



Instituto Superior Minero Metalúrgico de Moa
Dr. Antonio Núñez Jiménez
Facultad de Humanidades
Departamento de Contabilidad y Finanzas

Trabajo de Diploma

En Opción al Título de
LICENCIADO EN ECONOMÍA

**Título: Herramienta para el control de los costos en la UEB No. 3
Gastronomía de la Empresa de Servicios “Comandante Camilo
Cienfuegos Gorriarán”.**

Autor:

Juan Manuel Romero Fitó

Tutores:

Lic. Luis Alberto Reynaldo Argüelles

Lic. Clara Luz Reynaldo Argüelles

Moa, 2012

“Año 54 de la Revolución”



Instituto Superior Minero Metalúrgico de Moa
Dr. Antonio Núñez Jiménez
Facultad de Humanidades
Departamento de Contabilidad y Finanzas

Trabajo de Diploma

En Opción al Título de
LICENCIADO EN ECONOMÍA

**Título: Herramienta para el control de los costos en la UEB No. 3
Gastronomía de la Empresa de Servicios “Comandante Camilo
Cienfuegos Gorriarán”.**

Autor:

Juan Manuel Romero Fitó


Tutores:

Lic. Luis Alberto Reynaldo Argüelles

Lic. Clara Luz Reynaldo Argüelles

Moa, 2012

“Año 54 de la Revolución”



Debemos preocuparnos por prestar servicios con eficiencia y óptima calidad, y simultáneamente producir al nuevo hombre que construye y crea la nueva Sociedad Socialista, que es el hombre que produce, sirve, dirige, controla y supervisa...”

“... Hace falta tener control y supervisión para prestar servicios con eficiencia...”

DEDICATORIA

AGRADECIMIENTOS

RESUMEN

La gestión de los costos constituye una actividad de suma importancia para la economía de las empresas, pero se torna inminente en el sector que tiene como objeto social la prestación de servicios, pues son tantas las personas, materias primas y materiales que interviene en los diferentes procesos, que la responsabilidad en cuanto al seguimiento de costos y gastos se diluye.

Una inadecuada planificación de los inventarios para la elaboración de un producto o prestación de un servicio trae consigo desproporcionalidad entre el precio de los productos que se ofertan y el costo de los insumos utilizados, lo cual dificulta la recuperación de los costos.

La investigación fue realizada en la Unidad Económica Básica No.3 (UEB No.3) Gastronomía de la Empresa de Servicios de la Unión del Níquel “Camilo Cienfuegos Gorriarán” y tiene como objetivo diseñar una herramienta para el control de costos que permita realizar un correcto análisis de los inventarios y los precios de los servicios brindados. La herramienta propuesta contribuirá a elevar el control sobre el comportamiento de los costos y proveerá a la administración de la información necesaria para perfeccionar la planificación económica y hacer un uso adecuado de los inventarios.

El trabajo está constituido por dos capítulos que transitan desde el análisis teórico y conceptual de los costos hasta la aplicación del Inventario a Precio de Ventas (IPV) para el control de costos, tomando como ejemplos 7 cartas técnicas de la UEB No. 3.

ABSTRACT

The costs administration constitutes an activity of supreme importance for the economy of the companies, but you imminent restitution in the sector that has as corporate purpose the rendering of services, because they are so many people, raw materials and materials that it intervenes in the different processes that the responsibility as for the pursuit of costs and expenses is diluted.

An inadequate planning of the inventories for the elaboration of a product or benefit of a service brings I get desproporcionalidad among the price of the products that you/they are offered and the cost of the utilized inputs, that which hinders the recovery of the costs.

The investigation was carried out in the Basic Economic Agency No.3 (UEB No.3) Gastronomy of the Nickel Service Industry "Camilo Cienfuegos Gorriarán" and its has as objective to design a tool for the cost control that allows to carry out a correct analysis of the inventories and the prices of the offered services. The proposed tool will contribute to elevate the control on the behavior of the costs and it will provide to the administration of the necessary information to perfect the economic planning and to make an appropriate use of the inventories.

The work is constituted by two chapters that traffic from the theoretical and conceptual analysis of the costs until the application of Inventory to Price of Sales (IPV) for the cost control, taking as examples 7 technical letters of the UEB No. 3.

ÍNDICE

INTRODUCCIÓN.....	1
CAPÍTULO I. ANÁLISIS TEÓRICO-CONCEPTUAL DEL COSTO COMO CATEGORÍA ECONÓMICA.	4
Introducción.....	4
I.1 Concepto de costo	4
I.1.1 Características de los costos	6
I.1.2 Clasificación de los costos	6
I.1.3 Importancia de los costos en la toma de decisiones	8
I.2 La contabilidad de costos.....	9
I.2.1 Surgimiento y evolución la contabilidad de costos.....	13
I.3 Métodos de costeo	15
I.4 Los sistemas de costos	20
I.5 Herramienta para el control del costo.....	22
Conclusiones Parciales	25
CAPÍTULO II PROPUESTA DEL IPV POR REBAJA AUTOMÁTICA EN EL CASO DE ESTUDIO UEB NO.3 GASTRONOMÍA DE LA EMPRESA DE SERVICIOS “COMANDANTE CAMILO CIENFUEGOS GORRIARÁN”.....	26
Introducción.....	26
II.1 Caracterización de la Empresa de Servicios “Comandante Camilo Cienfuegos Gorriarán”	26
II.2 Caracterización de la Unidad Empresarial de Base No.3 Gastronomía	29
II.2.1 Análisis de los indicadores económicos.....	31
II.2.2 Insuficiencias en la actividad de costos	33
II.3 Aplicación del IPV por rebaja automática en la Unidad Empresarial de Base No.3 Gastronomía	34
Conclusiones Parciales	38
CONCLUSIONES GENERALES	39
RECOMENDACIONES.....	40
BIBLIOGRAFÍA.....	41
ANEXOS.....	

INTRODUCCIÓN

El estudio y desarrollo de la gestión de los costos en Cuba merece especial atención, por cuanto este, como pocos países, está en condiciones de revolucionar y brindar nuevas perspectivas en la implementación de novedosos sistemas económicos y contables.

Los costos y los gastos, utilizados como instrumentos de dirección, deben facilitar la valoración de posibles decisiones a tomar, permitiendo la selección de aquella que brinde el mayor beneficio productivo con el mínimo de gastos, así como reducir el riesgo de tomar decisiones incorrectas en situaciones coyunturales de mercado o acciones impostergables de carácter nacional.

La Unidad Económica Básica No. 3 (UEB No.3) Gastronomía, es una dependencia de la Empresa de Servicios de la Unión del Níquel “Camilo Cienfuegos Gorriarán”, ubicada en el municipio Moa, provincia Holguín, Cuba. Esta unidad tiene como misión brindar servicios gastronómicos a los trabajadores que laboran en la empresa productora de Níquel “Comandante Ernesto Che Guevara”.

Un análisis efectuado a la situación actual de los costos y los gastos en la UEB No.3 Gastronomía, de la Empresa de Servicios “Comandante Camilo Cienfuegos Gorriarán”, permitió declarar lo siguiente:

- Es insuficiente la información sobre elementos del costo para la toma de decisiones administrativas.
- No existen elementos consistentes para elaborar fichas de costos objetivas.
- El costo no es utilizado como instrumento de dirección en el proceso de toma de decisiones.
- No se planifican los costos esperados para el nivel de los servicios previstos.

La situación planteada permitió identificar como **problema científico**: en la UEB No. 3 Gastronomía, de la Empresa de Servicios “Comandante Camilo Cienfuegos Gorriarán”, no existen herramientas económicas que permitan llevar el control de los costos y la

adecuada formación de precios, lo cual dificulta el logro de un proceso eficiente de toma de decisiones para la planificación económica empresarial.

El **Objeto de Estudio** de la presente investigación es la Gestión del costo.

El **Campo de Acción** lo constituye el subsistema económico de la UEB No.3 Gastronomía, de la Empresa de Servicios de la Unión del Níquel “Camilo Cienfuegos Gorriarán”.

El presente Trabajo persigue como **Objetivo General**: diseñar una herramienta para el control de costos en la UEB No. 3 Gastronomía, de la Empresa de Servicios de la Unión del Níquel “Camilo Cienfuegos Gorriarán”, que permita realizar un correcto análisis de los costos y coadyuve al perfeccionamiento del trabajo en el subsistema económico.

Se plantea como **Hipótesis**: el diseño de una herramienta para el control de costos en la UEB No. 3 Gastronomía, de la Empresa de Servicios “Comandante Camilo Cienfuegos Gorriarán”, permitirá elevar el control sobre el comportamiento de los costos, lo que proveerá la información económica requerida para lograr un proceso eficiente de toma de decisiones en la planificación económica empresarial y facilitará la adopción de medidas de reducción de gastos que garanticen el uso adecuado de los recursos materiales, laborales y financieros.

Para contribuir al cumplimiento del Objetivo General, se realizaron las siguientes **Tareas Científicas**:

1. Desarrollar el estudio sobre los principales elementos teóricos y las investigaciones realizadas relacionadas con la gestión de costos.
2. Analizar los resultados económicos de la UEB No.3 Gastronomía de la Empresa de Servicios “Comandante Camilo Cienfuegos Gorriarán”,
3. Aplicar la herramienta económica diseñada para el control de costos en la UEB No.3 Gastronomía, de la Empresa de Servicios “Comandante Camilo Cienfuegos Gorriarán”.

En cada una de las etapas del Trabajo se aplicaron los **Métodos de Investigación** que a continuación se mencionan:

Del nivel Teórico

- Dialéctico – Materialista: para la identificación del problema y su contradicción externa.
- Abstracto – Concreto: Ídem.
- Histórico – Lógico: para la elaboración del Informe.
- Inducción – Deducción: Ídem.
- Análisis y Síntesis: Ídem

Del nivel Empírico

- Entrevistas no estructuradas.
- Estadístico-Matemático: para la elaboración de tablas y gráficos.

