



ACTUALIZACIÓN DE LAS FICHAS DE PRECIOS PARA LA PRODUCCIÓN DE CARNES EN CONSERVAS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.

Autores: MsC Carlos Roberto García Salazar.

carlosrgs@cug.co.cu

Profesor auxiliar. Jefe de la Disciplina Principal Integradora de la carrera Licenciatura en Contabilidad y Finanzas.
Universidad de Guantánamo. Cuba.

MsC María del Pilar Garzón Wilson

pilar@cug.co.cu

Profesora auxilia. Profesora Principal del 1er año de la carrera Licenciatura en Contabilidad y Finanzas.
Universidad de Guantánamo. Cuba.

Para citar este artículo puede utilizar el siguiente formato:

Carlos Roberto García Salazar y María del Pilar Garzón Wilson (2018): "Actualización de las fichas de precios para la producción de carnes en conservas en la industria alimentaria.", Revista Caribeña de Ciencias Sociales (enero 2018). En línea:
<http://www.eumed.net/rev/caribe/2018/01/precios-produccion-carnes.html>

RESUMEN.

El presente trabajo tiene como finalidad actualizar las fichas de costos para la producción de carnes en conservas y determinar sus precios, lo que permitirá dotar a la dirección de las Unidades Empresariales de Base de la Industria Alimentaria de una herramienta apropiada para la toma de decisiones, a partir del análisis del costo total unitario de las producciones que en las mismas se llevan a cabo, así como el estudio detallado de los diferentes elementos que conforman estos costos lo que garantizará la determinación de las desviaciones de los mismos.

En el mismo se hace referencia a algunos conceptos básicos de los costos, clasificación de los costos y gastos para el cálculo del costo de la materias primas, del costo total de Mano de Obra Directa, los costos indirectos de producción así como la estructura e importancia de la ficha de costo; se refiere además a la creación y desarrollo económico de las Unidades Empresariales de Base, haciendo énfasis específicamente en el costo de producción de productos cárnicos.

En la propuesta se utilizó la ficha de costo debido a que en las UEB de la industria alimentaria por su alto nivel de especialización productiva con productos de manera estable, continua, de gran masividad, se utiliza un sistema de costo por proceso debido a la continuidad del ciclo productivo combinados con costos conjuntos, los que se acumulan por centro de costos, que constituyen las áreas del proceso de producción de productos cárnicos. El eje central de este sistema de costo es la acumulación de los gastos en cada área, proceso o nivel en un período determinado.

Palabras claves: Ficha de Costo, Ficha de Precio, Toma de Decisiones, Centro de Costo y Costo Total Unitario.

ABSTRACT

The purpose of this work is to update the cost sheets for the production of canned meats and determine their prices, which will provide the management of the Basic Business Units of the Food Industry with an appropriate tool for decision making, from the analysis of the total unit cost of the productions that take place in them, as well as the detailed study of the different elements that make up these costs, which will guarantee the determination of the deviations of the same.

It refers to some basic concepts of costs, classification of costs and expenses for the calculation of the cost of raw materials, the total cost of Direct Labor, the indirect costs of production as well as the structure and importance of the cost card; It also refers to the creation and economic development of the Base Business Units, specifically emphasizing the cost of production of meat products.

In the proposal the cost card was used because in the UEB of the food industry for its high level of product specialization with products in a stable, continuous, large scale, a system of cost per process due to continuity is used of the productive cycle combined with joint costs, which accumulate by cost centers, which constitute the areas of the production process of meat products. The central axis of this cost system is the accumulation of expenses in each area, process or level in a given period.

Keywords: Cost Sheet, Price Card, Decision Making, Cost Center and Total Unit Cost.

INTRODUCCION

La actual crisis mundial por la que atraviesa el mundo ha traído como consecuencia un mayor ahorro de recursos y una adecuada utilización de los mismos durante el desarrollo de cualquier proceso productivo. Ligado a esto se hace necesario que se realice un proceso de determinación del costo cada vez más exacto, para de esta forma encaminar más acertadamente la toma de decisiones y la gestión empresarial.

