**XII CONFERENCIA INTERNACIONAL DE CIENCIAS EMPRESARIALES (CICE 2019)**

**(Evento especifico dela CICE)**

**Título**

**Elaboración de ficha de costo para producto pizza en la UEB Elaboración y Empaque.**

***Title***

***Elaboration of cost sheet for pizza product in the UEB Elaboration and Packaging.***

**Luis Alberto Rodriguez Morales [[1]](#footnote-1), Yadira Tendero Guerra [[2]](#footnote-2), Maylin Suarez González [[3]](#footnote-3).**

**Resumen**

En el análisis preliminar efectuado en la UEB Elaboración y Empaque se detectó que no existe la ficha de costo de los productos pertenecientes a la línea de producción pastelera, solo se cuenta con una ficha técnica respecto a las materias primas y materiales. Por lo que en esta entidad no se conocen los costos de sus producciones que es un elemento clave de la correcta gestión empresarial, buscando que el esfuerzo y la energía que se invierte en la empresa brinden los frutos esperados. Esta constituye la situación problemática de la presente investigación.

Se plantea como objetivo general: Elaborar la ficha de costo para el producto pizza en la UEB Elaboración y Empaque.

La investigación es viable ya que se cuenta con los recursos materiales, humanos, financieros, de tiempo y de información necesaria para su desarrollo, en ella se pretende calcular y confeccionar la ficha de costo.

El aporte está dado por la confección de la ficha de costo del producto pizza, pertenecientes a la línea de producción pastelera, propiciando la aplicación de mejoras continuas en la entidad y contribuyendo con el proceso de control de los recursos y a la toma de decisiones por parte de los directivos del centro. Además, este puede convertirse en una guía generalizadora para la confección de las fichas de costos en el centro.

Con la aplicación del procedimiento propuesto y los análisis realizados se confirmó la hipótesis de investigación y se resuelve el problema científico planteado.

**Palabras Clave:** Costos; Gestión.

***Abstract***

*In the preliminary analysis carried out in the UEB Elaboración y Empaque it was detected that there is no cost sheet for the products belonging to the pastry production line, only there is a technical sheet regarding the raw materials and materials. So in this entity are not known the costs of their productions is a key element of proper business management, seeking that the effort and energy that is invested in the company provide the expected results. This constitutes the problematic situation of the present investigation.*

*It is proposed as a general objective: Prepare the cost sheet for the pizza product in the UEB Elaboration and Packaging.*

*The research is viable because it has the material, human, financial resources, time and information necessary for its development, it is intended to calculate and make the cost sheet.*

*The contribution is given by the preparation of the cost of the pizza product, belonging to the pastry production line, promoting the application of improvements in the entity and contributing to the process of control of resources and decision-making by part of the directors of the center. In addition, this can become a general guide for the preparation of cost cards in the center.*

*With the application, validation of the proposed procedure and the analyzes carried out, the research hypothesis was confirmed and the scientific problem was solved.*

***Keywords:*** *Costs; Management.*

**1. Introducción**

El contar con un buen sistema de costo en las empresas no representa sólo disponer de un mecanismo que permita registrar y clasificar adecuadamente en sus distintos componentes el conjunto de todos los recursos empleados en la producción de un artículo o servicio, expresando en términos monetarios, como suele definirse el costo, representa esencialmente contar con un importante medio de información que permita expresar en términos monetarios y físicos, o en ambos, el comportamiento de los gastos de trabajo y posibilite las acciones correspondientes a los distintos niveles, con vista a lograr resultados más eficientes.

La utilización del costo como un instrumento normativo y evaluador de la gestión de las empresas cubanas, le permite tener a la empresa una visión más amplias para tomar decisiones; además de mirar la planificación y el control de los gastos, como acciones necesarias para mantener niveles razonables de gastos, esta información naturalmente está directamente conexionada con los objetivos y metas marcados por la empresa para cada período, entre las que se encuentra de forma fundamental la maximización de la ganancia compatible con el objetivo de disminuir los gastos y equilibrio general. Además, asegurar el papel del costo en la planificación económica del país y fundamentalmente en la correcta dirección de las empresas a través de mecanismos ágiles que permitan su cálculo con un alto grado de confiabilidad lo cual conforma un elemento indispensable en cualquier sistema de dirección económico de una empresa.