El aporte práctico de la presente investigación consiste en el diseño de una herramienta para el control de costos en la UEB No. 3 Gastronomía de la Empresa de Servicios “Comandante Camilo Cienfuegos Gorriarán”, la cual proporcionará la información necesaria sobre las causas del comportamiento desproporcional entre costos incurridos y precios formados, y contribuirá a una planificación económica empresarial más eficiente.

Esta investigación contiene un Capítulo I que versa sobre los fundamentos teóricos de la gestión de los costos y un Capítulo II en el que se ofrece solución al problema científico identificado. Al finalizar el trabajo se cumple con el objetivo planteado y se valida la hipótesis. El informe está acompañado de importantes conclusiones y recomendaciones dirigidas a la empresa, así como la bibliografía utilizada y los anexos.

CAPÍTULO I. ANÁLISIS TEÓRICO-CONCEPTUAL DEL COSTO COMO CATEGORÍA ECONÓMICA.

Introducción

La gestión de los costos constituye una actividad de trascendental importancia en la asimilación de los cambios contables del nuevo modelo de gestión económico cubano, por ello se hace necesario conocer su definición, importancia y contabilización. El presente capítulo aborda la evolución de los costos, características y clasificaciones, así como la importancia de aplicar métodos y sistemas de costos.

I.1 Concepto de costo

Para profundizar en las definiciones existentes sobre costos se hace necesario recordar algunos conceptos que ayudarán a comprender los resultados que se pretenden alcanzar en la investigación y que aún mantienen vigencia en las investigaciones realizadas por diferentes autores (Ver Tabla I.1).

Autores/Año	Concepto de Costo
Plan Contable General Francés (1957)	"el precio del costo de un objeto, de una presentación, de un grupo de objetos o presentaciones, es todo lo que ha costado este objeto, esta presentación, este grupo de objetos o presentaciones en el estado en que se encuentran en el momento final".
Pedersen (1958)	"es el consumo valorado en dinero de bienes y servicios para la producción que constituye el objetivo de la empresa".
Tomado de Pérez Barral (2008)	Según Pedersen, 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.
Schneider (1962)	"es el equivalente monetario de los bienes aplicados en el proceso de producción".

Tabla 1.1 Conceptos de Costos. Fuente: elaboración propia

Autores/Año	Concepto de Costo
Backer y 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 son costos que se han aplicado contra el ingreso de un periodo determinado. Los salarios de oficina son gastos del periodo durante el cual se producen".
Polimeni, Fabozzi y Aldelberg (1990)	"el costo es el valor sacrificado para obtener bienes y servicios. El sacrificio hecho se mide en dólares mediante la reducción de activos o el aumento de pasivos en el momento en que se obtienen los beneficios. En el momento de la adquisición se incurre en el costo para obtener beneficios presentes o 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 está expirado. Los costos no expirados que puedan dar beneficios futuros se clasifican como activos".
Mayo (1991)	"el costo no surge hasta que el consumo se efectúe por lo cual no cabe identificarlo en el concepto gasto que precede al costo. En tanto que el concepto costo atiende al momento consumo, el gasto hace referencia al momento adquisición".

Tabla 1.1 Conceptos de Costos. Fuente: elaboración propia (Continuación)

Otros conceptos más actualizados relacionados con los costos han sido planteados por autores como Sáez, 1993; Blanco, 1996 y particularmente en Cuba, los Lineamientos Ramales para la Planificación, Registro, Cálculo y Análisis del Costo, aprobados por Resolución Conjunta de los organismos: Junta Central de Planificación; Comité Estatal de Finanzas; Comité Estatal de Precios y Comité Estatal de Estadísticas el 18 de febrero de 1999, donde se plantea:

El costo de producción expresa la magnitud de los recursos materiales, laborales y monetarios necesarios para alcanzar un cierto volumen de producción con una determinada calidad.

El costo de la producción está constituido por el conjunto de los 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 otros gastos relacionados con el proceso de fabricación, expresados todos en términos monetarios.

Como puede apreciarse el costo de producción constituye una parte de los gastos, toda vez que al costo se van vinculando todos aquellos que se asocian al proceso productivo y a un cierto volumen de producción alcanzado.

De manera, que si se adquieren materias primas, se paga mano de obra, se reparan maquinarias con el fin de fabricar, vender o prestar algún servicio, los importes gastados se denominan costos.

I.1.1 Características de los costos

Los costos deben reunir 4 características fundamentales:

- **Veracidad:** los costos han de ser objetivos y confiables y con una técnica correcta de determinación.
- **Comparabilidad:** los costos aislados son poco comparables y sólo se utilizan en valuación de inventarios y para fijar los precios.
- **Utilidad:** el sistema de costo ha de planearse de forma que sin faltar a los principios contables, rinda beneficios a la dirección y a la supervisión.
- **Claridad:** el contador de costos debe tener presente que no sólo trabaje para sí, sino que lo hace también para otros funcionarios que no tienen un amplio conocimiento de costos.

I.1.2 Clasificación de los costos

Los costos tienen diferentes clasificaciones:

- De acuerdo a la función en la que se originan
 - ✓ Costo de producción
 - ✓ Costo de distribución y ventas
 - ✓ Costos de administración
 - ✓ Costos de financiamiento

- De acuerdo con su identificación con una actividad, departamento o producto
 - ✓ Costo directo
 - ✓ Costos indirectos
- De acuerdo al tiempo en que fueron calculados
 - ✓ Costos históricos
 - ✓ Costos predeterminados
- De acuerdo con el tiempo en que se cargan a o se enfrentan los ingresos
 - ✓ Costo de periodo
 - ✓ Costo del producto
- De acuerdo que se tenga sobre la ocurrencia de un costo
 - ✓ Costo controlable
 - ✓ Costo no controlable
- De acuerdo con su comportamiento
 - ✓ Costos variables
 - ✓ Costos fijos (discrecionales, comprometidos)
 - ✓ Costos semivariable
- De acuerdo con su importancia en la toma de decisiones
 - ✓ Costos relevantes
 - ✓ Costos irrelevantes
- De acuerdo a al sacrificio en que se ha incurrido

- ✓ Costos desembolsable.
- ✓ Costo de oportunidad
- De acuerdo con el cambio originado por un aumento o disminución de la actividad.
 - ✓ Costo sumergido.
 - ✓ Costos diferenciales (decrementales o incrementales)
- De acuerdo con su relación con una disminución de actividades
 - ✓ Costos evitables
 - ✓ Costos inevitables
- De acuerdo con su impacto en la calidad
 - ✓ Costos de prevención
 - ✓ Costo de evaluación
 - ✓ Costo por fallas interna
 - ✓ Costos por fallas externas

I.1.3 Importancia de los costos en la toma de decisiones

Los costos constituyen una herramienta de la administración en las grandes, medianas y pequeñas empresas, en cuanto se refiere a la toma de decisiones. Los costos son utilizados para:

- 1) Determinar los precios de los productos. Generalmente el director de la empresa de venta emplea los costos del producto para determinar en qué artículo obtiene mayor ganancia bruta o en cuáles se pierde. Además, los costos le facilitan al director de ventas poder presentar presupuesto a los clientes sobre la base del costo estimado del trabajo. También existen ciertos factores ajenos al costo en la toma de decisiones, tales como la necesidad del producto, las condiciones económicas, la situación

financiera de la empresa y los costos de producción o venta de un artículo, debiendo estos ser seleccionados con miras a resolver un problema específico que se esté considerando.

- 2) Permitir a la administración medir la ejecución del trabajo, es decir, comparar el costo real de fabricación de un producto, de un servicio o de una función con un costo previamente determinado, este último puede obtenerse realmente en fecha reciente o puede ser un cálculo de que el costo debe representar cuando el trabajo se ejecuta bien.
- 3) Evaluar y controlar el inventario; la valorización del inventario tiende a ser más complicada en las empresas manufactureras, pues se requieren de distintos inventarios: materiales o sustancias, de los cuales se fabrica el artículo, el trabajo en proceso, o sea, el producto en distintas etapas de terminación. La valorización del artículo terminado comprende la combinación de los materiales, mano de obra y gastos de fabricación, en proporciones adecuadas para cada producto que forma el inventario.

El control de inventario está relacionado con mantener en existencia las cantidades adecuadas de los distintos productos en la proporciones necesarias para la venta, pues, si las cantidades resultan demasiado reducidas, pueden perderse ventas o interrumpirse la producción; si por el contrario, el inventario es muy elevado, resulta que tendremos capital de trabajo inmovilizado surgiendo la necesidad de gastarlos de una u otra forma.

I.2 La contabilidad de costos

Desde el punto de vista histórico, la contabilidad de costos ha tenido un desarrollo paralelo al progreso industrial, tan pronto como surgieron las actividades fabriles se hizo necesario utilizar procedimientos y registros contables, las cuales fueron intensificándose cada vez más.

La contabilidad de costos comprende: la determinación, acumulación, registro, análisis, información e interpretación de los costos de producción, distribución y administración.

Los elementos básicos del costo son aquellos mediante los cuales se obtiene una producción específica y teniéndolos como base, pueden determinarse los costos unitarios de producción o de distribución.

El Balance General, el Estado de Resultados y el Estado de Costos de Producción indican los resultados de las operaciones y la posición financiera de las empresas e influyen en las políticas de control que adopten.

El Estado de Costo: es la integración de materias primas, mano de obra y carga fabril en un período corriente, con un balance de inventario inicial y final que permite computar el costo de los artículos manufacturados vendidos en el período.

Existen 3 elementos de costos:

- 1) Mano de obra:** mano de obra aplicada directamente a un producto, el costo de dicha mano de obra.
- 2) Materiales:** materiales adquiridos para emplearlos como ingredientes o partes componentes de un producto terminado.
- 3) Carga fabril:** gastos indirectos de fabricación (depreciación, energía, materiales indirectos...).

Los informes de costos dan una información concreta de una actividad de producción en particular y su análisis proporciona datos específicos y ayudan a detectar las deficiencias. Como los informes de costos son constantes, se pueden ir evaluando las decisiones tomadas e ir eliminando las posibles fallas ocurridas hasta llegar a un punto máximo de control y eficiencia.

