

## **Revisión de precios mayoristas centralizados en la UEB "Felipe Fuentes Fernández", de la Empresa Cárnica de Holguín**

**Ciro Arturo Rodríguez Tamayo.**

Licenciado en Ciencias Sociales, Licenciado en Contabilidad y Finanzas. MSc. en Ciencias de la Educación.  
Especialista B en Gestión Económica. Dirección Económica UHO, Cuba.  
ORCID 0000-0002-9547-2225  
crodriguez@uho.edu.cu

**Aylén Rodríguez Rodríguez.**

Licenciada en Contabilidad y Finanzas. Técnico A en Gestión Económica. Departamento Económico Hotel Pernik,  
Holguín.  
aylen.rr@nauta.cu

**Martha Ramos Hernández.**

Licenciada en Educación Economía. MSc. en Dirección. Jefe disciplina Costo. Departamento docente de Contabilidad y  
Finanzas. UHO. ORCID 0000-0001-6811-8687  
mramosh@uho.edu.cu

### **RESUMEN**

Este trabajo es resultado de una investigación realizada en la UEB "Felipe Fuentes Fernández" de la Empresa Cárnica de Holguín, Responde a los problemas que presenta la empresa en las fichas de costos, cuyos precios no satisfacen las expectativas de los clientes. Para dar solución a dichos problemas fue necesario realizar un análisis detallado de las fichas de costo para formar precios descentralizados y sus anexos, buscando las reservas de eficiencia de la empresa. El trabajo tiene por objetivo revisar las fichas de costo para formar precios, bajo criterios de eficiencia y utilidad razonable, buscando disminuir los costos y gastos de manera que permitan bajar los precios y satisfacer las expectativas de los clientes.

Palabras clave: Precios mayoristas; costos; fichas de costo; procedimientos de costo; expectativas de los clientes.

### **Review of wholesale prices centralized in the UEB "Felipe Fuentes Fernández", of the Holguín Meat Company.**

#### **ABSTRACT**

This work is the result of an investigation carried out in the UEB "Felipe Fuentes Fernández" of the Holguín Meat Company, it responds to the problems that the company presents in the cost sheets, whose prices do not meet the expectations of the clients. In order to solve these problems, it was necessary to carry out a detailed analysis of the cost sheets to form decentralized prices and their annexes, seeking the efficiency reserves of the company. The objective of the work is to review the cost sheets to form prices, under criteria of efficiency and reasonable utility, seeking to reduce costs and expenses in a way that allows prices to be lowered and to satisfy customer expectations.

Key words: Wholesale prices; costs; clock in of cost; procedures of cost; customers's expectations.

## **INTRODUCCIÓN**

A nivel global el aumento del precio de las materias primas ha disparado el costo de los productos. Para enfrentar y superar la crisis, además de la resistencia creativa es preciso perfeccionar la contabilidad de costos.

García Colín considera la contabilidad de costos como un sistema de información que permite registrar, acumular, controlar, analizar, interpretar e informar todo lo relacionado con los costos de producción, venta, administración y financiamiento (2008-8).

Ortega define como el principal objetivo de la contabilidad de costos facilitar la información precisa para la toma de decisiones. Considera que el modelo de costos a aplicar en la empresa dependerá de sus características operativas, posibilidades y limitaciones (2013-1)

Para Horngren, los costos son los medios en unidades monetarias, que deben ser pagadas para adquirir bienes y servicios (1991-20).

Para Polimeni, el costo es el valor sacrificado para obtener bienes o servicios mediante la reducción de activos o el aumento de pasivos en el momento en que se obtienen los beneficios, el gasto es un costo que ha producido un beneficio y que ya está expirado (2005-10).

La Norma No. 12 Contabilidad de Gestión, al definir el concepto de costo, plantea que es el gasto económico que representa la fabricación de un producto o la prestación de un servicio, el valor monetario de los consumos de todo tipo en la producción de un bien, servicio o actividad (2018-571).

Los elementos del costo permiten elaborar la ficha de costo, la cual influye en la toma de decisiones, y contribuye a medir la eficiencia en la utilización de los recursos. Para ello es necesario contar con información veraz sobre las normas de consumo y de trabajo, precios y tarifas, así como tasas de aplicación de los gastos indirectos de fabricación.

En su manual de procedimientos, la UEB "Felipe Fuentes Fernández" define como objeto social producir y comercializar carnes y sus derivados, grasas, subproductos del proceso productivo. Además, comercializar productos cárnicos, soya texturizada, materias primas y otros insumos del proceso productivo.

La dirección de la empresa busca lograr un manejo racional de los recursos, elevando la productividad del trabajo, para alcanzar así mejores resultados con menores costos.

En la revisión detallada de las fichas de costo en la UEB se comprueba que existen deficiencias en la elaboración de las mismas, al determinarse diferencias en los precios establecidos a partir de la aplicación de la Resolución 324/20 del MFP, que en su anexo No. 1 establece los índices máximos de la media de la clase de actividad económica para los productos cárnicos con un máximo de 4.98.

En los tres productos las fichas presentaron problemas en los cálculos del salario en cuanto a la cantidad de trabajadores que participan en la producción revisándose para el caso de la jamonada y la masa de chorizo que se repetían los trabajadores al realizarlo por proceso y no

por brigada de trabajo, así mismo en la morcilla participan más trabajadores de los calculados, detectándose además que el tiempo real en horas no está ajustada al proceso.

La presente investigación: tiene como objetivo revisar las fichas de costo para formar precios, bajo criterios de eficiencia y utilidad razonable, buscando disminuir los precios y satisfacer las expectativas de los clientes.

### **METODOLOGÍA**

Para la realización de este trabajo se emplearon métodos, procedimientos y técnicas que proporcionaron la orientación y dirección adecuada en correspondencia con el objetivo trazado.

#### **Métodos teóricos:**

- Histórico – Lógico: Permitió evaluar la evolución del sistema de costos en la empresa reconociendo aspectos lógicos internos y externos que formarán parte de la propuesta.
- El hipotético – deductivo: permitió la búsqueda de una solución al problema profesional, a partir de la deducción de las vías encontradas en las fuentes teóricas y empíricas estudiadas.

#### **Métodos empíricos:**

- Observación y revisión de documentos existentes en la entidad, específicamente los relacionados con los costos y precios.

#### **Procedimientos:**

- Análisis - síntesis, para descomponer la información necesaria y unir los elementos esenciales para arribar a conclusiones sobre los conceptos abordados, analizar, valorar y conocer sus particularidades.
- Inducción - deducción, se utilizó para el análisis de las variables que intervienen en la formulación de la idea a defender.

#### **Técnicas:**

- Revisión documental: para la investigación de los documentos que sirven de referencia.
- Entrevistas informales: para conocer el nivel de preparación y conocimiento de los administrativos y los trabajadores respecto al tema de los precios.
- Observación directa: para conocer la problemática que presenta la formación, aprobación y control de las fichas de precios.

