



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES

ESCUELA PROFESIONAL DE CONTABILIDAD

Titulo

Costeo Estándar De Los Productos Y Su Efecto En La Situación Económica Y Financiera
De La Empresa Entretenciones Cec Perú S.A. Año 2017

TESIS PARA OBTENER EL TÍTULO PROFESIONAL DE CONTADOR PÚBLICO

AUTOR

Martinez Gonzales Raul Junior

ASESORES

Dr. Moreno Rodríguez Augusto Ricardo

Mg. Cpc. Poma Sanchez, Luis Alberto

LINEA DE INVESTIGACION

Finanzas

TRUJILLO – PERU

2018

Página del Jurado

Dr. Moreno Rodriguez Augusto Ricardo
PRESIDENTE

Mg. Cpc. Poma Sanchez Luis Alberto
SECRETARIO

Mg. Gamarra Arana Andrés
VOCAL

Dedicatoria

En primer lugar, a Dios, por darme la oportunidad de culminar mi carrera profesional, y guiarme cada día de mi vida.

A mi familia, por el apoyo incondicional que recibo constantemente y los consejos sabios de parte de cada uno de ellos.

Así mismo, dedico esta tesis a mi madre Miriam Gonzales Cruzado, quien siempre tuvo fe en que terminaría exitosamente mi carrera profesional, su apoyo moral y su motivación constante hacen que yo esté cumpliendo una meta planteada.

Agradecimiento

Agradezco a Dios, por estar conmigo en todo momento, aunque me haya alejado de Él, por darme una maravillosa familia con la que cuento en todo momento y por personas que puesto en mi vida que quiero y estimo un montón.

A mis padres, por toda la ayuda que me brindaron y estar conmigo en los momentos difíciles. Constantemente me apoyaron y me motivaron para salir adelante.

A mis amigos, quienes me ayudaban en son de broma pero que en realidad quieren que me vaya bien y sobre todo, a Katherin que me muestra su apoyo constantemente y me ayuda a nunca rendirme o darme por vencido.

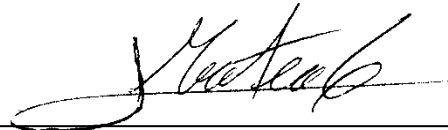
Declaratoria De Autenticidad

Yo Raul Junior Martinez Gonzales con DNI N° 75348651 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 de Contabilidad, declaro bajo juramento que toda la documentación que acompaño es veraz y auténtica.

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

En tal sentido asumo 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.

Trujillo, Julio del 2018.



MARTINEZ GONZALES RAUL JUNIOR

DNI: 75348651

Presentación

Señores miembros del Jurado:

En cumplimiento del Reglamento de Grados y Títulos de la Universidad César Vallejo presento ante ustedes la Tesis titulada “Costeo Estándar de los productos y su efecto en la situación Económica y Financiera de la Empresa Entretenciones Cec Peru S.A. Año 2017”, la misma que someto a vuestra consideración y espero que cumpla con los requisitos de aprobación para obtener el título Profesional de Contador Público.

El Autor

Índice

PÁGINA DEL JURADO	II
DEDICATORIA	III
AGRADECIMIENTO	IV
DECLARATORIA DE AUTENTICIDAD	V
PRESENTACIÓN	VI
RESUMEN	IX
ABSTRACT.....	X
I. INTRODUCCIÓN.....	2
1.1. REALIDAD PROBLEMÁTICA	2
1.2. TRABAJOS PREVIOS	3
1.3. TEORÍAS RELACIONADAS AL TEMA.....	5
1.4. FORMULACIÓN DEL PROBLEMA	14
1.5. JUSTIFICACIÓN DEL ESTUDIO.....	14
1.6. HIPÓTESIS	15
1.7. OBJETIVOS	15
1.7.1. <i>General.</i>	15
1.7.2. <i>Específicos.</i>	15
II. MÉTODO.....	17
2.1. TIPO DE INVESTIGACIÓN.....	17
2.2. DISEÑO DE INVESTIGACIÓN	17
2.3. VARIABLES, OPERACIONALIZACIÓN.....	17
2.3.1. <i>Variable Independiente : Costeo Estándar de los Productos</i>	17
2.3.2. <i>Variable Dependiente : Situación Económica y Financiera.</i>	17
2.4. POBLACIÓN Y MUESTRA	18
2.4.1. <i>Población.</i>	18
2.4.2. <i>Muestra.</i>	18
2.4.3. <i>Unidad de Análisis.</i>	18
2.4.4. <i>Criterios de Selección.</i>	18
2.4.5. <i>Criterios de Inclusión.</i>	18
2.4.6. <i>Criterios de Exclusión.</i>	18
2.5. TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE RECOLECCIÓN DE DATOS, VALIDEZ Y CONFIABILIDAD.....	18
2.6. MÉTODOS DE ANÁLISIS.....	18
2.7. ASPECTOS ÉTICOS	18

III. RESULTADOS	21
3.1. GENERALIDADES DE LA EMPRESA	21
3.2. ANÁLISIS DEL SISTEMA DE COSTEO ACTUAL DE LA EMPRESA	25
3.2.1. <i>Análisis del Sistema de Costeo Actual</i>	25
3.3. ANÁLISIS DE LA SITUACIÓN ECONÓMICA Y FINANCIERA DE LA EMPRESA.	32
3.3.1. <i>Análisis Vertical de la Empresa</i>	32
3.3.2. <i>Análisis de Estados Financieros mediante indicadores financieros</i>	34
3.4. APLICACIÓN DEL COSTEO ESTÁNDAR DE LOS PRODUCTOS DE LA EMPRESA	36
3.4.1. <i>Fijación del Estándar</i>	36
3.4.1.1. Insumos	36
3.4.1.2. Mano de Obra	41
3.4.1.3. Costos Indirectos de Fabricación	43
3.5. ANÁLISIS DEL COSTEO ESTÁNDAR DE LOS PRODUCTOS DE LA EMPRESA	45
3.5.1. <i>Variaciones de los Insumos</i>	45
3.5.1.1. Variación en la Cantidad o Eficiencia	45
3.5.1.2. Variación en el Precio	46
3.5.2. <i>Variación de Mano de Obra</i>	48
3.5.2.1. Variación en la Tarifa de los Trabajadores	48
3.5.2.2. Variación en la Eficiencia de Tiempos	49
3.5.3. <i>Variación de los Costos Indirectos de Fabricación</i>	49
IV. DISCUSIÓN	53
V. CONCLUSIONES	56
VI. RECOMENDACIONES	58
VII. PROPUESTA	60
VIII. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS	63

RESUMEN

La presente investigación tiene como objetivo general analizar el efecto que tiene el costeo Estándar de los productos en la situación económica y financiera de la Empresa Entretenciones Cec Peru S.A. Año 2017. La población para el desarrollo de la investigación es la Empresa Entretenciones Cec Peru S.A.; la muestra obtenida es el área de Contabilidad y los datos recolectados para la investigación fueron por medio de un análisis documental. Así mismo se realizó un análisis vertical e indicadores financieros como ratios de liquidez, solvencia y rentabilidad, el cual permite al investigador obtener como resultados que el costeo estándar de los productos permite medir la variación que debería tener una empresa en comparación con lo real obtenido, se concluye que el costeo estándar tiene un efecto positivo en la situación económica y financiera de la Empresa, ya que permite controlar los costos en los que se incurren y aumentar su productividad.

Palabras Claves: Costeo Estándar de los Productos, Situación Económica, Situación Financiera, Análisis, Variaciones.

ABSTRACT

The general objective of this research is to analyze the effect of Standard costing of the products on the economic and financial situation of Empresa Entretenciones Cec Peru S.A. Year 2017. The population for the development of the research is the Empresa Entretenciones Cec Peru S.A.; The sample obtained is the Accounting area and the data collected for the investigation was through a documentary analysis. Likewise, a vertical analysis and financial indicators such as liquidity, solvency and profitability ratios were performed, which allows the researcher to obtain as results that the standard costing of the products allows to measure the variation that a company should have in comparison with the actual obtained, It is concluded that the standard costing has a positive effect on the economic and financial situation of the Company, since it allows controlling the amounts in which they are incurred and increasing their productivity

Key Words: Standard Product Costing, Economic Situation, Financial Situation, Analysis, Variations.

INTRODUCCION

I. Introducción

1.1. Realidad Problemática

En las últimas décadas los restaurantes de fast food a nivel mundial han crecido considerablemente, expandiendo sus franquicias en muchos países; las marcas más reconocidas son Mc Donald's, Kentucky Fried Chicken (KFC), Pizza Hut, Bombos, entre otras. Esto se debe a la demanda y popularidad de estas marcas, y el Perú no es diferente a este mercado internacional.

“El tamaño del mercado de comida rápida en el mundo fue en 2009 de 144.600 millones de euros. Esto supone un crecimiento superior al 20% desde el año 2005, cuando el tamaño de este mercado era de 119.800 millones de euros, lo que implica un crecimiento medio anual entre 2005 y 2009 del 4,8%. En el año 2009 se dispensaron 208.100 millones de tickets, con un precio medio de 0,69 euros. A pesar de existir un aumento en el número de transacciones entre los años 2005 y 2009 el precio medio del ticket apenas ha sufrido modificaciones en este tiempo, estando siempre alrededor de los 70 céntimos de euro.” (Torrent, 2011).

“En los próximos años, el mercado mantendrá la tendencia de crecimiento, aunque se prevén tasas de variación ligeramente inferiores a las de 2016, de manera que crecerá a un ritmo anual de entre el 4% y el 5% en el bienio 2017-2018. El número de establecimientos de comida rápida y a domicilio se situó en 4.730 al cierre de 2016, lo que supuso un incremento neto de 175 locales, donde destaca el peso de los locales franquiciados (74,4%) frente a los propios (25,6%).” (Press, 2017)

“En los últimos años, las empresas nacionales han venido orientando su expansión internacional a través de las franquicias, alcanzando en el 2009, 48 marcas registradas. Estas franquicias han logrado establecer 386 unidades de negocio, de las cuales 75 se ubican en el mercado internacional. El 90% de estos locales son restaurantes, fast foods, juguerías y heladerías.” (Haito, 2011)

En el Perú estas franquicias han estado aumentando en muchas regiones, esto se debe a la publicidad emitida por estas empresas que generan la necesidad de probar sus productos y servicios, además de sus bajos precios y alta competitividad con la comida nacional. Sin embargo, algunas empresas aun no cuentan con un sistema eficiente de costeo que permita conocer el costo real de un producto en promoción o cuanto de material y de mano de obra se incurrirá, por lo que genera, en algunos casos, se excedan en costos y en consecuencia su margen de rentabilidad baje.

La Empresa Entretenciones Cec Perú S.A. dedicada al servicio de restaurantes de comida rápida (fast food) y entretenimiento infantil, actualmente cuenta con un sistema de costos deficiente ya que se basa solo en los costos históricos de sus insumos aplicados a cada plato; los pagos de planilla de los colaboradores de cocina se toman como gasto de venta mas no realizan el cálculo para incluirlos dentro del costo de producción de cada plato, por lo tanto no pueden reducir sus costos y optimizar sus recursos utilizados. Además al no incluir en el costo de producción la mano de obra incluida y los costos indirectos, la gerencia no tiene el conocimiento del costo de producción que estos platos generan.

Por lo cual es motivo de interés para la investigación de aplicar el costeo estándar para saber a ciencia cierta el costo de producción de los platos y medir en base a estándares lo que se espera utilizar y lo utilizado para tener el control de costos y no excederse en ellos, además de medir como afecta en la situación económica y financiera de la empresa.

1.2. Trabajos Previos

Se realizaron las revisiones de antecedentes relacionados con la investigación y se encontró lo siguiente:

Duque, Osorio y Agudelo (2012). “Análisis De La Aplicación Del Sistema De Costeo Estándar En Las Empresas Manufactureras Colombianas”, El

sistema de costeo estándar se enfoca en valorizar el inventario, sobre la utilidad para su análisis, control de gestión y toma de decisiones.

Banegas (2014). “Diseño de un Sistema de Costos Estándar en una Industria de Alimentos Enlatados”, El sistema de costo estándar permite presupuestar de forma detallada y especifica sus costos de producción y prever los resultados, en base a este sistema la empresa puede anticipar su demanda de recursos financieros que se necesitaran para sus operaciones.”

(Garcia Matute & Pesántez Pesantéz, 2015) “Análisis de la implementación de un sistema de costos estándar en la industria manufacturera de muebles metálicos. Caso práctico: muebles metálicos matute”. La aplicación del costeo estándar es una gran ventaja ya que proporciona información sobre el costo que se incurrirá en la elaboración del producto, lo que permite a la gerencia conocer con certeza la utilidad que obtendrá por la venta del producto en estudio, además sirve como una alerta para el control de eventualidades como los desperdicios que se da en el proceso productivo por lo que se puede buscar una solución inmediata para controlarlo.