La Contabilidad de Costos, también llamada Contabilidad Analítica, es una de las partes de la Contabilidad de Gestión, y se centra en el cálculo de costos de los servicios o productos que ofrece la empresa.

Los objetivos específicos de la Contabilidad Analítica, destaca la obtención de información con una perspectiva a corto plazo para: a) calcular los costos de las diferentes partes de la empresa y de los productos que se obtienen; b) conocer qué cuesta cada etapa del

proceso productivo que añaden valor al producto o servicio; c) valoración de las existencias; d) análisis del proceso de generación del resultado contable; e) contribuir al control y a la reducción de los costos y, f) tomar decisiones estratégicas: eliminar un producto o potenciarlo, subcontratar un servicio o una etapa del proceso productivo, fijar precios de ventas y descuentos.

En tal sentido, los contables de las empresas deben buscar el máximo de eficiencia en la información, por tanto deben quedar correctamente los conceptos que manejará en función de la toma de decisiones. El concepto de costo debe ampliarse más allá de los postulados contables para definitivamente incluir también conceptos y criterios económicos.

Es común advertir el uso de la expresión Contabilidad de Costos como sinónimo de Sistemas de Costo y ello podría ser aceptado hace algunos años, cuando estos últimos sólo existían para fines contables: tenían su razón de ser sólo para la contabilidad de costos. En la actualidad la Contabilidad de Costos constituye una herramienta de los Sistemas de Costo y de la Contabilidad General.

Ralph Polimeni (1994) recoge los conceptos de la National Association of Accountants (NAA), cuyo contenido se presenta en el Statement of Management Accountants (SMA) N°1 y N° 2. En el N° 1, se define la Contabilidad Gerencial como el proceso de identificación, medición y acumulación de las transacciones comerciales; así como el análisis, preparación e interpretación de los datos y la comunicación de la información a la gerencia y otras personas para uso interno y externo. En el N° 2 es definido, de la siguiente manera:

(...) técnica o método para determinar el costo de un proyecto, proceso o producto utilizado por la mayor parte de las entidades legales de una sociedad, o específicamente recomendado por un grupo autorizado de Contabilidad.

Catacora (1996), por su parte, expone el contenido de un sistema contable de costos en su sentido más amplio: (...) está constituido por los registros, procedimientos y programas de computadoras que sirven para controlar en forma rutinaria toda la información generada y que se deriva de los procesos de producción".

El análisis de las definiciones anteriormente expuestas permite concluir que la Contabilidad de Costos es un proceso realizado por un equipo especializado, mediante el uso de registros, consistente en la identificación, medición y acumulación de transacciones comerciales; así como el análisis, preparación e interpretación de datos y la elaboración de informes, cuya finalidad es suministrar a la gerencia información relacionada con los costos de un proyecto, producto o servicio.

La importancia de recolectar y procesar información a través de Sistemas de Contabilidad Financiera y Contabilidad Gerencial, es que permiten a los gerentes tomar decisiones ágiles y oportunas en función del mejoramiento de la calidad y productividad global.

De acuerdo con lo antes mencionado se concluye que la Contabilidad de Costos es una rama de la Contabilidad Financiera, necesaria para determinar un costo, llevar un control de las materias primas, salarios y de todos los gastos que son generados dentro de la empresa, a fin de proporcionar la información necesaria para la administración más adecuada de sus actividades.

La Contabilidad de Costos es como un triángulo que en vez de tener tres lados, presenta tres elementos fundamentales: materiales directos, mano de obra directa y costos indirectos de fabricación, con el objetivo de determinar los costos unitarios de los productos, suministrar un servicio, o distribuir determinados artículos.

Ha sido necesario expandir los procedimientos generales de la Contabilidad de manera que posibilite determinar el costo de producir y vender cada artículo o de prestar un servicio, no al final del período de operaciones, sino al mismo tiempo que se lleva a cabo la fabricación del producto o se presta el servicio. La gerencia sólo puede ejercer un control efectivo, teniendo a su disposición inmediata las cifras detalladas del costo de los materiales, la mano de obra y la carga fabril, así como los gastos de ventas y de administración de cada producto.

La Contabilidad de Costos contribuye al mantenimiento o aumento de las utilidades de la empresa. Esta meta se logra suministrando a la administración las cifras importantes, que puedan utilizarse para llegar a la adopción de decisiones que reduzcan los costos de

fabricación o aumenten el volumen de ventas. El objetivo final de la Contabilidad de Costos, es el control administrativo, que debe incrementar las utilidades de la empresa.

I.2.1 Surgimiento y evolución la contabilidad de costos

La contabilidad tiene una historia que va aparejada a la de la civilización misma. Inicialmente la implementación de los costos se basó en función de las erogaciones hechas por las personas.

En las primeras industrias conocidas, como la producción en viñedos, impresión de libros y las acerías se aplicaron procedimientos que se asemejaban a un sistema de costos y que medía en parte la utilización de recursos para la producción de bienes.

En algunas industrias de diversos países europeos entre los años 1485 y 1509 se comenzaron a utilizar sistemas de costos rudimentarios que revisten alguna similitud con los sistemas de costos actuales. Según estudios (Sinisterra, 1997), se llevaban algunos libros donde se registraban los costos para el tratamiento de los productos, estos libros recopilaban las memorias de la producción y se pueden considerar como los actuales manuales de costos.

En Italia se piensa surgió la "teneduría de libros" por el método de partida doble, ya que por ser esta una región con mucha influencia mercantil, así los primeros textos de contabilidad eran escritos para los comerciantes ya que el proceso de fabricación estaba en manos de unos pocos artesanos vinculados a asociaciones y por lo tanto sometidos a las reglas de sus gremios.

Con la producción artesanal, tomó auge la contabilidad debido al crecimiento de los empresarios capitalistas y el aumento de tierras privadas, lo cual hizo surgir la necesidad de disponer de control sobre las materias primas asignadas al mismo.

Con el crecimiento del mercado y las formas de producción se hizo necesario el uso de la contabilidad como método de medir las ganancias de comerciantes, productores, fabricantes y todos los que tuvieran que ver con el mercantilismo, por ejemplo en

Inglaterra se hacía indispensable el cálculo de los costos, por la competencia existente entre los productores de lana de las ciudades y las aldeas a finales del siglo XIV.

En 1557, los fabricantes de vinos empezaron a usar algo que llamaron "Costos de producción", entendiendo como tales lo que hoy serían materiales y mano de obra. El editor francés Cristóbal Plantin establecido en Amberes en el siglo XVI, utilizaba diferentes cuentas para las diversas clases de papeles importados y otras para la impresión de libros. Se afirma también que sus registros contables incluían una cuenta para cada libro en impresión hasta el traslado de los costos a otra cuenta de existencias para la venta.

El objetivo de la Contabilidad en esa época era rendir un informe de cuentas sin diferenciar entre ingresos y costos, sin contribuir a la fijación de precios de venta, ni determinar el resultado neto de operaciones.

Durante el siglo XVI y hasta la mitad del siglo XVII, la Contabilidad de Costos experimentó un serio receso, pues desde el punto de vista de la ciencia no se avanzaba con respecto a la tecnología existente, trayendo consigo que la contabilidad fuera ineficiente.

En 1776, el surgimiento de la Revolución Industrial trajo las grandes fábricas. Se pasó de la producción artesanal a una industrial, creando la necesidad de ejercer un mayor control sobre los materiales y la mano de obra, y sobre el nuevo elemento del costo que las máquinas y equipos originaban. El "maquinismo" de la revolución industrial originó el desplazamiento de la mano de obra y la desaparición de los pequeños artesanos. El crecimiento anterior creó un ambiente propicio para un nuevo desarrollo de la contabilidad de costos.

En 1777, se hizo una primera descripción de los costos de producción por procesos con base en una empresa fabricante de medias de hilo de lino. Mostraba cómo el costo del producto terminado se puede calcular mediante una serie de cuentas por partida doble que llevaba en cantidades y valores para cada etapa del proceso productivo.

Francia se preocupó más en un principio por impulsar la contabilidad de costos. En este sentido, en el año 1778, se empezaron a emplear los libros auxiliares en todos los elementos que tuvieran incidencia en el costo de los productos, como salarios, materiales de trabajo y fechas de entrega. Fruto del desarrollo de la industria química es la aparición

del concepto Costo Conjunto en 1800, aunque la Revolución Industrial o Tecnológica se originó en Inglaterra.

I.3 Métodos de costeo

Desde el advenimiento de la industrialización y sus variadas inversiones en equipos y otras áreas, sólo se conocían dos costos de importancia: los de material y los de mano de obra directa, llamados costos primos, que eran los únicos que se inventariaban. Una vez que las inversiones se ampliaron y se desarrollaron las organizaciones, surgió el concepto de costos indirectos de fabricación.

En la mayoría de las empresas el costo principal es el costo de ventas. Es aquí en donde el contador de costos juega un importante papel en la determinación de la utilidad, contribuyendo a la elaboración de los estados contables, estableciendo y manteniendo sistemas que provean información acerca del costo del producto.

Tanto en el Estado de Resultados como en el de Situación Financiera, se refleja directamente el tipo de costeo que se utiliza y, en una forma más indirecta, afecta al capital neto de trabajo.

La contabilidad de costos ofrece dos opciones:

- Costeo variable
- Costeo absorbente

Cada uno de los métodos de costeo tiene una función especial que cumplir: el costeo variable ayuda a la administración en su tarea, el costeo absorbente informa a los usuarios externos.

El método absorbente o integral. Era el método utilizado a principios del siglo XX. Este hecho se debía a que el tratamiento contable tradicional se dedicaba a salvaguardar los activos utilizados, los cuales se controlaban a través del estado de resultados, prestando poca atención a los problemas específicos de información para la toma de decisiones administrativas.