Para que la gerencia tenga éxito debe proveerse de información relacionada con producción y costos, sobre una base oportuna y exacta. Conocer con precisión los costos en los que se incurren durante un período productivo, conllevará a que la dirección de la empresa encauce sus esfuerzos en obtener el máximo de utilidades con la reducción al mínimo de los costos, logrando así una mayor eficiencia en el ejercicio económico, tendrá en sus manos una fuente elemental de información para una adecuada planificación, control y toma de decisiones y una base concreta para fijar sus precios de venta.

En estos tiempos donde las empresas buscan un mejoramiento en su eficiencia

económica sin afectar la eficacia, es de vital importancia que la ficha de costo se elabore teniendo en cuenta las características de cada empresa y de cada producción. Es necesario también que dicha ficha refleje con exactitud y realidad los elementos que participan en el proceso de manufactura, así como los costos asociados con la misma.

Elaborar correctamente la ficha de costo es de gran ayuda para la gerencia, pues esta debe brindar información confiable, oportuna y exacta sobre el grado de productividad y eficacia en la utilización de los recursos en determinado proceso de producción.

La presente investigación se desarrolló en el Establecimiento Guantánamo "Reynaldo Brooks" por la necesidad de realizar un análisis de los costos y gastos y su incidencia en los resultados económicos de la empresa, con el uso correcto de las fichas de costo como instrumento medidor de la eficiencia del proceso productivo, por lo que para el desarrollo de la misma, se tomó como partida el siguiente problema: Las fichas de costo actuales para la producción de carnes en conservas de esta UEB no se ajustan a las exigencias de planificación, cálculo, análisis y control de los costos y gastos, incidiendo en la correcta determinación de los precios; acorde con las exigencias de un nuevo modelo de gestión económica.

DESARROLLO

1. LA CONTABILIDAD DE COSTO EN EL CONTEXTO EMPRESARIAL. GENERALIDADES DEL ANÁLISIS DE LOS COSTOS.

Dentro de la actividad de costo, el control constituye la gestión para el cumplimiento de las metas propuestas mientras, que su reducción, se refiere al esfuerzo orientado a lograr una disminución en los niveles o magnitud de los costos. El costo de la calidad de un producto representa el trabajo que requiere la identificación y administración de las erogaciones necesarias para mantener un adecuado grado de calidad, es decir, la fiscalización del cumplimiento de las normas de su diseño y especificación. **(Polimeni, 2005:29)**

La contabilidad de costo es la que registra, clasifica, analiza, asigna, sintetiza e informa sobre los costos de operaciones que se producen en su ámbito de acción, para lo cual los diferentes registros que integran sus sistemas deben proporcionar datos analíticos sobre el consumo de bienes y servicios que se operan en el proceso. **(Jiménez, 1999:112)**

Los directivos de las empresas en sus diferentes áreas y departamentos se enfrentan

constantemente con diversas situaciones que afectan directamente el funcionamiento de la empresa, la información obtenida acerca del costo y los gastos en que incurre la organización para realizar su actividad y que rige su comportamiento, es de vital importancia para la toma de decisiones de una manera rápida y eficaz, esto hace que en la actualidad La Contabilidad de Costo tome gran relevancia frente a las necesidades de los usuarios de la información. **(Horngreen, 1999: 209)**

La Contabilidad de Costo se aprovecha tanto en la división de ventas de la negociación como en la fábrica encargada de manufacturar el producto, en los departamentos de ventas, no solo para determinar la eficiencia de la operación, sino también para formular nuevos proyectos y presupuestos; en la fábrica sería para determinar el costo del producto o servicio, evaluar los presupuestos, establecer los precios y la toma de decisiones gerenciales. **(Armenteros, 1999:93)**