(Narvárez Pilco & Sanchez Tapia, 2017) “Estudio de la aplicación del sistema de contabilidad de costos estándar para el sector industrial manufacturero – elaboración de productos alimenticios, caso práctico para una pyme: empresa frituras la súper delicia” Al conocer el costo de los productos por presentaciones, la empresa puede identificar que productos son lo que le cuesta más producir en los cuales se debería enfocar la empresa para poder reducir el mismo. La empresa al estar trabajando todos los años con un sistema tradicional de producción ha mostrado una buena resistencia al cambio industrial y económico si bien la manera actual de administrar y trabajar en la empresa es un tanto antigua ha sobrevivido a lo largo del tiempo, sin embargo su crecimiento ha sido muy lento, llevándola a estar estancada en el mercado actual sin ánimos de crecer ya que se necesita de personal capacitado y procesos

tecnificados para hacer frente a las exigencias que demandaría un mercado más grande.

(Chaviano, Fuentes, & Dueñas, 2011)“Cálculo del costo estándar en la panadería-dulcería doña neli de Cienfuegos” A través del cálculo de los costos estándares, permite establecer patrones físicos y un precio para el recurso material y humano que se utilizara; se incurre en costos indirectos separados de los gastos variables y para los gastos fijos; se analizan y contabilizan las variaciones y se proponen soluciones estratégicas a partir de medidas correctivas para minimizar tales desviaciones, apoyándose en un conjunto de métodos, procedimientos y herramientas estadísticas, de toma de decisiones y de gestión empresarial que además facilitaron la validación del procedimiento.

1.3. Teorías Relacionadas al Tema

Definición del Costo:

“El costo comprenderá todos los costos derivados de su adquisición y transformación, así como otros costos en los que se haya incurrido para darles su condición y ubicación actuales.” (Normas Internacionales de Contabilidad [NIC], 2003, p.9).

“Costo de producción se entiende, entonces, la suma de todas las erogaciones y cargos incurridos para convertir la materia prima en producto terminado. Para manufacturar un producto se hace uso de tres componentes conocidos como los elementos del costo de producción, a saber: materias primas, mano de obra y costos indirectos. Estos son los elementos básicos que se tienen en cuenta para determinar el costo total del producto manufacturado.” (Valencia, 2006).

“Serán Costos, los desembolsos causados en el proceso de fabricación o por la prestación de un servicio: sueldos y salarios del personal de la planta de producción, materias primas, servicios públicos relacionados con el proceso productivo, etc. Los costos son siempre de producción y los gastos son siempre de administración y/o ventas. Los costos son recuperables y los gastos no lo son.” (Lemus, 2010)

Entonces deducimos, que el costo es la suma de todos los costos incurridos, desde que se adquiere la materia prima hasta que se transforma en producto terminado.

Objetivos del costo:

“•Acumular los datos de costos para determinar el costo unitario del producto fabricado; cifra clave para fijar el precio de venta y conocer los márgenes de utilidad.

•Brindar a los diferentes niveles de la administración de la empresa datos de costos necesarios para la planeación de las operaciones de manufactura y el control de los costos de producción.

•Contribuir con el control de las operaciones de manufactura.

•Proporcionar a la administración la información de costos necesaria para la presupuestación, los estudios económicos y otras decisiones especiales, relacionadas con inversiones a largo y mediano plazo.

•Brindar racionalidad en la toma de decisiones. Para lograr el cumplimiento de sus objetivos, la contabilidad de costos debe disponer de información relacionada con lo siguiente:

•El flujo del proceso de producción.

•El establecimiento de medios eficientes de registro y análisis de la información de costos que refleja la actividad de producción.

•La obtención de información sobre cantidades y valor de la materia prima consumida a través de las requisiciones de materiales.

•La obtención de información sobre cantidad y valor de la mano de obra devengada a través de la planilla de tiempo.

•La obtención de información sobre la forma de asignación de los costos indirectos de fabricación a los productos elaborados.”

(Valencia, 2006).

Elementos del Costo:

“Los elementos del costo que son parte de un producto elaborado son: los materiales directos, la mano de obra directa, y los costos indirectos de fabricación.

Materiales: Aquellos recursos que se utilizan directamente en la producción y son materiales que se transformaran en bienes terminados con la adición de mano de obra y costos indirectos de fabricación. Los materiales pueden dividirse en materiales directos e indirectos, de la siguiente manera:

Materiales Directos: Son los que se utilizan directamente fabricación de un producto terminado y representa el principal costo de materiales en la elaboración del producto.

Materiales Indirectos: Son aquellos involucrados en la elaboración de un producto, pero no son materiales directos. Estos se incluyen como parte de los costos indirectos de fabricación.

Mano de Obra: Es la compensación remunerativa hacia aquellos trabajadores que contribuyen en la fabricación de un producto. Los costos de mano de obra pueden dividirse en mano de obra directa y mano de obra indirecta:

Mano de obra directa: Es directamente involucrada en la fabricación de un producto terminado, por ejemplo el trabajo de los operadores de una maquina en una empresa de manufactura se considera mano de obra directa.

Mano de obra indirecta: Es aquella involucrada en la fabricación de un producto que no se considera mano de obra directa. La mano de obra indirecta se incluye como parte de los costos indirectos de fabricación.

Costos Indirectos de Fabricación: Este pool de costos se utiliza para acumular los materiales indirectos, la mano de obra indirecta y los demás costos indirectos de fabricación que no pueden identificarse directamente con los productos específicos.” (Gerencia.com, 2011)

Sistema de Costeo Estándar:

“Rayburn (1999) El costeo estándar representa lo que los costos deberían ser bajo un desempeño loggable, aceptable, pero no perfecto. Son costos

que se determinan científicamente usando medios como los estudios de tiempos y movimientos y las estimaciones de ingeniería” (Duque, Osorio, y Agudelo 2012, p. 4)

“Son costos cuidadosamente predeterminados, objetivos, costos que deben ser alcanzados” (Horngren, 1980, p. 194).

“Los costos estándares son aquellos que esperan lograrse en determinado proceso de producción en condiciones normales. El costeo estándar se relaciona con el costo por unidad y cumple básicamente el mismo propósito de un presupuesto.” (Polimeni, Fabozzi, Adelberg, & Kole, 1998)

“El sistema de costos estándar, como su nombre lo indica, es un sistema de referencia que nos indica cuánto debería costar la elaboración de un producto o servicio. La determinación de los costos de producción se basa en ciertos criterios como las condiciones que se presenten, los procedimientos y normas establecidas, y los procedimientos similares que se aplicaron anteriormente.” (Monografías, 2010).

“El sistema de costos estándar determina de una manera profesional y metódica, el costo de producción. Evalúa de manera detallada que parte del proceso producto se incurren mayores costos para así proponer alternativas de corrección y mejorar la rentabilidad de la empresa. El sistema de costo estándar mide la variación del material directo, la mano de obra y el costo indirecto de fabricación estandarizados en comparación con los reales.

Gracias a la utilización de un sistema de costos estándar, la empresa podrá controlar de manera más eficiente el proceso productivo. Tendrá toda la información a la mano que le permitirá investigar qué productos son los más costosos, en qué parte del proceso de producción se asumen más costos, cuáles son las causas de los costos, por mencionar algunos elementos. Y, en base a toda la información, el directivo podrá decidir cuáles serán las acciones correctivas que se implementarán para evitar cometer errores y lograr ejecutar el concepto de mejora total dentro de una empresa.” (Monografías, 2010b)

Beneficios de los costos estándar

“Principales beneficios de implementar un sistema de costos estándar:

- Información más oportuna y anticipada de los costos de producción.
- Planeación científica de la empresa, ya que para implantarlos se necesita contar con una planeación previa de producción, la cual considera que producto se hará, como donde, cuando y cuánto costará.
- Es necesario un estudio previo de las operaciones, la cronología, el balance y la tasa de producción, en el cual, con mucha frecuencia, se descubren ineficiencias.
- Facilitan la formulación de los presupuestos de la empresa y la vigilancia posterior de los mismos en forma sistemática.
- Optimizan la planeación de las operaciones futuras.
- Sirven para el control de la empresa.
- Son un patrón de medida por lo que las desviaciones son llamadas de atención que señalan a los responsables y permiten conocer las diferencias.
- Contribuye a mejorar los aspectos operativos y financieros de la empresa.
- Este sistema provoca una reducción de los costos de producción

Es muy útil para la dirección de la empresa respecto a la información que proporciona.” (Gerencia, 2015c).

Establecimiento de Estándares

“Una parte integral de cualquier sistema de costos estándares es la fijación de estándares para materiales directos, mano de obra directa y costos indirectos de fabricación.

- Estándares de Materiales Directos: Los estándares de costo de materiales directos se dividen en estándares de precio y de eficiencia (uso).
 - o Estándares de Precio de los Materiales: Los estándares de precio son los precios unitarios con los que se compran los materiales directos. Aunque los costos estándares se expresan sobre una base por unidad, la gerencia debe estimar las ventas totales para

el próximo periodo antes de que puedan fijarse los estándares individuales. El pronóstico de ventas es de suma importancia porque determinara primero el total de unidades de artículos terminados que tendrán que producirse, y luego la cantidad total de materiales directos que se adquirirán durante el siguiente periodo.

- Estándares de Eficiencia (Uso) de Materiales Directos: Los estándares de eficiencia son especificaciones predeterminadas de la cantidad de materiales directos que debe utilizarse en la producción de una unidad terminada.
- Estándares de Mano de Obra Directa: Al igual que los materiales directos pueden dividirse en estándares de precio y estándares de eficiencia.
 - Estándares de Precio de Mano de Obra Directa: Los estándares de precio son tarifas predeterminadas para un periodo. La tarifa estándar de pago que un individuo recibirá usualmente se basa en el tipo de trabajo que realiza y en la experiencia que la persona a tenido en el trabajo.
 - Estándares de Eficiencia de Mano de Obra Directa: Son estándares de desempeño predeterminados para la cantidad de horas de mano de obra directa que se debe utilizar en la producción de una unidad terminada. Los estudios de tiempos y movimientos son útiles en el desarrollo de estándares de eficiencia de mano de obra directa.
- Estándares de Costos Indirectos de Fabricación: El establecimiento de estándares de costos indirectos de fabricación involucra muchas personas dentro de la organización, los materiales indirectos que se requieren en el proceso productivo y los costos fijos comprometidos que no se afectan con la producción, como el arriendo de fábrica, la depreciación de las maquinarias, etc.

Cuando se determina el costo estándar de un producto, la cantidad que representa el costo indirecto de fabricación se separa en costos variables y fijos. Un costo variable puede asignarse a los productos sobre un amplio rango de niveles de actividad. Aunque el total de costos indirectos de

fabricación variable cambiará en proporción directa con el nivel de producción, el costo indirecto de fabricación variable por unidad permanecerá constante dentro del rango relevante. El total de costos indirectos fijos permanecerá constante en los diferentes niveles de actividad dentro del rango relevante.

Variaciones de los Materiales Directos

Las variaciones de los materiales directos pueden dividirse en variación del precio y variación de la eficiencia.

- Variación en Precio: La diferencia entre el precio real por unidad de materiales directos comprados y el precio estándar por unidad de materiales directos comprados genera la variación del precio de los materiales directos por unidad; cuando se multiplica por la cantidad real adquirida, el resultado es la variación total del precio de los materiales directos.

$$\text{Variación del precio de los materiales directos} = \left(\begin{array}{c} \text{Precio} \\ \text{unitario} \\ \text{real} \end{array} - \begin{array}{c} \text{Precio} \\ \text{unitario} \\ \text{estándar} \end{array} \right) \times \begin{array}{c} \text{Cantidad} \\ \text{real} \\ \text{comprada} \end{array}$$

- Variación en Eficiencia: La diferencia entre la cantidad real de los materiales directos y la cantidad estándar permitida, multiplicada por el precio estándar por unidad es igual a la variación de la eficiencia de los materiales directos.

$$\text{Variación de la eficiencia de los materiales directos} = \left(\begin{array}{c} \text{Cantidad} \\ \text{real} \\ \text{utilizada} \end{array} - \begin{array}{c} \text{Cantidad} \\ \text{estándar} \\ \text{permitida} \end{array} \right) \times \begin{array}{c} \text{Precio} \\ \text{unitario} \\ \text{estándar} \end{array}$$

La Variación de la mano de obra directa puede dividirse en variación al precio y variación de la eficiencia.