El costeo absorbente es el método de costeo más utilizado para fines externos e incluso para la toma de decisiones, trata de incluir dentro del costo del producto todos los costos de la función productiva, independientemente de su comportamiento fijo o variable. El argumento en que se basa dicha inclusión es que para llevar a cabo la actividad de producir se requiere de ambos. Los que proponen este método argumentan que ambos tipos de costos contribuyeron para la producción y, por lo tanto, deben incluirse los dos, sin olvidar que los ingresos deben cubrir los variables y los fijos, para reemplazar los activos en el futuro.

El método de costo variable, surgió en los años 30. Impropiamente llamado costeo directo. Por definición, no es directo ya que costo directo es el que se identifica con el producto, departamento o función.

Los que proponen el método de costeo variable afirman que los costos fijos de producción se relacionan con la capacidad instalada y ésta, a su vez, está en función dentro de un período determinado, pero jamás con el volumen de producción.

El hecho de contar con una determinada capacidad instalada genera costos fijos que, independientemente del volumen que se produzca, permanecen constantes en un período determinado. De ahí que para costear bajo este método se incluyan únicamente los costos variables, los costos fijos de producción deben llevarse al período, es decir, enfrentarse a los ingresos del año de que se trate, lo que trae aparejado que no se le asigne ninguna parte de ellos al costo de las unidades producidas.

Las diferencias entre ambos métodos de costeo son:

- El sistema de costeo variable considera los costos fijos de producción como costos del período, mientras que el costeo absorbente los distribuye entre las unidades producidas.
- Para valuar los inventarios, el costeo variable sólo contempla los variables, el costeo absorbente incluye ambos.
- La forma de presentar la información en el estado de resultados.

- Bajo el método de costeo absorbente, las utilidades pueden ser cambiadas de un período a otro con aumentos o disminuciones en los inventarios. Esta diferencia, según el método de costeo que utilicemos, puede dar lugar a las siguientes situaciones:
 - ✓ La utilidad será mayor en el sistema de costeo variable, si el volumen de ventas es mayor que el volumen de producción. En el costeo absorbente, la producción y los inventarios de los artículos terminados disminuyen.
 - ✓ En costeo absorbente, la utilidad será mayor si el volumen de ventas es menor que el volumen de producción. En costeo variable, la producción y los inventarios de artículos terminados aumentan.
 - ✓ En ambos métodos tenemos utilidades iguales cuando el volumen de ventas coincide con el volumen de producción.
- El costeo variable tiene los mismos supuestos o limitaciones que el modelo de costo – volumen – utilidad:
 - Una perfecta división entre costos variables y fijos.
 - Linealidad en el comportamiento de los costos.
 - El precio de venta, los costos fijos dentro de una escala relevante y el costo variable por unidad permanecen constantes.
 - El costeo variable es más adecuado para uso interno, y el costeo absorbente para fines externos, utilizándose también internamente, aunque con menor eficacia que el primero.
 - Bajo costeo directo, la utilidad está íntimamente ligada a las ventas.
- El costeo variable (también llamado proporcional) define como costo del producto también a la suma de sus tres elementos, pero únicamente los variables, considerando a los fijos, un costo del período al que corresponden, es decir, computa

como costo del producto sólo el valor de los insumos que se evitarían si el mismo no se fabricara.

- Los artículos no vendidos también se activan en el rubro bienes de cambio, pero sólo por la suma de sus costos variables.

La diferencia entre las ventas y los costos variables es la contribución marginal, que se calcula:

$$\text{VENTAS} - \text{COSTO DE VENTA (a costo variable)} = \text{CONTRIBUCIÓN MARGINAL}$$

La contribución marginal se define como el excedente del precio de venta, una vez cubiertos los costos variables de producción y que tiene que alcanzar para cubrir los costos fijos y las utilidades esperadas.

Es la contribución de cada producto para:

- ✓ El pago de los costos de la estructura empresarial (costos fijos)
- ✓ Las utilidades del ente

El estado de resultados correspondiente es:

$$\text{Ventas} - \text{Costo De Ventas (Variable)} = \text{Contribución Marginal}$$

$$\text{Contribución Marginal} - \text{Costos Fijos} = \text{Utilidad Bruta}$$

$$\text{Utilidad Bruta} - \text{Gastos De: Administración, Comercialización, Financiación}$$

$$= \text{Utilidad Neta}$$

Los costos fijos de producción se consideran del período y no del producto, constituyendo una pérdida imputable al ejercicio de devengar.

Bajo el sistema de costeo por absorción se hace una distinción entre los costos del producto y los costos del período. Los costos del producto son aquellos que pueden identificarse con y anexarse a los productos fabricados. Los costos del período son los

que no pueden asociarse con los productos y se cancelan durante el período en el cual se incurren.

Los costos del período son los costos de mantener un nivel dado de capacidad para producir y vender. Los costos del producto, por otra parte, son aquellos costos que son directamente responsables del rendimiento dentro de la estructura de una capacidad estipulada.

En la práctica, la segregación de los costos específicos depende no sólo de las características básicas de un costo sino también de la política administrativa y del uso que se piensa dar a la información.

En este contexto, a los costos fijos también se los llama "costos estar", pues se incurren por el solo hecho de estar presente en el mercado o en condiciones de fabricar. Se generan por el simple transcurso del tiempo, aún cuando no haya habido producción o venta.

En cambio, a los costos variables se los denomina "costos de hacer" porque se generan por el hecho de producir.

Las ventajas de ambos métodos son:

Método de costeo variable: suministra adecuada información para la toma de decisiones, especialmente de corto plazo (situación de equilibrio, análisis de sensibilidad, selección de artículos que más conviene producir).

Método de costeo por absorción: brinda información para decisiones, generalmente de largo plazo y referidas a fijación de precio de venta, valuación de inventarios y evaluación de proyectos de inversión.

Si se decide aplicar el concepto de beneficio futuro a los sistemas de costeo, se puede concluir que el costeo variable reúne más requisitos que el absorbente. En primer lugar, existe un beneficio futuro de la ocurrencia de los costos variables, ya que estos costos no necesitan incurrirse en períodos posteriores; en segundo lugar, en el caso de los costos

fijos no existe un beneficio futuro, ya que deben incurrirse durante períodos futuros sin modificar el nivel de operaciones.

Expresado de otra manera, si el costo futuro total de una empresa puede disminuir debido a la presencia de un costo dado, ese costo es relevante para el futuro, y por lo tanto es un activo; si no es posible que disminuya, ese costo es irrelevante y es un costo expirado.

Por lo tanto, los costos variables son relevantes con relación a períodos futuros, pero los costos fijos no.

I.4 Los sistemas de costos

Los sistemas de costo son subsistemas de la Contabilidad General, que manipulan los detalles referentes al costo total de fabricación, partiendo de que el objetivo de los sistemas de costo es determinar los costos unitarios de la producción o servicio. La manipulación incluye, clasificación, acumulación, asignación y control de datos, para lo cual se requiere un conjunto de normas contables, técnicas y procedimientos de acumulación de datos, tendentes a determinar el costo unitario del producto. Los sistemas de costo son definidos como:

(...) conjunto de procedimientos, técnicas, registros e informes estructurados sobre la base de la teoría doble y otros principios que tienen por objeto la determinación de los costos unitarios de producción y el control de las operaciones fabriles efectuadas. (Pérez de León, 1999).

Son variados los Sistemas de Costo existentes, entre estos pueden citarse los sistemas históricos, predeterminados, sistemas variables y absorbentes, entre otros; pero hay dos que han sido utilizados tradicionalmente: los sistemas por procesos y los sistemas por órdenes específicas, que pueden ser combinados, rediseñados, complementados y/o adaptados a las necesidades y características específicas de cada organización.

Sistema de Costo por Proceso

Sistema en el cual la acumulación de los costos y gastos incurridos en la producción de bienes y/o servicios se realiza por área de responsabilidad, centro de costo o proceso.

Se determina cómo serán asignados los costos de producción incurridos, en un área o centro de costo, durante cada período, aunque esto es sólo un paso intermedio; el objetivo fundamental es calcular los costos unitarios totales para aparearlos con los ingresos, así como determinar la cantidad de los costos totales en los que han incurrido, y cuáles de ellos son atribuibles a unidades aún en proceso o terminadas.

Este tipo de sistema es utilizado en entidades donde los productos que se elaboran o los servicios que se presten, se realicen en una corriente más o menos continua.

Dadas las características que por lo general poseen los procesos continuos, los consumos serán normados, lo cual determina la necesidad de ejercer una constante vigilancia del comportamiento del nivel de consumo real contra el presupuestado.

Sistema de Costo por Orden de Trabajo

Este tipo de sistema se aplica a los trabajos relacionados con: el mantenimiento, la investigación y el desarrollo, la reparación y asimilación de nuevas producciones y otros trabajos (reparaciones generales, inversiones con medios propios, etc.) donde se requiere conocer el costo de cada uno por separado.

En un Sistema de Costo por Orden de Trabajo, los tres elementos básicos del costo (materiales directos, mano de obra directa y costos indirectos de fabricación), se acumulan de acuerdo con los números asignados a las órdenes de trabajo. El costo unitario de cada trabajo se obtiene dividiendo las unidades totales del trabajo por el costo total de este. Una hoja de costos se utiliza para resumir los costos aplicables a cada orden de trabajo. Los gastos de venta y administrativos, se especifican en la hoja de costo para determinar el costo total.

En un sistema de acumulación de costos por orden de trabajo, los tres elementos del costo de un producto se acumulan según órdenes de trabajo identificables. Las hojas de

costos auxiliares e individuales del inventario de trabajo en proceso, se establecen para cada orden de trabajo y se cargan con el coste incurrido en la producción de la unidad específica solicitada. Una vez finalizada cada orden de trabajo, su coste se transfiere desde el inventario de trabajo en proceso al inventario de artículos terminados.

En un Sistema de Costeo por Procesos, los tres elementos básicos del costo de un producto se acumulan de acuerdo con el departamento o centro de costos. Las cuentas individuales de inventario de trabajo en proceso se establecen para cada departamento y se cargan con los costos incurridos en procesamiento de las unidades que pasan a través de ellas. Una vez que se termina el proceso, el costo del inventario de trabajo en proceso en el último departamento se transfiere a inventario de artículos terminados.