### **RESULTADOS Y DISCUSIÓN**

#### **Propuesta del procedimiento para revisar las fichas de costo para formar precios en la UEB "Felipe Fuentes Fernández" de Holguín**

El procedimiento tiene como objetivos:

1. Analizar los indicadores económicos de las entidades, sus indicadores de eficiencia y su incidencia en la determinación de los precios.
2. Concientizar en los equipos de dirección y gestión empresarial sobre la necesidad de la adecuada formación de precios sobre la base de criterios de eficiencia.
3. Realizar acciones de control–muestreo de precios mayoristas y minoristas, así como de enfrentamiento a las violaciones de las normas jurídicas en esta materia.

El procedimiento se divide en cuatro etapas y diez pasos:

Etapa 1. Caracterización de la empresa.

Paso 1. Ubicación, objeto social, misión y visión de la empresa

Paso 2. Proceso tecnológico.

Paso 3. Diagnóstico de la situación económico financiera de la empresa cárnica.

Etapas 2. Comprobación de documentos, índices, coeficientes y normas establecidos por la legislación vigente.

Paso 4. Verificación de la existencia de los documentos establecidos.

Paso 5. Verificación de los índices, coeficientes, normas y conocimiento de la legislación vigente.

Etapas 3. Análisis de la ficha por los conceptos de gastos predeterminados

Paso 6. Análisis de la partida de costo materias primas y materiales.

Paso 7. Análisis de los gastos de mano de obra directa.

Paso 8. Análisis de los gastos asociados a la producción.

Etapas 4. Análisis de otros gastos y determinación del precio final.

Paso 9. Análisis de otros gastos.

Paso 10. Análisis de la normativa, masa de utilidad y determinación del precio final.

### **Etapas I. Caracterización de la empresa.**

.Esta etapa tiene como objetivo caracterizar la empresa haciendo referencia a: su ubicación, objeto social, misión, visión, proceso tecnológico y situación económica financiera para una mejor comprensión del procedimiento propuesto.

Paso 1. Ubicación, objeto social, misión y visión de la empresa.

La UEB Combinado Cárnico “Felipe Fuentes Fernández”, perteneciente a la Empresa Cárnica de Holguín, en su Manual de Procedimientos, define como su objeto social producir y comercializar carnes y sus derivados, grasas, así como subproductos del proceso productivo. Comercializar materias primas y otros insumos del proceso productivo, soya texturizada y productos cárnicos.

Suministra materias primas cárnicas a los demás establecimientos de la Empresa. Produce y distribuye productos cárnicos para la canasta básica, mercado en divisas y consumo social.

Define como Misión de la empresa contribuir con el esfuerzo de todos los trabajadores a la alimentación del pueblo, a partir de la producción y comercialización de carnes frescas de res y cerdo y otros productos cárnicos elaborados, tanto en divisa como en moneda nacional con calidad y oportunidad.

Su visión es ser una empresa competitiva, con alto reconocimiento social y elevado desarrollo de su capital humano, cuyo liderazgo trasciende la frontera del territorio oriental cubano.

### **Paso 2. Proceso tecnológico.**

La Empresa cárnica divide su proceso tecnológico en varios departamentos o centros de costos, con una producción continua, donde se aplicará el sistema de costo por proceso, y en el caso del sacrificio de ganado vacuno y porcino y el deshuese y seccionado de los mismos, se aplicará el método de costo del producto principal o costo de producción conjunta.

Embutidos. El proceso productivo comprende las operaciones tecnológicas cocinado (en algunos productos), molinado, mezclado, maceración, embutido y amarre, oreo, ahumado y horneado, duchado, atemperado y embalaje.

Otras Carnes. El proceso productivo comprende las operaciones tecnológicas cocinado, molinado, mezclado y cocinado, atemperado y embalaje.

En el salón de producción se elaboran todas las producciones de masas, picadillos y embutidos.

Se hornean los embutidos y los ahumados en el área de hornos.

En el proceso de elaboración se utilizan los condimentos, carnes y aditivos según las normas establecidas. Las materias primas se clasifican en dos: secas y cárnicas.

Materias primas secas: bolsas plásticas, cordel, fundas, aditivos, condimentos.

Como extensores se emplean la harina de soya, soya texturizada, harina de arroz, maíz, fécula de papa y otras.

Materias primas cárnicas: Carne de cerdo, carne de res, masa deshuesada mecánicamente (MDM) de pollo.

### **Paso 3. Diagnóstico de la situación económico financiera de la empresa cárnica.**

.Los resultados económicos financieros muestran una situación desfavorable, ya que la producción física solo se cumplió al 63 por ciento, el Valor Agregado Bruto en 121%, causado por la disminución del gasto material y otros gastos monetarios, el costo por peso de venta al 105% dado los incumplimientos de las ventas por falta de materia prima y su encarecimiento que deterioran los costos, así como los Ingresos totales están por debajo de los gastos totales al 101 y 107 por ciento respectivamente, con una utilidad negativa de 19 392.4 mp, por lo que los gastos por peso de ingreso son superiores a los de ventas en 106 y 105 por ciento respectivamente.

Las materias primas cárnicas fundamentales para su producción en el año 2021 no fueron recibidas en su totalidad, lo que causa disminución de la producción, el de mayor incidencia: fue la carne de cerdo en bandas dejándose de producir el 68%, equivalente a 3 124.4 tn, así mismo las croquetas conformadas con 1 021.5 tn para el 51%, carnes en conservas 2 102.5 tn para el 27% y el de menor incidencia la carne de res deshuesada con 191.7 tn para el 7%.

En el 2021 las producciones físicas se cumplieron al 63% de un plan de 17 057.9 tn el real fue de 10 729.1tn, incumpléndose con 6 328.8 tn representativo del 37%, por tanto se manifiesta un deterioro moderado del plan causado fundamentalmente por las no entregas del ganado vacuno en 954.5 tn, la harina de trigo por 280.4 tn, soya texturizada 193.8 tn y soya H-20 130 tn; así mismo la no entrega de la carne de cerdo por parte de Porcino influyó negativamente en las producciones de las carnes en conservas.

A partir de los cumplimientos reales del plan de producción física en el 2021 se conformó el plan de 2022, siendo significativa la disminución del plan en el indicador carne de cerdo en bandas a un 99% respecto al año anterior equivalente a 4 546.5 tn, con producciones de 2.1 tn mensuales, cantidad insuficiente en esta industria teniendo en cuenta la capacidad productiva instalada, así mismo se quedan por debajo de la capacidad los demás indicadores aunque en

menor medida, disminuyéndose sus producciones en 39% para los embutidos de sangre equivalentes a 171.8 tn, las croquetas conformadas y en masas al 25% equivalentes a 500 tn, las carnes en conserva en 24% para 1 891.0 tn y el comportamiento más discreto es el de la carne de res deshuesada en un 10 por ciento igual a 280.6 tn disminuidas.

