



Universidad de Matanzas

Facultad de Ciencias Empresariales

Departamento de Economía

Título: Proceso de gestión del costo del comedor obrero en la Universidad de Matanzas.

Trabajo de diploma en opción al título de Licenciado en Economía.

Autor: Claudia Valdés Alpizar

Tutor: M. Sc. Dany Ortiz Díaz

Matanzas, 2021

Declaración de autoridad

Yo, Claudia Valdés Alpizar, declaro ser la única autora de este Trabajo de Diploma en opción al Título de Licenciada en Economía y autorizo a la Universidad de Matanzas a hacer uso del mismo cuando y como estime necesario.

Nota de aceptación

Presidente del Tribunal

Firma

Secretario del Tribunal

Firma

Miembro del Tribunal

Firma

Miembro del Tribunal

Firma

Miembro del Tribunal

Firma

Ciudad de Matanzas, Cuba, a los _____ días del mes de _____ de 2021.

Pensamiento



“Lo fundamental es que seamos capaces de hacer cada día algo que perfeccione lo que hicimos el día anterior...”

Ernesto “Che” Guevara de la Serna.

Dedicatoria

Dedico este trabajo a todas esas personas que me han apoyado en todas las decisiones de mi vida, fundamentalmente a mis padres por todo el amor incondicional y la dedicación que han depositado en mí, porque sin ellos esto no fuera posible, a mi hermano por servirme de apoyo y por toda su paciencia. A mi esposo por haberme acompañado y ayudado en esta etapa de mi vida, a mis suegros por ser ese soporte tan importante para mí, a toda mi familia que me brindaron su ayuda en mi formación como futuro profesional, así como a mi tutor Dany Ortiz Díaz.

Agradecimientos

- A todos los que de una forma u otra han contribuido con la realización de este trabajo.
- A mis padres por su apoyo y comprensión siempre que lo necesité.
- A mi tutor Dany por su comprensión y ayuda para lograr esta meta.
- A mis amigos y profesores que de una forma u otra han aportado a mi superación, desarrollo profesional y los que me formaron en la carrera.

A todos les estaré siempre agradecida.

Resumen

Con el objetivo de reestructurar, organizar y encaminar la economía de nuestro país, a finales del año 2020 se dio inicio a las acciones un proceso conocido como "Tarea Ordenamiento"; donde se reestructuraron precios, salarios, estructuras administrativas, resoluciones, etc. Dentro de estas reestructuraciones se llevó a cabo la formación de precios minoristas de los comedores obreros, establecido en la Resolución 144 de fecha 25 de noviembre de 2020 promulgada por el Ministerio de Comercio Interior, en virtud de los nuevos cambios dados a lugar por el proceso de Tarea Ordenamiento. Para esto cada una de las IES, establecerán en correspondencia con lo dictado por el organismo rector de la actividad (MINCIN), los nuevos precios de comedor obrero para el año 2021 en ambiente de Ordenamiento Monetario, previa discusión de la administración con la organización sindical. Teniendo en cuenta lo antes expresado, la presente investigación tiene como objetivo, perfeccionar el proceso de gestión del costo del comedor obrero en la Universidad de Matanzas, en su condición de entidad presupuestada. Para ello se llevó a cabo diferentes estudios para confeccionar la ficha de costo de los alimentos en cuestión, en los cuales se analizaron desde los costos de las materias primas e insumos, mano de obra referente al gasto de salarios, hasta los costos indirectos relacionados con los gastos de los portadores energéticos, desglosados por cada trabajador que frecuenta el comedor, teniendo como resultado una ficha de costo con una ficha técnica y precios actualizados.

Abstract

With the aim of restructuring, organizing and directing the economy of our country, at the end of 2020 a process known as "Tarea Ordenamiento" began to take action; where prices, salaries, administrative structures, resolutions, etc. were restructured. Within these restructurings, the formation of retail prices for the workers' dining rooms was carried out, established in Resolution 144 dated November 25, 2020 promulgated by the Ministry of Internal Commerce, by virtue of the new changes brought about by the process of Task Ordering. For this, each one of the IES, will establish in correspondence with what is dictated by the governing body of the activity (MINCIN), the new prices for workers' dining room for the year 2021 in an environment of Monetary Regulation, after discussion of the administration with the union organization. Taking into account the aforementioned, the present research aims to improve the cost management process of the workers' dining room at the University of Matanzas, as a budgeted entity. For this, different studies were carried out to prepare the cost sheet of the food in question, in which they were analyzed from the costs of raw materials and inputs, labor related to the expense of salaries, to the related indirect costs with the expenses of the energy carriers, broken down by each worker who frequents the dining room, resulting in a cost sheet with a technical sheet and updated prices.

Índice

Introducción.....	1
Capítulo 1. Marco teórico conceptual.....	5
1.1 Antecedentes de la contabilidad de gestión.....	5
1.2 Conceptualización y principales características de Contabilidad de Gestión.....	7
1.2.1 Características principales de la Contabilidad de Gestión	10
1.3 Finalidades y beneficios de la Contabilidad de Gestión	11
1.3.1 Beneficios de la Contabilidad de Gestión	11
1.4 La práctica empresarial de la contabilidad de gestión en Cuba	12
1.5 Los costos. Conceptualización, clasificación, objetivos y funciones.	12
1.5.1 Clasificación de los costos	14
1.5.2 Objetivos	16
1.6 Las de fichas de costos:	17
1.6.1 Clasificación y elaboración de las fichas de costos.....	19
1.7 La ficha de costo en el entorno empresarial cubano.....	21
Capítulo 2. Caracterización de la Universidad de Matanzas. Metodología utilizada en la investigación.	23
2.1 Caracterización de la Universidad de Matanzas.....	23
2.2 Análisis de la situación actual del Sistema Comedor de Trabajadores	26
2.3. Métodos, técnicas y herramientas utilizadas en la investigación Métodos teóricos	29
Capítulo 3. Presentación de la Ficha de costo del comedor – obrero de la Universidad de Matanzas.....	34
3.1 Elaboración de la ficha de costo del comedor obrero	35
3.2 Análisis de los componentes de la Ficha de Costo del Comedor Obrero	36
Conclusiones.....	52
Recomendaciones.....	53
Bibliografía.....	54

Introducción

A finales del año 2020 en Cuba se sintetizan un conjunto de medidas en el orden económico, político y social adoptadas por la máxima dirección del país, para lograr los fines planteados por la sociedad en este período con el objetivo de reestructurar, organizar y encaminar la economía del país. Este proceso es conocido como “Tarea Ordenamiento”; donde se reestructuraron precios, salarios, estructuras administrativas, resoluciones, etc. Dentro de estas reestructuraciones se llevó a cabo la formación de precios minoristas de los comedores obreros, establecido en la Resolución 144 de fecha 25 de noviembre de 2020 promulgada por el Ministerio de Comercio Interior, en virtud de los nuevos cambios dados a lugar por el proceso de Tarea Ordenamiento, para ordenar y transparentar el desempeño de los diferentes actores del escenario económico e incentivar el amor por el trabajo como medio y sentido de la vida de los ciudadanos, se ofrecieron las indicaciones para la formación de precios minoristas de los comedores obreros, establecido (PCC, 2021)

Según en declaraciones del Ministerio de Finanzas y Precios Meisi Bolaños Weiss, Titular del Organismo declaró que velando por el diseño que se planteó con la Tarea de Ordenamiento y en el ejercicio de las facultades y la formación de precios, tiene un nivel de descentralización bajo el principio de que sean costeables. “Los precios de los comedores no se establecen centralmente”. Al respecto también ratificó, “Que el trabajador tuviera un gasto diario de hasta 18 pesos como promedio, para poder costear sus gastos de comedor obrero en la canasta de bienes y servicios fue el principio seguido en el diseño y la reevaluación del proceso”.

La conceptualización del modelo económico cubano, concibe en su dirección planificada del desarrollo económico social. Tiene entre sus componentes: la planificación, la regulación, la gestión y el control, los cuales implican tanto modificaciones estructurales y funcionales, como en la cultura, normas, métodos y sistemas de trabajo de los actores económicos en los distintos niveles. (PCC, 2021). En su directriz Económica se plantea: “Eleva el control sobre la utilización de los recursos financieros del Presupuesto del Estado, tanto en los ingresos como en los gastos”.

En el Lineamiento económico y social del Partido y la Revolución, No. 44, se plantea: Avanzar hacia un proceso de planificación del presupuesto más flexible, en coherencia con los indicadores macroeconómicos y proyecciones del Plan de la Economía, que permita establecer enmarcamientos para alcanzar los objetivos previstos, mediante la asignación de los financiamientos necesarios incluyendo su ahorro y uso racional y establecer los aportes de los titulares al presupuesto con carácter mínimo e incrementar el control de los recursos presupuestarios.

Teniendo en cuenta lo antes expresado, el Ministerio de Educación Superior (MES), a inicios del año 2021 se pronunció a que todas las Instituciones de Educación Superior (IES) hicieran cumplir lo dictado por el organismo rector de la actividad (MINCIN), los nuevos precios de comedor obrero para el año 2021 en ambiente de Ordenamiento Monetario, previa discusión de la administración con la organización sindical.

Basado en la actualización de esta tarea, la Universidad de Matanzas desde los últimos años ha venido trabajando en la mejora del procedimiento del sistema de cobro de la alimentación del comedor obrero. En las Verificaciones la Gasto Público realizadas por el grupo de experto del Ministerio de Educación Superior, han señalado como deficiencia las irregularidades en este sistema, al tener un precio fijo, lo cual no logra determinar un costo real del menú que se ofrece, siendo en algunas ocasiones superior o inferior a lo que se realmente se establece en cada menú. Por otro lado, desde las Asambleas de Representante es una solicitud de los trabajadores modificar este sistema de cobro de la alimentación puesto que estaban obligados a pagar a un precio único todo el menú publicado sin tener la posibilidad de seleccionar los alimentos del menú que se oferta que realmente deseaba consumir.

Teniendo en cuenta lo antes expresado con respecto a los antecedentes y las indicaciones recibidas para la implementación de la Tarea de Ordenamiento, la Universidad de Matanzas en su condición de entidad presupuestada, comenzó a perfeccionar y actualizar la formación de precios para el comedor de trabajadores. Para ello se efectuaron diferentes estudios para elaborar la ficha de costo de los alimentos. En estos estudios se analizaron desde los costos de las materias primas e insumos, mano de obra referente al gasto de salario,

hasta los costos indirectos relacionados con los gastos de los portadores energéticos, desglosados por cada trabajador que frecuenta el comedor, a lo que le llamamos comensales.

Considerando todo lo antes expuesto se presenta el siguiente problema científico: ¿Cómo lograr un mejor sistema de precio del comedor de trabajadores de la Universidad de Matanzas?

Para dar respuesta al problema antes planteado se declara el siguiente objetivo general: Perfeccionar el proceso de gestión del costo del comedor obrero en la Universidad de Matanzas.

Objetivos específicos:

1. Sistematizar los fundamentos teóricos y conceptuales relacionados con la contabilidad de gestión y la ficha de costo.
2. Caracterizar la Universidad de Matanzas como objeto de estudio y el diseño metodológico de la investigación.
3. Presentar los resultados de la actualización la ficha de costo del comedor obrero de la Universidad de Matanzas, teniendo en cuenta las nuevas condiciones de la Tarea Ordenamiento.

Los métodos fundamentales utilizados en el desarrollo de la investigación fueron:

Dentro de los teóricos:

- Análisis-síntesis
- Inducción-deducción
- Histórico-lógico

Dentro de los empíricos:

- Observación directa
- Revisión documental
- Entrevista
- Enfoque de sistema
- Indicadores económicos de gastos

Herramientas.

- Microsoft Excel.

La **Estructura Metodológica** que se tendrá en cuenta en el desarrollo de la investigación consta de tres capítulos.

Capítulo 1: Se presentarán los fundamentos teóricos conceptuales relacionados con la contabilidad de gestión y la ficha de costo.

Capítulo 2: Se caracteriza la Universidad de Matanzas como objeto de estudio de la investigación. Se explica los métodos, técnicas y herramientas utilizados en la investigación.

Capítulo 3: Se exponen los resultados de la actualización de la ficha de costo, teniendo en cuenta las nuevas condiciones de la Tarea Ordenamiento.

Finalmente, el desarrollo de estos tres capítulos permite al arribo a conclusiones y recomendaciones; así como se lista al final la bibliografía consultada y los anexos.

La importancia de esta investigación radica en que dotaría a la Universidad de Matanzas de una herramienta necesaria para una planificación eficiente, eficaz y efectiva del proceso de alimentación, manteniendo un mejor control de los recursos, la satisfacción de los clientes en comprar realmente lo que desean consumir, sin perder de vista el patrón de calidad evitando el despilfarro y uso racional de los alimentos de acuerdo al nivel de actividad.

Capítulo 1. Marco teórico conceptual

En el presente capítulo se abordan diferentes aspectos sobre la contabilidad de gestión, los costos y las fichas de costos; entre los cuales se encuentran los antecedentes, conceptos, características, finalidades y beneficios de los mismos.

1.1 Antecedentes de la contabilidad de gestión.

El primer estudio riguroso sobre contabilidad lo realizó Fray Luca Pacioli en el siglo XV, quien recogió en su tratado *Summa Arithmetica, Geometría, Proportioni et Proportionalita*, el sistema contable de la partida doble, tal como era practicado por los mercaderes venecianos de su tiempo (Hernández, 1994). No obstante, aunque el trabajo de Pacioli supuso un hito para la contabilidad financiera y la partida doble, no lo ha sido para la de gestión, que siguió un desarrollo independiente. La partida doble se creó como un modo de guardar un registro de lo que se debía y se debían y no como ayuda para la toma de decisiones y el control interno.