- Variación en Precio: La diferencia en la tarifa salarial real por hora y la tarifa salarial estándar por hora genera la variación del precio por hora de la mano de obra directa; cuando se multiplica por la horas reales de mano de obra directa trabajadas, el resultado es la variación total del precio de la mano de obra directa.

$$\text{Variación del precio de la mano de obra directa} = \left(\begin{array}{l} \text{Tarifa} \\ \text{salarial real} \\ \text{por hora} \end{array} - \begin{array}{l} \text{Tarifa salarial} \\ \text{estándar} \\ \text{por hora} \end{array} \right) \times \begin{array}{l} \text{Cantidad real de horas} \\ \text{trabajadas de mano de} \\ \text{obra directa} \end{array}$$

- Variación de la Eficiencia de la Mano de Obra Directa: La diferencia entre las horas reales trabajadas de mano de obra directa y las horas estándares permitidas de mano de obra directa, multiplicada por la tarifa salarial estándar por hora, es igual a la variación de la eficiencia de la mano de obra directa.

$$\text{Variación de la eficiencia de la mano de obra directa} = \left(\begin{array}{l} \text{Horas reales} \\ \text{trabajadas de} \\ \text{mano de obra} \\ \text{directa} \end{array} - \begin{array}{l} \text{Horas estándares} \\ \text{permitidas de} \\ \text{mano de obra} \\ \text{directa} \end{array} \right) \times \begin{array}{l} \text{Tarifa salarial} \\ \text{estándar por hora} \\ \text{de mano de} \\ \text{obra directa} \end{array}$$

Las variaciones de los costos indirectos de fabricación bajo el costeo estándar es similar al control de los costos de los materiales directos y de la mano de obra directa. Los costos estándares predeterminados se comparan con los costos reales como un medio para evaluar el desempeño.

El análisis de las variaciones de los costos indirectos de fabricación exige más detalle que el análisis de las variaciones de los costos directos. Debe tenerse en cuenta una variación del volumen, además de las variaciones del precio y de la eficiencia que se calcularon cuando se analizaron los costos directos.

- Análisis de los CIF's con base en una variación: La diferencia entre costos indirectos de fabricación reales y costos indirectos de fabricación estándares aplicados a la producción es igual al análisis

de los costos indirectos de fabricación con base en una variación. Los costos indirectos de fabricación aplicados se aplican a la producción multiplicando las horas estándares permitidas por la tasa estándar de aplicación de los costos indirectos de fabricación.”(Polimeni R., Fabozzi F., Adelberg A. y Kole M., 1997)

$$\begin{array}{rcl}
 \text{Variación total} & & \\
 \text{de los costos} & & \\
 \text{indirectos de} & = & \text{Costos} \\
 \text{fabricación} & & \text{indirectos de} \\
 & & \text{fabricación} \\
 & & \text{reales} \\
 & & - \\
 & & \text{Costos} \\
 & & \text{indirectos de} \\
 & & \text{fabricación} \\
 & & \text{aplicados*} \\
 \\
 * \text{ Costos} & & \\
 \text{indirectos de} & = & \text{Horas estándares} \\
 \text{fabricación} & & \text{permitidas de} \\
 \text{aplicados} & & \text{mano de obra} \\
 & & \text{directa} \\
 & & \times \\
 & & \text{Tasa estándar de} \\
 & & \text{aplicación de los} \\
 & & \text{costos indirectos} \\
 & & \text{de fabricación}
 \end{array}$$

Situación Económica Y Situación Financiera

“El concepto de situación económica hace referencia al patrimonio de la persona, empresa o sociedad en su conjunto, es decir, a la cantidad de bienes y activos que posee y que les pertenecen.

Mientras tanto, la situación financiera se refiere a la capacidad que poseen esas personas, empresas o sociedad de poder hacer frente a las deudas que tienen o, lo que es lo mismo, de la liquidez de la que disponen para poder pagar sus deudas.

Por lo tanto, alguien puede tener una buena situación económica y mala financiera, si no tiene efectivo suficiente para pagar sus deudas. Así como buena financiera si dispone de efectivo, pero mala económicamente si estas deudas superan el total de su patrimonio.

Diferencia entre situación económica y situación financiera

Las principales diferencias entre situación económica y situación financiera que podemos destacar son:

- La situación económica se mide por el total del patrimonio.
- La situación financiera se mide por la capacidad de hacer frente a sus deudas.

- A pesar de que ambas están estrechamente relacionadas, no tienen por qué ir en la misma dirección.
- Para tener una buena situación económica, es importante que nuestro patrimonio no esté comprometido por deudas.

Para tener una buena situación financiera, es necesario no tener deudas o tener el efectivo suficiente para pagarlas sin problemas.” (Fabra, 2016)

1.4. Formulación del Problema

¿Cómo afecta el costeo estándar de los productos la situación económica y financiera de la Empresa Entretenciones Cec Perú S.A. Año 2017?

1.5. Justificación del Estudio

Conveniencia: Esta investigación sirve para ayudar a la Empresa Entretenciones Cec Perú S.A. en la mejoría de sus operaciones, estrategias y técnicas que utilizan para la mejora de su situación económica y financiera.

Relevancia Social: Esto beneficiaría mucho a los clientes consumidores puesto que al utilizar este sistema de costeo estándar serviría para reducir costos y optimizar recursos y en consecuencia se puede bajar el precio de venta y obtener mayor demanda del producto.

Implicaciones Prácticas: Esta investigación resolverá un gran problema que tiene la empresa Entretenciones Cec Peru S.A. puesto que, al lanzar alguna promoción o un producto, su sistema de costeo no le permite prever el costo que se incurrirá en un producto y por lo general terminan teniendo mayores costos a lo previsto afectando a la situación económica y financiera de la empresa.

Valor Teórico: Esta investigación servirá como revisión para trabajos futuros, ya que es la aplicación de teorías ya establecidas.

Utilidad Metodológica: Logrará mejoras de manera experimental puesto que mide el efecto que tendrá el costeo estándar de los productos en la situación económica y financiera de la Empresa investigada.

1.6. Hipótesis

El costeo estándar de los productos tendrá un efecto positivo en la situación económica y financiera de la Empresa Entreteniciones Cec Perú S.A. Año 2017.

1.7. Objetivos

1.7.1. General.

Analizar el efecto del costeo estándar de los productos en la situación económica y financiera de la Empresa Entreteniciones Cec Perú S.A. Año 2017.

1.7.2. Específicos.

1. Analizar el sistema de costeo actual de la Empresa Entreteniciones Cec Perú S.A. Año 2017.
2. Analizar la Situación Económica y Financiera de la Empresa Entreteniciones Cec Perú S.A. Año 2017.
3. Aplicar el costeo estándar de los productos, a la Empresa Entreteniciones Cec Perú S.A. Año 2017.
4. Analizar el costeo estándar de los productos de la Empresa Entreteniciones Perú S.A. Año 2017.

MÉTODO

II. Método

2.1. Tipo de Investigación

Esta investigación es de nivel descriptivo

2.2. Diseño de Investigación

Esta investigación tiene diseño no experimental

2.3. Variables, Operacionalización

2.3.1. Variable Independiente : Costeo Estándar de los Productos

2.3.2. Variable Dependiente : Situación Económica y Financiera

Variables	Definición Conceptual	Definición Operacional	Indicadores	Escala de Medición
Costeo Estándar	Para Polimeni, Fabozzi, Adelberg (1997) "Los costos estándares son aquellos que esperan lograrse en determinado proceso de producción en condiciones normales o en un proceso ordinario. El costeo estándar se relaciona con el costo por unidad y cumple básicamente el mismo propósito de un presupuesto".	Se tomará como técnica de recojo de información el análisis documental, además se medirá a través de ratios de variación.	Variación de Material Directo (Qs – Qr) (Ps – Pr) Variación de Mano de Obra Directa (Es – Er) (Ps – Pr) Variación de Costos Indirectos de Fabricación	Razón
Situación Económica y Financiera	Para Fabra (2016). "La situación económica hace referencia al patrimonio de la empresa, es decir, a la cantidad de bienes y activos que posee y que les pertenecen, mientras que la situación financiera se refiere a la capacidad que poseen las empresas de poder hacer frente a las deudas que tienen."	Se tomará como recojo de información el análisis documental y se medirá a través de ratios.	Análisis Vertical Análisis de Solvencia Análisis de Rentabilidad Económica = Utilidad antes de imp./ Act. Total	Razón

2.4. Población y Muestra

2.4.1. Población.

Empresa Entretenciones Cec Peru S.A.

2.4.2. Muestra.

Empresa Entretenciones Cec Peru S.A.

2.4.3. Unidad de Análisis.

Área de Contabilidad de la Empresa Entretenciones Cec Perú S.A

2.4.4. Criterios de Selección.

Debido a que este proyecto de investigación está orientada a una empresa, por consecuente la selección es la empresa a investigar.

2.4.5. Criterios de Inclusión.

Está incluido el área de Contabilidad ya que es ahí donde se aplicó la recolección de datos.

2.4.6. Criterios de Exclusión.

Se excluye cualquiera otra área que no sea de contabilidad ya que no nos proporciona datos para esta investigación.

2.5. Técnicas e Instrumentos de Recolección de Datos, Validez y Confiabilidad

Para la recolección de datos se utiliza el análisis documental en el Área de Contabilidad de la Empresa Entretenciones Cec Peru S.A. Se tomará todos los registros y/o documentos que la empresa tiene para aportar en la recolección de datos de esta investigación.

La Validez de Contenido está establecida como confiable puesto que la misma empresa proporcionara de manera voluntaria todos los documentos que el investigador requiera.

2.6. Métodos de Análisis

Se realizará mediante un cuadro de comparación de los datos obtenidos por la experimentación y los reales. Toda la información recibida y obtenida se procesará en el programa Microsoft Excel.

2.7. Aspectos Éticos

La investigación realizada es de carácter honesto, responsable con la sociedad y su bienestar. Los resultados que se presentan son de objeto

de verificación. Respeto por la propiedad intelectual, además se tendrá en cuenta la protección a la información confidencial de la Empresa investigada.

RESULTADOS

III. Resultados

3.1. Generalidades de la Empresa

Entretenciones Cec Perú S.A. más conocido por su nombre comercial “Chuck E. Cheese’s”, es una franquicia estadounidense dedicada al servicio de restaurantes y entretenimiento infantil; ubicada en el centro comercial Mall Plaza Trujillo. Su actividad de restaurante familiar le permite contar con diferentes líneas de negocio, siendo los siguientes: Restaurante, Entretenimiento Infantil, Servicio de Cumpleaños y Venta de Merchandice; ofreciendo una excelente variedad de servicios y calidad en el mismo para toda la familia; Por el momento tienen 3 locales en el Perú, sin embargo, están en el proceso de crecimiento y mejora en los próximos años.

Servicio:

La empresa está dedicada al servicio de restaurantes y entretenimiento familiar y ofrecen los siguientes productos y servicios:

1. Restaurante:

1.1. Pizzas:

- 1.1.1. Individual
- 1.1.2. Grande
- 1.1.3. Familiar
- 1.1.4. Super Familiar

1.2. Piqueos

- 1.2.1. Piqueo Familiar
- 1.2.2. Piqueo Fiesta
- 1.2.3. Súper Piqueo

1.3. Sándwiches

- 1.3.1. Pavo Ciabatta
- 1.3.2. Pollo Bbq Ciabatta
- 1.3.3. Lomo Ciavatta

1.4. Ensaladas

- 1.4.1. Caesar
- 1.4.2. Del Huerto

1.5. Aperitivos

- 1.5.1. Nuggets con Papas
- 1.5.2. Alitas x10
- 1.5.3. Alitas x20
- 1.5.4. Salchipapa
- 1.6. Entradas
 - 1.6.1. Pan al Ajo
 - 1.6.2. Pan Italiano
- 2. Entretenimiento Infantil
- 3. Reservas de Cumpleaños
- 4. Venta de Merchandice

Clientes:

Chuck E. Cheese's, por la ubicación que tiene, abarca un mercado bastante amplio, siendo sus ventas a consumidores finales y dando una variedad de productos y servicios a distintos distritos de la ciudad de Trujillo.

Productos

Para interés del investigador solo se tomó una línea de negocio y esta es la de restaurante. A continuación, se detalla la participación por productos:

Tabla 1.1
Participación en las Ventas por Producto

Platos	Porcentaje
PIZZAS	70%
PIQUEOS	20%
SANDWICHES	3%
ENSALADAS	1%
APERITIVOS	4%
ENTRADAS	2%

Fuente: Elaboración Propia

Nota: Se muestra el nivel de participación porcentual que tienen los platos en la venta total de restaurante.

Objeto del Costo

Los platos seleccionados para la investigación son: pizzas y piqueos; la elección de los productos se realiza por el nivel de participación en las ventas.