Por tanto, la capacidad productiva instalada está por debajo de su utilización en un 42 por ciento, incidiendo negativamente en el gasto de los portadores energéticos al no tener un respaldo productivo eficiente.

No se está aplicando el pago de las utilidades ya que la Empresa desde el mes de junio de 2021 presenta pérdidas, comportándose al cierre del referido año con un monto ascendente a \$19 392 130.96, siendo evaluado por la comisión del Ministerio de Economía y Planificación el financiamiento de \$7 133 123.00 de estas. En enero 2022 por la entrada deficiente de las materias primas mantienen el deterioro de sus indicadores con pérdidas sostenidas de \$2 400 488.74.

Las causas fundamentales de las pérdidas en año 2021 se concentran en los incumplimientos de las producciones físicas, la incidencia de precios según fichas y costos reales de los productos destinados a la canasta familiar con precios centralizados que no permiten revaluar las mismas a partir del precio de adquisición de las materias primas y otros gastos fundamentales como salarios de los trabajadores directos a la producción y portadores energéticos, así como la falta de MDM (importado) implica producir con Materia Prima con precios superiores (Carne de res) lo que encarece el proceso productivo) significando que solo por este concepto la pérdida asciende a 15 197.4 mp, de igual manera para los altos precios de Harina de trigo, harina de maíz y condimentos.

Para enero 2022 las causas se enmarcaron además en la nueva forma de contratación (productor a productor) que generó altos gastos generales y de administración en 519.5 mp por compra modelaje, el mantenimiento y reparación de transporte pagados a personas naturales, para efectuar las mismas. (Ver tabla No. 1)

Se muestrearon los tres productos más comercializados por la empresa en el periodo año 2021 y enero 2022, que tiene precios mayoristas descentralizados y que impactan en la población siendo: Morcilla Casera Ahumada; Jamonada Especial y Masa para Chorizo.

La entidad tiene implementado el sistema de costo por procesos y costo conjunto, los precios se forman por el método de gasto aplicando una normativa de utilidad de hasta el 8% sobre el costo total, que excluye los gastos generales y de administración, de distribución y ventas, gastos tributarios (impuesto por la utilización de la fuerza de trabajo y contribución a la seguridad social) y los gastos financieros y con coeficiente máximo de gastos indirectos que para los cárnicos es 5.88 según Resolución 242/2017 MFP, sobre esta base la entidad aplica un 5.5084 de coeficiente manteniendo el por ciento de utilidad máximo establecido.

Aplica los precios de sus productos partir de la Resolución No. 153 del 2019 del Grupo Empresarial de la Industria Alimentaria en los adelante GEIA, así mismo las fichas de costo confeccionadas están sobre la base del procedimiento efectuado por su grupo empresarial con fecha 27 de diciembre de 2017, según lo establecido en la Resolución No. 242/2017 del MFP.

El principal problema es el déficit de materias primas reduciéndose las producciones físicas, por lo que las que se están produciendo están encaminadas en su mayoría a la canasta familiar y los sectores priorizados, lo que se traduce en que los precios de los productos destinados a la canasta familiar son centralizados que con el déficit existe y la problemática para la adquisición de las materias primas no pueden formarse precio generando pérdidas.

## **Etapa II. Comprobación de documentos, índices, coeficientes y normas establecidos por la legislación vigente.**

Objetivo: verificar si existen los documentos necesarios para formar los precios, así como el empleo de los índices, coeficientes y normas establecidos por la legislación vigente.

### **Paso 4. Verificación de la existencia de los documentos establecidos.**

En la entidad existe un Comité de Precios, compuesto por los diferentes directores de las áreas claves, y presidida por el director general.

En la entidad existe el expediente de certificación de precios y tarifas mayoristas y minoristas descentralizados, así como la ficha predeterminada como base para aplicar el índice de crecimiento a la media de la clase del producto, que se define con la certificación del precio empresa máximo que marca el mayor peso de las ventas en físico; identificando las facturas que lo sustentan (Resolución 256/2020 del MFP)

Los precios se forman por el método de gastos según la metodología establecida, a raíz del ordenamiento monetario se eliminan los subsidios y se forman nuevos precios de ventas, para aquellas producciones que no tienen precios centralizados.

Existen las fichas de costo actualizadas de los productos con precios descentralizados.

El protocolo de los contratos con sus clientes para el año 2019, un total de 20 contratos realizados en ese periodo, todos son de suministros a diferentes entidades del territorio, utilizándose este tipo de contrato ya que sus producciones han sido encaminadas casi en su totalidad al cumplimiento de los balances asignados por la Dirección de Economía y Planificación a la canasta familiar y a los sectores priorizados; salud y educación.

Para el año 2020 pactaron 106 contratos de estos solo uno de compra y venta efectuado a la empresa de Tenería para la venta de cueros.

En el 2021 se firmaron 151 contratos en su mayoría de suministros, solo 5 son de compra – venta.

### **Paso 5. Verificación de los coeficientes, índices y normas establecidas y conocimiento de la legislación vigente.**

En la revisión detallada de sus fichas de costo, se comprueba existen deficiencias en la elaboración de las mismas al determinarse diferencias en los precios establecidos a partir de la aplicación de la Resolución 324/20 del MFP, que en su anexo No. 1 establece los índices máximos de la media de la clase de actividad económica para los productos cárnicos con un máximo de 4.98 y los referenciados en la investigación

La empresa ha estado aplicando la Resolución No.242/2017 del MFP para el Grupo Empresarial de la Industria Alimentaria GEIA. En su Anexo No. 2"Lista de coeficientes

Máximos de Gastos Indirectos por actividad”, indica un Coeficiente Máximo de Gastos Indirectos para los productos cárnicos de 5.88

En la ficha de costo referencial orientada por el MFP, el coeficiente del índice de gastos indirectos autorizado es de 1.5 y el margen de utilidad es del 8% sobre los costos y gastos totales, según indicaciones del MFP, determinándose que se puede valorar la disminución de los precios en \$2.3883 por kg de la Morcilla Casera, la Jamonada Especial en \$1.4405 y la Masa para Chorizo F-2 por 0.1063 por kg, siendo moderadas estas disminuciones, verificándose que su mayor incidencia está en la aplicación de los índices de la clase, aspecto necesario para la entidad porque le permite paliar las pérdidas que hoy presentan teniendo en cuenta el déficit de la materia prima.

