



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES

ESCUELA PROFESIONAL DE CONTABILIDAD

**IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE COSTOS PARA
INCREMENTAR LA RENTABILIDAD DEL RESTAURANT
TURÍSTICO EL SABOR DE MI TIERRA, SAN IGNACIO – 2017**

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

AUTOR:

Bach. FACUNDO NÚÑEZ JORGE LUIS

ASESOR:

Mg. FARFAN AYALA MARIO IGNACIO

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN:

COSTOS

CHICLAYO – PERÚ

2018

ACTA DE SUSTENTACIÓN



ACTA DE SUSTENTACIÓN

En la ciudad de Chiclayo, siendo las 09:20 p.m. horas del día 11 de diciembre del 2018, de acuerdo a lo dispuesto por la Resolución de Dirección Académica N° 3052, de fecha 7 de diciembre del 2018, se procedió a dar inicio al acto protocolar de sustentación de la tesis titulada: "IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE COSTOS PARA INCREMENTAR LA RENTABILIDAD DEL RESTAURANT TURÍSTICO EL SABOR DE MI TIERRA, SAN IGNACIO - 2017"

presentado por la Bachiller: FACUNDO NUÑEZ JORGE LUIS, con la finalidad de obtener el Título de Contador Público, ante el jurado evaluador conformado por los profesionales siguientes:


PRESIDENTE : Mgtr. WALDEMAR RAMÓN GARCÍA VERA
SECRETARIO (A) : Mgtr. MARIO IGNACIO FARFÁN AYALA
VOCAL : Mgtr. DIEGO FERRÉ LÓPEZ

Concluida la sustentación y absueltas las preguntas efectuadas por los miembros del jurado se resuelve:

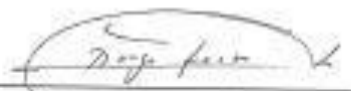
APROBADO POR UNANIMIDAD

Siendo las 9:50 p.m. del mismo día, se dio por concluido el acto de sustentación, procediendo a la firma de los miembros del jurado evaluador en señal de conformidad.

Chiclayo, 11 de diciembre del 2018


Mgtr. WALDEMAR RAMÓN GARCÍA VERA
Presidente


Mgtr. MARIO IGNACIO FARFÁN AYALA
Secretario (a)


Mgtr. DIEGO FERRÉ LÓPEZ
Vocal

DEDICATORIA

A mis padres, quienes con su esfuerzo y dedicación me brindaron la oportunidad de salir adelante; muchos de mis logros se los debo a ustedes, entre los que se incluye este.

AGRADECIMIENTO

A mis padres quienes en todo momento me han apoyado en mi formación académica. A mis profesores a quienes les debo gran parte de mis conocimientos, gracias a su paciencia y enseñanza y finalmente un eterno agradecimiento a esta prestigiosa universidad la cual abre puertas a jóvenes como yo, preparándonos para un futuro competitivo y formándonos como personas de bien.

Presentación

Señores integrantes del Jurado evaluador, de acuerdo con lo estipulado en el Reglamento de grados y títulos de la Universidad César Vallejo, pongo a su disposición para la revisión y evaluación el presente trabajo de investigación titulado **“IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE COSTOS PARA INCREMENTAR LA RENTABILIDAD DEL RESTAURANT TURÍSTICO EL SABOR DE MI TIERRA, SAN IGNACIO – 2017”** el cual se ha realizado según los lineamientos de la universidad y cuyo objetivo es la obtención del título profesional de Contador Público.

El trabajo se ha estructurado en los siguientes capítulos:

CAPITULO I: Presenta el planteamiento del problema, las teorías en las que se apoya la investigación, hipótesis y objetivos, principalmente.

CAPITULO II: Describe la metodología a seguir, en la que destacan las técnicas de investigación y el instrumento utilizado.

CAPITULO III: Presenta los resultados del trabajo de campo.

CAPITULO IV: Discute los resultados de la investigación

CAPITULO V: Presenta los resultados

CAPITULO VI: Presenta las recomendaciones

CAPITULO VII: Presenta las referencias bibliográficas

Finalmente se presentan los anexos correspondientes.

Por consiguientes señores integrantes de este digno jurado, estoy apto a aceptar las sugerencias que de manera constructiva puedan hacerle a la presente y que servirá como aporte para poder mejorarlo, así mismo sirva como base para aquellos que muestren interés en el tema y deseen continuar con estudios de esta naturaleza.

