Spíritus se constituye en el año 2003 a partir de la Sede Universitaria existente y que era dependiente de la Universidad de las Villas desde 1994. En su inicio contaba con las carreras de Contabilidad y Finanzas, Agronomía, Cultura Física y la culminación de estudios de los espirituanos matriculados en la Universidad Central de Las Villas en carreras como Derecho, Veterinaria, Agronomía, las matrículas anuales eran inferiores a los 600 estudiantes. Hoy se asumen quince carreras en las cuatro modalidades existentes con una matrícula superior a los 5900 estudiantes distribuidos en los ocho municipios de la provincia, en áreas del conocimiento tales como: las Ciencias Sociales, la Tecnología, las Ciencias Agropecuarias, el Derecho y la Economía en sus diversas modalidades.

El Centro Universitario se desarrolla al ritmo y como parte de las transformaciones que tienen lugar en el país y en la provincia de Sancti Spíritus, en la que se producen importantes cambios en los indicadores socio - económicos de sus municipios. Esto ha propiciado el inicio de un importante número de carreras necesarias para el territorio y el incremento en cerca de diez veces con respecto a la matrícula existente hace seis años. Lo anterior ha influido en las concepciones y la práctica de la gestión universitaria y apunta a la necesaria transformación del actual Centro en una Universidad, dada la complejidad, nivel y alcance de su labor académica y científica, ya en Enero del presente año queda constituida la UNISS.

Misión:

- La Universidad de Sancti Spíritus tiene como misión la captación y gestión eficiente y eficaz de los recursos necesarios para garantizar las actividades sustantivas de la Educación Superior, mediante el desarrollo de un modelo de gestión económica y financiera pertinente y el cumplimiento de la legislación vigente.
- Nos corresponde por tanto lograr una administración eficiente de los recursos puestos a nuestra disposición porque la Universidad de Sancti Spíritus es una institución del Ministerio de Educación Superior que recibe del Estado los recursos (créditos presupuestarios) para financiar los compromisos de pago contraídos con el objetivo de garantizar la misión inherente a ella en la sociedad.

Visión:

- Existe un alto reconocimiento de la comunidad universitaria con el aseguramiento y la gestión que realiza el área económica y administrativa para garantizar las condiciones para el desarrollo del estudio, el trabajo y la vida universitaria.
- El uso y control eficiente y eficaz de los recursos materiales y financieros gestionados ha permitido incrementar los niveles de aseguramiento para el cumplimiento de las actividades sustantivas del centro.
- La acción sistemática del área económica y administrativa de la UNISS ha permitido un alto reconocimiento al control interno y la prevención como arma fundamental de protección de nuestros recursos y contra cualquier manifestación de vicio, corrupción, ilegalidad o fraude.
- El área económica y administrativa ha garantizado mecanismos de gestión informatizados que han logrado alta satisfacción en la comunidad universitaria por la agilidad y la respuesta con buena calidad en los servicios solicitados.
- Se ha alcanzado un desarrollo suficiente y satisfactorio en los medios y equipos necesarios para la ejecución de los procesos que se gestionan en las áreas económicas y administrativas.
- Existe una alta satisfacción del personal que trabaja en el área económica y administrativa con la capacitación y estimulación desarrollada, que les ha permitido alcanzar los niveles de desarrollo técnico para su desempeño y estabilidad en el puesto de trabajo.
- El modelo de gestión económica y financiera desarrollado ha permitido una preparación sistemática y permanente que garantiza la confiabilidad en los procesos que se desarrollan, para enfrentar cualquier tipo de control externo.

Objeto Social:

- Llevar a cabo la formación integral de los estudiantes universitarios, en las ramas de las Ciencias Técnicas, Agropecuarias, Económicas, Sociales y Humanísticas, Exactas, Naturales y de la Cultura Física.
- Llevar a cabo la formación académica de postgrado y la superación continua de los profesionales universitarios.
- Desarrollar la investigación científica como elemento consubstancial de la Educación Superior en coordinación con el Ministerio de Ciencia, Tecnología y Medio Ambiente.

- Promover, difundir y encauzar la influencia e interacción creadora del centro en la vida social del país, mediante la extensión de la cultura universitaria.
- Dirigir y controlar la preparación y superación de los cuadros y sus reservas en coordinación con los Organismos de la Administración Central del Estado y los gobiernos territoriales, acorde con la política trazada por el gobierno.
- Realizar la comercialización mayorista de equipos, productos y subproductos como resultado de las investigaciones realizadas, en pesos cubanos.
- Prestar servicios de instalaciones de redes electrónicas, en pesos cubanos.
- Brindar servicios científicos técnicos asociados a las ciencias específicas, en pesos cubanos.
- Ofrecer servicios educacionales, seminarios, conferencias, consultorías y prácticas asociadas a la actividad académica y/o investigativas en pesos cubanos.
- Brindar servicios bibliotecarios, de fotocopias, de correo electrónico, edición, reproducción, impresión, mecanografía e impresión de artículos, materiales y libros elaborados y editados, como resultado de la actividad científica, en pesos cubanos a personas naturales cubanas y en pesos convertibles a personas naturales extranjeras.
- Brindar servicios de museos especializados y excursiones científicas, en pesos cubanos.
- Efectuar la matrícula de cursos por pregrado compensado en carreras autorizadas, postgrados, maestrías y doctorados y por otros cursos especializados y la cuota de inscripción a eventos extranjeros y la comunidad cubana en el exterior en pesos convertibles.
- Organizar eventos en Cuba en temas educacionales y científico técnicos en pesos cubanos.
- Brindar servicios de transportación de personal en pesos cubanos.
- Comercializar de forma mayorista proyectos y diseños asociados a las actividades de Educación Superior en pesos cubanos.
- Realizar la comercialización mayorista de medios técnicos de enseñanza, en pesos cubanos.
- Prestar servicios profesionales en las actividades autorizadas al Ministerio de Educación Superior, en las ramas del conocimiento que desarrollan los centros de Educación Superior, en pesos cubanos.

- Comercializar de forma mayorista software y productos informáticos, elaborados en los centros de Educación Superior, en pesos cubanos.
- Comercializar de forma minorista alimentos ligeros en cafeterías móviles, asociadas a las actividades académicas y eventos, en pesos cubanos.
- Brindar servicios gastronómicos en cafeterías a trabajadores y estudiantes, en pesos cubanos.
- Ofrecer servicios de comedor obrero a estudiantes y trabajadores en pesos cubanos.
- Prestar servicios recreativos y personales a los trabajadores y estudiantes, en pesos cubanos.
- Comercializar de forma mayorista y minorista revistas científico técnicas editadas por las Universidades, en pesos cubanos.
- Brindar servicios de alojamiento y alimentación a los extranjeros que matriculen en cursos y eventos en pesos convertibles.