Para determinar los precios de los productos de la canasta básica no se le aplica el índice de la clase amparado por la Resolución 324/2020 del MFP por ser productos de la Canasta Familiar Normada con precios centralizados amparados por la Resolución 311/2020 del MFP, nomenclatura: precios mayoristas de los productos alimenticios como se puede observar y a manera de ejemplo a pesar que es un precio centralizado se aprecia un aumento entre 9 y 20 pesos por cada Kg. Ver tabla No.2) .

En el caso de los productos revisados con precios descentralizados cuando se le aplica lo establecido por la reevaluación aplicándole el 1.5 de los coeficientes de gastos y un 15 por ciento de las utilidades aceptables se determinan algunas diferencias provocadas fundamentalmente por la adquisición de la materia prima.(Ver tabla No.3)

Con respecto a los otros productos que se venden a organismos están formadas por el índice de la clase amparado por la Resolución 324/2020 del MFP.

El producto Croqueta de carne tipo INIT se le vende a Comercio para la gastronomía y tiene precio centralizado amparada por la Resolución 311/2020 del MFP, nomenclatura: precios mayoristas de los productos alimenticios, como se puede observar y a manera de ejemplo a pesar que es un precio centralizado se aprecia un aumento de 4.8503 pesos por cada Kg.

Se pudo comprobar que una de las causas fundamentales del incremento de precios mayoristas es el incremento de precio de la materia prima, fundamentalmente la Harina de Trigo, la tonelada \$9 739.00, que es utilizada en la mayoría de los procesos.

En las fichas de costos planificadas de la entidad, su coeficiente es de 5.50 aplicando una normativa de utilidad de hasta el ocho por ciento (8%) sobre el costo total, que excluye a los gastos generales y de administración, de distribución y venta, los gastos tributarios (impuesto por la Utilización de la fuerza de trabajo y Contribución a la Seguridad Social) y los gastos financieros y un coeficiente máximo de gastos indirectos de un 5.88, la cual se modifica en la Resolución 324/2020 del MFP.

En la reevaluación de la ficha de costo referencial orientada por el MFP, el coeficiente del índice de gastos indirectos autorizado es de 1.5 y el margen de utilidad es de 15% sobre los costos totales.

Se revisaron los contratos con los principales clientes que son las empresas de Comercio y Gastronomía del territorio, así como otros, verificándose que en la Cláusula precio y formas de



pago hace referencia a que sus precios mayoristas centralizados están sobre la base de la Resolución No. 311/2020, así mismo para los productos importados (salchicha, MDM, pollo y otros) se calcula por el precio de compra más una tasa de margen comercial según la Resolución No. 313/2020, que establece las tasas máximas de margen comercial para todas las actividades de comercialización, y la Resolución No. 324/2020, que establece el tratamiento a aplicar por todas las entidades a los precios mayoristas descentralizados en su artículo d1, evidenciando el cumplimiento de todas estas legislaciones y su actualización.

### **Etapas III. Análisis de la ficha por conceptos de gastos predeterminados.**

Objetivo: analizar las fichas para determinar el precio por los conceptos de gastos predeterminados, la cual se subdivide en tres grupos: las Materias Primas y Materiales, Mano de Obra Directa y los Gastos Asociados a la Producción.

Es importante ratificar que, con independencia del método utilizado para determinar el precio mayorista, resulta imprescindible disponer del análisis de costos y gastos con criterio de eficiencia, para su reconocimiento en los precios y tarifas.

Se tomó como muestra los tres productos más comercializados por la empresa en el periodo año 2021 y enero 2022, que tiene precios mayoristas descentralizados y que impactan en la población siendo: Morcilla Casera Ahumada; Jamonada Especial y Masa para Chorizo.

### **Paso 6. Análisis de la partida de costo materias primas y materiales.**

La partida de costo Materias Primas y Materiales incluye los gastos de recursos materiales, comprados y producidos, empleados en la producción, identificables directamente con los productos o servicios prestados por la empresa.

Forman parte de la misma los gastos por concepto de recargos comerciales directamente identificables con el producto, así como los gastos en artículos de completamiento que requieran procesos complementarios para su terminación.

En análisis realizado a los precios mayoristas descentralizados de estos productos se pudo comprobar que una de las causas fundamentales de su incremento, es los precios de adquisición de las materias primas fundamentales que los conforman como: harina de trigo el valor de la tonelada actual es 9 739.00 pesos anteriormente era de 600.00 para un aumento de 9 139.0 pesos por tn representativo de 16.2 veces su valor de compra, los condimentos crecieron 2 veces su valor representativo de 47 750.00 pesos por tn, toda vez que de 46 850.00 se compra en la actualidad a 94 600.00, el MDM (Masa Deshuesada Mecánicamente) producto importado que su precio se recepcionaba al 1 x 1 en estos momentos es a 24.00 pesos la moneda de cambio vigente, para una diferencia de 29 761.46 pesos por tn ya que de 1 294.94 por tn anteriormente en la actualidad se adquiere a 31 056.40 pesos por tn y la Soya texturizada con un precio anterior de 1 068.59 a 26 833.00 pesos por tn, aumentando en 25 764.41 pesos por tn.

Se significa que el real de entrada de estas materias primas disminuyó respecto a su plan de 2021 en: 71 por ciento para la harina de trigo, el MDM al 54 por ciento y la soya en un 13 por ciento. En el año actual se planifica solamente de materias primas cárnicas como la carne de

cerdo 25.2 tn correspondiendo a 2.1 tn por mes, cantidad no representativa para cubrir todas las producciones de esta industria, teniendo en cuenta la capacidad instalada.

Las materias primas cárnicas fundamentales para la producción en el año 2021 no fueron recibidas en su totalidad, lo que causa disminución de la producción, el de mayor incidencia: la carne de cerdo en bandas dejándose de producir el 68 por ciento equivalente a 3 124.4 toneladas, así mismo las croquetas conformadas con 1 021.5 ton para el 51 por ciento, carnes en conservas 2 102.5 tn para el 27 por ciento y el de menor incidencia la carne de res deshuesada con 191.7 tn para el siete (7) por ciento.

En el 2021 las producciones físicas se cumplieron al 63 por ciento de un plan de 17 057.9 tn el real fue de 10 729.1tn, incumpléndose con 6 328.8 tn representativo del 37 por ciento, por tanto se manifiesta un deterioro moderado del plan causado fundamentalmente por las no entregas del ganado vacuno en 954.5 tn, la harina de trigo por 280.4 tn, soya texturizada 193.8 tn y soya H-20 130 tn; así mismo la no entrega de la carne de cerdo por parte de Porcino influyó negativamente en las producciones de las carnes en conservas.