Hoy en día constituye un problema a resolver por los profesionales vinculados a las ciencias económicas, alcanzar niveles de costos mínimos y competitivos en la fabricación de productos o en la prestación de servicios con la correspondiente calidad requerida y un nivel adecuado de consumo de recursos humanos, materiales y financieros en correspondencia con el desarrollo y tecnologías existentes. (Martínez Espino, 2010)

En el análisis preliminar efectuado en la UEB Elaboración y Empaque se detectó que no existe la Ficha de Costo de los productos pizza y galleta, pertenecientes a la línea de producción pastelera de la misma, solo se cuenta una ficha técnica respecto a la materia prima y materiales y un coeficiente normado a nivel nacional para los costos de conversión. Constituyendo así la situación problemática de esta investigación lo cual permite establecer como problema científico:

¿Cómo elaborar la Ficha de Costo del producto pizza con vista a fijar su precio de venta?

Como Objetivo General de la investigación se plantea:

Elaborar la Ficha de Costo del producto pizza para la UEB Elaboración y Empaque.

Del cual se deriva los siguientes Objetivos Específicos:

1. Elaborar el Marco Teórico Referencial investigación a través de la bibliografía consultada.
2. Caracterizar el sistema de registro de los gastos en la entidad y describir el proceso productivo de las pizzas.
3. Identificar los elementos que conforman la ficha de costo y elaborar la misma.
4. Proponer el precio de venta para el producto y analizar los cambios con respecto a lo que está vigente.

Como respuesta al problema científico identificado se plantea la siguiente hipótesis de investigación: Si se elabora la Ficha de Costo para las producciones de pizza, entonces se contará con una base para formular su precio de venta y mejorar la gestión de sus recursos.

El presente trabajo está conformado por tres capítulos; el primero abordará una revisión de la literatura y la elaboración del marco teórico donde recogerán los principales conceptos respecto a los objetivos definidos. El segundo capítulo está referido a la caracterización de la empresa y se realizará una descripción del proceso productivo, donde también se mostrará como la empresa lleva los costos mediante una ficha técnica y a la vez la necesidad de utilizar el cálculo de los costos para la producción de dichos productos. En el capítulo tres brinda la propuesta de ficha de costo para la producción del producto pizza donde se tendrán en cuenta las legislaciones vigentes y se comparan las variaciones de la ficha de costo propuesta con la anterior.

**Metodología**

Se emplean métodos teóricos y empíricos, cuantitativos y cualitativos. Se aplica la observación directa, entrevistas grupales, declaraciones personales, comunicaciones no verbales y análisis de contenidos. El estudio de caso valida el procedimiento propuesto y comprueba la hipótesis general de la investigación.

**Resultados y discusión**

De acuerdo a los cambios que vive el país en su economía la necesidad de medir los gastos y establecer análisis comparativos toma hoy un lugar cimero en las empresas cubanas, es de gran utilidad la confección de las fichas de costos, así como la oportuna y correcta fijación de precios según las legislaciones vigentes.

En la conceptualización del modelo económico y social cubano discutido en el 7mo Congreso del PCC (2016) en el capítulo 3 la dirección planificada de la economía ratifica la descentralización de los precios, pero a su vez se plantea que el estado establecerá las políticas de precio en el país, estas se determinan en su mayoría por el sistema empresarial, salvo aquellos cuya fijación centralizada sea de interés social, y su cumplimiento de factible control.

En este sentido se le dio, por el Ministerio de Finanzas y Precios (MFP) a las organizaciones superiores de dirección hace unos años las facultades para aprobar los precios mayoristas y las tarifas técnico productivas en pesos cubanos (CUP) y sus componentes en pesos convertibles (CUC) en sus empresas, tales jurisdicciones fueron cedidas mediante la Resolución 322/13 del MFP (2005).

Según el Decreto 281 reglamento para la implantación y consolidación del sistema de dirección y gestión empresarial estatal emitido por el CECM (2014) en su versión actualizada las organizaciones superiores tienen funciones como orientar y controlar la correcta formación de precios en sus empresas, en igual sentido los directores de las entidades deberán aprobar los precios que le correspondan según lo definido por las instancias competentes así como formarlos y aplicarlos en correspondencia con los lineamientos del organismos al que respondan.