Descripción del Producto

Los productos que son materia de estudio se dividen de la siguiente manera: Pizzas, con distintos tamaños y son: individual, grande, familiar y super familiar. Piqueos con tres tipos, Grande, Familiar y Super Familiar.

Pizzas

Las pizzas como antes se había mencionado tienen 4 tamaños y 6 variedades de especialidades, además todas las pizzas son realizadas con masa artesanal a una sola medida de grosor de masa. Los tamaños son los siguientes: Individual, Grande, Familiar y Super Familiar.

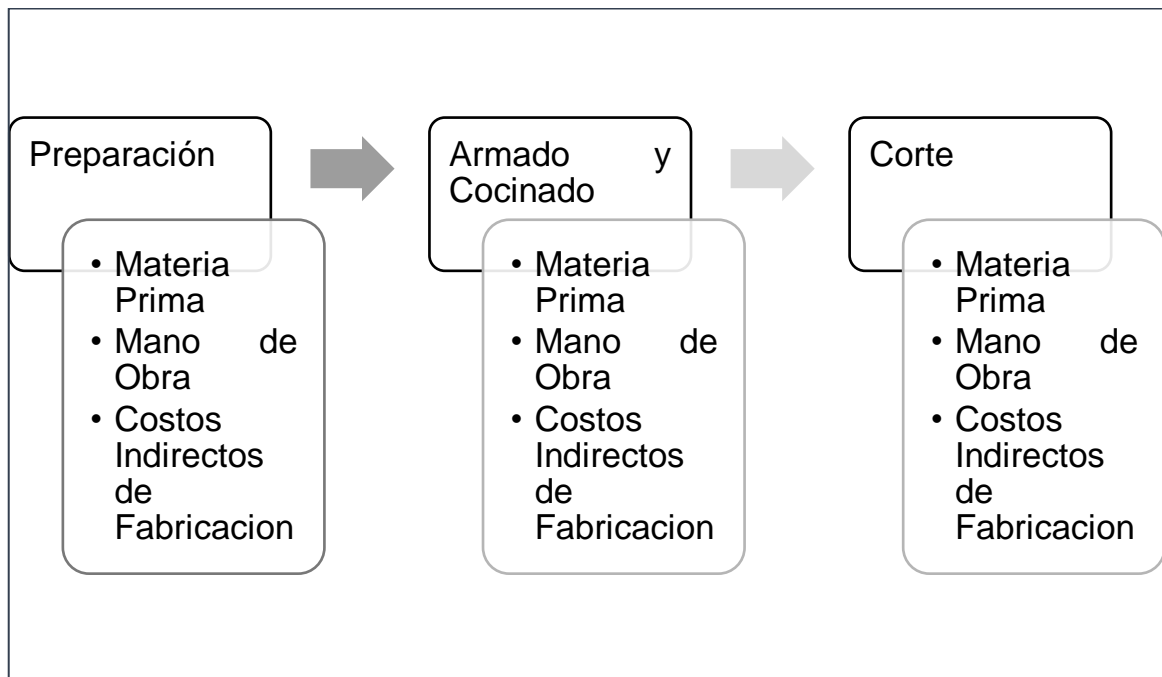
Piqueos

Los piqueos ofrecidos por la empresa son 3, Grande, familiar y super familiar; conformados con alitas, Nuggets, papas fritas sándwich y cheese breads

Áreas de Producción

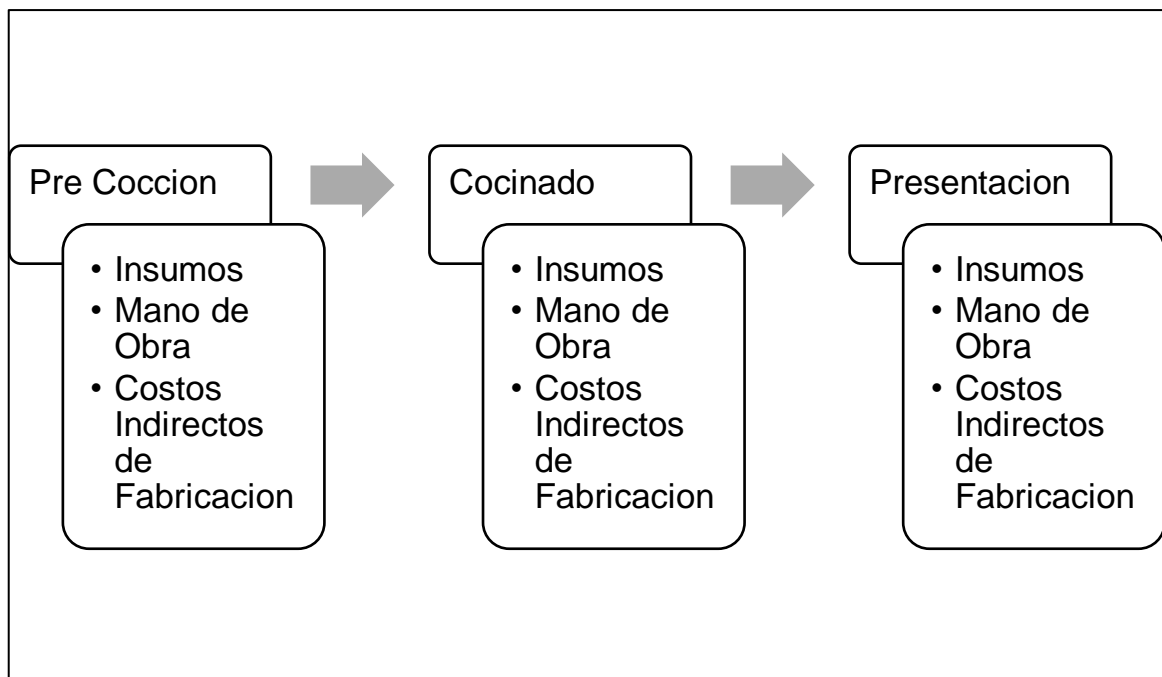
Para la elaboración de una pizza, los insumos pasan por 3 procesos de transformación y se detallan en la figura 1. Para la elaboración de los piqueos, los insumos pasan por 3 procesos y se detalla en la figura 2. En los procesos mencionados hay asignación de los costos necesarios para la elaboración de una pizza y un piqueo como son insumos, mano de obra y los costos indirectos de fabricación, elementos que ayudan a la determinación de costo de producción y costo unitario de cada producto.

Figura 3.1. Diagrama de las Áreas de Elaboración de una Pizza



Nota: Se observa las áreas por las que pasa la pizza para ser elaborada y los costos que se incurren en cada una de las áreas.

Figura 3.2. Diagrama de Área de Elaboración de los Piqueos



Nota: Se observa las áreas por las que pasan los piqueos para ser elaborados y además, los costos que se incurren en cada una de las áreas.

3.2. Análisis del Sistema de Costeo Actual de la Empresa

3.2.1. Análisis del Sistema de Costeo Actual.

La elaboración de las pizzas forma un 70% y los piqueos un 20% de la venta de restaurante que tiene la empresa. Estos productos son elaborados 100% en la empresa, es decir, no consultan a terceros para realizar alguna actividad de la producción.

En el siguiente cuadro detallaremos los insumos utilizados para las pizzas.

Tabla 3.1
Insumos requeridos por Pizza

Insumos	Unid. de Medida	Individual	Grande	Familiar	Super Familiar
Harina	Kg	0.08333	0.19229	0.27273	0.42849
Levadura	Kg	0.00055	0.00152	0.00205	0.00321
Queso	Kg	0.05670	0.12757	0.16301	0.21262
Pasta de Tomate	Kg	0.03123	0.03123	0.03123	0.03123
Azúcar	Kg	0.01000	0.01000	0.01000	0.01000
Sal	Kg	0.00106	0.00106	0.00106	0.00106
Orégano	Kg	0.00106	0.00106	0.00011	0.00314
Ajo en polvo	Kg	0.00106	0.00106	0.00032	0.00298
Aceituna	Kg	0.01417	0.02126	0.02834	0.04252
Champiñón	Kg	0.01417	0.02126	0.02834	0.04252
Piña	Kg	0.01417	0.02126	0.02834	0.04252
Cebolla	Kg	0.01417	0.02126	0.02834	0.04252
Pimiento	Kg	0.01417	0.02126	0.02834	0.04252
Chorizo	Kg	0.01417	0.02126	0.02834	0.04252
Carne	Kg	0.01417	0.02126	0.02834	0.04252
Jamón Pizzero	Kg	0.01417	0.02126	0.02834	0.04252

Nota: Se muestran las cantidades de todos los insumos requeridos por Kg. para realizar una pizza por tamaño individual, grande, familiar y super familiar

Tabla 3.2.
Costo de Insumos por Tamaño de Pizza

Insumos	Individual			Grande			Familiar			Super Familiar		
	Cant	C.Unit	C. Total	Cant	C.Unit	C. Total	Cant	C.Unit	C. Total	Cant	C.Unit	C. Total
Harina	0.0833	3.10	0.258	0.1923	3.10	0.596	0.2727	3.10	0.845	0.4285	3.10	1.328
Levadura	0.0006	7.48	0.004	0.0015	7.48	0.011	0.0020	7.48	0.015	0.0032	7.48	0.024
Queso	0.0567	3.20	0.181	0.1276	3.20	0.408	0.1630	3.20	0.522	0.2126	3.20	0.680
Pasta de Tomate	0.0312	1.02	0.032	0.0312	1.02	0.032	0.0312	1.02	0.032	0.0312	1.02	0.032
Azúcar	0.0100	2.38	0.024	0.0100	2.38	0.024	0.0100	2.38	0.024	0.0100	2.38	0.024
Sal	0.0011	0.86	0.001	0.0011	0.86	0.001	0.0011	0.86	0.001	0.0011	0.86	0.001
Orégano	0.0011	4.12	0.004	0.0011	4.12	0.004	0.0001	4.12	0.000	0.0031	4.12	0.013
Ajo en polvo	0.0011	3.24	0.003	0.0011	3.24	0.003	0.0003	3.24	0.001	0.0030	3.24	0.010
Aceituna	0.0011	12.50	0.013	0.0011	12.50	0.013	0.0011	12.50	0.013	0.0011	12.50	0.013
Champiñón	0.0142	3.87	0.055	0.0213	3.87	0.082	0.0283	3.87	0.110	0.0425	3.87	0.165
Piña	0.0142	4.50	0.064	0.0213	4.50	0.096	0.0283	4.50	0.128	0.0425	4.50	0.191
Cebolla	0.0142	0.78	0.011	0.0213	0.78	0.017	0.0283	0.78	0.022	0.0425	0.78	0.033
Pimiento	0.0142	1.24	0.018	0.0213	1.24	0.026	0.0283	1.24	0.035	0.0425	1.24	0.053
Chorizo	0.0142	31.21	0.442	0.0213	31.21	0.664	0.0283	31.21	0.884	0.0425	31.21	1.327
Carne	0.0142	15.00	0.213	0.0213	15.00	0.319	0.0283	15.00	0.425	0.0425	15.00	0.638
Jamon Pizzero	0.0142	7.39	0.105	0.0213	7.39	0.157	0.0283	7.39	0.209	0.0425	7.39	0.314
			1.428			2.454			3.267			4.846

Nota: Esta tabla muestra la cantidad de insumos que se incurren por tamaño de pizza, su costo unitario de cada uno y el costo total de los insumos por tamaño de pizzas.

Tabla 3.3

Costo de Insumos Reales Incurridos en Pizzas año 2017

Insumos	Unid. De Med.	Cantidad	C.Unit	C. Total
Harina	Kg	2451.78	3.10	7 600.52
Levadura	Kg	18.31	7.48	136.96
Queso	Kg	521.7	3.20	1 669.44
Pasta de Tomate	Kg	287.35	1.02	293.10
Azúcar	Kg	92.01	2.38	218.98
Sal	Kg	9.75	0.86	8.39
Orégano	Kg	5.04	4.12	20.76
Ajo en polvo	Kg	6.38	3.24	20.67
Aceituna	Kg	258.94	12.50	3 236.75
Champiñón	Kg	258.94	3.87	1 002.10
Piña	Kg	258.94	4.50	1 165.23
Cebolla	Kg	258.94	0.78	201.97
Pimiento	Kg	258.94	1.24	321.09
Chorizo	Kg	258.94	31.21	8 081.52
Carne	Kg	258.94	15.00	3 884.10
Jamón Pizzero	Kg	258.94	7.39	1 913.57
				29 775.14

Nota: La tabla muestra las cantidades de insumos y sus costos reales que la empresa incurrió para la elaboración de las pizzas y el costo total de insumos en el año 2017 fue de s/ 29 775.14.