Las fichas de costo se elaboran para cada centro de costo teniendo en cuenta las particularidades de cada industria en la que se parte de un presupuesto dado para cada producción. Las mismas tienen como objetivo la determinación del costo total unitario, con el cual se efectuarán los análisis casuísticos según los intereses de la gerencia. **(Horngreen, 1999: 138)**

El análisis centrará su atención en la ficha de costo planificada, ya que este tipo de ficha de costo representa la magnitud de los costos esperados en la producción de una unidad de producto. Estas se confeccionan utilizando normas y normativas de la producción, la misma permite hacer comparaciones entre lo proyectado y lo real planificado. **(Horngreen, 1999: 142)**

La información requerida por la empresa se puede encontrar en el conjunto de operaciones diarias, expresadas de una forma clara en la contabilidad de costos, de la cual se desprende la evaluación de la gestión administrativa y empresarial convirtiéndose en una herramienta fundamental para la consolidación de las entidades. Para suministrar información comprensible, útil y comparable, esta debe basarse en los ingresos y costos pasados necesarios para el costeo de productos; así como, en los ingresos y los costos proyectados para la toma de decisiones. Para el sistema de dirección, es un instrumento indispensable debido a que facilita la valoración de posibles decisiones a tomar, permitiendo seleccionar la que brinde mayor beneficio, y así reducir el riesgo de tomar decisiones incorrectas. Tiene que ser un medidor del aprovechamiento de los recursos materiales,

laborables y financieros en la actividad económica de la empresa y un instrumento esencial en la determinación del precio de los productos o servicios prestados. **(Polimeni, 2005:114)**

1.1.Propuesta de actualización de las fichas de precio para productos cárnicos en conserva.

Es sumamente importante para las empresas cárnicas la descentralización de sus actividades contables y regirlas por áreas de responsabilidad y de esta forma evaluar el desempeño de las mismas en los resultados económicos y productivos obtenidos en los períodos planificados, por la necesidad de perfeccionar para la entidad las fichas de costo base y lograr la actualización de los precios de los productos, se seleccionaron de la producción en conservas, los más representativos dentro de los resultados económicos; los cuales son:

- ✓ **Perro Caliente MDM65 (CS).**
- ✓ **Salchichón CRD24 (CS).**
- ✓ **Butifarra CRD22.**
- ✓ **Mortadella Atabey CRD.**

La estrategia o forma de desarrollo del trabajo para las propuestas de perfeccionamiento de las fichas de precio se basó en el supuesto siguiente:

El análisis se realizó considerando todos los productos simultáneamente, incluyendo el consumo de las materias primas. Se tomó como referencia la producción en unidades de cada uno de los productos y por las características y el volumen de las unidades, se consideró necesario presentar las fichas de costo para un lote de una Tonelada de producción.

Materiales Directos.

Los materiales directos constituyen un elemento fundamental dentro del costo de un producto. Después que estos son adquiridos por el centro se transforman, mediante el proceso productivo, en productos terminados al adicionárseles el valor de la mano de obra directa y los costos indirectos que les corresponden.

Cuando se inició este trabajo fue útil el empleo de las informaciones existentes en el proceso productivo; ya que, contenían la información necesaria sobre las materias primas y otros materiales utilizados en la elaboración de los diferentes productos que se producen.

Se verificó que, en el tiempo de elaboración planteado, se produce la cantidad de unidades de productos terminados, y esto se controló mediante la observación repetida en varios días de producción.

También se tuvieron en cuenta los diferentes tipos de materiales directos que se consumen, con las diferentes normas y precios.

Con estas consideraciones se inicia el análisis tomando como ejemplo el producto **Perro Caliente MDM65 (CS)**.

