
ELABORACIÓN DE LA FICHA DE PRECIO DE LA CROQUETA DE PESCADO EN LA UEB COMERTUN



MSc. Liuva Rodríguez Ceballo
Ministerio de Educación Superior
Universidad de Las Tunas
"Vladimir Ilich Lenin"
Facultad de Ciencias Económicas

RESUMEN

La ficha de costo (más conocida en Cuba como ficha de precio) es parte indisoluble de la planeación, control y toma de decisiones. Su correcto cálculo constituye una herramienta eficaz en manos de la dirección de la organización, pues esta ficha ayuda a garantizar la veracidad de los costos, que se haga un análisis de los resultados, y una adecuada medición de la eficiencia con que se desarrolla el proceso productivo. Tales exigencias, conllevan a una certera determinación de la misma teniendo en cuenta las condiciones específicas bajo las cuales se lleva a cabo el proceso de producción.

El trabajo titulado "Elaboración de la Ficha de Precio de la croqueta de pescado en la UEB Comertun" tiene como objetivo: Elaborar la ficha de precio de la croqueta de pescado en la UEB Comertun bajo las normas establecidas por el Ministerio de Finanzas y Precios que permita mejorar la gestión de la empresa Pescatun de Las Tunas.

Los resultados evidenciaron que el cálculo de la ficha de precio real contribuye al perfeccionamiento de la gestión económica de la empresa y muestra de forma más certera los recursos consumidos en el desarrollo de la producción así como las variaciones que sufren los elementos bajo condiciones específicas.

INTRODUCCIÓN

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 estos 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.

Con una correcta determinación de los costos, la dirección de la empresa 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.

Los estudiosos testifican que muchas empresas suelen establecer sus precios de venta en base a los precios de los competidores, sin tener en cuenta si éstos logran cubrir sus propios costos. Por eso, una gran cantidad de negocios no prosperan al no obtener la rentabilidad que necesitan para su funcionamiento. Esto refleja que el cálculo de los costos es indispensable para una correcta gestión empresarial.

Existe una relación directa entre el costo y el precio de venta, para fijar el precio de venta de un producto se toma como base, principalmente, los costos comprendidos en la producción del producto.

El costo de producción de un producto (conocido como costo unitario) es determinado o calculado a través de la utilización de la Ficha de costo, en esta quedan recogidos los elementos que intervienen en el proceso de manufactura, así como los costos de los mismos, arrojando como resultado el costo total unitario de cada producto, para sobre esta base establecer los precios de venta.

Nuestro país no se encuentra ajeno a este proceso de ahorro y eficiencia, la correcta determinación, planificación y control de los costos se han convertido en aspectos esenciales dentro de nuestra realidad económica.

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.

En Cuba, el uso y aplicación de la ficha de costos posee una particularidad que marca una diferencia fundamental, y es que esta es utilizada como una herramienta que brinda a los directivos la información necesaria para la estimación y formación de los precios.

Ficha de Precio o Ficha para formar Precio es un término que se ha venido manejando en el contexto empresarial cubano. Existe una diferencia entre la ficha de costos y la ficha de precios. La ficha de costos unitaria refleja los costos directos e indirectos para una unidad de producción determinada, mientras que la ficha para formar precio tiene en cuenta además los gastos de distribución y venta y los generales y de administración. La ficha de precio contiene, asimismo, las utilidades establecidas al respecto.

La industria pesquera como parte de esta mejora en la eficiencia económica debe trabajar sobre la base de ofrecerle al Ministerio la información confiable y real del estado de sus costos, pues sobre esa base se ha de trabajar al encausar de forma más acertada la gestión económica.

Si se calcula la ficha de precio correctamente la gerencia tiene en sus manos una herramienta eficaz para la toma de decisiones, pues esta cuenta con un mayor nivel de detalle que la ficha de costo,

brindándole a la dirección de la empresa la información que necesita para conocer el estado de su eficiencia económica en determinado período productivo, además de mostrar como se están comportando los gastos de administración y venta a los cuales se les debe prestar total atención para que no afecte desmedidamente el precio de venta y traiga consecuencias inesperadas tanto para la empresa como para la sociedad.

Las empresas cubanas no han utilizado la ficha de la forma más efectiva, si se tiene en cuenta que esta tiene un mayor nivel de detalle en cuanto a la producción y la venta de los productos, en su cálculo inciden factores que influyen en una incorrecta determinación de la misma limitando su uso como herramienta de dirección.

La Unidad Empresarial de Base (UEB) Comertun de Las Tunas, dedicada a la comercialización e industrialización de productos pesqueros en la red de pescadería, utiliza la ficha de precio establecida y aprobada por el Ministerio de Finanzas y Precios y por el Ministerio de Economía y Planificación, en esta queda determinado el costo unitario del producto, los gastos de administración asociados al producto y el precio bajo el cual se ha de vender el mismo.

En estos momentos el costo unitario de la croqueta de pescado (determinado en la ficha de precio), está predeterminado, teniendo como base períodos anteriores. Con la actual crisis económica los precios fluctúan en el mercado con gran rapidez, provocando variabilidad en los precios de adquisición de la materia prima e insumos, no siendo, por lo tanto, los mismos para cada período de producción, por otra parte la fuerza de trabajo no fue estimada de forma correcta, los gastos indirectos de administración (salarios) se encontraban en el mismo sistema de pago de los departamentos productivos, indistintamente de la actividad que realizaban. En estos momentos el costo estimado para la croqueta de pescado está por debajo de lo real, pues como se mencionó anteriormente la ficha de precio está establecida por el nivel central y la ficha real no se confecciona en la UEB. Esto trae como consecuencia que la ficha de precio de este producto no muestre la realidad de los costos, limitando la información necesaria a la directiva de la empresa sobre la eficiencia en la producción y no se pueda utilizar como instrumento de dirección para una acertada toma de decisiones y un correcto análisis de la misma.

Lo expuesto anteriormente ha permitido la definición del siguiente **problema científico: Insuficiencias en la determinación del costo que limita la gestión en la empresa Pescatun de Las Tunas.**

El **objeto de estudio** de este trabajo lo constituye **el proceso de determinación del costo**, siendo el **campo de acción, elaboración de la ficha de precio en la UEB Comertun.**

El propósito u **objetivo** es **elaborar la ficha de precio de la croqueta de pescado en la UEB Comertun bajo las normas establecidas por el Ministerio de Finanzas y Precios que permita mejorar la gestión de la empresa Pescatun de Las Tunas.**

La **hipótesis** definida es **si se elabora la ficha de precio de la croqueta de pescado, se contribuirá a perfeccionar la gestión de la empresa Pescatun de Las Tunas.**

Para la culminación exitosa de esta investigación se desarrollarán los siguientes **objetivos específicos:**

1. Caracterizar la entidad objeto de estudio y el proceso de determinación del costo.
2. Elaborar la ficha de precio cumpliendo con las regulaciones vigentes.

DESARROLLO

1. Caracterización de la Empresa

La Empresa Pesquera de Las Tunas en forma abreviada PESCATUN se encuentra ubicada en el Municipio cabecera de la provincia en Calle 65 No. 2 Circunvalación Sur este, Rpto. La Loma. La misma pertenece al Grupo Empresarial INDIPIES (Industrialización y Distribución de alimentos). Actualmente se subordina al Ministerio de La Industria Alimenticia por decreto del Consejo de Estado en el mes de marzo del 2009.

Estructura.

La empresa Pescatun de Las Tunas está integrada por 8 unidades empresariales de base sin personalidad jurídica propia, donde la Casa Matriz centraliza toda la actividad de control y económica de las UEB y ellas tributan la información primaria, las mismas tienen incidencia en los resultados finales de la empresa, y son las encargadas de transferir toda la captura hacia la industria para su posterior procesamiento y comercialización de las mismas. (Ver anexo 1)

- Unidad Empresarial de Base Servitun, cuyas funciones son asegurar los abastecimientos, el transporte, las reparaciones y la prestación de servicios a los trabajadores.
- Unidad Empresarial de Base Comertun, radicada en el Municipio cabecera, cuya misión es procesar todo lo que pesca las UEB y comercializar las cifras de productos de la pesca que se asignan por el país a la población para satisfacer la canasta básica. Es decir que hace la función de una Empresa Mayorista Provincial, de distribución de alimentos.
- Unidad Empresarial de Base UBEMAJ, radicada en Majibacoa
- Unidad Empresarial de Base ACUIMEN, radicada en el Municipio de Menéndez.
- Unidad Empresarial de Base ACUIJO, radicada en Jobabo
- Unidad Empresarial de Base ACUAMAN, radicado en el Cerro Municipio de Manatí
- Unidad Empresarial de Base Alevitun, radicada en el Municipio Manatí
- Unidad Empresarial de Base Acuicol radicada en el Municipio de Colombia

La Empresa Pescatun cuenta con una plantilla aprobada de 530 trabajadores, de ella están cubiertas 494 trabajadores ,382 son masculinos y 121 femeninos. Distribuida por categorías ocupacionales de la siguiente forma: (Ver anexo 2)

Categoría Ocupacional	Cantidad	%
Operario	288	58%
Servicio	61	12%
Administrativo	8	2%
Técnico	97	20%
Dirigente	40	8%
Total	494	100

Esta empresa tiene como **misión** garantizar la distribución de productos pesqueros y el crecimiento de las ventas en el mercado en MN y divisa a partir de potenciar las capturas acuícola y marinas y su posterior industrialización, así como los cultivos intensivos de alevines, con el crecimiento continuo de la productividad del trabajo en base al desarrollo técnico-profesional, la motivación de los trabajadores y su identificación con los objetivos de la organización.

