



Universidad de Sancti Spíritus

José Martí Pérez



Facultad de Contabilidad y Finanzas

Centro Universitario Municipal Simón Bolívar

TRABAJO DE DIPLOMA

Título: Determinación de Fichas de costo para los paquetes turísticos en la Villa San José del Lago

Autor: Roberto Ortiz Pérez

Tutora: Lic. Yipsy Barnés Díaz.

Junio 2013.

“Año 55 de la Revolución”

PENSAMIENTO



Continuar gastando por encima de los ingresos sencillamente equivale a comernos el futuro y poner en riesgo la supervivencia misma de la Revolución.

DEDICATORIA

- Dedico este trabajo a mis padres por todo el apoyo que me han brindado.
- A mis hijos por darme las fuerzas para seguir adelante.

AGRADECIMIENTO

- Resulta un poco engorroso llevar al papel todas las personas a las que quiero agradecer la realización de este trabajo, por tanto doy mil gracias a todas esas manos y mentes que me facilitaron y me ayudaron a llevar a cabo mi trabajo.
- Pero no quiero, ni puedo dejar de agradecer a mi tutora Yipsy Barnés Díaz por todo el caudal de conocimiento que puso a mi entera disposición.
- Al colectivo de trabajadores del área económica de la Villa San José del Lago por brindarme su apoyo para la realización de este trabajo.

RESUMEN

La presente investigación se realizó en la Villa San José del Lago de la localidad de Mayajigua, provincia de Santi-Spiritus, con el objetivo de diseñar las fichas de costos correspondientes al paquete turístico Viajes Cubanacán, y con ello lograr un adecuado control de los costos y recursos materiales involucrados en la prestación de los servicios. Este trabajo está estructurado en tres capítulos: el Capítulo I contiene toda la teoría con respecto a los costos, el Capítulo II la caracterización de la entidad y la descripción del procedimiento propuesto para la determinación de las fichas de costo asociada a sus servicios, y en el Capítulo III se muestra la aplicación del procedimiento arribando a conclusiones y recomendaciones, todo respaldado por una serie de anexos que complementan el desarrollo de los capítulos. Como resultado de la investigación, se logró recuperar una serie de procedimientos necesarios, quedando así a disposición de la villa una herramienta esencial y un arma de suma importancia que permite perfeccionar los métodos de cálculo, control y análisis que facilitarán detectar e incorporar reservas de eficiencia a la prestación de servicios a los paquetes turísticos en la Villa.

INDICE

Introducción.....	1
Capítulo No 1 Generalidades .Conceptualización de los Costos.	5
1.1 Contabilidad de Costo. Conceptos Básicos.....	5
1.2 Conceptos y Clasificación de costos según la función que cumplen	7
1.2.1 Clasificación de Costos.....	8
1.3 Clasificación de los gastos y su inclusión en el costo.....	11
1.4 Importancia del cálculo de los costos.	13
1.5 Lineamientos del Costo como documento rector para el cálculo, registro y análisis de los costos en la economía cubana.....	14
1.6 Cálculo del costo de Producción.....	14
1.7 Costo unitario.....	15
1.8 Ficha de Costo. Características, componentes e importancia....	16
1.8.1 Cálculo del costo.....	19
1.8.2 Ficha de Costo.....	20
1.9 Comportamiento de los costos desde el punto de vista económico	22
1.10 Historia del Turismo.....	23
Capítulo No2 Caracterización y diagnóstico de la Villa San José del Lago	26
2.1 Características de la Villa San José del Lago.....	26
2.2 Características de los servicios que se prestan para los paquetes turísticos.....	30
2.2.1 Servicios de Banquete, sus características y definiciones.....	30
2.2.2 Organización y desarrollo del banquete.....	32
2.2.3 Servicio de buffet. Características y definiciones.....	33
2.2.4 Buffet: Principales ventajas del buffet.....	35
2.3 Situación actual referente a los costos y gastos en la villa.....	35
2.3.1 Características del paquete turístico Viajes Cubanacán. Sus costos y gastos.	36
2.4 Procedimientos y metodología para la elaboración de las Fichas de Costo.....	38
2.5 Cálculo del Costo Total Unitario asociado a los servicios.....	39

2.6 Determinación de la Ficha de Costo.....	44
Capítulo No 3 Determinación de fichas de costo para el paquete Turístico	
Viajes Cubanacán.....	45
3.1 Cálculo de los elementos que intervienen en la ficha de costo...	45
3.2 Propuesta para la elaboración de la ficha de costo para el paquete	
turístico Viajes Cubanacán.....	59
Conclusiones.....	63
Recomendaciones.....	64
Bibliografía.....	65
Anexos.....	
Anexo No1 Presupuesto Moneda Nacional 2012	
Anexo No 2 Presupuesto Divisa 2012	
Anexo No 3	

INTRODUCCIÓN

El mundo actual está viviendo cambios inesperados en los ámbitos financieros y económicos. La economía y el sistema empresarial cubano, no están exentos a los efectos causados por los grandes cambios que se han producido en el mundo. Para enfrentar los mismos ha sido necesario trazar nuevas estrategias cuyo primordial objetivo es incrementar al máximo la eficiencia, la eficacia y la competitividad, para ello se necesita el estudio y evaluación de proyectos que permitan incrementar los niveles de producción y calidad en los servicios, cuestión fundamental en el contexto económico de cualquier país, ya que estos proporcionan información útil para decidir las alternativas de inversiones adecuadas, si tenemos en cuenta que en la actualidad existen transformaciones importantes en el funcionamiento de la economía mundial y nuestro país no está ajeno de sus efectos. Lo que trae consigo cambios en la actividad empresarial, por lo que se verá obligado a hacer un uso racional de los recursos, elevar la productividad y calidad de los servicios, y obtener mejores resultados, los cuales se alcanzarán con una reducción de los costos, provocando así el incremento de la eficiencia económica.

Es indispensable, para lograr esta eficiencia, el empleo de técnicas y mecanismos de planificación, control y uso de los recursos, siendo a su vez necesario, contar con adecuados métodos que permitan examinar y evaluar la eficiencia y eficacia en el cumplimiento de estos aspectos y ganar en rapidez y calidad de la información que se brinda para la toma de decisiones gerenciales en correspondencia con el comportamiento del medio y los escenarios donde se mueve la organización. La implantación y aplicación de técnicas para el análisis de los costos, constituyen pilares de trascendental importancia en el logro de estos objetivos, pudiéndose considerar vitales, para la supervivencia de las entidades y su desarrollo futuro.

Para actuar sobre el costo y eliminar las influencias negativas es necesario conocer cuánto nos cuesta un producto para analizar sus desviaciones, es decir, las causas que originan las variaciones entre los costos reales y los planificados, por tanto una estrategia de costos adecuados debe considerar la

planificación y el control como elemento clave de la dirección en la empresa, empleando como herramienta fundamental los costos normados.

La contabilidad tiene como objetivo básico suministrar información acerca de los recursos de la entidad, sus obligaciones, así como, del resultado de sus operaciones.

Entre las características fundamentales de la contabilidad está la de identificar, evaluar y comunicar la información financiera; se refiere a entidades económicas y la información se comunica a las personas interesadas.

De esto se deriva que la contabilidad sea un sistema de información cuantitativa que debe satisfacer las necesidades de los diferentes usuarios que acuden a ella.

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

La contabilidad de costos o administrativa es la rama o subsistema de la contabilidad orientada hacia el suministro de información que sirva de base a las decisiones internas de la dirección, se ocupa de la clasificación, acumulación, control y asignación de costos, pudiendo acumularse por cuentas, trabajos, procesos, productos u otros segmentos del negocio, podemos plantear que mide, acumula, analiza prepara e interpreta toda la información necesaria para la planificación y control de las empresas así como para la toma de decisiones. Se ocupa esencialmente de la forma en que la contabilidad puede servir a las personas que pueden decidir dentro de la organización, como por ejemplo los gerentes.

En la Villa San José del Lago, de la localidad de Mayajigua, el desconocimiento de los costos asociados a la prestación de servicios de los paquetes turísticos es una situación problemática que está afectando a la entidad, lo que imposibilitan a una eficiente planeación y toma de decisiones, por lo cual se afectarán sus beneficios.

El costo constituye un elemento fundamental para la administración de los recursos de que dispone cualquier empresa, mucho más si se trata de una

unidad que se encuentra en función de generar utilidades en beneficio de la entidad y el colectivo de trabajadores. Por tanto, la confección de una herramienta para determinar el costo no se limita a implantar modelos y sus metodologías, sino que busca ser un instrumento eficaz para la revisión y la toma de decisiones partiendo de la selección que brinda el mayor beneficio productivo con el menor nivel de gasto.

En la entidad se podrá plantear como problema científico, ¿En qué medida el adecuado conocimiento de los costos asociados a los paquetes turísticos de la entidad objeto de estudio contribuyen a una adecuada fijación del precio e influyen en la eficiente planificación, toma de decisiones y los resultados de la misma?

En la investigación a realizar se propone como objetivo general diseñar fichas de costo para los paquetes turísticos en la Villa San José del Lago, que contribuya a una adecuada fijación del precio, para lograr una mejor planeación y toma de decisiones.

Entre los objetivos específicos proponemos:

1. Realizar la revisión bibliográfica actualizada que ofrezca todo un acervo teórico y práctico acerca del tema de la investigación.
2. Diagnosticar el estado actual de los costos en La Villa.
3. Diseñar fichas de costos de los paquetes turísticos en La Villa.
4. Validar la factibilidad de la investigación.

Si se diseña la ficha de costo de los paquetes turísticos facilitará una adecuada fijación de los precios, una eficiente planificación y una acertada toma de decisiones.

Para el desarrollo de este estudio se van a utilizar los métodos del nivel teórico que son Histórico-lógico, en el se valoraran los antecedentes sobre el análisis y cálculo de la ficha de costos y su clasificación en la Villa San José del Lago de Mayajigua, además de las limitaciones que posean trabajadores y directivos para efectuar la toma de decisiones a partir de lo antes expuesto. El Inductivo-deductivo permitirá aplicar los elementos teóricos y prácticos de carácter general en relación a ir estableciendo regularidades en la toma de decisiones oportunas, lo que incidirá en los resultados de la entidad en un momento dado.

El Analítico-sintético analizará el problema por partes (ficha de costos, precios del servicio analizado), lo que permitirá descomponer el objeto de estudio en sus componentes esenciales y determinar en cuál de ellos incidirá, estableciendo una ficha de costo para el cálculo del costo unitario de sus servicios.

Además se aplicaron los métodos empíricos para la observación, con la finalidad de realizar un registro visual del desempeño de técnicos y directivos sobre el control de los recursos, análisis de los costos, registros y documentos primarios para facilitar la toma de decisiones oportunas. El análisis de documentos permitirá efectuar un minucioso análisis de los documentos rectores establecidos por el Ministerio de Finanzas y Precios para el control y análisis de los costos. Se efectuarán entrevistas a expertos y personal del centro para que permita constatar el dominio que poseen trabajadores, técnicos y directivos sobre las normativas para el cálculo de los costos facilitando la toma de decisiones oportunas en beneficio de la gestión económica financiera de la empresa. Como técnicas de búsqueda de información se emplearán la observación directa y revisión de documentos.

Con el desarrollo de esta investigación y el diseño de las fichas de costo para los paquetes turísticos de la Villa se espera que los directivos adquieran los conocimientos necesarios sobre que está incidiendo realmente en la eficiencia de dichos paquetes y a partir de esto lograr una mejor planeación y toma de decisiones que garanticen resultados superiores en la entidad objeto de estudio.

La investigación estará estructurada por una breve introducción donde se plantea el problema de entidad además de los objetivos de la investigación. Un primer capítulo con la conceptualización de los costos y otros criterios, en el segundo capítulo se realizará una caracterización de la Villa y la descripción del los paquetes turísticos y por último se elaborará el capítulo tres donde se llevará a la práctica toda una serie de cálculos que validen el objetivo de la investigación arribando a conclusiones y recomendaciones. Además de describir y plasmar la bibliografía utilizada.

CAPÍTULO No 1: Generalidades. Conceptualización de los costo.

El presente capítulo pretende ofrecer de manera resumida las diferentes concepciones de un importante grupo de autores acerca de los Costos, como herramienta para evaluar la eficiencia en cuanto al uso de los recursos materiales, financieros y la fuerza de trabajo que emplean en determinada actividad, elementos importantes como lo son: La Naturaleza de la Contabilidad de Costos, Clasificación de los Costos, Costo de Producción y Ficha de Costo.

1.1 Contabilidad de Costos. Conceptos Básicos.

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

Otros de los autores plantea que la Contabilidad es la ciencia que pretende clasificar, medir y valorar para posteriormente, sintetizar y analizar en cifras de actuación a la empresa, en orden de obtener una base informativa adecuada para su gestión, que permita la máxima consecución de los objetivos propuestos.

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

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

La Contabilidad de Costos, es la rama que se encarga de recopilar, clasificar y registrar todos los costos en que incurren una empresa o entidad en la transformación de bienes, prestación de servicios, etc.

Precisamente, el análisis y cálculos acumulativos de los costos por productos o procesos es la esencia de la contabilidad de costos. Esta información se utiliza internamente por parte de los gerentes en la planeación, el control y la toma de decisiones estratégicas para coordinar los efectos en esta organización.

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

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

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

Las características de la contabilidad de costos son las siguientes:

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

Los principales objetivos de la contabilidad de costo, son:

1. Evaluar la eficiencia en cuanto al uso de los recursos materiales, financieros y de la fuerza de trabajo, que se emplean en la actividad.
2. Servir de base para la determinación de los precios de los productos o servicios.
3. Facilitar la valoración de posibles decisiones a tomar, que permitan la selección de aquella variante, que brinde el mayor beneficio con el mínimo de gastos.
4. Clasificar los gastos de acuerdo a su naturaleza y origen.
5. Analizar los gastos y su comportamiento, con respecto a las normas establecidas para la producción en cuestión.
6. Analizar la posibilidad de reducción de gastos.
7. Analizar los costos de cada subdivisión estructural de la empresa, a partir de los presupuestos de gastos que se elaboren para ella.

1.2 Conceptos y clasificaciones de los costos según la función que cumplen.

Según Polimeni el costo es definido por “...El valor sacrificado para obtener bienes o servicios”

Otros autores lo definen como el sacrificio hecho que se mide en dólar mediante la reducción de activo o el aumento de pasivos en el momento en que se obtienen los beneficios. En el momento de la adquisición, se incurre en el costo para obtener beneficios presentes o futuros.

El costo no surge hasta que el consumo se efectúe, por lo cual no cabe identificarlo con el concepto gasto que precede al costo. El costo atiende al momento de consumo, el gasto hace referencia al momento de adquisición

Cuando se obtienen los beneficios, los costos se convierten en gastos. Un gasto se define como un costo que ha producido un beneficio y que ya está expirado. Los costos no expirados que pueden dar beneficios futuros se clasifican como activos.