Tabla # 1. Consumo de materiales directos. Producto: Perro Caliente MDM65 (CS)

CODIGO	MATERIAL DIRECTO	U/M	CONSUMO SEGÚN NORMA	PRECIO UNITARIO (MN)	PRECIO UNITARIO (MLC)	IMPORTE (MN)	IMPORTE (MLC)	IMPORTE TOTAL
1391011934	Picadillo de pollo MDM	T	0,812500	\$ 1.020,41		\$ 829.08		\$ 829.08
13240010010	Grasa de cerdo	T	0,062500	493,46		30,84		30,84
	Agua	T	0,153719	30.00		4.61		4.61
1513071002	Ajo en polvo	T	0,003125	583.68	1.236,30	1.82	3.86	5.69
	Cilantro	T	0,000375					
	Clavo de olor	T	0,000375					
1141110394	Harina de trigo	T	0,187500	346,70		65.01		65.01
1671090002	Nuez moscada molida	T	0,000125	1.690,00	7.780,00	0,21	0,97	1,18
1671521001	Pimienta negra	T	0,001000	475.52	3.226,15	0,48	3,23	3,70
3431011009	Colorantes para alimentos rojos	T	0,000031	10.870,00		0,34		0,34
2554010001	Sal común fina	T	0.022500	37,38	50,92	0,84	1,15	1,99
	Sal de curar	T	0,003125	290,39		0,91		0,91
3205017851	Tripofosfato	T	0,003125	53,57	1.658,13	0,17	5,18	5,35
1365010001	Tripa natural fina de res (marzo 30)	Mz	37	0,75		27,75		27,75
4101010114	Cordel de algodón 6c.	T	0,000138	1.531,90	2.970,76	0,21	0,41	0,62

TOTAL								\$ 977,07
--------------	--	--	--	--	--	--	--	------------------

Fuente: Datos del proceso productivo.

Mano de Obra Directa.

Para continuar y concluir el análisis del costo primo o directo resulta necesario exponer el procedimiento seguido para el cálculo de la mano de obra directa. El gasto por Mano de Obra Directa sería el importe pagado por emplear trabajadores en la producción. Para este cálculo se utilizó el monto de las horas de trabajo que se emplean en cada unidad de producción, tomando como base los trabajadores que intervienen directamente en la producción, atendiendo a las distintas categorías ocupacionales y sus tarifas correspondientes.

Para la elaboración de dichos productos se emplean diferentes cantidades de trabajadores según la complejidad del trabajo a realizar. Teniendo en cuenta la cantidad de trabajadores que inciden en la elaboración de un producto, el salario básico de los mismos, la hora como tiempo base de elaboración, el descanso retribuido, la contribución a la seguridad social y el impuesto sobre la utilización de la fuerza de trabajo correspondiente, se puede determinar el costo de la mano de obra directa en que se incurren en la elaboración de cada uno de los productos seleccionados en las cantidades específicas. El cálculo se realizó de la forma siguiente:

Costo de la Mano de Obra, tomando como base un mes de trabajo (febrero).

Tabla # 2. BRIGADA DE PRODUCCIÓN DE EMBUTIDOS

Obreros	Cant.	Días trabajados	Salario básico mensual	Salario básico diario
Jefe de brigada	1	24	\$ 415,00	\$ 17,30
Operario B	11	24	350,00	14,58
Operario auxiliar	9	24	340,00	14,17
Hornero	3	24	360,00	15,00
Operario de recepción y despacho	4	24	370,00	15,42
Total	28		\$ 1.835,00	\$ 76,47

Fuente: Datos del proceso productivo.

Tabla # 3. CÁLCULO DEL SALARIO BÁSICO DE LA BRIGADA PARA EL MES (FEBRERO)

Obreros	Cant.	Salario básico mensual	Salario total
Jefe de brigada	1	\$ 415,00	\$ 415,00
Operario B	11	350,00	3.850,00
Operario auxiliar	9	340,00	3.060,00
Hornero	3	360,00	1.080,00
Operario de recepción y despacho	4	370,00	1.480,00
Total	28	\$ 1.835,00	\$ 9.885,00

Fuente: Elaborado por los autores

\$ 9 885,00 (Salario básico)

898.55 (Salario complementario)

1 347.94 (Seguridad social)