La entidad objeto de estudio determina los costos de sus producciones a partir de los costos totales de la empresa tomando como base los datos históricos que le ofrecen los diferentes estados financieros, por lo que no realizan desagregación de los diferentes gastos incurridos en la producción. Según lo establecido en la resolución vigente para realizar la confección de la Ficha de Costo, primeramente, deben ser calculadas las partidas que componen la misma y esto se hará a través de los modelos que amparan los datos primarios. Este es uno de las limitantes presentes en la entidad que no permite conocer los costos específicos de cada producto.

Para la confección de las fichas de costo en la UEB Producción y Empaque se tuvo en cuenta las metodologías establecidas por las resoluciones vigentes.

La ficha de costos que se utilizará será en base al proceso de determinación del precio y su componente en pesos convertibles (CUC), la cual partirá de la desagregación de los materiales y de una estimación correspondiente de los costos indirectos de producción y la mano de obra directa, es decir, los costos de conversión, lo que conforman la Ficha de Costo que se utilizará para formar la Ficha de Precio.

Los datos del encabezamiento se corresponden con el nombre de la empresa, la descripción del producto o servicio, organismo al que pertenece, el nombre y código del producto o servicio.

La ficha rediseñada para la entidad consta de tres columnas, la primera es para plasmar los conceptos de gastos (de la fila 1-3). En la segunda se presenta la enumeración de las filas del cuerpo del modelo (1-3). La última es aquella donde se anotarán los importes de cada una de los conceptos de gastos que intervienen en el trabajo en moneda total.

Con relación a lo anterior se confecciona la ficha de costo de la empresa, en la cual no se muestra la columna de los precios en CUC, siempre teniendo en cuenta lo establecido en RC 1 del 2016 de reducir las relaciones monetarias en pesos convertibles.

La ficha consta de 15 filas en el cuerpo del modelo, la fila 1 materias primas y materiales, gastos de recursos materiales comprados o producidos empleados en la producción, identificables directamente en los productos y servicios prestados por la empresa.

En esta fila quedan incluidos, la 1.1 Harina de trigo duro, 1.2 agua potable, 1.3 levadura seca y 1.4 sal común fina, 1.5 azúcar refino, 1.6 grasa, 1.7 mejorador, 1.8 leche en polvo, 1.9 desmoldeante, todos utilizados en el proceso productivo, de acuerdo al índice de consumo según las normas técnicas establecidas.

La fila 2 Gastos de Fuerza de Trabajo Directa refleja exclusivamente el salario básico (entendiéndose como tal a la suma del salario escala más pagos adicionales establecidos por el Ministerio de Trabajo y Seguridad Social, así como los incrementos que autoricen) y las vacaciones correspondientes al personal vinculado directamente con la producción o el servicio. Esta fila está conformada por la sumatoria del salario y las vacaciones. (2.1, 2.2).

La fila 3 Gastos Indirectos de Producción comprende los importes de los gastos en que se incurren en las actividades asociadas a la producción, no identificables con el producto o servicio, incluyendo los gastos de las actividades de mantenimiento, reparaciones corrientes y explotación de equipos, dirección de producción, control de calidad, depreciación de activos fijos tangibles y servicios auxiliares a ésta.

También quedan incluidos los gastos de la fuerza de trabajo, (Salario, Vacaciones) de los técnicos y dirigentes de la producción no vinculados a un producto o servicio. Serán incluidos además los pagos por mantenimientos, reparaciones corrientes y depreciación de instalaciones productivas, gastos de protección del trabajo de las áreas productivas, desgaste de útiles y herramientas, gastos de preparación y asimilación de la producción, gastos de investigación y amortización de gastos diferidos, entre otros.

La fila 4 Costo Total es la suma de las filas (1, 2 y 3) Materias Primas y Materiales y Mano de Obra Directa y Costos Indirectos de Producción).

Este modelo para la determinación de la ficha de costo puede ser utilizado para calcular la misma a cualquier producto que desarrolla la entidad, para ello solo requeriría unos cambios en cuanto a la identificación de los elementos que la conforman, principalmente de las materias primas y materiales que se requieren.

Para la realización del cálculo de la Ficha de Costo fue necesaria la consulta de los datos contenidos en los estados financieros, así como de la opinión de los especialistas.