Otras de las causas identificadas que se generan altos gastos por portadores energéticos a partir de la capacidad productiva instalada, teniendo en cuenta que con la disminución de las materias primas no se cumplen con las producciones planificadas

Tienen pactados 11 contratos económicos con trabajadores por cuenta propia (en lo adelante TCP) para la impresión de documentos, alquiler de transportación, reparaciones automovilistas y piezas automotores, 4 con productores individuales de ganado porcino para la adquisición de este importante renglón para la industria que desarrollan y un contrato con una cooperativa no agropecuaria para la adquisición de los condimentos naturales que utilizan como materia prima en los diferentes procesos productivos, realizando los procedimientos establecidos para la contratación.

La tabla No.4 muestra un resumen de los insumos fundamentales para los productos seleccionados:

#### **Paso 7. Análisis de los gastos de mano de obra directa.**

Los gastos de mano de obra directa incluyen todos los gastos por conceptos de salarios, vacaciones acumuladas, directamente relacionados con el proceso productivo, así como pagos por condiciones anormales, plus por antigüedad, las primas salariales y otras obligaciones estatales reguladas por la ley.

La entidad ha adoptado un grupo de medidas encaminadas a reducir los costos asociados al salario y que los mismos no vayan en detrimento de la eficiencia empresarial.

1. Se mantuvo en las condiciones actuales los sistemas de pago a destajo, permitiendo no pagar más de lo que se produce.
2. Se realiza programación diaria de la fuerza de trabajo.
3. En junio del año 2020 la empresa realiza un proceso de interrupción laboral, el que fue comunicado antes de su ejecución, al gobierno, PCC, Dirección Provincial de Trabajo y Grupo Empresarias de la Industria Alimentaria. Este proceso afectó 107 trabajadores, todos

reubicados en diferentes entidades del territorio, garantizando no dejar ningún trabajador desamparado.

4. En el año 2021 se aprobó un proceso de disponibilidad donde se redujo 80 plazas, de ellas 27 plazas vacantes. De los 53 trabajadores declarados disponibles, se reubicaron 38, no aceptaron reubicación 3, causaron baja 12.

Como resultado de este proceso, la aplicación del destajo y las interrupciones aplicadas logramos cerrar al año 2021 con un promedio de trabajadores ascendente a 704 trabajadores para un 83% y el gasto de salario al 68% respecto al plan.

Se realiza en el presente año proceso de disponibilidad donde se racionalizan 94 plazas.

Como resultado de este proceso, la aplicación del destajo y las interrupciones aplicadas la empresa cerró el mes de enero del presente año con un promedio de trabajadores ascendente a 597, con una plantilla de 922 trabajadores, así mismo el gasto de salario cierra al 76%.

5. Se solicita además un nuevo proceso de disponibilidad que asciende a 212 trabajadores.

De los 710 trabajadores que queden aprobados en el año 2022, 139 son indirectos para un 19.6%

Se solicitó la plantilla actualizada del personal que participa en la elaboración de los productos seleccionados, verificándose los salarios escala según lo establecido en la Resolución 29/2020 del MFP.

En los tres productos las fichas presentaron problemas en los cálculos del salario en cuanto a la cantidad de trabajadores que participan en la producción revisándose para el caso de la jamonada y la masa de chorizo que se repetían los trabajadores al realizarlo por proceso y no por brigada de trabajo, así mismo en la morcilla participan más trabajadores de los calculados, detectándose además que el tiempo real en horas no está ajustada al proceso, detallándose:

- Morcilla Casera Ahumada en la ficha realizada por la entidad refería 20 trabajadores y por Recursos Humanos se certificó que en este proceso participan 27, lo que le aumento el gasto de salario de 586.8678 a 892.3783 pesos en el cálculo de la ficha de costo referencial, aunque no incidió en aumentar su precio por aplicársele el máximo del índice de la clase.

- Jamonada Especial su ficha consideraba 30 trabajadores revisándose que realmente son 18, lo que muestra que se calculaban los salarios repetidos por consignarlo por proceso y no por producto, lo que redujo el gasto total del salario de 644.4081 a 478.6843 pesos, reflejando la disminución de su precio en la ficha de costo referencial.

- Masa para Chorizo de ocho trabajadores consignados en la ficha trabajan realmente en el proceso 16, detectándose además irregularidad en la norma de tiempo en horas para el caso del proceso de embutido refleja 6 horas siendo lo real 1.50 y en el nevero consideraban 24 horas siendo 1.50, disminuyéndose el gasto de salario de 882.1548 en 182.5070 pesos, por lo cual en el cálculo de la ficha de costo referencial disminuye en 0.1063 pesos de su precio mayorista significando que aunque esta disminución es moderada su mayor incidencia está en la aplicación del índice de la clase que para este calculan un índice de 4.30 veces. La tabla No. 5 se muestra el salario básico de los trabajadores directos a la producción por productos.

#### **Paso 8. Análisis de los gastos asociados a la producción.**

Gastos asociados a la Producción: Incluye el importe de los elementos incurridos en las actividades asociadas a la producción, no identificables con un producto o servicio determinado. Como norma, los gastos indirectos no deben exceder el importe del gasto directo de salario, excepto en las industrias que lo requieran, que no debe exceder de 1.5 veces los gastos directos de salario.

Para los productos mortadella novel, picadillo, morcilla, jamonada especial, masa chorizos y croqueta tipo INIT, se emplea el mismo coeficiente de gastos indirectos de producción: 0.8204 (Ver tabla No. 6).

#### **Etapa IV. Análisis de otros gastos.**

Objetivo: Analizar si otros gastos fuera del total de gastos de producción tienen una incidencia significativa en el aumento del precio, si se tienen o no en cuenta para la elaboración de la ficha. Valorar si el margen de utilidad empleado es razonable (Ver tabla No.7).

#### **Paso 9. Análisis de otros gastos.**

En la tabla se muestran los gastos de distribución y venta, así como los gastos de administración por productos.

#### **Paso 10. Análisis de la normativa, masa de utilidad y determinación del precio final.**

Se considera una utilidad razonable aquella que esté dentro del rango de la rentabilidad del sector económico donde se desarrolla la actividad del actor económico y observando los precios de productos o servicios comparables en el mercado, o la que se defina para un ejercicio fiscal determinado.

Se flexibiliza la formación de precios, según acuerden las partes, siempre que el precio resultante no exceda al de los similares importados, no se afecte el precio minorista, se acepte por los clientes.

La entidad aplica una normativa de utilidad de hasta el 8% sobre el costo total, que excluye los gastos generales y de administración, de distribución y ventas, gastos tributarios y los gastos financieros.

El precio final es el resultado de la suma del costo de producción, otros gastos y la masa de utilidad (8% del costo de producción).Ver tabla No.8.

En las tablas 9, 10 y 11 aparecen los elementos de costo para el producto mortadella novel.