ÍNDICE

| | |
|---|------|
| ACTA DE SUSTENTACIÓN | ii |
| DEDICATORIA..... | iii |
| AGRADECIMIENTO..... | iv |
| Declaratoria de autenticidad | v |
| Presentación | vi |
| ÍNDICE | vii |
| RESUMEN..... | xiii |
| ABSTRACT | xiv |
| I. INTRODUCCIÓN..... | 15 |
| 1.1. Realidad Problemática | 15 |
| 1.1.1. A nivel Internacional | 15 |
| 1.1.2. A nivel Nacional | 16 |
| 1.1.3. A nivel Local..... | 17 |
| 1.2. Trabajos Previos | 17 |
| 1.2.1. A nivel Internacional | 17 |
| 1.2.2. A nivel Nacional | 18 |
| 1.2.3. A nivel Local..... | 20 |
| 1.3. Teorías Relacionadas al tema | 21 |
| 1.3.1. Costos De Producción..... | 21 |
| 1.3.2. Elementos del costo de producción..... | 21 |
| 1.3.2.1. Materia prima..... | 21 |
| 1.3.2.2. Mano de obra..... | 22 |
| 1.3.2.3. Costos indirectos de fabricación – CIF..... | 22 |
| 1.3.3. Clasificación con respecto a los costos indirectos de Fabricación..... | 23 |
| 1.3.4. Clasificación de Costos..... | 25 |
| 1.3.5. Clasificación de los Sistemas de Costos | 26 |
| 1.3.5.1. Sistema de Costo por Órdenes de Trabajo..... | 26 |
| 1.3.5.2. Sistemas de costos por proceso..... | 28 |
| 1.3.5.3. Costeos históricos..... | 28 |
| 1.3.5.4. Costos predeterminados | 29 |
| 1.3.6. Rentabilidad | 29 |
| 1.3.6.1. Tipos de rentabilidad..... | 29 |
| 1.3.6.1.1. Rentabilidad sobre las ventas..... | 29 |
| 1.3.6.1.2. Rentabilidad sobre el activo..... | 30 |
| 1.3.6.1.3. Rentabilidad sobre el capital..... | 30 |
| 1.3.7. Niveles de rentabilidad..... | 30 |

| | |
|--|-----------|
| 1.3.8. Estrategias de rentabilidad | 31 |
| 1.4 Formulación al Problema..... | 31 |
| 1.5 Justificación del estudio..... | 32 |
| 1.6 Hipótesis..... | 32 |
| 1.7 Objetivo..... | 32 |
| 1.7.2. Específicos..... | 33 |
| II. MÉTODO | 34 |
| 2.1 Diseño de investigación..... | 34 |
| 2.1.1. Tipo | 34 |
| 2.1.2. Diseño..... | 34 |
| 2.2 Variables, Operacionalización | 35 |
| 2.2.1. Variables..... | 35 |
| 2.2.2. Operacionalización | 36 |
| Materia prima | 36 |
| Mano de obra | 36 |
| Costos indirectos de fabricación – CIF | 36 |
| 2.3 Población y muestra | 38 |
| 2.3.1. Población..... | 38 |
| 2.3.2. Muestra..... | 38 |
| 2.3.2.1. Muestreo por conveniencia. | 38 |
| 2.4 Técnicas e instrumentos de recolección de datos, validez y confiabilidad | 39 |
| 2.4.1. Técnicas. | 39 |
| 2.4.2. Instrumentos | 39 |
| 2.4.3. Validez | 40 |
| 2.4.4. Confiabilidad | 40 |
| 2.5 Métodos de análisis de datos | 41 |
| 2.6 Aspectos éticos..... | 41 |
| III. RESULTADOS | 42 |
| IV. DISCUSIÓN | 67 |
| V. CONCLUSIONES | 69 |
| VI. RECOMENDACIONES | 70 |
| VII. REFERENCIAS..... | 71 |
| ANEXOS | 75 |
| VALIDACIÓN DE LOS INSTRUMENTOS | 79 |
| Materia prima | 88 |
| Mano de obra | 88 |
| Costos indirectos de fabricación – CIF | 88 |

| | |
|--|-----------|
| ACTA DE APROBACION DE ORIGINALIDAD DE TESIS | 93 |
| AUTORIZACION DE PUBLICACION DE TESIS | 94 |