Siguiendo a Johnson y Kaplan (1988), antes del siglo XIX las transacciones tenían lugar en el mercado entre un propietario, que a la vez era empresario, e individuos que no eran parte de la empresa tales como los proveedores de materia prima, trabajadores a destajo y clientes. La eficiencia para el empresario se reducía a obtener más dinero de las ventas que el que debía pagar a sus proveedores de materia prima y trabajo. Sin embargo, el surgimiento de las fábricas, al final del siglo XVIII y comienzos del XIX, cambió esta concepción, ya que los precios de mercado no daban información para el control y la toma de decisiones internas. Concentrando a los trabajadores en un mismo recinto y con una organización jerarquizada, se obtenían mayores ganancias que canalizando las actividades en el mercado.

Se creó así una demanda de información contable nueva sobre el control de transacciones internas. Por ello, ante la falta de información sobre los costos de los procesos de transformación internos, la gerencia creó herramientas para conocer la eficiencia del trabajo y del material y, a la vez, motivar y evaluar al personal. Por lo tanto, según Johnson y Kaplan (1988), los orígenes de la contabilidad de gestión moderna pueden hacerse coincidir con la emergencia

de las empresas gestionadas jerárquicamente a comienzos del siglo XIX, como las armerías y las fábricas textiles.

Estas empresas se constituyeron para desarrollar un proceso de producción complejo (multietapas) aprovechando las economías de escala de procesos relativamente intensivos en capital durante la revolución industrial. En este periodo, las fábricas tendían a situarse próximas a una fuente de energía fácilmente accesible (como por ejemplo una corriente de agua rápida), por lo que geográficamente estaban separadas de la oficina urbana de los propietarios. Esto, junto con los procesos productivos cada vez más complejos y con los productos elaborados en distintas etapas (procesos multietapas), dio lugar a la necesidad de más información de la que en la etapa anterior proporcionaban las transacciones de mercado. Así, para que la eficiencia de los procesos de producción internos pudiera ser medida cuando los productos se movían de una etapa a otra del proceso, se necesitó de un sistema de información interno.

Por otro lado, la oficina urbana utilizó dicho sistema de información para motivar a los directivos de la factoría y juzgar la eficiencia de éstos y de los trabajadores. Estos nuevos requerimientos, hicieron que se desarrollaran las primeras medidas de control interno como el coste por unidad de producto en las distintas etapas del proceso de producción en las fábricas textiles.

A pesar de la importancia del trabajo de Johnson y Kaplan (1988), algunas investigaciones posteriores han demostrado el uso de técnicas de contabilidad de gestión avanzadas antes de la Revolución Industrial. Por ejemplo, Hoskin y Macve (1988) y Tyson (1990) estudiaron el caso de Springfield (EE.UU.) y encontraron registros detallados de consumos de materiales y salarios desde 1819; y técnicas de control interno desde 1840 respectivamente. Más adelante, y en este mismo sentido, Fleischman y Parker (1991) concluyen que hubo una contabilidad de costes avanzada en el Reino Unido antes de la Revolución Industrial. Gutiérrez H. F. (2005).

Los últimos años han estado marcados por grandes crisis y sucesos en el mundo, estos han sido de índole económica, políticos, sociales, culturales, los que han influido en las condiciones en que las organizaciones desarrollan sus actividades; provocando la necesidad de que las organizaciones se adapten a

las exigencias del nuevo entorno en que tienen que funcionar y transformen sus estructuras y formas de actuación, con el objetivo además de poderse enfrentar a la competencia. Los cambios a nivel empresarial están vinculados a la Estrategia, la Cultura y la Gestión. Para poder realizar una contextualización se hace necesario remontarse hasta las raíces primarias del término gestión y los aspectos relacionados con este." Contabilidad de gestión. (2021).

En términos generales los conceptos de gestión, administración y gerencia, son sinónimos a pesar de los grandes esfuerzos y discusiones por diferenciarlos. En la práctica se observa que el término *managements* es traducido como administración, pero también como gerencia. En algunos países la administración está más referida a lo público y la gerencia a lo privado. En los libros clásicos se toman como sinónimos administración y gerencia. En el glosario del CINDA, por ejemplo, aparece gestión como equivalente a administración." Contabilidad de gestión (2021).

Lo esencial de los conceptos administración, gestión y gerencia está en que los tres se refieren a un proceso de "planear, organizar, dirigir, evaluar y controlar". A pesar de la esencia común a los tres conceptos, algunas personas le dan un alcance diferente a la administración, la gerencia y la gestión. A la gerencia, muchos expertos le están dando una connotación más externa, más innovadora y de mayor valor agregado en contraste con la administración que la consideran más interna, más de manejo de los existente o de lo funcional. Algún conferencista hacía un símil con la famosa alusión bíblica: "Al administrador le dan tres denarios y conserva tres denarios. Al gerente le dan tres y devuelve más". Contabilidad de gestión (2021).

1.2 Conceptualización y principales características de Contabilidad de Gestión.

La contabilidad de gestión es una modalidad basada en el aprovechamiento de los datos económicos obtenidos mediante otras herramientas contables financieras y de costes para la posterior toma de decisiones en una empresa. Sánchez, J. (2019)

La Contabilidad de Gestión es un tipo de contabilidad centrada en recopilar y analizar información relevante referente a las operaciones financieras que

componen la cadena de valor de una empresa. Para ello, aprovecha los datos extraídos de la Contabilidad Financiera y los interpreta de manera que sirvan de utilidad y apoyo para la posterior toma de buenas decisiones. Cera, Clara (2021)

Se orienta a satisfacer las necesidades de información interna de la administración, con el diseño destinado a facilitar las funciones administrativas internas de planeación y control, así como la toma de decisiones. (López, Almaguer (2012). González (2017)

Es la aplicación de las técnicas y conceptos contables para procesar los datos económicos, históricos y estimados de una entidad, con el fin de apoyar la toma de decisiones gerenciales, y para elevar el nivel de eficiencia y eficacia administrativa, mediante el establecimiento de planes con base en objetivos económicos racionales. El contenido de la contabilidad de gestión se determina por las exigencias informativas que demanda el control directivo. Suele ser analítica, por centros de producción, líneas de negocio, líneas de producto, etc. Definición de contabilidad de Gestión. (2016)

Contabilidad de Gestión. La Contabilidad dedicada a la información con fines internos, ha sido uno de los instrumentos más utilizados como sistema informativo para la dirección, ya que permite conocer el resultado de la empresa y de cada una de sus áreas, contribuyendo decisivamente al proceso de toma de decisiones. Contabilidad de gestión (2021).

La AECA (1990) señala que la Contabilidad de Gestión es una rama de la Contabilidad que tiene por objeto la captación, medición y valoración de la circulación interna, así como su racionalización y control con el fin de suministrar a la organización la información relevante para la toma de decisiones empresariales.

El proceso evolutivo experimentado por la Contabilidad de Gestión continúa desempeñando actualmente un papel integral, al poner énfasis en la relación entre el sistema informativo para la gerencia y el proceso de toma de decisiones.

Algunas de las particularidades de la Contabilidad de Gestión:

- ✓ Es interna, solo la empresa en cuestión tiene acceso a ella.

- ✓ Es opcional, no es obligatorio hacerla.
- ✓ No está regulada, su metodología se adapta a las necesidades de cada empresa.
- ✓ Va más allá de las actividades financieras, está centrada en las operaciones productivas.
- ✓ Es periódica, ligada a una frecuencia.
- ✓ Es ética, refleja la realidad de la compañía. Cera, (2021)

La Contabilidad de Gestión o el término "contabilidad gerencial", como lo define la NAA en el SMA *Statement* No. 1A, se utiliza en su sentido más amplio y se relaciona mejor con el contenido de este libro. La NAA define la contabilidad gerencial como el proceso de:

Identificación. El reconocimiento y la evaluación de las transacciones comerciales y otros hechos económicos para una acción contable apropiada.

Medición. La cuantificación, que incluye estimaciones de las transacciones comerciales u otros hechos económicos que se han causado o que pueden causarse.

Acumulación. El enfoque ordenado y coherente para el registro y clasificación apropiado de las transacciones comerciales y otros hechos económicos.

Análisis. La determinación de las razones y las relaciones de la actividad informada con otros hechos y circunstancias de carácter económico.

Preparación e interpretación. La coordinación de la contabilización y /o la planeación de datos presentados en forma lógica para que satisfagan una necesidad de información, y en caso de ser apropiadas, que incluyan las conclusiones sacadas de estos datos.

Comunicación. La presentación de la información pertinente a la gerencia y otras personas para usos interno y externo.

La gerencia utiliza la contabilidad gerencial para:

Planear. Para lograr una comprensión de las transacciones comerciales esperadas y otros hechos económicos y su impacto en la organización.

Evaluar. Juzgar las implicaciones de diversos hechos pasados y /o futuros.

Controlar. Garantizar la integridad de la información financiera relacionada con las actividades de una organización o sus recursos.

Asegurar la contabilidad. Implementar el sistema de información lo más cerca posible a las responsabilidades de la organización y que contribuya a la medición efectiva del desempeño gerencial. Polimeni, Ralph S.; Fabozzi, Frank J.; Adelberg, Arthur H. (1990).

1.2.1 Características principales de la Contabilidad de Gestión

La contabilidad de gestión se conforma como una práctica económica actualmente en ciernes y que se desarrolla a día de hoy en empresas a lo largo y ancho del mundo.

Por ello, es una herramienta contable en ciernes y constante evolución como mezcla operativa entre las modalidades financiera y de costes, con las que comparte una serie de características y diferencias simultáneamente:

- ✓ Este tipo de contabilidad es de naturaleza interna para la empresa y no es susceptible de darse a conocer o publicarse externamente.
- ✓ Su función principal es llevar a cabo la toma final de decisiones teniendo en cuenta la imagen más fiel posible de la empresa y cada uno de sus pormenores.
- ✓ Se fija en el pasado inmediato de la compañía para centrarse en su futuro.
- ✓ Implica especialmente el estudio de las estructuras de las empresas y si las mismas se corresponden eficientemente con la producción que desarrollan.
- ✓ Estricta atención al detalle en cuanto a periodos de producción, medición de tiempos y recursos empleados, fijación de precios, etc.

A menudo la apuesta de las compañías por este tipo de seguimiento contable va de la mano con mayores costes, al tener que dedicar recursos y personal a dicha labor. Este punto y la no obligatoriedad de la práctica hace que su existencia a menudo se refleje en grandes empresas con mayores capacidades económicas. Sánchez (2019)

1.3 Finalidades y beneficios de la Contabilidad de Gestión

La Contabilidad Gerencial se basa en analizar los recursos económicos invertidos en el proceso productivo de una empresa.

Se centra en objetivos instrumentales y analíticos:

- ✓ Identificar los costes de producción
- ✓ Determinar la procedencia de los costes (con qué departamento se relacionan)
- ✓ Conocer la rentabilidad de la empresa
- ✓ Revisar la gestión productiva.

Se puede decir que su finalidad es identificar y controlar los costes de elaboración, para facilitar la planificación de mejoras y la toma de decisiones a los directivos.

1.3.1 Beneficios de la Contabilidad de Gestión

Incluir la Contabilidad Directiva en tus gestiones contables puede aportar múltiples beneficios a tu empresa. Entre otros, te ayuda a conocer al detalle los distintos aspectos financieros de la sociedad para:

- ✓ Evaluar la rentabilidad del conjunto de tus productos y servicios.
- ✓ Detectar los factores de procedimientos ineficientes.
- ✓ Clasificar los costes por departamentos y áreas.
- ✓ Conocer la productividad de la mano de obra.
- ✓ Descubrir oportunidades de negocio.
- ✓ Localizar errores, problemas y malas prácticas en los procesos de producción.
- ✓ Reducir costes gracias a análisis detallados.
- ✓ Prever costes por unidad futuros.
- ✓ Implementar estrategias de precios en función de los costes de producción.
- ✓ Tomar decisiones acertadas basadas en criterios demostrados.

- ✓ Tener un mayor control del proceso productivo.

En definitiva, la Contabilidad de Gestión da la oportunidad de controlar el conjunto de los costes de una sociedad. Lo que, a su vez, posibilita, un mayor control de la gestión empresarial. Cera (2021)

1.4 La práctica empresarial de la contabilidad de gestión en Cuba

Los cambios político-económico-sociales ocurridos en el mundo han obligado a las empresas a cambiar sus modos de gestionar la producción y los servicios, Cuba no está exenta a estos cambios por lo cual se inicia el proceso de Perfeccionamiento Empresarial, este proceso tiene como perspectiva garantizar la mejora continua de la gestión de la empresa, que posibilite lograr, de forma sistemática un alto desempeño para producir bienes y servicios competitivos, es decir, sus objetivos están enmarcados en hacer competitivas las empresas, incrementando la eficiencia y la eficacia, sobre la base de otorgarle las facultades y establecer las políticas, principios y procedimientos que propendan al desarrollo de la iniciativa, la creatividad y la responsabilidad individual y colectiva.

En la actualidad existe mayor flexibilidad para que las empresas diseñen sus Sistemas de Costos y Gestión, acorde con su características de producción, dejando a un lado las exigencias de los organismos superiores (Ministerios de cada sector de la economía) quienes eran los encargados de diseñar los Sistemas de Costo, por ejemplo, la Industria se basaba en el Reglamento para la planificación, cálculo y registro del costo de producción de las empresas industriales (Reglamento de costos aprobado en 1977). Con esta flexibilidad no se pierde la adecuada uniformidad en la planificación y registro y cálculo del costo, conforme con las exigencias ramales y de la economía nacional, ya que se cuenta con los Lineamientos generales para la planificación, registro, cálculo y análisis del costo de producción (Documento Rector desde 1988), a partir de los mismos cada rama tiene sus lineamientos, siendo las empresas las encargadas de diseñar su Sistema de Costo. Armenteros, A. y Vega, V. (2018)

1.5 Los costos. Conceptualización, clasificación, objetivos y funciones.

El costo constituye la base para el costeo de productos, la evaluación del desempeño y la toma de decisiones gerenciales, es el valor sacrificado para

obtener bienes o servicios. 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 Polimeni (2005).