Es necesario clasificar los costos de acuerdo a categorías grupos, de manera tal que posean ciertas características comunes para poder realizar los cálculos, el análisis y presentar la información que puede ser utilizada para la toma de decisiones.

1.2.1 Clasificación de los costos.

Existen diferentes clasificaciones de costos vinculados a:

Elementos de un producto: Los elementos del costo de un producto o sus componentes integrales son los materiales directos, la mano de obra directa y los costos indirectos de fabricación.

Materiales: Principales bienes que se usan en el proceso de producción y que se transforman en artículos con la adición de la mano de obra directa y los costos indirectos de fabricación.

Los Materiales se clasifican Directo e Indirecto.

- Los materiales directos se pueden identificar en la fabricación de un producto.
- Los materiales indirectos son materiales que se utilizan en la fabricación de un producto pero no es posible identificarlo en el producto terminado.

La Mano de Obra: es el esfuerzo físico o mental y se clasifica en:

- Mano de Obra directa
- Mano de Obra Indirecta.

En relación con la producción los costos se clasifican en:

- Costos primos son la integración de materiales directos y mano de obra directa (Intervienen en la fabricación del producto).
- Costos de conversión son la integración de mano de obra directa y costos indirectos de fabricación (relacionado con la transformación de materiales directos en productos terminados).

En relación con el volumen los costos se dividen en:

- Costos variables que es el costo total y este puede cambiar en dependencia a los cambios en el volumen de producción.
- Costos fijos que son aquellos en los cuales el costo fijo total permanece constante para un rango relevante de producción, más allá del costo relevante de producción los costos varían.

Según su capacidad para asociarlo se pueden clasificar en:

- Costos directos: La gerencia es capaz de identificarlos con los artículos o áreas específicas. Los Materiales directos y la Mano de obra directa.
- Costos indirectos: Son costos comunes que no están identificados con ningún artículo o área.

Departamento donde se incurrieron:

- Producción: Operaciones manuales, mecánicas.
- Servicios: Nóminas, oficinas, personal, cafetería, seguridad

De acuerdo a las áreas funcionales se dividen en:

- Costo de manufactura: Incluye los materiales directos, la mano de obra directa y los costos indirectos
- Costo de mercadeo: Se incurren en la venta o servicio.
- Costos administrativos: Se incurren en la dirección, Incluye el pago de salarios a la gerencia y al personal de oficina.

- Costos financieros: Obtención de fondos que incluye: Costo de los intereses por préstamo y Costo de otorgar crédito a los clientes.

Período en que se van a cargar los ingresos:

- Costos del producto: Son los materiales directos, mano de obra directa y costos indirectos de fabricación. No prevé ningún beneficio hasta que no venda el producto, cuando se venden los costos totales de producción se registran como gasto.
- Costos del periodo: Se cancelan inmediatamente dado que no se puede determinar ninguna relación entre el costo y el ingreso.

En relación con la planeación, el control y la toma de decisiones:

- Costos estándar y costos presupuestados: Costos por unidad, en que debería incurrirse en un proceso particular de producción.
- Costos controlables y no controlables: Los costos controlables son aquellos sobre los cuales los gerentes pueden ejercer influencia directa en un periodo dado. Los no controlables no están directamente regulados por un determinado nivel de autoridad gerencial.
- Costos fijos autorizados y costos fijos discrecionales: Los costos fijos autorizados son fenómenos a largo plazo que generalmente no se pueden corregir sin afectar adversamente la capacidad de la organización para operar a un nivel mínimo de capacidad productiva. Los costos fijos discrecionales surgen de las decisiones anuales de apropiación y son generalmente ajustables.
- Costos relevantes y costos irrelevantes: Los costos relevantes son costos futuros esperados que difieren entre cursos alternos de acción y que se pueden eliminar si se cambia o suspende alguna actividad económica. Los irrelevantes son aquellos que no se afectan por las decisiones de la gerencia.
- Costos diferenciales: La diferencia entre los costos de cursos alternos de acción sobre la base de artículo por artículo.

- Costos de oportunidad: Son los beneficios perdidos al descontar la mejor alternativa.

Podemos encontrar otros costos como son:

- Costo histórico: Costos reales incurridos en un periodo determinado.
- Costo presupuestado o predeterminado: Se estiman como base estadística.
- Costo evitable: Aquellos plenamente identificados con un producto o departamento.
- Costo inevitable: Aquellos que no se suprimen aunque el departamento o producto sea eliminado por la empresa.
- Costo promedio y de cierre: Se incurren aunque no haya producción.

1.3 Clasificación de los gastos y su inclusión en el costo.

Serán incluidos en el costo de producción de las empresas todos los gastos vinculados a la utilización de los activos fijos tangibles, materia prima, materiales, combustibles, energía, salarios, seguridad social y otros gastos monetarios empleados en el proceso de producción.

Gastos que no deben incluirse en el costo:

- Los gastos de embalaje y transportación, compensados por el comprador por sobre el precio de empresa.
- Las multas, recargos y compensaciones por incumplimiento de obligaciones contractuales que deba asumir la empresa.
- Los pagos efectuados a partir de la distribución de la ganancia, tales como: los intereses devengados por la utilización de los créditos bancarios.
- Las pérdidas por pedidos anulados.
- Los gastos financiados por el Presupuesto de Inversiones.
- Las pérdidas por desastres naturales, de acuerdo con las disposiciones vigentes y los gastos relacionados con la prevención o la liquidación de las consecuencias de los mismos.

- Los gastos y las pérdidas incurridos en la paralización de fábricas, talleres o líneas de producción ocasionados por decisión estatal o causa de fuerza mayor o que sean reclamables a terceros.
- Los gastos de capacitación considerados como gastos sociales, incurridos en la elevación del nivel cultural y técnico de los trabajadores.
- Los gastos sufragados mediante los fondos de estímulo económico y otros fondos especiales formados a partir de la ganancia, de otros ingresos, de asignaciones para fines especiales y de otras fuentes.
- Los gastos incurridos por la empresa por la recepción de trabajadores de forma permanente en actividades no relacionadas directamente con la producción o la dirección de la empresa, tales como: construcción y acondicionamiento de ciudades, poblados u obras sociales.
- Los gastos vinculados con la satisfacción de las necesidades de vida, salud, deporte y trabajo cultural educativo de los trabajadores de las empresas y sus familiares.
- Los faltantes de bienes materiales almacenados, así como las mermas y deterioros en exceso a las normas establecidas, que toman figura de faltantes, ya sean atribuibles a culpables determinados o que asuma la empresa, así como los sobrantes de dichos bienes. Su tratamiento contable será normado por los órganos competentes.
- Las mermas y deterioros de bienes materiales en el proceso productivo, en exceso a las normas establecidas, cuando sean atribuibles a culpables determinados.
- Los gastos de años anteriores, que no fueron registrados en su oportunidad, cuyo tratamiento contable será normado por los órganos competentes.
- Otros gastos considerados como afectaciones directas a ganancias y pérdidas.

No obstante, a lo regulado anteriormente, en las fichas de precio de cada producto o servicio, se incluirán cuotas de gastos generales y de administración y de distribución y ventas, ya que estos gastos deben financiarse a través de los precios y analizarse las causas de sus desviaciones, entre los importes

planificados y los ejecutados realmente, a fin de incrementar la eficiencia económica empresarial.

Aunque los faltantes, sobrantes, mermas y deterioros que asuma la empresa y los gastos de años anteriores no se incluyen en el costo de la producción, según se expresa en los acápites anteriores, atendiendo a la importancia social que los mismos tienen y como vía para su análisis, se mostrarán en los Estados Financieros nominalizándose específicamente.

1.4 Importancia del cálculo de los costos.

Todo negocio consiste básicamente en satisfacer necesidades y deseos del cliente vendiéndole un producto o servicio por mas dinero de lo que cuesta fabricarlo, la ventaja que se obtiene con los precios, se utiliza para cubrir los costos y para obtener una utilidad, la mayoría de los empresarios, principalmente de pequeñas empresas definen sus precios de venta a partir de los precios de sus competidores, sin saber si ellos alcanzan a cubrir los costos de sus empresas, la consecuencia inmediata derivada de esta situación es que los negocios no prosperan. Conocer los costos de la empresa es un elemento clave de la correcta gestión empresarial, para que el esfuerzo y la energía que se invierte en la empresa den los frutos esperados.

Por otra parte, no existen decisiones empresariales que de alguna forma no influyan en los costos de una empresa. Es por imperativo que las decisiones a tomarse tengan la suficiente calidad para garantizar el buen desenvolvimiento de las mismas. Para evitar que la eficacia de estas decisiones no dependa únicamente de la buena suerte, sino más bien, sea el resultado de un análisis de las posibles consecuencias, cada decisión debe ser respaldada por tres importantes aspectos:

1. Conocer cuáles son las consecuencias técnicas de la decisión.
2. Evaluar las incidencias en los costos de la empresa.
3. Calcular el impacto en el mercado que atiende la empresa.

Como se ve, el cálculo del costo es uno de los instrumentos más importantes para la toma de decisiones y se puede decir que no basta con tener conocimientos técnicos adecuados, sino que es necesario considerar la incidencia de cualquier decisión en este sentido y las posibles o eventuales consecuencias que pueda generar. El cálculo del costo, por ende, es importante en la planificación de productos y procesos de producción, la dirección y el control de la empresa y para la determinación de los precios.

1.5 Lineamientos del Costo como documento rector para el cálculo, registro y análisis de los costos en la economía cubana.

Como documento rector para el cálculo, registro y análisis de los costos se encuentra la Resolución Conjunta de la Junta Central de planificación, el Comité Estatal de Finanzas, el Comité Estatal de precios y el Comité Estatal de Estadística, del 18 de Febrero de 1989 y que fue modificada por la Resolución No.25 del Ministerio de Finanzas y Precios, del 23 de Junio de 1997, estableciendo los Lineamientos Generales para la Planificación y Determinación del Costo de Producción. Dentro de ella, se pueden encontrar entre otros elementos.

1.6 Cálculo del costo de Producción.

El cálculo del costo permite el análisis de los gastos incurridos en la producción de uno o varios productos o servicios, así como de componentes de éstos.

La finalidad del cálculo del costo es:

- Garantizar el análisis de la eficiencia de la producción, facilitando la adopción de medidas oportunas para corregir las desviaciones del costo planificado e incrementar la eficiencia de las empresas.
- Contribuir a la correcta fundamentación de los indicadores del plan.
- Facilitar el análisis en la formación de los precios.

El cálculo del costo para facilitar la adopción de decisiones requiere de un registro eficiente de las operaciones que permita un análisis del mismo por

productos, partes de productos o surtidos de productos en dependencia del nivel de agregación que se haya adoptado.

1.7

Costo unitario.

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

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

El costo unitario permite

- Medir la eficiencia económica con que se ha operado el proceso productivo en un período dado, permitiendo su comparación contra lo planificado, lo obtenido en períodos anteriores y lo normado.
- Analizar la efectividad en el uso y explotación de las capacidades instaladas.
- Servir como base para la elaboración del plan de costos, medir su cumplimiento y aportar elementos para la planificación de períodos subsiguientes.
- Conocer el comportamiento de las normas de consumo de materiales y de tiempo, propiciando la revisión y permanente actualización de las mismas.
- Servir como base para la evaluación y toma de decisiones con relación a la efectividad en divisas de los fondos exportables.

- Servir como base para la correcta valoración de los productos en proceso, semielaborados, terminados y entregados (vendidos).
- Servir como una de las bases de análisis para la formación de los precios de los productos y tarifas de servicios, así como para valorar las causas de las desviaciones que experimentan los costos reales con relación a aquellos utilizados al definir el precio y que originan una alta o baja rentabilidad en la empresa.

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

Es decir, que la información necesaria para la elaboración de las fichas de costo se basa en la utilización de las normas de las partidas directas, las cuales tienen su reflejo en los presupuestos de gastos de las actividades principales y la utilización de cuotas de gastos de las partidas indirectas, determinadas a partir de los presupuestos de gastos de las actividades de servicios, dirección, etc.

La hoja de costo planificado muestra de forma sintética, el costo unitario por partidas del período que se planifica y su dinámica con respecto a costos unitarios de períodos anteriores.

Las fichas de costo se elaboran por partidas y reflejan el costo unitario de cada producto o grupo de ellos y pueden elaborarse tanto para los productos finales, como para los intermedios o semielaborados.

1.8 Ficha de Costo. Características, componentes e importancia.

La determinación del costo por unidad de los productos se hace sobre la base de la ficha de costo. Esta constituye un elemento o factor básico del cálculo económico dentro de la organización, por cuanto a través de ella se determina el nivel de eficiencia en la utilización de los recursos y es un elemento que permite la medición de la dinámica de los costos de una unidad determinada de

producto, así como la comparación de los costos entre ingresos con producciones similares.

La ficha de costo debe reflejar de la manera más completa posible, los gastos por unidad de producto en los diferentes niveles en que la producción está estructurada.

La ficha de costo es un importante instrumento en la definición de los presupuestos, puesto que constituye su elemento primario al determinar el costo por unidad y una vez que se conocen las unidades que se precisan producir, solo relacionando estos conceptos se tiene el costo planificado, lo cual constituye un proceso que marca diferencias con lo que tradicionalmente se hace, y al superar dichas diferencias se están venciendo los objetivos que se proponen en esta categoría económica el perfeccionamiento empresarial.

Atendiendo a la amplitud de su contenido las fichas de costo se clasifican en:

- Fichas de costo detallada: Reflejan las normas de consumo de los recursos materiales y laborales, así como las normativas de gasto de servicios técnicos, organización y dirección de la producción, con estas fichas de costo deben estar contenidas las normas o unidades físicas, la unidad de medida, el precio o tarifa de cada insumo y el costo unitario del producto en base a la unidad del cálculo adaptada con una estructura de elemento de costo. Estas fichas caracterizan al máximo el nivel permitido del costo de producción y la composición y estructura de los gastos.
- Fichas de costo sintética: Son documentos mucho más resumidos que las fichas de costo detallada en ellos solo se reflejan los importes de los costos unitarios de un semielaborado producto terminado, estructurado por elemento, estas fichas de costo pueden ser denominadas "Hojas De Costo".

Otras de las clasificaciones de la ficha de costo están dadas por los objetivos que se trazan en el cálculo del costo de producción:

- Ficha de costo planificado: Representa la magnitud máxima de gastos esperada en la producción de una unidad de producto. Estas fichas se confeccionan utilizando normas y normativas que caracteriza la situación óptima posible de la producción para el año que se planifica.

- Ficha de costo normativa: Se calcula partiendo de las normas vigentes de una ficha determinada y caracteriza la situación técnico-organizativa-económica de la producción.

Su diferencia con la planificada es que es mucho más dinámica, esto se debe a que cambian en la misma medida en que las normas se transforman.