Su **visión** es ser líderes en la producción acuícola, la comercialización de productos alimenticios y servicios, sobre la base de la satisfacción de las necesidades siempre crecientes de los clientes y la cultura de la calidad.

En el sistema contable de PESCATUN están habilitados 302 centros de costos, que identifican áreas productivas e improductivas. Los mismos conforman la Casa Matriz y las UEB de la empresa de la siguiente forma:

Unidades Empresariales de Base (UEB)	Centros de Costos
Casa Matriz	10
UEB Servitun	11
UEB Comertun	48
UEB Alevitun	54
UEB Acuimen	11
UEB Acuicol	32
UEB Acuijo	40
UEB Acuaman	36
UEB Ubemaj	32
Total	302

Principales Producciones

- Pescado entero Eviscerado
- Troncho de Tenca
- Filete de Pescado
- Picadillo de Pescado
- Croquetas y sus Conformados

Principales Clientes

- Educación
- Salud
- Deporte
- Comercio Mayorista

Principales Proveedores

- Comercio Mayorista
- Pescasan
- Alisur
- Proles
- Epitun

Caracterización de la UEB Comertun

La UEB Comertun se ubica en el municipio Tunas en la sede provincial de la pesca, en la calle 65 # 2 Rpto. La Loma.

Su principal unidad es la industria procesadora, cuyo objeto social es procesar toda la captura de la provincia, el acopio y distribución de todos los productos de la canasta básica que se distribuyen a la población.

La UEB Comertun, tiene como objetivo el acopio, la industrialización y la comercialización de toda la materia prima (pescado de la acuicultura y la plataforma) que le tributan las diferentes UEB, así como garantizar la comercialización de frescos y conformados en la red de pescaderías y centros especializados para asegurar el control, tanto de las actividades como de los procesos productivos en cuestión. La misma cuenta con 48 centros de costo a los cuales se les tributan los elementos de gastos por partidas. (Ver anexo 3)

Esta UEB cuenta con un total de 94 trabajadores de ello 59 son masculino 35 femenino distribuida de la siguiente forma:

Categoría Ocupacional	Cantidad	%
Operario	70	74.5
Servicio	2	2.1
Administrativo	4	4.2
Técnico	12	12.8
Dirigente	6	6.4
Total	94	100

Principales capturas:

- Familia de Ciprinidos: Incluye especies de Tenca
- Familia de Tilapias: Incluye especies de Tilapias Áurea y Tilapia Roja
- Familia de Clarias: Incluye especies de Clarias.

Producciones que realiza la UEB Comertun:

- Tenca descabezada eviscerada
- Troncho de tenca
- Bandas de tenca/ Filete de tenca
- Picadillo de tenca
- Tilapia descabezada eviscerada
- Tilapia entera eviscerada
- Minutas de tilapia
- Filete de tilapia
- Picadillo de tilapia
- Claria descabezada eviscerada
- Filete de claria
- Picadillo de claria
- Masa de picadillo de pescado o MDM
- Croqueta criolla de picadillo de pescado o MDM
- Picadillo condimentado de pescado

2. Diagnóstico del proceso de determinación de la ficha de precio

La empresa Pescatun utiliza en sus centros de costos el Sistema de Costos por Procesos, bajo el cual se costea la producción a través de la valoración de los inventarios. Para este propósito se hace necesario la elaboración de la ficha de precio en la cual queda determinado el costo unitario de cada producto.

La elaboración de las fichas de precio 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 precio planificada 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 precio 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.

En la elaboración de la ficha de precio debe tenerse en cuenta las condiciones bajo las cuales se está desarrollando la producción en cuanto a precios y calidad de las materias primas requeridas, correcta explotación de la fuerza de trabajo, y un adecuado prorrateo de los gastos indirectos, tanto de los productivos, como de los de venta y administración, para que esta ficha sea realmente útil en la planeación, control y toma de decisiones.

Aún cuando para elaborar la ficha para formar precio se siguen las normas y procedimientos establecidos, en la UEB Comertun, este proceso no se realiza de forma eficiente y cuenta con algunas deficiencias.

La ficha de precio de la croqueta de pescado por la cual se trabaja en esta Unidad de Base está establecida por el Ministerio de la Pesca, desde hace ya 5 años, en ella están reflejadas las normas de consumo por elementos. Sin embargo, es de gran importancia no ignorar las condiciones actuales del país debido a la crisis económica mundial y la repercusión que ha tenido esta en el entorno empresarial cubano, el medio en que se desarrolla la producción en esta unidad y las variaciones que los elementos de la producción pueden sufrir con el transcurso del tiempo.

En estos últimos períodos se ha encarecido el costo de adquisición de la materia prima que se utiliza en la elaboración de la croqueta de pescado, esto afecta directamente el costo unitario del producto, encareciendo el mismo, los gastos de fuerza de trabajo han variado de un período a otro, debido a aumentos en la planificación de la producción y adquisición de nuevas tecnologías que han requerido de nuevos trabajadores en el proceso productivo. Por otra parte el costo de elementos como el combustible y la energía se han elevado en gran medida por mayores distribuciones hechas en el período, por lo repercute en los gastos de distribución y venta. La depreciación se ha visto afectada por la mayor utilización de los carros de transporte con los que cuenta la UEB y los nuevos equipos adquiridos para la producción. Todos estos factores inciden en la determinación del costo de la croqueta, pues este cambia en dependencia de las condiciones en las que se desarrolla la producción. Por lo anteriormente expuesto, se hace necesario que la ficha de precio del producto en cuestión, deba ser analizada cada cierto tiempo para conocer el comportamiento de los elementos de la producción, esto se puede lograr con la confección de una ficha de precio real que logre mostrar las variaciones que han ocurrido por partidas en determinado proceso bajo condiciones específicas. En la UEB Comertun esta ficha de precio real, útil para reflejar el grado de eficiencia con el que se está trabajando durante el período productivo no se elabora, trayendo consigo que la empresa no conozca como se han comportado los elementos del producto y por ende, no se tome las medidas necesarias para una correcta gestión económica.