1 294.03 (Impuesto por la utilización de la fuerza de trabajo)

\$ 13 452.52 (Costo total de la MOD)

Para calcular la tasa salarial por hora, el procedimiento sería:

Tabla #4. Cálculo de la tasa salarial de la brigada que elabora el Perro Caliente MDM65 (CS)

Obreros	Cant.	Salario básico mensual	Salario Básico diario	Tasa por hora	Importe	Horas de producción	Importe total
Jefe de brigada	1	\$ 415,00	\$ 17,30	\$ 2,16	\$ 2,16	5.15 hrs	\$ 11,12

Operario B	11	350,00	14,58	1,82	20,02	5.15 hrs	103,10
Operario auxiliar	9	340,00	14,17	1,77	15,93	5.15 hrs	82,04
Hornero	3	360,00	15,00	1,88	5,64	5.15 hrs	29,05
Operario de recepción y despacho	4	370,00	15,42	1,80	7,20	5.15 hrs	37,08
Total	28	\$ 1.835,00	\$ 76,47		\$ 50,95		\$ 262,39

Fuente: Elaborado por los autores

El tiempo de elaboración por unidad de producto lo obtenemos de la ficha técnica del producto, que sería:

- Perro Caliente MDM 65 (CS). 5.15 horas.

Costos Indirectos de producción:

Para la determinación de los costos indirectos se tomaron en consideración aquellos que más influyen en el proceso productivo y partiendo de ellos, se valoraron expresados sobre la base de un mes de trabajo para poder distribuirlos a través de la tasa propuesta.

Depreciación:

Se partió del valor según libros del equipo de transporte y los activos productivos vinculados al proceso, valorando la depreciación establecida para cada año de vida útil llevándola hasta su importe por mes.

Tabla # 5. Depreciación de equipos vinculados a los gastos indirectos de producción

Valor S/Libro	Tasa de depreciación	Depreciación anual
\$ 1.799.833,00	3%	\$ 53.995,00

Fuente: Elaborado por los autores

Tabla # 6. Depreciación de equipos vinculados a los gastos distribución y ventas

Valor S/Libro	Tasa de depreciación	Depreciación anual
\$ 2.333.200,00	3%	\$ 69.996,00

Fuente: Elaborado por los autores

Tabla # 7. Depreciación de equipos vinculados a los gastos generales y de administración

Valor S/Libro	Tasa de depreciación	Depreciación anual
\$ 4.803.333,00	3%	\$ 144.100,00

Fuente: Elaborado por los autores

Gastos Indirectos de Electricidad

Para estimar este gasto se tuvieron en cuenta los mismos gastos que para la Depreciación, es decir, los gastos que intervienen en el proceso productivo. En el caso de los procesos este costo asciende a \$ 10 200,00 Con todos los cálculos presentados para cada elemento del costo indirecto se procede a calcular la tasa de distribución según el procedimiento expuesto.

Cálculo de las tasas

Depreciación de equipos vinculados a los gastos indirectos de producción

Tasa = Depreciación anual / Salario básico anual

Tasa = \$ 53 995,00 / \$ 118 620,00 = \$ 0,46

Depreciación de equipos vinculados a los gastos de distribución y ventas

Tasa = Depreciación anual / Salario básico anual

$$\text{Tasa} = \$ 69\,996,00 / \$ 118\,620,00 = \$ 0,59$$

Energía eléctrica

Tasa = Gastos de energía / Salario básico anual

$$\text{Tasa} = \$ 10\,200,00 / \$ 118\,620,00 = \$ 0,09$$

Cálculo de la tasa de los gastos generales y de administración.