- Ficha de costo proyectada: Está destinada a la fundamentación económica de la producción de nuevas empresas que se construyen, o de la reconstrucción de las existentes o de nuevos procesos tecnológicos.
- Ficha de costo presupuestada: Es una variante de la de costo planificada y se confecciona para aquellos tipos de productos que su producción no es representativa y generalmente se coordina con él, consumido 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 período que se informa. Cuando se confecciona esta ficha de costo es necesario tener en cuenta que los objetos de cálculo, la unidad de cálculo y la clasificación van a ser iguales a los que sirvieron de base para la ficha de costo planificada, esto posibilita controlar la marcha del cumplimiento del plan respecto a la 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 los contenidos en la ficha planificada, por tanto la ficha real recoge pérdidas y gastos no previstos en la planificada, lo cual no se altera el carácter de la comparación de la misma.
- Ficha de costo de cálculo económico interno: También es conocida como la ficha de costo parcial, se confecciona para las producciones de los talleres básicos, auxiliares y de servicios a la población de otros tipos de subdivisión estructural de la empresa que se defina como unidad organizativa del cálculo económico interno, a los fines de su utilización en el cálculo y

análisis económico en cada área de trabajo y así posibilita la formación de los precios internos.

En la confección de la ficha de costo deben intervenir los factores que hagan posible la correcta planificación del costo de producción de forma que dicho costo represente el grado de los gastos socialmente necesarios para obtener dicha producción.

Siendo la base para confeccionar presupuestos, la ficha de costo, como regla general, debe cumplir con los siguientes requisitos:

1. Debe contener la cantidad y precio de cada material directo a utilizar en la elaboración del producto.
2. Resume el tiempo de trabajo y tarifa salarial utilizada.
3. Contiene otros gastos incurridos para la elaboración del producto.
4. Determina el costo unitario asociado al producto o servicio.
5. No debe contener costos asociados a otros productos o servicios, aunque se utilicen para ello, materiales similares o las mismas instalaciones.

1.8.1 Cálculo del costo.

El cálculo del costo se efectúa utilizando las agrupaciones de gastos conceptuados dentro de las partidas establecidas que requiera la empresa y viabilicen la determinación de los costos unitarios y de los indicadores fundamentales del costo, a nivel de cada área de responsabilidad.

Todo proceso productivo, consta de varias etapas, a través de las cuales los componentes que intervienen en el mismo sufren sucesivas transformaciones, adiciones o incorporaciones provenientes de otros departamentos productivos. A los efectos de mantener un control económico de estos procesos, es necesario que los productos o servicios que pasan de un departamento a otro, lo hagan con sus costos unitarios correctamente calculados.

En esencia deben cumplirse los siguientes requisitos:

- Cálculo y utilización de la producción equivalente en la asignación de los costos a los distintos productos, cuando proceda.
- Determinación de los costos unitarios por partidas de costo.

El cálculo del costo unitario debe hacerse por cada uno de los surtidos elaborados. En aquellas empresas con una amplia nomenclatura de surtidos o cuando las diferencias existente entre estos no originen variaciones sustanciales en los costos, pueden constituirse niveles agregados y calcularlos a este nivel, o calcular sistemáticamente los correspondientes a los surtidos de mayor peso y los de los restantes, cada cierto tiempo.

La agrupación con vistas al calculo del costo unitario puede hacerse por genéricos, subgenéricos, familias de productos, u otra agrupación similar, en dependencia de las características de cada proceso productivo y de los productos que se elaboran o servicios que se presten. Siempre podrá utilizarse el mismo criterio de agregación, tanto para la planificación como para el registro y el cálculo del costo real.

1.8.2 Ficha de Costo.

Para cada producto ya sea, principal o auxiliar o servicio productivo que se preste en una empresa, se puede elaborar una ficha de costo que contendrá todos los costos, como materiales, salarios y otros gastos indirectos que se requieran para su elaboración.

Igualmente servirá para el cálculo del precio de venta, una vez determinado el costo total y el porcentaje de ganancias que se quiere alcanzar, planificado o determinado por el Ministerio de Finanzas y Precios u otras. O sea que se puede conocer por anticipado el costo de su producción y el posible precio de venta.

Contendrá igualmente especificaciones técnicas de los materiales a utilizar y calificación de los trabajadores que deben participar y otras de acuerdo con los requerimientos de la producción para su ejecución.

Esta ficha reflejará el costo planificado para una producción determinada, especialmente el costo directo emitiéndose cada vez que sea necesario

determinar un costo, teniendo en cuenta las variaciones existentes de calidad, medidas y precios de los materiales y calificación de la fuerza de trabajo cuando sea necesario, así como las características concretas del taller que lo va a fabricar, pudiéndose dar el caso de una producción igual, tener costos diferentes dado el taller que lo produzca o servicio que se preste.

Este modelo, puede hacerse por los trabajadores de producción o economía, o entre ambos, y debe conservarse en el frente de producción y otra en economía, utilizándose por ambos en su trabajo, en el frente de:

Producción: Para confeccionar las Órdenes de Trabajo, cálculo de los precios de ventas, tipos de materias primas, personal necesario, utilización de equipos productivos, utilización de la capacidad instalada, etc.

Economía: Para conocer el consumo planificado de recursos, costo estimado para su comparación con el costo real, confección de los planes, cálculo de la eficiencia planificada, etc.

Este es un documento fundamental para la implementación del Sistema de Costos, para el análisis y control de los resultados en su comparación con los estimados, sirviendo de base para el control del costo real por órdenes específicas en la asignación de recursos, debiendo hacerse por cada producto que se fabrique, haciéndose tantas fichas de costo, como alternativas existan en la fabricación de un mismo producto en la entidad.

Las alternativas estarán dadas por la calidad de los materiales, sus medidas, precios, cantidades a producir, calificación de la fuerza de trabajo, trabajo manual, equipos a utilizar, etc.

Para la determinación de las fichas de costos es imprescindible su actualización periódica. Están conformadas por la suma de los costos directos, e indirectos, gastos generales y de administración, así como los gastos de distribución y venta cuando procedan.

En general, para definir La Ficha de Costos Base a utilizar, deben considerarse los siguientes aspectos:

- Se realizará su cálculo y desagregación sobre la base de los Lineamientos Generales para la Planificación y Determinación del Costo de Producción vigentes.
- Partir para su elaboración de normas de consumo y de trabajo económicamente fundamentadas. En los casos que ello sea imposible, provisionalmente hasta que se elaboren dichas normas.
- Considerar los costos reales depurados deduciendo los gastos excesivos en el uso de recursos materiales, humanos y financieros, así como todo gasto que no esté vinculado realmente a la producción de que se trate. Es necesario diferenciar los gastos que deben reconocer cuando el proceso de producción incluye varios productos.
- El por ciento que se asume de utilización de las capacidades, debe corresponderse con una explotación adecuada. Esto es, deben identificarse los llamados “costos por subactividad” y deducirse de la Ficha de Costos Base para formar precios, lo que significa si es necesario reducción de otros gastos directos y de los gastos indirectos(depreciación en ambos casos, principalmente)
- Las partidas del consumo material del producto o servicio en cuestión, se deberá desagregar en anexo al menos hasta el ochenta por ciento (80%).
- Se debe comparar la Ficha de Costo Base para la formación de precios con las de otros productos análogos desde el punto de vista constructivo, como elemento de referencia y evaluación de la correcta determinación de las mismas.

1.9 **Comportamiento de los costos desde el punto de vista económico.**

Los costos de fabricación fijos totales permanecen constantes a cualquier volumen de producción. Los costos variables totales aumentan en forma lineal, es decir, en proporción directa con los cambios que ocurren en la producción.

La línea para los costos unitarios variables es constante y la línea para los costos unitarios fijos declina, más agudamente en los niveles de producción

bajos, donde el efecto de las unidades agregadas sobre los costos fijos es mayor, y menos agudamente en los niveles superiores. El costo total por unidad también muestra una declinación pronunciada en los niveles inferiores debido a la influencia de los costos fijos.

En economía se considera que los aumentos o disminuciones en los costos variables ocurren a un ritmo variable. Como consecuencia, en economía también cambia el costo unitario variable promedio, que es constante en contabilidad.

El decremento en el costo unitario variable, que ocurre en los niveles de poca actividad, se origina debido a un aumento de la eficiencia. El aumento en el costo unitario variable ocurre en los niveles de operación muy elevados cuando se llega al punto de utilidad decreciente, en este punto ocurren embotellamientos.

Los costos unitarios que resultan de los sistemas de contabilidad son costos promedio; la teoría de la economía se ocupa de los costos marginales. Un costo marginal representa el aumento en los costos totales que resulta de la producción de una unidad adicional.

De acuerdo con la teoría económica, las utilidades de la empresa se maximizan en el punto en el cual el ingreso marginal, es decir, el aumento en el ingreso derivado de la venta de una unidad adicional, es igual al costo marginal.

1.10 Historia del Turismo en Cuba.

El archipiélago cubano, localizado en la parte más occidental del Mar Caribe insular, está compuesto por la Isla de Cuba, la Isla de la Juventud y más de cuatro mil pequeñas islas y cayos. El territorio emergido es de unos 111.000 Km. La longitud de las costas cubanas es de seis mil kilómetros, albergando en sus numerosos entrantes: ensenadas, bahías y bellas playas, que se distinguen por su extensión, calidad de sus arenas y transparencia de sus aguas.

Magníficas barreras coralinas y exuberantes manglares, ofrece su litoral, entre otros tesoros. El relieve de Cuba es heterogéneo, compuesto por zonas

montañosas, onduladas y llanas. Hay cuatro grandes macizos montañosos: al occidente, la cordillera de Guaniguanico formada por la Sierra de los órganos y la del Rosario, al centro la cordillera de Guamuhaya integrada por las Sierras de Trinidad y Sancti Spíritus, en el Oriente la cordillera de la Sierra Maestra y la cordillera de Sagua-Baracoa. Estos conjuntos montañosos se encuentran aislados entre sí, lo que contribuye a la existencia en ellos de una amplia biodiversidad. En La Sierra Maestra se encuentra el Pico Turquino (1.974 metros de altura) el punto más alto de la geografía cubana.

El clima cubano puede considerarse una dote especial de la naturaleza. Según Santamaría, Víctor (1944), la posición de Cuba, si bien es tropical, es al mismo tiempo fronteriza de la zona templada, lo cual unida a otras condiciones de orientación, forma de la isla y corrientes atmosféricas predominantes, hace que el clima de nuestro país aventaje en salubridad y bienestar general de muchos climas de la llamada zona templada. Tal condición hace que todo el litoral de la isla y las zonas de tierra adentro, no muy alejadas de la costa, se vean influidas por la acción de "brisas" refrescantes durante gran parte del día: brisas marinas y el terral. Otro factor de fundamental importancia es el régimen de los Vientos Alisios, que de forma continua sopla del nordeste y perpendicularmente al eje longitudinal de la isla.

Al ser Cuba una isla larga y estrecha, hace que sus costas norte y sur se encuentren muy juntas. En aquellos lugares situados en el interior de la isla, a donde, por su distancia de las costas ya no pueda llegar la influencia de las citadas brisas, el régimen de los Vientos Alisios, mantiene su acción refrescante. Esta combinación hace no demasiado fríos sus inviernos y al propio tiempo sus veranos no sean demasiado calientes. Comparando con la costa sur del Atlántico de la Florida (desde Jacksonville a Miami), como media la Habana en verano promedia un grado Celsius menos en el invierno entre 3 y 10 grados más.

El clima del archipiélago cubano, típicamente caribeño, está fuertemente marcado por su condición insular; además, la configuración alargada y estrecha de la isla mayor acentúa esa influencia. La temperatura media anual es de 25°C y las precipitaciones promedio son de 1.400 mm al año, distribuidas en dos estaciones: la húmeda, de mayo a octubre, y la seca, de noviembre a abril.

La variación global de las temperaturas medias entre el invierno y el verano no rebasa los 5 a 6 grados Celsius, aunque el gradiente extremo puede sobrepasar en ocasiones los 20 grados Celsius, a veces dentro de un mismo día. Posee una red fluvial con ríos cortos y generalmente de poco caudal. Es notable, además, la presencia de embalses naturales y artificiales, muchos de ellos de gran atractivo escénico.

El presente capítulo ha estado conformado con los principales conceptos teóricos actualizados, acerca de la importancia de la contabilidad de costos y su tratamiento, enriqueciendo el objeto de estudio seleccionado en esta investigación y propiciando una base adecuada para describir la metodología en la determinación de las fichas de costos, que servirán de guía para la investigación.

CAPÍTULO 2: Caracterización y diagnóstico de la Villa San José del Lago.

Para poder realizar cualquier trabajo investigativo es de primordial importancia conocer las características y principales aspectos de la entidad que será objeto de investigación. En este capítulo se expone además de las características de La Villa, una valoración acerca de la situación actual referente al tema específico a estudiar y se describe la metodología para determinar fichas de costo.

2.1 Caracterización de La Villa San José del Lago.

La Villa San José del Lago, perteneciente al Grupo Hotelero Islazul se encuentra situada a pocos metros de la carretera del Circuito Norte, cercano al poblado de Mayajigua, en el municipio Yaguajay de la provincia espirituana.

Al encontrarse alejada de la cabecera provincial no tiene competidores locales ya que no existen hoteles en esa área, lo que le ha beneficiado mucho para la recepción del turismo libre que transita por el Circuito Norte. Además, se encuentra en una posición equidistante de dos polos en crecimiento turístico Jardines del Rey y la Cayería Noreste de Villa Clara, excelente para recibir overnight y almuerzos provenientes de estos destinos.

La Villa San José del Lago, comercializado como dos estrellas, presenta un producto que combina atractivos naturales con recursos turísticos de gran valor para el desarrollo del turismo de salud. Las aguas del manantial están clasificadas, según la Norma Cubana de Aguas Termales y Mineromedicinales, como medicinales, oligominerales e hipó termales, con beneficios comprobados para la salud. La ubicación del hotel dentro de la Reserva de la Biosfera Buena Vista y su cercanía a sitios naturales de gran belleza con atributos como cuevas, cascadas, yacimientos arqueológicos y una flora y fauna diversa permiten un amplio desarrollo de las diferentes modalidades del turismo de naturaleza. Sin embargo, estos recursos están prácticamente inexplotados y el producto en sentido general es muy poco conocido en el mercado internacional. En septiembre del año 2011 se celebró en La Villa la clausura del evento de Turismo de naturaleza Turnat 2011, donde se presentaron varios senderos de turismo especializado muy próximos a la instalación. Aunque los turistas se fueron muy satisfechos de los recursos y atractivos de la instalación, aún no existe una proyección concreta de operaciones hacia el hotel derivada de este evento.

Para brindar servicios a los clientes el hotel cuenta con 74 habitaciones de ellas 48 en explotación, 24 fuera de orden. Todas están climatizadas, con teléfono, televisión por cable, agua fría y caliente, y la mayoría recibió una reparación capital tanto constructivamente como de mejora al mobiliario y confort. Algunas

Villa San José del Lago

de las habitaciones tienen una fachada que simula las construcciones de los aborígenes cubanos, muy integradas al entorno natural, aunque en su interior poseen, al igual que las otras, todas las facilidades acorde a la categoría del hotel.