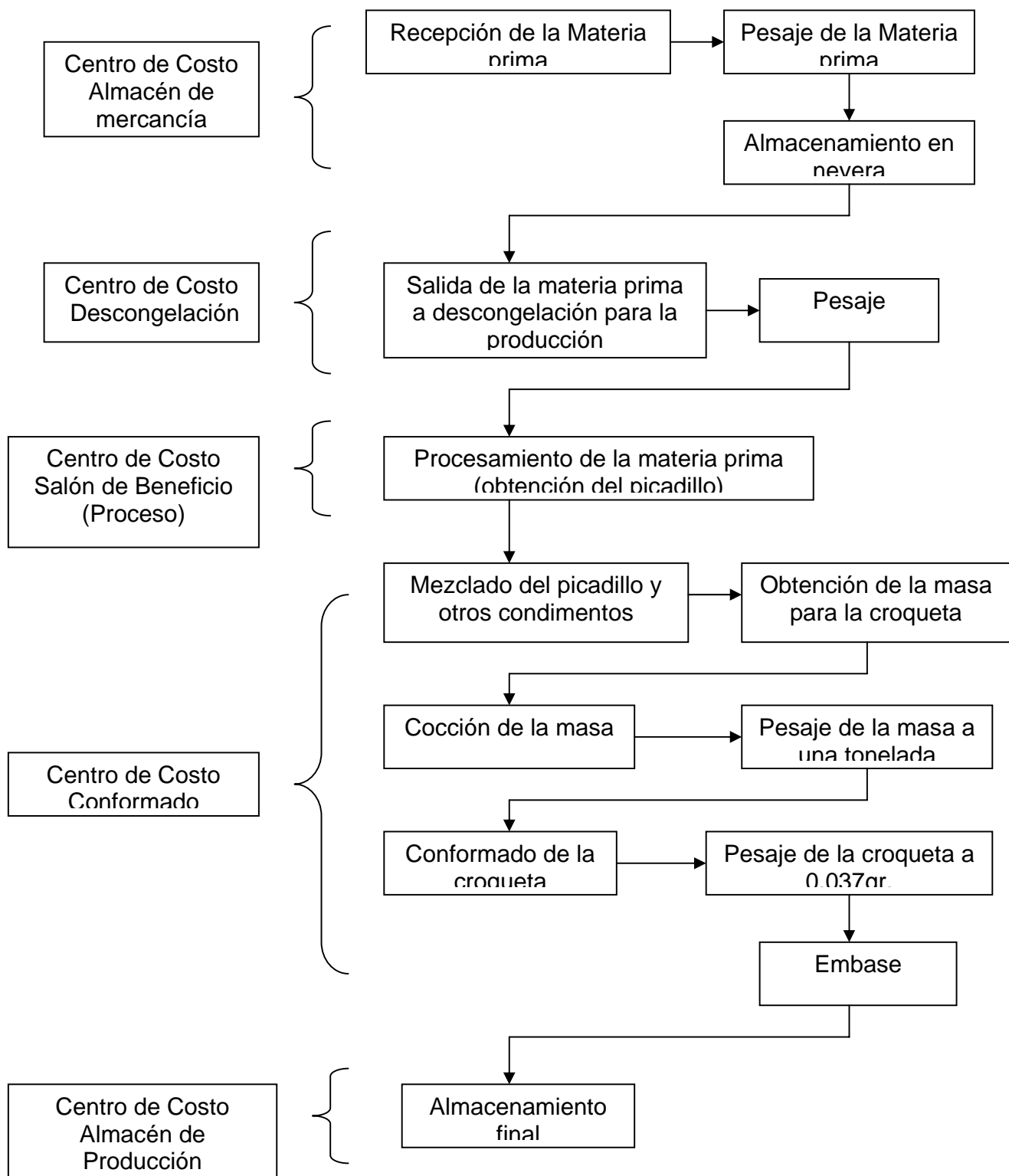
Con la elaboración de la ficha de precio real se garantiza la veracidad de los costos del producto analizado, que se haga un análisis de los resultados, que la ficha se use realmente para encausar las decisiones y brinde la información necesaria para sobre esa base utilizar de la forma más adecuada los recursos disponibles.

3. Elaboración de la ficha de precio.

La presente investigación fue realizada en la UEB Comertun, en los cuales se procesan productos pesqueros para su comercialización.

Para la elaboración de la ficha de precio se escogió el producto croqueta de pescado del centro de costo Conformado, el mismo cuenta con 21 trabajadores, de ellos 19 operarios, 1 técnico y 1 trabajador de servicio que trabajan directamente a la producción.

A continuación se presenta el diagrama del flujo del proceso de producción de la croqueta de pescado:



Fuente: Elaboración Propia

La producción de la croqueta de pescado se realiza por toneladas, de manera que la ficha de precio muestra el costo de 1 tonelada, para producir una tonelada es necesario procesar 4 tandas, se obtienen 27000 unidades por tonelada. Las croquetas obtenidas deben tener un gramaje de 0.037 gr. y las mismas son envasadas en bolsas litografiadas de 13 x 25 cm con 10 unidades, una al lado de la otra. El cerrado de las mismas se realiza utilizando la máquina selladora. Posteriormente, las bolsas son embaladas en dependencia de su destino: pescaderías especiales u organismos.

Se procede a calcular cada partida de la ficha de precio real por fila, tomando como base los 21 obreros del centro de costo Conformado que laboran directamente a la producción. Los gastos indirectos de producción se aplican a los centros de costos productivos, utilizando como indicador o base de cálculo los costos de la mano de obra directa.

Con el cálculo de la ficha de precio real se pueden obtener las variaciones de las partidas que conforman la misma.

1. La ficha de precio teniendo en cuenta las legislaciones vigentes (Resolución Conjunta No. 1/2005 Ministerio de Finanzas y Precios) debe contar con la siguiente estructura:

1. **Encabezamiento**
2. **Cuerpo de Estado**
3. **Pie de firma**

A continuación se explican cada una de las partes.

1. Encabezamiento

En este se deben relacionar los datos correspondientes a la descripción del producto objeto de la propuesta de precios, empresa productora, órgano u organismo al cual pertenece y unidad de medida del producto. (Ver anexo 4)⁽¹⁾

1. Nombre de la Empresa: Pescatun
2. Ficha para determinar el precio y su componente en pesos convertibles
3. Descripción del producto: Croqueta de Pescado
4. Nivel de Producción: 1 toneladas
5. % de utilización de capacidad: 98 %
6. Período que abarca: Septiembre 2009

2. Cuerpo de estado

En este se identifican las agrupaciones del costo y gastos vigentes, se identifica la utilidad, el precio de la empresa y el margen de utilidad, así como el importe de cada uno de los conceptos de gastos que intervienen en el precio del producto, ya sean en moneda nacional o en divisas. (Ver anexo 4)⁽²⁾

Fila 01: Materia Prima y Materiales (Elemento 11000)

Incluye las materias primas fundamentales, materiales básicos y auxiliares, artículos de completamiento y producciones semielaboradas que constituyen insumos directos del producto en cuestión. Incluye además la energía y el agua cuando estos puedan ser medibles. El total de esta fila está representado por la suma de las filas 1.1, 1.3 y 1.4.⁽³⁾

Fila 1.1: Materia Prima y Materiales fundamentales

Este elemento de gasto está desglosado en los subgenéricos que aparecen relacionados en el anexo # 5 donde se relacionan todos los materiales necesarios para lograr 1 tonelada de producción con todos los parámetros de calidad deseados, teniendo en cuenta el Procedimiento operacional de trabajo (POT), así como sus componentes en CUC y su costo total.

Para obtener 1 tonelada de masa de croqueta se necesita ejecutar este proceso 4 veces por lo que se puede demostrar que en cada proceso se obtienen 250 Kg en un tiempo de 4 hrs. con 20 Min.

La norma de cada materia prima que interviene en la elaboración de este producto se multiplica por 4 (4 representa las veces o tandas necesarias para la elaboración de 1 tonelada), obteniendo así la norma por tonelada, debido a que las normas están establecidas para una tanda de masa de croqueta.

(1), (2), (3) Resolución Conjunta 1/2005. Ministerio de Finanzas y Precios. Anexo 3

En el anexo # 5 es multiplicada la norma por tonelada por su precio quedando calculado el total de la materia prima utilizada. Es necesario resaltar que el elemento agua no lo contabilizan dentro de esta fila, sino en la 1.4.

Norma para 1 Tanda de masa de Croqueta (250kg)			
Elemento	Materia Prima	U/M	Cantidad
11003	Picadillo de Tenca	Kg.	90,0
11007	Aceite	Kg.	25
11017	Harina	Kg	112
11009	Sal	Kg	4
11008	Condimento	Kg	2,135
11008	Ajo en Polvo	Kg	1,75
11008	Preparado De factor	Kg	1,575
11008	Comino en Polvo	Kg	0,14
11008	Orégano	Kg	0,105
11026	Miga de Pan	Kg	7,5
11033	Agua	M ³	113,87
11028	Cinta adhesiva	R	1
11028	Bolsa de poly	M/U	676
11028	Caja Lab	M/U	32

Fila 1.3: Energía Eléctrica. (Elemento 40000)

Se incluye el importe por concepto de energía eléctrica utilizada en el servicio de masa de croqueta que esta determinada por el análisis del consumo eléctrico de los equipos tecnológicos que participan en este proceso, donde se cuantifica el consumo en Kw/h por la tarifa de precio que paga la entidad (Precio de 1 Kw /H = 0,1769781). La cantidad de tiempo que se requiere en la elaboración de 1 tonelada de croqueta es de 4 horas con 20 minutos.

Fórmula: Consumo del equipo x 4,2 Hrs x Precio Kw / H

Nro. Inv	Descripción	Consumo Kw./H	Horas	Precio de 1Kw	Total
33041	Compresor	7,5	4,2	\$0,1769781	\$5,57
33036	Consola de Aire acondicionado	6	4,2	0,1769781	4,46
33039	Ventilador de Techo	10,5	4,2	0,1769781	7,80
33040	Ventilador de enfriamiento	10,5	4,2	0,1769781	7,80
34009	Embutidora Hidráulica	10,0	4,2	0,1769781	7,4
34002	Tacho mezclador	10,0	4,2	0,1769781	7,4
	Total	54,5			\$40,43

Fila 1.4: Agua. (Elemento 11033)

El agua utilizada, de acuerdo a la tarifa vigente en la producción, según las normas técnicas establecidas es de \$0.30 por m³. La norma de este elemento se refleja dentro del anexo #5: desagregación de los insumos fundamentales.