Tasa = Depreciación anual de los departamentos de Contabilidad y Recursos Humanos / Salario básico anual

$$\text{Tasa} = \$ 144\,100,00 / \$ 118\,620,00 = \$ 1,2$$

Para el cálculo del total de gastos generales y de administración, sería:

$$\$ 1,2 \times 50,95 \text{ horas laboradas en una jornada de 8 horas por la brigada.} = \$ 61,14$$

Para determinar el total de gastos de distribución y ventas sería:

Gasto de Mano de Obra Indirecta relacionada con las tareas de distribución y ventas entre las horas laboradas por la brigada en una jornada de 8 horas.

$$\$ 15\,673,00 / 50,95 \text{ horas} = \$ 307,62$$

Al valorar estas tasas, se conocerá el importe de cada uno de los Costos Indirectos de producción que se cargarían a cada producto por peso de salario básico.

Todo el análisis realizado, permite la presentación de las Fichas de Costo correspondiente a los productos seleccionados:

Tabla # 8. FICHA DE COSTO. Perro Caliente MDM65 (CS)

MINISTERIO DE LA INDUSTRIA ALIMENTICIA							
MODELO PARA LA FORMACION DE PRECIOS MAYORISTAS							
METODOS DE GASTOS							
UNION DE LA CARNE, ACEITES Y GRASAS COMESTIBLES	DESCRIPCION DEL PRODUCTO:						
	Perro Caliente MDM65 (CS)						
SUBORDINADA: MINAL					UNIDAD MEDIDA:	Toneladas	
PROPUETAS DE PRECIO: NUEVO___ MODIFICADO___				CODIGO DE PRODUCTO 1384070004			
VOLUMEN DE PRODUCCIÓN EN U.F. (ANUAL):							
Conceptos de gastos	Fila	Costo Base	Propuesta			Aprob.	
			Importe				
			CUP	CUC	Total		
A	B	1	2	3	4	5	
Materias primas y materiales	1		\$ 936,27	\$ 14,80	\$ 951,07		
Sub total (gastos de elaboración)	2		\$ 1 023,79		\$ 1 023,79		
Gastos de fuerza de trabajo	4		356,37		356,37		
Salarios	5		262,39		262,39		
Vacaciones	6		23,85		23,85		
Contribución a la Seguridad Social	7		35,78		35,78		
Imp. por la utilización de la Fuerza T.	8		34,35		34,35		
Gastos indirectos de producción	9		298,66		298,66		
Gastos Generales y de Admón.	10		61.14		61.14		
Gastos de distribución y venta	11		307.62		307.62		
Gastos totales	12		\$ 1 960,06	\$ 14,80	\$ 1 974,86	\$ 1 648,33	
Margen Utilidad s/base autorizada	13				20%		
Utilidad	14				\$ 204,76		
Precio de empresa	15				\$ 2 179,62		

Precio de empresa redondeado (\$/Kg)					\$ 2,18	2
--------------------------------------	--	--	--	--	---------	---

Fuente: Elaborado por los autores

Tabla # 9. FICHA DE PRECIO. Perro Caliente MDM65 (CS)

MATERIA PRIMA Y MATERIALES	U/M	CONSUMO SEGÚN NORMA	IMPORTE (MN)	IMPORTE (MLC)	TOTAL
Picadillo de pollo (MDM)	T	0,812500	\$ 829.08		\$ 829.08
Grasa de cerdo	T	0,812500	30,84		30,84
Agua	T	0,153719	4.61		4.61
Ajo en polvo	T	0,003125	1.82	3.86	5.69
Cilantro	T	0,000375			
Clavo de olor	T	0,000375			
Harina de trigo	T	0,187500	65.01		65.01
Nuez moscada molida.	T	0,000125	0,21	0,97	1,18
Pimienta negra	T	0,001000	0,48	3,23	3,70
Colorante para alimentos rojos	T	0,000031	0,34		0,34
Sal común fina.	T	0.022500	0,84	1,15	1,99
Sal de curar	T	0,003125	0,91		0,91
Tripofosfato	T	0,003125	0,17	5,18	5,35
Tripa natural fina res	Mz	37	27,75		27,75
Cordel de algodón 6 C.	T	0,000138	0,21	0,41	0,62
Sub. Total					\$ 977,07
M. O. Directa					
Salario Básico		5.15 hrs x \$50,95	\$ 262,39		
Salario Complementario		\$ 262,39 x 9,09%	23,85		
Cont. Seguridad Social		\$ 286,24 x 12,5%	35,78		
Imp. Fuerza Trabajo		\$ 286,24 x 12%	34,35		
Sub. Total					\$ 356,37
Costos Indirectos de Producción					
Depreciación Gastos Indirectos		\$0,46 x \$ 262,39	\$ 120,70		
Depreciación Gastos de Distribución y Ventas		\$0,59 x \$ 262,39	154,81		
Gastos de Energía		\$0,09 x \$ 262,39	23,15		
Sub. Total					\$ 298,66
Total de costo por unidad (Tonelada)					\$ 1.632,10