Para explotar las posibilidades del manantial tienen la piscina termal techada, que se llena directamente con el agua del manantial, y a partir de ella se llena un complejo de piscinas para niños y adultos. En estos momentos la piscina termal se encuentra inutilizada debido a que requiere de un proyecto que exige la Geominera, para aislar la base del yacimiento y protegerlo de los riesgos que requiere la explotación. La lentitud que ha tenido esta solución en efectuarse impide que ya en La Villa San José del Lago se pudiera promocionar un producto vinculado al turismo de salud, pues sus aguas tienen excepcionales condiciones para ello.

Cerca de la piscina se encuentra el snack bar Las Palmas y la cafetería La Ceiba, con servicios de bebidas y alimentos ligeros. Además está el restaurante El Lago, especializado en comida criolla e internacional.

Además el hotel cuenta con un gimnasio que brinda entre otros servicios, masajes parcial y general.

El hotel recibe fundamentalmente turismo libre, y es líder en la región en el arribo de cubanos en CUC que lo prefieren por su entorno agradable y sus precios económicos con una buena oferta. Las principales agencias que operan con la entidad son Amistur, Ecotur, Habanatur, Cubatur, Viajes Cubanacán, esta última muy importante por su promedio de estancia.

La misión y visión de la villa son:

Misión: Brindar un producto turístico único, donde prevalece el más rico entorno natural, matizado por la belleza y conservación del medio ambiente, caracterizándonos por la plena satisfacción de nuestros clientes a través de un servicio de calidad, efectividad y competitividad.

Visión: Hoteles Islazul, es un grupo hotelero distribuido por toda Cuba que brinda al cliente un producto turístico diverso, de calidad y cultura ambientalista, con una gestión empresarial perfeccionada y un equipo de

trabajo preparado profesionalmente, capaz de transmitir nuestra cubanía y calor humano.

La Villa desde su fundación tuvo como **objeto social**:

- ❖ Operar, comercializar y promover en pesos convertibles y divisa, el producto turístico de ciudad, incentivo, naturaleza, playa, especializado, salud, eventos y otros similares en grupos o individuos a través de agencias propias o de terceros, haciendo uso de instalaciones hoteleras y complejos extra hoteleros propios o de terceros dirigidos al turismo nacional e internacional, bajo distintas modalidades o marcas.
- ❖ Prestar servicios de alojamiento, gastronómicos y recreativos para el turismo nacional e internacional, en pesos convertibles y divisa.
- ❖ Prestar servicios complementarios al alojamiento en pesos convertibles y divisa de;
 1. Lavandería
 2. Peluquería y barbería
 3. Masajes y sauna
 4. Alquiler de cajas de seguridad
 5. Alquiler de toallas y hamacas
 6. Alquiler de tiendas de campaña
 7. Servicios de mini bares
- ❖ Brindar servicios gastronómicos a eventos y actividades convenidas en locales y áreas propias o de terceros, tales como banquetes, bodas, cumpleaños y matinée, en pesos convertibles y divisa.
- ❖ Efectuar el cobro de la entrada a sus instalaciones turísticas en pesos convertibles.
- ❖ Organizar y desarrollar giras turísticas, excursiones, paseos y opcionales, en pesos convertibles y divisa.
- ❖ Prestar y promover servicios destinados a la recuperación de la salud y a la rehabilitación en el orden físico y psíquico, en pesos convertibles, bajo distintas modalidades y categorías, tanto al turismo nacional como internacional.
- ❖ Prestar servicios de alimentación a trabajadores para su sistema y a terceros en pesos cubanos y pesos convertibles.

La plantilla aprobada del hotel es de 50 trabajadores, que se caracterizan por ser muy hospitalarios y agradables en su trato con los clientes.

De ellos: Administrativos 4

Técnicos 4

Especialista 1

Obreros 41

Sin embargo, muchos de ellos no cuentan con todo el nivel profesional que se requiere para atender al turismo internacional, lo cual constituye una debilidad sobre la que hay que trabajar rápidamente.

Los lineamientos del VI Congreso del Partido Comunista de Cuba constituyen una vía necesaria para disminuir las dificultades en la esfera económica, por lo que a partir de las debilidades de la Villa, enumeradas con anterioridad, el autor propone soluciones, basadas en los siguientes lineamientos relacionados con el tema objeto de investigación:

“Lograr que el sistema empresarial del país esté constituido por empresas eficientes, bien organizadas y eficaces, y serán creadas las nuevas organizaciones superiores de dirección empresarial. Se desarrollará la cooperación entre las empresas para garantizar mayor eficiencia y calidad. Se elaborará la norma jurídica que regule todos estos aspectos.”

“El incremento de facultades a las direcciones de las entidades estará asociado a la elevación de la responsabilidad sobre la eficiencia, eficacia y el control en el empleo del personal, los recursos materiales y financieros que manejan, unido a la necesidad de exigir responsabilidad a aquellos directivos que con decisiones, acciones u omisiones ocasionen daños y perjuicios a la economía.”

“Un sostenido incremento de la eficiencia como base del desarrollo económico, que permita lograr la disminución progresiva de los niveles de apoyo que se otorgan por el Estado y contribuya a mejorar, en lo posible, la oferta de productos y servicios esenciales para la población.”

“Priorizar, a corto plazo, la sustitución de importaciones de aquellos alimentos que puedan ser producidos eficientemente en el país. Los recursos para potenciarla deberán concentrarse donde existan mejores condiciones para su

empleo más efectivo, a fin de elevar los rendimientos y la eficiencia de la producción, asimismo, deberá potenciarse la aplicación de los resultados de la ciencia y la técnica.”

2.2 Características de los servicios que se prestan para los paquetes turísticos.

Para cada tipo de grupo de turistas la Villa San José del Lago presta diversos servicios, ellos están dados por el número de visitantes. Esto quiere decir que se ofrecerá servicio banquete para un grupo inferior o igual a 30 personas y mayor a este el servicio ofrecido será buffet.

2.2.1 Servicio de banquetes, sus características y definiciones.

Debido a lo complejo que resulta la preparación, planificación y realización de banquetes, los grandes hoteles acostumbran a contar con departamento de banquetes, que se ocupa específicamente de este menester.

En el servicio de banquetes influyen muchos factores, que deben ser controlados detenidamente. Ante todo, la Dirección del Departamento de banquetes se ocupa de la planificación; esto es, seleccionar entre varias posibilidades las directrices, procedimientos, programas y presupuestos, atendiendo a la finalidad y objetivos a conseguir.

El departamento de banquetes debe tener en cuenta una serie de factores que son imprescindibles para la planificación del servicio.

Estos factores son:

- Día de la celebración.
- Horario del banquete (comienzo y finalización)
- Tipo de servicio
- Número de comensales
- Menú concertado
- Local donde se realiza el servicio.

Lo primero es la fecha y horario aproximado. Una vez determinado este factor, se comprueba en el planning del departamento si es factible esa fecha y no hay otro servicio que impida su realización.

Existe un libro donde se ponen las reservaciones por lo que se chequea para no cometer errores.

A. Organización del Servicio.

- I. Los Locales.
- II. Disposición.
 1. Mobiliario.
 2. Lencería.
 3. Material.
- III. Personal.
 1. Composición.
 2. El responsable, sus funciones.

B. Realización material del Banquete.

- I. Previsiones.
 1. Personal.
 2. Mobiliario, material y lencería.
 3. Bebidas y demás artículos.
- II. Establecer los planos de Mesa.
- III. Mise en Place.
- IV. Acogida Recepción.
- V. Emplazamiento de Invitados.
- VI. Servicio.

2.2.2 Organización y desarrollo de Banquetes.

Los hoteles y restaurantes son requeridos a organizar comidas que reúnen a numerosas personas por diversos motivos, tales como, Comidas familiares (1ra. Comunión, Bodas, Bodas de Plata, Bodas de Oro, etc.).

Asociaciones amistosas, aniversarios de promoción.

Partidos políticos. Congresos o reuniones electorales.

Las Cámaras de Comercio, recepción de personalidades extranjeras.

Premios literarios. Actos oficiales de la ciudad que organizan las diferentes instituciones.

Esta actividad significa un gran aumento del volumen de negocios, tanto es así que algunos establecimientos han hecho de ello su única actividad que ejercen dentro de sus locales como en el exterior.

De todas formas, el servicio de banquetes necesita instalaciones muy particulares, un material apropiado y un personal especializado y muy competente.

Las casas especializadas están concebidas para recibir a una clientela importante de banquetes.

La buena coordinación entre las cocinas y los comedores preparados por los organizadores aseguran la distribución de los manjares.

Material: Para los banquetes se puede utilizar el mismo material que en el restaurante; vajilla y cristalería a excepción de las platas de servicio que deben ser mucho más grande, todos estos materiales deben estar previstos en cantidades suficientes.

También se necesitan bandejas para el servicio del aperitivo, el café, el consomé o crema. Hay que tener en cuenta las bandejas para la retirada del servicio.

Personal: Las empresas de banquetes comprenden un personal de cuadros fijos y empleados ejecutantes no fijos sino a título de extras.

Presentación de la oferta de servicios: Una vez de la toma de contacto con un cliente eventual, una agradable impresión debe ser imprescindible. Durante la entrevista una atractiva documentación permite presentar a la vez los salones, sugerir los menús y las diversas prestaciones de servicio.

Una vez esté confirmado el banquete por el organizador, el director de banquetes pasar la información por medio de instrucciones escritas a los diferentes servicios, en lo que concierne a la acogida o recepción, la realización técnica y la restauración.

El servicio de acogida comprende un personal especializado compuesto por azafatas, guardarropía, e incluso de personal de puertas. Las azafatas ya sean del hotel o de organizaciones exteriores se encargan de distribuir folletos, dosieres, etc., así como puros, cigarrillos y otros regalos.

Buscar banquetes, se trata de un servicio de relaciones públicas el responsable debe poseer grandes amistades en el mundo de los negocios y debe intentar constantemente el máximo de servicios.

2.2.3 Servicio de Buffet. Características y definiciones.

La palabra buffet (pronúnciese bufé) procede del idioma francés, teniendo distintas aplicaciones, todas relacionadas con el servicio de comidas y bebidas. En los bailes, mesa donde se sirve refresco. En las estaciones de ferrocarril, fonda. Galicismo por aparador- Ambigú, comida nocturna, etc. No obstante en nuestro país se aplica generalmente a todas las maneras no formales (se entiende por formal cuando el usuario permanece sentado a la mesa, guardando los requerimientos mínimos de la etiqueta, esperando a ser servido) de servir alimentos y bebidas, y a los alimentos servidos fuera de las horas habituales y distribuidos generalmente a temperatura ambiente.

El servicio de "buffet" tiene características especiales, se considera informal, y por su versatilidad, su organización y servicio pueden ser muy variados las formas en que se presente.

Para una mejor comprensión del servicio del "buffet" este debe ser analizado en sus cuatro partes importantes:

- Local
- Montaje
- Servicio de alimentos
- Servicio de bebidas.

Local: No teniendo la formalidad del servicio de restaurante o de banquete, o aún de la cafetería, lo mismo se puede realizar el acto en un salón, en un jardín

o a orillas de la piscina, bajo un árbol frondoso, en el campo o en el patio de una fábrica.

El local debe responder a las necesidades de capacidad, ambientación y decoración, lugar para preparar el servicio e instalaciones como fregaderos, servicios sanitarios, etc.

Si en el acto se va a firmar un protocolo, celebrarse una boda o si se desea un lugar privado o distante, escogeremos el mismo en el espacio que disponemos para situarlo.

En los lugares abiertos se tendrá en cuenta, la sombra, aire, posibles lluvias, insectos, etc.

Algunos salones resultan demasiado grandes, pueden ser reducidos situando las sillas apartadas de la pared o creando divisiones con arecas y otras plantas ornamentales.

Montaje: Tomando en consideración el tiempo de duración del acto, la categoría del mismo y tipo de servicio adoptado, la actividad puede ser preparada contemplando los detalles siguientes para ser o no utilizados.

Servicio de alimentos: Prácticamente todos los alimentos que se consumen en forma convencional pueden ser servidos en un buffet.

En general se establece una limitación para muchos de estos alimentos por no considerarse propios o prácticos para esta actividad, por ello no se acostumbra a servir caldos, sopas, y potajes en general; platos calientes donde el huevo figure como alimento principal, guisos y estofados con salsas abundantes, hígado y otras vísceras, postres almibarados, helados y frutas al natural, salvo en cóctel.

Los alimentos que se destacan son los cortados en pequeños tamaños o lonjas finas, fáciles de cortar con el tenedor o comer de un bocado.

Debido a las múltiples formas de presentar el buffet también se han establecido métodos distintos para el servicio de alimentos.

Las principales formas en que se realiza este servicio de alimentos son:

- Envasado en cajitas de cartón individuales
- Colocado en platos individuales

- Situados en fuentes para pasar
- Puestos sobre mesas

2.2.4 Buffet: Principales ventajas del buffet.

- Rapidez en el servicio.
- Mayor posibilidad de elección. Mayor elección.
- Facilidad para la obtención de la comida
- Posibilidad de comer a voluntad
- Mayor atractivo visual de la comida
- Con grandes esfuerzos en el merchandising se pueden realizar ventas de extras.
- Proporcionar mayor libertad al cliente en el acto de comer
- Con el sistema de buffet la amabilidad y la atención al cliente puede ser mayor ya que el dependiente está menos cargado de trabajo que en un restaurante convencional.

2.3 Situación actual referente a los costos y gastos en La Villa.

En la entidad se aplica el Manual de Contabilidad para la prestación de servicios en divisa y moneda libremente convertible. Para dar inicio a la investigación fue necesario realizar la revisión los planes, normas de consumo, listado de precio entre otros.

Una vez revisado los planes de trabajo del año 2012 se observó que en La Villa anualmente se elaboran los presupuestos para el próximo año donde se planifica una pérdida en sus servicios en moneda nacional. (Ver anexo 1 y 2).

Debido a eso la entidad presenta una pérdida considerable anualmente no logrando su rentabilidad en los servicios en moneda nacional.

Para el desarrollo de la investigación nos centraremos en la prestación de servicios a partir de los paquetes turísticos en divisa con las diferentes líneas de clientes que se encuentran contratados con la instalación.

Estos clientes son:

- ✓ Cubatur
- ✓ Viajes Cubanacán
- ✓ Ecotur
- ✓ Habanatur
- ✓ Amistur

La presente investigación se centrará específicamente en el paquete turístico Viajes Cubanacán.

2.3.1 Caracterización del paquete turístico Viajes Cubanacán. Sus costos y gastos.

El paquete turístico Viajes Cubanacán es recibido en La Villa San José del Lago, es en la modalidad de circuito, es decir de una noche en el hotel en plan MAP, de esta agencia recibimos dos circuitos que uno de ellos es el ciclo turismo de nacionalidad Inglesa con un máximo de 21 a 30 clientes y frecuencia de dos veces al mes y otro circuito de Cubanacán internacional que vienen de Occidente a Oriente hacen noche en el hotel y son clientes fundamentalmente de la tercera edad que vienen a Cuba a realizar recorrido de ciudad.

