



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES

ESCUELA PROFESIONAL DE CONTABILIDAD

**EL COSTO DE PRODUCCIÓN Y SU INFLUENCIA EN LA FIJACIÓN
DE PRECIOS DEL RESTO GRILL “FUEGO & ASADO”, PERIODO
2018, NUEVO CHIMBOTE.**

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

AUTORES:

DE LA CRUZ VERGARAY ANA ELISABET
MARREROS SANTIAGO NICOLE JHOAN

ASESOR METODOLÓGICO:

DR. MUCHA PAITÁN ÁNGEL JAVIER

ASESOR TEMÁTICO:

MG. RAMÍREZ GARCÍA, JAIME ROBERTO

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN:

FINANZAS

CHIMBOTE – PERÚ

2018



ACTA DE APROBACIÓN DE TESIS

Código : F07-PP-PR-02.02
Versión : 09
Fecha : 23-03-2018
Página : 1 de 1

El jurado encargado de evaluar la tesis presentada por don(a) DE LA CRUZ VERGARAY ANA ELISABET y MARREROS SANTIAGO NICOLE JHOAN, cuyo título es:

“EL COSTO DE PRODUCCIÓN Y SU INFLUENCIA EN LA FIJACIÓN DE PRECIOS DEL RESTO GRILL “FUEGO & ASADO”, PERIODO 2018, NUEVO CHIMBOTE.”

Reunido en la fecha, escuchó la sustentación y la resolución de preguntas por el estudiante, otorgándole el calificativo de: 16 (Número) dieciséis (Letras).

Nuevo Chimbote, 05 de Diciembre del 2018

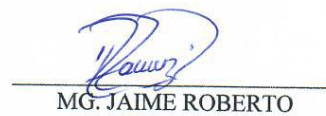


MG. CARLOS LEOPOLDO
GARCÍA ÁLVAREZ

PRESIDENTE



DR. MUCHA PAITÁN
ÁNGEL JAVIER
SECRETARIO



MG. JAIME ROBERTO
RAMÍREZ GARCÍA
VOCAL

DEDICATORIA

Dedico la presente tesis a Dios, por dame la salud, la vida, y brindarme sus cuidados siempre. Por todos los momentos buenos y no tan buenos que he pasado a lo largo del desarrollo de mis estudios universitarios, y que hoy comprendo que eran parte de un bonito aprendizaje.

A mis padres por su apoyo incondicional brindado en cada momento de mi vida.

A mi abuela Manuela, por sus oraciones hacia mi persona y por siempre darme su bendición cada vez que salgo de casa.

De la Cruz Vergaray Ana Elisabet

DEDICATORIA

Dedico el presente trabajo de investigación a Dios por haberme dado la vida, por guiarme por el buen camino, darme las fuerzas para seguir adelante y luchar contra cada adversidad de la vida.

A mis padres y en especial a mi madre por haber confiado en mi, por ser un gran ejemplo, y por todo el esfuerzo que hace día a día por salir adelante, sin tu apoyo no hubiese logrado muchos objetivos.

A mis hermanos, por brindarme fuerzas para salir adelante día a día, a mis abuelos y tios que siempre han estado a mi lado cuidandome y brindandome amor. A mis docentes por brindarme conocimiento durante estos cinco años y compañeros de clases por todos los buenos y malos momentos vividos en la universidad.

Marreros Santiago Nicole Jhoan

AGRADECIMIENTO

Primeramente agradezco a Dios por darme la sabiduría, por rodearme de personas de bien y de una familia que es ideal para mi.

A mis padres Victor De la Cruz y Pelagia Vergaray, que siempre han sido y serán mi mayor apoyo, y sobre todo por el esfuerzo y sacrificio realizado con el fin de concluir mis estudios universitarios.

A mis hermanos Victor Hugo y Javier Enrique, por sus consejos y su apoyo durante el desarrollo de mis estudios.

A mis sobrinos Batsheba, Efraín, Rizpa y Débora por contagiarme su alegría y llenarme de energías durante nuestro convivir.

A mi Asesor metodológico Dr. Mucha Paitán Ángel y a mi asesor temático Mg. Jaime Ramírez García, por brindarnos sus conocimientos y ser de guías durante el desarrollo del presente trabajo de investigación.

A cada familiar, docente y amigos, en especial a Milosva, Nicole y Ángelica que han contribuido en el desarrollo de mi carrera profesional, brindándome su apoyo y aportando aprendizajes a mi vida.