Tabla 3.4

Insumos Requeridos por Piqueo

Insumos	Unidad de Medida	Grande	Familiar	Super Familiar
Harina	Kg	-	-	0.071
Levadura	Kg	-	-	0.001
Queso	Kg	-	-	0.113
Pechuga de Pollo	Kg	-	-	0.154
Alitas	Kg	0.250	0.550	0.245
Tomate	Kg	-	-	0.040
Pan Ciabatta	Unid	-	-	1.000
Lechuga	Unid	-	-	0.143
Salsa BBQ	Kg	0.052	0.110	0.050
Salsa Bufallo	Kg	0.052	0.110	0.050
Papas	Kg	0.298	0.298	0.298
Nuggets	Kg	0.145	0.285	0.145
Mayonesa	Kg	0.035	0.045	0.045
Ketchup	Kg	0.035	0.045	0.045

Nota: Se muestran las cantidades de todos los insumos requeridos por Kg. para la elaboración de los piqueos.

Tabla 3.5

Costo de Insumos por Tipo de Piqueo

Insumos	Unid De Med	Piqueo Grande			Piqueo Familiar			Piqueo S. Familiar			
		Cant.	C. Unit.	C. Total	Cant.	C. Unit.	C. Total	Cant.	C. Unit.	C. Total	
Harina	Kg	0.000	3.100	0.000	0.000	3.100	0.000	0.071	3.100	0.220	
Levadura	Kg	0.000	7.480	0.000	0.000	7.480	0.000	0.001	7.480	0.004	
Queso	Kg	0.000	3.200	0.000	0.000	3.200	0.000	0.113	3.200	0.362	
Pechuga de Pollo	Kg	0.000	7.300	0.000	0.000	7.300	0.000	0.154	7.300	1.124	
Alitas	Kg	0.250	2.300	0.575	0.550	2.300	1.265	0.245	2.300	0.564	
Tomate	Kg	0.000	14.000	0.000	0.000	14.000	0.000	0.040	14.000	0.560	
Pan Ciabatta	Unid	0.000	0.150	0.000	0.000	0.150	0.000	1.000	0.150	0.150	
Lechuga	Kg	0.000	4.500	0.000	0.000	4.500	0.000	0.143	4.500	0.644	
Salsa BBQ	Bot	0.052	8.400	0.437	0.110	8.400	0.924	0.050	8.400	0.420	
Salsa Bufallo	Bot	0.052	7.350	0.382	0.110	7.350	0.809	0.050	7.350	0.368	
Papas	Kg	0.298	2.400	0.714	0.298	2.400	0.714	0.298	2.400	0.714	
Nuggets	Kg	0.145	14.290	2.072	0.285	14.290	4.073	0.145	14.290	2.072	
Mayonesa	Kg	0.035	15.590	0.546	0.045	15.590	0.702	0.045	15.590	0.702	
Ketchup	Kg	0.035	13.490	0.472	0.045	13.490	0.607	0.045	13.490	0.607	
				5.198					9.093		

Nota: Esta tabla muestra la cantidad de insumos que se incurren por tipo de piqueo, su costo unitario de cada uno y el costo total de los insumos.

Tabla 3.6

Costo de Insumos Reales Incurridos de Piqueos Año 2017

Insumos	Unidad de Medida	Cantidad	Costo Unit.	Costo Total
Harina	Kg	47.97	3.10	148.72
Levadura	Kg	0.29	7.48	2.16
Queso	Kg	65.31	3.20	209.00
Pechuga de Pollo	Kg	95.37	7.30	696.20
Alitas	Kg	778.01	2.30	1,789.42
Tomate	Kg	23.12	14.00	323.68
Pan Ciabatta	Unid	578.00	0.15	86.70
Lechuga	Unid	82.65	4.50	371.94
Salsa BBQ	Kg	178.44	8.40	1,498.90
Salsa Bufallo	Kg	178.44	7.35	1,311.53
Papas	Kg	640.29	2.40	1,536.69
Nuggets	Kg	427.12	14.29	6,103.47
Mayonesa	Kg	96.80	15.59	1,509.03
Ketchup	Kg	96.80	13.49	1,305.76
				16,893.23

Nota: La tabla muestra las cantidades de insumos y sus costos reales que la empresa incurrió para la elaboración de los piqueos y el costo total de insumos en el año 2017 fue de s/ 16 893.23.

Tabla 3.7

Estructura de Costo de Mano de Obra Año 2017

Plato	Dpto	Cant de Horas	Costo Por Hora	Sobre Costos Laborales	Costo Total
Pizzas	Preparación	166	4.16	1.52	943.43
	Armado	767	4.16	1.52	4 352.90
	Corte	38	4.16	1.52	217.65
Piqueos	Pre Cocción	1075.5	4.16	1.52	6 105.70
	Cocinado	110.77	4.16	1.52	628.85
	Presentación	43.02	4.16	1.52	244.23
					12 492.94

Nota: El costo de mano de obra está asignado por la remuneración mensual que percibe la empresa, además la empresa cuenta con 3 colaboradores full-time que son encargados de cocina y cada uno de ellos se encarga de cada dpto designado.

Tabla 3.8

Costos de Depreciación de Máquinas y Mesones

Descripción	Vida Útil	Precio Maq. S/	Dep. por Día S/	Días Utilizados	Costo Asignado S/
Maquina Batidora	5	72 000	40.000	192	7 680.00
Maquina Bolladora	5	54 000	30.000	192	5 760.00
Maquina Roladora	5	47 400	26.333	144	3 792.00
Horno Industrial	5	135 000	75.000	360	27 000.00
Mesa de Corte	5	24 600	13.667	360	4 920.00
Mesones	5	5 820	3.233	360	1 164.00
			188.233		50 316.00

Nota: El cuadro muestra la depreciación de máquinas con los que la empresa cuenta para la elaboración de los platos, ya sean pizzas o piqueos.

Tabla 3.9

Costos de Herramientas Utilizadas

Descripción	Dep. por Dia	Dias Utilizados	Costo Asignado
Cacerolas	0.03	360	10.80
Bandejas	0.02	360	7.20
Tapas de Aluminio	0.03	360	10.80
Cambros Met.	0.03	360	10.80
Cucharon	0.01	360	3.60
Espatula	0.02	360	7.20
Cuchillo para pizza	0.02	360	7.20
	0.16		57.60

Nota: Se muestran los resultados de la depreciación por día, los días en los que se utilizaban y el costo diario de las herramientas utilizadas.

Tabla 3.10

Costo de Materiales Indirectos

Descripción	Unid de Medida	Cant.	Cost. Unit	Costo Asignado
Papel Sandwich	Unid	4880	0.075	366.00
Pirotines	Unid	4880	0.054	263.52
Mondadientes	Unid	2312	0.02	46.24
Bolsas Plásticas	Unid	9015	0.015	135.23
				810.99

Nota: Se muestran los costos de materiales indirectos que se incurren en la presentación de los platos.

El análisis acerca del sistema de costeo tradicional actual que realiza la empresa, da como resultado que, el costo de producción es tomado solo del costo total de los insumos incurridos en la elaboración de los platos o productos, pero para el objetivo del investigador se sumara los costos de los insumos, mano de obra y costos indirectos.

En conclusión, en este análisis, se obtuvo que el costo de producción del año 2017 es de s/ 110 345.90 bajo el costeo tradicional. Sin embargo, la empresa podría reducir estos costos mediante la estandarización de cada elemento, ya que los insumos no son utilizados de manera eficiente, la mano de obra es calculada mediante la remuneración percibida por los trabajadores sin ningún estudio de eficiencias por proceso de trabajo.

3.3. Análisis de la Situación Económica y Financiera de la Empresa.

Para el desarrollo de este objetivo se realizó el análisis e interpretación de los Estados Financieros, los que se dividen en análisis vertical e indicadores financieros de liquidez, solvencia y rentabilidad.

3.3.1. Análisis Vertical de la Empresa

Para ejecutar este análisis, la empresa brindó la información requerida y necesaria para los propósitos del investigador.

Tabla 3.11

Análisis Vertical del Estado de Situación Financiera de la Empresa

ESTADO DE SITUACION FINANCIERA			
PERIODO 2017			
ANALISIS VERTICAL			
		Parcial %	Total %
ACTIVO			
ACTIVO CORRIENTE			
Efectivo y Equivalente de Efectivo	64,500.00	48.99%	8.53%
Otras Cuentas por Cobrar	7,100.00	5.39%	0.94%
Existencias	54,000.00	41.01%	7.14%
Gastos Pagados por Anticipado	6,060.00	4.60%	0.80%
TOTAL ACTIVO CORRIENTE	131,660.00	100.00%	17.40%
ACTIVO NO CORRIENTE			
Inversiones Permanentes	278,640.00	45%	36.83%
Inmuebles, Maquinaria y Equipo (neto)	346,215.00	55%	45.76%
TOTAL ACTIVO NO CORRIENTE	624,855.00	100.00%	82.60%
TOTAL ACTIVO	756,515.00		100.00%
PASIVO			
PASIVO CORRIENTE			
Sobregiros y Pagarés Bancarios	4,200.00	9.38%	4.25%
Cuentas por Pagar Comerciales	18,500.00	41.33%	18.73%
Cuentas por Pagar a Vinculadas	6,540.00	14.61%	6.62%
Otras Cuentas por Pagar	15,525.00	34.68%	15.72%
TOTAL PASIVO CORRIENTE	44,765.00	100.00%	
PASIVO NO CORRIENTE			
Deudas a Largo Plazo	54,000.00	100.00%	54.68%
TOTAL PASIVO NO CORRIENTE	54,000.00	100.00%	
TOTAL PASIVO	98,765.00		100.00%
PATRIMONIO NETO			
Capital	430,000.00		65.37%
Acciones de Inversión	80,000.00		12.16%
Reservas Legales	23,000.00		3.50%
Resultados Acumulados	124,750.00		18.97%
TOTAL PATRIMONIO NETO	657,750.00		100.00%
TOTAL PASIVO Y PATRIMONIO	756,515.00		

Nota: Se muestra lo que representa cada cuenta a nivel porcentual referente al parcial del activo o pasivo o patrimonio y al total del estado de situación financiera.

Tabla 3.12

Análisis Vertical del Estado de Resultados de la Empresa

ESTADO DE RESULTADOS		
PERIODO 2017		
ANÁLISIS VERTICAL		
DESCRIPCIÓN	S/	
Ventas Netas (ingresos operacionales)	443,498.30	100.00%
Total de Ingresos Brutos	443,498.30	100.00%
Costo de ventas	110,345.90	24.88%
Utilidad Bruta	333,152.40	75.12%
Gastos de Administración	24,650.00	5.56%
Gastos de Venta	102,540.00	23.12%
Utilidad Operativa	205,962.40	46.44%
Impuesto a la Renta	57,669.47	13.00%
Utilidad (Pérdida) Neta del Ejercicio	148,292.93	33.44%

Nota: Se observa que en el año 2017 la empresa tuvo s/ 443 498.30 de la venta del área de restaurante y una utilidad neta de s/ 148 292.93.

La empresa tiene una utilidad neta del 33.44% sobre las ventas, esto se debe a una línea en particular que es el entretenimiento infantil que solo te generan costos indirectos que son gastos de mantenimiento de máquinas, pago de vendedor de fichas y costos de tickets dispensados. Además, tiene un 18% aproximadamente como activo corriente y un 82% de activos no corrientes, esto se debe a que tiene muchas máquinas para el entretenimiento infantil.

3.3.2. Análisis de Estados Financieros mediante indicadores financieros.

Tabla 3.13

Análisis mediante Indicadores Financieros

Ratios	Formula	2017	Comentario	
Liquidez	Liquidez General	“Activo Corriente / Pasivo Corriente”	2.94	La empresa en el año 2017 tuvo una liquidez general de 2.94 soles, es decir por cada sol de deuda operativa la empresa cuenta con una excelente liquidez para responder a sus deudas.
	Prueba Acida	“Activo Corriente – Inventarios / Pasivo Corriente”	1.73	Aun descontando los inventarios, la empresa cuenta con 1.73 por cada sol de deuda a corto plazo, por lo que aun contaría con una liquidez significativa.
Solvencia	Apalancamiento Financiero	“Pasivo Total / Activo Total”	0.13	Para el año 2017, las obligaciones para con terceros son de 13% y 87% para los accionistas. Esto debido a que la empresa tuvo descontinuada casi todo el mes de marzo ya que tuvo los incidentes del fenómeno natural “El niño costero”, por lo que no se pedia muchos insumos a los proveedores.
	Solvencia Patrimonial	“Pasivo Total / Patrimonio”	0.15	En el año 2017 al disminuir sus obligaciones genera que su solvencia patrimonial sea de 0.15 por cada sol.
Rentabilidad	ROI	“Utilidad antes de Impuestos / Activo Total”	0.27	La rentabilidad que manejó la empresa solo en el área de restaurante en el año 2017 fue de 0.27, aunque no fue un buen año debido al desastre natural, la empresa pudo tener rentabilidad.
	Rentabilidad de las Ventas	“Utilidad Bruta / Ventas”	0.75	Este indicador muestra que el margen bruto del año 2017 en comparación a las ventas netas realizadas son de 75%.