Es la medida y valoración del consumo realizado o previsto por la aplicación racional de los factores productivos para la obtención de un producto, trabajo o servicio, no es una pérdida, sino es el paso necesario para obtener una ganancia, un valor añadido. Es la mejor utilización de un recurso para obtener el output de mayor rentabilidad Prentice Hall (2000).

Son los medios en la forma contable convencional, en unidades monetarias, que deben ser pagadas para adquirir bienes y servicios. El autor coincide con este concepto abordado anteriormente Horngren (2005).

Ortega Pérez de León (1994), por su parte, ofrece la siguiente definición: “El conjunto de pagos, obligaciones contraídas, consumos, depreciaciones, amortizaciones y aplicaciones atribuibles a un periodo determinado, relacionadas con las funciones de producción, distribución, administración y financiamiento”.

Según Cristóbal del Río González (2003), la palabra costos tiene dos acepciones básicas: puede significar la suma de esfuerzos y recursos que se han invertido para producir algo; en tanto que la segunda acepción se refiere a lo que sacrifica o se desplaza en lugar de la cosa elegida; en este caso, el costo de una cosa equivale a lo que se renuncia o sacrifica con el objeto de obtenerla.

David Noel Ramírez Padilla (2008) nos dice que costos es un sistema de información que clasifica, acumula, controla y asigna los costos para determinar los costos de actividades, procesos y productos, y con ello facilitar la toma de decisiones, la planeación y el control administrativo.

Según Castillo Acosta (1990). Costos: Sirven de base para la confección de los planes de costos, medición de los gastos y formación de precios de las tarifas de servicios. Evaluando además el desempeño de las normas de consumo de materiales y la fuerza de trabajo propiciando la actualización de estos.

Armenteros Díaz, M. (1999). Costo: el gasto económico que representa la fabricación de un producto o la prestación de un servicio. Al determinar el costo

de producción, se puede establecer el precio de venta al público del bien en cuestión (el precio al público es la suma del costo más el beneficio).

Por otra parte, para García Colín, los costos se refieren al “valor monetario de los recursos que se entregan o prometen entregar a cambio de bienes o servicios que se adquieren”. García Colín, Contabilidad de costos (2007).

Es importante aclarar que las empresas no son iguales, entonces los elementos para determinar los costos tampoco pueden ser los mismos, en este sentido hay empresas que comercializan y hay empresas que crean productos o sólo transforman, a las que se les denomina comerciales e industriales.

Para comprender mejor las diferencias que existen en los costos, se deben clasificar los tipos de entidades:

- ✓ Según las personas que la integran: persona física o moral.
- ✓ Según la finalidad que tienen: lucrativas y no lucrativas.
- ✓ Según su tipo: privada, pública y mixta.
- ✓ Según la procedencia de su capital: nacional, extranjera o transnacional.
- ✓ Según la actividad que realizan: comerciales, industriales y de servicios.

Sánchez de los Santos, K. (2012).

1.5.1 Clasificación de los costos

Lauzel (1947), Guatri (1954), Hansen (2003). Los Costos pueden ser clasificados de acuerdo con el enfoque que se les dé, todas las clasificaciones existentes son importantes, pero sin duda alguna la más relevante es la que clasifica los costos en función de su comportamiento, ya que ni las funciones de planeación y control administrativo, ni la toma de decisiones pueden realizarse con éxito si se desconoce el comportamiento de los costos; además ninguna de las herramientas que integran la Contabilidad de Costos puede aplicarse en forma correcta, sin tomar en cuenta dicho comportamiento. Hidalgo, Y. (2018)

Éstos se pueden clasificar de acuerdo a cómo van ocurriendo los procesos de operación, para esto se hace una división desde la inversión que se realiza para iniciar la empresa u organización, la producción y la distribución del producto, hasta que se efectúa la venta del producto.

De acuerdo con Juan García Colín, (2007) él los clasifica de la siguiente manera:

La función en que se incurre

a) Costos de producción. Son los que se generan en el proceso de transformar las materias primas en productos elaborados.

Son tres elementos los que integran el costo de producción: materia prima directa, mano de obra directa y cargos indirectos.

b) Costos de distribución. Son los que incurren en el área que se encarga de llevar los productos terminados, desde la empresa hasta el consumidor.

c) Costos de administración. Son los que se originan en el área administrativa, o sea, los relacionados con la dirección y manejo de las operaciones en general de la empresa.

d) Costos financieros. Son los que se originan por la obtención de recursos ajenos que la empresa necesita para su desenvolvimiento.

Identificación

a) Costos directos. Son los que se pueden identificar o cuantificar plenamente con los productos terminados o áreas específicas.

b) Costos indirectos. Son los que no se pueden identificar o cuantificar plenamente con los productos terminados o áreas específicas.

El periodo en que se lleva al estado de resultados

a) Costo del producto o costos inventariables. Son los costos que están relacionados con la función de producción, y se incorporan a los inventarios de materia prima, producción en proceso y artículos terminados, y se reflejan como activo dentro del balance general. Los costos del producto se llevan al estado de resultados, cuando y en la medida en que los productos elaborados se venden, afectando el costo de artículos vendidos (costo de producción de lo vendido).

b) Costos del periodo o costos no inventariables. Son los que se identifican en intervalos de tiempo, y no con los productos elaborados. Se relacionan con las

funciones de distribución y administración y se conducen al estado de resultados en el periodo en el cual se incurren.

Comportamiento respecto al volumen de producción o venta de artículos terminados

a) Costos fijos. Son los que permanecen constantes en su magnitud dentro de un periodo determinado, y que no tienen nada que ver con los volúmenes de producción o venta.

b) Costos variables. Son los que, cuya magnitud, cambian en razón directa al volumen de las operaciones realizadas.

c) Costos semifijos, semivariantes o mixtos. Son aquellos costos que tienen elementos tanto fijos como variables.

El instante en que se obtienen los costos

a) Costos históricos. Son los costos que se determinan con posterioridad a la conclusión del periodo de producción, esto es que se producen antes y se determinan después.

b) Costos predeterminados. Son los determinados con anterioridad al periodo de costos o durante el transcurso del mismo.

1.5.2 Objetivos

- ✓ Entre los objetivos y funciones de la determinación de costos, se encuentran los siguientes, Hidalgo, Y. (2018) :
 - ✓ Servir de base para fijar precios de venta y para establecer políticas de comercialización.
 - ✓ Facilitar la toma de decisiones.
 - ✓ Permitir la valuación de inventarios.
 - ✓ Controlar la eficiencia de las operaciones.
 - ✓ Contribuir a planeamiento, control y gestión de la empresa.
 - ✓ El Costo Unitario de la producción es el indicador que refleja la eficiencia en la utilización de los recursos, de ahí la importancia de su control y correcto calculo.

1.6 Las de fichas de costos:

Representa la magnitud máxima de los gastos esperados en la producción de una unidad de producto, se confeccionan utilizando normas y normativas que garanticen la situación óptima posible de la producción". Debe confeccionarse por cada producto que se fabrique, haciéndose tantas fichas de costo como alternativas existan en la fabricación de un mismo producto o la prestación de un servicio por la entidad. La ficha de costo reflejará el costo planificado para una producción determinada especialmente el costo directo, emitiéndose cada vez que sea necesario determinar un costo estimado o estándar.

La ficha de costo está conformada por las tres partidas fundamentales del costo:

- 1.- Materiales directos
- 2.- Mano de obra directa
- 3.- Costos indirectos de fabricación.

La ficha de costo es el documento donde se consignan elementos y partidas que deben reflejar, de la manera más completa posible, los gastos por unidad del producto y servicio ofrecido en los diferentes niveles departamentales operativos de la organización, ya que esta sirve como base para determinar el costo unitario de un producto o servicio prestado para su ejecución. Fernández (2006).

García y Fernández (2011), afirman que es el modelo que se utiliza para recoger los datos necesarios y calcular el costo unitario planificado de un producto o la prestación de un servicio, sobre la base de la tecnología aplicada en un período determinado, con la utilización racional de los recursos materiales, humanos, en función de esa producción o servicio a realizar, por lo que ésta tiene gran importancia para el proceso de dirección y para el perfeccionamiento de la producción, con el fin de elevar la eficiencia económica de la empresa. Moya, LY. y Álvarez, AB. (2015).

Según Polimeni (1989), la hoja de costos por órdenes de trabajo resume el valor de materiales directos, mano de obra directa y costos indirectos de fabricación para cada orden de trabajo procesada. La información sobre costos

materiales y mano de obra se obtiene de las requisiciones de materiales y de los resúmenes de trabajo, mientras que el caso de los costos indirectos de fabricación se aplica al final de la orden de trabajo. Son diseñadas para suministrar la información que requiere la administración y por esta razón pueden variar con las expectativas o las necesidades de esta.

Por su parte, Horngren (1999), alega que el documento básico utilizado por un sistema de órdenes de trabajo para acumular los costos de productos se llama orden de trabajo u hoja de costos de trabajo. Las hojas de costos de trabajos cumplen además una función de control. Comúnmente se hacen comparaciones entre las estimaciones de costos y los costos finalmente aplicados a las mismas, se investigan las desviaciones de modo que se puedan descubrir las causas que las originaron.

Según Garzón (2009), elaborar las fichas de costo es técnicamente necesario, pues da la posibilidad de predeterminar los resultados de cada producto a elaborar, controlar los recursos utilizados y a través de la comparación de las variaciones obtenidas, establecer un grupo de medidas para disminuir los costos.

Según Novoa y Torres (1992), " se utiliza para registrar los gastos que se generan en la elaboración de los productos y la prestación de los servicios, para Acosta y Fernández (2006) representa la magnitud máxima de los gastos esperados en la producción de una unidad de producto, se confeccionan utilizando normas y normativas que garanticen la situación óptima posible de la producción. Pérez, Y. (2018).

Es la ficha de costo el documento donde se refleja la información relacionada con los componentes del costo unitario de la producción o el servicio. Con vista 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 de fuerza de trabajo y otros gastos, de los productos o grupos de productos homogéneos producidos por la empresa.

Basado en las definiciones anteriores la autora de este informe concuerda con la definición de ficha de costo de Garzón (2009) porque abarca más ventajas y

conceptos de la misma; destaca el papel de funcionar como base al proponer determinado precio que le asegure a la empresa un margen de utilidad adecuado para determinado producto o servicio.

El costo unitario constituye un indicador económico de vital importancia en el análisis de los resultados obtenidos, mostrando la efectividad alcanzada en el proceso y la eficiencia en la utilización de los recursos.

En la terminología básica del costo de producción se define como costo unitario a la relación entre el costo total y las unidades físicas, que pueden ser productos terminados, horas trabajadas o planificadas, y también pueden referirse a un área, departamento, fábrica, o sea, a unidades organizativas.

La complejidad del cálculo del costo unitario, dependerá del sistema de cálculo del costo que se adopte, ya que este es el encargado de la determinación del costo total de la producción y de las unidades físicas resultado de ese proceso productivo.

1.6.1 Clasificación y elaboración de las fichas de costos

La ficha de costo, se puede clasificar en atención al momento de confección de la misma, en función al criterio de los especialistas y a los fines que se persiguen, por tanto, de acuerdo a los objetivos en el cálculo de producción pueden clasificarse de diferentes maneras, como se resume a continuación:

- ✓ Ficha de costo planificada: representa la magnitud máxima de los gastos esperados en la producción de una unidad de producto. Se confeccionan utilizando normas y normativas que garanticen la situación óptima posible de la producción para el año que se planifica. Refleja el costo planificado para una producción determinada, emitiéndose cada vez que sea necesario determinar un costo estimado, teniendo en cuenta las variaciones existentes de calidad, medidas y precios de los materiales y calificación de la fuerza de trabajo cuando sea necesario, así como las características concretas del taller que fabrica, pudiéndose dar el caso de una producción igual, tener costos diferentes, dado el taller que los produzca o servicio que preste.
- ✓ Ficha de costo normativa: se calcula partiendo de las normas vigentes en una ficha determinada y caracteriza la situación técnica –organizativa y

económica de la producción– su diferencia con las planificadas es que son mucho más dinámicas.

- ✓ Ficha de costo presupuestada: es una variante de la planificada y se confecciona para aquellos tipos de productos que su producción no es representativa y generalmente se coordina con el consumidor para la fundamentación de los cálculos de los gastos, por cuanto esta ficha es necesaria para establecer los precios de estos productos.
- ✓ Ficha de costo real: caracteriza el costo real de la producción elaborada en el periodo que se informa. Cuando se confecciona esta ficha es necesario tener en cuenta que los objetivos de cálculo, la unidad de cálculo y la clasificación de los gastos van a ser iguales a los que sirven de base para la ficha de costo planificada, lo que posibilita la marcha de cumplimiento del plan respecto a reducción del costo. La ficha de costo real constituye una fuente importante para el análisis económico y es contentiva de los indicadores que deben ser utilizados para la confección del plan de costo como es obvio. Las partidas contenidas en esta ficha de costo no son exactamente iguales a las contenidas en la ficha de costo planificada, en tanto la ficha real recoge pérdidas y gastos no previstos en la planificada, con lo cual no se altera el carácter de comprobación de la misma

En el Manual Electrónico del Contador se plantea que las fichas de costo se elaboran por partidas y reflejan el costo unitario de cada producto o servicio y pueden elaborarse tanto para productos finales, como para intermedios o semielaborados, posibilitando así de esta manera la posibilidad del establecimiento de precios mercantiles e interno según corresponda Consultor Electrónico, (2016). Palacios, JA. (2017).