I.5 Herramienta para el control del costo

La utilización del costo como instrumento normativo y evaluador de la gestión de las empresas, requiere el dominio, por parte de los directivos, de los aspectos esenciales que caracterizan su planificación y cálculo, así como el registro de los gastos; por lo cual se hace necesario resumir los aspectos generales de trabajo que deben caracterizar este propósito.

La presente investigación aporta una herramienta económica que permite el control diario de los costos e ingresos de productos y servicios sobre la base de un sistema automatizado soportado en herramientas de Excel, que regula dos aspectos esenciales: el inventario a precio de ventas (IPV) y las cartas técnicas de los productos a ofertar. Esta herramienta informática que en lo adelante se denominará IPV POR REBAJA AUTOMÁTICA, permite conocer el comportamiento de los inventarios en función de los servicios prestados con los productos vendidos y analizar los costos incurridos para realizar un adecuado uso de los inventarios.

La herramienta está constituida por 5 Hojas de Excel que se describen a continuación:

Hoja “Día Anterior”

Columna No.1 Descripción: se nombran las existencias en almacén.

Columna No.2 UM: se describe la unidad de medida para cada materia prima a utilizar.

Columna No.3 Inicio: se escribe el saldo de las existencias en almacén al inicio del día.

Columna No.4 Entrada: se registran las entradas de materia prima al almacén.

Columna No.5 Disp: disponibilidad resultante de sumar al saldo inicial, las entradas y restarle las salidas (en caso de que existieran estas últimas).

Columna No.6 Rec:

Columna No.7 Traslados: transferencia de productos a otras UEB y que, por consiguiente, dejan de formar parte de la disponibilidad.

Columna No.8 Ventas del día: ventas efectuadas

Columna No.9 A la venta: productos disponibles para efectuar las ventas, excluyendo los traslados.

Columna No.10 Final: saldo final de las existencias.

Hoja “Carta 1”

Columna No.1 Plato: nombre del plato a elaborar.

Columna No.2 Cantidad: Cantidad de producto a utilizar por plato, según su UM.

Columna No.3 Total: Total de producto a utilizar, resultado del producto de las cantidades de la columna No.2 con el total de comensales.

Hoja “IPV 1”

Columna No.1 Descripción: se nombran las existencias en almacén.

Columna No.2 UM: se describe la unidad de medida para cada materia prima a utilizar.

Columna No.3 Inicio: se escribe el saldo de las existencias en almacén al inicio del día.

Columna No.4 Entrada: se registran las entradas de materia prima al almacén.

Columna No.5 Disp: disponibilidad resultante de sumar al saldo inicial, las entradas y restarle las salidas (en caso de que existieran estas últimas).

Columna No.6 Rec:

Columna No.7 Traslados: transferencia de productos a otras UEB y que, por consiguiente, dejan de formar parte de la disponibilidad.

Columna No.8 Ventas del día: ventas efectuadas

Columna No.9 A la venta: productos disponibles para efectuar las ventas, excluyendo los traslados.

Columna No.10 Final: saldo final de las existencias.

Columnas No.11: precios de costo CUC y CUP.

Columna No.12: importes CUC y CUP.

Hoja “Ventas del día 1”

Columna No.1No: número de platos.

Columna No.2 Platos: descripción de los platos a ofertar.

Columna No.3 Comensales: cantidad de comensales.

Columna No.4 Precio de Venta: precios de venta CUC y CUP.

Columna No. 5 Importe de Venta: resultado de multiplicar el total de comensales (3) por los precios de venta (4).

Hoja “Precios de costo 1”

Esta es una tabla auxiliar, para el cálculo del costo de los platos a ofertar.

Conclusiones Parciales

El estudio al tratamiento teórico y conceptual de los costos en el mundo y en Cuba unido a las características de la información económica que procesa la unidad objeto de estudio, permitió elaborar la propuesta de una herramienta automática para el control de costos e ingresos en la UEB No.3, denominada IPV POR REBAJA AUTOMÁTICA.

CAPÍTULO II PROPUESTA DEL IPV POR REBAJA AUTOMÁTICA EN EL CASO DE ESTUDIO UEB NO.3 GASTRONOMÍA DE LA EMPRESA DE SERVICIOS “COMANDANTE CAMILO CIENFUEGOS GORRIARÁN”.

Introducción

El actual entorno competitivo empresarial, exige un esfuerzo constante en todos los sectores de la economía, desde el rediseño de los procesos, la propuesta de herramientas para la mejora de la productividad y la reducción de los costos, hasta la consecución de la calidad para la satisfacción de los clientes. El presente Capítulo tiene por objetivo experimentar la aplicación del IPV por rebaja automática a la UEB No.3 Gastronomía, como una herramienta automatizada efectiva para el control de los costos de los servicios ofertados.

II.1 Caracterización de la Empresa de Servicios “Comandante Camilo Cienfuegos Gorriarán”

La Empresa de Servicios “Comandante Camilo Cienfuegos Gorriarán” (ESUNI) fue creada en el año 1993 para garantizar los servicios a más de 16 mil trabajadores de todas las entidades del Grupo Empresarial Cubaníquel.

Debido al proceso de Perfeccionamiento Empresarial y a todos los cambios que se han producido en la entidad desde su creación, se aprueba por Resolución No.106 del Ministerio de la Industria Básica, con fecha 27 de Marzo del año 2001, el cambio de denominación de la entidad a: Empresa de Servicios "Comandante Camilo Cienfuegos Gorriarán".

La mencionada empresa tiene como *misión*: prestar servicios de alimentación en el tiempo previsto, con calidad y bajos costos a los trabajadores de la Industria Cubana del Níquel y a clientes terceros de otros sectores, contando con tecnología y recursos humanos consagrados con un alto sentido de pertenencia a la entidad.

Y como *visión*: somos una organización, capaz de brindar servicios gastronómicos con una alta calidad y profesionalidad

Objeto Social Resumido

1. Prestar servicios de alimentación a los trabajadores del Grupo Cubaníquel y de otras Entidades radicadas en el territorio.
2. Brindar servicios de alojamiento no turístico.
3. Ofrecer servicios de transporte a las Entidades del Grupo Empresarial CUBANIQUEL y del sistema del Ministerio de la Industria Básica, a trabajadores, y a otras Entidades que interactúan con el Grupos Empresarial.
4. Realizar otros 22 servicios menores, asociados a la atención al hombre, la Vivienda y las Empresas.

Clientes Principales:

- ❖ Todas las Empresas de la Unión del Níquel
- ❖ Empresas mixtas
- ❖ Técnicos extranjeros y Firmas extranjeras
- ❖ Otras Empresas del MINBAS
- ❖ Otras Empresas
- ❖ Trabajadores del Níquel

Carpeta de Productos o Servicios:

Servicios de alimentación en:

- ❖ Comedores obreros, Cafeterías, Círculo Social, Jardín de la Infancia
- ❖ Servicios de Alojamiento
- ❖ Albergue para trabajadores
- ❖ Albergue para trabajadores de Tránsito

Servicios de transporte que incluyen:

- ❖ Transporte Obrero
- ❖ Transporte de protocolo
- ❖ Transporte de carga
- ❖ Transporte para la atención al Hombre

Servicios de Mantenimiento:

- ❖ Civil (instalaciones, viviendas)
- ❖ Industrial (equipamiento interno)
- ❖ Servicios de Carpintería
- ❖ Reparaciones ligeras de equipos de transporte y equipos
- ❖ Electrodomésticos

Servicios de Hotelería:

- ❖ Protocolo
- ❖ Técnicos extranjeros
- ❖ Personal en funciones de trabajo
- ❖ Planes Vacacionales

Servicios de Restaurante - Bar - Piscina:

- ❖ Para chequeos de emulación
- ❖ Para la recreación y Planes Vacacionales

Servicios de Imprenta:

- ❖ Reproducción de documentos, libros, modelos

Servicios de Tramitación Legal - Administrativo de viviendas vinculadas y activos fijos:

❖ Para las entidades del Grupo Empresarial

Servicios de elaboración y venta de productos destinados al aseguramiento de los servicios internos:

❖ Producción de pan, dulces, salsas, licores

❖ Producción de viandas, vegetales, carnes, leche, pescado, huevo

❖ Producción y reparación de colchones

❖ Realización y reparación de tapicería

II.2 Caracterización de la Unidad Empresarial de Base No.3 Gastronomía

La UEB No.3 Gastronomía perteneciente a la Empresa de Servicios “Comandante Camilo Cienfuegos Gorriarán” se encuentra ubicada en la Carretera Moa – Baracoa, Km. 4 ½, en los perímetros de la Empresa “Cmdte Ernesto Che Guevara”.

Dentro de sus principales funciones se encuentran: prestar servicios de gastronomía a los trabajadores del Grupo Empresarial del Níquel en comedores obreros, cafetería, bar y restaurante, con la calidad y eficiencia requerida.

La UEB No.3 está conformada por 14 Comedores, 6 Cafeterías y 2 Centros de Elaboración. En una de las cafeterías se elaboran aproximadamente 11 mil meriendas diarias y existe una cocina donde se elaboran aproximadamente 4000 almuerzos diarios y 730 comidas diarias.

La prestación de los diferentes servicios en la UEB No. 3 requiere de la interrelación de procesos operativos y auxiliares:

✓ Procesos Operativos: Compras, Almacenamiento, Cafetería, Centro de Elaboración Cafetería, Centro de Elaboración Cocina – Comedores.

✓ Procesos Auxiliares: Economía, Recursos Humanos, Capacitación, Calidad y Tecnología.

La UEB No.3 tiene los Centros de costo (CC) siguientes:

Centros de Costos	Descripción
40307	Balcón
40400	Administración
40401	Centro de elaboración cocina comedor
40403	Centro de elaboración cafetería
40405	Cafetería
40406	Venta a trabajadores

A continuación se describen las funciones que realiza cada centro de costo:

CC. 40307

Función: Prestar servicios de cafetería, bar y restaurante a los trabajadores del grupo empresarial del níquel y a la población.