Nota: Se puede observar, que la empresa tiene una buena situación económica y financiera, le permite producir y vender sus productos y/o servicios, como también pagar sus deudas de corto plazo, llamadas también las deudas operativas.

Como comentario final, la empresa cuenta con una buena rentabilidad, además de contar con una excelente liquidez por lo tanto maneja una buena solvencia y no se encuentra endeudada. Pero en sus costos, al manejar solo el costo de insumo como costo de producción no le permite conocer a ciencia cierta lo que le cuesta elaborar cada plato, es decir los insumos que realmente requieren, la mano de obra para su elaboración y los costos indirectos que dejan las máquinas y los materiales indirectos.

3.4. Aplicación del Costeo Estándar de los Productos de la Empresa

Para la aplicación del costeo estándar de los productos se debe realizar una fijación de precios o de costos en cada elemento del costo, además es necesario conocer los niveles de producción habituales de la empresa como también las áreas que conforman el proceso productivo. Este procedimiento consiste en establecer un costo unitario estándar por plato, teniendo como base los métodos eficientes de preparación, armado y corte, relacionándolos con el volumen de los platos producidos.

3.4.1. Fijación del Estándar

3.4.1.1. Insumos

Para la fijación del estándar de insumos, se incluye todos los ingredientes que se puedan identificar directamente en el producto con el que se trabaja. Como se requieren diferentes insumos para la elaboración de los platos, se realiza una lista detallada de todos los insumos que incurren en el producto.

La fijación del estándar de los insumos se realizó mediante Precio y su Eficiencia (uso).

Tabla 3.14

Estándares de Precio por Insumo para Pizzas

Insumos	Unid de Medida	C.Unit
Harina	Kg	2.50
Levadura	Kg	7.12
Queso	Kg	2.85
Pasta de Tomate	Kg	0.98
Azúcar	Kg	2.18
Sal	Kg	0.80
Orégano	Kg	3.75
Ajo en polvo	Kg	3.02
Aceituna	Kg	10.23
Champiñón	Kg	3.54
Piña	Kg	4.12
Cebolla	Kg	0.69
Pimiento	Kg	1.22
Chorizo	Kg	28.54
Carne	Kg	14.20
Jamón Pizzero	Kg	6.68

Nota: La fijación del estándar que se hizo en el precio de cada insumo, fue luego de comparar los precios de diferentes proveedores.

Tabla 3.15

Estándares de Cantidad por Insumo para Pizzas

Insumos	Individual	Grande	Familiar	Super Familiar
Harina	0.0575	0.1250	0.1773	0.2785
Levadura	0.0004	0.0010	0.0013	0.0021
Queso	0.0369	0.0829	0.1060	0.1382
Pasta de Tomate	0.0203	0.0203	0.0203	0.0203
Azúcar	0.0065	0.0065	0.0065	0.0065
Sal	0.0007	0.0007	0.0007	0.0007
Orégano	0.0007	0.0007	0.0001	0.0020
Ajo en polvo	0.0007	0.0007	0.0002	0.0019
Aceituna	0.0007	0.0007	0.0007	0.0007
Champiñón	0.0092	0.0138	0.0184	0.0276
Piña	0.0092	0.0138	0.0184	0.0276
Cebolla	0.0092	0.0138	0.0184	0.0276
Pimiento	0.0092	0.0138	0.0184	0.0276
Chorizo	0.0092	0.0138	0.0184	0.0276
Carne	0.0092	0.0138	0.0184	0.0276
Jamón Pizzero	0.0092	0.0138	0.0184	0.0276

Fuente: Elaboración Propia

Nota: Para la determinación del estándar en cantidad, se midió mediante eficiencia de uso por cada insumo.

Tabla 3.16

Costo y Cantidad Estándar Unitario de Insumo por Tamaño de Pizza

Insumos	Individual			Grande			Familiar			Super Familiar		
	Cant.	C.Unit	C. Total	Cant	C.Unit	C. Total	Cant	C.Unit	C. Total	Cant	C.Unit	C. Total
Harina	0.0575	2.50	0.144	0.1250	2.50	0.312	0.1773	2.50	0.443	0.2785	2.50	0.696
Levadura	0.0004	7.12	0.003	0.0010	7.12	0.007	0.0013	7.12	0.009	0.0021	7.12	0.015
Queso	0.0369	2.85	0.105	0.0829	2.85	0.236	0.1060	2.85	0.302	0.1382	2.85	0.394
Pasta de Tomate	0.0203	0.98	0.020	0.0203	0.98	0.020	0.0203	0.98	0.020	0.0203	0.98	0.020
Azucar	0.0065	2.18	0.014	0.0065	2.18	0.014	0.0065	2.18	0.014	0.0065	2.18	0.014
Sal	0.0007	0.80	0.001	0.0007	0.80	0.001	0.0007	0.80	0.001	0.0007	0.80	0.001
Oregano	0.0007	3.75	0.003	0.0007	3.75	0.003	0.0001	3.75	0.000	0.0020	3.75	0.008
Ajo en polvo	0.0007	3.02	0.002	0.0007	3.02	0.002	0.0002	3.02	0.001	0.0019	3.02	0.006
Aceituna	0.0007	10.23	0.007	0.0007	10.23	0.007	0.0007	10.23	0.007	0.0007	10.23	0.007
Champiñon	0.0092	3.54	0.033	0.0138	3.54	0.049	0.0184	3.54	0.065	0.0276	3.54	0.098
Piña	0.0092	4.12	0.038	0.0138	4.12	0.057	0.0184	4.12	0.076	0.0276	4.12	0.114
Cebolla	0.0092	0.69	0.006	0.0138	0.69	0.010	0.0184	0.69	0.013	0.0276	0.69	0.019
Pimiento	0.0092	1.22	0.011	0.0138	1.22	0.017	0.0184	1.22	0.022	0.0276	1.22	0.034
Chorizo	0.0092	28.54	0.263	0.0138	28.54	0.394	0.0184	28.54	0.526	0.0276	28.54	0.789
Carne	0.0092	14.20	0.131	0.0138	14.20	0.196	0.0184	14.20	0.262	0.0276	14.20	0.392
Jamon Pizzero	0.0092	6.68	0.062	0.0138	6.68	0.092	0.0184	6.68	0.123	0.0276	6.68	0.185
			0.841			1.417			1.884			2.791

Nota: Esta tabla muestra las cantidades y el precio unitario fijados por el investigador ya estandarizados, considerando que las mermas y/o desmedros se incluyen solo por cantidades que se consideren normales o inevitables.

Para fijar los estándares en los piqueos se desarrolló de igual manera a las pizzas, es decir dependiendo de la cantidad y precio de los insumos incurridos, además rebajando las mermas en el proceso de producción.

Tabla 3.17

Estándares de Precio por Insumo para Piqueos

Insumos	Unid de Medida	C. Unit
Harina	Kg	2.50
Levadura	Kg	7.12
Queso	Kg	2.85
Pechuga de Pollo	Kg	6.10
Alitas	Kg	2.00
Tomate	Kg	12.50
Pan Ciabatta	Unid	0.06
Lechuga	Unid	3.80
Salsa BBQ	Kg	7.50
Salsa Bufallo	Kg	6.80
Papas	Kg	1.60
Nuggets	Kg	13.10
Mayonesa	Kg	12.60
Ketchup	Kg	10.14

Nota: La fijación del estándar que se hizo en el precio de cada insumo, fue luego de comparar los precios de diferentes proveedores.

Tabla 3.18

Estándares de Cantidad por Insumo para Piqueos

Insumos	Unidad de Medida	Grande	Familiar	Super Familiar
Harina	Kg	-	-	0.05
Levadura	Kg	-	-	0.00
Queso	Kg	-	-	0.07
Pechuga de Pollo	Kg	-	-	0.10
Alitas	Kg	0.16	0.36	0.16
Tomate	Kg	-	-	0.03
Pan Ciabatta	Unid	-	-	0.65
Lechuga	Unid	-	-	0.09
Salsa BBQ	Kg	0.03	0.07	0.03
Salsa Bufallo	Kg	0.03	0.07	0.03
Papas	Kg	0.19	0.19	0.19
Nuggets	Kg	0.09	0.19	0.09
Mayonesa	Kg	0.02	0.03	0.03
Ketchup	Kg	0.02	0.03	0.03

Nota: Para la determinación del estándar en cantidad de los insumos por piqueo, se midió mediante eficiencia de uso por cada insumo.

Tabla 3.19

Costo y Cantidad Estándar Unitario de Insumo por Piqueo

Insumos	Unid De Med	Piqueo Grande			Piqueo Familiar			Piqueo S. Familiar		
		Cant	C. Unit. S/	C. Total S/	Cant.	C. Unit. S/	C. Total S/	Cant	C. Unit. S/	C. Total S/
Harina	Kg	-	1.69	-	-	1.69	-	0.07	1.69	0.12
Levadura	Kg	-	7.46	-	-	7.46	-	0.0005	7.46	0.00
Queso	Kg	-	2.87	-	-	2.87	-	0.11	2.87	0.32
Pechuga de Pollo	Kg	-	7.30	-	-	7.30	-	0.15	7.30	1.12
Alitas	Kg	0.25	2.30	0.58	0.55	2.30	1.27	0.25	2.30	0.56
Tomate	Kg	-	14.00	-	-	14.00	-	0.04	14.00	0.56
Pan Ciabatta	Unid	-	0.15	-	-	0.15	-	1.00	0.15	0.15
Lechuga	Kg	-	13.85	-	-	13.85	-	0.14	13.85	1.98
Salsa BBQ	Bot	0.05	8.40	0.44	0.11	8.40	0.92	0.05	8.40	0.42
Salsa Bufallo	Bot	0.05	7.35	0.38	0.11	7.35	0.81	0.05	7.35	0.37
Papas	Kg	0.30	2.40	0.71	0.30	2.40	0.71	0.30	2.40	0.71
Nuggets	Kg	0.15	14.29	2.07	0.29	14.29	4.07	0.15	14.29	2.07
Mayonesa	Kg	0.04	15.59	0.55	0.05	15.59	0.70	0.05	15.59	0.70
Ketchup	Kg	0.04	13.49	0.47	0.05	13.49	0.61	0.05	13.49	0.61
				5.20			9.09			9.71

Nota: Esta tabla muestra las cantidades y el precio unitario fijados por el investigador ya estandarizados, considerando que las mermas y/o desmedros se incluyen solo por cantidades que se consideren normales o inevitables.

3.4.1.2. Mano de Obra

Para la fijación del estándar de mano de obra se realiza igual como en los materiales directos, la tarifa relacionada al trabajo realizado y la medición de eficiencias al momento de desarrollar la elaboración de los platos.

Tabla 3.20

Fijación del tiempo estándar para la elaboración

Platos	N°	Funciones	Unidad de Medida	Tiempo Total
Pizzas	Trabajador 1	Masa	Hrs	76.67
	Trabajador 1	Salsa	Hrs	28.75
	Trabajador 1	Queso	Hrs	19.17
	Trabajador 2	Elaboración y horneado	Hrs	575.06
	Trabajador 3	Corte	Hrs	28.75
				728.41
Piqueos	Trabajador 1	Lavar alas	Hrs	129.06
	Trabajador 1	Pre cocinarlas en horno	Hrs	80.66
	Trabajador 1	Porcionar papas, nuggets, pan, lechuga, tomate y salseros	Hrs	596.90
	Trabajador 2	Colocar salsa a las alas y paesar por horno	Hrs	48.40
	Trabajador 2	Preparacion de Cheese Bread	Hrs	34.68
	Trabajador 3	Presentar el plato en bandejas	Hrs	32.27
				921.97

Nota: Se observa la eficiencia fijada como estándar para la elaboración de los platos en el año 2017.