Y especial a la empresa Fuego & Asado por permitirnos realizar nuestra investigación y aplicar nuestros conocimientos adquiridos a lo largo de nuestra formación.

De la Cruz Vergaray Ana Elisabet

AGRADECIMIENTO

Agradezco a Dios, por darme la vida, por haber acompañado y guiado mi camino durante mi formación académica y profesional, por brindarme fortaleza en los momentos débiles, por la salud y por permitir cumplir uno de mis grandes objetivos.

A mis padres, por ser mi respaldo en todo momento, en especial a mi madre por ser un gran ejemplo en mi vida, por toda la confianza que brindaste en mi, gracias por enseñarme a ser fuerte y luchar por lo que quiero, sin tu apoyo incondicional no hubiese logrado muchos objetivos.

A mis hermanos, por ser mi fortaleza día a día, en especial a Valentina y Andrea las más pequeñas de la casa este gran logro que estoy por cumplir es por ustedes y para ustedes, que son mi motivo día a día para ser mejor persona.

A mis abuelitos y tios, por haberme cuidado y brindado amor en los momentos que mis padres no estaban a mi lado.

Al Dr. Ángel Mucha Paitan, por su dedicación, tiempo y sabiduría en este último año, que sirvió de mucho para poder desarrollar la parte metodológica del presente trabajo de investigación.

Al Mg. Jaime Roberto Ramírez García, por su dedicación, tiempo, sabiduría y apoyo incondicional durante mi formación profesional y durante este último año por brindarme conocimiento para poder desarrollar la parte temática del presente trabajo de investigación.

A todos mis profesores que aportaron conocimientos durante mi formación académica y profesional, a mis compañeros de clases gracias por todos los momentos vivido y a cada persona que contribuyó en mi formación académica, profesional y aportando a ser mejor persona día a día.

Marreros Santiago Nicole Jhoan

DECLARATORIA DE AUTENTICIDAD

Nosotras, **De la Cruz Vergaray Ana Elisabet**, con DNI N° **75212943** y **Marreros Santiago Nicole Jhoan**, con DNI N° **70869206**, 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.

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.

Nuevo Chimbote, 05 de Diciembre del 2018



DE LA CRUZ VERGARAY

ANA ELISABET

DNI: 75212943



MARREROS SANTIAGO

NICOLE JHOAN

DNI: 70869206

PRESENTACIÓN

Señores miembros del Jurado:

Presento ante ustedes la Tesis titulada **“EL COSTO DE PRODUCCIÓN Y SU INFLUENCIA EN LA FIJACIÓN DE PRECIOS DEL RESTO GRILL “FUEGO & ASADO”, PERIODO 2018, NUEVO CHIMBOTE”** con la finalidad de determinar la influencia de Costo de Producción en la fijación de precios del Resto Grill “Fuego & Asado, Periodo 2018, Nuevo Chimbote. En cumplimiento del Reglamento de Grados y Títulos de la Universidad César Vallejo para obtener el Título Profesional de Contador Público.

Señores miembros del jurado espero que esta investigación, luego de ser evaluada, merezca su aprobación.

Atentamente.

Las autoras.

ÍNDICE

ACTA DE APROBACIÓN DE TESIS	¡Error! Marcador no definido.
DEDICATORIA.....	iii
AGRADECIMIENTO	v
DECLARATORIA DE AUTENTICIDAD	vii
PRESENTACIÓN.....	viii
ÍNDICE.....	ix
RESUMEN	xiv
ABSTRACT	xv
I. INTRODUCCIÓN.....	16
1.1. Realidad Problemática	17
1.1.1. A nivel internacional	17
1.1.2. A nivel nacional	18
1.1.3. A nivel local.....	19
1.2. Trabajos Previos.....	20
1.2.1. A nivel internacional	20
1.2.2. A nivel nacional	22
1.3. Teorías relacionadas al tema.....	24
1.3.1. Costo de Producción.....	24
1.3.1.1. Definiciones	24
1.3.1.2. Elementos del Costo de Producción	24
1.3.1.3. Procedimientos para la distribución de los CIF	25
1.3.1.5. Bases para la departamentalización de los CIF.....	27
1.3.1.6. Importancia de los Costos.....	27
1.3.1.7. Objetivos de cálculo de Costos	28
1.3.1.8. Clasificación de los Costos	28
1.3.1.9. Sistemas de Costos	30
1.3.1.10. La Hoja de Costos	31
1.3.1.11. Costo del periodo	31
1.3.2. Precio.....	32
1.3.2.1. Definición de precio	32
1.3.2.2. Características y Objetivos	33
1.3.2.3. Tipos	33
1.3.2.4. Fijación de precio.....	35
1.3.2.5. Fases a seguir para fijar un precio	35