CC. 40400

A este centro de costo se le cargan todos los gastos de administración.

CC. 40401

Función: Brindar los servicios gastronómicos de elaboración de almuerzos y comidas, que son distribuidos a todos los comedores de la UEB No. 3

CC. 40403

Función: Brindar los servicios gastronómicos de elaboración de desayunos y meriendas que ofertan las cafeterías de la UEB No.3.

CC. 40405

Función: Ofertar los servicios de desayuno y meriendas.

CC. 40406

Función: Brindar servicios de ventas de alimentos a precios diferenciados a los trabajadores de las empresas del grupo empresarial con las que existen contratos.

Se trabaja por un sistema automatizado para la venta de tarjeta a los trabajadores del grupo empresarial, el cual cuenta con una plantilla por empresas de todos los comensales que reciben el servicio de alimentación y tributa a un documento utilizado en el Centro de Elaboración para conocer la cantidad de almuerzos y comidas a elaborar.

Se utiliza un sistema de facturación que consiste en captar todas las notas de ventas con el objetivo de actualizar sistemáticamente el importe real de lo cobrado en los establecimientos de ventas (cafeterías y comedores).

II.2.1 Análisis de los indicadores económicos

Durante el Año 2010 los resultados en el Plan de producción de la UEB No.3 fueron satisfactorios, de un plan de 10787.89 MP se ingresaron 11746.78 MP, para un 109%, lo cual representó 958.9 MP por encima del plan previsto. **(Ver anexo 1 Indicadores de Gastos por elementos año 2010).**

Sin embargo los gastos se comportaron un 3% por encima de lo planificado lo que representó 193.7 MP gastados. Existió sobre-ejecución en las partidas Materias Primas y Materiales, Víveres, lo cual repercutió en el total de gastos de materiales. Las causas del fenómeno estuvieron dadas por el incremento de los precios de las materias primas durante el año, principalmente aquellas que se adquieren en CUC.

El Costo por Peso de Víveres estaba planificado a \$ 0.26 y se obtuvo un real de \$ 0.29 existiendo un sobre giro de 112 %.

El gasto de salario se comportó de forma favorable, pues de un plan de 1734.11 MP, se pagó 1700.34 MP para un 98 % lo que representa 33.8 MP dejado de pagar en el año.

El Costo por Peso de Producción para el año se planificó a \$ 0.57 y se obtuvo un real \$ 0.54 existiendo correspondencia entre la producción obtenida y los gastos realizados.

El Costo por Peso de Salario previsto fue \$ 0.16 y se alcanzó \$ 0.14 comportándose a un 90 %, existiendo correspondencia entre el salario pagado y la producción alcanzada.

Durante el Año 2011 los resultados en el Plan de producción de la UEB No.3 fueron satisfactorios, para el mes de Diciembre, de un plan de 1052.73MP se ingresaron 1136.79MP, para un 108%, lo cual representa 84.06MP por encima del plan previsto. En el Año, de un plan 11658.19MP se obtuvo 11851.54MP para un sobre-cumplimiento 2% que representa 193.6MP. **(Ver anexo 2 Indicadores de Gastos por elementos año 2011).**

Los gastos se comportaron por debajo de lo planificado en el mes y el Año, existió sobregiro en la moneda CUC en las partidas de Materias Primas y Materiales, Víveres y Diesel.

Análisis Causa-Raíz:

1. El presupuesto asignado en **CUC** para Materias Primas y Materiales en el Año 2011 no satisfizo los niveles de producción de la UEB.
2. El diesel presentó dos variaciones de precio en el Año 2011 por encima de lo presupuestado.

El Costo por Peso de Víveres se planificó a \$ 0.30 y se obtuvo un real de \$ 0.25 en el mes. En el Año 2011, de \$ 0.30 se comportó en \$ 0.28.

La utilidad Bruta fue de 654.77MP, de 502.38MP planificada para el mes. De 5354.54MP planificado para el Año se obtuvo un real de 5859.53MP para un cumplimiento de 109%.

El gasto de salario fue favorable, pues de un plan de 107.33MP, se pagó 95.75MP para un 89% en el mes. De 1381.15MP planificado para el Año se pagó 1533.92MP lo que representa 152.8MP pagado por encima.

El Costo por Peso de Producción para el mes se planificó a \$ 0.52 y se obtuvo un real \$ 0.42 en el mes para el Año \$ 0.54 se alcanzó \$ 0.51, existiendo correspondencia entre la producción obtenida y los gastos realizados.

El Costo por Peso de Salario previsto fue \$ 0.10 y se alcanzó \$ 0.08. De \$ 0.12 planificados para el año, se alcanzó \$ 0.13 comportándose a un 109%, lo cual significa que se pagó más salario con respecto a la producción alcanzada.

El análisis del comportamiento de los ingresos y los costos en el período 2008-2011 arroja los siguientes resultados: los ingresos del año 2009 duplicaron el monto del año 2008, sin embargo en la misma cifra duplicada (11000,0 MP) han descendido en los años 2010 y 2011, manteniendo un nivel de 11 851,0 MP. Aún cuando en el año 2009 se duplicaron los ingresos, costo de la mercancía se redujo en 200,0 MP con relación al año 2008, descendió en 220,0 MP en el año 2010, pero ya en el año 2011 superó en 3,0 MP los costos del año 2008 que habían logrado disminuir. **(Ver Anexo 3 Comportamiento de ingresos y Costos).**

II.2.2 Insuficiencias en la actividad de costos

En la UEB No.3 no existe un adecuado control de los gastos ni por procesos, ni por actividades, ni por centros de costos y esto se evidencia en la sobre ejecución del presupuesto en materias primas, materiales y víveres. Aunque los costos reales no superan los planificados, la gestión del costo no ha permitido la formación de precios adecuados que en CUP y CUC permitan la recuperación del gasto incurrido, muestra de ello es que el costo por peso producido es de 0.50 CUP.

El funcionamiento de las fichas de costo en la UEB No. 3 es deficiente. Las distintas materias primas que se utilizan en la elaboración de un plato forman parte del costo del plato al que posteriormente se le aplica un porcentaje y adquiere un precio de ventas como plato elaborado. La variabilidad del precio de las materias primas (arroz, azúcar, aceite, fideo, sal, granos, pollo, cerdo, picadillo, embutidos, refrescos, leche) requiere de la actualización sistemática de las fichas de costo. Como no existe forma de actualizar automáticamente las fichas de costos por la información que brinda el subsistema contable de inventario, esta operación se hace de forma manual y no se realiza con la sistematicidad requerida, lo cual trae consigo la invariabilidad de los precios de los platos elaborados aún cuando las materias primas en el mercado se hayan encarecido.

El costo de elaboración donde está incluida la fuerza de trabajo y otros impuestos fijos, se cobra mediante un índice de 1.53 CUP y 0.16CUC, lo cual es insuficiente pues se trata de un índice fijo y en la UEB No.3 se elaboran platos de diferentes categorías.

II.3 Aplicación del IPV por rebaja automática en la Unidad Empresarial de Base No.3 Gastronomía

Para la implementación de la herramienta económica IPV por rebaja automática en la Unidad Empresarial de Base No.3 Gastronomía, se utilizaron como ejemplo 7 de los platos que se ofertan actualmente a los trabajadores el Grupo Empresarial CUBANIQUEL.

En las tablas se muestran los resultados obtenidos.

Tabla: Día Anterior

UEB No.3 Gastronomía							D	M	A
Cafetería							31	5	2012
							TURNO : DE 7 00 A 11 00		
Descripción	UM	Inicio	Entrada	Disp	Rec	Traslado	Ventas del día	A la venta	Final
Arroz	Gr	16965,00	20000,00	36965,00		950,00	3480,00	36015,00	32535,00
Sal	Gr	6651,00	6700,00	13351,00			678,60	13351,00	12672,40
Aceite	Gr	5454,00	5600,00	11054,00		300,00	1096,20	10754,00	9657,80
Pollo	Gr	26370,00		26370,00			1893,70	26370,00	24476,30
Pasta de tomate	Gr	2610,00		2610,00			300,00	2610,00	2310,00
Vino Seco	Gr	3000,00		3000,00			1000,50	3000,00	1999,50
Caldo (ml)	Gr	14400,00		14400,00			464,00	14400,00	13936,00
Jamón	Gr	1305,00		1305,00			876,00	1305,00	429,00
Pierna de cerdo	Gr	28935,00	20000,00	48935,00		1000,00	1068,00	47935,00	46867,00
Papa preelaborada	Gr	7200,00		7200,00			2320,00	7200,00	4880,00
Mantequilla	Gr	3500,00		3500,00			1334,00	3500,00	2166,00
Papa natural	Rac	7200,00		7200,00			6,00	7200,00	7194,00
Fideos	Rac	1566,00	5000,00	6566,00		200,00	0,00	6366,00	6366,00
Aji	Rc	720,00		720,00			0,00	720,00	720,00
Yuca hervida	Rac	15660,00		15660,00			2,00	15660,00	15658,00
Frijoles negros	Rac	5400,00		5400,00			0,00	5400,00	5400,00
Cebolla	Rac	657,00		657,00			0,00	657,00	657,00
Laurel	Rc	9,00		9,00			0,00	9,00	9,00
Comino	Rc	9,00		9,00			6,00	9,00	3,00
Pimienta	Rac	9,00		9,00			0,00	9,00	9,00
Azúcar	Rc	810,00	1000,00	1810,00			18,00	1810,00	1792,00

Fuente: Elaboración propia

Tabla: Cartas 1

Arroz Blanco		90
Arroz	116	10440
Sal	3	270
Aceite	11	990

Arroz con Pollo		90
Arroz	72,5	6525
Pollo 203	1	90
Pasta de tomate	14,5	1305
Aceite	21	1890
Vino Seco	10	900
Sal	2	180
Caldo (ml)	160	14400
Jamón	14,5	1305

Pierna de Cerdo Asada		90
Pierna de Cerdo	292,5	26325
Sal	58	5220
Papas preelaboradas	80	7200
Aceite	3,4	306