Los costos de la entidad quedan registrados en las cuentas contables:

- 811 Costo de Venta Actividad del Hotel en divisa
- 811-1 Comestibles
- 811-121 Costo de Venta Comestibles
- 811-2 Bebidas
- 811-221 Gastronomía
- 811-3 Tabacos y Cigarros
- 811-321 Gastronomía

Villa San José del Lago

Los gastos de cada mes se transfieren a las cuentas 822 Gastos funcionales y 826 Gastos operacionales y su análisis según la moneda que corresponda.

Los elementos de gastos se relacionan a continuación:

- 82211101 Salario básico CUP
- 822-11104 Descanso retribuido
- 822-11111 Pago adicional
- 822-11202 Impuesto sobre la fuerza de trabajo
- 822-12122 Uniformes
- 822-170 Depreciación y amortización
- 822-16036510 Gasto de espectáculos derechos de autores musical
- 822- 22228502 Reparación y mantenimiento automotor
- 822-23102 Combustible
- 822-2310201505 Luz, fuerza y agua
- 822-2310501 Gas licuado a granel
- 82611101 Salario básico
- 826-11104 Descanso retribuido
- 826-11106 Días feriados
- 826-111115 Pagos adicionales por auditoria
- 826-11201 Contribución a la seguridad social
- 826-11202 Impuesto sobre la fuerza de trabajo
- 826-17001 Depreciación de activo fijos tangibles
- 826-17002 Depreciación de activo fijos intangibles
- 826-18015502 Licencias operativa
- 826-18015503 Impuesto sobre transporte terrestre
- 826-18019507 Impuesto por radiación y audio
- 826–221 Materiales excepto para mantenimiento
- 826–22103 Lencería y mantelería
- 826–22103101 Alojamiento
- 826-2103221 Gastronomía
- 826-104 Materiales para limpieza
- 826-106101 Materiales para oficina e impreso
- 826-22108101 Materiales para gastronomía
- 826-22110221 Artículos de consumo desechable

- 826-22111101 Bolsas plásticas
- 826-22112101 Materiales para alojamiento
- 826-22113102 Materiales y productos químicos para la piscina
- 826-22123101 Utensilios para gastronomía
- 826-22127101 Vajillas, cristales y cubiertas
- 826-28040101 Aseo personal

2.4 Procedimiento y metodología para la elaboración de las fichas de costo.

Teniendo en cuenta La Resolución Conjunta No. 1/2005, del Ministerio de Economía y Planificación y el Ministerio de Finanzas y Precios, donde recoge la metodología para la determinación de la ficha de costo y sobre la base de las especificaciones propias del ministerio al que pertenece la entidad objeto de estudio (Manual de Procedimientos y Sistema de Contabilidad para la Actividad de La Villa San José del Lago), se procedió a identificar una serie de elementos necesarios para el cálculo del costo unitario o ficha de costo para las principales opcionales que ofrece esta Cadena Hotelera del territorio.

Una parte integral de cualquier sistema de costo es el establecimiento de los elementos fundamentales para la confección de una ficha de costo .Para su elaboración se sigue una metodología que establece lo siguiente:

Selección de:

- ✓ Material Directo e indirectos
- ✓ Mano de Obra Directa e indirecta
- ✓ Los costos indirectos de fabricación, se pueden dividir en:
- ✓ Costos indirectos de fabricación fijos
- ✓ Costos indirectos de fabricación variables

2.5 Cálculo del Costo Total Unitario asociado a los servicios.

Villa San José del Lago

A continuación se muestran los contenidos y explicación por cada concepto de gasto de forma general y de forma específica en La Villa San José del Lago para los servicios prestados en el paquete turístico Viajes Cubanacán:

Costo Total Unitario: Se determina por la sumatoria de los costos de materias primas y materiales utilizados en la producción de servicios y los gastos de servicios correspondientes al servicio al que se hace referencia.

Materias primas y materiales: incluye los gastos por concepto de materias primas y materiales, combustibles y lubricantes, energía eléctrica y agua, que pueden ser directamente identificables con el servicio en cuestión

Materias Primas y Materiales: Incluye los gastos directos o identificables con una producción o servicio específico, entre los que se encuentran precio de adquisición de las materias primas y materiales, gastos de transportación, alojamiento, etc. Se multiplicará el precio al que se adquieren los materiales por la cantidad necesaria para la producción de dicho servicio. Se hace necesario tener en cuenta cada elemento utilizado por separado, sin utilizar precios promedios totales, por lo que en cálculos auxiliares se sumarán los importes de todos los materiales a utilizar y se determinará posteriormente el costo unitario que le corresponde.

Para la determinación de las materias primas y materiales se tomó una muestra del menú que se elaboro en un día en el restaurant.

Luego de hacerse un estudio profundo y haber consultado con los especialistas de la villa, se determinó que las partidas de costo para materias primas y materiales fundamentales para la confección de los menús seleccionados son las siguientes:

No	Materias Primas y Materiales
1	Arroz
2	Frijoles Negros, Colorados, Blancos
3	Carne de Cerdo, Res, Sub Producto de Cerdo, Bacón Lasqueado
4	Huevo, Pollo
5	Filete de Pescado
6	Jamón

Villa San José del Lago

7	Fideo
8	Azúcar Refino
9	Mantequilla
10	Queso
11	Pan Suave y Pan Molde
12	Aceite Girasol, Manteca
13	Sal Fina
14	Tomate, Col, Lechuga, Zanahoria
15	Guayaba, Mango, Piña, Naranja, Fruta Bomba
16	Calabaza, Papa
17	Ají, Ajo, Cebolla, Pimientos
18	Leche en polvo, Yogurt
19	Mostaza, Kétchup, Surtido
20	Café Serrano, Chocolate
21	Jugos Tropicales

Los menús que se elaboran diario varían según la disponibilidad que tenga el almacén de productos y según las Normas de Consumo de las materias primas y materiales para la elaboración de los alimentos de un comensal (Ver Anexo No 3), tomadas de Manuales de Consumo utilizados en el restaurant establecido por el MFP y el MEP.

Los precios de los alimentos se tomaron del listado de precios oficial que tiene la entidad. Estos varían periódicamente debido al alza de los precio en el mercado internacional (Ver Anexo No 4)

Al multiplicar los precios por las Normas de Consumo tenemos el costo de las materias primas y materiales las cuales serán utilizadas para la confección de los platos a ofrecer en el menú y serán los valores utilizados para la confección de la ficha de costo.

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

1 Kilogramo (Kg) - 1000 gramos (g)

1kg- 2.2 libras (lbs.)

1 litro (lts) de yogurt- 920 g

1 lts de aceite- 900 g

Con las materias primas antes mencionadas se confeccionan una serie de platos que conformaran el menú del día analizado.

Villa San José del Lago

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

En la Villa solo se utiliza como combustible el gas licuado comprado en bala de 300 libras.

Energía Eléctrica: Se incluye el importe por concepto de energía eléctrica utilizada en los servicios, de acuerdo a la tarifa que paga la entidad, dividiéndolo, según de las normas técnicas establecidas, entre los servicios prestados, para obtener su valor unitario que es el incluido en la ficha de costo.

Agua: Importe que se debe pagar por el agua utilizada para la prestación del servicio, de acuerdo a las tarifas vigentes según las normas técnicas establecidas entre la producción para obtener su valor unitario. En este aspecto no tomaremos valores pues la entidad no paga el servicio ni el recurso.

Es válido aclarar que los combustibles, energía eléctrica y agua incluidos dentro de las materias primas y los materiales son los que se identifican plenamente con los servicios, los que constituyen materiales indirectos se incluyen dentro de los gastos indirectos de fabricación, en otro elemento de la ficha de costo.

Gastos de Servicios: Se determina por la sumatoria de los Gastos de la Fuerza de Trabajo, Gastos Indirectos de Producción, los Gastos Generales y de Administración y Otros Gastos Directos. Es válido aclarar, que la entidad objeto de estudio, tiene en cuenta los Gastos Generales de Administración en su cálculo, debido a que esta ficha de costo constituye la base fundamental para el establecimiento de precios a sus producciones, pero para propósito de la determinación del costo unitario, que es la base de la presente investigación se excluyen dichos gastos, solo se tendrán en cuenta si se fueran a establecer precios.

Gastos de Fuerza de Trabajo: Corresponde al importe total de los gastos por este concepto, que incluye: Salario Básico, Salario Complementario, Seguridad Social e Impuestos sobre la Utilización de la Fuerza de Trabajo, siempre utilizando su valor unitario asociado al servicio al que se hace referencia.

Salario Básico: Constituye el importe de los salarios básicos de los obreros y el personal técnico directamente relacionado con la producción del servicio en cuestión.

Salario Complementario: Incluye los gastos por concepto de vacaciones acumuladas. Se calcula aplicando el 9.09 % al importe del salario básico.

Seguridad Social: Incluye la contribución por este concepto aplicadas según las normas establecidas. Se determina por la aplicación del 14 % a la suma del Salario Básico y el Salario Complementario.

Impuesto sobre La Utilización de la Fuerza de Trabajo: Se determina por la aplicación del 20 % a la suma del Salario Básico y el Salario Complementario.

Para determinar el costo de la mano de obra se analizan los salarios de cada trabajador que intervienen en la actividad analizada, se toman las horas trabajadas, se multiplican por costo de la hora, luego se multiplica por 9.09% y a ese valor se la aplican las obligaciones 14% y 20%. En la investigación se determino solamente utilizar el salario de cinco trabajadores que son los que intervienen en la prestación del servicio en el paquete turístico analizado.

Estos están clasificados como:

Mano de Obra Directa dos dependientes y dos cocineros.

Mano de Obra Indirecta una camarera de área.

Gastos Indirectos de Servicios: Incluye los gastos considerados indirectos al no identificarse con una producción o servicio específico, dentro ellos, se pueden encontrar: materias primas y materiales indirectos, agua, electricidad, combustible, depreciación, así como los gastos asociados a la fuerza de trabajo de los trabajadores indirectos a la producción. Para un análisis más profundo de los costos indirectos, se pueden determinar tasas de acuerdo con los elementos relacionados en los costos indirectos, solamente se separan las partidas y se dividen entre la base de cálculo, la suma de todas ellas, será igual a la tasa total de costos indirectos de fabricación.

Por último es analizado otros costos indirectos como se los de alojamiento incluyendo el gasto de la mano de obra indirecta antes referida.

Consideraciones Necesarias: Los renglones referidos a continuación, no conforman el costo de los servicios, pero se hace necesario tenerlos en cuenta para la determinación de los precios a los cuales se ofertarán posteriormente estos servicios a la población u organismos interesados.

Gastos Generales y de Administración: Se incluyen los gastos relacionados con la dirección de la entidad, como son: Salarios y seguridad social, comisiones de servicios y pasajes, teléfono, computación etc.(que como se explicó anteriormente, teniendo en cuenta la bibliografía especializada, no se tiene en cuenta para la determinación del costo del producto, sino que constituye un costo del periodo, pero cuando se va a determinar precio, se debe tener en cuenta que este cubra todos los gastos que genera el producto, aun cuando sean del periodo).

Gastos Totales: Se determina por la sumatoria de los importes de las Materias Primas y Materiales, Gastos de Elaboración y Gastos Generales y de Administración. Recordando que excluimos del Gasto de Elaboración los Gastos Generales y de Administración por no constituir un costo del producto y que podría repercutir negativamente en los análisis a realizar, pero que sí es necesario tenerlos en cuenta para la formación del precio del servicio.

2.6 Determinación de la ficha de costo.

Para la determinación de la ficha de costo para el paquete turístico Viajes Cubanacán tomaremos como base los paquetes de:

- 1 De 1 hasta 30 personas.
1. De 31 persona en adelante.

Para ello se propone la elaboración de varias fichas de costo pues para un mismo paquete se incurren en gasto en moneda nacional y peso convertible. Este paquete consiste en ofrecerle al cliente un servicio de comida, alojamiento y desayuno todo incluido por un valor de 19.0 CUC por cliente.

Para la opción de hasta 30 personas se le brinda al cliente un servicio banquete que consiste en un entrante, un plato fuerte con guarnición, ensalada, postre, café y un líquido enlatado. Para la segunda propuesta de más de 30 personas se la ofrece a los clientes servicio buffet que incluye diferentes tipos de plato fuerte, ensaladas, guarnición, variedades de arroz, postres, café y jugos naturales.

En resumen la villa se ve afectada actualmente por un grupo de indicadores objetivos que requieren de varias de medidas para eliminar la ineficiencia que presenta actualmente y se determino la elaboración de las ficha de costo para el paquete turístico Viajes Cubanacán aplicando resoluciones actualizadas.

CAPÍTULO 3: DETERMINACIÓN DE FICHAS DE COSTO PARA EL PAQUETE TURISTICO VIAJES CUBANACAN.

En el presente capítulo a partir de una secuencia lógica de la investigación, se propone un procedimiento para el cálculo, elaboración y aplicación de la Ficha de Costo para el paquete turístico Viajes Cubanacán, en La Villa San José del Lago, la cual da solución al problema científico planteado para así tomarla con instrumento de planeación, control y análisis con vista a elevar la eficiencia en los servicios.

Con este trabajo los Estados Financieros de La Villa reflejan un saldo creíble en los ingresos por ventas de paquetes turísticos, se puede resarcir el gasto y aumentar las utilidades.

De forma particular son propuestas varias fichas de costo, referidas al paquete turístico Viajes Cubanacán las cuales son diseñadas para su implementación, estas fichas de costo se elaboran sobre la base de la Resolución Conjunta No 1 del 2005 y se aplican las indicaciones para la elaboración de estas, según las características de la Villa San José del Lago.

Cálculo de los elementos que interviene en la ficha de costo.

Durante este proceso se necesitó consultar varios documentos y el personal de la parte técnica, con el objetivo de conocer los servicios que se prestan en la actualidad, características de la entidad, recomendaciones, programa de labores a realizar y otros datos necesarios que se relacionan más adelante en cada paso de la confección de la ficha de costo, basada en la Resolución antes mencionada.

Al confeccionar las fichas de costo se debe seguir una serie de procedimientos lógicos como son:

- Seleccionar el paquete turístico al que se le desea calcular la ficha.
- Determinar la periodicidad de la misma.
- Seleccionar las partidas de costo que se incluirán en la ficha, teniendo en cuenta que el centro de costo no es productivo sino un centro de costo de servicios y en él se prestan servicios al cliente.

Para confeccionar la ficha de costo del paquete turístico Viajes Cubanacán se procedieron a calcular los conceptos planteados en las indicaciones:

Materias primas y materiales: Son los gastos de recursos materiales comprados, empleados directamente en el servicio.

Cálculo del costo de los platos elaborados.

Tabla No 1: Determinación del costo de los platos elaborados según normas de consumo y precios establecidas.