#### **Valoración mediante consulta a especialistas.**

Para la valoración del trabajo realizado se consultaron 10 especialistas con los resultados siguientes:

1. El 90 por ciento de los encuestados considera que el procedimiento propuesto contribuirá a la disminución de los precios, y el 10 por ciento, posiblemente.
2. El 80 por ciento de los especialistas plantearon que el procedimiento propuesto contribuye a determinar precios justos para la entidad y para los clientes, y el 20 por ciento posiblemente.
3. El procedimiento propuesto contribuye al control de la gestión y el proceso de toma de decisiones, el 80 por ciento plantea que sí y el 20 por ciento posiblemente porque:

- El procedimiento se ajusta al proceso tecnológico desarrollado en la UEB.

- Elimina deficiencias detectadas y propone soluciones que permiten una mayor efectividad.
  - Tiene en cuenta cada una de las etapas y características del proceso productivo.
4. El 10 por ciento lo considera el procedimiento muy adecuado, el 30 por ciento bastante adecuado y el 60 por ciento adecuado.
  5. El 80 por ciento de los especialistas expusieron que el procedimiento propuesto es factible su aplicación y el 20 por ciento posiblemente.

## **CONCLUSIONES**

1. La bibliografía revisada aportó ideas esenciales sobre los sistemas y procedimientos de Costo, así como las fichas de costo, las cuales permiten definir y proyectar el procedimiento deseado.
- 2- Las producciones cárnicas tienen sus propias características, lo cual influye decisivamente al escoger el sistema o procedimiento de costo más adecuado.
3. El procedimiento propuesto permite un mejor cálculo de los precios en la UEB, según la valoración de los especialistas.

## **REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS**

- García Colín, J. (2008) Contabilidad de Costos. 3ra edición. McGraw-Hill / Interamericana Editores, S.A. De C.V. México.
- Horngren, C. T. (1991) Contabilidad de Costo: Un Enfoque Gerencial. México.
- MFP. (2018) NEC No. 12 "Contabilidad de Gestión"
- Ortega Perera, J. (2013) "Contabilidad de Costos"(en línea) Disponible en [app.ute.edu.ec /content/3476-3-7-1-/Libro%20Contabilidad% 20de%20Costos.pdf](http://app.ute.edu.ec/content/3476-3-7-1-/Libro%20Contabilidad%20de%20Costos.pdf)
- Polimeni, et.al, (2005) Contabilidad de costos, Tercera Edición. McGraw Hill/C

## ANEXOS

### Tablas

**Tabla No. 1. Cumplimiento del Plan técnico económico año 2021**

| Producto                    | UM | Precio Mayorista Base | Índice Clase | Precio Máximo Mayorista | Precio mayorista referencial | Diferencia de Precios |
|-----------------------------|----|-----------------------|--------------|-------------------------|------------------------------|-----------------------|
| Morcilla casera ahumada F-5 | Kg | 3.0344                | 4.98         | 15.1116                 | 12.7233                      | 2.3883                |
| Jamonada especial           | Kg | 29.9942               | 4.00         | 119.9767                | 118.5362                     | 1.4405                |
| Masa para Chorizo F-2       | Kg | 12.0670               | 4.30         | 51.8879                 | 51.7816                      | 0.1063                |

**Tabla No. 2. Análisis de precio de los productos de la canasta familiar normada**

| Código        | Producto                  | UM | Precio máximo 311/2020 | Precio venta comercio 311/2020 | Precio/ficha de costo planificado | Diferencia (5 - 6) | Precio mayorista revaluado | Diferencia utilidad o pérdida (5 - 8) |
|---------------|---------------------------|----|------------------------|--------------------------------|-----------------------------------|--------------------|----------------------------|---------------------------------------|
| 1             | 2                         | 3  | 4                      | 5                              | 6                                 | 7                  | 8                          | 9                                     |
| 138.9.99.0009 | Picadillo texturizado     | lb | 14.00                  | 30.4348                        | 38.2328                           | -7.7980            | 39.9895                    | -9.5547                               |
| 138.4.04.0024 | Mortadella de pollo novel | lb | 14.00                  | 34.4782                        | 52.9986                           | -18.5204           | 54.5731                    | -20.0949                              |

**Tabla No. 3. Producto con precio centralizado**

| Código        | Producto          | UM          | Precio máximo 311/2020 | Precio venta comercio 311/2020 | Precio/ficha de costo planificado | Diferencia (5 - 6) | Precio mayorista revaluado | Diferencia utilidad o pérdida (5 - 8) |
|---------------|-------------------|-------------|------------------------|--------------------------------|-----------------------------------|--------------------|----------------------------|---------------------------------------|
| 1             | 2                 | 3           | 4                      | 5                              | 6                                 | 7                  | 8                          | 9                                     |
| 179.9.04.0003 | Croqueta de carne | Bolsa 350 g | 8.53                   | 24.3714                        | 31.8082                           | -7.4368            | 29.2217                    | -4.8503                               |

**Tabla No. 4.** Resumen de los insumos fundamentales para los productos seleccionados.

| <b>Producto</b>    | <b>Materia Prima, Materiales e Insumos directos</b> | <b>Total</b>       |
|--------------------|---|--------------------|
| Mortadella novel   |   | <b>46391.6423</b>  |
|                    | Insumos   | 46212.2076         |
|                    | Combustible   | 124.0159           |
|                    | Energía   | 10.2720            |
|                    | Agua  | 45.1469            |
| Picadillo cond.    |   | <b>34361.2473</b>  |
|                    | Insumos   | 34181.8125         |
|                    | Combustible   | 124.0159           |
|                    | Energía   | 10.2720            |
|                    | Agua  | 45.1469            |
| Morcilla casera    |   | <b>9393.6893</b>   |
|                    | Insumos   | 9214.2545          |
|                    | Combustible   | 124.0159           |
|                    | Energía   | 10.2720            |
|                    | Agua  | 45.1469            |
| Jamonada especial  |   | <b>108475.2299</b> |
|                    | Insumos   | 108295.7952        |
|                    | Combustible   | 124.0159           |
|                    | Energía   | 10.2720            |
|                    | Agua  | 45.1469            |
| Masa para chorizos |   | <b>47457.7078</b>  |
|                    | Insumos   | 47278.2731         |
|                    | Combustible   | 124.0159           |
|                    | Energía   | 10.2720            |
|                    | Agua  | 45.1469            |
| Croqueta tipo INIT |   | <b>22753.9813</b>  |
|                    | Insumos   | 22574.5465         |
|                    | Combustible   | 124.0159           |
|                    | Energía   | 10.2720            |
|                    | Agua  | 45.1469            |

**Tabla No. 5.** Salario básico de los trabajadores directos a la producción por productos.

| Producto           | Salario básico |
|--------------------|----------------|
| Mortadella novel   | 397.4815       |
| Picadillo          | 154.1111       |
| Morcilla           | 892.3783       |
| Jamonada especial  | 478.6843       |
| Masa chorizos      | 182.5070       |
| Croqueta tipo INIT | 992.9804       |