Tabla 3.21

Fijación de la Tarifa Salarial de la Mano de Obra

Plato	N°	Funciones	Costo Por Hora	Sobre Costos Laborales	Costo Total Asignado	Proceso
Pizzas	Trabajador 1	Masa	3.92	0.92	4.84	Preparación
	Trabajador 1	Salsa	3.92	0.92	4.84	Preparación
	Trabajador 1	Queso	3.92	0.92	4.84	Preparación
	Trabajador 2	Elaboración y horneado	3.92	0.92	4.84	Armado
	Trabajador 3	Corte	3.92	0.92	4.84	Corte
Piqueos	Trabajador 1	Lavar alas	3.92	0.92	4.84	Pre cocción
	Trabajador 1	Pre cocinarlas en horno	3.92	0.92	4.84	Pre cocción
	Trabajador 1	Porcionar papas, nuggets, pan, lechuga, tomate y salseros	3.92	0.92	4.84	Pre cocción
	Trabajador 2	Colocar salsa a las alas y pasar por horno	3.92	0.92	4.84	Cocinado
	Trabajador 2	Preparación de Cheese Bread	3.92	0.92	4.84	Cocinado
	Trabajador 3	Presentar el plato en bandejas	3.92	0.92	4.84	Presentación

Nota: Se observa en la tabla que el costo asignado unitario para la mano de obra es de 4.84 soles por hora.

3.4.1.3. Costos Indirectos de Fabricación

Para la fijación de los costos indirectos de fabricación se utilizó la medición con una sola variable y se realizó en base a las horas realizadas por la mano de obra que se utilizó en la elaboración de los platos

Tabla 3.22

Fijación de Estándares de Costos Indirectos de Fabricación

COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION	
Producción Horas de Mano de Obra 2017	2200.51
CIFs VARIABLES	
Materiales Indirectos	608.24
Total de Costos Indirectos Variables	608.24
CIFs FIJOS	
Depreciación de Herramientas	
Cacerolas	10.80
Bandejas	7.20
Tapas de Aluminio	10.80
Cambros Metalicos	10.80
Cucharon	3.60
Espatula	7.20
Cuchillo para pizza	7.20
Total Depreciación de Herramientas	57.60
Depreciación Maquinaria	
Maquina Batidora	7 680.00
Maquina Bolladora	5 760.00
Maquina Roladora	3 792.00
Horno Industrial	27 000.00
Mesa de Corte	4 920.00
Meson	1 164.00
Total Depreciación de Maquinaria	50 316.00
Total de Costos Indirectos de Fabricación	50 373.60

Nota: Se muestran los costos de materiales indirectos además de las depreciaciones tanto de las herramientas como de la maquinaria que se utiliza para la elaboración de los platos.

Como comentario, La determinación del Estándar por insumos y la mano de obra se realizó mediante la fijación en cantidad (Eficiencia) y precio, por último, los costos indirectos de fabricación, se separaron en variables y fijos ya que, los variables dependen de la producción presupuestada y los costos indirectos fijos no. Además, se tomó de referencia la producción realizada en el año 2017 para medir la eficiencia que tiene la empresa.

3.5. Análisis del Costeo Estándar de los Productos de la Empresa

Para el análisis del costeo estándar, que se aplicó en el punto anterior, se realizó mediante variaciones de insumos, en cantidad y precio; mano de obra en eficiencia de tiempos y los costos indirectos variables en precio los estándares fijados anteriormente en cada elemento del costo que son: materia prima, mano de obra y costos indirectos de fabricación.

3.5.1. Variaciones de los Insumos

Para identificar estas variaciones se realizó una investigación que permita fijar los costos estándares para luego compara lo real proyectado que tiene la empresa con lo fijado por el investigador.

3.5.1.1. Variación en la Cantidad o Eficiencia

Para medir la variación en la cantidad de insumos se realiza restando la cantidad real y la cantidad estándar, y multiplicarlo por el precio estándar: “ $(Q_r - Q_e)$ ”.

Tabla 3.23

Análisis de la Variación en la Cantidad – Pizzas 2017

Insumos	Unid. De Med.	Cant. Real	Cant. Estándar	Variación
Harina	Kg	2451.78	2084.02	367.77
Levadura	Kg	18.31	15.56	2.75
Queso	Kg	1430.23	1215.70	214.54
Pasta de Tomate	Kg	287.35	244.25	43.10
Azúcar	Kg	92.01	78.21	13.80
Sal	Kg	9.75	8.29	1.46
Orégano	Kg	5.04	4.28	0.76
Ajo en polvo	Kg	6.38	5.42	0.96
Aceituna	Kg	9.75	6.73	3.02
Champiñón	Kg	258.94	220.10	38.84
Piña	Kg	258.94	220.10	38.84
Cebolla	Kg	258.94	220.10	38.84
Pimienta	Kg	258.94	220.10	38.84
Chorizo	Kg	258.94	220.10	38.84
Carne	Kg	258.94	220.10	38.84
Jamón Pizzero	Kg	258.94	220.10	38.84

Nota: Existe una variación en la cantidad utilizada de insumos desfavorable debido a que no han utilizado sus recursos óptimamente y de manera eficiente.

Tabla 3.24

Análisis de la Variación en la Cantidad – Piqueos 2017

Insumos	Unid. De Med.	Cant. Real	Cant. Estandar	Variación
Harina	Kg	47.97	31.18	16.79
Levadura	Kg	0.29	0.19	0.10
Queso	Kg	65.31	42.45	22.86
Pechuga de Pollo	Kg	95.37	61.99	33.38
Alitas	Kg	778.01	505.71	272.30
Tomate	Kg	23.12	15.03	8.09
Pan Ciabatta	Unid	578.00	375.70	202.30
Lechuga	Unid	82.65	53.73	28.93
Salsa BBQ	Kg	178.44	115.99	62.45
Salsa Bufallo	Kg	178.44	115.99	62.45
Papas	Kg	640.29	416.19	224.10
Nuggets	Kg	427.12	277.62	149.49
Mayonesa	Kg	96.80	62.92	33.88
Ketchup	Kg	96.80	62.92	33.88

Nota: Existe una variación en la cantidad utilizada de insumos desfavorable de debido a que no han utilizado sus recursos óptimamente y de manera eficiente.

3.5.1.2. Variación en el Precio

Para medir la variación en el precio de los insumos se realiza, restando el precio real con el precio estándar fijado por el investigador, y multiplicarlo por la cantidad: $(Pr - Pe)$.

Tabla 3.24

Análisis de la Variación en el Precio Unit. – Pizzas

Insumos	Unid. De Med.	Precio Unit Real	Precio Unit. Estandar	Variación
Harina	Kg	3.10	2.50	0.60
Levadura	Kg	7.48	7.12	0.36
Queso	Kg	3.20	2.85	0.35
Pasta de Tomate	Kg	1.02	0.98	0.04
Azúcar	Kg	2.38	2.18	0.20
Sal	Kg	0.86	0.80	0.06
Orégano	Kg	4.12	3.75	0.37
Ajo en polvo	Kg	3.24	3.02	0.22
Aceituna	Kg	12.50	10.23	2.27
Champiñón	Kg	3.87	3.54	0.33
Piña	Kg	4.50	4.12	0.38
Cebolla	Kg	0.78	0.69	0.09
Pimienta	Kg	1.24	1.22	0.02
Chorizo	Kg	31.21	28.54	2.67
Carne	Kg	15.00	14.20	0.80
Jamón Pizzero	Kg	7.39	6.68	0.71

Nota: El efecto de la variación del precio no es favorable para la empresa, debido a que tuvo un gasto unitario por insumos.

Tabla 3.25

Análisis de la Variación en el Precio Unit. – Piqueos

Insumos	Unid. De Med.	Precio Unit Real	Precio Unit. Estandar	Variación
Harina	Kg	3.10	2.50	0.60
Levadura	Kg	7.48	7.12	0.36
Queso	Kg	3.20	2.85	0.35
Pechuga de Pollo	Kg	7.30	6.10	1.20
Alitas	Kg	2.30	2.00	0.30
Tomate	Kg	14.00	12.50	1.50
Pan Ciabatta	Unid	0.15	0.06	0.09
Lechuga	Unid	4.50	3.80	0.70
Salsa BBQ	Kg	8.40	7.50	0.90
Salsa Bufallo	Kg	7.35	6.80	0.55
Papas	Kg	2.40	1.60	0.80
Nuggets	Kg	14.29	13.10	1.19
Mayonesa	Kg	15.59	12.60	2.99
Ketchup	Kg	13.49	10.14	3.35

Nota: El efecto de la variación del precio no es favorable para la empresa, debido a que tuvo un gasto unitario por insumos de adicional de lo fijado en el estándar.

Como comentario se observa que la empresa en el año 2017 tuvo sobre costos por insumos desfavorables ya que no se utilizan correctamente y de manera eficiente los insumos para la elaboración de los platos y tampoco existen cotizaciones de proveedores ya que solo cuentan con un proveedor desde la apertura de la empresa.

3.5.2. Variación de Mano de Obra

Para realizar la variación de mano de obra se mide en base a la tarifa salarial de los trabajadores y de la eficiencia, es decir el tiempo que se toma para elaborar los platos de manera eficiente.

3.5.2.1. Variación en la Tarifa de los Trabajadores

Tabla 3.26

Variación de Tarifa de Mano de Obra 2017

Platos	N°	Precio Real	Precio Estándar	Variación
Pizzas	Trabajador 1	5.68	4.84	0.84
	Trabajador 1	5.68	4.84	0.84
	Trabajador 1	5.68	4.84	0.84
	Trabajador 2	5.68	4.84	0.84
	Trabajador 3	5.68	4.84	0.84
Piqueos	Trabajador 1	5.68	4.84	0.84
	Trabajador 1	5.68	4.84	0.84
	Trabajador 1	5.68	4.84	0.84
	Trabajador 2	5.68	4.84	0.84
	Trabajador 2	5.68	4.84	0.84
	Trabajador 3	5.68	4.84	0.84

Nota: Se puede observar que la variación en tarifas es de s/ 0.84, que se puede reducir a los trabajadores ya que cuentan con demasiadas horas de ocio y que se presentaran en la tabla siguiente.

3.5.2.2. Variación en la Eficiencia de Tiempos

Tabla 3.27

Variación de Eficiencia en Horas Año 2017

Plato	Dpto	Unidad de Medida	Cant. de Horas Reales	Cant. De Horas Estándar	Variación
Pizzas	Preparación	Hrs	166	125	42
	Armado	Hrs	767	575	192
	Corte	Hrs	38	29	10
Piqueos	Pre Cocción	Hrs	1076	807	269
	Cocinado	Hrs	111	83	28
	Presentación	Hrs	43	32	11

Nota: Se puede observar que la empresa cuenta con bastante tiempo de ocio o no son eficientes para realizar los trabajos según dpto.

3.5.3. Variación de los Costos Indirectos de Fabricación

Tabla 3.28

Tasa de Aplicación de Costos Indirectos De Fabricación

Tasa de Aplicación de los Costos Indirectos Variables			
Costos Indirectos Variables	608.24		
Horas de Mano de Obra	1 650.38	0.37	por hora de mano de obra directa
Tasa de Aplicación de los Costos Indirectos Fijos			
Costos Indirectos Fijos	50 316.00		
Horas de Mano de Obra	1 650.38	30.49	por hora de mano de obra directa
Tasa de Aplicación de los Costos Indirectos de Fabricación			
Costos Indirectos de Fabricación Total	50 373.60		
Horas de Mano de Obra	1 650.38	30.52	por hora de mano de obra directa

Nota: Con estas tasas se puede realizar el cálculo para ver cuánto es el estándar de los costos indirectos de fabricación

Tabla 3.29

Variación de Costo de Producción Año 2017

Descripción	Real	Estándar	Variación
Insumos	46 668.37	31 683.39	14 984.98
Mano de Obra	12 492.94	7 994.03	4 498.92
Costos Indirectos	51 184.59	50 373.60	810.99
Total	110 345.89	90 051.01	20 294.88

Nota: Se puede observar que la empresa en el año 2017 si hubiese aplicado el costeo estándar hubiese evitado tener s/20 294.88 de costo en exceso y hubiese tenido un mayor margen operacional.

Al finalizar el análisis, mediante la medición de las variaciones, da como resultado que la empresa, en primer lugar, se excedió en la cantidad de insumos incurridos para la elaboración de las pizzas y los piqueos, en segundo lugar, los precios de los insumos no son los adecuados, ya que existen otros proveedores que lo dan a menor precio y la misma calidad de insumo. En tercer lugar, la eficiencia en la mano de obra es desfavorable en la empresa puesto que existe tiempo ocio o inexperiencia en la elaboración de los productos y no optimizan sus tiempos, y por ultimo existe una variación mínima en los costos indirectos por lo que un gran porcentaje son costos fijos y estos no están relacionados a la cantidad de producción que existe en el periodo.