Pollo Grillé		90
Pollo	234	21060
Sal	3	270
Mantequilla	3,5	315
Aceite	14,5	1305
Papa natural	80	7200

Sopa Menudos de Pollo		90
Menudos de Pollo	58	5220
Fideos	17,4	1566
Sal	3	270
Pasta de Tomate	14,5	1305
Ají	3	270

Yuca Hervida		90
Yuca Hervida	174	15660
Aceite	3,4	306
Sal	2	180

Potaje de Frijol Negro		90
Frijoles negros	60	5400
Ají	5	450
Cebolla	7,3	657
Laurel	0,1	9
Comino	0,1	9
Pimienta	0,1	9
Sal	2,9	261

Azúcar	9	810
Sub productos cárnicos	29	2610
Aceite	7,3	657

Fuente: Elaboración propia

Tabla: IPV 1

UEB No.3 Gastronomía								D	M	A				
IPV Cafetería								1	6	2012				
								TURNO : 7:00 – 11:00			P. Costo		Importe	
Descripción	UM	Inicio (3)	Entrada	Disp	Rec	Traslado	Ventas del día	A la venta	Final	CUP	CUC	CUP	CUC	
Arroz	Gr	32535,00	20000,00	52535,00	400,00		16965,00	52935,00	35970,00		0,005	0,00	86,16	
Sal	Gr	12672,40	12000,00	24672,40		1000,00	6651,00	23672,40	17021,40		0,001	0,00	5,72	
Aceite	Gr	9657,80	9000,00	18657,80		200,00	5454,00	18457,80	13003,80		0,020	0,00	108,10	
Pollo	Gr	24476,30	24000,00	48476,30	5100,00		26370,00	53576,30	27206,30		0,014	0,00	376,30	
Pasta de tomate	Gr	2310,00	2000,00	4310,00			2610,00	4310,00	1700,00		0,057	0,00	149,29	
Vino Seco	Gr	1999,50	2000,00	3999,50			900,00	3999,50	3099,50		0,025	0,00	22,05	
Caldo (ml)	Gr	13936,00	13900,00	27836,00		2000,00	14400,00	25836,00	11436,00		0,000	0,00	0,00	
Jamón	Gr	429,00	2000,00	2429,00			1305,00	2429,00	1124,00		0,048	0,00	62,16	
Pierna de cerdo	Gr	46867,00	46000,00	92867,00	2000,00		28935,00	94867,00	65932,00		0,034	0,00	987,55	
Papa preelaborada	Gr	4880,00	5000,00	9880,00			7200,00	9880,00	2680,00		0,020	0,00	141,12	
Mantequilla	Gr	2166,00	2000,00	4166,00			315,00	4166,00	3851,00		0,047	0,00	14,68	
Papa natural	Rac	7194,00	7200,00	14394,00			7200,00	14394,00	7194,00		0,005	0,00	35,57	
Fideos	Rac	6366,00	6000,00	12366,00			1566,00	12366,00	10800,00		0,006	0,00	9,68	
Ají	Rc	720,00	800,00	1520,00			720,00	1520,00	800,00		0,011	0,00	8,21	
Yuca hervida	Rac	15658,00	15600,00	31258,00			15660,00	31258,00	15598,00		0,010	0,00	156,60	
Frijoles negros	Rac	5400,00	5500,00	10900,00			5400,00	10900,00	5500,00		0,016	0,00	88,02	
Cebolla	Rac	657,00	700,00	1357,00			657,00	1357,00	700,00		0,016	0,00	10,51	
Laurel	Rc	9,00	100,00	109,00			9,00	109,00	100,00		0,040	0,00	0,36	
Comino	Rc	3,00	100,00	103,00			9,00	103,00	94,00		0,061	0,00	0,54	
Pimienta	Rac	9,00	100,00	109,00			9,00	109,00	100,00		0,050	0,00	0,45	
Azúcar	Rc	1792,00	1000,00	2792,00			810,00	2792,00	1982,00		0,005	0,00	4,33	
Total de Costo del día												0,00	2267,40	

Fuente: Elaboración propia

Tabla: Ventas del día1

Nro	Platos	Comensales	Precio de Venta		Importe de Venta	
			CUP	CUC	CUP	CUC
1	Arroz Blanco	90	0,13	0,07	11,70	6,30
2	Arroz con Pollo	90	0,20	0,25	18,00	22,50
3	Pierna de Cerdo Asada	90	14,00	0,86	1260,00	77,40
4	Pollo Grillé	90	0,29	0,26	26,10	23,40
5	Sopa Menudos de Pollo	90	0,12	0,13	10,80	11,70
6	Yuca Hervida	90	14,00	11,00	1260,00	990,00
7	Potaje de Frijol Negro	90	0,10	0,10	9,00	9,00
Total de Ventas					2595,60	1140,30

Fuente: Elaboración propia

Conclusiones Parciales

Después de un análisis minucioso al comportamiento de los indicadores económicos de la UEB No. 3 y la aplicación del IPV por rebaja automática a 7 cartas técnicas, se concluye lo que sigue:

1. El análisis económico de la UEB No. 3 es insuficiente para el control de los costos de los servicios prestados. Aunque el plan económico se cumple, no se analiza el impacto del incremento del costo por peso de producción para una mejor formación de los precios.
2. El subsistema económico de la UEB No. 3 no examina con sistematicidad la utilización adecuada de los inventarios para disminuir el costo por peso de ingreso.
3. La herramienta económica propuesta en esta investigación, para ser incluida en el análisis económico de la UEB No. 3, está encaminada a perfeccionar los indicadores técnico-económicos actuales en cuanto a la relación inventario-costo-venta, en aras de contribuir a un mejor control y gestión de los costos.

CONCLUSIONES GENERALES

Luego de haber efectuado la propuesta de una herramienta económica para el control del costo en la UEB No. 3 Gastronomía, queda demostrado lo siguiente:

1. Se cumplió el objetivo propuesto y se validó la hipótesis.
2. La inexistencia de una herramienta para el control de los costos imposibilita el correcto desarrollo de los procesos de planificación, cálculo y análisis de los costos.
3. El Inventario a precio de Venta (IPV) por rebaja automática, propuesto como herramienta económica para el control del costo, es aplicable a la UEB objeto de estudio y a todas las unidades que presten servicios gastronómicos en el ámbito empresarial, pues para su elaboración se tuvieron en cuenta los aspectos contenidos en los lineamientos general y ramal, los cuales rigen, en plena sujeción a las normas establecidas por el Sistema Nacional de Contabilidad, el trabajo con los costos y constituye además una herramienta eficaz para realizar con eficiencia los procesos de planificación, registro, cálculo y análisis de los costos.
4. La aplicación sistemática de la herramienta propuesta contribuirá a la disminución sostenida de los costos por peso de producción y el costo por peso de ingreso, pues se logra administrar con eficiencia el inventario y se logran disminuir las pérdidas económicas al contarse de forma automatizada con los datos siguientes:
 - Cantidad de comensales
 - Existencias diarias en almacén (entradas y salidas)
 - Costo de cada materia prima
 - Gramaje de los platos elaborados
 - Ventas diarias

RECOMENDACIONES

Por la importancia de la gestión del costo para una planificación económica eficiente y efectiva, se recomienda:

1. Implementar la herramienta propuesta en el resto de las UEB de la Empresa de Servicios “Comandante Camilo Cienfuegos Gorriarán”.
2. Vincular la herramienta económica propuesta al subsistema contable de Inventarios con el fin de actualizar automáticamente la información relacionada con: entradas, salidas, existencias, precios de las materias primas que intervienen en la elaboración de las ofertas gastronómicas.
3. Incorporar la información que brinda la herramienta propuesta para perfeccionar los Sistemas de Costos diseñados en la Empresa de Servicios “Comandante Camilo Cienfuegos Gorriarán”.

BIBLIOGRAFÍA

1. ARMENTEROS DÍAZ, M: Sistemas de Costo en Cuba, hay que ponerse al día, Revista El Economista de Cuba, No. 9, ANEC, Cuba, 1999.
2. BACKER, JACOBSEN Y RAMÍREZ.: Contabilidad de Costos: un enfoque administrativo para la toma de decisiones. McgrawHill, México, 1997.
3. BLANCO IBARRA, F.: Contabilidad de Costos y Analítica de Gestión para las Decisiones Estratégicas. Deusto. España, 1996.
4. DÍAZ MARTEL, M y otros: Costo Básico, Facultad de Ciencias Económicas, Universidad de Holguín, Cuba.
5. LANG, TH: Manual del Contador de Costos. UTHEA. México. 1973.
6. Lineamientos Ramales para la Planificación, Registro, Cálculo y Análisis del Costo, Cuba, 1999.
7. LÓPEZ RODRÍGUEZ, M Y NANCY PALENZUELA RAMA: Metodología para la elaboración de Sistemas de Costo en las empresas, Facultad de Contabilidad y
8. Finanzas, Universidad de la Habana, Cuba.
9. MALLO RODRÍGUEZ, C: Contabilidad analítica, costes, rendimientos, precios y resultados, Madrid, Ministerio de Economía y Hacienda, 1991.
10. MALLO, C y otros: Contabilidad de Costos y Estratégica de Gestión. Prentice Hall.
11. España, 2000.
12. MFP: Normas Generales de Contabilidad Actividad Empresarial. Lineamientos Generales para la Planificación y Determinación del Costo de Producción, Cuba, 1997.
13. NEUNER, J.: Contabilidad de Costos. Principios y Práctica, UTEHA, 1996.
14. PÉREZ DE LEÓN, O: Contabilidad de Costos. Instituto Mexicano de Contadores
15. Públicos, A.C, Limusa, México, 1999.
16. POLIMENI, F y ADELBERG: Contabilidad de Costos: Concepto y aplicaciones para la toma de decisiones gerenciales. McGrawHill, México. 1998.