2.2 Caracterización del área comedor

El comedor obrero estudiantil de la UNISS se encuentra ubicado en la residencia estudiantil, el cual labora de lunes a domingos, a él asisten profesores, estudiantes y trabajadores no docentes del centro. A los estudiantes se les ofrece desayuno, almuerzo y comida para todos los días de la semana, solamente a los becados debido a la situación que presenta el país con la alimentación, los profesores y trabajadores no docentes reciben solo almuerzo de lunes a sábado, los fines de semana se les prepara además a los custodios y trabajadores de turno, a los cuales se les cobra este servicio, no siendo así para los estudiantes. La cantidad promedio diaria de comensales que asisten a este comedor es de 183, siendo el promedio mensual de 5482. En el comedor se cocina solo con gas licuado, para ello cuenta con tecnología de última generación.

En la elaboración de los menús intervienen los tres elementos del costo antes mencionados en el Capítulo I que son Material Directo, MOD y los Costos Indirectos de Fabricación.

2.3 Procedimiento para la elaboración de la Ficha de Costo

Después de haber caracterizado la Universidad y particularmente el comedor obrero estudiantil de dicha institución proseguimos a adentrarnos en la elaboración de la Ficha de Costo.

Pasos a seguir en la elaboración de las Fichas de Costo

Para el logro de los objetivos trazados en la investigación se hace necesario establecer los pasos a seguir, estos son:

- 1.1. Normas de eficiencia de material directo.
- 1.2. Precio de material directo.
- 1.3. Precio de MOD.
- 1.4. Tasa de gastos indirectos de fabricación.

A continuación se detalla el procedimiento a seguir para la implantación de las Fichas de Costo en el comedor obrero estudiantil de la UNISS.

- 1.1 Establecimiento de las normas de eficiencia.

La entidad posee normas de eficiencia (cantidad o uso) que son especificaciones preestablecidas de las cantidades de materiales directos que se emplearían en la producción de una unidad, estas normas son establecidas por el Ministerio de Finanzas y Precios (MFP) y el Ministerio de Economía y Planificación (MEP), aunque para el trabajo en consulta se revisaron con los especialistas.

Fuente:

Normas de consumo de materiales establecidas en la unidad por el MFP y MEP.

- 1.2 Precio de material directo.

Los precios unitarios son los importes por los cuales los materiales directos se comprarían. Estos se expresan sobre una base unitaria. Cuando se utiliza más de un material directo en un proceso de producción, el precio unitario debe calcularse para cada uno de los materiales directos. Para el cálculo de éste nos basamos en el comportamiento de los precios de los materiales directos en el último trimestre del 2009 y lo que ha transcurrido del año 2010.

Fuente:

Informes de recepción del último trimestre del 2009 y lo que ha transcurrido del año 2010.

- 1.3 Tarifa de MOD.

En el caso de la empresa se paga salario por tiempo y como se conoce el precio de MOD son tasas predeterminadas para un período. Para el cálculo de esta tarifa se divide el fondo de salario anual entre el número de horas.

El fondo de salario está compuesto por el fondo de salario básico, el fondo de salario complementario (9.09%), el fondo de salario seguridad social y el fondo de salario 25% de la fuerza laboral utilizable.

En el caso del fondo de salario para los trabajadores a tiempo este se determina por el salario que aparece según la plantilla.

El fondo de salario básico se establece mediante la suma del fondo de salario grupo salarial. El fondo de salario complementario se calcula multiplicando el fondo de salario básico por el 9.09%. El fondo de salario seguridad social es el resultado de la suma del fondo de salario básico más el fondo de salario complementario por el 12.5 % de la Seguridad Social. La aplicación del 25% a la suma del fondo de salario básico más el fondo de salario complementario daría como resultado el fondo de salario 25% Fuerza Laboral Utilizable.

Fuente:

Plantilla laboral año 2010.

1.4 Tasa de gastos indirectos de fabricación.

El concepto de establecimiento de la tasa de costos indirectos de fabricación es similar al de material directo y MOD. Sin embargo, mientras que el concepto básico es similar, los procedimientos son completamente diferentes.

La tasa de aplicación se calcula dividiendo los gastos indirectos de fabricación planificados entre el nivel de horas de MOD.

Para el cálculo de las tasas para los gastos variables y fijos generalmente se dividen los costos indirectos de fabricación presupuestados por estos conceptos entre el nivel de producción estimado.

Fuente:

Presupuesto de gastos para el año 2010.

Para la elaboración de las Fichas de Costo deben considerarse las normas de consumo actualizadas, los precios más los recargos comerciales a que se adquieren las materias primas, las tasas salariales a aplicar a los obreros vinculados directamente a la producción.

Debe definirse las partidas y sub- partidas a utilizar en cada departamento o fase de producción, para facilitar la confección de la Ficha de Costo se emplean los siguientes modelos

- FICHA DE COSTO PRODUCCION TERMINADA
- ANEXO A LA FICHA DE COSTO – GASTO MATERIAL
- ANEXO A LA FICHA DE COSTO – SALARIO FIJO

2.4 Descripción del cuerpo del modelo

El modelo utilizado en la investigación para el cálculo del costo de elaboración de los alimentos es la Ficha de Costo (Ver Anexo No 6), que a continuación se detalla:

Encabezamiento: Se relacionarán los datos correspondientes a la empresa que propone, órgano u organismo al cual pertenece, tipo de establecimiento gastronómico y categoría del mismo, así como la identificación de la oferta gastronómica objeto de la propuesta.

Cuerpo del modelo:

Materias Primas y Materiales: Se suman las Materias Primas y Materiales fundamentales y Combustibles y Lubricantes.

Materias Primas y Materiales fundamentales: Gastos de recursos materiales comprados y producidos empleados en la producción, identificables directamente en los productos y servicios prestados por la empresa.

Combustibles y Lubricantes: Se incluyen todos los gastos de los diferentes combustibles utilizados incluyendo el valor de las tasas de recargo y las mermas y deterioros, según de las normas establecidas.

Otros gastos directos: Se precisará de la información el desglose siguiente:

Ropa y calzado (Trabajadores directos): Se consignarán los gastos en ambas monedas que corresponden a trabajadores directos de la producción específica.

Gastos de fuerza de trabajo: Corresponde al importe total de los gastos por este concepto de la suma de los salarios, vacaciones, Impuesto Utilización de la Fuerza de Trabajo y la Contribución a la Seguridad Social.

Gastos indirectos de producción: Son aquellos que no pueden identificarse con el servicio o producto y que se relacionan de forma indirecta. Se calcula, en pesos cubanos, generalmente a partir de coeficientes máximos aprobados por el MFP. De esta información se puntualizarán los conceptos que a continuación se precisan, cuya sumatoria puede ser inferior al total de los gastos indirectos de producción, pero nunca superior.