Fuente: Elaborado por los autores

Análisis de los resultados

En la evaluación realizada al surtido tomado como ejemplo dentro de los que se producen y comercializan como carnes en conservas por la empresa, evaluándose la ficha de costo ajustada a los nuevos cambios en el gasto por concepto de impuesto de la fuerza de trabajo que se tiene en cuenta en el territorio, la cual disminuyó de un 25% hasta un 12% que es el nuevo impuesto para este año, se observa una disminución en el costo de los productos de un 2% como promedio, lo que significa que la empresa por este concepto debe de ajustar sus fichas de costo a todas las producciones pues está considerando un costo mayor que el que se genera, lo que produce una eficiencia generada por la no actualización de las fichas de costo para este 2016.

Si consideramos que la empresa produce alrededor de 45 surtidos de carnes en conservas, a los cuales se le deben ajustar las fichas de costo a partir de la actualización del impuesto a pagar por la fuerza de trabajo y el costo planificado para este año de los productos de la empacadora asciende a 52 384.2 miles de pesos, entonces están incorporado al costo de la empresa 1097.4 miles de pesos por encima de lo planificado.

Bibliografía

1. Armenteros Días, Marta, Sistema de Costo en Cuba; "Hay que ponerse al día" en El Economista de Cuba, Marzo-Abril de 1999.
2. Blanco Ibarra, Felipe. La Contabilidad de Costos y Analítica de Gestión para la Toma de Decisiones Estratégicas. Servicio Editorial de la Universidad del País Vasco.
3. Canellas, Carlos Franco. "Apuntes para un curso de costo". Ministerio de Industrias Básicas Escuela Superior.
4. Colectivo de Autores. Principios para la planificación, registros y cálculo del costo de producción. La Habana 1998.
5. Horngren, Charles T. La Contabilidad de Costo en la dirección de la empresa. Edición Revolucionaria, 1969.
6. Horngren, Charles T. La Contabilidad de Gestión con un enfoque estratégico. Edición Princl Hall.2002.
7. Jiménez, Carlos Manuel. "Costos para Empresarios". Ediciones Macehí, Buenos Aires 1999.
8. Kaplan, Robert y Cooper. Robin. Costo y Efecto. Editorial Gestión 2000. Segunda Edición 1999.
9. Mallo Rodríguez, Carlos. Contabilidad Analítica, Costes, Rendimientos, Precios y Resultados.

10. Polimeni Fabozzi, Adelberg. Contabilidad de Costo. Segunda Edición.
11. Rodríguez, José Luís. Intervención en la Reunión con los Directores Generales de las Empresas en Perfeccionamiento Empresarial. Junio del 2000.
12. Shank y Govindarajan " Gerencia Estratégica de Costos". Grupo Editorial Normal.1995.
13. Torras de la Luz, Oscar, Contabilidad de las Empresas Capitalistas. La Habana 1984.
14. Weston, Fred, Fundamentos de Administración Financiera. Parte William Newner, Jhon J. Contabilidad de Costos. La Habana 1973.

Currículo Vitae resumido.