Platos	Ingredientes	Kgs	Precio	Importe
--------	--------------	-----	--------	---------

Villa San José del Lago

Arroz Blanco	Arroz	0.115	0.80	0.008
	Aceite	0.0040	2.00	0.092
	Sal	0.0040	0.3676	0.0014
Arroz Moro	Arroz	0.115	0.5002	0.092
	Frijol Negro	0.030	0.95	0.029
	Sal	0.003	0.36	0.001
	Aceite	0.020	1.64	0.032
	Ajo	0.003	1.21	0.0036
	Pimiento	0.004	1.66	0.0066
	Cebolla	0.004	1.08	0.0047
Pollo Nelo	Pollo	0.200	0.63	0.12
	Huevo	1 U	0.04	0.04
	Cebolla	0.04	0.59	0.02
	Sal	0.04	0.37	0.0014
	pimienta	0.004	1.00	0.004

Tabla No 1:Continuación.

Platos	Ingredientes	Kgs	Precio	Importe
Potaje de Frijol Negro	Frijol	0.0570	0.7917	0.0541
	Cebolla Amarilla	0.0150	0.5912	0.0088
	Aceite Girasol	0.00400	0.040	0.0007
	Sal	0.0030	0.0007	0.0007
	pimientos	0.0150	1.0167	0.00152
	Ajo	0.0040	1.2678	0.0050
	Sub Producto Cerdo	0.0200	2.2034	0.0440
	Azúcar Refino	0.0010	0.3323	0.0003
Potaje Frijol Blanco	Frijol	0.0570	0.600	0.0342
	Cebolla	0.0800	0.5912	0.0472
	Aceite	0.0900	1.0400	0.0093
	Sal	0.0300	0.0007	0.0007
	Pimiento	0.0400	1.0167	0.0040
	Ajo	0.0040	1.2678	0.0050
	Calabaza	0.0060	0.4021	0.0241
	Bacón Lasqueado	0.0100	3.8380	0.0383
Sopa de Pollo	Pasta de Tomate	0.0100	4.9200	0.0246
	Sub Producto de Pollo	0.0580	0.2754	0.0246
	Cebolla amarilla	0.0200	0.5912	0.0118
	Fideos 030kgs	0.0170	0.3275	0.0055
	Ajo	0.0050	1.2660	0.0063
	Zanahoria	0.0150	1.2592	0.0188
	Papa	0.050	05885	0.029
Pollo Asado	Pollo	0.400	0.63	0.63
	Sal	0.006	0.36	0.002

Villa San José del Lago

Filete de Pescado	Pescado	0.230	1.51	1.51
	Aceite	0.005	1.64	0.001
	Sal	0.002	0.36	0.001
Papa Frita	Papa	0.116	1.3376	0.155
	Aceite	0.017	2.00	0.034

Tabla No 1: Continuación.

Platos	Ingredientes	Kgs	Precio	Importe
Ensalada Mixta	Tomate	0.043	1.24	0.053
	Col	0.030	0.93	0.03
	Pepino	0.043	1.18	0.05
Ensalada Frutas de Caribe	Naranja	0.074	0.5798	0.081
	Fruta Bomba	0.074	0.91	0.384
	Piña	0.074	0.89	0.049
Ensalada de Tomate	Tomate	0.116	1.2456	0.14
Bistec de Res Grillet	Bistec de Res	0.235	1.72	1.72
	aceite	0.010	1.64	0.016
	cebollas	0.0100	1.08	0.01
	Sal	0.0040	03676	0.004
Bistec de Cerdo Grillet	Bistec de Cerdo	0.235	0.93	0.93
	Aceite	0.010	1.61	0.016
	Sal	0.004	0.37	0.001
	Cebolla	0.015	1.09	0.01
Mermelada de Guayaba o Mango con Queso	Mermelada	0.116	1.4085	0.16
	Queso	0.058	1.5651	0.09
Dulce Almíbar con Queso	Trozos de Fruta Bomba	0.116	1.4085	0.16
	Queso	0.058	1.5651	0.09
Jugo Tropical	Jugo	8 onza	1.2808	0.32
Tortilla con Queso	Huevo	2 U	0.08	0.16
	Queso	0.0580	3.007	0.1740
	Aceite	0.0040	1.0400	0.0041
Bocadito de Jamón	Pan	0.104	1.17	0.12
	Jamón	0.058	3.5708	0.21
	Mantequilla	0.005	4.06	0.02
	Mostaza	0.008	0.7326	0.006
	ketchutp	0.008	0.7027	0.006
	Surtido	0.005	1.70	0.0085

Tabla No 1: Continuación.

Platos	Ingredientes	Kgs	Precio	Importe
Bocadito de Queso	Pan	0.104	1.17	0.12
	Queso	0.058	3.007	0.17
	Mantequilla	0.005	4.06	0.02
	mostaza	0.008	0.7326	0.006
	ketchutp	0.008	0.7027	0.006
	Surtido	0.005	1.70	0.0055

Villa San José del Lago

Pan con Mantequilla	Pan Suave	0.40	0.04	0.04
	mantequilla	0.010	4.06	0.04
Tostadas Secas con Mantequilla	Pan Molde	1 ración	0.09	0.09
	Mantequilla	0.010	4.06	0.04
Mantecado	Mantecado	1 U	0.0668	0.07
Leche Fría o Caliente	Leche en Polvo	0.031	3.045	0.076
Leche con Chocolate	Leche en Polvo	0.031	3.045	0.09
	Chocolate	0.030	1.57	0.047
Yogurt	Vaso de 8 onza	0.120	0.197	0.20
Café	Café Serrano	0.0070	5.6248	0.0393

Tabla No 2: Datos para la confección del menú y sus costos para los desayunos en la Villa San José del Lago.

MENU DE UNA SEMANA PARA EL DESAYUNO		
No	PLATOS QUE SE OFRECEN	COSTO
1	Tostadas con Mantequilla	0.13
2	Bocadito de Cerdo	0.95
3	Bocadito de Queso	0.25
4	Mantequilla	0.04
5	Yogurt	0.20
4	Leche	0.08
5	Café	0.04

Tabla No 3: Datos para la confección del menú y sus costos para almuerzos y comidas en la Villa San José del Lago.

MENÚ DE UNA SEMANA. PARA EL ALMUERZO Y COMDAS		
No	PLATOS QUE SE OFERTAN	COSTO
1	Arroz Blanco	0.11 cuc
2	Arroz Moro	0.17
3	Sopa	0.07
4	Potaje de Frijoles Negros	0.12
5	Pollo Asado	0.63
6	Filete de Pescado	1.51
7	Bistec de Res	1.74
8	Mermelada de Mango con queso	0.25
9	Mermelada de Guayaba con queso	0.25
10	Dulce de Fruta Bomba en almíbar con queso	0.31
11	Ensalada Mixta	0.13
12	Jugo tropical	0.32
13	Café	0.04

Villa San José del Lago

En las tablas No 2 y 3 se observó el costo de cada uno de los platos que se utilizaron para la confección de los menús, según listado oficial de precios de la entidad.

Combustibles y Lubricantes: son los recursos que utiliza la entidad para la elaboración de los alimentos

Tabla No 4: Análisis del costo del combustible para un mes.

Consumo de gas licuado para un mes.(30 días)					
Producto	UM	Cantidad	Precio	Valor	Importe
Gas Licuado	Litro	356	0.56	CUC	199.36
Total		356			199.36

Tabla No 5: Análisis del costo del combustible para un día.

Consumo de gas licuado para una jornada.							
Producto	UM	Cant.	Días del mes	Consumo para un día	Precio	Importe Para una jornada	Importe para una hora
Gas licuado	Lts	356	30	11.867	0.56	6.645	0.74
Total				11.867		6.645	0.74

Como se pudo observar en las tablas No 4 y 5 en la Villa los alimentos se elaboran solamente con gas licuado. El consumo promedio mensual es de 356 litros, con valor de 0.56 centavos en CUC, teniendo un costo total promedio para el mes de 199.36 CUC por lo que diariamente se gastan 6.64 CUC.

En el restaurant se conectan los fogones aproximadamente 9 horas diarias según información de la administración de la villa. Cada día se consumen 11.867 Litros de gas, para un consumo por hora de 1.318 Lts de gas y 0.02196 por minuto, equivalente a un gasto diario de 6.64 CUC, 0.74 CUC por hora y 0.012 por minuto.

Villa San José del Lago

A la hora de la confección de la ficha de costo se tiene en cuenta cuánto tiempo de cocción requiere el menú en cuestión y se multiplica ese tiempo por los litros de gas utilizados en un minuto.

Tabla No 6: Análisis del tiempo y consumo de gas para la cocción de los alimentos.

Consumo de gas y tiempo en la elaboración del menú.			
Platos	Tiempo de elaboración	Cant de gas por min.	Consumo total en lts
Arroz blanco	15 minutos	0.02196	0.33
Arroz moro	15 minutos	0.02196	0.33
Potaje frijoles Negros	30 minutos	0.02196	0.66
Potaje frijoles Colorados	30 minutos	0.02196	0.66
Potaje frijoles Blancos	30 minutos	0.02196	0.66
Sopa de Pollo	5 minutos	0.02196	0.11
Filete de pescado	5 minutos	0.02196	0.11
Pollo asado	6 minutos	0.02196	0.13
Pollo Nelo	6 minutos	0.02196	0.13
Bistec de res Grillet	5 minutos	0.02196	0.11
Bistec de Cerdo Grillet	5 minutos	0.02196	0.11
Papa Frita	2 minutos	0.02196	0.04
Tortilla con Queso	1 minutos	0.02196	0.02
Tostadas de pan	1 minutos	0.02196	0.02
Dulce en almíbar	30 minutos	0.02196	0.66
Mermelada de Guayaba	30 minutos	0.02196	0.66
Mermelada de Mango	30 minutos	0.02196	0.66
Café	5 minutos	0.02196	0.11
Leche con Chocolate	2 minutos	0.02196	0.04
Total	253 minutos		5.55 ltros

En este caso se presentó en la Tabla No 6 el tiempo de cocción de los alimentos, es decir el consumo de gas licuado utilizado en la creación de los

Villa San José del Lago

platos que integran el menú y fue de 253 minutos para un consumo de 5.55 litros.

Tabla No 7: Análisis del gasto en la elaboración de los alimentos.

Consumo en CUC en la elaboración de los alimentos.				
Platos	Tiempo de elaboración	Consumo total lts	Costo del gas	Costo de la elaboración
Arroz blanco	15 minutos	0.33	0.56	0.19
Arroz moro	15 minutos	0.33	0.56	0.19
Potaje frijoles Negros	30 minutos	0.66	0.56	0.37
Potaje frijoles Colorados	30 minutos	0.66	0.56	0.37
Potaje frijoles Blancos	30 minutos	0.66	0.56	0.37
Sopa de Pollo	5 minutos	0.11	0.56	0.06
Filete de pescado	5 minutos	0.11	0.56	0.06
Pollo asado	6 minutos	0.13	0.56	0.07
Pollo Nelo	6 minutos	0.13	0.56	0.08
Bistec de res Grillet	5 minutos	0.11	0.56	0.06
Bistec de Cerdo Grillet	5 minutos	0.11	0.56	0.06
Papa Frita	2 minutos	0.04	0.56	0.02
Tortilla con Queso	1 minutos	0.02	0.56	0.01
Tostadas de pan	1 minutos	0.02	0.56	0.01
Dulce en almíbar	30 minutos	0.66	0.56	0.37
Mermelada de Guayaba	30 minutos	0.66	0.56	0.37
Mermelada de Mango	30 minutos	0.66	0.56	0.37
Café	5 minutos	0.11	0.56	0.06
Leche con Chocolate	2 minutos	0.04	0.56	0.02
Total	253 minutos	5.55 ltros		3.11 CUC

Como se observo en las tablas anteriores en la villa se necesitan 4 horas y 13 minutos aproximadamente para elaborar cada menú con un gasto de combustible de 5.55 litros de gas a un costo de 3.11 CUC.

Gastos de Mano de Obra directa: Para la determinación del costo de la mano de obra directa se realizó una serie de verificaciones en el área de recursos humanos donde se obtuvo la información siguiente:

Salario básico: En el restaurante laboran 4 trabajadores, de ellos 2 en salón de servicio y 2 cocineros esto son los que elaboran directamente el menú, indicado por el jefe de servicio.

Villa San José del Lago

A estos se les paga 190.6 horas al mes, laborando por turno, durante 26 días con los francos correspondientes según legislaciones vigentes para el sector del turismo.

Tabla No 8: Análisis del salario básico en un mes para los trabajadores en el servicio analizado.

Determinación del salario básico en la prestación de servicios en el restaurant.					
Categoría	Salario Básico	9.09%	Idoneidad	Sub total	Neto a cobrar
Depend. de salón.	255.00	23.18	40.00	318.18	295.0
Depend. de salón.	255.00	23.18	40.00	318.18	295.0
Cocinero C	260.00	23.63	40.00	323.63	300.0
Cocinero C	260.00	23.63	40.00	323.63	300.0
Total	1030.00	93.62	160.00	1283.62	1190.0

En la tabla anterior se detalla los gastos por concepto de salario que incurre la entidad en la prestación de los servicios para un mes. El total salarial de los 4 trabajadores para un mes es de \$ 1 190.00, dentro de este salario se encuentra el pago de idoneidad de los trabajadores (\$ 160.00 para los cuatro trabajadores).

Para conocer el monto diario que se paga por este concepto se dividió el salario devengado por los 4 trabajadores directos por separado entre 190.6 horas que se labora en el mes, se obtiene el promedio de cada categoría, luego obtenemos el promedio de consumo diario por categoría y trabajador, dividiendo por 60 minutos y multiplicando por las 9 horas que trabaja cada turno y se obtuvo como resultado el costo de la jornada.

El consumo de la mano de obra indirecta se analiza unido a los gastos indirectos por concepto de alojamiento.

Villa San José del Lago

Tabla No 9: Análisis del gasto de salario para un día de servicio basado en las horas laboradas. (Valores aproximados).

Determinación del salario básico pagado a los trabajadores en el servicio de restaurant en día y horas.								
Categoría	Salario básico		9.09%		Idoneidad		Sub total	
	día	Hrs	día	Hrs	día	Hrs	día	Hrs
Depend.de salón	1.34	0.20	0.12	0.02	0.21	0.03	1.67	0.25
Depend.de salón	1.34	0.20	0.12	0.02	0.21	0.03	1.67	0.25
Cocinero C	1.36	0.21	0.12	0.02	0.21	0.03	1.69	0.26
Cocinero C	1.36	0.21	0.12	0.02	0.21	0.03	1.69	0.26
Total	5.40	0.82	0.48	0.08	0.84	0.12	6.72	1.02

En la tabla anterior se describió en valores que en la entidad se acumula un peso por jornada en el servicio de restaurant.

Vacaciones: Las vacaciones que acumula un trabajador en un mes es el resultado de la multiplicación del salario básico por 9.09 %.