Primeramente, se procede a realizar el modelo de desagregación de los insumos

fundamentales para los productos Pizza figura 1, para ello se tiene en cuenta las normas de consumo material establecidas a nivel de organización.

Al multiplicar la norma de consumo por el precio actual de las materias primas existentes, esto dará como resultado el importe de cada uno de los materiales utilizados en la elaboración de pizzas que serán sumados entre si dando un total de materias primas y materiales.



**Figura # 1:** Desagregación de los insumos fundamentales de la producción de Pizza.

**Fuente:** Elaboración propia

A continuación, se procede a elaborar el modelo de desglose de los gastos de salario de los obreros de la producción.

La mano de obra se determina sobre la base del cargo ocupacional de cada obrero; la cual está constituida por un Maestro B en Elaboración de Productos de la Industria Alimenticia, dos Operario A en Elaboración de Productos de la Industria Alimenticia y dos Operarios Auxiliares en Elaboración de Productos de la Industria Alimenticia.

Estos trabajadores cuentan con un salario básico fijo por mes. Dado que un mes cuenta con 192 horas laborables se puede determinar la tarifa horaria o lo que es igual el costo por hora de trabajo de cada uno de los trabajadores de forma independiente.

La norma de tiempo es estándar en el proceso elaboración de estos productos y la norma de rendimiento se obtienen de la división entre la cantidad de minutos de trabajo y su norma de tiempo correspondiente.

El resultado de dividir el salario diario (8 horas) entre norma de rendimiento es la tasa salarial, a la cual se le calcula el 9,09% de las vacaciones, o lo que sería igual, la multiplicación de la tarifa horaria de cada trabajador por la norma de tiempo estándar establecida y al dividir esos valores entre la producción se obtiene el costo por concepto de mano de obra directa por unidad de producto.

En la entidad como se expresó anteriormente, utiliza la ficha técnica de materiales y un coeficiente de $ 0,75 normado de costos de conversión en su ficha de costo.

Tomando en consideración que es necesario determinar un presupuesto de los costos de conversión para calcular la tasa correspondiente a cada uno de los procesos de producción se procede a hacer un análisis acerca del comportamiento de los costos de conversión para un período desde julio a diciembre del 2018 (Figura 2) en relación al volumen de producción obtenido de dicha entidad (Figura 3), lo cual se muestra a continuación en la figura 5:

 **Figura # 2:** Comportamiento de los costos de conversión.

 **Fuente:** Elaboración Propia.

 **Figura #3.** Volumen de producción obtenido.

 **Fuente:** Elaboración Propia.

Se plantea que la fórmula para calcular la tasa por esta base es la siguiente:

Tasa de aplicación de costos de = Mano de Obra + Gastos Ind. de Fabricación

 Conversión por unidad Volumen de Producción Estimado



 **Figura 5.** Costos de conversión por unidad de fabricación.

 **Fuente.** Elaboración Propia.

De esta forma quedaría conformada la tasa de costo de conversión como un promedio de los seis meses la cual asciende a $ 0,23 por unidad de producción la que sería aplicada a cada unidad de producto pizza.

En el caso de materia prima se muestra todo en CUC, mientras que el costo de conversión está formado tanto en CUC como en CUP y al no tener la empresa recargo comercial coincide la Ficha de Costo con la Ficha de Precio por ser un mecanismo entre unidades afiliadas, $ 0,5224 representa la Ficha de Precio.

Después de haber calculado la ficha de costo del producto bolsa de Pizza (500g) y tomando en consideración el recalculo de los costos de conversión a través de la tasa aplicada se hizo un análisis comparativo de los mismo como se muestra a continuación en la figura 7:

**MINISTERIO DE FINANZAS Y PRECIOS**

**MINISTERIO DE ECONOMÍA Y PLANIFICACIÓN**

**FICHA PARA PRECIOS Y SU COMPONENTE EN PESOS CONVERTIBLES**

**Empresa**: DOÑANELI

**Producto o Servicio**: Pizza Bolsa de Pizzas Pre-cocidas automatizadas (5 U ) de 500 g

**Código Prod. o Serv**.: 2010000037096 **UM**: Kg.

 CONCEPTOS DE GASTOS Fila Total Unitario

 1 2 3

**Materia Prima y Materiales** 1 $ 0,2924 Harina de trigo duro 1.1 Agua potable 1.2 Levadura seca 1.3 Sal común fina 1.4 Azúcar refino 1.5 Grasa 1.6 Mejorador 1.7 Leche en polvo 1.8 Desmoldeante 1.9 Propianato de calcio 1.10 Bolsa de naylon 1.11 **Costo de Conversión**  2 0,23 **Costo de Producción (Precio)** $ 0,5224