Mantenimiento y reparación: Gastos por estos procesos que participan en el proceso productivo, y no se deducen de lo reportado anteriormente como gastos indirectos.

Energía eléctrica: Se incluye el importe por concepto de energía eléctrica utilizada en el alumbrado del comedor y en el mantenimiento del buen estado de los alimentos, de acuerdo a la tarifa que paga la entidad, dividiendo entre la producción según de las normas técnicas establecidas.

Agua: Importe por el agua utilizada, de acuerdo a las tarifas vigentes entre la producción, según las normas técnicas establecidas.

Ropa y Calzado de Protección: Se consignarán los gastos que corresponden a la protección de los trabajadores.

Total: Se sumarán los tres elementos del costo del producto, los cuales son: Materias Primas y Materiales, Otros gastos directos, Gastos de fuerza de trabajo y Gastos indirectos de producción.

La RC 01-05 establecidas por el MFP y el MEP y la Instrucción 36 del 2001 establecen la Ficha para precios y su componente en pesos convertibles, esta Ficha para precios se modificó de acuerdo a lo que exige la investigación en curso pues lo que se está realizando es una Ficha de Costo de los alimentos del comedor.(Ver Anexo No 6)

2.5 Confección de la Ficha de Costo

Materias Primas y Materiales.

Se tomó una muestra de los menús que se elaboran en el comedor, quedando así para la investigación siete de estos para analizarlos. Después de hacerse un estudio profundo y haber consultado con los especialistas del comedor, se determinó que las partidas de costo para materias primas y materiales fundamentales para la confección de los menús seleccionados son las siguientes:

Arroz

Fideos

Frijoles Negros

Frijoles Colorados

Chícharos

Masa de Croqueta

Huevo

Pollo

Ternilla

Picadillo de Pescado

Mortadella

Boniato

Papa

Calabaza

Tomates

Salsa de Tomate

Ajo

Ají

Cebolla

Sal

Aceite

Natilla

Yogurt

Refresco Instantáneo

Batido en polvo de Platanito

Galleta Dulce

Pan

Los menús (Ver Anexo No 3) que se elaboran diario varían según la disponibilidad que tenga el almacén de productos y según las Normas de Consumo de las materias primas y materiales para la elaboración de los alimentos de un comensal (Ver Anexo No 1), tomadas de Manuales de Consumo utilizados en el comedor y establecidos por el MFP y el MEP. Algunos de estos alimentos no se elaboran en el comedor, es decir, se compran, ejemplo de ello tenemos el yogurt, el pan, las galletas dulces, etc. En estos casos se toma el gramaje que dan en el comedor por el precio al cual se compran. Además algunos se sustituyen porque no tienen entrada en el comedor.

Los precios de los alimentos se tomaron de los informes de recepción de dicho período, varios de ellos se promediaron puesto que variaban. (Ver Anexo No 2)

Al multiplicar los precios por las Normas de Consumo tenemos el costo de las materias primas y materiales para la confección de la Ficha de Costo, los cuales se presentan en la Tabla No 1.

A continuación se detallan algunas unidades de medidas que son necesarias conocer para el desarrollo de los cálculos necesarios.

1 Kilogramo (Kg) - 1000 gramos (g)

1kg- 2.2 libras (lbs)

1 litro (lt) de yogurt- 920 g

1 lt de aceite- 900 g

En la tabla siguiente se observa el costo de cada uno de los platos que se utilizaron para la confección de los menús, resultado este de la multiplicación del gramaje necesario de los

ingredientes para cada uno según las Normas de Consumo por el precio al cual se adquieren.

Tabla No 1: Costo por Plato

Platos	Costo
Arroz Blanco	0.0856
Sopa de Ternilla	0.1787
Potaje de Frijoles Colorados	0.1034
Potaje de Frijoles Negros	0.1692
Potaje de Chícharos	0.0946
Huevo Hervido	0.1601
Huevo con salsa criolla	0.4491
Revoltillo Natural	0.1614
Croqueta de Embutido	0.1264
Mortadella en salsa	0.9506
Fricasé de Pollo	0.2127
Picadillo de Pescado	0.8680
Calabaza Hervida	0.0998
Puré de Papa	0.0904
Boniato Hervido	0.1460
Salsa Criolla	0.2890
Refresco Instantáneo	0.0196
Batido de Platanito	0.0618
Natilla con Chocolate	0.1209
Galleta Dulce	0.1020
Pan	0.0650
Ensalada de Tomate	0.2347

Combustibles y Lubricantes

En el comedor los alimentos se elaboran solamente con gas licuado. El consumo promedio mensual es de 1215 kg, lo que equivale a 27 botellones puesto que cada botellón contiene 45 Kg, cada uno de estos botellones cuesta \$46.05, teniendo un costo total promedio para el mes de \$1243.35 por lo que diariamente se gastan \$41.445. En el comedor se conectan los

fogones aproximadamente 13 horas diarias según información del administrador del mismo. Cada día se gastan 40.5 Kg de gas, resultado este de la división de 1215 Kg de consumo mensual entre 30 días del mes, cuando se divide este monto entre las 13 horas referidas anteriormente se observa que en una hora en el comedor se consumen 3.12 Kg de gas, equivalente a \$ 3.19 gastados por hora. Para tener conocimiento de cuánto se utiliza en un minuto se divide 3.12 Kg entre 60 minutos, dando como resultado 0.052Kg de gas por minuto.

A la hora de confeccionar la Ficha de Costo se tiene en cuenta cuánto tiempo de cocción requiere el menú en cuestión y se multiplica ese tiempo por los Kg de gas utilizados en un minuto.

En este caso se presenta en la Tabla No 2 el costo de combustible, es decir de gas licuado utilizado en la creación de los platos que integran los menús, multiplicando también el tiempo de cocción de cada uno de ellos por los Kg de gas utilizados en un minuto.

Tabla No 2: Costo del tiempo de cocción de los alimentos

Platos	Costo
Arroz Blanco	0.2080
Sopa de Ternilla	0.6240
Potaje de Frijoles Colorados	0.9360
Potaje de Frijoles Negros	0.4680
Potaje de Chícharos	0.6240
Huevo Hervido	0.0520
Huevo con salsa criolla	0.0520
Revoltillo Natural	0.0312
Croqueta de Embutido	0.1040
Mortadella en salsa	0.0260
Fricasé de Pollo	0.3120
Picadillo de Pescado	0.1040
Calabaza Hervida	0.0520
Puré de Papa	0.1560
Boniato Hervido	0.1560
Natilla con Chocolate	0.1040

Otros Gastos Directos

Ropa y Calzado (Trabajadores Directos)

Para el comedor se destina un gasto presupuestario anual de \$15.00 de Ropa y Calzado por trabajador, que multiplicado por 16 trabajadores son \$240.00 anual, dividiendo este monto entre los 12 meses da un gasto mensual de \$20.00, para obtener este gasto diario se divide \$20.00 entre 30 días lo que da \$0.67 para el total de trabajadores y para cada trabajador en un día se divide \$0.67 entre los 16 trabajadores, obteniendo \$0.0417 por trabajador diario.