Fila 02: Subtotal (gastos de elaboración)

Se consignará la suma de las filas:

03: Otros gastos directos

04: Gastos de fuerza de trabajo

05: Gastos indirectos de producción

06: Gastos generales y de administración

07: Gastos de distribución y ventas

Fila 03: Otros gastos Directos.**Fila 3.1: Depreciación. (Elemento 70000)**

Este indicador comprende todos los equipos que están directamente al proceso productivo y la depreciación calculada en el tiempo de realización de la croqueta de pescado. Se incluirá la depreciación definida según las Normas de Contabilidad.

Fórmula (valor del activo x tasa establecida / 24 días / 8 hrs. x 4.2 hrs.)

No Inv.	Descripción	Valor	Tasa establecida	Depreciación Calculada
33041	Compresor	\$425,32	3%	\$0,28
33036	Consola de aire acondicionado	4223,53	5%	4,62
33039	Ventilador de techo	1851,68	5%	2,02
33040	Ventilador de enfriamiento	2414,60	5%	2,64
34009	Embutidora Hidráulica	9472,50	6%	12,43
34002	Tacho Mezclador	87109,78	5%	95,27
	Total	\$105.497,41		\$117,26

Fila 04: Gastos de Fuerza de Trabajo. (Elemento 50000)

Este indicador se calcula partiendo del Modelo FPM-3 Desglose de los Gastos de Salario de los obreros de la Producción y los servicios. (Ver anexo # 6). En este modelo se calcula el salario teniendo en cuenta las horas según categoría ocupacional y la norma de tiempo en hora. Se consignará la suma de las filas 4.1, 4.2, 4.3 y 4.4

La estructura de este modelo esta conformada:

- Descripción de las operaciones
- Cantidad de trabajadores operaciones / actividad.
- Categoría Ocupacional
- Grupo Escala
- Salario Hora según categoría y grupo
- Norma tiempo (horas)
- Gastos de salario, incluyendo las condiciones anormales de las categorías ocupacional según la descripción de la operación.

A	4.3	60002	Impuesto por la utilización de la fuerza de Trabajo (Total x 25 %)	\$35,63
	4.4	60001	Contribución a la seguridad Social (Total x 12,5 %)	17,82
		Total		\$195,99
	Fila	Elemento	Descripción	Importe
	4.1	50000	Salario	\$130,66
	4.2	50004	Descanso Retribuido (Salario x 9,09 %)	11,88
		Total		\$142,54

continuación se ilustra el cálculo para el indicador salario.

Gastos indirectos de producción

Son aquellos que no pueden identificarse con el producto o servicio y que se relacionan con él de forma indirecta calculado mediante un coeficiente aprobado previamente, el que se aplica al salario básico de los trabajadores vinculados directamente a la producción (o por la base que se autorice).

Según las Normas de Contabilidad entre los gastos indirectos de producción para la actividad Empresarial se incluyen los siguientes:

- Salario de técnicos y dirigentes de la producción no vinculados al producto.
- Contribución a la seguridad social a corto plazo de los trabajadores.
- Pagos asumidos por Seguridad Social a corto plazo de los trabajadores directos e indirectos a la producción.
- Mantenimiento, reparaciones corrientes y amortización de los equipos y las instalaciones productivas.
- Gastos de protección del trabajo en las áreas productivas.
- Gastos de preparación y asimilación de la producción.
- Gastos por servicios auxiliares de la producción.

Estos gastos se aplican a los centros de costos productivos y su característica fundamental está dada por la dificultad para asociarlos directamente a un artículo producido o servicio prestado. Estos son gastos que se relacionan con la producción total, por lo que se hace necesario la aplicación de los mismos a los centros de costos productivos a través de una tasa predeterminada o bases. Entre las más utilizadas se encuentran:

- Horas Hombres
- Horas Máquinas
- Consumo Material Directo
- Salario básico
- Total de gastos Directos
- Depreciación de los equipos
- Valor de los equipos
- Superficie de una Instalación

Coeficientes de gastos indirectos

Los gastos indirectos, generales y de administración, y de distribución y ventas que como máximo se podrán incluir en las fichas de precios se calculan a partir de coeficientes máximos de gastos indirectos para la formación de precios.

El coeficiente máximo de gastos indirectos es la expresión porcentual mediante la cual se recuperan los gastos indirectos de la actividad incorporando a cada servicio o producto una parte proporcional de ellos.

El cálculo de dichos coeficientes se realizará a partir del nivel de gastos planificados o presupuestados como: gastos indirectos de producción, gastos generales y de administración y gastos de distribución y ventas depurándose los gastos por ineficiencias, excesos de capacidad instaladas e insuficiente utilización de los recursos.

Estos coeficientes se conforman por empresa, grupo de estas, establecimientos productivos o por unidad de producción o servicio, según se considere más conveniente en cada caso, con el objetivo de evitar la aplicación de gastos indirectos diferentes en actividades similares, cuando se ejerzan indistintamente por varias entidades. (4)

En la Resolución No. 21 del 11 de agosto de 1999 del MFP, se define que la base para determinar para expresar el coeficiente, el valor total de estos gastos se dividirá entre el importe del salario básico de los

obreros vinculados directamente a la producción. En casos específicos se podrá utilizar otra base para expresar estos coeficientes u otros métodos para considerar estos gastos en la formación de precios.

(4) Resolución Conjunta No. 1/2005 Ministerio de Finanzas y Precios. Anexo #3

En el caso de la empresa Pescatun se toma como base el salario básico más descanso retribuido (vacaciones) de los obreros vinculados directamente a la producción por orientaciones dadas a este sector por el Ministerio de Finanzas y Precios a través del documento: "Informe de fundamentación general para propuesta referida a aprobación de coeficientes máximos de gastos indirectos".

**Tasa de aplicación de gastos indirectos = Gastos indirectos
Salario**

Salario = Salario básico + Descanso retribuido (vacaciones)

El cálculo de esta tasa se realiza con datos estimados y la misma muestra el por ciento a aplicar a la base real utilizada (salario) para conocer la cantidad de gastos indirectos de fabricación que le corresponde a cada producto, en este caso a 1 tonelada de croqueta de pescado.

Fila 05: Gastos indirectos de producción

Estos gastos incluyen aquellos que no están vinculados directamente a la producción pero que son necesarios para el desarrollo del proceso productivo.

Fila 5.2: Mantenimiento y reparaciones.

Son gastos que se generan en el mantenimiento y reparación correspondientes al proceso productivo, medios de cargas, descargas, transporte interno, reparaciones corrientes y la amortización asociada a estos medios básicos (amortización para reposición y reparación capital). Se utiliza para su cálculo la tasa anteriormente mencionada.

Tasa de aplicación de gastos indirectos = Gastos de mantenimiento/ Salario

Tasa de aplicación = \$688.75 / \$2 375.00
= 0.29

Aplicación a la base

29% x \$142.54 = **\$41.34**

Fila 06: Gastos Generales y de Administración.

Incluye el importe de los gastos en que se incurre en las actividades de administración de la entidad.

Comprende los siguientes gastos:

- Salario, Contribución a la seguridad social y pagos por seguridad social a corto plazo del personal de dirección de la empresa.
- Gastos de oficina (teléfono, correos, electricidad, consumo de materiales etc.)
- Amortización de los activos fijos de las actividades generales de dirección, cafeterías y locales destinados a actividades socio-culturales.
- Mantenimiento y reparaciones corrientes de las instalaciones y equipos de uso general.
- Gastos generales de protección del trabajo y preparación de Cuadros.

En esta partida sólo se calcula la fila 6.6 Otros relacionados con los gastos administrativos anteriormente mencionados. (Ver tabla de gastos indirectos)

Tasa de aplicación de gastos generales y de administración = Gastos generales y de administración/ Salario

Tasa de aplicación = \$5 272.50 / \$2 375.00
= 2.22

Aplicación a la base

222% x \$142.54 = **\$316.44**

Fila 07: Gastos de Distribución y Ventas.

Este indicador abarca el gasto de combustible de los carros que se utilizan para la distribución de los productos, la energía utilizada para la congelación del mismo y las luminarias del túnel de congelación, además de la depreciación de los carros puestos en marcha y otros (la manipulación de las cajas que se pierden o se deterioran en este proceso de distribución).