17. SAEZ, A: Contabilidad de Costos y Contabilidad de Gestión. McGrawHill, México, 1993.
18. SIERRA LOMBARDÍA, V: Metodología de la investigación científica. Santiago de Cuba. 1998.

ANEXOS

ANEXO 1. INDICADORES DE GASTOS POR ELEMENTOS 2010

INDICADORES	UM	Plan 2010	Diciembre			4 Trimestre			12 Acumulado		
			Plan	Real	%	Plan	Real	%	Plan	Real	%
Ingresos Totales	MP	10,787.89	970.00	1,146.84	118	2,772.93	3,262.25	118	10,787.89	11,746.78	109
MN	MP	7,820.58	717.98	802.89	112	2,025.00	2,316.30	114	7,820.58	8,410.61	108
CUC	MP	2,967.31	252.02	343.95	136	747.93	945.95	126	2,967.31	3,336.17	112
Materias Primas y Mat	MP	3,025.59	261.74	323.39	124	758.43	925.20	122	3,025.59	3,545.54	117
MN	MP	1,108.41	103.52	42.77	41	288.76	238.00	82	1,108.41	1,128.49	102
CUC	MP	1,917.18	158.22	280.62	177	469.67	687.20	146	1,917.18	2,417.05	126
De ellos Víveres	MP	2,832.09	245.31	293.02	119	709.66	884.84	125	2,832.09	3,448.61	122
MN	MP	1,091.81	102.11	39.54	39	284.58	234.01	82	1,091.81	1,111.35	102
CUC	MP	1,740.28	143.20	253.48	177	425.08	650.82	153	1,740.28	2,337.26	134
Otros Gastos Mat	MP	193.50	16.43	30.37	185	48.77	40.36	83	193.50	96.94	50
MN	MP	16.60	1.41	3.23	229	4.18	3.99	95	16.60	17.14	103
CUC	MP	176.90	15.02	27.14	181	44.59	36.38	82	176.90	79.79	45
Diesel	MP	28.61	2.38	2.48	104	7.15	7.17	100	28.61	27.96	98
Lubricantes	MP	2.64	0.22	0.19	88	0.66	0.80	121	2.64	2.53	96
Energía	MP	1.04	0.09	0.26	299	0.26	0.38	146	1.04	1.29	124
Gas Licuado	MP	0.38	0.03	0.37	1175	0.09	0.37	392	0.38	0.63	166
Total Gastos Mater	MP	3,058.26	264.47	326.49	123	766.60	933.91	122	3,058.26	3,577.94	117
MN	MP	1,108.41	103.52	42.77	41	288.76	238.00	82	1,108.41	1,128.49	102
CUC	MP	1,949.84	160.95	283.92	176	477.83	695.91	146	1,949.84	2,449.45	126
Salario	MP	1,734.11	146.76	142.19	97	435.78	439.52	101	1,734.11	1,700.34	98
Impuesto Fza Trabajo	MP	433.53	36.69	35.55	97	108.95	109.81	101	433.53	425.00	98
Cont Seg Social	MP	208.09	17.61	17.77	101	52.29	54.94	105	208.09	212.54	102
Subsidios Seg Soc	MP	34.68	2.94	2.91	99	8.72	10.50	121	34.68	75.56	218
Amortización	MP	109.80	9.33	5.98	64	27.68	17.86	65	109.80	74.65	68
Otros Gastos Monet	MP	267.77	61.00	12.34	20	98.71	23.48	24	267.77	77.36	29
MN	MP	90.19	7.64	7.75	101	22.68	11.84	52	90.19	39.24	44
CUC	MP	177.58	53.36	4.60	9	76.03	11.63	15	177.58	38.11	21
Traspaso	MP	300.35	23.90	16.35	68	71.67	47.11	66	300.35	194.93	65
MN	MP	290.92	23.62	14.31	61	70.87	41.25	58	290.92	165.89	57
CUC	MP	9.42	0.27	2.04	751	0.81	5.86	727	9.42	29.04	308
Total de Gastos	MP	6,146.58	562.47	559.78	100	1,569.74	1,637.13	104	6,143.94	6,338.32	103
MN	MP	3,941.76	342.33	269.23	79	998.57	923.72	93	3,941.76	3,821.72	97
CUC	MP	2,204.83	220.14	290.55	132	571.16	713.41	125	2,202.19	2,516.60	114
Costo x Peso Viveres	P	0.26	0.25	0.26	101	0.26	0.27	106	0.26	0.29	112
Costo x Peso Salario	P	0.16	0.15	0.12	82	0.16	0.13	86	0.16	0.14	90
Costo x Peso de Prod	P	0.57	0.58	0.49	84	0.57	0.50	89	0.57	0.54	95
MN	P	0.50	0.48	0.34	70	0.49	0.40	81	0.50	0.45	90
CUC	P	0.74	0.87	0.84	97	0.76	0.75	99	0.74	0.75	102

ANEXO 2 INDICADORES DE GASTOS POR ELEMENTOS AÑO 2011

INDICADORES	UM	Plan 2011	Diciembre			4 Trimestre			12 Acumulado		
			Plan	Real	%	Plan	Real	%	Plan	Real	%
Ingresos Totales	MP	11,658.19	1,052.73	1,136.79	108	3,090.20	3,045.47	99	11,658.19	11,851.84	102
MN	MP	8,428.22	757.78	837.18	110	2,237.40	2,232.51	100	8,428.22	8,655.05	103
CUC	MP	3,229.97	294.95	299.61	102	852.80	812.96	95	3,229.97	3,196.79	99
Materias Primas y Mat	MP	3,726.72	340.15	298.28	88	991.10	878.22	89	3,726.72	3,502.85	94
MN	MP	1,422.50	113.73	68.46	60	345.55	225.82	65	1,422.50	917.43	64
CUC	MP	2,304.22	226.42	229.83	102	645.55	652.39	101	2,304.22	2,585.41	112
De ellos Viveres	MP	3,501.55	319.70	281.63	88	931.17	818.15	88	3,501.55	3,281.70	94
MN	MP	1,395.45	111.35	66.46	60	338.49	213.89	63	1,395.45	846.07	61
CUC	MP	2,106.10	208.35	215.16	103	592.69	604.26	102	2,106.10	2,435.62	116
Otros Gastos Mat	MP	225.17	20.45	16.65	81	59.93	60.07	100	225.17	221.15	98
MN	MP	27.05	2.38	1.99	84	7.06	11.94	169	27.05	71.36	264
CUC	MP	198.12	18.07	14.66	81	52.87	48.13	91	198.12	149.79	76
Diesel	MP	30.80	2.55	3.34	131	7.66	9.76	127	30.80	33.09	107
Lubricantes	MP	2.18	0.18	0.39	214	0.55	1.19	218	2.18	3.50	161
Energía	MP	1.43	0.12	0.00	0	0.36	0.45	126	1.43	1.85	130
Gas Licuado	MP	0.75	0.07	0.29		0.22	0.93		0.75	2.07	
Total Gastos Mater	MP	3,761.87	343.08	301.92	88	999.89	890.55	89	3,761.87	3,543.36	94
MN	MP	1,422.50	113.73	68.46	60	345.55	225.82	65	1,422.50	917.43	64
CUC	MP	2,339.37	229.35	233.85	102	654.35	664.73	102	2,339.37	2,625.93	112
Salario	MP	1,381.15	107.33	95.75	89	318.53	342.44	108	1,381.15	1,533.92	111
Impuesto Fza Trabajo	MP	345.29	26.83	23.94	89	79.63	85.61	108	345.29	383.30	111
Cont Seg Social	MP	165.74	12.88	11.97	93	38.22	42.80	112	165.74	191.70	116
Subsidios Seg Soc	MP	27.62	2.15	4.36	203	6.37	14.08	221	27.62	56.77	206
Amortización	MP	109.60	9.50	6.18	65	27.80	18.54	67	109.60	73.64	67
Otros Gastos Monet	MP	381.17	37.69	24.13	64	112.77	49.86	44	381.17	135.98	36
MN	MP	193.62	16.55	9.78	59	49.36	24.29	49	193.62	70.76	37
CUC	MP	187.55	21.14	14.35	68	63.41	25.57	40	187.55	65.22	35
Traspaso	MP	131.05	10.86	13.67	126	32.45	19.30	59	131.05	75.56	58
MN	MP	107.65	8.93	4.40	49	26.71	6.99	26	107.65	30.32	28
CUC	MP	23.40	1.93	9.26	480	5.74	12.31	214	23.40	45.23	193
Total de Gastos	MP	6,303.65	550.35	482.02	88	1,615.71	1,462.30	91	6,303.65	5,992.31	95
MN	MP	3,753.75	297.92	224.84	75	892.27	760.62	85	3,753.75	3,257.99	87
CUC	MP	2,549.90	252.43	257.18	102	723.44	701.68	97	2,549.90	2,734.32	107
Costo x Peso Viveres	P	0.30	0.30	0.25	82	0.30	0.27	89	0.30	0.28	92
Costo x Peso Salario	P	0.12	0.10	0.08	83	0.10	0.11	109	0.12	0.13	109
Costo x Peso de Prod	P	0.54	0.52	0.42	81	0.52	0.48	92	0.54	0.51	94
MN	P	0.45	0.39	0.27	68	0.40	0.34	85	0.45	0.38	85
CUC	P	0.79	0.86	0.86	100	0.85	0.86	102	0.79	0.86	108

ANEXO 3 COMPORTAMIENTO DE INGRESOS Y COSTOS

INDICADORES	UM	2008	2009	2010	2011
		Real	Real	Real	Real
Ingresos	MP	11675,1	22472,2	11.746,8	11851,8
CUP		8172,3	15820,1	8.410,6	8655,1
CUC		3502,8	6652,2	3.336,2	3196,8
Costo de mercancías	MP	3278,4	3059,4	2832,1	3281,7
CUP		558,4	953,0	1091,8	846,1
CUC		2720,0	2106,4	1740,3	2435,6
Costo por peso de Ingreso	MP	0,28	0,14	0,24	0,28
CUP		0,07	0,06	0,13	0,10
CUC		0,78	0,32	0,52	0,76