Si analizamos las tablas 7 y 8 se observara que los 4 trabajadores acumulan en un mes \$ 93.62 que dividido entre las horas trabajadas (190.6) da como resultado que los 4 trabajadores acumula por este concepto 0.48 pesos diarios y 0.08 pesos por horas.

Lo mismo sucede con el análisis de la idoneidad que es un estímulo para todos los trabajadores, por este concepto se incurre en un gasto de \$160.00 mensuales, 0.84 pesos diarios y 0.12 centavos por hora de labor.

Tabla No 10: Análisis de los aporte al Presupuesto del Estado para en un mes de trabajo en la Villa San José del Lago.

Análisis de la plantilla en cuanto a las obligaciones del Estado para un mes.				
Categoría	Sub total	14 %	20 %	Total
Depend.de salón	318.18	44.54	63.63	108.17
Depend.de salón	318.18	44.54	63.63	108.17
Cocinero C	323.63	45.31	64.73	110.04
Cocinero C	323.63	45.31	64.73	110.04
Total	1283.62	179.70	256.72	436.42

Villa San José del Lago

Tabla No 11: Análisis de los aportes al Presupuesto del Estado para una jornada laboral en la Villa san José de lago.

Determinación de los aportes al presupuesto en una jornada por día y hora.								
Categoría	Sub total		14 %		20 %		Total	
	día	Hrs	día	día	Hrs	Hrs	día	Hrs
Depend.de salón	1.67	0.25	0.23	0.03	0.33	0.05	0.56	0.08
Depend.de salón	1.67	0.25	0.23	0.03	0.33	0.05	0.56	0.08
Cocinero C	1.70	0.25	0.24	0.03	0.34	0.05	0.58	0.08
Cocinero C	1.70	0.25	0.24	0.03	0.34	0.05	0.58	0.08
Total	6.74	1.00	0.94	0.12	1.34	0.20	2.28	0.32

Contribución a la Seguridad Social: La Contribución a la Seguridad Social es el resultado de la suma del salario básico más el 9.09% por 14%.

En las tablas anteriores 11 y 12 se determinó el valor total del gasto de contribución del personal del restaurante es de \$ 179.70, mensual si se dividiendo entre los 4 trabajadores del turno da como resultado que un día se aportan 0.94 centavos por este concepto y en un hora se aporta 0.12 centavos.

Impuesto Utilización de la Fuerza de Trabajo: Para obtener el impuesto de la Utilización de la Fuerza de Trabajo para un trabajador se suma el salario básico más el 9.09 % por 20 %.

En las tablas antes referidas también se calcula el valor de este impuesto y se puede expresar que la entidad en un mes para este servicio incurre en \$ 256.72, para un valor de diario de \$ 1.34 y por hora 0.20 centavos.

Tabla No 12: Análisis de los gastos de salarios para la elaboración del menú.

Análisis de los gastos por concepto de fuerza de trabajo para una jornada.	Para un menú
Salario Básico	\$ 5.40
Vacaciones (9.09 %)	0.48
Idoneidad	0.84
Contribución a la Seguridad Social (14 %)	0.94
Impuesto sobre la utilización de la Fuerza de Trabajo (20 %)	1.34
Total	\$ 9.00

En la tabla anterior se mostro que el costo de la mano de obra para la elaboración y servido de un menú, fue de 9.0 pesos.

Costos Indirectos de Fabricación: Los gastos indirectos en que se incurren están dados por los conceptos siguientes:

- Energía y electricidad de las áreas anteriormente mencionadas y del alojamiento.
- Depreciación de los activos fijos tangibles no asociados con los servicios prestados.
- Ropa y lencería de la habitación.

Tabla No 13: Análisis de los gastos por concepto de Alojamiento.

Análisis de los gastos de la actividad de alojamiento por partida.						
Para un mes.						
Partidas	Gastos totales		Por turistas días		Por habitación días ocupada	
	CUC	MN	CUC	MN	CUC	MN
Salario	0.00	8.42	0.00	3.20	0.00	5.22
10.00 CUC	0.31	0.00	0.10	0.00	0.21	0.00
Gasto materiales	1.27	0.24	0.50	0.10	0.77	0.14
Lencería y mantelería	0.00	0.24	0.00	0.10	0.00	0.14
Materiales de limpieza	0.48	0.00	0.20	0.00	0.28	0.00
Bosas plásticas	0.07	0.00	0.00	0.00	0.07	0.00
Material de alojamiento	0.72	0.00	0.30	0.00	0.42	0.00
Gastos de Servicios	3.15	1.10	1.20	0.40	1.95	0.70
Televisión por cable	1.88	0.00	0.70	0.00	1.18	0.00
Lavandería	1.27	1.10	0.50	0.40	0.77	0.70
Gastos generales	10.24	34.42	3.90	13.20	6.34	21.22
Luz y agua	3.39	0.00	1.30	0.00	2.09	0.00
De ellos electricidad	3.39	0.00	1.30	0.00	2.09	0.00
Administración de empresa	2.36	11.26	0.90	4.30	1.46	6.96
Gasto de alimentación a trabajadores	0.48	0.24	0.20	0.10	0.28	0.14
Uniformes	0.55	0.00	0.20	0.00	0.35	0.00

Villa San José del Lago

Comunicación y mensajería	1.34	0.00	0.50	0.00	0.84	0.00
Arrendamiento	0.00	11.02	0.00	4.20	0.00	6.82
Mantenimiento	0.48	0.00	0.20	0.00	0.28	0.00
Depreciación	0.00	4.41	0.00	1.70	0.00	2.71
Seguridad y protección	1.64	7.49	0.60	2.90	1.04	4.59
Total general	14.97	44.18	5.70	16.90	9.27	27.28

En la tabla No 12 se relacionaron los gastos que incluyen el alojamiento en los paquetes turísticos, donde se incurrieron en costos de 5.70 CUC y 16.90 MN los cuales están dados por turistas días .

3.2 Propuesta para la elaboración de la ficha de costo para el paquete turístico Viajes Cubanacán.

Tabla No 14: Ficha de Costo para un banquete en un paquete turístico Viajes Cubanacán. En CUC.

Ficha de costo .Villa San José del Lago.		
Centro de costo: Prestación de servicios para el paquete turístico Viajes Cubanacán. Para un banquete turístico. UM: Una persona.		
Elementos de gastos	Costos unitario	Costo unitario total
Costo total de las Materias Primas y Materiales		2.74 CUC
Arroz Moro	0.17	
Pollo Asado	0.63	
Ensalada mixta	0.13	
Mermelada de guayaba con queso	0.25	
Café	0.04	
Jugo tropical	0.32	
Tostadas de Pan con Mantequilla	0.13	
Leche Caliente	0.08	
Bocadito de Queso	0.33	
Combustible (Gas Licuado)	0.66	
Costo de la Mano de Obra Directa		0.10
Salario Básico	0.10	
Costos Indirectos de Fabricación		5.60
Material Indirecto	0.50	
Costo Indirectos de fabricación	5.10	
Costo Unitario Total en CUC		8.44

Villa San José del Lago

Además del gasto en CUC que presentan los servicios analizados también existen otros gastos en moneda nacional como son:

Tabla 15: Ficha de Costo para el banquete de un paquete turístico Viajes Cubanacán. En MN.

Ficha de costo .Villa San José del Lago.		
Centro de costo: Prestación de servicios para el paquete turístico Viajes Cubanacán. Para un banquete turístico. UM: Una persona		
Elementos de gastos	Costos unitario	Costo unitario total
Costo de la Mano de Obra Directa		9.00
Salario Básico	5.40	
Vacaciones Acumulada (9.09 %)	0.48	
Estimulo por Idoneidad	0.84	
Contribución a la Seguridad Social (14 %)	0.94	
Impuesto por la Utilización de la Fuerza laboral	1.34	
Costos Indirectos de Fabricación		16.90
Material Indirecto	0.10	
Salario Indirecto	3.20	
Costo Indirectos de fabricación	13.60	
Costo Unitario Total en CUC		25.90

Tabla No 16: Ficha de Costo para un Buffet en un paquete turístico Viajes Cubanacán. En CUC.

Ficha de costo .Villa San José del Lago.		
Centro de costo: Prestación de servicios para un paquete turístico		
Elementos de gastos	Costos	Costo

Villa San José del Lago

	unitario	unitario total
Costo total de las Materias Primas y Materiales		10.41 CUC
Arroz Blanco	0.11	
Arroz Moro	0.17	
Sopa	0.07	
Potaje de Frijoles Negros	0.12	
Pollo Asado	0.63	
Filete de Pescado	1.51	
Bistec de Res	1.74	
Mermelada de Mango con queso	0.25	
Mermelada de Guayaba con queso	0.25	
Dulce de Fruta Bomba en almíbar con queso	0.31	
Ensalada Mixta	0.13	
Jugo tropical	0.32	
Café	0.04	
Tostadas con Mantequilla	0.13	
Bocadito de Cerdo	0.95	
Bocadito de Queso	0.25	
Mantequilla	0.04	
Yogurt	0.20	
Leche	0.08	
Combustible (Gas Licuado)	3.11	
Costo de la Mano de Obra Directa		0.10
Costos Indirectos de Fabricación		5.60
Material Indirecto	0.10	
Costo Indirectos de fabricación	5.50	
Costo Unitario Total en CUC		16.01

Tabla No 17: Ficha de Costo para el buffet de un paquete turístico Viajes Cubanacán. En MN.

Ficha de costo .Villa San José del Lago.		
Centro de costo: Prestación de servicios para el paquete turístico Viajes Cubanacán. Para un buffet. UM: Uno persona		
Elementos de gastos	Costos unitario	Costo unitario total
Costo de la Mano de Obra Directa		9.00
Salario Básico	5.40	
Vacaciones Acumulada (9.09 %)	0.48	
Estimulo por Idoneidad	0.84	
Contribución a la Seguridad Social (14 %)	0.94	
Impuesto por la Utilización de la Fuerza laboral	1.34	
Costos Indirectos de Fabricación		16.90
Material Indirecto	0.10	
Mano de Obra Indirecta	3.20	
Costo Indirectos de fabricación	13.60	

Costo Unitario Total en MN		25.90 MN
-----------------------------------	--	-----------------

Es válido señalar que el caso de los servicios buffet se oferta gran cantidad de variedades de alimentos estos no necesariamente se consumen, el excedente de los alimentos ofertados en el buffet retorna hacia el comedor obrero. Por lo que el gasto de alguna manera se recupera.

Podemos concluir que en el desarrollo de este capítulo se ofreció una propuesta de fichas de costo que pudieran utilizarse en la Villa San José del Lago para obtener un mejor análisis de sus costo, determinar su rentabilidad y así tomar decisiones aceptadas para un momento dado.

CONCLUSIONES

1. La revisión de la bibliografía especializada permitió conceptualizar la contabilidad de costos y establecer los elementos básicos para la determinación de las fichas de costo.
2. La Villa cuenta con una estructura técnica y organizativa capaz de cumplir con su objeto social, además de contar con centros de costo correctamente definidos que unidos al correcto registro de los gastos indirectos y una rica información estadística, establecen las bases fundamentales para la implementación de un futuro sistema de costo.
3. Las fichas de costo de los paquetes turísticos Viajes Cubanacán confeccionadas contribuyen al fortalecimiento del control interno en el manejo de los Medios de la Villa, propiciando no solamente mejores resultados económicos, sino también ayuda a la formación de valores de los trabajadores implicados en esta actividad.

RECOMENDACIONES

1. Capacitar a todos los directivos y trabajadores de Villa que intervienen en el servicio, con vistas a mejorar los servicios que se prestan.
2. Utilizar los procedimientos descritos y aplicados en este trabajo para elaborar las fichas de costo del resto de los servicios de la entidad.
3. Efectuar periódicamente una revisión de las fichas de costo para ajustar los conceptos de gastos que sufren variaciones en el periodo.

BIBLIOGRAFÍA

- Alford, L. P. Manual de la producción / L. P. Alford, J. R. Bangs. -- España: /s. n. /, /s. a. / -- 965 p.
- Amat, Oriol. Contabilidad y gestión de costes / O. Amat --2. ed -- Barcelona- Editorial Gestión 2000, 1998—p. 15
- Benítez Miranda, Miguel Ángel. Contabilidad y finanzas para la formación económica de los cuadros de dirección / M. A. Benítez Miranda, M. V. Miranda Dearribas. -- La Habana: Ministerio Industria Ligera, 1997. -- 350 p.
- Bueno Campos. Economía de empresas / Bueno Campos, I. Cruz, J. Durán-- Madrid: Ediciones Pirámides S. A., /s. a. / -- 751 p.
- Cejas Gómez, Francisco. Manual de economía para dirigentes de empresas industriales: Producción y realización / F. Cejas Gómez. -- La Habana: Editorial Científico – Técnica, 1985. -- 361 p.
- Colectivo de autores. El perfeccionamiento empresarial en Cuba -- La Habana: Editorial Félix Varela, 1999. -- 209 p.
- Comité ejecutivo del Consejo de Ministros. Bases generales del perfeccionamiento empresarial -- Cuba: /s. n. /, 1998. -- 137 p.

- Cuspineda, Orlando. Costo III / O. Cuspineda, R. Muguercia, M. Benítez, M. Ricard. -- La Habana: /s. n. /, 1982. -- 88 p.
- Fernández Pirla, José María. Teoría económica de la contabilidad / J. M. Fernández Pirla. -- Madrid: Ediciones I.C.E., 1970. -- p.7.
- Grupo de Metodología de la Investigación Social del Departamento de Comunismo Científico. Metodología de la investigación social -- La Habana: Editorial Pueblo y Educación, 1988. -- 203 p.
- Grupo de Perfeccionamiento de las Organizaciones Empresariales e Instituciones del MINFAR. Bases del sistema de costos para la industria -- La Habana: /s. n. /, 1989. -- 169 p.
- Guatri, L. El costo de hacienda / L. Guatri. -- Milán: /s. n. /, 1954. -- p. 67.
- Horngren, Charles T. Contabilidad de Costos / Ch. T. Horngren. -- La Habana: -- Instituto Cubano del Libro, 1969. -- 982 p.
- Instrucción 36 del 2001 del Ministerio de Finanzas y Precios.
- Mallo Rodríguez, Carlos. Contabilidad analítica / C. Mallo Rodríguez. -- 4. ed. -- Madrid: Instituto de Contabilidad y Auditoria de Cuentas, 1991. -- p. 409.
- Mann, Jack. Contabilidad de costos y procedimientos de elaboración de presupuestos / J. Mann, A. Anderson. -- /s. l. /: /s. n. /, 1981.
- Niurer, J. Contabilidad de costo / J. Niurer -- La Habana: /s. n. /, 1973.
- Pedersen, H. W. Los costes y la política de precios / H. W. Pedersen. -- 2. ed. -- Madrid -- Editorial Aguilar, 1958. -- p. 6.
- Polimen, Ralph. Contabilidad de Costos: Conceptos y aplicaciones para la toma de decisiones gerenciales / R. Polimen, F. J. Fabo, A. H. Aldelberg. -- 2. ed. -- Bogotá: Megrew - Hill, 1989. -- 467 p.
- Resolución Económica V Congreso del Partido Comunista de Cuba. — La Habana, Editora Política, 1997,--p. XV.
- Resolución Económica VI Congreso del Partido Comunista de Cuba. — La Habana, Editora Política, 2010,--p. XV.
- Resolución Conjunta 01-05 del Ministerio de Finanzas y Precios y del Ministerio de Economía y Planificación.