**AUTORIZACIÓN DE PUBLICACIÓN DE TESIS
EN REPOSITORIO INSTITUCIONAL UCV**

Código : F08-PP-PR-C2.C2
Versión : 07
Fecha : 31-03-2017.
Página : 1 de 1

Yo **Jorge Luis Facundo Núñez**, identificado con **DNI N° 43254993** egresada de la Escuela de **Contabilidad**, de la Universidad César Vallejo, autorizo (), No autorizo () la divulgación y comunicación pública de mi trabajo de investigación titulado: **Implementación De Un Sistema De Costos Para Incrementar La Rentabilidad Del Restaurant Turístico El Sabor De Mi Tierra, San Ignacio - 2017**; en el Repositorio Institucional de la UCV (<http://repositorio.ucv.edu.pe/>), según lo estipulado en el Decreto Legislativo 822, Ley sobre Derecho de Autor, Art. 23 y Art. 33.

Fundamentación en caso de no autorización:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....


FIRMA

DNI: 43254993

FECHA: 26 de Noviembre del 2018

| | | | | | |
|---------|----------------------------|--------|---|--------|-----------|
| Elaboró | Dirección de Investigación | Revisó | Representante de la Dirección / Vicerrectorado de Investigación y Calidad | Aprobó | Reclutado |
|---------|----------------------------|--------|---|--------|-----------|

ÍNDICE DE TABLAS

| | |
|---------------|----|
| Tabla 1 | 36 |
| Tabla 2 | 37 |
| Tabla 3 | 42 |
| Tabla 4 | 43 |
| Tabla 5 | 44 |
| Tabla 6 | 45 |
| Tabla 7 | 46 |
| Tabla 8 | 47 |
| Tabla 9 | 48 |
| Tabla 10..... | 49 |
| Tabla 11..... | 50 |

ÍNDICE DE FIGURAS

| | |
|----------------|----|
| Figura 1 | 42 |
| Figura 2 | 43 |
| Figura 3 | 44 |
| Figura 4 | 45 |
| Figura 5 | 46 |
| Figura 6 | 47 |
| Figura 7 | 48 |
| Figura 8 | 49 |
| Figura 9 | 50 |

RESUMEN

La presente investigación titulada “IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE COSTOS PARA INCREMENTAR LA RENTABILIDAD DEL RESTAURANT TURÍSTICO EL SABOR DE MI TIERRA, SAN IGNACIO – 2017”, tuvo como objetivo general Implementar un sistema de costos para incrementar la rentabilidad del restaurant turístico el sabor de mi tierra, San Ignacio – 2017, para lo cual se realizó una investigación de tipo descriptiva con un diseño no experimental transversal, teniendo como población a 12 colaboradores de la empresa, a los cuales se les aplico un cuestionario en base a escala de Likert. Los resultados muestran que el restaurant no aplica un sistema de costos de producción en la elaboración de potajes porque el costeo lo realiza empíricamente además, el 75% está totalmente de acuerdo que el Restaurante realiza sus Compras según necesidad, el 25% es indiferente; asimismo no conoce la rentabilidad porque no cuenta con información financiera que le permita analizar los ingresos y egresos. Finalmente se concluye que el restaurant turístico el Sabor de Mi Tierra debe aplicar un sistema de costos en la elaboración de potajes a fin que pueda determinar correctamente el costo, precio de venta y la ganancia.

Palabras claves: sistema, costos, rentabilidad.

ABSTRACT

The present investigation entitled "IMPLEMENTATION OF A COST SYSTEM TO INCREASE THE PROFITABILITY OF THE RESTAURANT TURÍSTICO THE TASTE OF MY EARTH, SAN IGNACIO - 2017", had like general objective To implement a system of costs to increase the profitability of the tourist restaurant the flavor of my land, San Ignacio - 2017, for which a descriptive - correlational type research was carried out with a transversal non-experimental design, having as a population 12 collaborators of the company, to which a questionnaire was applied based on Likert scale . The results show that the restaurant does not apply a system of production costs in the elaboration of stews because the costing is done empirically. In addition, 58.33% fully agree that the restaurant makes its purchases as needed, 8.33% is indifferent and 33.33% strongly disagree; also does not know the profitability because it does not have financial information that allows you to analyze the income and expenses. Finally, it is concluded that the tourist restaurant Sabor de Mi Tierra must apply a system of costs in the preparation of stews so that it can correctly determine the cost, sale price and profit.

Keywords: system, costs, profitability.