**Figura 6.** Ficha de costo para el producto pizzas.

**Fuente.** Elaboración Propia.



**Figura 7.** Comparación entre la ficha de costo propuesta y la anterior.

**Fuente.** Elaboración Propia.

Lo anterior evidencia que con el recalculo de los costos de conversión los costos fueron menores por este concepto en $ 0,52 por unidad ($ 0,75 - $ 0,23).

Como la Ficha de Costo no contiene el Recargo Comercial, se puede utilizar los mismos para presupuestar los gastos para las diferentes producciones, teniendo en cuenta Materias Primas Fundamentales y Costos de Conversión, lo que serviría de base comparativa para efectuar los análisis de costo correspondientes.

**Conclusiones**

1. La Ficha de Costo constituye para cualquiera empresa un importante instrumento para la formación de los precios y la determinación de presupuestos de gatos con vista a medir la eficiencia en la gestión de los recursos.
2. La entidad utiliza para determinar la ficha de precio un coeficiente aprobado de costo de conversión que incluye los costos de mano de obra directa y los costos indirectos de producción ascendente a por unidad que conjuntamente con la ficha técnica de materiales constituye la ficha de costo para formación de los precios.
3. Se determinó una tasa de costos de conversión basada en un estudio comparativo del comportamiento histórico de los costos de conversión en relación al volumen de producción, lo cual según el análisis realizado representó un ahorro en costo.
4. En dicha entidad no se determina el recargo comercial, por lo que la Ficha de Costo coincide con la Ficha de Precio, todo esto debido a que existen en la empresa un mecanismo entre sus unidades afiliadas funcionando como un precio de transferencias entre ellas.
5. Se propone la Ficha de Costo para la formación del precio para el producto seleccionados, la bolsa de pizza (500g).
6. En el análisis comparativo efectuado se demostró que existe un ahorro en los costos de conversión.

**Referencias bibliográficas**

1. ABC PROMONEGOCIOS. 2001. Tipos de Costos [Online]. Available: http://www.promonegocios.net/costos/tipos-costos.html [Accessed].

2. ABREU VELAZQUEZ, M. E. 2009. Cálculo de la ficha de costo y elaboración del presupuesto de gasto para la siembra de caña en la Unidad Básica de Producción No 1 ³Batey´. Tesis en opción a la licenciatura en Contabilidad y Finanzas, Universidad Central Marta Abreu de las Villas.

3. AMADOR INFANTE, D. 2008. Procedimiento para el cálculo y registro del Costo por Obra, en la empresa Contructora de Obra de Ingeniería No. 25. Universidad Central Marta Abreu de las Villas.

4. BETSIME. 2011. Resolución Conjunta MP-MFP sobre la divisa [Online]. Available: http://www.betsime.disaic.cu/secciones/fin\_ma\_04.htm [Accessed].

5. BLANCO IBARRA, F. 2000. Contabilidad de Costo y Analítica de Gestión para las Decisiones Estratégicas. COSTO, C. D. L. F. D. 2004. Confección de la Ficha de Costo. http://files.embedit.in/embeditin/files/GdCZMwoDTZ/1/page\_11.swf.

6. COSTO, D. D. 2012. Definición de costo [Online]. Available: http://definicion.de/costo/ [Accessed]. CUBAINDUSTRIA. 2011. Ficha de Costo Estimado y Standard [Online]. Available: http://www.cubaindustria.cu/contadoronline/Costos/SC-5.3..htm [Accessed].

7. DARIAS ALFONSO, A. 2010. Calculo de las fichas de costo para puertas y ventanas de P.V.C en el taller CENTRO BANCA. Tesis en opción a la licenciatura en Contabilidad y Finanzas, Universidad Central de las Villas “Marta Abreu”.