1.3.2.6.	Enfoques generales de la fijación de precio	35
1.3.2.7.	Estrategias de fijación de precios	36
1.3.2.8.	Métodos de Costos para Fijar Precios	37
1.3.2.9.	Margen de Utilidad	37
1.3.2.10.	Valor de venta	39
1.3.3.	Sistema de Costo por Órdenes	40
1.3.3.1.	Definición.....	40
1.3.3.2.	Empresas que utilizan el Sistema de Costos	40
1.3.3.3.	Características.....	40
1.3.3.4.	Ventajas y desventajas.....	41
1.4.	Formulación del problema	44
1.5.	Justificación del estudio	44
1.5.1.	Justificación Teórica	44
1.5.2.	Justificación Metodológica.....	44
1.5.3.	Justificación Práctica	44
1.6.	Hipótesis.....	44
1.6.1.	Hipótesis Central	44
1.6.2.	Hipótesis Nula.....	45
1.6.3.	Hipótesis Alterna 1	45
1.6.4.	Hipótesis Alterna 2	45
1.7.	Objetivos	45
1.7.1.	General.....	45
1.7.2.	Específicos.....	45
II.	MÉTODO	46
2.1.	Diseño de Investigación	47
2.2.	Variables de Operacionalización	48
2.3.	Población y Muestra.....	49
2.4.	Técnicas e instrumentos de recolección de datos, validez y confiabilidad	49
2.5.	Métodos de análisis de datos	50
2.6.	Aspectos éticos	50
III.	RESULTADOS	51
3.1.	Datos Generales	52
3.2.	Reseña Histórica	53
3.3.	Organigrama	54
3.3.1.	Descripción de las áreas consideradas en el organigrama.....	54

3.4.	Flujograma del Proceso de Producción de Pechuga de Pollo a la Parrilla, Pierna de Pollo a la Parrilla y Alitas Grill del Resto Grill Fuego & Asado	56
3.4.1.	Descripción del Flujograma Proceso de Producción de Pechuga de Pollo a la Parrilla, Pierna de Pollo a la Parrilla y Alitas Grill del Resto Grill Fuego & Asado	56
3.5.	Flujograma del Proceso de Producción de Bife y Anticuchos de Corazón a la Parrilla del Resto Grill Fuego & Asado	57
3.5.1.	Descripción del Proceso de Producción de Bife y Anticuchos de Corazón a la Parrilla del Resto Grill Fuego & Asado	57
3.6.1.	Descripción del Proceso de Elaboración De Papas Fritas	58
3.7.1.	Descripción del Proceso de la Elaboración de la Ensalada de Verduras:	59
3.8.	Descripción de los Costos de Producción del Resto Grill Fuego & Asado	60
3.8.1.	Descripción de los Costos y Valor de Venta de los Platos con mayor demanda en el Resto Grill Fuego & Asado	60
3.8.2.	Descripción de los Costos para la Elaboración de Bife a la Parrilla	60
3.8.3.	Descripción de los Costos para la Elaboración de Anticuchos de Corazón a la Parrilla	61
3.8.4.	Descripción de los Costos para la Elaboración de Pechuga a la Parrilla	62
3.8.5.	Descripción de los Costos para la Elaboración de Pierna a la Parrilla	64
3.8.6.	Descripción de los Costos para la Elaboración de Alitas Grill	65
3.9.	Análisis de los Costos de la Empresa Fuego &Asado	66
3.10.	Análisis de los Precios de la Empresa Fuego & Asado	66
3.11.	Cuadro de Análisis de la Entrevista	67
IV.	DISCUSIÓN	74
V.	CONCLUSIONES	78
VI.	RECOMENDACIONES	81
VII.	REFERENCIAS	83
	ANEXOS	88
✓	Instrumento	89
✓	Validación de Istrumento.....	92
✓	Matriz de consistencia	98
✓	Cuadros de Determinación de Costo Real.....	99

