

PROCEDIMIENTO PARA CÁLCULO DEL COSTO PREDETERMINADO DEL SERVICIO COMEDOR Y CAFETERÍA DE LA UNIVERSIDAD CIENFUEGOS

THE PROCEDURE FOR CALCULATING THE DEFAULT COST OF THE DINING HALL AND SNACK SHOP SERVICE OF THE CIENFUEGOS UNIVERSITY

Yisel Torres Fernández

<http://orcid.org/0000-0001-6661-2323>

CONAS S.A, Cienfuegos, Cuba

yiseltf1991@gmail.com

Reynier Reyes Hernández

<http://orcid.org/0000-0001-7032-0892>

Universidad Cienfuegos, Cuba

reyreyes@ucf.edu.cu

Resumen

Procedimiento para cálculo del costo predeterminado del servicio comedor y cafetería de la Universidad Cienfuegos, se desarrolló con el objetivo de recalculer las fichas de costo que conforman el menú del comedor obrero. Esta investigación se desarrolló a partir de la necesidad de contribuir a la gestión del costo, sustentado en la implementación de la Tarea Ordenamiento en Cuba, que implicó modificaciones en los precios, por lo que resultó imprescindible actualizar de forma inmediata todas las fichas de costo. Para ello se aplicó un procedimiento para el cálculo de las fichas de costo sustentado en la legislación vigente que posibilitó el cálculo de los montos requeridos de materiales, mano de obra y otros gastos asociados a esta actividad de 270 platos. Para su desarrollo se emplearon métodos de carácter teórico y empíricos, tales como histórico-lógico, inductivo-analítico-sintético, observación directa, entrevista, análisis de documentos y grupos de discusión.

Palabras clave: gestión del costo; fichas de costo; precios.



Artículo de acceso abierto distribuido bajo los términos de la licencia
Creative Commons Atribución-NoComercial 4.0 Internacional.

Abstract

The Procedure for calculating the default cost of the dining hall and snack shop service of the Cienfuegos University, which was developed to recalculate cost sheets that make up the menu of the workers. This research was developed from the need to contribute to the management of the cost, supported by the implementation of the Ordering Task in Cuba, which implied changes in all the prices, so it was essential to immediately update all the cost sheets. For this, a procedure was applied to calculate the cost sheets supported by current legislation that made it possible to calculate the required amounts of materials, labor, and other expenses associated with this activity of 270 dishes. For its development, theoretical and empirical methods were used, such as historical-logical, inductive-analytical-synthetic, direct observation, interview, analysis of documents, and discussion groups.

Keywords: cost management; cost sheets; prices.

INTRODUCCIÓN

La Tarea Ordenamiento se implementa en Cuba a partir del 1 de enero de 2021, dada la necesidad de eliminar la dualidad monetaria y cambiaria, efectuar una mejor distribución de los ingresos y eliminar subsidio a productos, entre otros aspectos que caracterizan este proceso. En este contexto, se incrementan los precios de todos los insumos, se lleva a cabo una reforma salarial, se aumentan las tarifas de electricidad, combustible y otras que impactan en todos los productos y servicios, lo que implica la necesidad de modificar todos los precios, proceso en el que la Contabilidad de Costo constituye una valiosa herramienta de carácter administrativo ya que esta situación afecta el funcionamiento de todas las organizaciones y entidades en su interacción con el entorno.

La información del costo precisa, relevante, oportuna y obtenida a partir de las normativas y criterios teóricos establecidos, al decir de Albán, J., García, D., y Tapia, J. (2020), constituye un elemento decisivo para confeccionar presupuestos de gastos coherentes y con basamentos sólidos que permitan establecer políticas de controles efectivas y de medición de resultados.

Las fichas de costo, en el entorno de la Tarea Ordenamiento, constituyen significativos instrumentos de gestión, que reflejan la información relacionada con los componentes del costo unitario de la producción o el servicio, con vista a asegurar el correcto análisis del comportamiento de la eficiencia productiva en cada unidad de producto elaborado o en proceso.

Estos elementos ubican a la ficha de costo de forma transversal en todo el proceso de gestión del costo, que según Arias, I., Vallejo, M. del P., y Ibarra, M. del C. (2020). implica la planificación, el registro del gasto, el cálculo del costo, el control de los recursos, el análisis del comportamiento del costo, la toma de decisiones y en consecuencia la evaluación de los resultados y la retroalimentación que permita mejorar las limitaciones presentadas en el período de gestión precedente.

La Universidad de Cienfuegos “Carlos Rafael Rodríguez” (UCf), entidad perteneciente al Ministerio de la Educación Superior (MES), brinda el servicio de comedor y cafetería para todos sus estudiantes, profesores y trabajadores no docentes, para ello dispone de dos comedores (uno en la sede Carlos Rafael Rodríguez y otro en la sede Conrado Benítez), de igual forma presta el servicio de comedor en la residencia de posgrado, cita en la sede Carlos Rafael Rodríguez. En esta casa de altos estudios se elaboran más de 232 000 raciones mensuales, para lo cual deben confeccionarse su menú a partir de los platos que los conforman.

En consecuencia se dispone de 270 platos, los que se clasifican por grupos de alimentos, y se cuenta con fichas de costo elaboradas en el mes de septiembre de 2016 por consultores de la CANEC, las que se confeccionaron a partir de los costos de los insumos requeridos, que se obtienen a partir de las normas de consumo y los precios promedio contratados con los proveedores; los gastos salariales, sustentados a partir de los salarios asociados a esta actividad y la cantidad de raciones promedio; así como otros gastos asociados, también distribuidos sobre la base de la cantidad de raciones promedio.

Se origina esta investigación, no solo para responder a las indicaciones del Ministerio de Finanzas y precios (MFP) y del MES, sino porque la UCf en el escenario actual no dispone de información precisa, relevante ni oportuna que le permita, con criterio de gestión, establecer nuevos precios ni políticas para responder a los requerimientos y necesidades del cambio en el entorno económico nacional que impone la Tarea Ordenamiento. Son estos los fundamentos que justifican la realización de esta investigación, en la que se plantea como problema la siguiente interrogante: ¿Cómo contribuir a la gestión del costo en la Universidad de Cienfuegos “Carlos Rafael Rodríguez”?

Objetivos de la Investigación: El Objetivo General de la investigación consiste en: Proponer un procedimiento para el cálculo del costo predeterminado del servicio del comedor y cafetería de la Universidad de Cienfuegos.

Para lo que se han definido como Objetivos Específicos:

1. Fundamentar teóricamente la gestión del costo.
2. Caracterizar con enfoque diagnóstico la gestión del costo en la actividad de comedores y cafetería de la Universidad de Cienfuegos
3. Diseñar un procedimiento para el cálculo del costo predeterminado por el método de gastos
4. Aplicar el procedimiento para el cálculo del costo predeterminado de todos los platos que conforman los menús del comedor y cafetería de la Universidad de Cienfuegos.

Para el desarrollo de la investigación se emplean métodos y técnicas que le aportan el rigor científico necesario para fundamentar las cuestiones que deben resolverse en la práctica con el objetivo de calcular los costos predeter-

minados, de forma tal que se aporte información relevante, precisa y oportuna que constituya herramienta clave para el desempeño acertado de la administración y contribuya a la gestión del costo. Se combina una serie de técnicas y herramientas que facilitan la obtención de datos para el análisis del objeto de estudio, asimismo se consulta una amplia bibliografía nacional e internacional que constituye la base para su desarrollo.

En consecuencia se utilizan los métodos de análisis y síntesis, inducción y deducción, así como el histórico-lógico, que junto al análisis documental, la observación directa, discusión grupal, entrevistas y el procesamiento de la información como métodos empíricos, sustentan la elaboración del marco teórico respecto a los costos y su predeterminación, además de la determinación de los elementos que fundamentan, caracterizan y posibilitan la combinación de métodos y técnicas en el procedimiento de presupuestación del costo con enfoque de gestión.

Resultados y beneficios

A partir de la revisión bibliográfica realizada se sistematizan elementos relacionados con la contabilidad de costo en la actividad empresarial, el costo como instrumento de planificación y control, así como las fichas de costo en el entorno empresarial cubano. Mediante el análisis de la normativa vigente para la elaboración de las fichas de costo se selecciona el método de gasto.

Con sustento en la normativa vigente en Cuba para la formación de precios por el método de gastos, y las disposiciones emanadas de la implementación de la Tarea Ordenamiento, se presenta el diseño de un procedimiento para calcular los costos predeterminados de los platos que conforman los menú para la actividad de comedores y cafeterías en la Universidad de Cienfuegos “Carlos Rafael Rodríguez”.

Se actualizan las fichas de costo, las que se corresponde a los platos requeridos para la conformación del menú para la actividad de comedor y cafetería de la Universidad de Cienfuegos “Carlos Rafael Rodríguez”.

Fundamentación teórica

La contabilidad de costos permite la identificación, recolección y análisis de información, principalmente con propósitos internos. Uno de sus objetivos claves es respaldar las decisiones gerenciales e incluye información de costos, de niveles de producción, inventarios y otros aspectos vitales de la organización. (Godoy, M., Reyes, R., Martínez, L., y Cabrera, A., 2021)

Se relaciona fundamentalmente con la acumulación y el análisis de la información de costos para uso interno por parte de los gerentes, en la planeación, el control y la toma de decisiones. (Polimeni, R, et al., 2005)

Los objetivos de la contabilidad de costos son los siguientes:

- Proporcionar información para la planificación y el control interno a corto, medio y largo plazos.
- Valorar las materias primas, productos semi acabados, acabados y demás activos derivados de la producción.
- Calcular los costos no solamente del servicio o del producto acabado, sino también de productos intermedios, de los diferentes centros de producción o departamentos.
- Analizar los resultados económicos.
- Planificar la gestión económica a través de la definición de objetivos, estrategias y tácticas a seguir para lograrlos.
- Definir los recursos económicos y los presupuestos con los que cuenta la organización para alcanzar dichos objetivos empresariales.
- Controlar la gestión midiendo si se está yendo en la dirección del cumplimiento de los objetivos establecidos o si, por el contrario, la empresa está incurriendo en una desviación presupuestaria.
- Hacer una valoración de las existencias que quedan en el almacén a cierre de ejercicio.
- Ayudar a los gestores a tomar decisiones clave, desde fijar el precio de los productos hasta abandonar las líneas de producción que no sean rentables.

Dentro del conjunto de actividades que se desarrollan en las empresas se destaca la planificación, que consiste en un conjunto de acciones encaminadas a establecer las tareas que determinan las orientaciones, proporciones y los resultados de un trabajo en diferentes períodos. Constituye un sistema de cálculos técnicos económicos que reflejan la magnitud o variación de los gastos corrientes incluidos en la composición del costo total.

La planificación del costo sirve como instrumento de control a la dirección de las instituciones, debido a que le permite conocer, sistemáticamente y de manera ágil, cualquier desviación que ocurra en la ejecución real de la producción con respecto al plan trazado, en cada una de las áreas y en la entidad en su conjunto, lo cual fundamenta la importancia que reviste la planificación acertada del costo de producción para el desempeño de la labor económica de las organizaciones, pues así se conocen los gastos en los que la institución debe incurrir para elaborar su producción o para la prestación de servicios y lograr un mejor control de lo que realmente está ocurriendo y así poder delimitar quién responde por las desviaciones detectadas. (Martín, R., y Reyes, R.,2020)

Son las fichas de costo un instrumento que puede influir de forma positiva en el proceso de gestión del costo, el que debe transitar desde la planificación, el control, el análisis, la toma de decisiones y la evaluación que permita la re-

troalimentación como mecanismo por el cual una cierta proporción de la salida de un sistema se redirige a la entrada, con objeto de controlar su comportamiento, permitiendo el control de un sistema y que el mismo tome medidas de corrección con base en la información realimentada y es precisamente dentro de este proceso la planificación, el inicio del proceso de gestión del costo. (Montero, E., y Reyes, R., 2019)

La ficha de costo debe reflejar el monto planificado para una producción determinada, especialmente el costo directo, emitiéndose cada vez que sea necesario determinar un costo estimado o estándar, teniendo en cuenta las variaciones existentes de calidad, medidas y precios de los materiales y calificación de fuerza de trabajo cuando sea necesario, así como las características concretas del área que lo va a fabricar, pudiéndose dar el caso de una producción igual con costos diferentes, dado el área que lo produzca o servicio que se preste. (Palacios, J., 2017).

Este documento debe confeccionarse para cada producto que elabore la institución y en el caso de que la complejidad y surtido de la producción sea significativa deberá formularse para los artículos más importantes o grupos homogéneos de productos.

La elaboración de la misma requiere:

- El establecimiento de las normas de consumo material y de trabajo para los diferentes productos en sus fases o etapas de fabricación.
- La delimitación correcta de los gastos directos y asociados a la producción agrupados en las partidas de costo correspondientes.
- La determinación de las cuotas de aplicación de los gastos asociados a la producción de cada producto.

Su estructura y contenido muestra el desglose de los gastos por partida directa e indirecta del costo de producción de una unidad de producto, contemplándose las normas de consumo y de trabajo físico y valor para las partidas directas y las cuotas de aplicación y su base unitaria para las partidas indirectas. (Cartaya, M., y Cabrera, A., 2019).

En Cuba para la formación y estimación de precios se utiliza fundamentalmente como herramienta la ficha de costos. Para ello existe una metodología general elaborada y emitida por los Ministerios de Finanzas y Precios y de Economía y Planificación (MEP), órganos rectores de la política de precios en todo el país. Estos Ministerios aprueban una tarifa máxima para el cobro de los servicios y un precio máximo para el cobro de los productos entre entidades cubanas. Las fichas de costo que constituyen la base para la formación de precios se deben revisar dos veces en el año (al menos cada seis meses), o ante cambios significativos en normas de consumo, precios de insumos, tarifas salariales u otros gastos significativos.

Para elaborar las fichas de costo existe una metodología general emitida por el Ministerio de Finanzas y Precios, avalada por las Regulaciones y Disposiciones legales que rigen la confección de las mismas en Cuba, como son las Resoluciones, No 19/2014 Medidas financieras y contables, No 20/2014 Metodología general para la formación y modificación de precios mayoristas, tarifas técnico productivas y tasas de margen comercial y la No 21/2014 Metodología general para la formación y modificación de precios minoristas y las tarifas a la población, han sido derogadas por las Resoluciones No 337/2020 Determinación de los precios mayoristas que no están centralizados en el MFP, No 324/2020 Precios mayoristas descentralizados en CUP del MFP, respectivamente. Sin embargo, aún no se ha establecido por el MFP la metodología para la elaboración de las fichas de costo por el método de gasto, en el contexto de la Tarea Ordenamiento, por lo cual, con sustento en las metodologías existentes, se propone un procedimiento para tales fines.

Fundamentación metodológica

Procedimiento para la elaboración de las fichas de costo por el método de gastos para los platos que conforman el menú del comedor obrero de la Universidad de Cienfuegos

La Universidad de Cienfuegos es una institución de ciencia, cuyo propósito radica en implementar las normativas y políticas del Ministerio de Educación Superior en el ámbito territorial. Se conforma por una estructura organizativa, ágil y eficaz; sustentada en la ciencia, la tecnología, la innovación, la calidad, la sostenibilidad y la racionalidad económica con una concepción humanista y comprometida con el desarrollo de la sociedad cienfueguera.

Los hechos económicos que se suceden en la ejecución de las actividades de la institución son anotados cronológicamente en base a las técnicas contables de registro. Estos hechos tienen su reflejo en los documentos primarios, con los cuales se inicia todo un proceso contable de confección de comprobantes de operaciones que se sustentan en los mismos; los cuales se van anotando según programa contable Versat, que es el utilizado en la UCf en los subsistemas de Inventarios- Finanzas, Caja y Banco-Facturación-Nómina de Salarios-Planificación-Activos Fijos-Costos y Procesos-Contabilidad General-Auditoria-Complementos, para su clasificación en cuentas y subcuentas. Con posterioridad, se pasan sus resultados al libro mayor y a los submayores que correspondan, entre ellos, el de gastos.

Sin embargo, este submayor de gastos si bien refleja detalladamente la ejecución de los gastos de las actividades del centro desde un aspecto general; de por sí, no es utilizable directamente para la determinación de los

costos asociados a la actividad de comedor y cafetería, específicamente en los que refiere a la gestión del costo a partir de la predeterminación del costo y su planificación.

Entre los principales elementos que se identifican en cuanto a la gestión del costo del comedor y cafetería, enmarcado en las fichas de costo, a través del análisis documental, la observación directa, la consulta de la legislación vigente y la entrevista con especialistas contables de la UCf, se encuentran:

- La fecha de elaboración de las fichas de costo data del mes de septiembre de 2016.
- No están actualizadas en función de las modificaciones de precios de los insumos y materias primas emanados de la Tarea Ordenamiento.
- No se han ajustado en el marco de la Tarea Ordenamiento en función de las nuevas tarifas de salario, gastos de electricidad, combustibles, y otros.
- No se ha tomado en cuenta que la Universidad de Cienfuegos dispone de dos comedores (uno en la sede central y otro en la Sede Conrado Benítez), con diferentes niveles de actividad. (solo se consideró el de la sede central).
- Las fichas de costo actuales no constituyen instrumentos que sustenten la planificación y el control de la gestión de los comedores de la Universidad de Cienfuegos.
- No se dispone de una herramienta que permita, con criterio de gestión, la elaboración y actualización de las fichas de costo para el servicio de comedor y cafetería de la UCf.

Son estos los elementos que justifican el diseño de un procedimiento para la predeterminación del costo unitario por el método de gastos, que se ampara en los Lineamientos Generales del costo establecidos por los Ministerios de Finanzas y Precios y de Economía y Planificación, así como por los aspectos particulares estipulados por el MES para esta actividad.

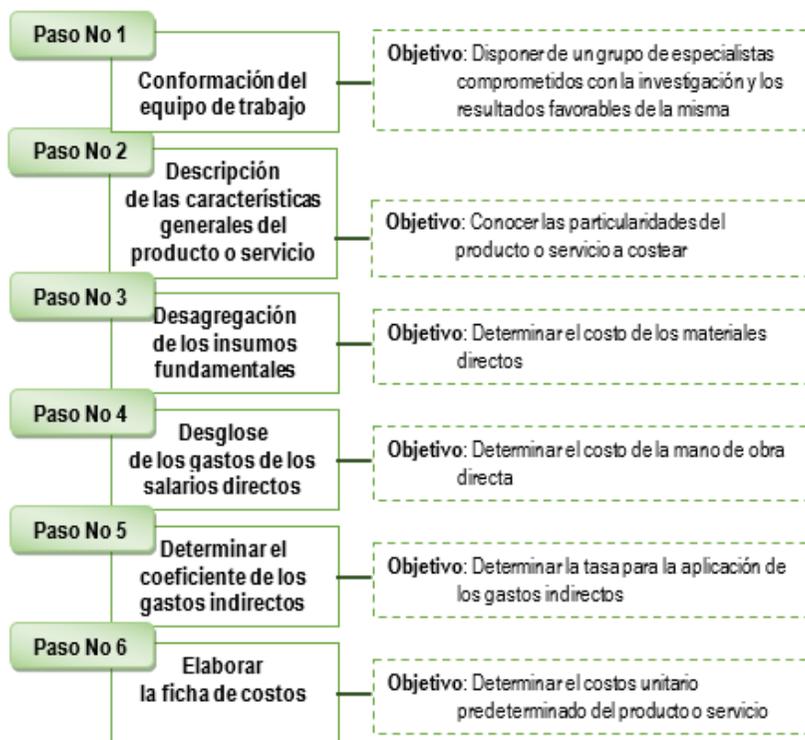
El procedimiento que se diseña consta de seis pasos, los que se reflejan en la Figura 1.

Resultados prácticos de la aplicación del procedimiento

Fichas de costo de los platos que conforman el menú del comedor obrero de la Universidad de Cienfuegos “Carlos Rafael Rodríguez”.

Paso 1. Conformación del equipo de trabajo

Para la actualización de las fichas de costo del comedor de la UCf se requiere de un equipo de trabajo multidisciplinario con el objetivo de lograr criterios coherentes en los aspectos técnicos y económicos, que deben ser reflejados en cada plato al que se le establezca su costo predeterminado.



Fuente: Elaboración propia a partir de estudios teóricos y metodológicos

Figura 1. Procedimiento para el cálculo del costo predeterminado por el método de gastos

Paso 2. Descripción de las características generales del producto o servicio

Los productos a costear, constituyen los platos con los que se conformarán los menús del comedor obrero de la UCf.

Se elaboran las fichas de costo de estos platos considerando las normas establecidas en cuanto a gramajes por tipos de platos según corresponda (esfuerzo máximo, norma provincial o norma patrón). Para ello se ordenan los tipos o grupos de platos

Para la elaboración de las fichas de costo por cada plato es preciso:

- Desagregar de insumos fundamentales (medibles y cuantificables por cada plato para un determinado nivel de actividad)
- Realizar un desglose de los gastos de salarios directos que corresponden al esfuerzo físico y mental desplegado por los obreros directos implicados en la confección de los platos
- Determinar la tasa de aplicación de los gastos indirectos

Para ello se obtiene la información que se precisa en la tabla 1.

Tabla 1. Resumen de la información recopilada y sus fuentes

Información requerida	Fuente de obtención
Listado de precios de los insumos	Dirección de Economía UCf, a partir de los contratos y listados de precios actualizados recibidos en la UCf (emitidos por los proveedores) Subsistema de Inventario.
Certificación de los montos salariales	Dirección de Economía y Dirección de Recursos Humanos, a partir de la desagregación de los montos salariales correspondientes a la actividad comedor y cafetería. Subsistema de Nómina.
Certificación del plan de gastos asociados a la actividad comedor y cafetería UCf: Electricidad, Depreciación de AFT, Gas, Combustible, Mantenimiento, Útiles y herramientas, Otros gastos	Dirección de Economía UCf Notificación del presupuesto anual para la UCf Subsistema de Planificación
Cantidad de comensales promedio mensuales	Dirección de alimentación y alojamiento a partir del comportamiento histórico, la matrícula UCf y plantilla de trabajadores

Fuente: Elaboración propia

Con la información recopilada se preparan las hojas de trabajo “INSUMOS” y “COEFICIENTES”.

La hoja precios constituye el resumen de todos los precios actualizados de los insumos requeridos para cada plato.

La hoja coeficientes determina los coeficientes de distribución de los gastos de salario e indirectos a cada plato a partir de tasas predeterminadas calculadas sobre la base de los planes de salario directo, electricidad, depreciación, combustibles, gas, dividido por la cantidad planificada de platos.

Con lo cual se obtienen las fichas de costos al relacionar por cada tipo de plato:

- Insumos requeridos.
- Monto salarial.
- Gastos indirectos.

Con lo cual se procede a la elaboración de las fichas de costo para los 270 platos con los que se conformarán los menú del comedor cafetería de la UCf.

En la figura 2 se muestra la ficha de costo para un plato.

Como resultado del análisis de las fichas de costo elaboradas se evidencian incrementos considerables en los precios de los platos, originados por las siguientes causas:

UNIVERSIDAD DE CIENFUEGOS SEDE CARLOS RAFAEL RODRIGUEZ						
FICHA DE COSTO DEL COMEDOR			PARA	10	COMENSALES	
PLATO:	ARROZ BLANCO					
FICHA	I-1			MES	AÑO	
NORMA:	EM-233			5	2022	
NO	INGREDIENTES	BRUTO (gramos)	NETO (gramos)	PRECIO MN	TOTAL	IMPORTE
	RACION A SERVIR					
	150G					
1	Arroz	750		0,013901	0,013901	10,425480
2	Aceite	54		0,001212	0,001212	0,065428
3	Sal	13		0,000488	0,000488	0,006340
4	Agua (litros)	1,2			0,000000	0,000000
	TOTAL					10,497249
	GASTOS MATERIALES X RACIÓN					1,049725
	GASTOS SALARIO X RACIÓN					0,105432
	OTROS GASTOS X RACIÓN					0,011220
	TOTAL DEL PLATO					1,17
	NOTAS:					
	SE PROCEDE A APROXIMAR EL PRECIO DEL PLATO A:					1,15
	CONFECIONADO POR			REVISADO POR		
	CARGO			CARGO		
	FIRMA			FIRMA		
	ADMINISTRACIÓN			SINDICATO		
	CARGO			CARGO		
	FIRMA			FIRMA		

Fuente: Elaboración propia, a partir de la aplicación del procedimiento.

Figura 2. Ficha de costo No I.1 Grupo de platos "Arroz y cereales"

- Incremento como promedio en 7 veces los precios de los insumos
- Incremento de los montos salariales
- Incremento de los gastos planificados por conceptos de electricidad, combustibles, gas licuado, etc.

Ejemplo de ello se muestra en la Figura 3, en que el mayor crecimiento se manifiesta en el plato arroz salteado (20,70 veces) dado por el incremento del precio del insumo Embutido.

CONCLUSIONES

1. La Tarea Ordenamiento reafirma la importancia de disponer de fichas de costo que reflejen con precisión el costo unitario de la producción o los servicios. De su adecuada elaboración y de su actualización continua depende la veracidad de la información que se brinda a los decisores para la gestión.

2. La Universidad de Cienfuegos “Carlos Rafael Rodríguez” inicia el proceso contable que impone la Tarea Ordenamiento en enero 01 de 2021 sin poder predeterminedar el costo de los platos que conforman los menús para la actividad de comedores y cafeterías, por lo que no dispone de información precisa para la gestión en este nuevo contexto económico.
3. Con sustento en la normativa vigente en Cuba para la formación de precios por el método de gastos, y las disposiciones emanadas de la implementación de la Tarea Ordenamiento, se diseña un procedimiento para calcular los costos predeterminados de los platos que conforman los menús para la actividad de comedores y cafeterías en la Universidad de Cienfuegos “Carlos Rafael Rodríguez”.
4. Se elaboran 270 fichas de costo, las que se corresponden a los platos requeridos para la conformación del menú para la actividad de comedor y cafetería de la Universidad de Cienfuegos “Carlos Rafael Rodríguez”.
5. Se evidencian incrementos en los precios de todos los platos requeridos para la conformación del menú para la actividad de comedor y cafetería de la Universidad de Cienfuegos “Carlos Rafael Rodríguez”, entre los que más crecen con respecto al precio anterior se encuentran:
 - Arroz salteado, 20.70 veces
 - Pollo frito, 14.88 veces
 - Ensalada de lechuga, 13.33 veces

RECOMENDACIONES

1. Realizar acciones de capacitación al personal contable y administrativo de la Universidad de Cienfuegos “Carlos Rafael Rodríguez” respecto a la necesidad de utilizar la Contabilidad de Costo y la información que esta aporta como herramienta para la gestión.
2. Mantener de forma permanente el control sobre la actualización y revisión de las fichas de costo que componen el menú de los platos que se ofertan en el comedor–cafetería de la Universidad de Cienfuegos “Carlos Rafael Rodríguez”.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Albán, J., García, D., y Tapia, J. (2020). Costos de importación de productos textiles y su independencia en la utilidad empresarial. *Revista Universidad ciencia y tecnología*, 24(105), 12-19.
- Arias, I., Vallejo, M. del P., y Ibarra, M. del C. (2020). Los costos de producción industrial en el Ecuador. *Revista Espacios*, 41(07), 8-15.
- Cartaya Riambaut, M., y Cabrera González, A. (2019). *El costo predeterminado*

- por el método de gastos.* (Tesis de Pregrado). Universidad de Cienfuegos. Godoy Collado, M., Reyes Hernández, R., Martínez Calderin, L., y Cabrera González, A. (2021). *Turismo, Economía y Negocios*, 7(01), 53-72.
- Martín Suárez, R., y Reyes Hernández, R. (2020). *Predeterminación del costo de la atención hospitalaria en Cienfuegos.* (Tesis de Pregrado). Universidad de Cienfuegos.
- Montero, E., y Reyes, R. (2019). *Predeterminación del costo de las principales producciones del Banco de Sangre Provincial de Cienfuegos.* (Tesis de Pregrado). Universidad de Cienfuegos.
- Palacio Rodríguez, J. Á. (2017). *Confeción de la ficha de costo para la producción de "Plantas de Sombra" en el Jardín Botánico de la UCLV.* (Tesis de Pregrado). Universidad Central "Marta Abreus" De Las Villas.
- Polimeni, R., Fabrozzi, F., y Adelberg, A. (2005). *Contabilidad de Costos. Conceptos y aplicaciones para la toma de decisiones gerenciales 1 y 2.* Félix Valera.

CONFLICTO DE INTERESES

Los autores se responsabilizan con el contenido del artículo y declaran no tener asociación personal o comercial que pueda generar conflictos de interés en relación con este. Además, certifican que todos los documentos presentados son libres de derecho de autor o con derechos declarados y, por lo tanto, asumen cualquier litigio o reclamación relacionada con derechos de propiedad intelectual, exonerando de toda responsabilidad a la revista *Ekotemas*.

CONTRIBUCIÓN AUTORAL

YISEL TORRES FERNÁNDEZ. Diseño de la investigación, análisis de los fundamentos teóricos y redacción del artículo. Ejecución práctica, evaluación del comportamiento del turismo de naturaleza en Cienfuegos y la propuesta de acciones.

ELIA NATIVIDAD CABRERA ALVAREZ. Elaboró el procedimiento metodológico empleado en la Investigación. Realizó las revisiones pertinentes.