La elaboración de la misma requiere:

- ✓ El establecimiento de las normas de consumo material y de trabajo para los diferentes productos en sus fases o etapas de fabricación.
- ✓ La delimitación correcta de los gastos directos e indirectos agrupados en las partidas de costo correspondientes.
- ✓ La determinación de las cuotas de aplicación de los gastos indirectos de cada producto.

- ✓ Su estructura y contenido muestran el desglose de los gastos por partida directa e indirecta del costo de producción de una unidad de producto, contemplándose las normas de consumo y de trabajo físico y valor para las partidas directas y las cuotas de aplicación y su base unitaria para las partidas indirectas.
- ✓ Contendrá de igual manera, especificaciones técnicas de los materiales a utilizar y calificación de los trabajadores que deben participar y otras de acuerdo a los requerimientos de la producción para su ejecución.
- ✓ Las alternativas estarán dadas por la calidad de los materiales, sus medidas, precio, cantidades a producir, calificación de la fuerza de trabajo, trabajo manual, equipos a utilizar, etc.
- ✓ Igualmente servirá para el cálculo del precio de venta, una vez determinado el costo total y el porcentaje de ganancias que se quiere alcanzar.

1.7 La ficha de costo en el entorno empresarial cubano.

La ficha de costo en el entorno empresarial cubano. En Cuba, el uso y aplicación de la ficha de costos posee una particularidad que marca una diferencia fundamental, es el hecho de utilizarla como una herramienta que aporta la información básica para la estimación y formación de los precios. La única entidad autorizada en Cuba para aprobar precios es el Ministerio de Finanzas y Precios, como Órgano Rector de esta política en el ámbito nacional. El coeficiente de gastos indirectos constituye uno de los instrumentos que más importancia se le ha atribuido en Cuba para regular los costos de producción, debido a que son fijados centralizadamente con el fin de proponer una cifra máxima a una significativa parte de los costos de producción o servicios. De esta forma se procura evitar la aplicación de gastos indirectos diferentes en actividades similares ejercidas por varias entidades indistintamente. Los coeficientes son conformados por empresa, grupo de estas, establecimientos productivos o por unidad de producción o servicio, según se considere más conveniente en cada caso. La base que se estipula de manera general es la del salario básico de los trabajadores directamente vinculados a la producción. Para elaborar las fichas de costos no existe una metodología general emitida por el Ministerio de Finanzas y Precios, las mismas son avaladas por las

regulaciones y disposiciones legales a través de las instrucciones y resoluciones vigentes.

Capítulo 2. Caracterización de la Universidad de Matanzas. Metodología utilizada en la investigación.

En el presente capítulo se abordan diferentes aspectos sobre la caracterización de la Universidad de Matanzas; entre los cuales se encuentran las áreas funcionales que la componen y una descripción de los métodos y técnicas empleados en la investigación.

2.1 Caracterización de la Universidad de Matanzas

La Universidad de Matanzas es una unidad presupuestada y sus gastos son financiados por el Presupuesto del Estado, por lo que se desarrollan un conjunto de acciones dirigidas a lograr la utilización óptima de los recursos humanos, materiales y financieros, a partir de lo que establece el Decreto Ley 192/99 de la Administración Financiera del Estado Cubano, la Resolución 188/07 del MFP y las normativas internas del MES.

La formación de profesionales está basada en cuatro principios fundamentales: currículo de amplio perfil donde se ponen de manifiesto dos ideas rectoras: la unidad entre la instrucción y la educación y el vínculo entre el estudio y el trabajo, la educación continua, en todas las áreas del conocimiento, la investigación como parte integrante de la misión de la universidad y la extensión universitaria como un proceso del quehacer universitario.

El acuerdo No. 7599, del Comité Ejecutivo del Consejo de Ministros del 2 de agosto de 2014, acordó la integración de las universidades ubicadas en las provincias, excepto las universidades de ciencias médicas, en tres fases, de las cuales la fase 1 comenzó a ejecutarse a partir de septiembre de 2014 para las provincias de Matanzas, Cienfuegos, Sancti Spíritus, Ciego de Ávila, Camagüey y Guantánamo. En dicho acuerdo quedó establecido que las universidades existentes en la actualidad, resultado de la fusión de las mismas en los territorios, fueran adscritas al MES y asumieran los derechos y obligaciones de las universidades fusionadas. Por tanto, la Universidad de Matanzas, actualmente está integrada por la Sede “Camilo Cienfuegos” y “Juan Marinello Vidaurreta”.

La Sede “Camilo Cienfuegos”, surge el 9 de mayo de 1972, como parte del proceso de universalización de la enseñanza superior, (la entonces llamada

Sede Universitaria de Matanzas), perteneciente a la Universidad de la Habana, adscrita al MES de Cuba. Con sus 49 años de existencia, es creada a partir del triunfo revolucionario y ha alcanzado un alto nivel de desarrollo. Se encuentra en la ciudad de Matanzas, capital de la provincia cubana del mismo nombre y ubicada en el noroeste del país a 100 kilómetros de Ciudad de La Habana y a unos 18 minutos de la Península de Hicacos.

La Sede “Juan Marinello Vidaurreta”, se crea en agosto de 1972 por el Ministerio de Educación (MINED) el Instituto Pedagógico con personal propio.

El 27 de mayo del 2009, mediante el acuerdo 6643 del Comité Ejecutivo del Consejo de Ministros, se aprueba la transformación en Universidades, de los centros del Ministerio de Educación Superior adscritos al Ministerio de Educación, disponiéndose que el Instituto Superior Pedagógico en lo adelante se denomine: Universidad de Ciencias Pedagógicas “Juan Marinello Vidaurreta”.

Forman parte también de la Universidad de Matanzas, 4 Centros Universitarios Municipales con 13 Filiales Municipales.

Su estructura organizativa actual está compuesta por: un Rector, tres Vice Rectores, tres Directores Generales y siete Facultades. En la nueva estructura aprobada por el MES, se crea la Facultad de Ingeniería Industrial y se incrementa la carrera de Ingeniería Eléctrica a partir del curso 2022.

Misión

Su misión es garantizar la Universalización de la Enseñanza Superior, desarrollando la formación y superación integral revolucionaria de profesionales y cuadros, la introducción de la ciencia y la innovación tecnológica, la extensión universitaria e informatización, contribuyendo a la masificación de la cultura en la batalla de ideas para el avance de la sociedad matancera y cubana.

Objeto Social

El objeto social, tiene como objeto social: “prestar servicios académicos de pregrado, posgrado, cursos especializados, inscripción de eventos, consultorías, proyectos, valoraciones, aplicaciones, servicios científico-técnicos

y profesionales, de transferencia de tecnologías y asistencia técnica, así como comercializar los resultados de la ciencia, la técnica e innovación”.

Además, todos los años el Comité Ejecutivo del Consejo de Ministros (CECM), emite Directivas Generales a todos los Órganos, Organismos, Organizaciones y Asociaciones, las que deben ser cumplidas estrictamente.

- ✓ La gestión económico-financiera de la Universidad está dirigida a asegurar financiera y materialmente el desarrollo de sus actividades fundamentales en un ambiente de elevada eficacia y eficiencia en el uso de los recursos.

Las actividades fundamentales son:

- ✓ Docencia (pregrado, postgrado y universalización).
- ✓ Investigación.
- ✓ Extensión Universitaria.

Las actividades de apoyo son:

- ✓ Administración (gastos de oficina y otros).
- ✓ Alimentación.
- ✓ Becas.
- ✓ Mantenimiento y Reparaciones.
- ✓ Transportación.
- ✓ Relaciones Internacionales.
- ✓ Defensa y Protección.

Dentro de las principales prioridades del Plan a grandes rasgos se encuentra:

1. Incrementar el nivel de preparación de la economía para la defensa.
2. Trabajar por el ahorro y el uso más eficiente de los recursos energéticos.
3. Elevar la eficiencia y racionalidad de los recursos asignados y la reducción de los gastos.
4. Asegurar la continuidad y mantenimiento de los Programas de la Batalla de Ideas que atendemos, en particular los de Universalización.
5. Continuar concentrando el proceso inversionista en la recuperación de la infraestructura del centro, con la prioridad definida en los principales problemas que presenta las edificaciones que garantiza la calidad de vida de estudiantes y trabajadores, logrando un mayor nivel de eficiencia y potenciar las acciones de mantenimiento de las obras y equipos en explotación.

6. Asegurar los recursos financieros y materiales para elevar la calidad de la formación y el impacto de la ciencia, la investigación, el desarrollo local y la extensión de las funciones sustantivas a la sociedad, mediante los proyectos de ciencia e innovación tecnológica.

Mejorar las condiciones de estudio, trabajo y vida de los estudiantes y trabajadores, concentrando los recursos disponibles en los problemas identificados que mayor impacto produzcan en la comunidad universitaria. La investigación se centra en el proceso asociado al Área de Alimentación, en especial, en el Comedor de Alimentación Social. A continuación, se realizará un análisis del proceso del sistema de alimentación del comedor de trabajadores que ha venido funcionando en el decursar de los años.

2.2 Análisis de la situación actual del Sistema Comedor de Trabajadores

El presupuesto anual para gastos de alimentación es planificado generalmente por series históricas, el cual se programa por meses. Además, se elabora la Declaración Jurada a principio de año, la cual se actualiza en septiembre, producto de los cambios que pueden ocurrir en el nuevo curso escolar, es enviada al Gobierno, el cual es el encargado de asignar alimentos básicos a la Universidad de Matanzas de forma mensual, proceso que se le llama Balance de Alimentos, en este proceso mensualmente se debe entregar en la Dirección de Economía y Planificación Provincial el Anexo 1, referente a la certificación de los inventarios de alimentos y declaración de los comensales, en el que se desglosa el gasto de alimentos para determinar lo consumido y las existencias físicas.

Los lunes de cada semana el Almacén No.4 (Viveres) de la Dirección de Logística, le entrega la Dirección de Alimentación un informe con las existencias físicas, lo que permite que esta última planifique las ofertas de menú y soliciten los alimentos teniendo en cuenta las normas de consumo y la cantidad de comensales.

El comedor obrero de la Universidad de Matanzas tenía establecido desde hace años el cobro de 50 centavos por la alimentación, precio que no tenía ningún comedor obrero del sistema MES o incluso de otros lugares, por lo que se convocó a aplicar lo reglamentado para este caso, que es cobrar este servicio de manera que al menos cubran los gastos en que se incurre.

A partir del 15 de febrero del 2013, se comenzó el cobro promedio de \$1.20, posteriormente se aumenta a \$ 1.80, a raíz del aumento de los precios de varios productos como: el yogurt de la ENPSES, el picadillo de masa cárnica y el de chorizo, el queso blanco, el queso crema, la mortadella, entre otros.

A mediados del año 2014, se determina un precio promedio, teniendo en cuenta un trimestre, por lo que se aumenta a \$ 2.00, principalmente por el incremento de la frecuencia con que se ofertan los platos de los productos que aumentaron su precio.

Para la adquisición de este ticket de alimentación, los trabajadores tienen dos opciones:

- ✓ Comprarlos con un día de antelación al precio real total o parcialmente.
- ✓ Comprarlos el mismo día a un precio promedio de \$2.00.

A partir del mes de junio de 2019, el sistema de comedor funciona con cuatro puntos de ventas. En la Dirección de Economía se recibe los menús elaborados por la Dirección de Alimentación de acuerdo a las existencias recibidas del almacén de víveres, los cuáles son vendidos en cada punto de venta, hasta las 13 horas, posteriormente en el Departamento de Contabilidad realiza un consolidado de todos los puntos de ventas de la cantidad de comensales por platos ofertados, el cual entrega en la Dirección de Alimentación.

La Dirección de Alimentación realiza la solicitud de materiales y lo envía al almacén 4 de víveres, este último prepara el despacho mediante el vale de salida y rebaja los productos de almacén, llevándolos a gastos del área que solicita. Después de rebajados los productos en tarjeta de estiba, el vale de salida original se entrega a la especialista de ATM que físicamente se encuentra en el área de Contabilidad, por no tener conectividad en su departamento. Una copia es recepcionada por la Dirección de Alimentación.

La solicitud de los alimentos para el Comedor de trabajadores y para el de estudiantes se realiza de forma conjunta, al igual que su elaboración.

Un elemento importante a señalar este análisis, es el precio que tiene vigente cada plato que se oferta en el menú, el cual fue determinado hace más de 5

años, por tanto, el precio que se cobra no está en correspondencia con el valor en que se van adquiriendo los diferentes productos que se ofertan, no existiendo una actualización sistemática en la ficha técnica y de costo. A esta situación se le agrega la necesidad urgente de actualizar la ficha técnica y de costo de acuerdo a las exigencias e indicaciones establecidas en la Tarea Ordenamiento Monetario.

Al revisar y analizar el plan de prevención se pudo comprobar que en la tarea gasto público aparecen dos medidas que no tienen respuesta:

- ✓ Violaciones de las normas y los procedimientos establecidos.
- ✓ Incumplimiento del procedimiento de pago del servicio del comedor.

Se violan las normas y procedimientos por no existir protocolo de normas técnicas y procedimiento para el funcionamiento del comedor. En cuanto al segundo, aunque se cumple el cobro del servicio de acuerdo a lo establecido, el procedimiento utilizado no es el adecuado, lo que provoca el uso indebido del gasto público.