3.6. Análisis del Efecto del Costeo Estándar de los Productos en la Situación Económica y Financiera de la Empresa

Para desarrollar el efecto que tiene el costeo estándar de los productos en la situación económica y financiera se realizara la comparación de los costos unitarios de los productos con el costo de la empresa y el costeo estándar que fue dado por el investigador

Tabla 3.30

Situación Económica de la Empresa aplicado el Costeo Estándar

DESCRIPCIÓN	REAL		ESTANDAR	
Ventas Netas (ingresos operacionales)	443,498.30	100.00%	443,498.30	100.00%
Total de Ingresos Brutos	443,498.30	100.00%	443,498.30	100.00%
Costo de ventas	110,345.90	24.88%	90,051.01	20.30%
Utilidad Bruta	333,152.40	75.12%	353,447.29	79.70%
Gastos de Administración	24,650.00	5.56%	24,650.00	5.56%
Gastos de Venta	102,540.00	23.12%	102,540.00	23.12%
Utilidad Operativa	205,962.40	46.44%	226,257.29	51.02%

Nota: En la tabla se muestran los resultados de ambos tipos de costeo, tanto el que maneja la empresa como lo propuesto por el investigador teniendo así una variación S/ 20 294.89, el cual se refleja en el estado de resultado aumentando su margen operacional y por ende su rentabilidad que es parte de su situación económica de la empresa.

Como comentario final en el análisis observado, se puede decir que el costeo estándar de los productos afecta de manera positiva la situación económica y financiera de la empresa, puesto que permite medir las eficiencias realizadas en un periodo determinado y luego proyectarlas para el año siguiente.

Mejora la situación económica de la empresa mediante la rentabilidad, porque si se cumplen los costos estándares fijados permitirían obtener una rentabilidad esperada y ya proyectada a nivel de costos; mejora su situación financiera, mediante la adquisición insumos y su capacidad de pago al crédito que dejan estos.

DISCUSIÓN

IV. Discusión

De los resultados obtenidos en el capítulo anterior, la empresa tiene costos elevados debido a la utilización deficiente de los insumos en la preparación de los platos o productos, aunque la empresa cuenta con una situación económica y financiera muy buena, esto se podría mejorar.

En cuanto al costeo actual de la empresa, solo utiliza el costo de insumos como costo de producción, esto no está en coherencia con lo que menciona la Norma Internacional de Contabilidad N° 2 “el costo de los productos comprenderá todos los costos derivados a la adquisición y transformación de las mismas.”

En los resultados presentados en el capítulo anterior, muestran que la empresa no utilizan correctamente y de manera eficiente los insumos requeridos para la elaboración de sus platos o productos, ya que el costeo actual que utiliza la empresa no le permite analizar la eficiencia que tiene al momento de utilizar sus insumos, según Espino M. (2016) es su tesis titulada “Propuesta de Diseño de un Sistema de Costeo Estándar para la mejora de la Rentabilidad en los Polos de Algodón Peinado 20 al 1 de la Empresa KZZU Australia Lima – 2015”, manifiesta que “la información de los costos que maneja la empresa son simples anotaciones de los desembolsos de dinero que es asignado según sus ventas y donde los costos son cargados a medida que incurren en ellos.”

Los costos estándares te permiten controlar de manera eficiente la utilización de insumos, medir la eficiencia en la mano de obra y los costos indirectos; la aplicación del costeo estándar de los productos permite optimizar y controlar los insumos y costos que incurren en la elaboración de los productos o platos como menciona Polimeni R, Fabozzi F., Adelberg A. y Kole M. (1999) “Los costos estándares pueden emplearse para el control de costos, costeo de inventarios, la planeación presupuestada y fijación de precios de los productos”.

La empresa en el año 2017 tuvieron un exceso de insumos, es decir que existe una variación desfavorable para la empresa, según la aplicación del costeo estándar, según Brito Y., Garcia Y., Peraza I. y Castiñeira E. en la tesis titulada “Diseño de un Sistema de Costo Estándar en la Unidad Empresarial Básica Tori

Cuba de la Empresa Cai Arroceros Sur del Jibaro.” Nos menciona que “El establecimiento de un sistema de costo estándar posibilitó, a partir de la determinación de Estándares para los tres elementos del costo, la determinación y ajuste de las desviaciones, lográndose sobre esta base un mejor control.

Según Marulanda O. (2009), “Para medir el tiempo necesario para la elaboración del producto se debe tener muy en cuenta el nivel promedio de eficiencia, experiencia y capacitación del personal para poder definir un estándar que sea realmente válido”. Por lo que la empresa después de observar los resultados, hay una variación desfavorable para la empresa ya que no cuenta con una medición de eficiencias en tiempos y movimientos, como el costeo estándar aplicado lo menciona.

Por lo tanto, se puede demostrar que si la Empresa Entretenciones CEC Peru S.A. aplicara el costeo estándar propuesto por el investigador, ayudaría a que la empresa mejore en la utilización y optimización de sus recursos, eficiencias en la elaboración de estos y controlar los costos indirectos que se incurren para la elaboración de los mismos, esto también se le denomina “Productividad”.

CONCLUSIONES

V. Conclusiones

1. Se determinó que el costo estándar de los productos tienen un efecto positivo en la situación económica y financiera de la empresa Entretenciones Cec Peru S.A. en el año 2017, puesto que existe una variación favorable en el margen operativo de S/ 20 294.89
2. Se determinó que la empresa la Empresa Entretenciones Cec Peru S.A. en el año 2017, utilizó solo los costos de los insumos como costo de producción, además tuvo un exceso de costos de producción en el año 2017 de S/ 110 345.90
3. Se determinó que la Empresa Entretenciones Cec Peru S.A. en el año 2017 tuvo rentabilidad, cuenta con una excelente liquidez y por ende la empresa tiene solvencia para endeudarse y obtener financiamiento de terceros.
4. Se determinó que la empresa Entretenciones Cec Peru S.A. en el año 2017 bajo el costeo tradicional se excedió en la cantidad de insumos requeridos para la elaboración de platos, carece de eficiencia en la mano de obra por parte de sus colaboradores y desconoce la depreciación que genera sus maquinarias.

RECOMENDACIONES

VI. Recomendaciones

1. La empresa Entretenciones Cec Peru S.A. debería abandonar su método de costeo tradicional y aplicar el costeo estándar de los productos ya que tiene un efecto positivo en la situación económica y financiera de la empresa.
2. Se recomienda a la empresa Entretenciones Cec Peru S.A. capacitar a su personal de producción para mejorar su eficiencia de tiempos para la elaboración de los platos y el requerimiento de insumos que corresponde por plato y así evitar los sobre costos por insumos.
3. Analizar y potenciar la línea de negocio de Servicio de Restaurante puesto que genera a la empresa un alto margen de rentabilidad que favorecería a su situación económica y financiera de la Empresa Entretenciones Cec Peru S.A.
4. Aplicar la propuesta planteada en este trabajo de investigación.

PROPUESTA

VII. Propuesta

Proponer el Costeo Estándar de los Productos ya que afecta de manera favorable la Situación económica y Financiera de la Empresa Entretenciones Cec Peru S.A.

Fundamentación

Según la información analizada en la presente investigación, se encontró que la Empresa Entretenciones CEC Peru S.A. cuenta con un sistema de costeo deficiente ya que no permite a la gerencia controlar sus costos, aunque cuenta con una buena rentabilidad, liquidez y solvencia; esto podría mejorar.

El Costo Estándar es una herramienta que le permite a la empresa, medir mediante variaciones lo que real consumido o utilizado con lo que se esperaba, esto ayuda ya que conforme se va desarrollando el periodo se puede comparar los costos reales con lo estándar fijado y ver si existe una variación desfavorable para la empresa, luego tomar decisiones al respecto para mejorar sus costos y concluir con una buen margen de ganancia por la productividad que puede llegar a tener la empresa.

Objetivo General

Proponer la implementación del Costo Estándar de los Productos para mejorar la situación Económica y Financiera de la Empresa Entretenciones Cec Peru S.A.

Objetivos Específicos

1. Describir la variación existente entre el sistema de costeo actual de la empresa y el costeo estándar de los productos.
2. Controlar los elementos del costo que intervienen en las etapas del proceso productivo.

Descripción de la Variación existente entre el Sistema de Costeo Actual de la Empresa y el Costeo Estándar.

Para la medición de variaciones, se realiza mediante costos unitarios por producto y luego se mide su variación.

Tabla 8.1.

Comparación del Costo Estándar de los productos con El Costeo Tradicional

Descripción	Tradicional	Estándar	Variación
Insumos	46 668.37	31 683.39	14 984.98
Mano de Obra	12 492.94	7 994.03	4 498.92
Costos Indirectos	51 184.59	50 373.60	810.99
Total	110 345.89	90 051.01	20 294.88

Nota: Las variaciones presentadas son en costos de producción total, por lo que se puede observar que existe una variación entre lo fijado por el costeo estándar con el sistema actual que maneja la empresa.

Como comentario, la empresa podría fijar un costo estándar menor al presentado por el investigador, esto es debido a que la empresa maneja algunos estándares de producción que también podrían ser materia de investigación para ver si están bien aplicados o no.

Controlar los elementos del Costo que intervienen en las etapas del Proceso Productivo

1. La empresa, mediante una hoja de costos puede controlar los costos desarrollados durante sus operaciones.
2. La empresa, mediante una guía de observación y supervisión, evaluará a su personal y luego programara una capacitación para que estén mejor preparados y se pueda realizar tareas de producción de manera eficiente.
3. La parte operativa de la elaboración de cada plato realizado, lo hará de manera eficiente y eficaz.
4. La empresa, semanalmente realizará la comparación de los costos reales incurridos y lo fijado por la gerencia, luego tomará decisiones para seguir con el control de ellos.

REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS

VIII. Referencias Bibliográficas

- Chaviano, Fuentes, & Dueñas. (2011). Calculo del costo estandar en la panaderia - dulceria doña neli de Cienfuegos.
- D., J. R. (1988). Rentabilidad Empresarial Un Enfoque de Gestion. Paraguay: Universidad de Concepcion.
- Duque Roldan, M. I., Osorio Agudelo, J. A., & Agudelo, H. D. (2012). Costos Estandar y su aplicacion en el Sector Manufacturero Colombiano. 524-525.
- Espino, M. (2016). Propuesta de diseño de un sistema de costeo estándar para mejorar la rentabilidad de los polos de algodón 20 al 1 de la empresa KZZU Australia Lima – 2015.
- Fabra, A. (noviembre de 2016). Un Como. Obtenido de:
<https://negocios.uncomo.com/articulo/diferencia-entre-situacion-economica-y-situacion-financiera-27003.html>
- Garcia Matute, B. E., & Pesántez Pesantéz, N. J. (2015). Analisis de la Implementacion de un Sistema de Costos Estandar en la Industria Manufacturera de Muebles Metalicos. Caso Practico: Muebles Metalicos Matute. 169.
- Gerencia.com. (2011). Obtenido de <http://www.gerencia.com>.
- Haito, A. (21 de Marzo de 2011). El negocio de los Fast Food: más locales con nuevos comesales. El Comercio.
- Hernandez, F. B. (2014). Diseño de un Sistema de Costos Estandar en una Industria de Alimentos Enlatados. Universidad San Carlos de Guatemala, 152.
- Lemus, W. J. (2010). Contabilidad de Costos. Bogota, Colombia: Fundacion para la Educacion Superior San Mateo.
- Monografias. (2010). Obtenido de <http://www.monografias.com>
- Narváez Pilco, C. E., & Sanchez Tapia, F. J. (2017). Estudio de la Aplicacion del Sistema de Contabilidad de Costos Estandar para el Sector Industrial

Manufacturero - Elaboracion de Productos Alimenticios, Caso Practico para una Pyme: Empresa de Frituras la Super Delicia. 299.

Parada, J. R. (1988). Rentabilidad Empresarial un enfoque de gestion. Paraguay: Universidad de Concepcion.

Polimeni, R., Fabozzi, F., Adelberg, A., & Kole, M. (1998). Contabilidad de Costos Tercera Edicion. Chile.

Press, E. (18 de Abril de 2017). elEconomista. Obtenido de elEconomista Web site: <http://www.eleconomista.es/distribucion/noticias/8298455/04/17/Economia-La-comida-a-domicilio-impulsa-el-crecimiento-del-6-del-mercado-de-comida-rapida-en-2016.html>

s/a. (2015). Economipedia. Obtenido de: <http://economipedia.com/definiciones/rentabilidad.html>

Segura, A. S. (1994). La Rentabilidad Economica y Financiera de la Gran Empresa Española. Analisis de los Factores Determinantesq. España.

Torrent, L. (04 de Octubre de 2011). United Explanations. Obtenido de <http://www.unitedexplanations.org/2011/10/04/el-consumo-de-comida-rapida-en-el-mundo/>

Valencia, G. S. (2006). Contabilidad de Costos. Bogota, Colombia: Ecoe Ediciones.