En esta partida se tiene en cuenta el consumo de combustible por hoja de ruta, el consumo de energía eléctrica por el análisis de los portadores energéticos que participan directamente en esta actividad y la depreciación por lo acumulado por los equipos técnicos que participan en este proceso. Una vez calculado el coeficiente para esta partida se realiza un prorrateo utilizando criterios de expertos para cada uno de los indicadores que la conforman.

El total de esta fila es la suma de las filas 7.1, 7.2, 7.3 y 7.5

Tasa de aplicación de gastos distribución y ventas = Gastos indirectos de distribución y ventas/ Salario

$$\text{Tasa de aplicación} = \$1\,828.75 / \$2\,375.00 \\ = 0.77$$

Aplicación a la base

$$77\% \times \$142.54 = \$109.76$$

Reparto a los indicadores utilizando criterios de expertos:

Fila 7.1: Combustibles y lubricantes: 60% (\$65.86)

Fila 7.2: Energía eléctrica: 3% (\$3.29)

Fila 7.3: Depreciación: 6% (\$6.59)

Fila 7.5: Otros: 31% (\$34.02)

Fila 09: Gastos totales o Costos de Producción

Es el resultado de la suma de las filas:

01: Materias Primas y Materiales

02: Gastos de elaboración

3. Pie de firma

Deberá reflejarse el nombre y apellidos, firma del especialista que intervino en la confección de la ficha de costo, así como el cargo y la fecha en que fue elaborada.

En este caso: Humberto Salgado Salgado

Cargo: Subdirector Económico

4. Análisis de los gastos por elementos

Aunque la Empresa no cuenta con un sistema de costo automatizado que le permita llevar un análisis de este tipo hasta las últimas consecuencias, sí se puede, al menos, con la confección de la ficha de precio real hacer un estudio del comportamiento de los gastos por cada uno de los elementos que lo componen.

El empleo de esta ficha permite determinar las variaciones ocurridas de un período a otro, o respecto al plan, así como saber el por ciento que representa esa variación con respecto a la base y, por otro lado, se puede ver qué elementos están aumentando en importancia y cuáles son menos significativos. Los parámetros de comparación para éste análisis deben ser el período base y período informativo.

Una vez realizado el análisis a los gastos es imprescindible buscar las causas de las variaciones más significativas, de manera que el análisis permita que sean adoptadas medidas para corregir la desviación.

Teniendo en cuenta los resultados de la ficha de precio real se detectaron las siguientes variaciones por elemento o partida de gasto (Ver anexo #7):

Materia Prima y Materiales

Concepto	Fila	Plan	Real	Desviación
Materia Prima y Materiales	01			
Materia Prima y materiales fundamentales	1.1	\$1556,00	\$2021,55	-\$465,55
Energía eléctrica	1.3	31,63	40,63	-9,00
Agua	1.4	0,12	0,14	-0,02
Total		\$1587,75	\$2062,32	-\$474,57

Este elemento tuvo una desviación de \$ 474.57 respecto al plan. Esta desviación fue originada por los precios de adquisición de las materias primas: Aceite, Harina, Condimentos, Cintas. Estas materias primas son importadas y como consecuencia de la crisis económica, los precios de estas han aumentado considerablemente, provocando variabilidad en los precios.

Otro de los elementos que participan en esta partida: la energía eléctrica sufrió variación de \$9.00 representando un 1%, provocado en gran medida por la adquisición de nuevas tecnologías (embudidora), la cual consume energía eléctrica.

Por su parte se debe señalar que esta partida representa el 77% de los gastos totales que sustentan el costo total, por lo que cualquier desviación en sus resultados es significativo.

Gastos de Elaboración

Concepto	Fila	Plan	Real	Desviación
Gastos de elaboración	02			
Otros Gastos directos	03	\$91,10	\$117,26	-\$26,16
Gastos de fuerza de trabajo	04	152,25	195,99	-43,74
Gastos indirectos de producción	05	32,86	41,34	-8,48
Gastos generales y de administración	06	246,07	316,44	-70,37
Gastos de Distribución y Ventas	07	85,38	109,76	-24,38
Total		\$607,66	\$780,79	-\$173,13

Esta partida varía en correspondencia con los elementos que intervienen en ella y la conforman, en el período analizado aumentó en \$173,13 de manera que excluyendo la materia prima y los materiales (que no intervienen en esta partida), el resto de los elementos afectaron directamente este indicador.

Otros Gastos Directos

La desviación de esta partida fue de \$ 26,10 respecto al plan. Esta variación fue originada por la depreciación de la nueva maquinaria (embudidora hidráulica) que se adquirió para la producción, la cual, según las Normas de Contabilidad, deprecia en un 6%.

Gastos de la fuerza de trabajo

Concepto	Fila	Plan	Real	Desviación
Gastos de fuerza de trabajo	04			
Salarios	4.1	\$101,51	\$130,66	-\$29,15
Vacaciones	4.2	9,22	11,88	-2,66
Impuesto por la utilización de la fuerza de trabajo	4.3	27,68	35,63	-7,95
Contribución a la Seguridad Social	4.4	13,84	17,82	-3,98
Total		\$152,25	\$195,99	-\$43,74

El gasto de fuerza de trabajo aumenta en \$ 43,74 debido a un aumento en la plantilla de trabajadores. En el período analizado aumentaron las cifras planificadas de producción, este aumento fue causado por necesidades productivas del territorio con el fin de incrementar surtidos en la red comercial. Unido a

esto se adquirieron nuevos equipo (fechadora, embutidora, selladora) para lograr una producción con más calidad. Estos factores trajeron consigo que los trabajadores que laboraban en el proceso de conformación de la croqueta de pescado fuera insuficiente para cumplir con las nuevas cifras planificadas y manejar la nueva tecnología, por lo que fue necesario la contratación de 8 trabajadores más: 6 procesadores de pescado, 1 cocinador de tachó y 1 auxiliar de producción.

El resto de los indicadores varían en correspondencia con el salario básico, pues se determinan a partir de por cientos establecidos y aplicados al mismo.

Gastos indirectos de producción

Este indicador crece en el período analizado en \$ 8,48 repercutiendo en un 1% respecto al plan. Esto está concebido a las reparaciones de los equipos que intervienen directamente en el proceso productivo.

Gastos generales y de administración

Los gastos generales y de administración aumentaron en \$ 316,44. Estos son gastos que son absorbidos y se transfieren de la dirección de la empresa (gastos de teléfono, material de oficina, dietas de hospedaje, transporte y otros gastos monetarios) que se cargan proporcionalmente a este centro de costo por su participación en el total de la producción. Los gastos de teléfono y transporte aumentaron considerablemente en el período analizado.

Gastos de distribución y venta

Concepto	Fila	Plan	Real	Desviación
Gastos de Distribución y Ventas	07			
Combustible y lubricantes	7.1	\$51,23	\$65,86	-\$14,63
Energía eléctrica	7.2	2,56	3,29	-0,73
Depreciación	7.3	5,12	6,59	-1,47
Otros	7,5	26,47	34,02	-7,55
Total		\$85,38	\$109,76	-24,38

Este elemento varió en \$ 24,38 con respecto a lo planificado. En el período analizado hubo un aumento en las cifras planificadas de la producción, esto trae consigo que la salida de los productos para la venta en pescaderías sea mayor. Una mayor distribución de estos productos repercute en el aumento del combustible y la energía eléctrica en los carros utilizados para este destino.

Dentro de esta partida intervienen además la depreciación de los carros empleados en la distribución, la cual aumentó debido a que estos se encontraron en un mayor estado de uso por las grandes distribuciones realizadas en el período por encima de lo planificado.

Se encuentran incluidos dentro de esta partida, el daño causado por la manipulación de las cajas, pues cada caja dañada o deteriorada en el proceso de distribución es sustituida de inmediato para poder conservar el producto en buen estado y tener un mayor grado de durabilidad del mismo, estos están contemplados en el elemento Otros, junto con el salario del personal que participa en la manipulación y distribución de esta producción.

Gastos Totales o Costo de Producción

Concepto	Fila	Plan	Real	Desviación
Gastos Totales o Costo de Producción	09			
Materia Prima y Materiales	01	\$1587,75	\$2 062,32	-\$474,57
Gastos de elaboración	02	607,66	780,79	-173,13
Total		\$2 195,41	\$2 843,11	-\$647,7

Esta partida se encuentra conformada por la Materia Prima y Materiales y los Gastos de elaboración y refleja el costo total de la producción. En dependencia de cómo se comporten estos elementos variará la misma. En el período analizado el costo total aumentó en \$647,7 originado por el aumento de los elementos que intervienen en este indicador.

Aún cuando Pescatun no está autorizado a formar y establecer precios, la ficha de precio real puede ser un buen medidor de la eficiencia de la empresa, más aún cuando esta constituye un termómetro de la utilización de los recursos disponibles.