Gastos de Fuerza de Trabajo

Salario básico

En el comedor obrero – estudiantil laboran 17 trabajadores, de ellos 1 es administrativo y 16 son los que elaboran directamente el menú, que son los que nos ocupan en este momento. A estos se les paga como a otro trabajador cualquiera, laboran ocho horas diarias durante 24 días para hacer un cúmulo mensual de 190.6 horas.

El total salarial de los 16 trabajadores para un mes es de \$5160.00, cuando se divide este monto entre 16 se obtienen \$322.50 mensual por trabajador, para obtener el salario para una hora por trabajador se divide \$322.50 entre 190.6 horas que laboran en el mes, su resultado es \$1.69 y al dividir este número entre 60 minutos da \$0.03 por minuto para un trabajador del comedor. Cuando se obtiene este resultado se tiene que multiplicar este gasto salarial por minuto por el tiempo de cocción de un menú determinado y es el gasto de un trabajador en cuanto al salario en la elaboración de un menú. (Ver Anexo No 4 y 5)

Vacaciones (9.09%)

Las vacaciones que acumula un trabajador en un mes es el resultado de la multiplicación del salario básico por 9.09%. El total de los 16 trabajadores acumulan en un mes \$ 469.00 que dividido entre 16 da como resultado \$29.31 por trabajador mensual, por hora acumula \$0.15 que es el resultado de la división de \$29.31 entre las 190.6 horas del mes, como se explicó anteriormente ahora hay que llevarlo a minutos, dividiendo \$0.15 entre 60 minutos da un resultado final de \$0.0025 por minuto. Posterior a esto hay que multiplicar \$0.0025 por el tiempo de cocción de un menú determinado para obtener el gasto de vacaciones de un trabajador por minuto en la elaboración de un menú determinado. (Ver Anexo No 4 y 5)

Impuesto Utilización de la Fuerza de Trabajo (25%)

Para obtener el impuesto de la Utilización de la Fuerza de Trabajo para un trabajador se suma el salario básico más el 9.09% por 25%. El total de trabajadores que laboran

directamente con el menú pagan un impuesto para un mes de \$1407.16 que dividido entre 16 da como resultado \$87.95 por trabajador mensual, por hora hacen un gasto de \$0.46, resultado este de la división de \$87.95 entre 190.6 horas de trabajo del mes, para obtener el resultado ahora en minutos hay que llevar a cabo la división de \$0.46 entre 60 minutos, que da \$0.008 por minuto, como en los casos anteriores se tiene que multiplicar \$0.008 por el tiempo de cocción de un menú. (Ver Anexo No 4 y 5)

Contribución a la Seguridad Social (12.5%)

La Contribución a la Seguridad Social es el resultado de la suma del salario básico más el 9.09% por 12.5%. El total del gasto de contribución del personal del comedor es de \$703.58, dividiendo entre 16 da como resultado \$43.97 por trabajador mensual, como hay que obtenerlo en horas se lleva a cabo la división de este monto entre 190.6 horas que laboran en el mes, da como resultado \$0.23, para llevarlo a minutos se divide entre 60 que es \$0.004, como ya mencionamos hay que multiplicar este resultado por el tiempo de cocción de un menú para saber el gasto de Contribución de un trabajador del comedor en la confección de un menú. (Ver Anexo No 4 y 5)

A continuación se presenta la Tabla No 3, donde se observa el gasto de fuerza de trabajo en la confección de cada uno de los menús, llevándose a cabo para su realización el procedimiento antes descrito.

Tabla No 3: Gasto de Fuerza de Trabajo

Concepto de Gasto de Fuerza de Trabajo	M		E		N		U
	1	2	3	4	5	6	7
Salario Básico	0.5700	0.5508	0.4290	0.8100	0.6900	0.6000	0.6600
Vacaciones (9.09%)	0.0475	0.0459	0.0358	0.0675	0.0575	0.0500	0.0550
Contribución a la Seguridad Social (12.5%)	0.0760	0.0734	0.0572	0.1080	0.0920	0.0800	0.0880
Impuesto sobre la utilización de la Fuerza de Trabajo (25%)	0.1520	0.1469	0.1144	0.2160	0.1840	0.1600	0.1760

Gastos Indirectos de Producción

Las partidas que conforman la **Tabla No 4** han sido presupuestadas para un año, en el caso de Mantenimiento y Reparación por la experiencia adquirida en el paso de los años por los especialistas en este tema se calcula que en un año se lleve a cabo un gasto de \$5000.00, la Energía Eléctrica como mencionamos anteriormente solo se utiliza en el alumbrado y el mantenimiento del buen estado de los alimentos, 500 Kilowatts (Kw) son consumidos en la residencia mensualmente, el 8% de este monto es lo que corresponde al gasto de electricidad del comedor, que son 40 Kw, para saber cuánto se consume anualmente se multiplica 40Kw por 12 meses, que es igual a 480Kw, que multiplicado por \$0.1717 que es a lo que se paga cada Kw se obtiene como resultado \$82.42 para un año. La mayoría del agua que se consume en la residencia es en la parte de la beca estudiantil, en el comedor solamente se gasta de agua \$600.00 anualmente y para Ropa y Calzado de Protección se presupuestó para el año \$240.00.

Tabla No 4: Presupuesto de Gastos Indirectos de Fabricación

Concepto de Gastos	Importe
Mantenimiento y Reparación	\$5000.00
Energía Eléctrica	82.42
Agua	600.00
Ropa y Calzado de Protección	240.00

El total de horas de MOD anual para los 16 trabajadores es de 36595.20, que es el resultado de la multiplicación de 190.6 horas de cada trabajador al mes por los 16 trabajadores.

En la Tabla No 5 se presenta el resultado de la división del importe del gasto anual de cada una de las partidas anteriores entre el total de horas anuales de MOD de los 16 trabajadores, que a su vez se divide entre 60 minutos y este resultado se multiplica por el tiempo de cocción de cada menú.

Tabla No 5: Costos Indirectos de Fabricación

Concepto de Gastos	M	E			N		U
	1	2	3	4	5	6	7
Mantenimiento y Reparación	0.0418	0.0404	0.0315	0.0594	0.0506	0.0440	0.0484
Energía Eléctrica	0.0007	0.0007	0.0005	0.0010	0.0009	0.0008	0.0008
Agua	0.0038	0.0037	0.0029	0.0054	0.0046	0.0040	0.0044
Ropa y Calzado de Protección	0.0019	0.0018	0.0014	0.0027	0.0023	0.0020	0.0022

En la Tabla No 6 se establecen las variaciones de los menús en cuanto al precio de venta en el comedor y las Fichas de Costo que se obtuvieron en la investigación.

