

"AÑO DE LA UNIÓN NACIONAL FRENTE A LA CRISIS EXTERNA"



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

ESCUELA DE ADMINISTRACIÓN Y CONTABILIDAD  
ESCUELA DE CONTABILIDAD

TESIS

Propuesta de un Sistema de Costos para incrementar la rentabilidad del Bar  
Restaurant Caracol Azul SAC. Departamento de Piura. Año 2008-2009

Que presenta:

SOLANO QUINTANA, SARA ZORAIDA

PARA OPTAR EL TÍTULO PROFESIONAL DE CONTADORA  
PUBLICA

PIURA – PERÚ

2009

**Dedicatoria**  
A mis hijos Julio Alejandro y Nadia Ximena  
que son mi fuerza interna. Sara

### **Agradecimiento**

A mi familia por su apoyo incondicional.

A mis profesores por sus enseñanzas.

A mis compañeros por sus aportes valiosos.

A todas las personas que apoyaron a la realización del presente trabajo.

## Introducción

Partiendo de la problemática al momento de costear los productos del Restaurant objeto de estudios, y específicamente determinar si éstos son rentables o no, se propone la implementación de un sistema de costos que logre cumplir esta necesidad.

El trabajo consta de de cinco capítulos, los cuales paso a describir de manera secuencial.

El Capítulo I: Planteamiento de la Investigación, donde se expone de manera clara cada uno de sus componentes, como es empezando por el Planteamiento del Problema, las Limitaciones en el desarrollo de la investigación hasta la exposición de los Objetivos Generales y Específicos.

El Capítulo II: Se desarrolla el Marco Referencial Científico de las variables como son Sistema de Costos y Rentabilidad, aquí se exponen las teorías que sustentan las variables ya mencionadas.

El capítulo III: Se expone la Hipótesis, Variables y la Metodología empleada en el desarrollo de la presente investigación, se desarrollan aspectos como la operacionalización de las variables, las Técnicas e Instrumentos, la Población y Muestra que se han llevado a cabo en el desarrollo de la investigación.

El Capítulo IV: Resultados, se expone el análisis e interpretación de las Variables y Resultado de la Prueba de Campo. En este contexto se presenta el Sistema de Costos por Órdenes como alternativa que se puede utilizar para solucionar la problemática expuesta en el primer capítulo.

El Capítulo V: Aquí se detallan las Conclusiones y Recomendaciones a las que se ha llegado con el desarrollo de la investigación.

Bajo esta perspectiva, el objeto general del trabajo está dado por lograr determinar un sistema adecuado de costos que permita analizar los costos que determinan el precio de los productos del restaurant materia de investigación así mismo medir el beneficio que le reporta cada unos de ellos.

El sistema sugerido es el de costos por ordenes, dada su aplicabilidad al tema materia de investigación, ha sido diseñado luego de recoger información valiosa por parte tanto de los propietarios así como del personal que labora en la empresa, logrando una mejora significativa en su implementación.

La Autora

# ÍNDICE

DEDICATORIA  
AGARDECIMIENTO  
INTRODUCCION

PAG

## CAPÍTULO I

### PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN

1.1.	Planteamiento del problema	1
1.2.	Realidad del problema de investigación	4
1.3.	Antecedentes	10
1.4.	Formulación del problema	16
	1.4.1. Pregunta general	16
	1.4.2. Preguntas específicas	16
1.5.	Justificación	16
1.6.	Limitaciones	18
1.7.	Objetivos	18
	1.7.1. Objetivo general	18
	1.7.2. Objetivos específicos	19

## CAPÍTULO II

### MARCO REFERENCIAL CIENTÍFICO

2.1.	Marco Teórico	20
2.1.1	Definición de Costo	20
2.1.1.1	Evolución de los Costos	20
2.1.1.2	Objeto de la determinación de los costos	24
2.1.1.3	Elementos del Costo de un Producto	24
2.2.	Marco Conceptual	27
2.2.1	Sistemas de Costos	27
2.2.2	Rentabilidad	31
2.2.2.1	Definición	31
2.2.2.2	Razones de Rentabilidad	31

**CAPÍTULO III**  
**HIPÓTESIS, VARIABLES Y METODOLOGÍA**

<b>3.1. Hipótesis</b>	<b>34</b>
3.1.1. Hipótesis general o de trabajo	34
3.1.2. Hipótesis específicas	34
3.1.3. Hipótesis nula	34
<b>3.2. Variables</b>	
3.2.1. Definición Conceptual	35
3.2.2.1 Sistema de Costos	35
3.2.2.2 Rentabilidad	35
3.2.2. Definición Operacional	36
<b>3.3. Metodología</b>	
3.3.1. Tipo de Investigación	37
3.3.1.1 Descriptiva-Explicativa	37
3.3.1.2 Proyectiva	37
3.3.1.3 Aplicada	37
3.3.2. Diseño del trabajo de Investigación	38
<b>3.4. Población y Muestra</b>	
3.5. Técnicas e instrumentos de investigación	40
3.6. Técnicas de procesamiento y análisis de datos	41

**CAPÍTULO IV**  
**RESULTADOS**

4.1. Descripción de Resultados	51
4.2. Discusión de Resultados	54

**CAPÍTULO V**  
**CONCLUSIONES Y SUGERENCIAS**

5.1. Conclusiones	58
5.2. Recomendaciones	59

**BIBLIOGRAFÍA**  
**ANEXOS**