La información que esta ficha brinda puede ser utilizada por los directivos para lograr una mejor gestión en la entidad, pues se puede observar cómo se comportan los elementos que conforman el costo de la producción, cómo la variación que estos sufren influye en la utilidad que obtiene la empresa por la venta de este producto. Para obtener esta información se puede (de forma muy sintética) elaborar un Estado de Resultado para 1 tonelada de croqueta de pescado, donde se pueda comparar las utilidades obtenidas tomando los datos planificados y los reales calculados en la ficha de precio real. Cada unidad de croqueta es vendida a \$0.50 (precio establecido por el MFP). De una tonelada de masa de croqueta se obtienen 27 000 unidades.

M.I.A.	ACUMULADO HASTA LA FECHA MES: Septiembre AÑO: 2009 UM: Pesos			
ESTADO DE RESULTADO ENTIDAD PESCATUN				
COD	CONCEPTO	FILA	Importe Plan	Importe Real
905	Venta de producción	001	\$13 500,00	\$13 500,00
811	Menos: Costo de la mercancía vendida*	042	1 863,96	2 416,91
	Utilidad bruta	063	\$11 636,04	\$11 083,09
819	Menos: Gastos de distribución y ventas	088	85,38	109,76
	Utilidad en operaciones	074	\$11 550,66	\$10 973,33
	Menos: Gastos generales y de administración	080	246,07	316,44
	Utilidad neta	083	\$11 304,59	\$10 656,89

*Costo de la mercancía vendida = Materia prima+otros gastos directos+gastos de fuerza de trabajo+gastos indirectos de producción

Para el cálculo del costo de la mercancía vendida no se tienen en cuenta los inventarios pues las producciones una vez salidas del centro de costo se distribuyen inmediatamente a las pescaderías.

La desviación de cada partida influye directamente en las utilidades de la empresa pues estas participan en los resultados de la entidad. Como se pudo observar en la ficha de precio real y en el Estado de Resultado, todos los elementos de gastos aumentaron en el período analizado, trayendo consigo que la utilidad de la empresa disminuya en \$647,7 por tonelada de croqueta. Si se tiene en cuenta este valor con respecto a toda la producción del producto analizado, la cifra es significativa aún cuando la empresa sigue teniendo utilidades.

El cálculo de la ficha de precio real puede ser útil para mostrar donde se deben adoptar medidas para que las desviaciones ocurridas en un período sean lo menos significativas posibles. En el período analizado la mayor variación estuvo dada en la Materia Prima y Materiales, si se tiene en cuenta que en estos últimos tiempos el país está haciendo todo lo posible para sustituir importaciones, los directivos de la empresa pueden trazarse acciones encaminadas a adquirir las materias primas necesarias dentro del país con producciones nacionales.

Se le debe prestar especial atención a los gastos en los que está incurriendo la administración, el gasto de teléfono no debe sobregirarse de lo planificado, en los análisis la ejecución del presupuesto el consejo de dirección puede tomar medidas para controlar el mismo, además de los otros elementos que participan en esta partida como gastos de transporte y material de oficina.

De igual manera el proceso de distribución de mercancía sufrió variaciones muy significativas fundamentalmente por el gasto de combustible, y aunque la distribución por el aumento del plan de producción fue mayor, no se debe hacer un uso irracional de este.

La elaboración de la ficha de precio real influye considerablemente en que la empresa pueda mejorar la gestión, pues le muestra la realidad de sus costos y contribuye a que la dirección cuente con la información necesaria para un correcto desempeño futuro. La planificación de los próximos períodos económicos se debe realizar de la forma más certera posible, teniendo en cuenta los costos pasados para proyectar los futuros. Si estos primeros son veraces, los futuros también mostrarán la realidad de los mismos.

CONCLUSIONES

La confección de la ficha de precio real y los resultados obtenidos derivados de esta, han hecho posible que se obtengan las siguientes conclusiones:

1. No confeccionar la ficha de precio real, trae consigo que se desconozcan por parte de la directiva las variaciones que han sufrido los elementos calculados en la misma a través del tiempo.
2. La utilización de la ficha de precio real, permite conocer con veracidad el costo de producción del producto, así como sirve de base para una mejor gestión económica.
3. El cálculo de la ficha de precio es flexible a las condiciones concretas de cada producto.
4. Este trabajo contribuye a un mayor conocimiento y divulgación de las posibilidades que ofrece la correcta determinación de dicha ficha como eficaz instrumento para una adecuada toma de decisiones.

RECOMENDACIONES

Teniendo en cuenta los resultados de la investigación, se proponen las siguientes recomendaciones:

1. Elaborar la ficha de precio planificada de forma tal que se tenga en cuenta los cambios que se producen en sus indicadores en las dinámicas de cambios en precios que originan las condiciones actuales del mercado.
2. Actualizar con la periodicidad establecida los cambios de precio de las materias primas y materiales, para proceder al recálculo de la ficha de costo planificada.
3. Sugerir a la Dirección Económica de la empresa Pescatun haga extensiva el cálculo de la ficha de precio planificada a todas las producciones que desarrollan en las UEB de la misma con el objetivo de hacer mas eficientes el análisis de las desviaciones.

BIBLIOGRAFÍA

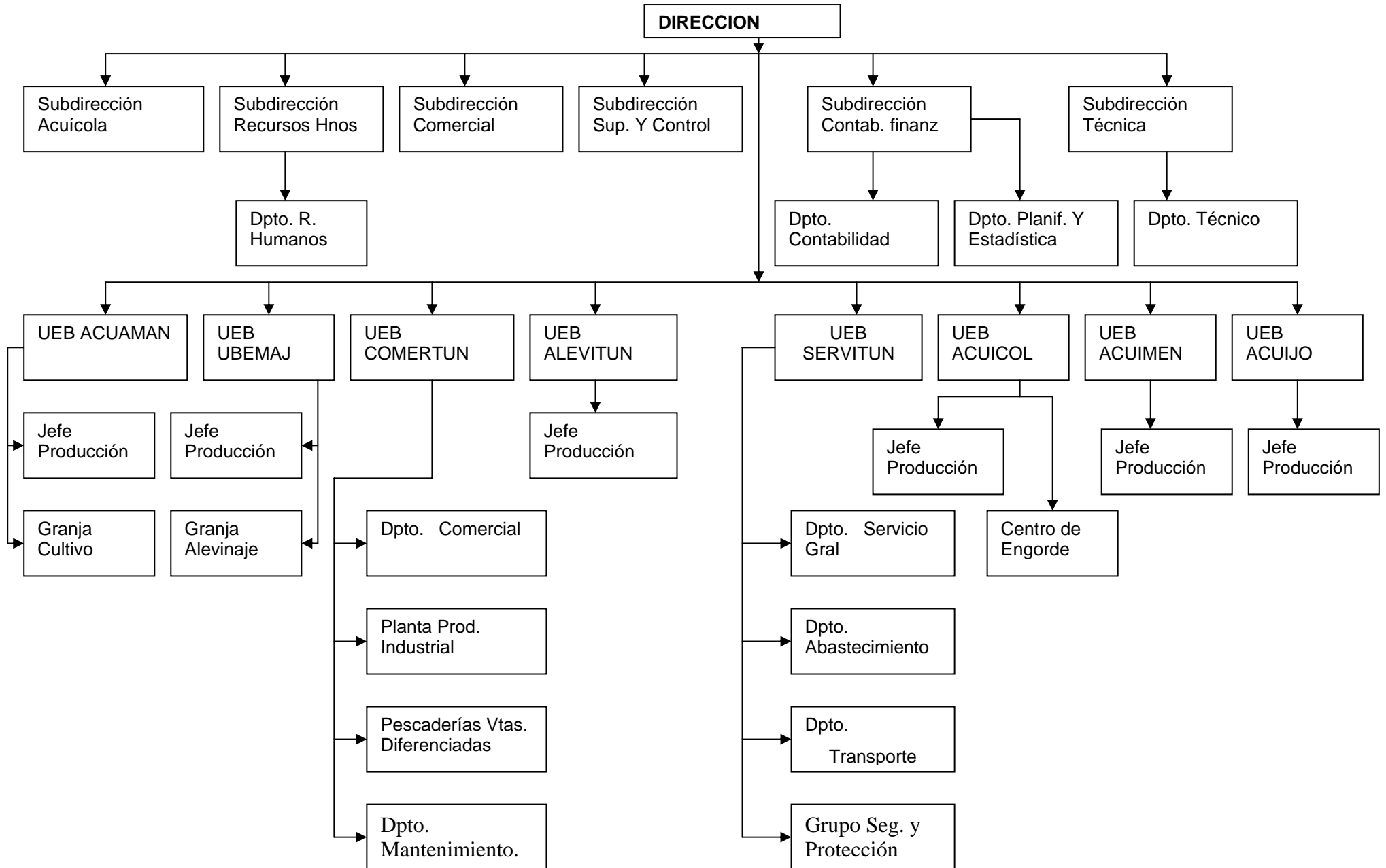
2. AECA. Glosario Iberoamericano de Contabilidad de Gestión. 1999.
3. Almaguer Hechavarría, Martha Cecilia. Elaboración de la ficha de costo para la unidad de servicios Ponchera La Martilla de la Empresa Provincial de Transporte Las Tunas. 2009
4. Amat, Oriol y Soldevila, Pilar. Contabilidad y gestión de costos. 2000
5. Backer y Jacobsen. Contabilidad de costos: Un enfoque administrativo y de gerencia /Ciudad Habana/Edición Revolución.
6. Betti Giovanna. Lineamientos para un Modelo Genérico de Costos. Universidad Centroccidental1999.
7. Carlos Mallo, Contabilidad Analítica. Cuarta Edición.
8. Colectivo de autores. Administración Financiera del Estado Cubano. Uruguay 2003
9. Colectivo de autores. Estructura Económica de Cuba. 2002. Tomo 2.
10. Horngren, Charles. Contabilidad de Costos. 1990
11. Informe de fundamentación general para propuesta referida a aprobación de coeficientes máximos de gastos indirectos. Ministerio de Finanzas y Precios 2005
12. Lineamientos generales para la planificación, registro, cálculo y análisis del costo: documento rector – /La Habana/: Finanzas al día 1988
13. Lorino P. El control de gestión Estratégico: La Gestión por actividades, Grupo Editor Alfaomega. México.
14. Muñoz, C.I; Colomina. La contabilidad de costo una herramienta de gestión de organismos públicos.
15. Poblete Velásquez Fernando. Sistemas de Costos, Predeterminados, Costo Directo y Decisiones, pág. 2. Capitulo 1.
16. Polimeni, Ralph S., Frank J. Fabozzi y Arthur H. Adelberg. Contabilidad de Costos. Conceptos y aplicaciones para la toma de decisiones gerenciales. 1990
17. Rayburn, L.G. Contabilidad de Costos (vol. 1-2), España, Ediciones Centrum Técnicas y Científicas, 944pp. 1987.
18. Resolución Conjunta No. 1/2005 Ministerio de Finanzas y Precios
19. Resolución No. 54/1997 Ministerio de Finanzas y Precios.
20. Saez Torrecilla A, Colectivo de Autores. Contabilidad de Costos y la Contabilidad de Gestión. Volumen 1.
21. Santana L. Nuevas Gestiones de Costos. 1994. Publicaciones República Dominicana.