Tabla No 6: Variación del precio de venta y la Ficha de Costo de los menús

Menú	Precio de Venta	Ficha de Costo	Variaciones
1	0.60	2.8845	2.2845
2	0.60	2.4071	1.8071
3	0.85	3.2532	2.4032
4	0.70	4.0857	3.3857
5	0.70	3.3934	2.6934
6	0.55	2.5346	1.9846
7	0.95	3.2684	2.3184

Como se puede apreciar las Fichas de Costo para los diferentes menús (Ver Anexos No 7-13) dan un resultado mucho mayor que los precios a los que se cobran estos en el comedor, en dicho resultado influye el costo de los productos, el tiempo de cocción de los alimentos, el costo de la MOD y el Costo Indirecto de Fabricación los cuales no se consideran en el precio de venta de los alimentos.

CONCLUSIONES

Una vez finalizado este trabajo se arribaron a las siguientes conclusiones:

1. Los fundamentos teóricos permitieron profundizar en el proceso de confección de la Ficha de Costo con vista a contribuir al marco teórico referencial de la investigación.
2. Al realizar el análisis al objeto de estudio se pudo comprobar que no existía una Ficha de Costo, presentando una situación crítica ya señalada por auditorías anteriores en cuanto este aspecto pues había desconocimiento del costo de elaboración de los alimentos.
3. El no contar con fichas de costos imposibilita la determinación del costo de los alimentos del comedor, no permitiendo la costabilidad, y por ende la planeación.
4. Al concluir el cálculo de las Fichas de Costo se constató que el 100% de estas se encuentran por encima del precio de venta en el comedor. En dicho resultado influye que en este último no se consideran el costo de la MOD, el Costo Indirecto de Fabricación, el combustible que se consume en la elaboración de los alimentos, entre otros.

RECOMENDACIONES

Sobre la base de las conclusiones antes mencionadas se proponen a la dirección de la UNISS las siguientes recomendaciones:

- Capacitar y superar al personal del área contable y el comedor en lo referente a la elaboración de la Ficha de Costo para así posibilitar la rápida implementación de esta.
- Aplicar en lo adelante el procedimiento propuesto en el trabajo que conlleve a :
 - Analizar, evaluar su posible disminución y generar información para la planeación y la toma de decisiones.
 - Permitir la costeabilidad de la actividad del comedor obrero estudiantil
- Revisar las fichas de costos periódicamente para que reflejen la realidad de la entidad y estén acorde a lo orientado en el país.

BIBLIOGRAFÍA

- Alford, L. P. Manual de la producción / L. P. Alford, J. R. Bangs. -- España: /s. n. /, /s. a. / -- 965 p.
- Amat, Oriol. Contabilidad y gestión de costes / O. Amat --2. ed – Barcelona- Editorial Gestión 2000, 1998—p. 15
- Benítez Miranda, Miguel Ángel. Contabilidad y finanzas para la formación económica de los cuadros de dirección / M. A. Benítez Miranda, M. V. Miranda Dearribas. -- La Habana: Ministerio Industria Ligera, 1997. -- 350 p.
- Bueno Campos. Economía de empresas / Bueno Campos, I. Cruz, J. Durán-- Madrid: Ediciones Pirámides S. A., /s. a. / -- 751 p.
- Cejas Gómez, Francisco. Manual de economía para dirigentes de empresas industriales: Producción y realización / F. Cejas Gómez. -- La Habana: Editorial Científico – Técnica, 1985. -- 361 p.
- Colectivo de autores. El perfeccionamiento empresarial en Cuba -- La Habana: Editorial Félix Varela, 1999. -- 209 p.
- Comité ejecutivo del Consejo de Ministros. Bases generales del perfeccionamiento empresarial -- Cuba: /s. n. /, 1998. -- 137 p.
- Cuspineda, Orlando. Costo III / O. Cuspineda, R. Muguercia, M. Benítez, M. Ricard. -- La Habana: /s. n. /, 1982. -- 88 p.
- Fernández Pirla, José María. Teoría económica de la contabilidad / J. M. Fernández Pirla. -- Madrid: Ediciones I.C.E., 1970. -- p.7.
- Grupo de Metodología de la Investigación Social del Departamento de Comunismo Científico. Metodología de la investigación social -- La Habana: Editorial Pueblo y Educación, 1988. -- 203 p.

- Grupo de Perfeccionamiento de las Organizaciones Empresariales e Instituciones del MINFAR. Bases del sistema de costos para la industria -- La Habana: /s. n. /, 1989. -- 169 p.
- Guatri, L. El costo de hacienda / L. Guatri. -- Milán: /s. n. /, 1954. -- p. 67.
- Horngren, Charles T. Contabilidad de Costos / Ch. T. Horngren. -- La Habana: -- Instituto Cubano del Libro, 1969. -- 982 p.
- Mallo Rodríguez, Carlos. Contabilidad analítica / C. Mallo Rodríguez. -- 4. ed. -- Madrid: Instituto de Contabilidad y Auditoria de Cuentas, 1991. -- p. 409.
- Mann, Jack. Contabilidad de costos y procedimientos de elaboración de presupuestos / J. Mann, A. Anderson. -- /s. l. /: /s. n. /, 1981.
- Niurer, J. Contabilidad de costo / J. Niurer -- La Habana: /s. n. /, 1973.
- Pedersen, H. W. Los costes y la política de precios / H. W. Pedersen. -- 2. ed. -- Madrid -- Editorial Aguilar, 1958. - - p. 6.
- Polimen, Ralph. Contabilidad de Costos: Conceptos y aplicaciones para la toma de decisiones gerenciales / R. Polimen, F. J. Fabo, A. H. Aldelberg. -- 2. ed. -- Bogotá: Megrew - Hill, 1989. -- 467 p.
- Resolución Económica V Congreso del Partido Comunista de Cuba. —La Habana, Editora Política, 1997,--p. XV.
- Schneider, Erich. Contabilidad industrial / E. Schneider. -- Madrid: Editorial Aguilar, 1962. -- p. 7.
- Tablada Pérez, Carlos. El pensamiento económico de Ernesto Che Guevara / C. Tablada Pérez. -- Ciudad Habana: Editorial Casa de las Américas, /s. a. / . -- 210 p.
- Vicente, M. La batalla de la competitividad se gana a través de los costos / M. Vicente, F. Repall. -- Valencia: /s. n. /, 1998. -- 235 p.
- Resolución Conjunta 01-05 del Ministerio de Finanzas y Precios y del Ministerio de Economía y Planificación.

- Instrucción 36 del 2001 del Ministerio de Finanzas y Precios.