- **Nombre y apellidos:** Carlos Roberto García Salazar.
- **Número de carné de identidad:** 70090716508
- **Lugar y fecha de nacimiento:** Guantánamo, 7 de septiembre de 1970.
- **Dirección particular:** Cuartel entre 4 y 5 norte # 426. Guantánamo.
- **Teléfonos:** Móvil - 52718775 , Casa- 21 320321, Trabajo – 21 327299
- **Correo electrónico:** carlosrgs@cuq.co.cu
- **Nivel educacional:** Universitario
- **Especialidad:** Lic. Contabilidad y Finanzas.
- **Nivel Académico:** Máster en Evaluación de Impactos de Proyectos Comunitarios.
- **Idioma:** Inglés Básico- Portugués

Me desempeño como jefe de la Disciplina Principal Integradora de la carrera de Contabilidad y Finanzas de la facultad de Ciencias Económicas y Empresariales de la Universidad de Guantánamo, Cuba, desarrollo la línea de investigación de la Gestión Estratégica del Costo y la Contabilidad de Gestión.

Principales cursos recibidos.

. Módulos de la maestría en Evaluación de Impactos de Proyectos Comunitarios: Psicología, Estadística, Técnicas de trabajo en grupo, Proyecto. Además a lo largo de toda mi carrera he recibido los siguientes cursos: Métodos cuantitativos para la toma de decisiones, Auditoría Financiera, Contabilidad Gubernamental, Administración Financiera, Marketing, Contabilidad de Gestión, Contabilidad Financiera, Investigación de Operaciones, Normas Internacionales de Contabilidad, Gestión de proyectos, entre otros.

He impartido cursos en diplomados y maestrías, de manera particular en los diplomados de cuadros de la Administración Pública y Dirección, además de haber impartido varios cursos de postgrado en diferentes empresas del territorio.

Eventos.

Jornadas científicas de la universidad. Años 2011, 2012, 2013, 2014,2015 y 2016. Eventos nacionales de Contabilidad, Finanzas y Auditoría. Evento Nacional de Gestión del Desarrollo

Local. Eventos provinciales de Gestión y Administración Pública. Eventos provinciales de Contabilidad Agropecuaria. Eventos provinciales de Logística y Marketing.

- **Nombre y apellidos:** María del Pilar Garzón Wilson
- **Número de carné de identidad:** 56101214615
- **Lugar y fecha de nacimiento:** Guantánamo, 12 de octubre de 1956.
- **Dirección particular:** Serafi Sánchez # 961 entre Donato Mármol y Emilio Giró. Guantánamo.
- **Teléfonos:** 21327299
- **Correo electrónico:** pilar@cug.co.cu
- **Nivel educacional:** Universitario
- **Especialidad:** Lic. Economía.
- **Nivel Académico:** Máster en Ciencias de la Educación.
- **Idioma:** Inglés Básico.

Me desempeño como profesora de la carrera de Contabilidad y Finanzas de la facultad de Ciencias Económicas y Empresariales de la Universidad de Guantánamo, Cuba, desarrollo la línea de investigación de la Gestión Estratégica del Costo y la Contabilidad de Gestión.

Principales cursos recibidos.

. Módulos de la maestría en Evaluación de Impactos de Proyectos Comunitarios: Psicología, Estadística, Técnicas de trabajo en grupo, Proyecto. Además a lo largo de toda mi carrera he recibido los siguientes cursos: Métodos cuantitativos para la toma de decisiones, Auditoría Financiera, Contabilidad Gubernamental, Gestión de proyectos, entre otros.

He impartido cursos en diplomados y maestrías, de manera particular en los diplomados de cuadros de la Administración Pública y Dirección, además de haber impartido varios cursos de postgrado en diferentes empresas del territorio.

Eventos.

Jornadas científicas de la universidad. Años 2011, 2012, 2013, 2014, 2015 y 2016. Eventos nacionales de Contabilidad, Finanzas y Auditoría. Evento Nacional de Gestión del Desarrollo Local.