Sitios en Internet:

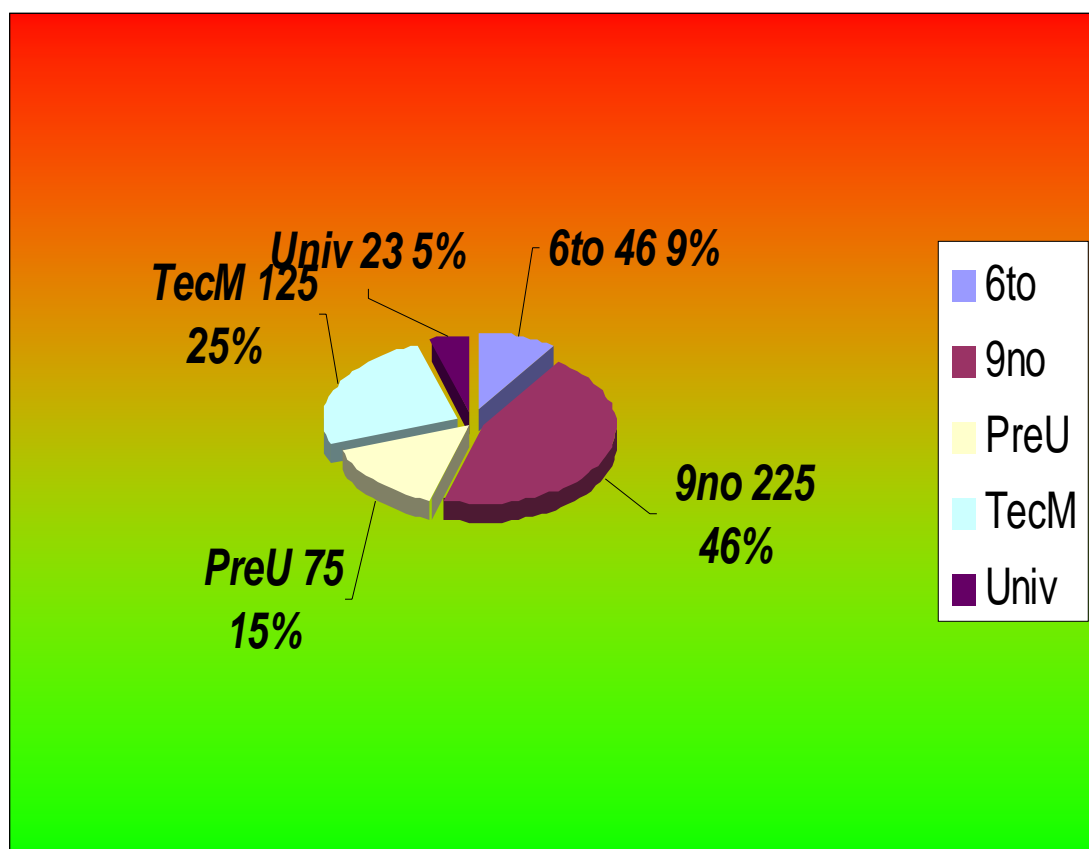
1. www.monografias.com
2. <http://sarchione.blogspot.com/2008/10/la-importancia-de-los-costos.html#ixzz0RTottFXS>
3. <http://www.eumed.net/libros/2007a/258/49.htm>

ANEXOS

Anexo #1 Organigrama



Anexo # 2 Nivel Escolar



Anexo # 3 Centros de Costos de la UEB Comertun

30100 Dirección Comertun
30101 Gastos Generales Industria
30102 Casa de Caldera
30103 Otros gastos de producción
30104 Transportación
30105 Frigorífico
30106 Gastos Generales Transporte Comertun
30107 Salón de conformado
30108 Almacén MERCANCIA
30109 ALMACÉN PRODUCCION
30200 Salón de Beneficio (proceso)
30201 Tilapia Entera Fresca
30202 Minuta de tilapia M/N
30203 Filete de Tilapia C/N
30204 Tilapia con cabeza evicerada
30205 Tilapia sin cabeza evicerada
30206 Picadillo de tilapia
30210 Tilapia salada
30300 Tenca eviserada entera
30301 Tenca eviserada s/c
30302 Troncho de tenca
30303 Filete de tenca
30304 Picadillo de tenca
30307 Tenca salada
30400 Claria sin cabeza evicerada
30401 Filete de claria c/n
30403 Picadillo de claria
30406 Filete de claria Exportación
30900 Croquetas de masa de pescado
30901 Masa de pescado
30904 Masa de mdm pollo
30908 Picadillo Condimentado
40400 Brigada de mantenimiento
40401 Gastos de refrigeración
40402 Pescadería Martí
40403 Pescadería Bonachea
40404 Gastos de reparación de la Industria
40405 hielo frappe
40406 Pescaderías especiales Ubemaj
40407 Pescaderías especiales Acuaman
40408 Pescaderías Especiales Amancio.
40409 Pescaderías especiales Martí
40410 Pescaderías especiales Acuijo
40411 Pescaderías especiales La Victoria
40413 Pescaderías Especiales Puerto Padre
40415 Pescaderías Especiales de Colombia
40416 Pescaderías Especiales Menéndez

40417 Pescadería La Victoria

40418 Pescaderías Especiales Bonachea

Anexo # 4 Ficha de Precio Real

MINISTERIO DE FINANZAS Y PRECIOS			
MINISTERIO DE ECONOMÍA Y PLANIFICACION			
Ficha para determinar el precio y su componente en precios convertibles			
Empresa: Pescatun		Descripción del producto: Croqueta de Pescado	
Organismo MIP		U/M Tonelada	
Volumen producción para la ficha de Costo		Código: 77099704	% de utilización de Capacidad: 98
Concepto de Gastos	Fila	Real Período	
1	2	3	
Materia Prima y Materiales	1	2 062,32	
Materia Prima y Materiales Fundamentales	1.1	2 021,55	
Combustible y Lubricantes	1.2		
Energía Eléctrica	1.3	40,63	
Agua	1.4	0,14	
Sub Total (Gastos de elaboración)	2	780,79	
Otros Gastos Directos	3	117,26	
Depreciación	3.1	117,26	
Arrendamiento de Equipos	3.2		
Ropa y Calzado (trabajadores Indirectos)	3.3		
Gastos de Fuerza de Trabajo	4	195,99	
Salario	4.1	130,66	
Vacaciones	4.2	11,88	
Impuesto por la utilización de Fuerza de trabajo	4.3	35,63	
Contribución a la seguridad Social	4.4	17,82	
Estimulación en pesos convertibles	4.5		
Gastos Indirectos de Producción	5	41,34	
Depreciación	5.1		
Mantenimiento y Reparaciones	5.2	41,34	
Gastos Generales y de Administración	6	316,44	
Combustible y Lubricantes	6.1		
Energía Eléctrica	6.2		
Depreciación	6.3		
Ropa y Calzado (trabajadores Indirectos)	6.4		
Alimentos	6.5		
Otros	6.6	316,44	
Gastos de Distribución y Ventas	7	109,76	
Combustible y Lubricantes	7.1	65,86	
Energía Eléctrica	7.2	3,29	
Depreciación	7.3	6,59	
Ropa y Calzado de (trabajadores Indirectos)	7.4		
Otros	7.5	34,02	
Gastos Bancarios	8		
Gastos Totales o Costos de Producción	9	2 843,11	
Margen utilidad S/ Base autorizada	10		
Precio Según Establecido por el Ministerio	11		
% Sobre el Gasto en Divisa (Hasta un 10 %)	12		
COMPONENTE TOTALES EN PESO	13		
Aprobado por: Humberto Salgado Salgado		Cargo: Sub Director Económico	
Firma:			

ANEXO # 5 DESAGREGACION DE LOS INSUMOS FUNDAMENTALES

DIF	INST	C INF	DIRECCION DE PLANAMIENTO Y PRECIOS				Fecha de Emision:	Vigente Desde	
DESAGREGACION DE LOS INSUMOS FUNDAMENTALES								MODELO FPM-2	
Organismo / Empresa: Pescatun							UNIDAD BASICA Ton		
Producto: Croqueta de Pescado							CODIGO DEL PRODUCTO		
Unidad de Medida: Tonelada									
Descrcpción	UM	Código	Norma de Consumo	Precio		4x5 Costo Total	4x6 Costo Divisa	Recargo Y/O Transporte	
								Total	Divisa
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Picadillo De pescado	Kg		360	3,122		1123,92			
Aceite Refino Soya	Kg	11762100990	100	1,55000000		155,00			
Harina de Trigo	Kg	1122011000	448	0,40250000		180,32			
Sal Común Fina	Kg	2554010031	16	0,04330000		0,6928			
Condimento	Kg	501	8,54	2,254216		19,2510			
Ajo en Polvo	Kg	1440000049	7	2,815265		19,70686			
Preparado de Factor	Kg	21039909008	63	5,3327		335,9601			
Comino en Polvo		1440000081	0,56	5,202		2,91312			
Oregano en Polvo	Kg	14400000072	0,42	7,199		3,02358			
Miga de Pan			30	0,85		25,50			
Agua	M³	0,30	0,452	0,30		0,1356			
Cinta Aheciva	R	28403006001	4	2,3441		9,3764			

Bolso Poly	M/U	13406002410	2703	0,0176959		47,8320			
Caja Lab	Kg	2011010	0,128	766,091		98,059648			
SUBTOTAL MATERIAS PRIMAS Y MATERIALES						2021,691			
RECARGO COMERCIAL Y/O TRANSPORTE									
TOTAL MATERIAS PRIMAS Y MATERIALES						2021,69			
CONFECCIONADO POR:			NOMBRE Y APELLIDOS			CARGO		Firma:	FECHA
									D M A
ELABORADO POR:			NOMBRE Y APELLIDOS			CARGO		Firma:	
									03 11 09
EMITIDO POR:				APROBADO			REVISADO		FECHA
									D M A
FIRMA				FIRMA :			FIRMA		
									03 11 09

Anexo # 6 Desglose de Salario

320-05	Dirección Planeamiento y Precios					
DESGLOSE DE LOS GASTOS DE SALARIO DE LOS OBREROS DE LA PRODUCCION Y LOS SERVICIOS			MODELO FPM-3			
EMPRESA: Pescatun		Organismo MIP	Código 111-0-07476			
UNIDAD BASICA: Comertun						
Descripción del Producto o Servicio: Croqueta de Pescado						
Código del Producto:		Unidad de Medida: ton				
Descripción de las Operaciones	Cantidad de trabajadores operaciones/ actividades	Categoría Ocupacional	Grupo Escala	Salario Hora S/Categoría y grupo	Norma Tiempo (horas)	Gastos de Salario
1	2	3	4	5	6	7(5x6)
Procesadores de Pescado	13	O	IV	19,47	4,,2	81,7853
Cocinador del tachó	2	O	V	2,9433	4,2	12,3619
Aux de Producción	2	O	III	2,8384	4,2	11,9213
Aux de Limpieza	1	S	I	1,3405	4,2	5,6301
Gestión De Calidad	1	T	VIII	1,6527	4,2	6,9413
Operador de Caldera	1	O	V	1,3379	4,2	5,6192
J'de Brigada	1	O	V	1,5241	4,2	6,4012
Nota:						
En el salario se encuentra incluido 30.50 de las condiciones anormales de los Auxiliares de producción y Procesadoras						
Total Salario						130,6603
Confeccionado por			Firma:		Fecha	
Nombre y Apellidos					D	M
Aprobado por			Firma:		3	11
Nombre y Apellidos					2009	

Emitido por	Aprobado por	Rvisado por
Firma	Firma	Firma

ANEXO # 7 Variaciones

MINISTERIO DE FINANZAS Y PRECIOS				
MINISTERIO DE ECONOMÍA Y PLANIFICACION				
Ficha para determinar el precio y su componente en precios convertibles				
Empresa: Pescatun		Descripción del producto: Croqueta de Pescado		
Organismo MIP		U/M Tonelada		
Volumen producción para la ficha de Costo		Código: 77099704	% de utilización de Capacidad	
Concepto de Gastos	Fila	Plan	Real	Desviación
1	2	3	4	
Materia Prima y Materiales	1	1 587,75	2 062,32	474,57
Materia Prima y Materiales Fundamentales	1.1	1 556,00	2 021,55	465,55
Combustible y Lubricantes	1.2			
Energía Eléctrica	1.3	31,63	40,63	9,00
Agua	1.4	0,12	0,14	0,02
Sub Total (Gastos de elaboración)	2	607,67	780,79	173,13
Otros Gastos Directos	3	91,10	117,26	26,10
Depreciación	3.1	91,10	117,26	26,10
Arrendamiento de Equipos	3.2			
Ropa y Calzado (trabajadores Indirectos)	3.3			
Gastos de Fuerza de Trabajo	4	152,25	195,99	43,74
Salario	4.1	101,51	130,66	29,15
Vacaciones	4.2	9,22	11,88	2,66
Impuesto por la utilización de Fuerza de trabajo	4.3	27,68	35,63	7,95
Contribución a la seguridad Social	4.4	13,84	17,82	3,98
Estimulación en pesos convertibles	4.5			
Gastos Indirectos de Producción	5	32,86	41,34	8,48
Depreciación	5.1			
Mantenimiento y Reparaciones	5.2	32,86	41,34	8,48
Gastos Generales y de Administración	6	246,07	316,44	70,37
Combustible y Lubricantes	6.1			
Energía Eléctrica	6.2			
Depreciación	6.3			
Ropa y Calzado (trabajadores Indirectos)	6.4			
Alimentos	6.5			
Otros	6.6	246,07	316,44	70,37
Gastos de Distribución y Ventas	7	85,39	109,76	24,38
Combustible y Lubricantes	7.1	51,23	65,86	14,63
Energía Eléctrica	7.2	2,56	3,29	0,73
Depreciación	7.3	5,12	6,59	1,47
Ropa y Calzado de (trabajadores Indirectos)	7.4			
Otros	7.5	26,47	34,02	7,55
Gastos Bancarios	8			
Gastos Totales o Costos de Producción	9	2 195,42	2 843,11	647,7
Margen utilidad S/ Base autorizada	10			
Precio Según Establecido por el Ministerio	11			
% Sobre el Gasto en Divisa (Hasta un 10 %)	12			
COMPONENTE TOTALES EN PESO	13			
Aprobado por: Humberto Salgado Salgado		Cargo: Sub Director Económico		
Firma:				
Fecha				