ANEXO NO 1: NORMAS DE CONSUMO PARA UN COMENSAL (CONTINUACIÓN)

Ingredientes	Peso en Gramos	Tiempo de Cocción	Ingredientes	Peso en Gramos	Tiempo de Cocción
Huevo Hervido		1Minuto	Arroz Blanco	90	4 Minutos
Huevos	1u		Arroz	6.5	
Sal	0.5		Aceite	1.5	
Huevo con salsa criolla		1Minuto	Sal	0.12lt	
Huevo	1u		Agua		
Salsa criolla	20		Croqueta de Embutido		2 Minutos
Sal	0.5		Embutidos	21.5	
Revoltillo Natural		36 Segundos	Harina de trigo	21.5	
Huevo	67		Aceite	8	
Sal	4.5		Caldo de res	46.5ml	
Aceite	0.5		Leche	22.5ml	
Potajes de Frijoles Colorados		18 Minutos	Cebolla	4	
Frijoles Colorados	39		Ajo	0.3	
Papa	30		Pimienta molida	0.1	
Calabaza	14		Nuez moscada	0.1	
Productos cárnicos	20		Vino seco	0.5ml	
Cebolla	2		Sal	0.5	
Tomate	2.5		Para empanar:		
Ají	2.5		Huevo	9	
Ajo	0.3		Pan rallado	21	
Pasta de tomate	2.5		Mortadella en salsa		30Segundos
Aceite	4.5		Mortadella	80	
Laurel	0.01		Salsa criolla	15	
Sal	1.5		Boniato Hervido		3 Minutos
Agua	0.25lt		Boniato	105	
Calabaza Hervida		1 Minuto	Sal	0.5	
Calabaza	105		Ensalada de Tomate		

Mojo para vianda	14		Tomate	75	
Sal	0.5		Aliño para ensalada	7	
Puré de Papa		3 Minutos	Picadillo de Pescado		2 Minutos
Papa	105		Picadillo de pescado	100	
Mantequilla	4.5		Salsa criolla	12	
Leche	20ml		Jugo de limón	1.5	
Sal	1		Aceite	3.5	
Fricasé de Pollo		6 Minutos	Vino seco	5ml	
Pollo	135		Sal	1	
Papa	50		Natilla con Chocolate		2 Minutos
Salsa criolla	15		Chocolate en polvo	23	
Aceite	4.5		Leche	0.1 LT	
Vino seco	7.5		Azúcar	25	
Pimentón dulce	0.2		Sal	0.2	
Pimienta molida	0.01		Maicena	7	
Sal	1.5		Sopa de Ternilla		12 Minutos
Caldo de ave	25ml		Ternilla de res	60	
Salsa Criolla		3 Minutos	Papa	25.5	
Tomate	20		Fideo	18.5	
Cebolla	20		Ají	1.5	
Ajo	1.5		Cebolla	1.5	
Ají	7		Ajo	0.2	
Pasta de tomate	14		Tomate	1.5	
Laurel	0.02		Pasta de tomate	1.5	
Pimienta molida	0.1		Bijol	1.5	
Aceite	5.5		Laurel	0.1	
Agua	45ml		Aceite	2	
Sal	1		Sal	1	
			Agua	0.3 lt	
Potaje de Chícharos		12 Minutos	Potaje de Frijoles Negros		9 Minutos

ANEXO NO 1: NORMAS DE CONSUMO PARA UN COMENSAL (CONTINUACIÓN)

Chícharos	44		Frijoles Negros	55	
Papa	30		Cebolla	6	
Calabaza	14		Ají	6	
Productos cárnicos	20		Ajo	0.7	
Cebolla	2		Aceite	6	
Tomate	2.5		Vino Seco	2.5 ml	
Pasta de tomate	2.5		Vinagre	1 ml	
Ají	2.5		Azúcar	1	
Ajo	0.3		Comino	0.01	
Aceite	4.5		Laurel	1.5	
Sal	1.5		Sal	1.5	
Agua	0.25 lt		Agua	0.25 lts	

ANEXO NO 2: PRECIO DE LOS ALIMENTOS

Precios de los alimentos		
Alimentos	U/M	Precio
Arroz	gramos	0.00095
Fideos	gramos	0.0012
Frijoles Negros	gramos	0.00125
Frijoles Colorados	gramos	0.0012
Chícharos	gramos	0.00083
Masa de Croqueta	gramos	0.00158
Huevo	C/U	0.16
Pollo	gramos	0.00119
Ternilla	gramos	0.00165
Picadillo de Pescado	gramos	0.00572
Mortadella	gramos	0.00827
Boniato	gramos	0.00139
Papa	gramos	0.00086
Calabaza	gramos	0.00095
Tomates	gramos	0.00313
Salsa de Tomate	gramos	0.00593
Ajo	gramos	0.02609
Ají	gramos	0.006
Cebolla	gramos	0.0057
Sal	gramos	0.0001
Aceite	gramos	0.00198
Natilla	gramos	0.00403
Yogurt	gramos	0.0018
Refresco Instantáneo	gramos	0.00085
Batido en polvo de Platanito	gramos	0.00269
Galleta Dulce	gramos	0.00255
Pan	C/U	0.065

ANEXO NO 3: MENUS DIARIOS OFERTADOS EN EL COMEDOR

	M	E	N	U	S		
Alimentos	1	2	3	4	5	6	7
Arroz	x	x	x	x	x	x	x
Frijoles Negros			x				x
Frijoles Colorados				x	x		
Chícharos		x				x	
Masa de Croqueta						x	
Galleta Dulce				x			
Tomates					x		
Boniato				x			
Papa							x
Calabaza			x				
Yogurt			x		x		x
Huevo	x				x		
Pollo							x
Picadillo de Pescado				x			
Mortadella			x				
Refresco Instantáneo		x				x	
Natilla	x	x				x	
Batido en polvo de Platanito	x						
Sal							
Sopa de Sustancia	x						
Pan	x	x	x	x	x	x	x
Revoltillo		x					