Tabla No. 6. Gastos indirectos de producción.

| <b>ORGANISMO: MINAL<br/>EMPRESA: Cárnica de Holguín</b> |  |             |                                    |
|---|--|-------------|------------------------------------|
| <b>Producto</b>   | <b>Gastos indirectos de producción</b> | <b>Fila</b> | <b>Importe de los gastos M. N.</b> |
| <b>MORTADELLA NOVEL</b>                                 | <b>Total</b>                           | <b>01</b>   | <b>326.0938</b>                    |
|   | Salarios                               | 05          | 164.3586                           |
|   | Otros gastos de la fuerza de trabajo   | 06          | 161.7352                           |
| <b>PICADILLO<br/>CONDIMENTADO</b>                       | Total                                  | 01          | <b>126.4328</b>                    |
|   | Salarios                               | 05          | 63.7250                            |
|   | Otros gastos de la fuerza de trabajo   | 06          | 62.7078                            |
| <b>MORCILLA</b>   | Total                                  | 01          | <b>732.1072</b>                    |
|   | Salarios                               | 05          | 368.9984                           |
|   | Otros gastos de la fuerza de trabajo   | 06          | 363.1087                           |
| <b>MASA CHORIZOS</b>                                    | Total                                  | 01          | <b>149.7287</b>                    |
|   | Salarios                               | 05          | 75.4666                            |
|   | Otros gastos de la fuerza de trabajo   | 06          | 74.2621                            |
| <b>JAMONADA ESPECIAL</b>                                | Total                                  | 01          | <b>392.7126</b>                    |
|   | Salarios                               | 05          | 197.9360                           |
|   | Otros gastos de la fuerza de trabajo   | 06          | 194.7766                           |
| <b>CROQUETA TIPO INIT</b>                               | Total                                  | 01          | <b>814.6411</b>                    |
|   | Salarios                               | 05          | 410.5974                           |
|   | Otros gastos de la fuerza de trabajo   | 06          | 404.0437                           |



Tabla No. 7. Análisis de otros gastos por productos.

| Conceptos de gasto                          | Productos         |                 |                 |
|---|-------------------|-----------------|-----------------|
|   | Mortadella novel  | Picadillo       | Morcilla        |
| <b>Gastos de distribución y ventas</b>      | <b>98.7742</b>    | <b>38.2966</b>  | <b>221.7560</b> |
| Combustible                                 | 13.5144           | 5.2398          | 30.3409         |
| Energía                                     | 4.13              | 1.60            | 9.28            |
| Salarios                                    | 44.00             | 17.06           | 98.79           |
| Otros gastos de la fuerza de trabajo        | 37.12             | 14.39           | 83.35           |
| <b>Gastos generales y de administración</b> | <b>171.3543</b>   | <b>66.4373</b>  | <b>384.7043</b> |
| Combustible                                 | 23.2924           | 9.0309          | 52.2934         |
| Energía                                     | 2.5041            | 0.9709          | 5.6220          |
| Salarios                                    | 79.26             | 30.73           | 177.94          |
| Otros gastos de la fuerza de trabajo        | 66.5593           | 25.71           | 148.85          |
| <b>Total</b>                                | <b>339.6877</b>   | <b>131.7034</b> | <b>762.6265</b> |
| Conceptos de gasto                          | Productos         |                 |                 |
|   | Jamonada especial | Masa chorizos   | Croqueta INIT   |
| <b>Gastos de distribución y ventas</b>      | <b>118.9530</b>   | <b>45.3530</b>  | <b>246.7556</b> |
| Combustible                                 | 16.2753           | 6.2052          | 33.7613         |
| Energía                                     | 4.98              | 1.90            | 10.33           |
| Salarios                                    | 52.99             | 20.20           | 109.92          |
| Otros gastos de la fuerza de trabajo        | 44.71             | 17.05           | 92.74           |
| <b>Gastos generales y de administración</b> | <b>206.3608</b>   | <b>78.6788</b>  | <b>428.0738</b> |
| Combustible                                 | 28.0509           | 10.6949         | 58.1886         |
| Energía                                     | 3.0157            | 1.1498          | 6.2558          |
| Salarios                                    | 95.45             | 36.39           | 198.00          |
| Otros gastos de la fuerza de trabajo        | 79.84             | 30.44           | 165.63          |
| <b>Total</b>                                | <b>409.0836</b>   | <b>155.9705</b> | <b>848.6010</b> |

Tabla No. 8. Cálculo del precio final por productos.

| Producto               | Costo de producción | Otros gastos | Masa de utilidad | Precio final |
|------------------------|---------------------|--------------|------------------|--------------|
| Mortadella novel       | 47115.2176          | 339.6877     | 3796.3924        | 51251.2977   |
| Picadillo condimentado | 34641.7912          | 131.7034     | 2781.8796        | 37555.3741   |
| Morcilla               | 11018.1748          | 762.6265     | 942.4641         | 12723.2654   |
| Jamonada especial      | 109346.6268         | 409.0836     | 8780.4568        | 118536.1673  |
| Masa chorizos          | 47789.9435          | 155.9705     | 3835.6731        | 51781.5871   |
| Croqueta tipo INIT:    | 24561.6027          | 848.6010     | 2032.8163        | 27443.0200   |

Tabla No. 9. Desagregación de los insumos fundamentales mortadella novel

| CÓDIGO DEL PRODUCTO: 138.4.04.0024 |                                     | DESCRIPCION DEL PRODUCTO: MORTADELLA NOVEL F 24 |           |                  |                |                 |
|------------------------------------|-------------------------------------|---|-----------|------------------|----------------|-----------------|
| UNIDAD DE MEDIDA: TN               |                                     | CANTIDADES FISICAS A PRODUCIR:                  |           |                  |                |                 |
| CÓDIGO                             | PRODUCTOS                           | UM  |           | NORMA DE CONSUMO | COSTO UNITARIO | IMPORTE TOTAL   |
|                                    | <b>TOTAL DE GASTO MATERIAL</b>      |   | % Fórmula |                  |                | <b>46391.64</b> |
|                                    | <b>MATERIAS PRIMAS Y MATERIALES</b> |   |           |                  |                | 46212.2076      |
|                                    | Carne de res deshuesada Primera     | tn  | 30.00     | 0.306122         | 89157.11       | 27292.9929      |
|                                    | Carne de res deshuesada Segunda     | tn  | 30.00     | 0.306122         | 51778.26       | 15850.4878      |
|                                    | Sazonador Mortadella                | tn  | 0.35      | 0.003571         | 84733.00       | 302.6179        |
|                                    | Harina de trigo                     | tn  | 15.00     | 0.153061         | 9739.00        | 1490.6633       |
|                                    | Sal común                           | tn  | 1.80      | 0.018367         | 6371.48        | 117.0272        |
|                                    | Sal de cura                         | tn  | 0.25      | 0.002551         | 1543.28        | 3.9369          |
|                                    | Humo líquido                        | tn  | 0.04      | 0.000408         | 95671.3        | 39.0495         |
|                                    | Agua                                | tn  | 22.56     | 0.230204         | 10.000         | 2.3020          |
|                                    | Total Mezcla                        |   | 100.00    |                  |                |                 |
|                                    | Merma                               |   | 2.00      |                  |                |                 |
|                                    | Producto Terminado                  |   | 98.00     |                  |                |                 |
|                                    | tripa novel                         | u   |           | 222.00           | 4.8246         | 1071.0612       |
|                                    | cordel de algodón                   | kg  |           | 0.30             | 140.23         | 42.069          |
|                                    | Sub total                           |   |           |                  |                |                 |
|                                    | Combustibles                        | tn  |           | 0.011            | 11274.17       | 124.0159        |
|                                    | Energía Eléctrica                   | kw  |           | 3                | 3.424          | 10.2720         |
|                                    | Agua                                | m3  |           | 4.161            | 10.85          | 45.1469         |
|                                    | Sub total Combustibles              |   |           |                  |                | 179.4347        |