8. ECURED. 2009. Sistema de Costeo por Órdenes de Trabajo [Online]. Available: http://www.ecured.cu/index.php/Los\_Sistemas\_de\_Costos [Accessed].

9. ESTANDAR, C. C. 2003. Concepto Costos Estandar [Online]. [Accessed].

10. EUMEDNET. 2009. Observatorio de la Economía Latinoamericana [Online]. Available: http://www.eumed.net/cursecon/ecolat/cu/2010/lrc.htm [Accessed].

11. FUTURO, P. 2005. Punto de Equilibrio [Online]. Available: http://pymesfuturo.com/puntodequilibrio.htm [Accessed].

12. GASTO, D. E. C. Y. 2011. Diferencia Entre Costo Y Gasto [Online]. Available: http://www.mitecnologico.com/Main/DiferenciaEntreCostoYGasto [Accessed].

13. GESTIOPOLIS. 2001. La contabilidad de costos: Conceptos, importancia, clasificación y su relación con la empresa. [Online]. Available: http://www.gestiopolis.com/canales/financiera/articulos/no%2010/contabilidad %20costos.htm [Accessed].

14.GESTIOPOLIS. 2003. Costos estandar [Online]. Available: http://www.gestiopolis.com/recursos/documentos/fulldocs/fin1/cosestbetty.htm [Accessed].

15. GESTIOPOLIS. 2011. Elaboración de la ficha de costo (precio) de la croqueta de pescado en la UEB Comertun [Online]. Available: http://www.gestiopolis.com/finanzas-contaduria/ficha-costo-precio-cuba.htm [Accessed].

16.GISEL, G. 2009. Perfeccionamiento de las fichas de costo en SOLCAR para el grupo industrial. Universidad Centrar Marta Abreu.

17. GÓMEZ BRAVO, O. 1996. Contabilidad de Costos. HONRGREN, C. 1991. Contabilidad de Costos. Un Enfoque Gerencial. Un Enfoque Gerencial.

18. INDIRECTOS, D. D. C. E. E. F. V. D. E. 2003. Descripciones De Costos Estimados Estandar Fijos Variables Directos E Indirectos [Online]. Available: http://www.mitecnologico.com/Main/DescripcionesDeCostosEstimadosEstanda rFijosVariablesDirectosEIndirectos. [Accessed].

19. INFOECONOMICAS.COM.AR. 2006. Clasificacion De Costos [Online]. Available: http://www.infoeconomicas.com.ar/idx.php/0/021/article/Clasificacinde-Costos.html [Accessed].

20. INFOECONOMICAS.COM.AR. 2008 Clasificación de Costos [Online]. Available:

21.http://www.infoeconomicas.com.ar/idx.php/0/021/article/Clasificacin-deCostos.html [Accessed].

22.INSTITUTOBLESTGANA. 2011. Sistema de Costos por Órdenes Específicas de Producción

23.Available:http://www.institutoblestgana.cl/virtuales/cost\_est\_resul/Unidad2/contenido2.ht m [Accessed].

24. IVNISKY, M. 2008. Introducción a la Teoría de los Costos [Online]. Available: http://www.monografias.com/trabajos4/costos/costos.shtml [Accessed].

25.LEGALINFO, C. 2011. PRECIOS MAYORISTAS, MARGENES COMERCIALES O TARIFAS MEDIANTE ACUERDO ENTRE LAS PARTES. (Empresas Mixtas Cuba) [Online]. Available: http://www.cubalegalinfo.com/mercantil/empresas-mixtas/precios-mayoristasmargenes-comerciales [Accessed].

26. MAESTRA, P. U. C. M. Y. 2011. Contabilidad de costes. Gastos. Características. Elementos básicos del costo. Sistemas de control [Online]. Available: http://html.rincondelvago.com/costos\_2.html [Accessed].

27. MAILXMAIL.COM. 2005a. Clasificación de los costos de un hotel [Online]. Available: http://www.mailxmail.com/curso-hoteles-gestion-costes1/clasificacion-costos-hotel [Accessed].

28. MAILXMAIL.COM. 2005b. Clasificación de los costos. Modelo contable [Online]. Available: http://www.mailxmail.com/curso-fundamentoscostos/clasificacion-costos-modelo-contable [Accessed].