A criterio de la autora, las principales deficiencias se centran en:

- ✓ No están elaboradas las fichas técnicas de los productos.
- ✓ No cuentan con ficha de costo de los platos actualizados que componen el menú.
- ✓ La solicitud de los alimentos para el comedor de trabajadores como para el de estudiantes se realiza de forma conjunta, al igual que su elaboración.
- ✓ No existe entrega documentada de la zona de despacho a la cancha de cada comedor.
- ✓ Se pudo comprobar que los resultados del análisis de los costos están distorsionados al no poder contar con un desglose de los elementos que lo componen.

Por todo lo antes mencionado, no existe un procedimiento adecuado, lo que interfiere el buen funcionamiento de un sistema de costo del comedor obrero.

En consonancia se adoptó el acuerdo de regular el precio promedio mensual máximo para el cobro a los trabajadores del comedor obrero hasta 18 pesos como promedio, de manera tal que el gasto por almuerzo esté en el entorno de 432 pesos mensuales. Cuando las administraciones no logren cubrir los gastos con estos ingresos tienen la posibilidad de dar alimentos opcionales para compensar costos. “En la actividad empresarial donde los gastos no se financien en su totalidad por los ingresos del comedor, se evalúa la posibilidad de que lo puedan asumir con sus resultados, pero no van a ser deducible del pago del impuesto estos gastos; se afectaría el presupuesto estatal y la redistribución de las riquezas que necesita ese presupuesto para financiar el gasto social en nuestro país y el desarrollo económico”. Ministerio de Finanzas y Precios (2021). Darina (2021).

2.3. Métodos, técnicas y herramientas utilizadas en la investigación

Métodos teóricos

Los métodos teóricos permiten estudiar las características del objeto de investigación que no son observables directamente. También crean las condiciones para ir más allá de las características fenomenológicas y superficiales de la realidad. Entre los métodos teóricos se encuentran:

Histórico es el encargado de analizar la trayectoria completa del fenómeno, su condicionamiento a los diferentes periodos de la historia, utilizado en la revisión bibliográfica y documentos básicos de la Dirección de Economía y Alimentación para analizar la serie histórica de consumos y gastos. Mientras que el **lógico** investiga las leyes generales del funcionamiento y desarrollo de los fenómenos.

Inducción: Es una forma de razonamiento a través del cual se pasa de un conocimiento de cosas particulares a un conocimiento más general que va a reflejar lo que hay de común en esos fenómenos individuales. Este método se aplicó en todo el trayecto de la investigación.

Deducción: Es un procedimiento que permite, a partir de conocimientos generales, inferir casos particulares por un razonamiento lógico. Este método se utilizó en la conformación del problema científico y la presentación de los objetivos generales y específicos. Además, los análisis realizados en la

determinación de los comensales y los diferentes gastos asociados a la ficha de costo del comedor obrero.

Análisis de documentos: es una técnica que, mediante la absorción directa de documentos recogidos en materiales escritos, ya sean en soporte magnéticos o impresos, permite analizar y estudiar el comportamiento de la organización en periodos de tiempos largos, se pueden hacer estudios de tendencia. Este método fue utilizado en toda la conformación de la investigación, desde la revisión bibliográfica hasta los documentos consultados para la elaboración de la ficha técnica y de costo.

Métodos empíricos.

Son los encargados de describir y explicar las características fenomenológicas del objeto. Estos métodos representan un nivel de la investigación cuyo contenido procede de la experiencia y es sometido a cierta elaboración racional. En los métodos empíricos se encuentran:

Revisión bibliográfica es un aspecto importante la revisión bibliográfica, ya que el investigador para poder desarrollar su trabajo siempre se apoya en la suma de conocimientos obtenidos en etapas anteriores de la ciencia.

Todo científico que desee trabajar eficientemente, debe conocer qué es lo que ya ha sido logrado anteriormente en su rama, de ahí que tenga que invertir parte de su tiempo buscando la información requerida para su trabajo.

La observación que es la percepción planificada dirigida a un fin y relativamente prolongada de un hecho o fenómeno, se realiza de forma consciente y orientada a un objetivo determinado. Puede utilizarse en distintos momentos de la investigación. Permite la recogida de la información de cada uno de los conceptos o variables definidas en la hipótesis.

Observación científica: Es una técnica que consiste en observar atentamente el fenómeno, hecho o caso, tomar información y registrarla para su posterior análisis. La observación es un elemento fundamental de todo proceso investigativo; en ella se apoya el investigador para obtener el mayor número de datos. Gran parte del acervo de conocimientos que constituye la ciencia ha sido lograda mediante la observación. Existen dos clases de observación: la Observación no científica y la observación científica. La diferencia básica entre

una y otra está en la intencionalidad: observar científicamente significa observar con un objetivo claro, definido y preciso: el investigador sabe qué es lo que desea observar y para qué quiere hacerlo, lo cual implica que debe preparar cuidadosamente la observación. Observar no científicamente significa observar sin intención, sin objetivo definido y, por tanto, sin preparación previa.

Entrevistas no estructuradas: permite que el entrevistador formule preguntas no previstas durante la conversación. El entrevistador inquiriere sobre diferentes temas a medida que se presentan, en forma de una práctica común. Se trabaja con preguntas abiertas, sin un orden preestablecido, adquiriendo características de conversación. Tiene el inconveniente de que puede pasar por alto áreas de aptitud, conocimiento o experiencia del solicitante, al obviar preguntas importantes del tema a tratar.

Enfoque en sistema: Proporciona la orientación general para el estudio de los fenómenos como una realidad integral formada por componentes, que cumplen determinadas funciones y mantienen formas estables de interacción entre ellos. Por esta razón, el conocimiento del enfoque en sistema presenta una importancia fundamental para los que se inician en el campo de la investigación científica. Un sistema no es un conglomerado de elementos yuxtapuestos mecánicamente, sino que presentan leyes de totalidad, esto es, cualidades generales inherentes al conjunto. Estas cualidades generales del sistema se diferencian de las características individuales de los componentes que la integran. Es justamente la interacción entre los componentes del sistema lo que genera sus cualidades integrativas generales.

Indicadores de gastos

La utilización de indicadores de gastos con carácter relativos para cualquier análisis económico, aporta una información concreta y confiable, capaz de mostrar claramente a donde deben estar dirigidas las acciones de la entidad.

Los indicadores informan sobre aspectos relacionados con la adquisición y utilización de los recursos. Bajo la perspectiva de las entidades públicas no lucrativas, además de los indicadores de costo de los materiales, podrán establecerse indicadores que evalúen si las adquisiciones se ajustan a las cantidades establecidas en los presupuestos, si se seleccionan los proveedores con el objetivo de conseguir ventajas económicas, si se evalúan

los costes según el nivel de actividad, si existen bienes infrautilizados u obsoletos.

El uso de indicadores en las unidades presupuestadas tiene una importancia relevante como función principal del proceso de control. La importancia que se ha atribuido al cálculo de los indicadores, favorece las necesidades de su utilización para el control y análisis de la ejecución del presupuesto, así como la obligación de proponer las magnitudes para su uso, bien en forma de proporción, fracción o porcentaje.

De modo general, un indicador debe ser claro, comprensible, fiable y debe ayudar en la planificación a cumplir objetivos de mejora. Los indicadores deben responder a necesidades o problemas detectados o que simplemente se intuyen para profundizar sobre ellos, acotarlos y ser capaces de arbitrar soluciones.

Un buen indicador debe permitir cuán cerca o cuán lejos estamos en relación con un objetivo; identificar las situaciones problemáticas o inaceptables; responder a las preocupaciones de los políticos y al cuestionamiento que ha conducido a su elección, comparar su valor con otro valor de referencia, una norma o consigo mismo calculado para otro período de observación.

Según (Torres, 1991), los indicadores que se utilizan en la Unidades Presupuestadas garantizan el control de los principales recursos con los que cuenta una entidad pública no lucrativa y tratarán de evaluar los gastos de tipo material y humano”.

Los indicadores informan sobre aspectos relacionados con la adquisición, mantenimiento y utilización de los recursos materiales. Bajo la perspectiva de las entidades públicas no lucrativas, además de los indicadores de costes de los materiales, podrán establecerse indicadores que evalúen si las adquisiciones se ajustan a las cantidades establecidas en los presupuestos, si se seleccionan los proveedores con el objetivo de conseguir ventajas económicas, si se evalúan los costes de mantenimiento, si existen bienes infrautilizados u obsoletos.

En cuanto a los recursos humanos, es de resaltar que en las entidades que ocupan el desarrollo de esta investigación tienen un fuerte peso específico,

porque gran parte de las actividades suelen ser de carácter administrativo. Los indicadores para recursos humanos deberán evaluar no solo los costos de personal sino también harán alusión a condiciones de trabajo, incentivos, etc.

Todo lo anterior hace evidente la necesidad de continuar profundizando en la búsqueda de indicadores relativos que consideren el Nivel de Actividad en los distintos procesos. Indicadores relativos que puedan servir de base para la gestión de los gastos del sistema de comedor obrero, así como para hacer comparaciones entre los distintos periodos y ajustar en un periodo de al menos 6 meses, la ficha técnica y de costo según el nivel de actividad.

Las **herramientas** ayudan a agilizar el flujo de la información para la obtención de datos, además proporcionan funciones eficaces que se pueden utilizar para analizar informaciones, compartir y obtener los datos con facilidad. Entre estos se destacan: el **Microsoft Excel** que proporcionará funciones eficaces para analizar la información y los cálculos, análisis y presentación de los datos en forma de tablas o gráficos y las fórmulas para el cálculo de los indicadores de eficiencia de la inversión establecidas en el mismo.

Capítulo 3. Presentación de la Ficha de costo del comedor – obrero de la Universidad de Matanzas

En el presente capítulo se presentan los pasos que se siguieron para la determinación del costo del comedor obrero de la Universidad de Matanzas, y el valor actual del mismo.

La Tarea Ordenamiento ha exigido de cada directivo y a todo el personal implicado una mayor preparación en estas temáticas. Al modificarse los precios de los insumos, el salario y otros recursos hay que acudir a la elaboración de nuevas fichas de costos, a lo que se suma le existencia de una sola moneda en la Contabilidad.

La gestión del costo es un proceso integrado de diferentes acciones, de análisis, contraste y ejecución de cara a las finanzas de una empresa, donde se conoce a profundidad el estado de sus movimientos, se administra de forma eficiente sus ingresos y egresos, logrando así la rentabilidad que se necesita para el cumplimiento de sus objetivos, de forma inteligente y asertiva de hacer un desglosamiento de todos los gastos que se han registrado hasta el momento.

La Universidad de Matanzas en su condición de entidad presupuestada, comenzó a perfeccionar y actualizar la formación de precios para el comedor de trabajadores. Para ello, se llevaron a cabo diferentes estudios sobre la elaboración de la ficha de costo de los alimentos en cuestión.

Las fichas de costo en el entorno organizacional es un instrumento de gestión. Documento donde se refleja la información relacionada con los componentes del costo unitario de la producción o el servicio, con vista a asegurar el correcto análisis del comportamiento de la eficiencia productiva en cada unidad de producto elaborado o en proceso.

El cálculo del costo unitario, debe efectuarse a partir de las normativas de consumo material, de fuerza de trabajo y de otros gastos, de los productos o grupos de productos homogéneos producidos.

3.1 Elaboración de la ficha de costo del comedor obrero

La gestión del costo se concreta en las etapas siguientes: planificación, registro del gasto, cálculo del costo, control, análisis y toma de decisiones. Durante las mismas debe existir una evaluación y retroalimentación que permita la integración de todos los actores económicos que inciden y se articulan.

En la Resolución 144 de fecha 25 de noviembre de 2020 promulgada por el Ministerio de Comercio Interior, en virtud de los nuevos cambios dados a lugar por el proceso de Tarea Ordenamiento, se tuvieron en cuenta indicaciones específicas según el siguiente artículo de la resolución en cuestión:

- Artículo 16.1. En los comedores obreros y cafeterías enclavadas en entidades estatales, los precios minoristas de los productos y platos que se ofertan a los trabajadores se fijan y modifican por acuerdo de la administración con la organización sindical correspondiente; cubren los costos y gastos totales de ventas y complementan la alimentación fuera del hogar a precios de línea económica, sin subsidios.
- 2. En los comedores obreros, las ofertas de platos que se elaboran cubren como mínimo los requerimientos correspondientes a consumir para el esfuerzo medio y máximo, con la referencia de las normas para la alimentación social, a partir de los recursos nominalizados en el balance.
- 3. De igual forma, pueden arrendar espacios a formas no estatales de gestión para incrementar los servicios y diversidad de las ofertas, bajo los mismos principios del funcionamiento de la red de gastronomía popular.”

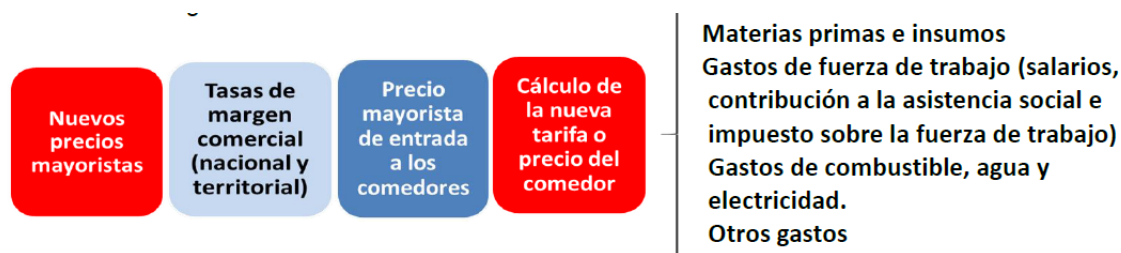
En virtud de la Resolución 329 de fecha 25 de noviembre de 2020 promulgada por el Ministerio de Comercio Interior, “Tratamiento a aplicar por las entidades a los precios minoristas descentralizados en pesos cubanos, a partir de decretarse el ordenamiento monetario” se establece que para los precios y tarifas minoristas los principios generales siguientes:

- a) Los precios minoristas son continuidad de los mayoristas, de manera que cubran los costos y gastos necesarios.
- b) para su determinación, también se toman en cuenta los precios y tarifas de sus similares existentes en el mercado; los precios minoristas centralizados

constituyen referentes para la formación de precios de otros similares, por correlación, excepto los que excepcionalmente sean subsidiados;

c) se consideran, además, las normas tecnológicas para la alimentación social.

Se tendrán en cuenta para la formación de precios en los comedores obreros los elementos fundamentales siguientes:



Principales elementos prácticos en la formación y aprobación de los nuevos precios minoristas:

- ✓ Listar las ofertas actuales, con las correspondientes fichas de costos
- ✓ Identificar las materias primas e insumos fundamentales que se utilizan en los menús que se elaboran
- ✓ Identificar los nuevos precios mayoristas de las materias primas e insumos (centralizados y descentralizados)
- ✓ Determinar el impacto de la reforma salarial en el gasto de salario
- ✓ Calcular el incremento de los gastos por concepto de agua, electricidad, combustible y otros conceptos que se incluyen en la ficha de costo.

3.2 Análisis de los componentes de la Ficha de Costo del Comedor Obrero

La **planificación** debe realizarse mediante el análisis del comportamiento de las normas de gastos, las series históricas de los mismos, el aprovechamiento de las capacidades, así como la cuantificación de las medidas de reducción que sea posible aplicar, con sustento en el resultado del análisis de la eficiencia económica.

Para poder realizar el estudio de los costos asociado a los alimentos de los trabajadores, un aspecto importante a tener en cuenta son los comensales que frecuenta dicho comedor. Por ello, se tomaron de muestra los comensales del año 2018, puesto que fue un año común y estable. A continuación, en la **tabla 1** se muestran los comensales de la Sede Camilo Cienfuegos y Juan Marinello.

Total de Comensales			
Sede: Camilo Cienfuegos.		Sede: Juan Marinello.	
Almuerzo	204080	Almuerzo	99798
Comida	89337	Comida	76718
Total	293417	Total	176516
Total de Trabajadores			
Sede: Camilo Cienfuegos.		Sede: Juan Marinello.	
Almuerzo	63530	Almuerzo	30776
Comida	8037	Comida	2096
Total	71567	Total	32872
Total de Estudiantes			
Sede: Camilo Cienfuegos.		Sede: Juan Marinello.	
Almuerzo	140550	Almuerzo	69022
Comida	81300	Comida	74622
Total	221850	Total	143644

Tabla 1 : Comensales del 2018 de ambas sedes universitarias.

Otro aspecto importante es conocer la cantidad de días en el año que funciona el comedor, en este caso el de los trabajadores, que, por datos históricos reales, el mismo funciona 287 días en el año. Posteriormente se debe conocer la cantidad de trabajadores diarios que asisten al comedor; para ello se dividieron el total de trabajadores por sedes, entre el total de los días que funciona el comedor. El resultado obtenido de dicha operación lo aproximamos según los datos reales de ambas sedes.

Se analizó, además, que por ciento del total de comensales representaba el total de los trabajadores de ambas sedes; ya que se cocina al mismo tiempo las comidas de los estudiantes y los trabajadores. Los datos obtenidos según la serie histórica por la cantidad de ticket vendido recopilados en la Dirección de Economía y el torpedo de control que realiza en la Dirección de Alimentación, se llega a la conclusión que el 24 % de los comensales en la Sede Camilo Cienfuegos pertenece a trabajadores, lo que representa aproximadamente 249 comensales diario, se consideró mantener un escenario conservador concibiendo 300 comensales diarios en la Sede Camilo Cienfuegos. Este mismo análisis se realizó en la Sede Juan Marinello, dando como resultado 115 comensales diarios, manteniendo el mismo escenario se considerará para el análisis 150 comensales diarios, los que representan el 19% del total de comensales de esta sede, considerando 450 comensales totales de

trabajadores en la Universidad de Matanzas, el ejemplo se muestra en la tabla 2, a continuación.

Tabla. 2. Por ciento que representan los trabajadores del total de comensales. Cantidad de trabajadores diarios que asisten al comedor.

% de Trabajadores del Total de Comensales UM	Comensales Trabajadores Diarios.	Nota: Lo aproximamos a <u>300</u> trabajadores por registros históricos.			% de Trabajadores del Total de Comensales JM	Comensales Trabajadores Diarios.	Nota: Lo aproximamos a <u>150</u> trabajadores por registros históricos.		
24	249				19	115			

Fuente: tomado de área económica de la Universidad de Matanzas

En el análisis de precio, siempre es elemental y básico analizar los elementos de costo, siendo esencial para nuestro caso de estudio, pues en la Universidad el cobro de alimentación no es ánimo de lucro, solamente debe garantizar que sea autofinanciado cubriendo los costos y gastos, sin general beneficios, e sea, que logre igualar el total de ingreso a los costos y gastos, evitando el subsidio del presupuesto del estado. A continuación, se realiza un análisis de los elementos del costo que se tuvieron en cuenta en la elaboración de la ficha de costo para determinar el precio en el comedor obrero de la Universidad de Matanzas.

El **registro del gasto**, mediante las cuentas y subcuentas, establecidas en el Nomenclador de Cuentas y se analizan por Centros de Costo y Elementos y Partidas de Gastos, que responden a las características y necesidades de cada entidad.

Dentro de los gastos que son objeto de registro se encuentran: los consumos materiales, gasto de personal, depreciación de activos fijos tangibles y otros gastos monetarios. En esencia se trabaja con los elementos del costo: materiales directos, mano de obra directa y otros costos indirectos.

El cálculo del costo propiamente por su origen y destino, detallado en cada una de las partidas de gastos. La finalidad del cálculo del costo es garantizar el análisis de la eficiencia de la producción y los servicios, facilitando la adopción de medidas oportunas para corregir las desviaciones del costo planificado e incrementar la eficiencia de las entidades, contribuir a la correcta

fundamentación de los indicadores del plan y facilitar el análisis en la formación de los precios.

Las entidades pueden establecer las partidas y subpartidas de costo que les resulten necesarias de acuerdo con las características de su proceso productivo.

Las partidas y subpartidas que cada entidad determine incluir en su sistema de costo deben permitir la agregación de las mismas en los conceptos siguientes: Materias primas y materiales, Gastos de personal, Otros gastos directos y Gastos indirectos de producción.

En el análisis de precio, siempre es elemental y básico analizar los elementos de costo, siendo esencial para nuestro caso de estudio, pues en la Universidad el cobro de alimentación no es ánimo de lucro, solamente debe garantizar que sea autofinanciado cubriendo los costos y gastos, sin generar beneficios, o sea, que logre igualar el total de ingreso a los costos y gastos, evitando el subsidio del presupuesto del estado. A continuación, se realiza un análisis de los elementos del costo que se tuvieron en cuenta en la elaboración de la ficha de costo para determinar el precio en el comedor obrero de la Universidad de Matanzas.

Materias Primas y Materiales

Las materias primas y materiales son los productos que se utilizan para elaborar un alimento específico, por tanto, debe cumplir con la especificación de la carta tecnológica, en cuanto a características, ingredientes, calidad, cantidad de gramos y caloría relacionado con un producto, de esta manera se elabora cada alimento del menú y se determina el costo asociado a cada producto.

Para este análisis, se identificaron todos los productos existentes en almacén, así como sus respectivos precios en el sistema contable, siendo este un precio ponderado, pues el propio sistema va ponderando el precio en la medida que estos se van modificando en dependencia de su variabilidad. Este análisis es de vital importancia, pues en el almacén existían productos con precios del año 2020 y del recepcionado de año 2021 con precios actualizados posterior al comienzo de la implementación de la Tarea Ordenamiento, al tener un mismo

producto con precios diferentes, se decide utilizar para ajustar esta complejidad, el precio ponderado que emite sistema contable. A continuación se muestra un ejemplo de este análisis, comparando los precios antes y posterior a la implementación de la Tarea Ordenamiento.

Ejemplo demostrativo de formación de precio en ambiente ordenamiento						
Norma Técnica			Actual		Tarea Ordenamiento	
Producto	U/M	Cantidad	Precio	Importe	Precio	Importe
Arroz	g	75	0,000874	0,07	0,000874	0,07
Sal	g	1,2	0,000378	0,00	0,000431	0,01
Aceite	g	5,4	0,001368	0,01	0,001368	0,01
Importe total				0,07		0,08

Costo de la Fuerza de Trabajo

El análisis fue realizado sobre el salario de la fuerza de trabajo que interviene en la elaboración de los alimentos en el comedor de trabajadores, el cual forma parte de la ficha de costo para determinar el precio del menú a ofertar, basado en la estructura que tiene la Dirección de Alimentación.

El análisis se realizó sobre la base de los dos comedores de trabajadores en la Sede Camilo Cienfuegos y la Sede Juan Marinello.

En la tabla que se muestra a continuación se observa que en la Sede Camilo Cienfuegos existe una composición de 10 trabajadores que laboran en el comedor de trabajadores, de ellos 3 trabajadores el alcance de sus funciones cubre la totalidad de los comedores de la Sede, los cuales son: Gestor B de Servicios de la Educación Superior, Operador de Caldera y Técnico Integral en Servicios Gastronómicos. En este sentido, del salario asignado a la escala y plaza de estos trabajadores se consideró asumir el 24% del salario destinado al comedor de trabajadores, porcentaje que se ha utilizado de manera homogénea en todos los análisis realizados. Además, se consideró las horas extras y nocturnidad que se les paga a los trabajadores. Determinando que el gasto de la fuerza de trabajo en el comedor de trabajadores es de 3.18 pesos.

Con respecto a la Sede Juan Marinello, se realizó el mismo análisis, considerando una estructura de 9 trabajadores. De igual manera se consideró el 24% del salario devengado del Operador de Caldera destinado a la cocina comedor de trabajadores, resultando 6.79 pesos.

Como se observa, existe una gran diferencia en el costo asociado a la Fuerza de Trabajo en la Sede Camilo Cienfuegos con respecto a la Sede Juan Marinello, debido a la estructura. Considerándose que en la Sede Camilo Cienfuegos para 300 comensales diario como promedio se concibe una estructura de 10 trabajadores y en la Sede Juan Marinello para un promedio de 150 tiene una estructura de 9 trabajadores, cuestión que se colegió con la Dirección de Alimentación, pues indudablemente encarece el costo referido a la fuerza de trabajo.

En sentido general, realizando un análisis general de la Universidad teniendo en cuenta los dos comedores obreros, se tiene un costo por la fuerza de trabajo de 4.38 pesos como promedio. Por tanto, la Dirección de Alimentación tiene la responsabilidad de modificar la estructura de la fuerza de trabajo en la cocina comedor de trabajadores, con énfasis en la Sede Juan Marinello.

Tabla 3. Gastos de comedor de las Sedes Juan Marinello y Camilo Cienfuegos

Área / Departamento	Cargos	Categoría Ocupacional	Cantidad	Nivel Prep.	Escala	Salario	TOTAL	Hrs Extras	Nocturnidad	Total	Total/24	Entre comensales
Comedor de Profesores y Eventos J.M.	Especialista en Servicios Gastronómicos	T	1	Superior	XVI	4410	4410			24437,04	1018,21	150
	Cocinero Integral B	O	2	Media	VII	2810	5620	516,00	24,5			6,79
	Ayudante General de Elaboración	O	4	Media	III	2300	9200	844,70	24,5			
	Dependiente Integral B de Gastronomía	S	1	Media	V	2540	2540	233,21	24,5			
	Operador de Caldera	O	1	Media	IV	2420	580,8	53,33	24,5			
Comedor de Profesores y Eventos C.C	Especialista Integral en Servicios Gastronómicos	T	1	Superior	XVI	4410	4410			22877,90	953,25	300
	Cocinero Integral B	O	2	Media	VII	2810	5620	516,00	24,5			3,18
	Dependiente Integral B de Gastronomía	S	2	Media	V	2540	5080	466,42	24,5			
	Ayudante General de Elaboración	O	2	Media	III	2300	4600	422,35	24,5			
	Gestor B de Servicios de la Educación Superior	S	1	Media	III	2300	690					
	Operador de Caldera	O	1	Media	IV	2420	580,8	53,33	24,5			
	Técnico Integral en Servicios Gastronómicos	T	1	Media Superior	XI	3410	682					
Total										47314,94	1971,46	

Fuente: tomado de área económica de la Universidad de Matanzas

Portadores Energéticos.

La Universidad de Matanzas posee seis portadores energéticos, electricidad, agua, diésel, full del generador de vapor, gas licuado y gasolina. De ellos exceptuando la gasolina y el diésel de automotor, serán analizados los demás en los epígrafes a continuación, con el fin de conocer los costos asociados a la cocción, preparación y prestación de servicios de los alimentos en el área de la Cocina-Comedor de los trabajadores. Para el presente estudio se llevarán al análisis los portadores energéticos de las sedes Camilo Cienfuegos y Juan Marinello, pues, son en estas sedes donde se prestan los servicios de alimentación a los trabajadores.

Para realizar el estudio de los costos asociados de los portadores energéticos (electricidad, agua, diésel, fuel del generador de vapor, gas licuado) se analizaron datos históricos los que reflejan la cantidad de comensales asistidos en un año al comedor de trabajadores, se analizaron las facturas de los mismos las cuales reflejan los consumos e importes pagados por ambas sedes. Además, se estimaron porcentajes de algunos consumos.

Es válido aclarar que se emplearon para el estudio los datos de los años 2018, exceptuando los meses del año donde los consumos reflejaban los picos máximos y mínimos y los que distorsionaban el estudio debido a su consumo. En el caso del 2019 se utilizó el mismo criterio que para el 2018 pero, además, no se tuvo en cuenta los meses de Septiembre a Diciembre, producto a que fue una etapa especial debido a “ Momento Coyuntural Energético ” que existió en nuestro país. No se empleó los datos del 2020 producto a que ese año fue un año atípico, debido a los embates de la COVID-19.

Electricidad

La electricidad es uno de los portadores más complejos para analizar, puesto que el comedor de la sede Camilo Cienfuegos recibe el servicio de energía de la Cámara 3, el cual tiene incluido otras áreas. En el caso de la sede Juan Marinello, existe un solo servicio para toda la sede, es decir, un solo metrocontador. A continuación, se muestra en la tabla 4, el análisis para la sede Camilo Cienfuegos.

Tabla 4. Áreas que componen el Servicio Cámara 3. Potencias instaladas por áreas. Porcientos de energía consumida que representan la Cocina-Comedor y el Almacén de Víveres de las Sedes del total.

<i>Servicio Camara 3</i>	<i>Potencia instalada. Consumo mensual total en kW/h</i>	<i>Suma de la potencia instalada de la cocina y el almacen</i>	<i>Suma de la potencia instalada del Hospitalito y la Casa de Cultura.</i>	<i>Total</i>	<i>% Que representa la Potencia Instalada de la Cocina y el Almacen del total UM</i>	<i>% Que representa la Potencia Instalada de la Cocina total JM</i>
Cocina de alumnos y profesores	2839.8	9588.5	1006.6	10595.1	90	10
Almacen de Viveres	6748.7					
Casa de Cultura	453.1					
Hospitalito	553.5					

Fuente: tomado de área económica de la Universidad de Matanzas

Para el análisis se tuvo como referencia dos Trabajos de Diplomas, realizados en el ejercicio de culminación de estudios por dos estudiantes de la Carrera de

Ingeniería Mecánica, las cuales analizan el consumo de energía eléctrica en la Universidad de Matanzas, sede Camilo Cienfuegos. Considerando el consumo de la Cocina-Comedor y el Almacén de Víveres, puesto que este influye indirectamente en la preparación de los alimentos. Para conocer que porcentaje del total del consumo representa estas dos áreas en cuestión; se consideró la potencia instalada, determinando que el 90% del total de la potencia instalada, corresponde a las áreas en cuestión.

En el caso de la sede Juan Marinello se realizó un análisis similar, pero teniendo en cuenta la potencia instalada en la Cocina-Comedor de la sede y el total de la potencia instalada en la sede. Este análisis determinó que el 10% del total de la potencia instalada de la sede correspondía al área en cuestión; como ilustra en la séptima columna de la tabla 4.

Precio de la electricidad.

Un aspecto importante para poder conocer cuánto se paga de electricidad por trabajadores en esas áreas, es el precio de la electricidad, determinándose para la Tarifa M1A un precio de 94CUP.

Para continuar con el análisis de la energía se revisaron las facturas para determinar el consumo de KW que la Universidad consumió en el período que se analiza aplicando el precio actual. En el caso de la SCC se utilizó las facturas del año 2018 y 2019, y para la SJM las primeras siete facturas del 2019 correspondiente a los primeros siete meses del año porque los próximos cuatro coincidió con la “Coyuntura”. No se tuvo en cuenta el 2018 en la SJM producto a que, en ese mismo año la matrícula disminuyó, se cerraron carreras; además muchos equipos fueron movidos a la otra sede.

A continuación, se muestra un ejemplo de este análisis:

Tabla 5. Análisis del costo de kW diarios por trabajador en la SCC para el 2021.

Promedio del Consumo de la Cocina y Almacén kW/h	Consumo diario de los 26 días de trabajo kW/h	24% de lo que representa los trabajadores kW/h	Consumo de kW/h diario por trabajadores	Costo en CUP de los kW/h por trabajador en 2021
851	33	7,9	0,03	2,46

Fuente: tomado de área económica de la Universidad de Matanzas

En la tabla 5 se ilustra el análisis del costo de kW diarios por trabajador en la SCC para el 2021. En la primera columna de izquierda a derecha se muestra el promedio del consumo diario de los dos años analizados (2018 y 2019) por el 90% que representa el consumo de la Cocina-Comedor y el Almacén de Víveres. La segunda columna muestra el consumo diario de los 26 días de trabajo de esas áreas, el cual se obtuvo dividiendo el promedio de la primera columna entre los 26 días de trabajos al mes de esas áreas. La tercera columna es muestra la cantidad de kW consumidos para la preparación alimentos y servicios prestados a los trabajadores; la cual se obtuvo multiplicando los kW diarios de la segunda columna por el 24% que representan los trabajadores del total de comensales. La cuarta columna representa el consumo de kW por trabajador; la cual se obtuvo dividiendo la cantidad de kW consumidos para la preparación alimentos y servicios prestados a los trabajadores, de la tercera columna entre los 300 trabajadores que asisten al comedor según los datos históricos. La quinta columna muestra el costo en CUP de los kW empleados para la preparación alimentos y servicios prestados por trabajador, el cual se obtuvo multiplicando el consumo de kW diarios por trabajador de la cuarta columna por los 94 CUP que debe costar un kW en el 2021.

Combustibles

Fuel Oil

Los combustibles, en este caso el fuel es el empleado en el generador de vapor de la SCC, con el cual se cocciona la gran mayoría de los alimentos, exceptuando alguna que otra vez que se emplea el gas licuado. Para el estudio de este portador energético también se emplearon las facturas del 2018 y 2019, junto con los precios que, si van a regir en el 2021, los cuales fueron dados por el Comercial de la Empresa CUPET.

En la tabla 6 se muestra el consumo diario por trabajadores y el costo asociado a cada trabajador:

Tabla 6. Consumos diarios por trabajadores y costo por trabajador en 2021.

	Litro	Consumo Diario en (l)	Consumo Diario en litro por 24% que representa la cantidad total de Trabajadores	Consumo Diario en litro entre los 300 trabajadores
Promedio (l) 18-19	30309.5	106	25.34592334	0.08
Costo en CUP por Trabajador				0.9

Fuente: tomado de área económica de la Universidad de Matanzas

En la tabla 6, se muestra el consumo diario por trabajador y costo por trabajador en 2021. Para ello se realizó un promedio del consumo de los dos años (2108-2019), como se aprecia en la segunda columna y la segunda fila de izquierda a derecha. En la tercera columna se muestra el consumo diario obtenido de dividir en promedio de la segunda columna entre los 287 días en el año que funciona el comedor de trabajadores. En la cuarta columna se muestra el consumo diario en litros del 24% que representan los trabajadores del total de comensales, obtenido de multiplicar el consumo diario de la tercera columna de por el 24%. En la segunda fila de la quinta columna se muestra el consumo diario en litro por trabajador, obtenido de dividir el consumo diario en litros del 24% que representan los trabajadores del total de comensales entre 300 que es la cantidad de trabajadores que asisten al comedor por datos históricos. En la tercera fila de la quinta columna se ilustra el costo en CUP por trabajador, la cual se obtuvo de multiplicar el consumo diario en litro por trabajador por el precio en CUP por litro.

Diésel

El combustible diésel es el combustible que se emplea en el funcionamiento del generador de vapor de la SJM. Con dicho combustible se empleó un análisis similar al del combustible full. A continuación, en la tabla 7 se ilustra los precios para el año 2021 dados por el Comercial de la Empresa CUPET. Además de la sumatoria y un promedio del precio.

Tabla 7. Consumos diarios por trabajadores y costo por trabajador en 2021.

	kg	Consumo entre la Cantidad de días de Trabajo del Comedor	Consumo Diario en litro por 19% que representa la cantidad total de Trabajadores	Consumo Diario en kg entre los 150 trabajadores
Promedio del 18-19	5825	20.3	3.9	0.03
Costo en CUP por trabajadores				0.32

Fuente: tomado de área económica de la Universidad de Matanzas

En la Tabla 7 se muestra el consumo diario por trabajador y costo por trabajador en 2021. Para ello se realizó un promedio del consumo de los dos años (2108-2019), como se aprecia en la segunda columna y la segunda fila de izquierda a derecha. En la tercera columna se muestra el consumo diario obtenido de dividir en promedio de la segunda columna entre los 287 días en el año que funciona el comedor de trabajadores. En la cuarta columna se muestra el consumo diario en litros del 19% que representan los trabajadores del total de comensales, obtenido de multiplicar el consumo diario de la tercera columna de por el 19%. En la segunda fila de la quinta columna se muestra el consumo diario en litro por trabajador, obtenido de dividir el consumo diario en litros del 24% que representan los trabajadores del total de comensales entre 150 que es la cantidad de trabajadores que asisten al comedor por datos históricos. En la tercera fila de la quinta columna se ilustra el costo en CUP por trabajador, la cual se obtuvo de multiplicar el consumo diario en litro por trabajador por el promedio del precio en CUP por litro.

Gas Licuado o GLP

En el caso del combustible GLP en la SCC se recibe a granel en litros y en el caso de la SJM se recibe en botellones en kilogramos. A continuación, en la tabla 8 se muestra el ejemplo de la SCC.

Tabla 8. Consumos diarios por trabajadores y costo por trabajador en 2021.

	Litro	Consumo Diario en (l)	Consumo Diario en litro por 80% que representa el consumo en el Comedor	Consumo Diario en litro por 24% que representa la	Consumo Diario en litro entre los 300 trabajador
Promedio (l) 18-19	9417	33	26.2	6.3	0.02
Costo en CUP por Trabajador					0.14

Fuente: tomado de área económica de la Universidad de Matanzas

En la tabla 8. Se muestra el consumo diario por trabajador y costo por trabajador en 2021. Para ello se realizó un promedio del consumo de los dos años (2108-2019), como se aprecia en la segunda columna y la segunda fila de izquierda a derecha. En la tercera columna se muestra el consumo diario en litros obtenido de dividir en promedio de la segunda columna entre los 287 días en el año que funciona el comedor de trabajadores. En la cuarta columna se muestra se muestra el consumo diario en litros por el 80% que representa el uso de este combustible en el comedor. Se obtuvo de multiplicar el consumo diario de la tercera columna por el 80%. En la quinta columna se muestra el consumo diario en litros del 24% que representan los trabajadores del total de comensales, obtenido de multiplicar el consumo diario de la cuarta columna de por el 24%. En la sexta columna se muestra el consumo diario en litro por trabajador, obtenido de dividir el consumo diario en litros del 24% que representan los trabajadores del total de comensales entre 300, que es la cantidad de trabajadores que asisten al comedor por datos históricos. En la tercera fila de la sexta columna se ilustra el costo en CUP por trabajador, la cual se obtuvo de multiplicar el consumo diario en litro por trabajador por el precio en CUP por litro.

AGUA

El portador energético del agua tuvo un análisis similar al de la electricidad, pues se analizó la capacidad instalada en ambas sedes, para posteriormente poder definir el por ciento que representaba el consumo del Comedor de trabajadores, del consumo total pagado en los años 2018 y 2019 según las facturas expedidas por la Empresa de Acueductos y Alcantarillado. En la tabla 9 se muestran los resultados

Tabla 9. Consumos y costo de agua en metros cúbicos por trabajador.

Sedes	Total de m ³ 2018-2019	Promedio del 2018-2019	Consumo con respecto al 2% que representa el comedor de	Importe CUP	Importe diario CUP	Aplicando 24% UM y 19% JM que representan los trabajadores.	Costo por Trabajador en CUP
SCC	163676	81838	1636.76	2537	9.87	2.37	0.01
SJM	26968	13484	269.68	418	1.63	0.31	0.001
Total	190644	95322	1906.44	2955	11.50	2.68	0.01

Fuente: tomado de área económica de la Universidad de Matanzas

En la tabla 9 se ilustra los consumos totales y promedios de ambos años, además de los importes y el consumo por trabajador. En la segunda columna se muestra el consumo total en metros cúbicos (m³) de los dos años de muestra en ambas sedes por separadas y juntas. En la tercera columna se muestra el promedio del consumo en metros cúbicos (m³) de los dos años de muestra en ambas sedes por separadas y juntas. La cuarta columna muestra el consumo agua en m³ de la cocina, con respecto al total del consumo de agua de las sedes. Para poder calcular este dato se analizó la capacidad de almacenaje de agua instalada en la cocina de las sedes, además se tuvo en cuenta los posibles consumos de las otras áreas, junto a los posibles salideros y roturas. Tras analizar todos estos aspectos se llegó a la conclusión de que el consumo de agua de la cocina de ambas sedes por separados representaba el 2% del consumo total de agua de cada sede. La quinta columna muestra el importe pagado con respecto a los m³ consumidos en la cocina. La sexta columna muestra el importe diario pagado con respecto a los m³ consumidos en la cocina. La séptima columna muestra consumo diario en m³ del 24% y 19% que representan los trabajadores del total de comensales de ambas sedes (SCC y SJM respectivamente), obtenido de multiplicar el consumo diario de la sexta columna de por el 24% y 19% respectivamente. La octava columna muestra el costo diario por trabajador en CUP del consumo en m³ de agua en la cocina, de ambas sedes juntas y separadas.

Tras la culminación del estudio y análisis de los costos de los potadores energéticos se ilustra en la tabla 10, el resumen de los mismos. La cual refleja lo que cuesta por trabajador la cocción y servicios prestados por la Cocina-Comedor y demás departamentos con respecto a los portadores. El costo por trabajador incluyendo la mano de obra directa cuesta 6.76CUP por trabajador.