- Schneider, Erich. Contabilidad industrial / E. Schneider. -- Madrid: Editorial Aguilar, 1962. -- p. 7.
- Tablada Pérez, Carlos. El pensamiento económico de Ernesto Che Guevara / C. Tablada Pérez. -- Ciudad Habana: Editorial Casa de las Américas, /s. a. /. -- 210 p.
- Vicente, M. La batalla de la competitividad se gana a través de los costos / M. Vicente, F. Repall. -- Valencia: /s. n. /, 1998. -- 235 p.

Villa San José del Lago

ANEXO No 1 Presupuesto en Moneda Nacional. Año 2012.

Indicadores	Total	ene	feb	marz	abr	may	jun	jul	agos	sept	oct	nov	dic
Ing. totales	63000	4970	4970	5440	6200	5640	4970	4970	4980	5190	5190	5240	5240
Ventas Netas	38000	2870	2870	3440	4200	3540	2870	2870	2880	3090	3090	3140	3140
Alojamiento	25300	2000	2000	2200	2500	2200	2000	2000	2000	2100	2100	2100	2100
Gastronomía	12700	870	870	1240	1700	1340	870	870	880	990	990	1040	1040
Restaurant	12700	870	870	1240	1700	1340	870	870	880	990	990	1040	1040
Otras Part Ing	25000	2100	2100	2000	2000	2100	2100	2100	2100	2100	2100	2100	2100
Mixtas	25000	2100	2100	2000	2000	2100	2100	2100	2100	2100	2100	2100	2100
Costos y Gastos	350080	29461	28391	28845	29436	30997	28824	29767	29837	28601	28405	28316	29200
Costo Merc. Y serv	15240	1044	1044	1488	2040	1608	1044	1044	1056	1188	1188	1248	1248
Gastronomía	15240	1044	1044	1488	2040	1608	1044	1044	1056	1188	1188	1248	1248
Gasto Materiales	8685	863	618	628	667	1028	650	687	681	768	622	823	650
Materiales Matto	600	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50
Utensilio Herram	600	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50
Otros Materiales	7485	613	568	578	617	778	57	637	631	568	552	773	600
Mat oficina	500	37	42	42	41	42	44	48	42	42	41	37	42
Desechable	200	40			40			40	40				40
Limpieza	200	16	16	16	16	16	16	19	19	16	16	16	18
Lencería	400					200						200	
Otros	6185	520	510	520	520	520	510	530	530	51	495	520	500
Salario, imp/seg.	203355	16946	16946	16946	16946	17432	16946	17432	17432	16461	16461	16461	16946
Salario	146295	12191	12191	12191	12191	12541	12191	12541	12541	11842	11842	11842	12191
Impuesto s/ nom	36576	3048	3048	3048	3048	3135	3048	3135	3135	2961	2961	2961	3048
Seguridad Social	20484	1707	1707	1707	1707	1756	1707	1756	1756	1658	1658	1658	1707
Depreciación	48500	4038	4038	4038	4038	4039	439	4039	4078	4039	4039	4039	4036
Otros gastos	74300	6570	5745	5745	5745	6890	6145	6565	6590	6145	6095	5745	6320
Gasto de Alimento	1800	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150
Arrendamiento loc	34080	2840	2840	2840	2840	2840	2840	2840	2840	2840	2840	2840	2840
Servicio Lavand.	5300	350	350	350	350	550	450	650	650	450	400	350	400
Serv. Cont Mtto	20000	1500	1500	1500	1500	2000	1500	2000	2000	1500	1500	1500	2000
Otros Servicios	2320	180	180	180	180	300	180	200	200	180	180	180	180
Impuestos Varios	600	600											
Baja Activo Fijo	1200					300	300			300	300		
Lic. Comercial	200	200											
Otros	8800	750	725	725	725	750	725	725	750	725	725	725	750
Resultados de	-	-	-2340	-	-	-	-	-2485	-	-2341	-2321	-	-2396
Periodo	287080	24491	5	23236	25357	23854	24797	7	23411	1	5	23076	0
Gastos Ropa y Calzado	200										200		

Anexo No 2 Presupuesto en Divisa. Año 2012.

Indicador	Total	Ene	Feb	marz	Abr	May	Jun	Jul	Agos	Sept	Oct	Nov	Dic
Ing total	437000	33400	343902	33400	33500	4521	34450	43400	43500	33250	33200	33200	36100
Ventas	434400	33200	34190	33200	33200	45110	34400	43100	43100	33000	33000	33000	33000
Alojam.	69000	5000	6000	5000	5000	8000	5000	70000	7000	5000	5000	5000	6000
Gastron.	364000	28100	28090	28100	28100	37010	29300	35900	35900	27900	27900	27900	29800
Restaur.	364000	28100	28090	28100	28100	37010	29300	35900	35900	27900	27900	27900	29800
Recreación	1400	100	100	100	100	100	100	200	200	100	100	100	100
Otros Ing.	2600	200	200	200	300	100	50	300	400	250	200	200	200
Costo y gasto	284438	22431	22970	21976	21664	27701	23122	27942	28470	20846	21637	21772	23907
Costo merc.	136760	10535	10520	10525	10525	14000	10925	13645	13545	10435	10435	10435	11235
Gastron.	136760	10535	10520	10525	10525	14000	10925	13645	13545	10435	10435	10435	11235
Gasto Mat.	23990	1950	1760	1750	1620	2980	1670	2280	2390	1660	1730	2020	2180
Mat. Mtto	3200	250	250	250	250	320	250	280	300	250	250	250	300
Utensilios	3690	330	330	330	300	300	300	300	300	290	310	300	300

Villa San José del Lago

Otros Mat	17100	1370	1180	1170	170	2360	1120	1700	1790	1120	1170	1470	1580
Mat. Oficin	4200	400	300	300	300	450	350	400	350	350	300	300	400
Desechab.	500	30	40	30	30	602	30	60	90	30	30	30	40
Limpieza	3100	140	240	140	140	550	140	440	550	140	140	140	340
Lencería	800					400						400	
Bolsa Plast	1000	200		100		200		100	10		100		200
Otros	7500	600	600	600	600	700	600	700	700	600	600	600	600
Luz,Fuerza y Agua	57718	4591	4365	4366	4464	5126	5372	6412	6930	3796	4107	4082	4107
Gas	4733	475	422	423	422	321	320	424	449	321	336	410	410
Electricidad	52985	4116	3943	3943	4042	4805	5052	5988	6481	3475	3771	3672	3697
Otros Gastos	65970	6355	6325	5335	5055	5595	5155	5605	5605	4955	5365	5235	6385
Gasto de alim.	7900	600	600	70	600	70	600	700	700	600	700	700	700
Compensación	5520	450	440	450	450	470	470	480	480	470	460	450	450
Variación T	400	30	30	30	30	40	30	30	50	30	30	30	40
Cambio													
Común. Y	7500	625	625	625	625	625	625	625	625	625	625	625	625
Mensajería													
Servicio Lav.	12800	1200	1200	1100	900	1100	1000	1200	1200	800	1100	1000	1000
Serv. Com y	1200	100	100	100	100	100	100	100	100	100	1000	100	100
Fumigación													
Serv. Cont Mtt	14400	1200	1200	1200	1200	1200	1200	1200	1200	1200	1200	1200	1200
Serv. Artístico	2000		1000										1000
Otros serv.	10100	800	800	800	800	1000	800	900	900	800	800	800	900
Mermas y Det.	1200	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
Otros	2950	250	230	230	250	260	230	270	250	230	250	230	270
Resultados de Periodio.	152562	10969	11420	11424	11836	17509	11328	15458	15030	12404	11563	11428	12193
Gasto de Ropa y Calzado	3400										3400		

Anexo No 3 Normas de Consumo según platos a elaborar.

Platos	Ingredientes	Gramaje Kgs
Arroz Blanco	Arroz	0.115
	Aceite	0.0040
	Sal	0.0040
Arroz Moro	Arroz	0.115
	Frijol Negro	0.030
	Sal	0.003
	Aceite	0.020
	Ajo	0.003
	Pimiento	0.004
	Cebolla	0.004
Potaje de Frijol Negro	Frijol	0.0570
	Cebolla Amarilla	0.0150
	Aceite Girasol	0.00400
	Sal	0.0030
	pimientos	0.0150
	Ajo	0.0040
	Sub Producto Cerdo	0.0200
	Azúcar Refino	0.0010
Potaje Frijol Blanco	Frijol	0.0570
	Cebolla	0.0800
	Aceite	0.0900
	Sal	0.0300
	Pimiento	0.0400
	Ajo	0.0040
	Calabaza	0.0060
	Bacón Lasqueado	0.0100
	Pasta de Tomate	0.0100
Sopa de Pollo	Sub Producto de Pollo	0.0580
	Cebolla amarilla	0.0200
	Fideos 030kgs	0.0170
	Ajo	0.0050
	Zanahoria	0.0150
	Papa	0.050

Villa San José del Lago

Pollo Nelo	Pollo	0.200
	Huevo	1 U
	Cebolla	0.04
	Sal	0.04
	pimienta	0.004
Leche Fría o Caliente	Leche en Polvo	0.031
Leche con Chocolate	Leche en Polvo	0.031
	Chocolate	0.030
Yogurt	Vaso de 8 onza	0.120
Café	Café Serrano	0.0070

Anexo No 3 Normas de Consumo según platos a elaborar. Continuación.

Platos	Ingredientes	Gramaje Kgs
Pollo Asado	Pollo	0.400
	Sal	0.006
Filete de Pescado	Pescado	0.230
	Aceite	0.005
	Sal	0.002
Ensalada Frutas del Caribe	Naranja	0.074
	Fruta Bomba	0.074
	Piña	0.074
Ensalada de Tomate	Tomate	0.116
Bistec de Res Grillet	Bistec de Res	0.235
	aceite	0.010
	cebollas	0.0100
	Sal	0.0040
Bistec de Cerdo Grillet	Bistec de Cerdo	0.235
	Aceite	0.010
	Sal	0.004
	Cebolla	0.015
Papa Frita	Papa	0.116
	Aceite	0.017
Mermelada de Guayaba o Mango con Queso	Mermelada	0.116
	Queso	0.058
Dulce Almibar con Queso	Trozos de Fruta Bomba	0.116
Jugo Tropical	Queso	0.058
	Jugo	8 onza
Tortilla con Queso	Huevo	2 U
	Queso	0.0580
	Aceite	0.0040
Bocadito de Jamón	Pan	0.104
	Jamón	0.058
	Mantequilla	0.005
	Mostaza	0.008
	ketchutp	0.008
	Surtido	0.005
Bocadito de Queso	Pan	0.104
	Queso	0.058
	Mantequilla	0.005
	mostaza	0.008
	ketchutp	0.008
	Surtido	0.005
Pan con Mantequilla	Pan Suave	0.40
	mantequilla	0.010
Tostadas Secas con Mantequilla	Pan Molde	1 ración
	Mantequilla	0.010
Mantecado	Mantecado	1 U

Anexo No 4 Listado de precio de las materias primas.

Platos	Ingredientes	Precio
Arroz Blanco	Arroz	0.80
	Aceite	2.00
	Sal	0.3676

Villa San José del Lago

Arroz Moro	Arroz	0.5002	
	Frijol Negro	0.95	
	Sal	0.36	
	Aceite	1.64	
	Ajo	1.21	
	Pimiento	1.66	
	Cebolla	1.08	
Potaje de Frijol Negro	Frijol	0.7917	
	Cebolla Amarilla	0.5912	
	Aceite Girasol	0.040	
	Sal	0.0007	
	pimientos	1.0167	
	Ajo	1.2678	
	Sub Producto Cerdo	2.2034	
	Azúcar Refino	0.3323	
Potaje Frijol Blanco	Frijol	0.600	
	Cebolla	0.5912	
	Aceite	1.0400	
	Sal	0.0007	
	Pimiento	1.0167	
	Ajo	1.2678	
	Calabaza	0.4021	
	Bacón Lasqueado	3.8380	
	Pasta de Tomate	4.9200	
Sopa de Pollo	Sub Producto de Pollo	0.2754	
	Cebolla amarilla	0.5912	
	Fideos 030kgs	0.3275	
	Ajo	1.2660	
	Zanahoria	1.2592	
	Papa	0.5885	
	Pollo	0.63	
	Huevo	0.04	
Pollo Nelo	Cebolla	0.59	
	Sal	0.37	
	pimienta	1.00	
	Pollo Asado	Pollo	0.63
		Sal	0.36
Filete de Pescado	Pescado	1.51	
	Aceite	1.64	
	Sal	0.36	

Anexo No 4 Listado de precio de las materias primas.

Platos	Ingredientes	Precio
Ensalada Mixta	Tomate	1.24
	Col	0.93
	Pepino	1.18
Ensalada Frutas del Caribe	Naranja	0.5798
	Fruta Bomba	0.91
	Piña	0.89
Ensalada de Tomate	Tomate	1.2456
Bistec de Res Grillet	Bistec de Res	1.72
	aceite	1.64
	cebollas	1.08
	Sal	0.3676
Bistec de Cerdo Grillet	Bistec de Cerdo	0.93
	Aceite	1.61
	Sal	0.37
	Cebolla	1.09
Papa Frita	Papa	1.3376
	Aceite	2.00
Mermelada de Guayaba o Mango con Queso	Mermelada	1.4085
	Queso	1.5651
Dulce Almíbar con Queso	Trozos de Fruta Bomba	1.4085
	Queso	1.5651
Jugo Tropical	Jugo	1.2808
Tortilla con Queso	Huevo	0.08
	Queso	3.007
	Aceite	1.0400

Villa San José del Lago

Bocadito de Jamón	Pan	1.17
	Jamón	3.5708
	Mantequilla	4.06
	Mostaza	0.7326
	ketchutp	0.7027
	Surtido	1.70
Bocadito de Queso	Pan	1.17
	Queso	3.007
	Mantequilla	4.06
	mostaza	0.7326
	ketchutp	0.7027
	Surtido	1.70
Pan con Mantequilla	Pan Suave	0.04
	mantequilla	4.06
Tostadas Secas con Mantequilla	Pan Molde	0.09
	Mantequilla	4.06
Mantecado	Mantecado	0.0668
Leche Fría o Caliente	Leche en Polvo	3.045
Leche con Chocolate	Leche en Polvo	3.045
	Chocolate	1.57

Villa San José del Lago

Anexo No 4 Listado de precio de las materias primas.

Platos	Ingredientes	Precio
Yogurt	Vaso de 8 onza	0.197
Café	Café Serrano	5.6248