29.MARTÍNEZ ESPINO, I. 2010. Perfeccionamiento de la ficha de costo del producto carne vacuna en la UEB Pacho Pérez de la empresa pecuaria Macún. Tesis en opción a la licenciatura en Contabilidad y Finanzas, Universidad Central de las Villas “Marta Abreu”.

30. MITECNOLOGICO. 2002. Descripciones De Costos Estimados Estandar Fijos Variables Directos E Indirectos [Online]. Available: http://www.mitecnologico.com/Main/DescripcionesDeCostosEstimadosEstanda rFijosVariablesDirectosEIndirectos [Accessed].

31. MITECNOLOGICO. 2008a. Caracteristicas Importancia De Costos En La Empresa Comercial E Industrial [Online]. Available: http://www.mitecnologico.com/Main/CaracteristicasImportanciaDeCostosEnLa EmpresaComercialEIndustrial [Accessed].

32. MITECNOLOGICO. 2008b. Descripciones De Costos Estimados Estandar Fijos Variables Directos E Indirectos [Online]. Available: http://www.mitecnologico.com/Main/DescripcionesDeCostosEstimadosEstanda rFijosVariablesDirectosEIndirectos [Accessed].

33. MITECNOLOGICO. 2010. Costos Predeterminados [Online]. Available: http://www.mitecnologico.com/Main/CostosPredeterminados [Accessed].

34. MITECNOLOGICO. 2011. Concepto Y Diferencia Entre Erogaciones Costo Y Gasto [Online]. Available: http://www.mitecnologico.com/Main/ConceptoYDiferenciaEntreErogacionesCo stoYGasto [Accessed].

35. MITECNOLOGICO. 2012. Diferencia Entre Costo Y Gasto [Online]. Available: http://www.mitecnologico.com/Main/DiferenciaEntreCostoYGasto [Accessed].

36.MONOGRAFIAS. 2001. Costos Predeterminados Estándares. MONOGRAFÍAS. 2001. Costos Estándar [Online]. Available: http://www.monografias.com/trabajos30/costos-estandar/costosestandar.shtml [Accessed].

37. POLIMENI, R. 2006. Los Sistemas de Costos [Online]. http://www.ecured.cu/index.php/Los\_Sistemas\_de\_Costos. [Accessed].

38. PROMONEGOCIOS. 2008. Costos Fijos [Online]. Available: http://www.promonegocios.net/costos/costos-fijos.html [Accessed].

39. REGIOMONTANA, U. 2010. CLASIFICACIONES DE COSTOS [Online]. Available: http://www.cubaindustria.cu/contadoronline/Costos/SC-5.3..htm [Accessed].

40. STEPHANYTA. 2010. Definicion De Costo Y Gasto [Online]. Available: http://www.buenastareas.com/ensayos/Definicion-De-Costo-yGasto/273296.html [Accessed].

41. TRANSCRIPT, P. 2011. Contabilidad De Costos [Online]. Available: http://www.slideshare.net/dorseth/contabilidad-de-costos-presentation-641558 [Accessed].

42. VAGO, E. R. D. 2000. Clasificación de costos [Online]. Available: http://html.rincondelvago.com/costos\_2.html [Accessed].

43. VARIANZAS, C. E. Y. A. D. 2003. COSTOS ESTANDAR Y ANALISIS DE VARIANZAS [Online]. Available: http://www.loscostos.info/estandares.html [Accessed].

44. XULETAS. 2012. Concepto de Costo y Gasto [Online]. Available: http://www.xuletas.es/ficha/concepto-de-costo-gasto-perdida/ [Accessed].

45. YA.COM, M. J. O. O. V. 27 del 9 de 2010. Clasificación de los costos por Naturaleza [Online]. Available: http://www.thob.org/articulo/clasificacion\_de\_los\_costos\_por\_naturaleza159850.html [Accessed].

1. MSc. Luis Alberto Rodriguez Morales. Universidad Central “Marta Abreu” de Las Villas, Cuba. luismoro@uclv.cu [↑](#footnote-ref-1)
2. Lic. Yadira Tendero Guerra. Empresa Labiofam VC, Cuba. yadira.tendero@nauta.cu [↑](#footnote-ref-2)
3. Dra Maylin Suarez González. Universidad Central “Marta Abreu” de Las Villas, Cuba. MaylinS@uclv.edu.cu [↑](#footnote-ref-3)