ANEXO NO 4: PLANTILLA MENSUAL DE TRABAJADORES DEL COMEDOR

Plantilla de trabajadores del comedor obrero estudiantil de la Universidad de Sancti Spíritus José Martí Pérez							
Mano de Obra Directa (MOD)							
Nombre y Apellidos	Grupo Escala	Nivel Esc.		Salario Básico	9,09%	12,5%	25%
Valdivia Rodríguez Omar Gregorio	Cocinero Integral C	12 grado	Operario	\$355,00	\$32,27	\$48,41	\$96,82
Reyes Quintanilla María Petronila	Gestor B Serv. de la Educ. Superior	9 grado	Servicios	315,00	28,63	42,95	85,90
Witar García Sara Beatriz	Gestor B Serv. de la Educ. Superior	12 grado	Servicios	315,00	28,63	42,95	85,90
Marín Cañizares Clara Raquel	Gestor B Serv. de la Educ. Superior	9 grado	Servicios	315,00	28,63	42,95	85,90
Couso Peña Adanis Cristina	Gestor B Serv. de la Educ. Superior	9 grado	Servicios	315,00	28,63	42,95	85,90
Peraza Beltrán Roberto	Cocinero Integral C	9 grado	Operario	355,00	32,27	48,41	96,82
Naranjo Rodríguez Orestes Jesús	Gestor B Serv. de la Educ. Superior	9 grado	Servicios	315,00	28,63	42,95	85,90
Barroso Abrante Lilia Inés	Gestor B Serv. de la Educ. Superior	9 grado	Servicios	315,00	28,63	42,95	85,90
Pérez Mursulí María del Carmen	Gestor B Serv. de la Educ. Superior	9 grado	Servicios	315,00	28,63	42,95	85,90
Muñoz Gómez Arsenio Rafael	Gestor B Serv. de la Educ. Superior	12 grado	Servicios	315,00	28,63	42,95	85,90
Escobar Torres José Lázaro	Gestor B Serv. de la Educ. Superior	9 grado	Servicios	315,00	28,63	42,95	85,90
Espineira Izquierdo Elva Adelaida	Gestor B Serv. de la Educ. Superior	9 grado	Servicios	315,00	28,63	42,95	85,90
Baguet Venegas Blanca Rosa	Gestor B Serv. de la Educ. Superior	9 grado	Servicios	315,00	28,63	42,95	85,90
Cubas Cañezares Eduardo	Gestor B Serv. de la Educ. Superior	9 grado	Servicios	315,00	28,63	42,95	85,90
Vila García Osmani Francisco	Cocinero Integral C	12 grado	Operario	355,00	32,27	48,41	96,82
Rodriguez Jimenez Liyie de la Caridad	Gestor B Serv. de la Educ. Superior	9 grado	Servicios	315,00	28,63	42,95	85,90
Total				\$5160.00	\$469.00	\$703.58	\$1407.16

ANEXO NO 5: PLANTILLA DE TRABAJADORES DEL COMEDOR (DIARIA Y POR HORA)

Plantilla de trabajadores del comedor obrero estudiantil de la Universidad de Sancti Spíritus José Martí Pérez											
Mano de Obra Directa(MOD)											
Nombre y Apellidos	Grupo Escala	N.E		Diario				Por hora			
				Sal. Bás	9,09%	12,5%	25%	S.Bás	9,09%	12,5%	25%
Valdivia Rodríguez Omar Greg	Cocinero Integral C	12mo	O	\$14,79	\$1,34	\$2,02	\$4,04	\$1,85	\$0,17	\$0,25	\$0,50
Quintanilla María Petronila	Gestor B Serv de la Educ. Sup	9no	S	13,13	1,19	1,79	3,58	1,64	0,15	0,22	0,44
Witar García Sara Beatriz	Gestor B Serv de la Educ. Sup	12mo	S	13,13	1,19	1,79	3,58	1,64	0,15	0,22	0,44
Marín Cañizares Clara Raquel	Gestor B Serv de la Educ. Sup	9no	S	13,13	1,19	1,79	3,58	1,64	0,15	0,22	0,44
Couso Peña Adanis Cristina	Gestor B Serv de la Educ. Sup	9no	S	13,13	1,19	1,79	3,58	1,64	0,15	0,22	0,44
Peraza Beltrán Roberto	Cocinero Integral C	9no	O	14,79	1,34	2,02	4,04	1,85	0,17	0,25	0,50
Naranjo Rodríguez Orestes J.	Gestor B Serv de la Educ. Sup	9no	S	13,13	1,19	1,79	3,58	1,64	0,15	0,22	0,44
Barroso Abrante Lilia Inés	Gestor B Serv de la Educ. Sup	9no	S	13,13	1,19	1,79	3,58	1,64	0,15	0,22	0,44
Pérez Mursulí María del Carmen	Gestor B Serv de la Educ. Sup	9no	S	13,13	1,19	1,79	3,58	1,64	0,15	0,22	0,44
Muñoz Gómez Arsenio Rafael	Gestor B Serv de la Educ. Sup	12mo	S	13,13	1,19	1,79	3,58	1,64	0,15	0,22	0,44
Escobar Torres José Lázaro	Gestor B Serv de la Educ. Sup	9no	S	13,13	1,19	1,79	3,58	1,64	0,15	0,22	0,44
Espineira Izquierdo Elva Adel.	Gestor B Serv de la Educ. Sup	9no	S	13,13	1,19	1,79	3,58	1,64	0,15	0,22	0,44
Baguet Venegas Blanca Rosa	Gestor B Serv de la Educ. Sup	9no	S	13,13	1,19	1,79	3,58	1,64	0,15	0,22	0,44
Cubas Cañezares Eduardo	Gestor B Serv de la Educ. Sup	9no	S	13,13	1,19	1,79	3,58	1,64	0,15	0,22	0,44
Vila García Osmani Francisco	Cocinero Integral C	12mo	O	14,79	1,34	2,02	4,04	1,85	0,17	0,25	0,50
Rodriguez Jimenez L. de la C.	Gestor B Serv de la Educ. Sup	9no	S	13,13	1,19	1,79	3,58	1,64	0,15	0,22	0,44
Total				\$215.06	\$19.49	\$29.33	\$58.66	\$26.87	\$2.46	\$3.61	\$7.22

ANEXO NO 6: MODELO DE LA FICHA DE COSTO

EMPRESA: UNISS José Martí Pérez		CÓDIGO: 223.0.12651	
Organismo: Educación Superior			
U/M: Pesos			
CONCEPTOS DE GASTOS		TOTAL UNITARIO	
1		2	
Materias Primas y Materiales			
Materias Primas y materiales fundamentales			
Combustible y lubricantes			
Otros Gastos directos			
Ropa y calzado(trabajadores directos)			
Gastos de fuerza de trabajo			
Salarios			
Vacaciones			
Impuesto Utilización de la Fuerza de trabajo			
Contribución a la seguridad Social			
Gastos indirectos de producción			
Mantenimiento y reparación			
Energía eléctrica			
Agua			
Otros(Ropa y calzado de protección)			
Total			
Aprobado por:	Firma:	Cargo:	Fecha:

ANEXO NO. 7: FICHA DE COSTO DE MENU No.1

EMPRESA: UNISS José Martí Pérez		CÓDIGO: 223.0.12651	
Organismo: Educación Superior			
U/M: Pesos			
CONCEPTOS DE GASTOS		TOTAL UNITARIO	
1		2	
Materias Primas y Materiales		1.9491	
Materias Primas y materiales fundamentales		0.9611	
Combustible y lubricantes		0.9880	
Otros Gastos directos		0.0417	
Ropa y calzado(trabajadores directos)		0.0417	
Gastos de fuerza de trabajo		0.8455	
Salarios		0.5700	
Vacaciones		0.0475	
Impuesto Utilización de la Fuerza de trabajo		0.0760	
Contribución a la seguridad Social		0.1520	
Gastos indirectos de producción		0.0482	
Mantenimiento y reparación		0.0418	
Energía eléctrica		0.0007	
Agua		0.0038	
Ropa y calzado de protección		0.0019	
Total		2.8845	
Aprobado por:	Firma:	Cargo:	Fecha:

ANEXO NO. 8: FICHA DE COSTO DE MENU No.2

EMPRESA: UNISS José Martí Pérez		CÓDIGO: 223.0.12651	
Organismo: Educación Superior			
U/M: Pesos			
CONCEPTOS DE GASTOS		TOTAL UNITARIO	
1		2	
Materias Primas y Materiales		1.5018	
Materias Primas y materiales fundamentales		0.5471	
Combustible y lubricantes		0.9547	
Otros Gastos directos		0.0417	
Ropa y calzado(trabajadores directos)		0.0417	
Gastos de fuerza de trabajo		0.8170	
Salarios		0.5508	
Vacaciones		0.0459	
Impuesto Utilización de la Fuerza de trabajo		0.0734	
Contribución a la seguridad Social		0.1469	
Gastos indirectos de producción		0.0466	
Mantenimiento y reparación		0.0404	
Energía eléctrica		0.0007	
Agua		0.0037	
Ropa y calzado de protección		0.0018	
Total		2.4071	
Aprobado por:	Firma:	Cargo:	Fecha:

ANEXO NO. 9: FICHA DE COSTO DE MENU No.3

EMPRESA: UNISS José Martí Pérez		CÓDIGO: 223.0.12651	
Organismo: Educación Superior			
U/M: Pesos			
CONCEPTOS DE GASTOS		TOTAL UNITARIO	
1		2	
Materias Primas y Materiales		2.5388	
Materias Primas y materiales fundamentales		1.7952	
Combustible y lubricantes		0.7436	
Otros Gastos directos		0.0417	
Ropa y calzado(trabajadores directos)		0.0417	
Gastos de fuerza de trabajo		0.6364	
Salarios		0.4290	
Vacaciones		0.0358	
Impuesto Utilización de la Fuerza de trabajo		0.0572	
Contribución a la seguridad Social		0.1144	
Gastos indirectos de producción		0.0363	
Mantenimiento y reparación		0.0315	
Energía eléctrica		0.0005	
Agua		0.0029	
Ropa y calzado de protección		0.0014	
Total		3.2532	
Aprobado por:	Firma:	Cargo:	Fecha:

ANEXO NO. 10: FICHA DE COSTO DE MENU No.4

EMPRESA: UNISS José Martí Pérez		CÓDIGO: 223.0.12651	
Organismo: Educación Superior			
U/M: Pesos			
CONCEPTOS DE GASTOS		TOTAL UNITARIO	
1		2	
Materias Primas y Materiales		2.7740	
Materias Primas y materiales fundamentales		1.3700	
Combustible y lubricantes		1.4040	
Otros Gastos directos		0.0417	
Ropa y calzado(trabajadores directos)		0.0417	
Gastos de fuerza de trabajo		1.2015	
Salarios		0.8100	
Vacaciones		0.0675	
Impuesto Utilización de la Fuerza de trabajo		0.1080	
Contribución a la seguridad Social		0.2160	
Gastos indirectos de producción		0.0685	
Mantenimiento y reparación		0.0594	
Energía eléctrica		0.0010	
Agua		0.0054	
Ropa y calzado de protección		0.0027	
Total		4.0857	
Aprobado por:	Firma:	Cargo:	Fecha:

ANEXO NO. 11: FICHA DE COSTO DE MENU No.5

EMPRESA: UNISS José Martí Pérez		CÓDIGO: 223.0.12651	
Organismo: Educación Superior			
U/M: Pesos			
CONCEPTOS DE GASTOS		TOTAL UNITARIO	
1		2	
Materias Primas y Materiales		2.2698	
Materias Primas y materiales fundamentales		1.0738	
Combustible y lubricantes		1.1960	
Otros Gastos directos		0.0417	
Ropa y calzado(trabajadores directos)		0.0417	
Gastos de fuerza de trabajo		1.0235	
Salarios		0.6900	
Vacaciones		0.0575	
Impuesto Utilización de la Fuerza de trabajo		0.0920	
Contribución a la seguridad Social		0.1840	
Gastos indirectos de producción		0.0584	
Mantenimiento y reparación		0.0506	
Energía eléctrica		0.0009	
Agua		0.0046	
Ropa y calzado de protección		0.0023	
Total		3.3934	
Aprobado por:	Firma:	Cargo:	Fecha:

ANEXO NO. 12: FICHA DE COSTO DE MENU No.6

EMPRESA: UNISS José Martí Pérez		CÓDIGO: 223.0.12651	
Organismo: Educación Superior			
U/M: Pesos			
CONCEPTOS DE GASTOS		TOTAL UNITARIO	
1		2	
Materias Primas y Materiales		1.5521	
Materias Primas y materiales fundamentales		0.5121	
Combustible y lubricantes		1.0400	
Otros Gastos directos		0.0417	
Ropa y calzado(trabajadores directos)		0.0417	
Gastos de fuerza de trabajo		0.8900	
Salarios		0.6000	
Vacaciones		0.0500	
Impuesto Utilización de la Fuerza de trabajo		0.0800	
Contribución a la seguridad Social		0.1600	
Gastos indirectos de producción		0.0508	
Mantenimiento y reparación		0.0440	
Energía eléctrica		0.0008	
Agua		0.0040	
Ropa y calzado de protección		0.0020	
Total		2.5346	
Aprobado por:	Firma:	Cargo:	Fecha:

ANEXO NO. 13: FICHA DE COSTO DE MENU No.7

EMPRESA: UNISS José Martí Pérez		CÓDIGO: 223.0.12651	
Organismo: Educación Superior			
U/M: Pesos			
CONCEPTOS DE GASTOS		TOTAL UNITARIO	
1		2	
Materias Primas y Materiales		2.1919	
Materias Primas y materiales fundamentales		1.0479	
Combustible y lubricantes		1.1440	
Otros Gastos directos		0.0417	
Ropa y calzado(trabajadores directos)		0.0417	
Gastos de fuerza de trabajo		0.9790	
Salarios		0.6600	
Vacaciones		0.0550	
Impuesto Utilización de la Fuerza de trabajo		0.0880	
Contribución a la seguridad Social		0.1760	
Gastos indirectos de producción		0.0558	
Mantenimiento y reparación		0.0484	
Energía eléctrica		0.0008	
Agua		0.0044	
Otros(Ropa y calzado de protección)		0.0022	
Total		3.2684	
Aprobado por:		Firma:	Cargo:
			Fecha: