



**UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO**

**FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES**

**ESCUELA ACADÉMICO PROFESIONAL DE CONTABILIDAD**

Presupuesto Operativo y su incidencia en la Rentabilidad en el  
Restaurante Campestre Don Isaac durante el año 2017

---

**TESIS PARA OBTENER EL TÍTULO PROFESIONAL DE:  
CONTADOR PÚBLICO**

**AUTORA**

Monzon Rivera, Vexsy Evelin

**ASESOR METODÓLOGO**

Dr. Augusto Ricardo, Moreno Rodriguez

Dr. Felix, Bravo Navarrete

**LÍNEA DE INVESTIGACIÓN**

Finanzas

**TRUJILLO – PERÚ**

**(2017)**

## **Página del jurado**

---

Dr. Augusto Ricardo, Moreno Rodríguez  
Presidente

---

Dr. Félix, Bravo Navarrete  
Secretario

---

Mg. Erickson, Alcántara Mesías  
Vocal

## **Dedicatoria**

A mis padres por todo su cariño y comprensión, por animarme en mis peores momentos, y principalmente a mi madre, por todo su apoyo y sus consejos.

A mi hermano por estar conmigo en los buenos y malos momentos, por su cariño y apoyo.

## **Agradecimientos**

En primer lugar a Dios por guiarme en esta bella etapa de mi vida universitaria.

A mis asesores, por su paciencia y su apoyo.

Al gerente del restaurante por brindarme la información.

## **Declaratoria de autenticidad**

Yo Monzón Rivera, Vexsy Evelin con DNI N° 47836537, a efecto de cumplir con las disposiciones vigentes consideradas en el Reglamento de Grados y Títulos de la Universidad César Vallejo, Facultad de Ciencias Empresariales, Escuela Académico Profesional de Contabilidad, declaro bajo juramento que toda la documentación que acompaño es veraz y auténtica.

Así mismo, declaro bajo juramento que todos los datos que se presenta en la presente tesis son auténticos y veraces.

Igualmente se muestra que los autores tomados para esta investigación han sido citados y referenciados correctamente en la tesis.

En tal sentido con la responsabilidad que corresponda ante cualquier falsedad, ocultamiento u omisión tanto de los documentos como de información aportada por lo cual me someto a lo dispuesto en las normas académicas de la Universidad César Vallejo.

Así mismo autorizo a la Universidad Cesar Vallejo publicar la presente investigación, si así lo cree conveniente.

Trujillo, Diciembre del 2017

---

Vexsy Evelin, Monzón Rivera

## **Presentación**

Señores miembros de jurado:

En cumplimiento del Reglamento de Grados y Títulos de la Universidad César Vallejo presento ante ustedes la Tesis titulada Presupuesto Operativo y su incidencia en la Rentabilidad en el Restaurante Campestre Don Isaac durante el año 2017, finalmente someto a vuestra consideración y espero que cumpla con los requisitos aprobados para obtener el título profesional de Contador Público.

Atentamente

La autora

## Índice

Página del jurado .....	ii
Dedicatoria .....	iii
Agradecimientos.....	iv
Declaratoria de autenticidad.....	v
Presentación .....	vi
Resumen.....	ix
Abstract.....	x
I. INTRODUCCIÓN.....	2
Realidad Problemática .....	2
1.2. Trabajos previos.....	4
1.3. Teorías relacionadas al tema .....	6
1.3.1. Planeación .....	6
1.3.2. Presupuesto de operación .....	9
1.3.3. Rentabilidad.....	10
1.4. Formulación del problema.....	12
1.5. Justificación del estudio .....	12
1.6. Hipótesis .....	13
1.7. Objetivos .....	13
1.7.1. Objetivo general.....	13
II. MÉTODO.....	15
Diseño de investigación .....	15
2.2. Variables, operacionalización.....	15
2.3. Población y muestra.....	17
2.4. Técnicas e instrumentos de recolección de datos, validez y confiabilidad	
17	
2.5. Validez y confiabilidad.....	17

2.6. Métodos de análisis de datos.....	17
2.7. Aspectos éticos.....	18
III. RESULTADOS.....	20
3.1. Generalidades del Restaurante Campestre don Isaac.....	20
3.2. Análisis de las pérdidas generadas por la ausencia de un presupuesto operativo en el Restaurante Campestre don Isaac durante el año 2017. ....	21
3.3. Análisis de la rentabilidad en el Restaurante Campestre don Isaac del año 2017.....	24
3.4. Determinar la incidencia del presupuesto operativo en la rentabilidad en el restaurante campestre don Isaac durante el año 2017.....	28
3.5. Contrastación de Hipótesis.....	30
IV. DISCUSIÓN.....	32
V. CONCLUSIONES.....	35
VI. RECOMENDACIONES.....	37
VII. PROPUESTA.....	38
7.1. Título.....	38
7.2. Fundamentación.....	38
7.3. Objetivo.....	38
7.4. Objetivos específicos.....	38
7.5. Reconocimiento de las actividades que integran el presupuesto operativo en el restaurante campestre don Isaac.....	40
VIII. REFERENCIAS.....	46



## Resumen

La presente investigación se llevó a cabo con el objetivo de determinar la incidencia del presupuesto operativo en la rentabilidad en el Restaurante Campestre Don Isaac durante el año 2017, el estudio fue de tipo descriptivo, de corte transversal, teniendo como población el Restaurante Campestre Don Isaac, para ello se utilizó para la recolección de datos, la entrevista y la guía de análisis documental, al analizar la documentación se determinó, que el restaurante no cuenta con la herramienta de planificación operativa como el presupuesto operativo, originando que el restaurante presente pérdidas económicas, y obtuviera baja rentabilidad, aceptándose la hipótesis planteada, llegando a la conclusión de que comparando los resultados de los estados financieros del Restaurante con presupuesto operativo y sin presupuesto operativo, genera un efecto positivo en la rentabilidad del restaurante, lo cual se evidencia al comparar la condición actual con la situación con presupuesto operativo, la rentabilidad se incrementa de 5.88% a 11.60%, con una variación de 5.72%.

*Palabras Claves:* Presupuesto operativo, Rentabilidad, Planeamiento

## **Abstract**

The present investigation was carried out with the objective of determining the incidence of the operative budget in profitability in the Don Isaac Restaurant Campestre during the year 2017, the study was of descriptive type, of cross section, having as a population the Don Isaac Restaurant Campestre, for them the data collection instruments, the interview and the document analysis guide were used, when analyzing the documentation it was determined, that the restaurant does not have the operational planning tool as the operating budget, causing the restaurant to present losses economic, and obtained low profitability, accepting the hypothesis, reaching the conclusion that the incidence was determined, comparing the results of the financial statements of the restaurant with operating budget and without operating budget, generating a positive effect on the profitability of the restaurant, which is demonstrated by comparing the Current situation with the situation with operating budget, profitability increases from 5.88% to 11.60%, with a variation of 5.72%.

*Keywords:* Operating budget, profitability, planning

# INTRODUCCIÓN

## I. INTRODUCCIÓN

### **Realidad Problemática**

En la actualidad a nivel mundial todas las organizaciones sean grandes o pequeñas, se vienen desarrollando en un contexto muy competitivo, por lo que es muy importante que estas innoven no solo en sus productos y servicios que ofrecen, sino también en la parte administrativa, que adopten herramientas económicas para una mejor planificación de sus actividades, siendo una de estas los presupuestos que no solo dan a la empresa una visión a futuro, si no sirve a los gerentes como guía para tomar las mejores decisiones, de tal manera que se asegure el éxito de la empresa en el corto, mediano y largo plazo.

La Universidad de Valladolid (2013) considera al presupuesto como un programa donde se integra y coordina todos los componentes relacionados con la actividad de la empresa expresándolo en valores monetarios, con respecto de los recursos y operaciones que integran la empresa, con el propósito de lograr los objetivos planteados por la dirección de la empresa en un período determinado.

Las organizaciones que integran los presupuestos en la planificación de sus operaciones de un periodo determinado, obtienen una ventaja significativa frente a aquellas que se disparan a la aventura de maniobrarlas sin haber pronosticado los sucesos a los que pueden enfrentarse en el camino.

En el Perú, la mayoría de empresas son micro, medianas y pequeñas empresas, donde los gerentes o ejecutivos son los mismos emprendedores, que en la mayoría de casos no conocen, y no tienen ni idea de que es un presupuesto y menos de cómo desarrollarlo y adoptarlo en la planificación de sus actividades, siendo esta una herramienta muy valiosa e indispensable con el cual se

diagnostica y analiza un periodo determinado, además de proyectar la ejecución de las operaciones futuras de la empresa y fijar metas y objetivos claros.

Restaurant Campestre Don Isaac es una pequeña empresa de servicios, constituida como sociedad anónima cerrada, que inició sus actividades el 01 de junio del 2010, cuyo ejercicio económico primordial está enfocado en brindar los servicios de: juegos recreativos, platos criollos, está ubicado en la carretera a Simbal Km 16- cerro blanco en la ciudad de Trujillo.

El restaurante no realiza un presupuesto anual, donde incorpore los costos y gastos de todas las áreas involucradas con el desarrollo de las actividades, tampoco se proyecta las ventas que esperan para cada mes, por ello se cocina platos en excedente que al final del día sobran, así mismo pasa con los postres, y en el caso del personal también se proyecta en excedente, ya que este se realiza sin prever los cambios a los que puede estar afecto dentro de un periodo, como el clima, los aspectos naturales, las variaciones de precios de los distintos insumos que el restaurant necesita debido a las temporadas, así mismo por el lado de los ingresos no identifican la demanda para las temporadas del periodo, lo cual crea un problema para el desarrollo de sus actividades, puesto que, para un mejor resultado se debe utilizar un presupuesto que se ajuste a los cambios del entorno y este amoldado a las nuevas exigencias del restaurante.

Todo esto origina que el restaurante no alcance tener los resultados económicos que desea, por lo cual se cree necesario y urgente que el restaurante, implemente y adecue un presupuesto a las actividades del restaurante y le sirva como guía, al gerente al momento de tomar una decisión relacionadas con las diferentes proyecciones de la actividad empresarial.

Por consiguiente, la presente investigación es realizada con el propósito de determinar la incidencia del presupuesto operativo en la rentabilidad en el Restaurant Campestre Don Isaac durante el año 2017.

## 1.2. Trabajos previos

Eugenio (2013) *“La planificación financiera y su incidencia en la rentabilidad de la empresa Incubandina S.A.”*, la información confiable obtenida de la muestra de los dieciséis empleados de la empresa, con respecto a las variables se analizó utilizando un enfoque cualitativo, orientada a dar un realce en los resultados evaluados y contrastar la hipótesis propuesta, arribando a la conclusión de que la carencia de una Planificación Financiera disminuye la optimización de recursos debido a que no faculta el uso de los mismos, luego de la investigación y la verificación que se hizo en la empresa se concluyó que no se utilizaba indicadores de dirección pues estos le hubiesen ayudado a saber de las debilidades de la empresa en un periodo a corto plazo, por otro lado la toma de decisiones gerenciales eran inapropiadas por lo que a que se basaban solo en costos y gastos muy alejados de la realidad lo cual no le facultaban observar donde y como se encontraba empresa en el periodo trabajado.

Aguirre (2015), *“incidencia del sistema de presupuestos en la gestión económica y financiera en el sector restaurantes provincia de Piura”*, la información obtenida de la muestra de 30 restaurantes, se analizó mediante el diseño descriptivo explicativo concluyendo que el sistema de presupuestos si afecta de forma positiva en la gestión económica financiera del sector restaurantes de la provincia de Piura, facilitando la toma de decisiones, ya que es un instrumento muy vital para poder conducir a la organización a un progreso o soporte a través del tiempo a un paso firme, así mismo los presupuestos permiten a encontrar los puntos fuertes y débiles de la organización, a través de la reconocimiento de las carencias, valores y demandas que son indispensable para obtener resultados en este modelo de negocio, y como deficiencia en este sector de negocio se identificó que hubo una incorrecta gestión del capital de trabajo y del efectivo.

Peláez (2013) *“Planificación financiera y su incidencia en la situación económica financiera de empresas turísticas de la ciudad de Trujillo periodo 2012”*, los datos recogidos de las tres empresas del sector tomadas como muestra fueron analizados mediante el diseño descriptivo, concluyendo que las organizaciones turísticas no utilizan la planificación financiera, estas empresas trabajan principalmente a raíz de objetivos estimados en relación a la percepción de la manera de cómo se desarrollando la competitividad en el mercado, mas no analizando la empresa internamente para diagnosticar si se podía desarrollar a capacidad, citado análisis con anterioridad le habría ayudado para tomar decisiones con respecto a la esquivación de señales negativos, las organizaciones turísticas no saben calcular la intensidad del impacto y/o incidencia que provocaría la utilización un planeamiento financiero en la situación económica, menos aún era capaces de calcular el efecto de sus inversiones en un tiempo real, ya que no realizaron un análisis de costo beneficio, y lineamientos viables conforme a las exigencias que esta señala, por lo cual se recomendó la utilización de un planeamiento económico ya que conforma un elemento muy significativo de una sucesión de progreso.

Loly y Terrones (2013) *“Incidencia del presupuesto en el logro de los objetivos estratégicos de la empresa Segurimaster E.I.R.L. Trujillo – 2011- 2012”*, la información obtenida de la muestra del plan estratégico del periodo trabajado se analizó mediante el diseño descriptivo llegando a la conclusión de que los presupuestos realizados por la empresa eran muy deficientes, no se semejaban a la realidad y no se integraba a todas las áreas que afectaban el desarrollo de las actividades de la empresa, por el cual dicho presupuesto no permitió orientar los recursos humano, físicos, logísticos en función del cumplimiento de los objetivos, dado que dicho presupuesto presenta una postura cuantitativa pero separada del contexto actual, de igual forma tenía la obligación de ayudar como canal de comunicación entre las diferentes áreas involucradas con la actividad de la empresa para la consecución conjunta de los objetivos estratégicos establecidos por la organización.

### 1.3. Teorías relacionadas al tema

#### 1.3.1. Planeación

Terry G (2000), Señala que la planificación está constituida por un conjunto de hechos seleccionado denominados suposiciones respecto al futuro, así mismo bien a ser la visualización y elaboración de las actividades que se presume sean importantes para lograr los resultados planteados.

Ossorio (2002), considera que la palabra plan hace relación a las decisiones que se toman de forma anticipada, con el fin de minimizar la incertidumbre y las sorpresas, así mismo que guíen las acciones hacia un punto deseado, mediante una serie de instrumentación reflexiva de medios.

Andrades. J (s.f), los planes pueden clasificarse como:

**Misiones o propósitos:** estos identifican las funciones primordiales de una entidad u organización.

**Objetivos o metas:** define los puntos hacia dónde quiere llegar, con la actividad que realiza; no solo representa el fin de la planificación sino el resultado que la organización busca lograr con la utilización de sus recursos, la integración de personal, la dirección y el control

**Estrategias:** se refiere a la manera de cómo se determinan los objetivos de la empresa a largo plazo, señala los cursos de acción y la asignación necesarios de los recursos con la finalidad de lograr los objetivos propuestos.

**Políticas:** son las que definen el área al momento de tomarse una decisión y aseguran que se contribuya con el logro de los objetivos.

**Procedimientos:** estos fijan un sistema de actuación para sobrellevar actividades futuras, y cumplen una secuencia cronológica de las diferentes acciones necesarias para actuar de manera precisa.

**Reglas:** fijan las acciones específicas importantes, y son necesarias para evitar que existan desviaciones.

**Programas:** está compuesto por un conjunto de metas, normas, políticas, asignaciones de tareas, procedimientos, y pasos a seguir contando con el apoyo de un presupuesto asignado.



**Presupuestos:** se define en términos cuantitativos, estos presupuestos están relacionados con el plan de utilidades, que se expresan en términos financieros, económicos, en unidades de productos, en horas, o en cualquier término medible, y pueden ser controlados de acuerdo a los objetivos planteados.

#### **1.3.1.1 Definiciones del presupuesto**

Según Bubano (2005) citado por Fagilde (2009), considera que el presupuesto señala las condiciones de las operaciones programadas con un método sistemático, con el fin de obtener un resultado planteado en un periodo determinado, así mismo agrega que es la manifestación formal de los objetivos cuantitativos que se pretende obtener, en coordinación con las áreas involucradas en un periodo.

Para Polimeni, Fabozzi y Adelberg (1997) el presupuesto representa la cuantificación de los objetivos y planes de la empresa, así mismo el presupuesto no solo es una herramienta de planificación sino también y un medio para controlar el progreso hacia ellos, ya que actúa como control y evaluación de desempeño, integrador y coordinador de actividades e implementador de planes, con el propósito de que la entidad alcance sus objetivos planteados.

#### **1.3.1.2. Elementos principales del presupuesto**

Según Sarmiento (1989) citado por Fagilde (2009), considera al presupuesto como un diseño que refleja lo que la dirección pretende de ejecutar:

**Integrador:** Esta herramienta integra para su desarrollo todas las áreas o actividades que conforman la empresa, dirigiéndoles hacia la consecución del objetivo común, en base a los ingresos o rentabilidad que la empresa desea obtener.

**Coordinador:** Los programas que son desarrollados para las distintas áreas de la empresa deben ser preparados en armonía y en forma conjunta, y debe ser expresado en unidades monetarias.

**Operaciones:** el presupuesto operativo tiene un objetivo fundamental el cual es la especificación de los ingresos que se buscan conseguir, así mismo los egresos que se pretende incidir, lo cual dicha información se debe realizar en la manera más puntualizada posible.

**Recursos:** Conocer los ingresos y egresos de un periodo determinado ayuda a la empresa a programar los recursos necesarios para llevar a cabo sus planes de operación.

#### **1.3.1.3. Importancia de los presupuestos**

Fagilde (2009) señala en su libro que pueden encontrarse cuantiosas razones para señalar la significación de los presupuestos en el universo empresarial, como contribuir en la disminución del riesgo en las actividades de la empresa, la documentación del presupuesto ejercen como orientador durante el cumplimiento del proyecto sistematizado en un definido periodo de tiempo, y ejercen como modelo de confrontación una vez que se hayan finalizado los proyectos y programas. Así mismo ejercen como canales de información entre los responsables de cada área de la empresa, con el fin de dirigirse hacia la misma dirección.

#### **1.3.1.4. Clasificación del Presupuesto.**

López (2012) citado por Gastañuadi (2016), clasifica al presupuesto de la siguiente manera:

##### **Según su campo de aplicación.**

**Económico:** está vinculado principalmente con los ingresos operacionales, y no operacionales; costos y gastos operacionales y no operacionales.

**Financieros:** está íntimamente vinculado con el presupuesto de las cuentas del estado de situación financiera, especialmente de caja que es el que origina la circulación de gran cantidad de partidas.

### **1.3.2. Presupuesto de operación**

Loly y Terrones (2013), señalaron que:

El presupuesto operativo incluye las presupuestaciones de las actividades que afectan a un periodo determinado, en relación a las ventas esperadas en ese periodo, se obtiene los presupuestos de producción, de gastos operativos, cuyo contenido se resume en el estado de resultados que se desea alcanzar.

#### ***1.3.2.1. El presupuesto de Ventas***

Es el sitio de arranque de todos los presupuestos de operaciones, por lo tanto, es el presupuesto más significativo, del que se obedecen todos los demás. Dicho presupuesto radica en pronosticar, las cantidades a vender en cada periodo proyectado de acuerdo al precio estimado para los diferentes escenarios durante el periodo trabajado.

#### ***1.3.2.2. Presupuesto de Producción***

Está basado en el presupuesto de ventas para su elaboración ya que precisa el volumen físico proyectado de los productos a requerir al transcurrir el periodo presupuestado. Para elaborar este presupuesto, lo primero que se debe hacer es: asignar las normas para los grados de los almacenes de insumos y mercadería, lo segundo, es proyectar los volúmenes totales de los diferentes productos que se requerirá en el transcurso de los diferentes periodos que estén cubiertos por el presupuesto.

#### ***1.3.2.3. Presupuestos de gastos de administración***

Detalla en modo adelantado para el lapso de proyección, los gastos concernientes a la parte administrativa de la organización, en relación con las carencias originadas en la estructura organizativa de la dirección del negocio.

#### **1.3.2.4. Presupuesto de gastos de ventas**

Este presupuesto está basado directamente en el presupuesto de ventas el cual según (Polimeni et al., 1997), está formado por diferentes partidas, algunas fijas y otras variables, teniéndose como principales gastos fijos que son los salarios, y los gastos variables que lo constituyen las comisiones y publicidad, estos varían directamente con las ventas.

#### **1.3.2.5. Estado de resultados proyectados**

Permite conocer el impacto o resultado de las acciones proyectadas para el futuro de un periodo estimado, donde el papel principal lo tiene el presupuesto de ventas en el cual se basa la producción y por ende los costos y gastos estimados para llevar a cabo estas proyecciones de ventas (Loly & Terrones, 2013e).

### **1.3.3. Rentabilidad**

Eugenio (2013) señala que:

La rentabilidad no es más que el rendimiento expresado en unidades monetarias que la entidad obtiene como resultado a raíz de la inversión de sus recursos, en otras palabras es un porcentaje obtenido de la utilidad en base a cualquier factor a analizar como la inversión, su capital, sus activos.

#### **1.3.3.1. Indicadores Financieros**

Indican una proporción existente entre un elemento o conjunto de cuentas las cuales se desean examinar, ya sean económicos o financieros, obteniéndose como resultado un porcentaje el cual se interpreta como la intervención dentro de un total.

#### **1.3.3.2. Razones de Rentabilidad**

Herramientas las cuales facilitan que el inversionista analice la manera de cómo se está obteniendo retornos de sus recursos invertidos en la compañía.

### **1.3.3.3. Margen de Utilidad Bruta**

Para los autores este ratio revela la magnitud de la compañía en la obtención de resultados precedentes a los gastos operativos, para evaluar si no existen costos de compras o gastos laborales excesivos.

$$\text{Margen de Utilidad Bruta} = \frac{\text{Utilidad Bruta}}{\text{Ventas Netas} * 100}$$

### **1.3.3.4. Margen de Utilidad Operacional**

Este ratio revela el rendimiento de la organización en el logro de su objetivo empresarial; indicando si el negocio es lucrativo o no, separadamente de ingresos y egresos obtenidos por operaciones que no están vinculadas en forma directa con el objetivo de la empresa.

$$\text{Margen de Utilidad Operacional} = \frac{\text{Utilidad Operacional}}{\text{Ventas Netas} * 100}$$

### **1.3.3.5. Margen de Utilidad Neta**

Este ratio valora el resultado obtenido por la empresa después de ejecutar la retención de los tributos del estado, y de aquellas actividades, separadamente de si conciernen a su objeto empresarial.

$$\text{Margen de Utilidad Neta} = \frac{\text{Utilidad Neta}}{\text{Ventas Netas} * 100}$$

### **1.3.3.6. Rendimiento del Activo Total**

Este ratio considera la magnitud del activo en la obtención de resultados, correspondiente al valor total del activo, sin restar la desvalorización, ni las provisiones por la cuenta de clientes deudores, ni cualquier clase de provisión ejecutada, en otras palabras, se aplica el activo bruto.

$$\text{Rendimiento del Activo Total} = \frac{\text{Utilidad Neta}}{\text{Activo Total} * 100}$$

### **1.3.3.7. Rendimientos del Patrimonio**

Este ratio señala el resultado obtenido de la inversión de la junta de accionistas, para el cual se tomara como elemento el total del patrimonio ubicado en el estado de situación financiera, sin tomar en cuenta las estimaciones pertinentes al periodo actual.

$$\text{Rendimiento del Patrimonio} = \frac{\text{Utilidad Neta}}{\text{Patrimonio} * 100}$$

### **1.4. Formulación del problema**

¿De qué manera el presupuesto operativo incide en la rentabilidad en el restaurant campestre Don Issac durante el año 2017?

### **1.5. Justificación del estudio**

La presente investigación será de vital importancia para el restaurant campestre don Issac de la ciudad de Trujillo, porque le ayudara a conocer su situación económica.

Considerando los principios de Hernández, Fernández y Baptista (2010, pp. 40-41).

**Conveniencia.** La realización del presente estudio, sustenta su investigación en determinar la incidencia del presupuesto operativo en la rentabilidad en el restaurant campestre Don Issac.

**Relevancia Social.** Ayudará al restaurant campestre Don Issac, a reestructurar y renovar su organismo empresarial, además de localizar los defectos que ocasionan el menudo rendimiento de sus utilidades generadas.

**Implicaciones Prácticas.** El restaurante precisa de una apropiada ejecución de los presupuestos que contribuya a la gerencia en el proceso de toma de inesperadas decisiones y que garantice el cumplimiento adecuado de los recursos que este posee, puesto que uno de los requisitos básicos que debe prevalecer es

crecer y posicionarse como uno de los más importantes en el mercado, brindando calidad en los servicios que propone a sus clientes y aprovechando sus recursos adquiridos.

**Valor Teórico.** Esta investigación presenta gran notabilidad de carácter científico relacionado con la aplicación de ciertas guías teóricas en temas de finanzas, contribuyendo al fortalecimiento del conocimiento científico existente en esta materia.

**Utilidad Metodológica.** Esta investigación servirá como marco referencial para futuros estudios, facilitando de esta manera obtener una discusión del tema y así mismo lograr expansión de conocimientos acerca de presupuestos, y las decisiones empresariales.

## **1.6. Hipótesis**

El presupuesto operativo incide positivamente en la rentabilidad en el restaurant campestre don Isaac durante el año 2017.

## **1.7. Objetivos**

### **1.7.1. Objetivo general**

Determinar la incidencia del presupuesto operativo en la rentabilidad en el Restaurante Campestre Don Isaac durante el año 2017.

### **1.7.2. Objetivos específicos**

1. Analizar las pérdidas, generadas por la ausencia de un Presupuesto Operativo en el Restaurante Campestre Don Isaac durante el año 2017.
2. Analizar la rentabilidad en el Restaurant campestre don Isaac del año 2017.
3. Proponer un Presupuesto Operativo, para mejorar la Rentabilidad del Restaurante Campestre don Isaac.

# MÉTODO



## II. MÉTODO

### Diseño de investigación

El presente trabajo de investigación es de diseño no experimental, ya que presenta un contenido descriptivo, donde las variables serán observadas pero no manipuladas, de corte transversal; correspondiente a un determinado periodo de tiempo.

### 2.2. Variables, operacionalización

#### Variables:

Presupuesto operativo

Rentabilidad

Tabla 2.1

*Operacionalización de Variables*

<b>Variables</b>	<b>Definición conceptual</b>	<b>Definición operacional</b>	<b>Indicadores</b>	<b>Escala de medición</b>
<b>Presupuesto operativo</b>	Incluye las proyecciones que afectan a un periodo determinado, en base a las ventas esperadas en ese periodo, se obtiene los presupuestos de producción, de gastos operativos, cuyo contenido se resume en el estado de resultados que se desea alcanzar (Loly & Terrones, 2013).	La variable se midió a través: Análisis	Importe Ingresos por las ventas esperadas	Razón
		Documentario y la entrevista	Importe Egresos efectuados por los costos y gastos.	Razón
<b>Rentabilidad en el Restaurant Campestre Don Isaac</b>	Considerado como el rendimiento expresado en unidades monetarias que la organización obtiene a partir de la inversión de sus recursos, es medido a través de razones económicas (Eugenio, 2013).	La variable se midió a través: Análisis Documentario	Margen de Utilidad Bruta $\frac{\text{Utilidad Bruta}}{\text{Ventas Netas}} * 100$	Razón
			Margen de Utilidad Operacional $\frac{\text{Utilidad Operacional}}{\text{Ventas Netas}} * 100$	Razón
			Margen de Utilidad Neta $\frac{\text{Utilidad Neta}}{\text{Ventas Netas}} * 100$	Razón
			Rendimiento del Activo Total $\frac{\text{Utilidad Neta}}{\text{Activo Total}} * 100$	Razón
			Rendimiento del Patrimonio $\frac{\text{Utilidad Neta}}{\text{Patrimonio}} * 100$	Razón

### 2.3. Población y muestra

La población del estudio está constituida por el Restaurante Campestre Don Isaac

La muestra del estudio está constituida por el Restaurante Campestre Don Isaac año 2017

### 2.4. Técnicas e instrumentos de recolección de datos, validez y confiabilidad

Tabla 2.2

*Técnicas e Instrumentos*

<b>Técnicas</b>	<b>Instrumentos</b>
<b>Análisis documentario</b>	Guía del análisis documentario
<b>Entrevista</b>	Guía de entrevista

### 2.5. Validez y confiabilidad

La validez del instrumento se realizó a través de la técnica de Criterio de Jueces, que en este caso participaron tres docentes especialistas en el tema, quienes firmaron dándole validez a dicho instrumento.

Mg. Gamarra Arana, Andrés Humberto.

Mg. De la cruz Moreno, Katy.

Mg. Cabanillas Ñaño, Sara Isabel.

### 2.6. Métodos de análisis de datos

La presente investigación aplica el análisis descriptivo porque ayuda a tener más conocimiento de las variables que utiliza este estudio, las cuales son: presupuesto operativo y rentabilidad, a través de información clara y confiable que

se obtendrá, la cual será trasladado al programa de Microsoft Excel para poder mostrar los resultados a través de gráficos ilustrativos, así mismo será analizada a través de la razones financieras.

## **2.7. Aspectos éticos**

Esta investigación se desarrolló cumpliendo las normas éticas, respetando los trabajos realizados por otros autores con la aplicación de las normas APA, así mismo se cumplió con los procedimientos ya establecidos del curso de proyecto de tesis, realizándose las correcciones debidas lo que demuestra que el trabajo es propio y fidedigno y no representa plagio.

# **RESULTADOS**

### III. RESULTADOS

#### 3.1. Generalidades del Restaurante Campestre don Isaac.

Razón Social: Restaurante Campestre don Isaac S.A.C

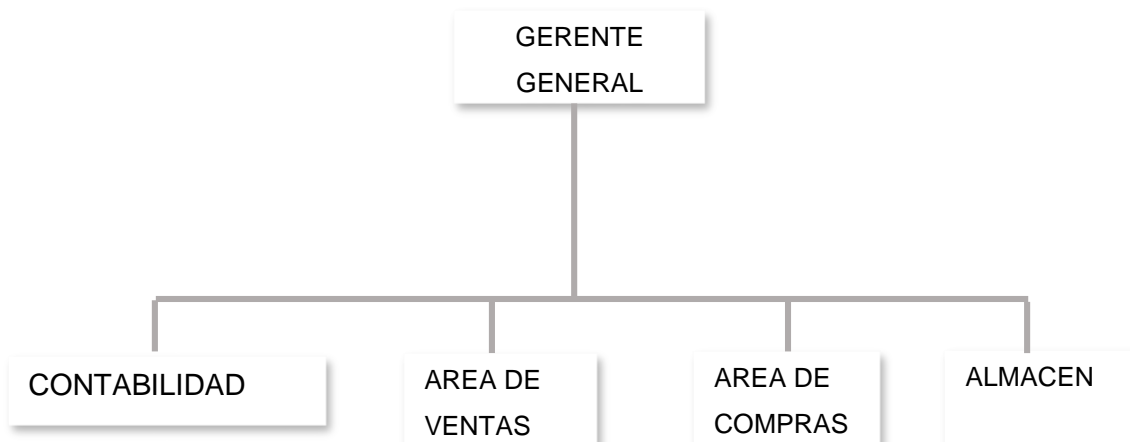
El restaurante don Isaac es una empresa familiar, está representada legalmente por el Sr. Acosta Aguilar Carlos Isaac, siendo el mismo quien dirige el negocio con sus padres, inicia su actividad el 01 de junio del 2010, con su domicilio fiscal en Cal.Alejandro Deustua Nro. 631 Urb. Palermo, Trujillo, lugar en donde están ubicadas las oficinas, el restaurante se encuentra ubicado en Carretera a Simbal Km 16- Cerro Blanco.

Objeto social:

La actividad a la pertenece el negocio es restaurantes, bares, cuya actividad principal está enfocada en brindar los servicios de: platos criollos, juegos recreativos, piscinas. El local está distribuido en comedores, estacionamiento, ambientes de esparcimiento, piscinas. Cuenta con tres tiendas dentro del local en donde ofrece la venta de bebidas, golosinas, etc. Así mismo cuenta con almacenes para los productos.

Este restaurante solo abre sus puertas al público fines de semana y feriados.

Figura 1: Estructura organizativa de la empresa



### 3.2. Análisis de las pérdidas generadas por la ausencia de un presupuesto operativo en el Restaurante Campestre don Isaac durante el año 2017.

Después de revisar la documentación histórica de las operaciones del Restaurant campestre don Isaac de enero a noviembre del año 2017, y proyectándose el mes de diciembre de dicho año en base a la información histórica de dicho mes del año 2016, para que la investigación sea más realista, la cual se mostrara en las tablas más adelante.

Se determinó que este ha venido generando pérdidas económicas por cuatro motivos principales siendo estos, los productos vencidos, los excedentes en la programación del personal, principalmente en los mozos, la preparación excesiva en la cantidad de platos y postres (tortas), las cuales han causado un efecto negativo en las ganancias y rentabilidad del restaurante, siendo esto el resultado de la falta de proyecciones de ventas e ingreso de personas.

Tabla 3.1

*Perdidas históricas y proyectada del año 2017*

<b>Motivos de Pérdida</b>	<b>Histórica (Ene - Nov)</b>	<b>Proyectada (Diciembre)</b>
Productos Vencidos	10,332.00	689.00
Preparación excesiva de platos	41,905.00	5,124.00
Preparación excesiva de postres	2.235.00	229.00
Excedentes en el personal	127,279.00	14,789.00
<b>Total perdida</b>	<b>181,751.00</b>	<b>20,831.00</b>

Nota: La tabla muestra el monto de pérdidas históricas y proyectadas del año 2017.

La tabla 3.1 muestra las perdidas reales que se han generado en el año 2017 de enero a noviembre, y como no existe un presupuesto se han proyectado el mes de diciembre, en base al año 2016, para obtener una información más real, en caso de la programación de personal (mozos), ya existe la programación del mes de diciembre.

Tabla 3.2

*Pérdidas del año 2017*

<b>Motivos de Pérdida</b>	<b>Total (s/)</b>	<b>%</b>
Productos Vencidos	11,021.00	5%
Preparación excesiva de platos	47,029.00	23%
Preparación excesiva de postres	2,464.00	1%
Excedentes en el personal	142,068.00	70%
<b>Total Perdida</b>	<b>202,582.00</b>	<b>100%</b>

Nota: La tabla muestra los cuatro motivos de las pérdidas obtenidas durante el año 2017, en el Restaurante Campestre don Isaac.

En la tabla 3.2, se muestra las pérdidas que se han generado en el Restaurante campestre don Isaac durante el año 2017, siendo la razón principal la ausencia de un presupuesto operativo, en el cual se proyecte adecuadamente las ventas, a través de la proyección de personas que ingresaran por cada día al restaurante durante el periodo a trabajar.

Siendo las proyecciones de ventas, las bases para proyectar, los costos y gastos totales, como el personal destinado para ventas (mozos), así como proyectar los platos a preparar, y no haya excedentes, así mismo proyectar los requerimientos de pedidos de productos en base a las ventas.

Como se señala en la tabla durante el año 2017, el restaurante ha incurrido en una pérdida total de s/. 202,582.00, el cual ha afectado significativamente a su rentabilidad, esto se puede apreciar en el Estado de Resultados proporcionado por la empresa. (Ver tabla 3.5)



Tabla 3.3

*Análisis Descriptivo de las pérdidas generas por la ausencia de un presupuesto operativo en el Restaurante Campestre don Isaac durante el año 2017.*

---

Restaurante Campestre don Isaac	Las pérdidas por excedente de personal, fueron de s/.142,068.00, que representa el 70% de las pérdidas totales del año 2017, esto se debe a que no se proyecta de manera adecuada, el ingreso de personas por las diferentes fechas, así mismo las pérdidas por Preparación excesiva de platos fueron s/.47,029.00, representando el 23% del total de pérdidas, esto se debe a que no se realiza las proyecciones de ventas de los platos a la carta, generando sobrantes al final del día, los productos vencidos generaron perdidas por s/.11,021.00, el cual representa 5%, esto se debe que se compra mercadería en muchas cantidades sin tener una idea de cuánto se venderá en las próximas fechas, y por último la preparación excesiva de postres, representa el 1% del total de pérdidas.
------------------------------------	--

---

Nota: del análisis de las pérdidas generadas durante el año 2017 en el restaurante.

Para concluir estas pérdidas se han dado por la ausencia de una proyección eficiente de las ventas totales, que está muy relacionada con proyectar el número de personas que ingresarán para cada día trabajado, esto sería de gran ayuda para evitar tales pérdidas económicas

### 3.3. Análisis de la rentabilidad en el Restaurante Campestre don Isaac del año 2017

Para analizar la rentabilidad del Restaurante campestre don Isaac, se realizó un análisis e interpretación de los Estados Financieros, para lo cual se han tomado los años 2016 -2017.

#### **Análisis e interpretación financiera de los Estados de Situación Financiera del Restaurante Campestre Don Isaac**

Tabla 3.4

*Estado de Situación Financiera al 31 de Diciembre de los años 2017 y 2016.*

<b>DON ISAAC RESTAURANTE S.A.C.</b>						
<b>ESTADO DE SITUACION FINANCIERA</b>						
<b>Al 31 de Diciembre del 2017</b>						
<b>(Expresado en Nuevos Soles)</b>						
	<b>dic-17</b>	<b>%</b>	<b>dic-16</b>	<b>%</b>	<b>ANÁLISIS HORIZONTAL</b>	
					<b>Variación Absoluta</b>	<b>Variación Relativa</b>
					<b>2017-2016</b>	
<b><u>ACTIVO</u></b>						
<b><u>ACTIVO CORRIENTE</u></b>						
Efectivo y equivalente de efectivo	19,869	1.36%	23,625	1.78%	-3,756	-15.90%
Cuentas por cobrar comerciales	14,375	0.98%	18,185	1.37%	-3,810	-20.95%
Cuentas por cobrar relacionadas	150,000	10.25%		0.00%	150,000	
Mercaderías	191,832	13.10%	89,511	6.74%	102,321	114.31%
Activo diferido	148,612	10.15%	78,419	5.90%	70,193	89.51%
<b>Total activo corriente</b>	<b>524,688</b>	<b>35.84%</b>	<b>209,740</b>	<b>15.79%</b>	<b>314,948</b>	<b>150.16%</b>
<b><u>ACTIVO NO CORRIENTE</u></b>						
Inmueble, maquinaria y equipo	1,928,906	131.75%	1,928,906	145.19%	0.00	0.00%
Depreciación, y amortización acumulada	989,564	67.59%	810,141	60.98%	129,201	15.95%
<b>Total activo no corriente</b>	<b>939,342</b>	<b>64.16%</b>	<b>1,118,765</b>	<b>84.21%</b>	<b>345,265</b>	<b>30.86%</b>
<b>Total activo</b>	<b>1,464,030</b>	<b>100.00%</b>	<b>1,328,505</b>	<b>100.00%</b>	<b>135,525</b>	<b>10.20%</b>
<b><u>PASIVO Y PATRIMONIO</u></b>						
<b><u>PASIVO CORRIENTE</u></b>						
Tributos por pagar	12,942	0.88%	21,845	1.64%	-11,660	-53.38%
Cuentas por pagar comerciales Terceros	10,185	0.70%	12,571	0.95%	10,556	83.97%
<b>Total pasivo corriente</b>	<b>23,127</b>	<b>1.58%</b>	<b>34,416</b>	<b>2.59%</b>	<b>-11,289</b>	<b>-32.80%</b>
<b>Total pasivo</b>	<b>23,127</b>	<b>1.58%</b>	<b>34,416</b>	<b>2.59%</b>	<b>-11,289</b>	<b>-32.80%</b>
<b><u>PATRIMONIO</u></b>						
Capital social	825,865	56.41%	825,865	62.16%	0.00	0.00%
Resultados acumulados	468,224	31.98%	318,497	23.97%	149,727	47.01%
Resultado del ejercicio	146,814	10.03%	149,727	11.27%	-2,913	-1.95%
<b>Total patrimonio</b>	<b>1,440,903</b>	<b>98.42%</b>	<b>1,294,089</b>	<b>97.41%</b>	<b>146,814</b>	<b>11.34%</b>
<b>Total pasivo y patrimonio</b>	<b>1,464,030</b>	<b>100.00%</b>	<b>1,328,505</b>	<b>100.00%</b>	<b>135,525</b>	<b>10.20%</b>

Nota: en la tabla se muestra el análisis de porcentajes del Estado de Situación Financiera al 31 de diciembre de los años 2016 y 2017 del Restaurante Campestre don Isaac.

En la tabla 3.4, del análisis del Estado de Situación Financiera al 31 de diciembre del año 2017, se observó que el total de los activos aumento en s/.135,525.00 con una variación de 10.20%, en relación al año anterior, este aumento se debió principalmente al incremento de los inventarios por s/.102,321.00, representando un 114.31%, y esto se debe a que dueño había adquirido bastante mercadería, por una supuesta subida de precios en la gaseosa y cerveza. Por otro lado los activos diferidos han aumentado en 89.51%, en relación al año anterior, esto se debe a que el restaurante ha recuperado impuesto sobre las ganancias de periodos anteriores. En el caso de la cuenta maquinaria y equipo se mantiene, igual al periodo anterior.

Por otro lado sus tributos tiene una disminución en 53.38%, debido a una reducción de 0.5% en la tasa del impuesto a la renta y a un crédito fiscal, así mismo las cuentas por pagar han disminuido en 83.97%, con respecto al periodo anterior.

En caso del patrimonio se observó un aumento de 11.34%, por el incremento de los resultados acumulados, y al resultado del ejercicio que en el año 2017 fue de s/.146,814.00 y en el año 2016 fue s/.149,727.00, disminuyendo en s/.2,913.00 el cual representa 1.95%, de variación en relación al periodo anterior, debido a mayores costos y gastos en el periodo.

### **Análisis e Interpretación del Estado de Resultado de Restaurante Campestre don Isaac**

Tabla 3.5

*Estado de Resultados al 31 de Diciembre de los años 2016 y 2017*

<b>DON ISAAC RESTAURANTE S.A.C.</b>						
<b>ESTADO DE RESULTADOS</b>						
<b>Al 31 de Diciembre del 2016</b>						
<b>(Expresado en Nuevos Soles)</b>						
	<b>dic-17</b>	<b>%</b>	<b>dic-16</b>	<b>%</b>	<b>ANÁLISIS HORIZONTAL</b>	
					<b>Variación Absoluta</b>	<b>Variación Relativa</b>
					2017-2016	
Ingresos	2,496,216	100.00%	2,289,520	100.00%	206,696	9.03%

Costo de venta	1,232,904	<b>49.39%</b>	1,053,180	<b>46.00%</b>	179,724	<b>17.06%</b>
Utilidad bruta	1,263,312	<b>50.61%</b>	1,236,340	<b>54.00%</b>	26,972	<b>2.18%</b>
Gastos de ventas	942,542	<b>37.76%</b>	869,624	<b>37.98%</b>	72,918	<b>8.39%</b>
Gastos de administración	171,215	<b>6.86%</b>	168,300	<b>7.35%</b>	2,915	<b>1.73%</b>
Utilidad operativa	149,555	<b>5.99%</b>	198,416	<b>8.67%</b>	-48,861	<b>-24.63%</b>
Descuentos y bonificaciones	58,692	<b>2.35%</b>	15,480	<b>0.68%</b>	43,212	<b>279.15%</b>
Utilidad antes de impuestos	208,247	<b>8.34%</b>	213,896	<b>9.34%</b>	-5,649	<b>-2.64%</b>
Impuesto a la renta	61,433	<b>2.46%</b>	64,169	<b>2.80%</b>	-2,736	<b>-4.26%</b>
Utilidad Neta	146,814	<b>5.88%</b>	149,727	<b>6.54%</b>	-2,913	<b>-1.95%</b>

Nota: En la tabla se muestra el análisis del Estado de Resultados del Restaurante Campestre don Isaac de los años 2016 y 2017, representado las variaciones representados en porcentajes.

En la tabla 3.5, del análisis del estado de resultados al 31 de diciembre del año 2017, se observó que las ventas en el año 2017 fueron de s/.2,496,216.00 y en el año 2016 de s/.2,289,520.00, evidenciando un aumento de s/.206,696.00, con una variación de 9.03%, esto se debe principalmente al incremento de precios de los platos como también a las reservaciones de empresas como Dámper, Únique, y colegios privados que ingresaron por el día del niño, también al gobierno regional en el mes de (septiembre y octubre), así mismo el costo de ventas también se incrementó debido a las ventas en s/.179,724.00, es decir 17.06%, dicha variación se genera en relación a las ventas.

Se observa que hubo un incremento en el gasto de ventas de s/.72,918.00, con una variación porcentual de 8.39%, esto debe principalmente a los mozos programados, que durante el año ha existido excedentes en dicha programación, en relación a las personas ingresantes excepto de las reservaciones de (septiembre y octubre), y la publicidad para el restaurante, los gastos de administración también han aumentado en un 1.73%, debido a un aumento de sueldo del área de contabilidad.

También se observó un incremento en los descuentos y bonificaciones, en s/.43,212.00, representando un 279.15% en relación al año anterior, debido a las mayores promociones por parte de los proveedores, principalmente de gaseosas y cerveza.

## Analisis de los Ratios económicos

Tabla 3.6

### Razones Económicas

Nombre	Fórmula	Resultado		Interpretación
		2017	2016	
Margen Bruto	$\frac{\text{Utilidad Bruta}}{\text{Ventas Netas} * 100}$	50.61%	54.00%	Existe una disminución de 3.39%, por lo que significa que el costo de vender ha sido mayor en este periodo.
Rentabilidad Operacional	$\frac{\text{Utilidad Operacional}}{\text{Ventas Netas} * 100}$	5.99%	8.67%	En el 2016 fue de 8.67%, y en el 2017 ha sido de 5.99%, con una disminución de 2.68%, por motivo del gasto de personal, y eso se debe a los excedentes en el personal de ventas.
Rentabilidad de las ventas	$\frac{\text{Utilidad Neta}}{\text{Ventas Netas} * 100}$	5.88%	6.54%	En el año 2017 la empresa por cada s/.1.00 de ventas obtuvo, 5.88% de utilidad en base a sus ventas, y para el año 2016 fue de 6.54%, disminuyendo en 0.66%.
Rendimiento de los Activos	$\frac{\text{Utilidad Neta}}{\text{Activo Total} * 100}$	10.03%	11.27%	Para el año 2016 el Restaurante, por cada s/.1.00 de aportaciones de los socios, se obtuvo un 11.27%, disminuyendo en 1.24% para el año 2017 que fue de 10.03%
Rendimiento patrimonial	$\frac{\text{Utilidad Neta}}{\text{Patrimonio} * 100}$	10.19%	11.57%	Para el año 2016 El Restaurante, por cada s/.1.00 que pertenecía a la empresa, se obtuvo 11.57% de utilidad, mientras que para el 2017 este índice disminuyó, a 10.19%.

Nota: La tabla muestra la situación económica actual del Restaurante campestre, a través de las razones económicas.

Para concluir, el Restaurante Campestre don Isaac, las pérdidas generadas durante el año 2017, han influido negativamente a la rentabilidad, ya que a pesar de que se obtuvo una rentabilidad sobre las ventas de 5.88% esta fue menor comparada con el año 2016 que fue de 6.54%, considerando que hubo un incremento en las ventas de 9.03%. Por lo tanto, es necesario que el restaurante implemente un presupuesto operativo, para que guie en la toma de decisiones.

### 3.4. Determinar la incidencia del presupuesto operativo en la rentabilidad en el restaurante campestre don Isaac durante el año 2017

Tabla 3.7

*Incidencia del presupuesto operativo en la rentabilidad en el restaurante campestre don Isaac*

<b>Ratios</b>	<b>Con presupuesto operativo (Sin pérdidas)</b>	<b>Sin presupuesto operativo (Con pérdidas)</b>	<b>Comentario</b>
Margen Bruto	53.03%	50.61%	El restaurante campestre Don Isaac, aplicando el presupuesto operativo, obtiene un margen bruto de 53.03% para cubrir sus gastos operativos, obteniendo una variación de 2.42, a favor de la rentabilidad.
Rentabilidad Operacional	14.11%	5.99%	El restaurante campestre don Isaac, aplicando el presupuesto operativo, obtiene después de deducir sus gastos operativo una rentabilidad se 14.11%, con una variación a favor de 8.12, al programar eficientemente a su personal.
Rentabilidad de las ventas	11.60%	5.88%	El restaurante ha obtenido una mayor rentabilidad sobre las ventas, de 11.6%, con una variación de 5.72%, lo que representaba costos y gastos en excedente.
Rendimiento de los Activos	19.78%	10.03%	Aplicando el presupuesto operativo, el restaurante, obtuvo un rendimiento de sus activos de 19.78%, con una variación de 9.75%, lo que significa que está haciendo un sus adecuado de sus recursos.
Rendimiento patrimonial	20.10%	10.19%	El restaurante campestre don Isaac, está en la capacidad de generar un rendimiento patrimonial de 20.10% por cada sol invertido.

Nota: La tabla muestra los cambios que el Restaurante lograra obtener si aplicara un presupuesto operativo.

El presupuesto operativo genera un efecto positivo, en la rentabilidad del Restaurante Campestre don Isaac, el cual se evidencia al confrontar la condición actual con la situación aplicando el presupuesto, la rentabilidad se incrementa de 5.88% a 11.60%, para el año 2017.

### **3.5. Contrastación de Hipótesis**

El presupuesto operativo incide positivamente en la rentabilidad del restaurante campestre don Isaac, durante el año 2017.

La hipótesis es aceptada, por lo que al momento de analizar los resultados que se obtuvieron del Restaurante don Isaac S.A.C, se observó que la rentabilidad real en el año 2016 fue 6.54%, y en el año 2017 de 5.88%, sin considerar el presupuesto operativo, la cual sería superior la cual sería superior si se aplicara dicho presupuesto, existiendo una variación de 5.72%, para el año 2017. Se determinó que el restaurante necesita de la implementación de un presupuesto operativo para para la proyección anticipada de sus ingresos y egresos, y de esta manera pueda proyectar las programaciones adecuadas de personal, los platos y postres a preparar, y los requerimientos de compra de productos en relación a sus ventas.



# **DISCUSIÓN**

#### IV. DISCUSIÓN

En la investigación se analizó los resultados, presentándose de acuerdo a los objetivos planteados, de lo cual se identificó que el Restaurante Campestre don Isaac no cuenta con un presupuesto operativo, por el cual como primer punto se analizó las pérdidas generadas durante el periodo de enero a noviembre del presente año, y se estimó las pérdidas para el mes de diciembre que aún falta ejecutarse en base al año 2016 por lo que no existen proyecciones por parte de la empresa. Por la ausencia de dicho presupuesto, las pérdidas por excedente de personal, fueron de s/.142,068.00, que representa el 70% de las pérdidas totales del año 2017, así mismo las pérdidas por la preparación excesiva de platos fueron s/.47,029.00, representando el 23% del total de pérdidas, los productos vencidos generaron pérdidas por s/.11,021.00, el cual representa 5%, y por último la preparación excesiva de postres, representa el 1% del total de pérdidas, generándose una pérdida total de s/.202,582.00, esta es la razón por lo cual dice Eugenio (2013) la ausencia de una Planificación debilita la optimización de recursos con lo que cuenta la empresa puesto que no permite la utilización eficiente de los mismos. El restaurante hace un desperdicio de sus recursos, ya que utiliza más recursos de los que son necesarios para el desarrollo de sus actividades por cada día que trabaja, por la ausencia de un presupuesto operativo, que guie en la toma de decisiones. Así mismo dicen Loly y Terrones (2013) el presupuesto debe permitir orientar los recursos físicos, logísticos y humanos en función de los objetivos o al punto a donde la empresa desea llegar

Con respecto a rentabilidad del restaurante fue analizada por medio de los Estados Financieros, de los cuales se determinó que el rendimiento de sus activo en el año 2017 fue de 10.03%, el cual no es resultado óptimo ya que en año 2016 obtuvo un resultado de 11.27%, con una variación negativa de 1.24%, esto quiere decir que el restaurante no ha obtenido muy buenos beneficios de sus activos disponibles. Así mismo el rendimiento patrimonial en el año 2017 fue de 10.19%, con una variación negativa de 1.38% en relación al año 2016, y la rentabilidad sobre las ventas fue de 5.88% para el año 2017, y de 6.54% para el año 2016, teniendo una variación negativa 0.66%, y esto se debe a que los costos y gastos que ha incurrido el restaurante fueron altos, debido a las pérdidas generadas en

dicho periodo, por la ausencia una planificación o un presupuesto operativo (Ver tabla N° 3.2), sin embargo estos resultados habrían sido mucho mejor si se hubiera aplicado un presupuesto operativo. Por lo que sostuvo Aguirre (2015) el presupuesto incide de manera favorable en la rentabilidad de los restaurantes porque facilita la obtención de información económica ayudando a fortalecer la capacidad de la empresa mejorando su posición, evaluando y midiendo constantemente los costos y gastos, que constituye un instrumento básico para realizar un rendimiento interno de la empresa, ayudando a determinar sus puntos fuertes y débiles.

Esta investigación analizo las pérdidas generadas en el Restaurante durante el año 2017, y su incidencia en la rentabilidad, la cual se determinó que influyo de manera negativa ya que los resultados de los ratios económicos disminuyeron en relación al periodo anterior, así mismo disminuyo la rentabilidad sobre las ventas, pero al comparar los resultados reales y los resultados que se hubiera obtenido con la aplicación de un presupuesto operativo son mucho mejores.

# **CONCLUSIONES**

## V. CONCLUSIONES

1. El Restaurante campestre don Isaac, durante el año 2017, debido a la ausencia de un presupuesto operativo, ha generado pérdidas por un total de s/.202,582.00, del cual las deficientes programaciones de personal (mozos), representan el 70% afectando la rentabilidad del restaurante.
2. El restaurante campestre don Isaac, durante el año 2017, obtuvo un rendimiento de sus activos, patrimonio, y de sus ventas, con una variación negativa en relación al año 2016 de -1.24%, -1.38%, y de -0.66%, el restaurante pudo maximizar sus resultados en cantidades superiores si se hubiera optado por la aplicación de presupuesto operativo.
3. La incidencia se determinó, comparando los resultados de los estados financieros del Restaurante con presupuesto operativo (sin pérdidas) y sin presupuesto operativo (con pérdidas), generando un efecto positivo en la rentabilidad del restaurante, lo cual se demuestra al comparar la situación actual con la situación con presupuesto operativo, la rentabilidad aumenta de 5.88% a 11.60%, con una variación de 5.72%.
4. Se propuso la implementación de un presupuesto operativo con la finalidad de disminuir o eliminar las pérdidas económicas, y maximizar la rentabilidad del restaurante campestre don Isaac.

# **RECOMENDACIONES**

## VI. RECOMENDACIONES

1. La implementación de un presupuesto operativo adecuado, donde se integre todas las actividades del restaurante, ya que es la base para el desarrollo y crecimiento de la misma, debido a que permite mejorar el manejo de recursos económicos, todo ello le posibilitara tener lineamientos con los cuales la empresa pueda evaluar constantemente el trabajo realizado, y sirve de guía en la toma de decisiones.
2. Realizar las programaciones de personal en base a las proyecciones adecuadas de ingresos de personas, así mismo preparar los platos a la carta y postres en base a las proyecciones de venta adecuados, y de acuerdo a estas ventas también se debe requerir los productos y mercaderías, sin excesos, esto permitirá evitar pérdidas por vencimientos y excedentes, maximizando su rentabilidad.
3. Las programaciones de personal (Mozos), juega un papel, muy importante en la rentabilidad del restaurante, por lo que se recomienda al gerente analizar el entorno antes realizar las programaciones. Así mismo tomar acción frente al nacimiento de un prostíbulo por la zona, ya que esto influye en las personas evitando visitar el restaurante, siendo este un local familiar.

## **VII. PROPUESTA**

### **7.1. Título**

Proponer el presupuesto operativo, en el Restaurante campestre don Isaac

### **7.2. Fundamentación**

Lo que se pretende con esta propuesta es que el restaurante, cuente con una herramienta gerencial como lo es la aplicación del presupuesto operativo.

A través de la aplicación de esta herramienta gerencial, permitirá aprovechar las oportunidades del entorno y los recursos de la empresa ya sean materiales o humanos, tomando decisiones de manera anticipada a las necesidades que se presenten en el restaurante.

### **7.3. Objetivo**

Implementar el presupuesto operativo como una herramienta de ayuda gerencial, en el restaurante campestre don Isaac, para mejorar la competitividad, la productividad y la rentabilidad del restaurante.

### **7.4. Objetivos específicos**

1. Proyectar los resultados a futuro para hacer un uso adecuado de los recursos del restaurante.
2. Ofrecer un servicio de calidad a los clientes y mejorar las relaciones con sus proveedores.
3. Establecer objetivos alcanzables, para controlar el desarrollo del presupuesto operativo.

### **7.5. Elaboración de la planificación y el presupuesto operativo**

El proceso de planificar está ligado a la forma en la que se quiere delimitar el futuro, tratando de minimizar la incertidumbre, pues el futuro es difícil de predecir ya que viene influido por acontecimientos desconocidos, por lo tanto la planificación es uno de los procesos más importante que se debería llevar a cabo, para que la empresa funciones de una manera más eficaz.



### **7.5.1. Elementos de la planificación**

#### **Objetivo de la empresa**

Estos objetivos la empresa debe cumplirlos en un período determinado, que para este caso el periodo es el año 2018.

- Incrementar la rentabilidad total en 9%
- Minimizar las pérdidas operativas del restaurante.
- Brindar un servicio de calidad
- Lograr el compromiso de los colaboradores del restaurante.

#### **Políticas para la elaboración del presupuesto**

- Integrar a todas las áreas de la empresa que se relacionen con la actividad de la empresa.
- Asignar responsabilidades a todos los encargados en el restaurante.

#### **Políticas para la ejecución del presupuesto**

- Controlar las compras de insumos y productos, según las especificaciones propuestas y asegurar que no exista vencimientos.
- Controlar el proceso de recepción de pedidos, mediante el control de precios facturados y cantidades recibidas.
- Controlar la reducción del stock, por actividades anormales, como pérdida de productos.
- Realizar el seguimiento de los planes para identificar posibles desviaciones, y realizar los ajustes correspondientes.

### **7.5.2. Control del presupuesto operativo y análisis de las desviaciones**

El presupuesto es una de las herramientas principales que tiene el sistema de control, para poder conocer la evolución de los resultados frente a los previstos, no tiene sentido realizar un presupuesto que no sirva de punto de referencia para controlar que pasa en la realidad en cualquier tipo de organización, cuando se obtienen resultados reales diferentes a los previstos.

Se define el control presupuestario como la forma en que se va a medir y a evaluar la consecución de los objetivos fijados en sus diferentes momentos, con el

fin de ir aplicando medidas correctivas necesarias que corrijan las desviaciones que se produzcan. La evaluación de las responsabilidades y como consecuencia, de las personas que tienen que asumirlas, así como tomar las medidas correctoras necesarias para que se cumplan los objetivos fijados es la esencia del control presupuestario.

### **Objetivos de control y seguimiento presupuestario**

Es necesario tener un control presupuestario eficaz, para ello debe ser los objetivos y las pautas tal y como se indican a continuación:

- Verificar si los objetivos previamente fijados se están cumpliendo.
- Realizar el seguimiento del presupuesto antes del cierre de cada mes, y analizar las causas de las desviaciones, y adelantarse a posibles desviaciones realizando ajustes.
- Evaluar en qué grado se están cumpliendo o no los objetivos fijados.
- Evaluar cómo han reaccionados los diferentes responsables, ante las desviaciones encontradas.

## **7.6. Reconocimiento de las actividades que integran el presupuesto**

**operativo en el restaurante campestre don Isaac.**

### **Ingresos**

- Venta de platos a la carta.
- Venta de postres.
- Venta de bebidas, helados, golosinas.

### **Egresos**

- Pagos del personal.

- Compras de productos y mercaderías.
- Pagos de servicios (luz, Agua)
- Gastos incurridos en la oficina

Para la realización del presupuesto se debe tener en cuenta:

#### **Presupuesto de ventas**

Este presupuesto se debe realizar en base a las proyecciones de ingresos de personas, y en base de ello se debe proyectar las ventas, para cada actividad del restaurante.

#### **Presupuesto de producción**

Este presupuesto se elaboró a partir de las proyecciones de ventas, de acuerdo a los platos que se van a elaborar, y la cantidad de postres.

#### **Presupuesto de requerimiento de compra**

Este presupuesto se realizó en base a las proyecciones de producción de los platos a la carta y los postres, como también a la necesidad de mercadería de acuerdo a las proyecciones de venta.

#### **Presupuesto de gastos de venta**

Este presupuesto se basa en las ventas para cada fecha que trabaja el restaurante, ya que los mozos y demás personal se proyecta de acuerdo a las ventas.

#### **Presupuesto de gastos administrativos**

Este presupuesto proyecta los gastos relacionados con la administración del restaurante, el cual está relacionado con los gastos de la oficina.

### **7.7. Proyecciones de ventas del restaurante del año 2018**

Para proyectar las ventas se basó principalmente en la información histórica, de años anteriores, para cada día que se va a trabajar y se hizo un resumen de las ventas por mes, para ello también se tomó en cuenta el entorno y el nacimiento de establecimientos con la misma actividad que el restaurante, como el rey sol en moche, y en simbal.

Tabla 3.8

*Presupuesto de ingresos del año 2018*

	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE
<b>Servicio comida</b>	574,957	537,189	96,233	103,526	231,126	57,461	118,476	61,281	66,209	68,289	74,591	214,840
<b>Bebidas, golosina</b>	65,236	64,500	31,257	32,559	25,312	15,734	19,073	15,734	14,322	15,734	15,734	43,004
<b>Postres</b>	6,490	6,120	2,260	2,130	2,510	1,845	1,950	2,010	2,185	2,210	2,185	2,250
<b>Total Ingresos</b>	<b>646,683</b>	<b>607,809</b>	<b>129,750</b>	<b>138,215</b>	<b>258,948</b>	<b>75,040</b>	<b>139,499</b>	<b>79,025</b>	<b>82,716</b>	<b>86,232</b>	<b>92,510</b>	<b>260,094</b>

Nota: La tabla muestra los ingresos proyectados para el año 2018 en el Restaurante campestre don Isaac, para caja en donde se encuentran proyectadas las ventas por platos a la carta y bebidas, tiendita donde se proyectan las ventas de bebidas, golosinas, helados, etc. En postres se encuentran proyectados las tortas y demás postres que ofrece el restaurante.

Tabla 3.9

*Presupuesto de Compras del año 2018*

	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE
Productos de cocina	218,584	216,545	37,854	39,354	68,845	37,745	69,674	37,421	17,120	17,210	17,452	210,274
Bebidas y golosinas	41,673	39,193	10,233	15,199	8,240	7,054	9,294	5,409	3,042	5,409	4,115	16,700
Productos limpieza	5,642	4,265	2,800	1,895	1,835	1,360	1,785	1,585	1,670	1,850	1,985	2,080
<b>Total Compras</b>	<b>265,899</b>	<b>260,003</b>	<b>50,887</b>	<b>56,448</b>	<b>78,920</b>	<b>46,159</b>	<b>80,753</b>	<b>44,415</b>	<b>21,832</b>	<b>24,469</b>	<b>23,552</b>	<b>229,054</b>

Nota: la tabla muestra las compras proyectadas para el año 2018, en base al presupuesto de ventas, de productos de cocina, de bebidas y golosinas, así como de productos de limpieza.

Tabla 3.10

*Presupuesto de Gastos de Ventas del año 2018*

	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE
Personal	111,282	99,548	20,220	52,146	48,288	42,383	54,562	42,235	41,948	42,873	42,873	114,328
Servicios Públicos	5,422	5,420	2,595	2,360	2,360	2,360	2,465	2,360	2,360	2,360	2,360	5,370
<b>Total gastos de ventas</b>	<b>116,704</b>	<b>104,968</b>	<b>22,815</b>	<b>54,506</b>	<b>50,648</b>	<b>44,743</b>	<b>57,027</b>	<b>44,595</b>	<b>44,308</b>	<b>45,233</b>	<b>45,233</b>	<b>119,698</b>

Nota: la tabla muestra el presupuesto de ventas para el año 2018, en el cual se incluye los salarios de todo el personal de trabajo, y los servicios públicos como el agua y la luz que también están relacionados directamente con la ventas de los productos y servicios.

Tabla 3.11

*Presupuesto de Gastos de Administración del año 2018*

	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE
Personal Administrativo	10300	10300	10300	10300	10600	10300	19700	10300	10300	10300	11300	19700
Servicios públicos	2235	2235	2230	2235	2935	2235	2235	2235	2235	2235	2235	2235
<b>Total gastos Administrativos</b>	<b>12535</b>	<b>12535</b>	<b>12530</b>	<b>12535</b>	<b>13535</b>	<b>12535</b>	<b>21935</b>	<b>12535</b>	<b>12535</b>	<b>12535</b>	<b>13535</b>	<b>21935</b>

Nota: la tabla muestra los gastos de Administración proyectados para el año 2018, de los sueldos de las dos señoritas encargadas de la oficina ubicada en Trujillo, así mismo los gastos relacionados con la oficina como agua, luz, teléfono.

Tabla 3.12

Estado de Situación Financiera proyectada al 31 de Diciembre del año 2018

<b>DON ISAAC RESTAURANTE S.A.C.</b>	
<b>ESTADO DE SITUACION FINANCIERA</b>	
<b>Al 31 de Diciembre del 2018</b>	
<b>(Expresado en Nuevos Soles)</b>	
	dic-18
<b>ACTIVO</b>	
<b>ACTIVO CORRIENTE</b>	
Efectivo y equivalente de efectivo	25,456.00
Cuentas por cobrar comerciales	10,375.00
Cuentas por cobrar relacionadas	5,000.00
Mercaderías	112,050.00
<b>Activo diferido</b>	<b>158,426.00</b>
<b>Total activo corriente</b>	<b>311,307.00</b>
<b>ACTIVO NO CORRIENTE</b>	
Inmueble, maquinaria y equipo	2,789,372.00
Depreciación, y amortización acumulada	1,252,685.00
<b>Total activo no corriente</b>	<b>1,536,687.00</b>
<b>Total activo</b>	<b>1,847,994.00</b>
<b>PASIVO Y PATRIMONIO</b>	
<b>PASIVO CORRIENTE</b>	
Tributos por pagar	10,520.00
Cuentas por pagar comerciales Terceros	5,205.00
<b>Total pasivo corriente</b>	<b>15,725.00</b>
<b>Total pasivo</b>	<b>15,725.00</b>
<b>PATRIMONIO</b>	
Capital social	825,865.00
Resultados acumulados	615,038.00
Resultado del ejercicio	391,366.00
<b>Total patrimonio</b>	<b>1,832,269.00</b>
<b>Total pasivo y patrimonio</b>	<b>1,847,994.00</b>

Nota: la tabla muestra la situación financiera del restaurante campestre don Isaac, proyectada para el año 2018 aplicando el presupuesto operativo.

Tabla 3.13

*Estado de Resultados proyectado al 31 de Diciembre del año 2018*

<b>DON ISAAC RESTAURANTE S.A.C.</b>		
<b>ESTADO DE RESULTADOS</b>		
<b>Al 31 de Diciembre del 2018</b>		
<b>(Expresado en Nuevos Soles)</b>		
	dic-18	%
Ingresos	2,596,516.00	100.00%
Costo de venta	1,182,390.00	45.54%
Utilidad bruta	1,414,126.00	54.46%
Gastos de ventas	750,474.00	28.90%
Gastos de administración	171,215.00	6.59%
Utilidad operativa	492,437.00	18.97%
Descuentos, rebajas y bonificaciones	62,692.00	2.41%
Utilidad antes de impuestos	555,129.00	21.38%
Impuesto a la renta	163,763.06	6.31%
Utilidad Neta	391,365.95	15.07%

Nota: la tabla muestra los resultados obtenidos en el estado de resultados proyectados para el año 2018, obteniéndose una rentabilidad de 15.07%.

### **Beneficios al implementar el presupuesto operativo en el restaurante**

Al implementar el presupuesto operativo, el restaurante minimizará la incertidumbre con respecto de las ventas futuras, por lo cual se conocerá con seguridad la cantidad de platos a la carta y los postres a preparar, y evitar que sobre ocasionando pérdidas económicas, así mismo se conocerá el personal necesario que se requerirá para ejecutar tales ventas, como también se podrá realizar los requerimiento de compras de los productos necesarios para cubrir las ventas del ejercicio, así evitar las perdidas por vencimientos, debido a que el restaurante solo atiende los sábados, domingos y feriados.

## VIII. REFERENCIAS

- Aguirre, A. (2015). Incidencia del sistema de presupuestos en la gestión económica y financiera en el sector restaurantes provincia de Piura. (Tesis de grado, Universidad Nacional de Trujillo). Recuperado de:  
[http://dspace.unitru.edu.pe/bitstream/handle/UNITRU/914/aguirrelatorre\\_alvaro.pdf?sequence=1&isAllowed=y](http://dspace.unitru.edu.pe/bitstream/handle/UNITRU/914/aguirrelatorre_alvaro.pdf?sequence=1&isAllowed=y)
- Andrades, J. (s.f). Administración. Una perspectiva Global y Empresarial. Recuperado de:  
[http://www.academia.edu/15608961/Administraci%C3%B3n.\\_Una\\_perspectiva\\_Global\\_y\\_Empresarial](http://www.academia.edu/15608961/Administraci%C3%B3n._Una_perspectiva_Global_y_Empresarial).
- Eugenio, J & De la Torre, A. (2013) La planificación financiera y su incidencia en la rentabilidad de la empresa Incubandina S.A. (Tesis de grado, Ambato ecuador). Recuperado de:  
<http://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/3706/1/TA012-2013.pdf>
- Fagilde, C. (2009). Presupuesto Empresarial. Recuperado de:  
<http://www.upg.mx/wp-content/uploads/2015/10/LIBRO-3-Manual-de-Presupuesto-Empresarial.pdf>
- Gastañuadi, A. (2016). Ejecución presupuestal y su incidencia en el resultado económico de la Empresa Agraria Chiquitoy S. A., Distrito Santiago De Cao, año 2015. (Tesis de grado, Universidad Cesar Vallejo). Trujillo.
- Loly, C. & Terrones, F. (2013). Incidencia del presupuesto en el logro de los objetivos estratégicos de la empresa Segurimaster E.I.R.L. Trujillo – 2011-2012. (Tesis de grado, Universidad Antenor Orrego). Recuperado de:  
[http://repositorio.upao.edu.pe/bitstream/upaorep/141/1/LOLY\\_CYNTHIA\\_INCIDENCIA\\_PRESUPUESTO\\_LOGRO\\_OBJETIVOS.pdf](http://repositorio.upao.edu.pe/bitstream/upaorep/141/1/LOLY_CYNTHIA_INCIDENCIA_PRESUPUESTO_LOGRO_OBJETIVOS.pdf)



Muñiz, L. (2009). Control presupuestario: planificación, elaboración y seguimiento del presupuesto. Ed. España: Profit editorial.

Peláez, J. (2013). Planificación financiera y su incidencia en la situación económica financiera de empresas turísticas de la ciudad de Trujillo periodo 2012. (Tesis de grado, Universidad Nacional de Trujillo).  
Recuperado de:  
[http://dspace.unitru.edu.pe/bitstream/handle/UNITRU/2396/pelaez\\_jhojan.pdf?sequence=1&isAllowed=y](http://dspace.unitru.edu.pe/bitstream/handle/UNITRU/2396/pelaez_jhojan.pdf?sequence=1&isAllowed=y)

Ossorio, A. (2002). Planeamiento estratégico. 4ta ed. Buenos Aires: Instituto Nacional de la Administración Pública

Polimeni, R., Fabozzi, F. & Adelberg, A. (1997). Contabilidad de costos. [Traducido al español de Cost Accounting]. 3ra ed. Bogotá: Impreandes Presencia S.A.

Universidad de Valladolid (2013). EL PRESUPUESTO. Recuperado de:  
[https://alojamientos.uva.es/guia\\_docente/uploads/2013/467/45613/1/Documento18.pdf](https://alojamientos.uva.es/guia_docente/uploads/2013/467/45613/1/Documento18.pdf)

## ANEXOS

### Anexo N° 1

#### CARTA SOLICITUD DE REQUERIMIENTO DE LA INFORMACIÓN

Trujillo, 15 de Abril del 2017

Señor: Acosta Aguilar, Carlos Isaac

Asunto: Solicitud de requerimiento de información N°01

Por medio del presente, tengo el agrado de dirigirme a usted a fin de solicitarle información a efectos de realizar un presupuesto operativo, para el restaurante, por lo que se requiere con suma urgencia, los documentos que se detallan a continuación:

#### **DOCUMENTOS:**

Presupuesto operativo del año 2017

Libro de políticas y objetivos del restaurante

Estados financieros de los años 2016 y 2017

Cuaderno de ingresos de personas

Cuaderno de pagos a personal diarios

Cuadernos de venta de los platos a la carta diarios

Cuaderno de venta de productos diarios

Cuaderno del detalle cocina

Cuaderno del detalle de parrilla

Cuaderno de detalle de postres

Cuadernos de inventarios

Permiso para revisar su documentación

---

Monzón Rivera, Vexsy

---

Acosta Aguilar, Carlos

**Anexo N° 2**

**RESPUESTA ALA SOLICITUD DE REQUERIMIENTO DE INFORMACIÓN**

Trujillo, 19 de Abril del 2017

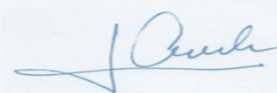
Carta N° 123

Señorita: Monzón Rivera, Vexsy

Asunto: Respuesta a la solicitud de requerimiento de información N°01

Del requerimiento de solicitud de información, el restaurante cuenta con los siguientes documentos:

Documentos	Se cuenta	
	Si	No
Presupuesto operativo del año 2017		✓
Libro de políticas y objetivos del restaurante		✓
Estados financieros de los años 2016 y 2017	✓	
Cuaderno de ingresos de personas	✓	
Cuaderno de pagos a personal diarios	✓	
Cuadernos de venta de los platos a la carta diarios	✓	
Cuaderno de venta de productos diarios	✓	
Cuaderno del detalle cocina	✓	
Cuaderno del detalle de parrilla	✓	
Cuaderno de detalle de postres	✓	
Cuadernos de inventarios	✓	
Permiso para revisar su documentación	✓	



Acosta Aguilar, Carlos

### Anexo N° 3

#### MATRIZ DE CONSISTENCIA PARA ELABORACIÓN DEL INFORME DE TESIS

NOMBRE DEL ESTUDIANTE: Monzon Rivera, Vexsy

FACULTAD/ESCUELA: Contabilidad

<b>TÍTULO DEL TRABAJO DE INVESTIGACIÓN</b>	Presupuesto Operativo y su incidencia en la Rentabilidad en el Restaurante Campestre Don Isaac durante el año 2017
<b>PROBLEMA</b>	¿De qué manera el presupuesto operativo incide en la rentabilidad en el restaurant campestre Don Issac durante el año 2017?
<b>HIPÓTESIS</b>	El presupuesto operativo incide de manera positiva en la rentabilidad en el restaurant campestre don Isaac durante el año 2017.
<b>OBJETIVO GENERAL</b>	Determinar la incidencia del presupuesto operativo en la rentabilidad en el restaurant campestre Don Isaac durante el año 2017.
<b>OBJETIVOS ESPECÍFICOS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Analizar las perdidas, generadas por la ausencia de un Presupuesto Operativo en el Restaurante Campestre Don Isaac durante el año 2017.</li> <li>• Analizar la rentabilidad en el Restaurant campestre don Isaac del año 2017.</li> <li>• Proponer un Presupuesto Operativo, para mejorar la Rentabilidad del Restaurante Campestre don Isaac.</li> </ul>
<b>DISEÑO DEL ESTUDIO</b>	<p>No experimental ya que las variables serán observadas pero no manipuladas.</p> <p>Transversal; correspondiente a un determinado periodo de tiempo.</p> <p>Correlacional porque se va a determinar en relación a dos variables.</p>
<b>POBLACIÓN Y MUESTRA</b>	<p>La población del estudio está constituida por el Restaurante Campestre Don Isaac</p> <p>La muestra del estudio está constituida por el Restaurante Campestre Don Isaac año 2017</p>
<b>VARIABLES</b>	<p>Presupuesto operativo</p> <p>Rentabilidad</p>

## Anexo N° 4

### *Excedentes en el personal (mozos)*

FECHA	INGRESO PERSONAS	PERSONAL PROGRAMADO	PERSONAL NECESARIO	EXCEDENTES EN EL PERSONAL	TOTAL PERDIDA
ENERO	31,665	974	792	182	S/. 6,566
FEBRERO	18,130	652	453	199	S/. 7,155
MARZO	13,192	649	330	319	S/. 11,491
ABRIL	5,399	529	135	394	S/. 14,185
MAYO	7,876	396	197	199	S/. 7,168
JUNIO	5,599	538	140	398	S/. 14,329
JULIO	9,236	764	231	533	S/. 19,192
AGOSTO	4,387	398	110	288	S/. 10,380
SEPTIEMBRE	4,174	353	104	249	S/. 8,951
OCTUBRE	4,773	632	119	513	S/. 18,456
NOVIEMBRE	4,748	380	119	261	S/. 9,407
DICIEMBRE	8,768	630	219	411	S/. 14,789
<b>Total</b>					<b>S/. 142,068</b>

## Anexo N° 5

Programación de mozos del mes de noviembre del año 2017

PROGRAMACION MES DE NOVIEMBRE 2017											
NOMBRES Y APELLIDOS	S		D		S		D		S		TOTAL
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
Méndez Centurión Daysi	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	10
ndo Obeso Esther	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	10
aro Hernández Cinthia		X		X				X			3
aro Hernández Lourdes				X		X		X			3
ra Reyes Luis				X						X	1
ila Chávez Mike	X		X			X		X		X	4
ayan Zare				X			X	X		X	4
alderón Jiménez David		X		X				X		X	3
erna Huaccha Karla		X				X		X		X	4
hávez Centurión Selene		X				X				X	3
hávez Delgado Rosario		X				X		X	X		4
ollantes Rodríguez Jhonatan	X				X			X	X		4
astañeda Ubillus Fabrzió		X		X			X				3
ueva Llaro Aurea	X			X			X	X			4
aring				X		X				X	3
delgado Naldi		X		X		X		X			4
Nonicio Castro Brisset		X		X		X		X		X	4
tefany	X			X		X		X	X		4
Sarcía Alva Darwin				X		X		X		X	4
Grados Hurtado Luis Miguel		X		X		X		X		X	4
Guerra Rocio		X		X		X				X	3
Guerra Villanueva Nanci		X		X		X		X			4
Gutiérrez Tirado Richar		X	X			X		X			4
León Anthony		X			X		X		X		4
Mayra		X			X		X		X		3
Mendez Cayetano Lupe		X		X		X		X	X		4
Montalván Avalo Milagro		X		X		X				X	4
Montero Medina Jessica		X		X		X				X	4
Pinillos Unoi Viktor				X		X		X			3
Quispe Aroca Dean	X			X		X				X	4
Ríos Ramos Martín				X		X		X		X	4
Rodríguez Cóndor Isabel				X		X				X	3
Tumbajuca Ceipo Berne				X		X				X	1
Uceda Sánchez José		X		X		X				X	4
Valdez Álvarez Milagros				X		X		X			3
Vargas Gallejos Fernando		X				X				X	3
<b>TOTAL</b>	<b>7</b>	<b>20</b>	<b>7</b>	<b>21</b>	<b>7</b>	<b>23</b>	<b>7</b>	<b>20</b>	<b>7</b>	<b>20</b>	

## Anexo N° 6

Platos preparados en cantidad excesiva

Domingo 30 de Julio del 2012

Plato	Cantidad	Preparado	Consumido	Exceso	Preparado	Consumido	Exceso
Pollo	129		77				52
Sopas	612		20				592
Pa. de Pollo	70	1	13				57
Guiso	32		10				22
CA de...	62		24				38
CA de...	129		27				102
CA de...	79		32				47
Pa. de...	77		26				51
Carne	272		77	2			195
Pato	423		27				396
Pa. de...			33	1			32
Pa. de...	84		21	1	2		61
Pa. de...	53		11	2	1		40
Cup	96		40			1	56
Frito	97		14	1			82
Pa. de...	55		16				39
Milanesa	108		23				85
Orden			31				31
Tacha	35	36	38				3

## Anexo N° 7

Proyecciones de venta de platos a la carta para el mes de enero del 2018

Platos	ENERO									Total	Precio	Total ventas
	Dom 1	Sab 7	Dom 8	Sab 14	Dom 15	Sab 21	Dom 22	Sab 28	Dom 29			
<b>Personas</b>	5620	1258	3655	1274	3630	1860	4032	1261	4090			
Ceviche	168	98	142	48	88	34	157	42	162	939	25.00	23,475.00
Sangrecita	120	27	42	28	37	12	40	28	42	376	13.00	4,888.00
Papa a la huancaína	84	32	45	30	42	111	25	103	24	496	13.00	6,448.00
Sopa	63	17	34	12	38	8	34	15	36	257	13.00	3,341.00
Ají de gallina	119	28	52	26	47	10	42	125	41	490	14.00	6,860.00
Ch. de cerdo	72	27	94	25	87	111	87	23	89	615	15.00	9,225.00
Ch. de pescado	244	62	109	60	129	24	187	63	186	1064	24.00	25,536.00
Ch. de pollo	168	42	128	38	119	32	123	41	125	816	19.00	15,504.00
Milanesa de pollo	98	31	43	35	41	124	67	32	66	537	19.00	10,203.00
Trucha	122	42	112	46	98	128	92	41	94	775	21.00	16,275.00
A. c/ Mariscos	137	28	105	30	56	112	91	115	90	764	25.00	19,100.00
Cabrito	321	168	89	69	84	57	73	67	216	1144	22.00	25,168.00
Pato	157	96	199	95	202	37	174	97	374	1431	22.00	31,482.00
A. c/ Pato	93	42	104	38	104	105	107	41	109	743	22.00	16,346.00
Lomo de pollo	114	102	93	24	93	18	84	22	83	633	22.00	13,926.00
Lomo de res	40	21	40	23	40	12	36	20	39	271	28.00	7,588.00
Cuy	103	21	180	22	180	15	174	19	173	887	33.00	29,271.00
Frito	26	17	62	19	62	20	58	18	62	344	22.00	7,568.00
Pollo a la brasa	2048	481	1701	514	1689	372	1675	482	1674	10636	16.00	170,176.00
Pollo a la parrilla	293	71	299	67	289	12	198	70	202	1501	18.00	27,018.00
Parrilla de cerdo	38	19	62	24	57	9	61	21	58	349	26.00	9,074.00
Porción	184	41	151	54	146	24	127	40	124	891	6.00	5,346.00



## Anexo N° 8

Proyecciones de venta de productos de bebidas y golosinas del mes de febrero  
del año 2018

Productos	FEBRERO								Total	Precio	Total ventas
	Sab 4	Dom 5	Sab 11	Dom 12	Sab 18	Dom 19	Sab 25	Dom 26			
cerveza	140	100	195	112	175	115	135	350	1322	7.00	9,254.00
cerveza negra	20	48	20	32	25	48	20	48	261	8.00	2,088.00
gaseosa	210	415	210	415	214	415	210	415	2504	2.50	6,260.00
agua mineral	105	215	105	215	109	215	105	215	1284	2.50	3,210.00
frugos	5	15	5	15	5	15	5	15	80	3.00	240.00
cigarros	40	40	40	40	40	40	40	40	320	1.00	320.00
sublime	30	48	30	48	30	48	30	48	312	1.50	468.00
doña pepa	25	60	25	60	25	60	25	60	340	1.00	340.00
Gall. rellenas	15	20	15	20	15	20	15	20	140	0.50	70.00
Gall. soda	10	12	10	12	10	12	10	12	88	0.50	44.00
Gall. vainilla	10	15	10	15	10	15	10	15	100	0.50	50.00
helados s/1.00	135	210	135	210	135	210	135	210	1380	1.00	1,380.00
helados s/4.50	100	125	100	125	100	125	100	125	900	4.50	4,050.00
picarones	75	185	75	185	75	185	75	185	1040	3.50	3,640.00
paseo a caballos	80	145	80	145	80	145	80	145	900	2.50	2,250.00
paseo tren	80	145	80	145	80	145	80	145	900	2.50	2,250.00
Moto	95	150	95	150	95	150	95	150	980	5.00	4,900.00
saltarín	115	215	115	215	115	215	115	215	1320	2.50	3,300.00
fósforos	0	5	0	5	0	5	0	5	20	0.50	10.00
truzas	5	10	5	10	5	10	5	10	60	27.00	1,620.00
ropa de baño	5	10	5	10	5	10	5	10	60	27.00	1,620.00
toallas higiénicas	8	15	8	15	8	15	8	15	92	0.50	46.00
bloqueador	20	30	20	30	20	30	20	30	200	3.00	600.00
repelente	15	25	15	25	15	25	15	25	160	2.00	320.00
Pepsi	75	110	75	110	75	110	75	110	740	3.00	2,220.00
sporade	25	45	25	45	25	45	25	45	280	3.00	840.00
champú	10	25	10	25	10	25	10	25	140	1.50	210.00

## Anexo N° 9

### Proyecciones de gasto de personal para el año 2018

PEROSNAL	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE
Contratados	10,437.50	10,500.00	8,750.00	11,250.00	8,437.50	8,437.50	10,312.50	8,437.50	8,437.50	8,437.50	8,437.50	11,250.00
Cocina	11,420.00	9,240.00	3,200.00	20,600.00	19,620.00	19,620.00	23,980.00	19,620.00	19,620.00	19,620.00	19,620.00	26,160.00
Parrilla	2,655.00	2,360.00	1,180.00	3,540.00	2,655.00	2,655.00	3,245.00	2,655.00	2,655.00	2,655.00	2,655.00	3,540.00
Baño	630.00	560.00	280.00	840.00	630.00	630.00	770.00	630.00	630.00	630.00	630.00	840.00
Caja	8,213.00	1,876.00	692.00	1,010.00	901.00	655.00	1,042.00	655.00	614.00	655.00	655.00	1,420.00
Picarones	574.00	492.00	246.00	492.00	410.00	369.00	451.00	369.00	369.00	369.00	369.00	533.00
Juegos	1,759.00	1,528.00	764.00	1,612.00	1,279.00	1,159.00	1,461.00	1,199.00	1,159.00	1,239.00	1,239.00	1,812.00
Puerta	1,148.00	984.00	492.00	1,558.00	1,476.00	1,476.00	1,804.00	1,476.00	1,476.00	1,476.00	1,476.00	1,968.00
Pista de Baile	369.00	328.00	82.00	-	41.00	41.00	123.00	-	-	-	-	82.00
Salvavidas	2,925.00	2,600.00	1,300.00	1,105.00	845.00	845.00	1,040.00	780.00	845.00	910.00	910.00	1,950.00
Vigilantes	3,380.00	2,860.00	910.00	1,235.00	910.00	910.00	1,170.00	910.00	845.00	910.00	910.00	1,950.00
Animador	405.00	360.00	180.00	540.00	405.00	405.00	495.00	405.00	405.00	405.00	405.00	540.00
Orquesta	1,750.00	1,400.00	700.00	2,100.00	1,750.00	1,400.00	2,800.00	1,750.00	1,400.00	1,750.00	1,750.00	2,450.00
Mozos	23,616.00	17,460.00	6,444.00	6,264.00	8,928.00	3,780.00	5,868.00	3,348.00	3,492.00	3,816.00	3,816.00	10,008.00
<b>TOTAL</b>	<b>111,281.50</b>	<b>99,548.00</b>	<b>20,220.00</b>	<b>52,146.00</b>	<b>48,287.50</b>	<b>42,382.50</b>	<b>54,561.50</b>	<b>42,234.50</b>	<b>41,947.50</b>	<b>42,872.50</b>	<b>42,872.50</b>	<b>114,328.00</b>