Tabla No. 10. Gasto de salario de los obreros de la producción mortadella novel.

| <b>Descripción del producto: MORTADELLA NOVEL Código: 138.4.04.0024 Cantidad de U.F. a producir:</b> |   |                              |                     |   |                                     |                                   |                         |
|--|---|------------------------------|---------------------|---|-------------------------------------|-----------------------------------|-------------------------|
| <b>Descripción de las operaciones</b>  | <b>Cantidad de trabajadores por operación</b> | <b>Categoría ocupacional</b> | <b>Grupo Escala</b> | <b>Salario/hora por categoría y grupo</b> | <b>Pagos adicionales (por hora)</b> | <b>Norma de tiempo (en horas)</b> | <b>Gasto de Salario</b> |
| Organiza, dirige y supervisa   | 1   | O                            | XIV                 | 22.1888                                   |                                     | 4                                 | 88.7552                 |
| Molinado   | 1   | O                            | IV                  | 13.8467                                   |                                     | 0.6                               | 8.3080                  |
| Mezcladora   | 1   | O                            | IV                  | 13.8467                                   |                                     | 0.6                               | 8.3080                  |
| Mezcladora   | 1   | O                            | IV                  | 13.8467                                   |                                     | 0.6                               | 8.3080                  |
| Molinado desmenuzado   | 1   | O                            | IV                  | 13.8467                                   |                                     | 0.6                               | 8.3080                  |
| Embutir  | 1   | O                            | IV                  | 13.8467                                   |                                     | 1.7                               | 23.5394                 |
| Amarran  | 1   | O                            | IV                  | 13.8467                                   |                                     | 1.7                               | 23.5394                 |
| Amarran  | 1   | O                            | IV                  | 13.8467                                   |                                     | 1.7                               | 23.5394                 |
| Ayudante de molino   | 1   | O                            | III                 | 12.6672                                   |                                     | 0.6                               | 7.6003                  |
| Ayudante de mezcladora   | 1   | O                            | III                 | 12.6672                                   |                                     | 0.6                               | 7.6003                  |
| Ayudante de mezcladora   | 1   | O                            | III                 | 12.6672                                   |                                     | 0.6                               | 7.6003                  |
| Preparador de condimentos  | 1   | O                            | III                 | 13.8467                                   |                                     | 0.6                               | 8.3080                  |
| Envarar  | 1   | O                            | III                 | 12.6672                                   |                                     | 1.7                               | 21.5342                 |
| Alimentar máquinas   | 1   | O                            | III                 | 12.6672                                   |                                     | 1.7                               | 21.5342                 |
| Amarrar tripas   | 1   | O                            | III                 | 12.6672                                   |                                     | 1.7                               | 21.5342                 |
| Ayudante de hornero  | 1   | O                            | III                 | 12.6672                                   |                                     | 1.7                               | 21.5342                 |
| Acarrear producciones  | 1   | O                            | III                 | 12.6672                                   |                                     | 1.7                               | 21.5342                 |
| Limpieza de los locales  | 1   | O                            | I                   | 12.1678                                   |                                     | 1.7                               | 20.6853                 |
| Hornea   | 1   | O                            | VI                  | 15.1059                                   |                                     | 2.5                               | 37.7648                 |
| Pesaje de todos los productos  | 1   | T                            | XIV                 | 17.8909                                   |                                     | 0.25                              | 4.4727                  |
| Acarreo y Almacenaje   | 1   | O                            | II                  | 12.6925                                   |                                     | 0.25                              | 3.1731                  |
| <b>TOTAL</b>   | <b>21</b>                                     |                              |                     |   |                                     |                                   | <b>397.4815</b>         |

**Tabla No. 11. Coeficientes de gastos indirectos de producción, distribución y ventas y generales y de administración**

| <b>ORGANISMO: MINAL</b>                                     | <b>MORTADELLA NOVEL</b> |                                    |
|---|-------------------------|------------------------------------|
| <b>EMPRESA: Cárnica de Holguín</b>                          |                         |                                    |
| <b>Concepto de gastos</b>                                   | <b>Fila</b>             | <b>TOTAL</b>                       |
|   |                         | <b>Importe de los gastos M. N.</b> |
| <b>Gastos indirectos de producción</b>                      | <b>01</b>               | <b>326.0938</b>                    |
| Salarios  | 05                      | 164.3586                           |
| Otros gastos de la fuerza de trabajo                        | 06                      | 161.7352                           |
| <b>Gastos de distribución y ventas</b>                      | <b>11</b>               | <b>98.7742</b>                     |
| Combustible   | 13                      | 13.5144                            |
| Energía   | 14                      | 4.13                               |
| Salarios  | 15                      | 44.00                              |
| Otros gastos de la fuerza de trabajo                        | 16                      | 37.12                              |
| <b>Gastos generales y de administración</b>                 | <b>21</b>               | <b>171.3543</b>                    |
| Combustible   | 23                      | 23.2924                            |
| Energía   | 24                      | 2.5041                             |
| Salarios  | 25                      | 79.26                              |
| Otros gastos de la fuerza de trabajo                        | 26                      | 66.30                              |
| <b>Total</b>  | <b>30</b>               | <b>596.2222</b>                    |
| Salario básico de los trabajadores directos a la producción | 31                      | <b>397.4815</b>                    |
| Coeficiente de gastos indirectos de producción              | 32                      | <b>0.8204</b>                      |
| Coeficiente de gastos de distribución y ventas              | 33                      | <b>0.2485</b>                      |
| Coeficiente de gastos generales y de administración         | 34                      | <b>0.4311</b>                      |