Tabla 10. Resumen de los costos por trabajador de la cocción de alimentos y demás servicios prestados por la Cocina-Comedor y demás departamentos con respecto a los portadores.

Totales.					
Portadores Energéticos	Sede Camilo Cienfuegos	Sede Juan Marinello	Total		Total de Electricidad y Combustibles
Electricidad	2,46	0,25	2,71		4,22
Diesel de Generador de Vapor		0,32	0,32		
Gas	0,14	0,19	0,33		
Full	0,85		0,85		
Agua	0,01	0,001	0,01		
				Promedio	
Subtotal	3,47	0,76	4,23		
M.O.D	3,18	6,79	9,97		
Total	6,65	7,55	14,20	7,10	

Fuente: tomado de área económica de la Universidad de Matanzas

Resumen de la ficha de costo

El **control**, es la función mediante la cual la dirección se asegura de que los recursos obtenidos han sido utilizados eficaz y eficientemente para alcanzar los objetivos estratégicos de la organización.

El **análisis**, al comparar los costos reales con los costos predeterminados se pueden determinar las variaciones en los diferentes conceptos de gastos que son objeto de análisis y de toma de decisiones.

La **toma de decisiones**, en la cual se detecta e identifica el problema, se busca las soluciones, se definen las alternativas, se determinan los datos relevantes, se selecciona e implementa la solución óptima y se evalúa.

En esencia, la planificación, el registro y el cálculo del costo, constituyen la base indispensable que permite el control del costo y que asegura el análisis comparativo de los resultados logrados con las previsiones efectuadas, con vistas a modificar la acción administrativa en la medida que sea necesario a fin de que la entidad alcance los objetivos básicos de la eficiencia.

La ficha de costo, constituye la base del proceso de planificación; aporta elementos fundamentales para el registro de los gastos y cálculo del costo; es un instrumento de control y análisis, al proporcionar los costos unitarios sustentados en normas de consumo material, de uso de mano de obra y otros indirectos; indispensable para la toma de decisiones porque fundamenta y complementa la selección de alternativas e implementación de soluciones.

La planificación debe reflejar el monto planificado para una producción o servicio, emitiéndose cada vez que sea necesario determinar un costo estimado o estándar, teniendo en cuenta: las variaciones de calidad, precios de los materiales y calificación de fuerza de trabajo, otros costos indirectos, así como las características del área que produce o presta el servicio, pudiéndose dar el caso de una producción igual con costos diferentes.

El costo total va a determinarse por la sumatoria del material directo, más la mano de obra y los gastos asociados a la producción o servicios (COSTO TOTAL = \sum MD + MOD + GAP). Para determinarlo unitariamente, se divide el costo total entre el nivel de actividad (Costo Unitario = Costo Total / Nivel De Actividad)

Se trabajó con especialistas que se desempeñan en diferentes funciones de la actividad práctica, porque garantiza una visión interdisciplinaria en el estudio y una vinculación coherente con los elementos que se plantean pues la resolución de los problemas reales requiere de diversidad de especialistas que puedan considerar varios aspectos dentro de una misma solución y desde diferentes aristas.

Una vez realizado el análisis de los elementos del gasto que intervienen en la conformación de la ficha de ficha de costo, pues se muestra el resultado de un producto como ejemplo.

Tabla 11. Precio de comedor en tarea de ordenamiento.

Ejemplo demostrativo de formación de precio en ambiente ordenamiento						
Norma Técnica			Actual		Tarea Ordenamiento	
Producto	U/M	Cantidad	Precio	Importe	Precio	Importe
Arroz	g	75	0,000874	0,07	0,000874	0,07
Sal	g	1,2	0,000378	0,00	0,000431	0,01
Aceite	g	5,4	0,001368	0,01	0,001368	0,01
Importe total				0,07		0,08
Costo de la Ración				0,47		1,87

Conceptos	Actual	Tarea Ordenamiento	Crecimiento
Gasto de materias primas y materiales	0,07	0,083428	1,1

Gasto de salario	0,20	1,089220	5,3
Gasto de combustible y energía	0,19	0,700000	3,7
Precio Minorista (1+2+3+4)	0,47	1,872648	4,0

Fuente: elaboración propia

Conclusiones

La revisión bibliográfica sobre el tema permitió la fundamentación del marco teórico conceptual para el desarrollo de la investigación lo que le posibilita a la autora definir sus propios criterios sobre contabilidad de gestión, costos y ficha de costo.

Los métodos, técnicas y herramientas utilizados en la investigación para la determinación de los precios de las ofertas de menú básico en los comedores de alimentación de la Universidad de Matanzas, ofrecen una secuencia lógica para la aplicación y de gran utilidad para el proceso de alimentación.

Para la actualización de la ficha de costo del comedor obrero se tuvo en su elaboración los elementos básicos del costo, materias primas y materiales, mano de obra y costos indirectos.

Para la elaboración de la ficha de costo del comedor obrero se hizo un estudio de los gastos que realmente inciden en el comedor de trabajadores excluyendo en el análisis el comedor de estudiantes.

Se tuvo en cuenta que el precio de un menú no excediera los 20.00 pesos, ni la totalidad del precio de un mes sobrepasara el valor de 432.00 pesos como ha estipulado el Ministerio de Finanzas y Precios.

Recomendaciones

- Se analice la propuesta de procedimiento para la determinación de los precios de las ofertas de menú básico en los comedores de alimentación de la Universidad de Matanzas por parte de la dirección de la Universidad.
- Se continúen elaborando las fichas técnicas y de costos para el resto de los productos que se pueden ofrecer en la Universidad y en el resto de los servicios asociados al proceso de alimentación.
- Que el resultado de esta investigación sirva como caso de estudio para los estudiantes de la carrera de Economía y Contabilidad y Finanzas.
- Se informatice el sistema de costo de comedor, de manera que se publique el menú y pueda ser comprado por vía de internet, realizando el descuento directamente del salario de cada trabajador.

Bibliografía

- Alejandro Guerra Suárez (2010). Tutorada por: Dr. C. Roberto Vizcón Toledo. De título: Metodología para la obtención de los índices de consumo y la explotación más eficiente en el generador de vapor de la Universidad de Matanzas “Camilo Cienfuegos”.
- Armenteros, A. y Vega, V. 2018. EVOLUCIÓN Y PERSPECTIVAS DE LA CONTABILIDAD DE GESTIÓN EN CUBA. (en línea). Disponible en: <https://xdoc.mx/documents/evolucion-y-perspectivas-de-la-contabilidad-de-gestion-en-cuba-5f1debde9b3ed>
- Castillo Acosta A.T. et al “Contabilidad de Costo” Cuba: Universidad de la Habana, Tomo I, 1990.
- Chang, L. A. (s.f.). Obtenido de http://www.accioneduca.org/admin/archivos/clases/material/ciclos-de-la-contabilidad-de-costos_1563976024.pdf
- Clara, C. (12 de marzo de 2021). Obtenido de <https://www.appvizer.es/revista/contabilidad-finanzas/contabilidad/contabilidad-de-gestion>
- Consejo de Estado (2020). Decreto Ley 17. De la implementación del Proceso Ordenamiento Monetario. GOC-2020-779-EXT68.
- Contabilidad de gestión [sitio web]. Enciclopedia Colaborativa. Cubana EcuRed. [Consulta 4 noviembre 2021]. Disponible en: https://www.ecured.cu/Contabilidad_de_gesti%C3%B3n
- Darina. (15 de enero de 2021). Ministerio de la Agricultura. Obtenido de <https://www.minag.gob.cu/node/3151>
- Definición de contabilidad de Gestión [sitio web]. 2016. [Consulta 25 junio 2016]. Disponible en: <http://www.definicion.org/contabilidad-de-gestion>.
- Del Río González, Cristóbal (2003) Costos I, México. Editorial: Thomson.
- Félix Cárdenas Vizcón (2019). Tutorada por: Prof. Titular y Dr.C. Roberto Vizcón Toledo. De título: Diagnóstico termodinámico para el desempeño energético del generador de vapor de la Universidad de Matanzas.
- Fernández (2006). Armas, RT. 2018. Elaboración de la ficha de costo para cirugía de cadera en el servicio de Ortopedia en el Hospital Clínico

- Docente "Faustino Pérez". Montero, JA. Parejo, JT. Montero, AJ. (Tutores) Matanzas. Trabajo de Diploma de La Universidad de Matanzas.
- García Colín, Juan (2007) Contabilidad de costos. México. Editorial: McGraw-Hill.
 - González, C. R. (2017). Elaboración de la Ficha de Precio para el Café Arriero Molido Puro de 125 g en la UEB Torrefactora Matanzas. Matanzas.
 - Gutiérrez H. F. (2005). Evolución histórica de la Contabilidad de Costes y Gestión (1885-2005) [on-line], descargado: noviembre 16 del 2021, disponible en:
<http://decomputis.org/ojs/index.php/decomputis/article/view/229/203>
 - Hidalgo, Y. 2018. Ficha de Costo del producto Herraje para llaveros artesanales en el Trabajo por Cuenta Propia. Fleitas, L. (Tutor) Matanzas. Trabajo de Diploma de La Universidad de Matanzas.
 - Iván Manuel Valdivia Ramírez (2020). Tutorada por: M. Sc. Lic. Gregorio Ruffín Quintana. De título: Análisis del Consumo de Energía Eléctrica en la Universidad de Matanzas "Camilo Cienfuegos".
 - Javier, S. (14 de diciembre de 2019). Economipedia.com. Obtenido de <https://economipedia.com/definiciones/contabilidad-de-gestion.html>
 - López Rodríguez Miriam. (2008, marzo 2). Qué es una ficha de costo. Recuperado de <https://www.gestiopolis.com/que-es-una-ficha-de-costo/>
 - López, Rafael Antonio Almaguer. 2012. Diccionario de contabilidad y auditoría. La Habana: Ciencias Sociales, 2012.
 - Mairén García Álvarez (2017). Tutorada por: M. Sc. Lic. Gregorio Ruffín Quintana. De título: Análisis del Consumo de Energía Eléctrica en la Universidad de Matanzas.
 - MAYOR GAMERO J G. 2015. La Contabilidad de Gestión en la Organización Empresarial [Consulta 25 junio 2016]. Disponible en: <https://mef.gob.pe/en/...contabilidad.../1789-correspondencia-contable-con-la-realida...>
 - Ministerio de Comercio Interior. Resolución 144. Los nuevos cambios dados a lugar por el proceso de Tarea Ordenamiento.
 - Ministerio de Finanzas y Precios. (31 de enero de 2021). Obtenido de <https://www.mfp.gob.cu/inicio/noticia.php?&id=590>

- Moya, LY. y Álvarez, AB. 2015. Procedimiento para la determinación del precio de las ofertas en los comedores obreros de la Universidad de Matanzas. Baujín, P. y Abreu, PC. (tutores). Matanzas. Trabajo de Diploma. Universidad de Matanzas.
- National Association of Accountants, Statements on Management Accounting: Definition of Management Accounting, Statement Number 1A, New York, March 19, 1981, pp. 4-5.
- Nogueira, D.; Medina, A.; Nogueira, C. (2004). Fundamentos para el Control de Gestión. Ed. Pueblo y Educación.
- Ortega Pérez De León. (1994). Contabilidad de costos. 5ta. edición. Editorial Limusa, México.
- Palacios, JA. 2017. Confección de la ficha de costo para la producción de “Plantas de Sombra” en el Jardín Botánico de la UCLV. Suárez, M. (Tutora). Santa Clara. Trabajo de Diploma. Universidad de Las Villas
- PCC (2021). Conceptualización del Modelo Económico y Social Cubano de Desarrollo Socialista, Bases del Plan Nacional de Desarrollo Económico y Social hasta el 2030: Visión de la Nación, Ejes y Sectores Estratégicos y los Lineamientos de la Política Económica y Social del Partido y la Revolución para el período 2021-2026.
- PCC (2021). Ideas, conceptos y directrices.
- Pérez, Y. 2018. Ficha de costo del producto Compareando del Centro Cultural La Comparsita de la Gerencia de Centros Culturales de ARTex. Baujín, P. (tutora). Matanzas. Trabajo de Diploma. Universidad de Matanzas.
- Polimeni, R. (1992). Contabilidad de Costos. Conceptos y aplicaciones para la toma de decisiones gerenciales. La Habana. Editorial Félix Varela. Tomo 1.
- Polimeni, Ralles S. (1989). Contabilidad de Costo. Concepto y Aplicaciones para la toma de decisiones gerenciales, segunda edición. Bogotá: editorial McGraw-Hill
- Polimeni, Ralph S.; Fabozzi, Frank J.; Adelberg, Arthur H. 1990. Contabilidad de Costos. Conceptos y Aplicaciones para la toma de decisiones gerenciales. Colombia: Editorial Mc Graw – Hill, 3ra Edición. 27.

- Polimeni, Ralps S. et. al. (1990). Contabilidad de Costos. Conceptos y Aplicaciones para la Toma de Decisiones Gerenciales. México: Editorial Mc Graw-Hill, Tomo I y 2, 2da Edición.
- Ripoll, VM. y Balada, TJ. 1994. Contabilidad de Gestión: Investigación y Práctica Empresarial. Revista Española De Financiación Y Contabilidad. Vol. XXIV. No. 81.
- Sánchez de los Santos, K. (2012). Costos I. México. Red Tercer Milenio.
- Shank, John K. y Vijay Govindarajan. (1995). Gerencia Estratégica de Costos. La nueva herramienta para desarrollar una ventaja competitiva. Colombia: Grupo Editorial Norma S .A.