ÍNDICE DE CUADROS

CUADRO N°01: Descripción de los costos y Valor de Venta.....	60
CUADRO N°02: Materia Prima – Bife a la Parrilla	60
CUADRO N°03: Mano de Obra Directa – Bife a la Parrilla.....	60
CUADRO N°04: Costos Indirectos de Fabricación – Bife a la Parrilla.....	61
CUADRO N°05: Materia Prima – Anticuchos de Corazón a la Parrilla.....	61
CUADRO N°06: Mano de Obra Directa – Anticuchos de Corazón a la Parrilla	62
CUADRO N°07: Costos Indirectos de Fabricación – Anticuchos de Corazón a la Parrilla	62
CUADRO N°08: Materia Prima – Pechuga a la Parrilla.....	62
CUADRO N°09: Mano de Obra Directa – Pechuga a la Parrilla	63
CUADRO N°10: Costos Indirectos de Fabricación – Pechuga a la Parrilla	63
CUADRO N°11: Materia Prima – Pierna a la Parrilla	64
CUADRO N°12: Mano de Obra Directa – Pierna a la Parrilla.....	64
CUADRO N°13: Costos Indirectos de Fabricación – Pierna a la Parrilla.....	64
CUADRO N°14: Materia Prima – Alitas Grill	65
CUADRO N°15: Mano de Obra Directa – Alitas Grill.....	65
CUADRO N°16: Costos Indirectos de Fabricación – Alitas Grill.....	65
CUADRO N°17: Detalle de los costos Reales, Costo según Empresa y Valor de Venta.....	99
CUADRO N°18: Hoja de Costos de Bife a la Parrilla	100
CUADRO N°19: Hoja de Costos de Anticuchos de Corazón de Res	101
CUADRO N°20: Hoja de Costos de Pechuga de Pollo a la Parrilla.....	102
CUADRO N°21: Hoja de Costos de Pierna de Pollo a la Parrilla	103
CUADRO N°22: Hoja de Costos de Alitas Grill	104
CUADRO N°23: Cálculo de costo de Bife por plato	105
CUADRO N°24: Cálculo de costo de Corazón de Res por plato	105
CUADRO N°25: Cálculo de costo de Pechuga, Pierna y Alas para cada plato	105
CUADRO N°26: Cálculo de costo de Ensalada para cada plato	106
CUADRO N° 27: Cálculo de costo de Papa por plato	106
CUADRO N°28: Cálculo de Mano de Obra Directa e Indirecta	107
CUADRO N°29: Distribución de Mano de Obra Directa e Indirecta por Plato.....	107
CUADRO N°30: Cálculo de costo de Cremas por plato.....	107
CUADRO N°31: Cálculo de costo de Camote – Solo para Anticuchos	108
CUADRO N°32: Cálculo de costo de Condimentos – Solo para Pechuga, Alitas Y Pierna	108
CUADRO N°33: Cálculo de costo de Gas, Carbón Vegetal, Mechas y Aceite.....	109
CUADRO N°34: Distribución de costo de Carbón Vegetal, Gas, Mechas y Aceite	109

CUADRO N°35: Cálculo de Depreciación de Freidora, Parrilla y Refrigeradora	110
CUADRO N°36: Distribución de depreciación de Freidora, Parrilla y Refrigeradora por Plato..	110
CUADRO N°37: Cálculo de Gastos Operativo por Sueldo de Mesero y Cajero	111
CUADRO N°38: Cálculo y Distribución de costo y gasto de Alquiler, Energía y Agua	111
CUADRO N°39: Detalle de la Producción Mes de Setiembre 2018	112
CUADRO N°40: Detalle de la Diferencia entre el Costo Real y el Costo Según Empresa.....	112
CUADRO N°41: Resumen de Gastos Operativos Mes de Setiembre 2018.....	113
CUADRO N°42: Cálculo de Margen de Ganancia Mes Setiembre 2018	113
CUADRO N°43: Cálculo de Ganancia según el Costo Real	114

RESUMEN

El presente trabajo de investigación titulado “EL COSTO DE PRODUCCIÓN Y SU INFLUENCIA EN LA FIJACIÓN DE PRECIOS DEL RESTO GRILL “FUEGO & ASADO”, PERIODO 2018, NUEVO CHIMBOTE”, se ha planteado como objetivo general determinar la influencia de Costo de Producción en la fijación de precios del Resto Grill “Fuego & Asado”, Periodo 2018, Nuevo Chimbote y como objetivos específicos describir, analizar los costos de producción y describir, analizar la fijación de precios de la empresa.

El tipo de investigación es descriptivo, el diseño de investigación es no experimental y el enfoque es cuantitativo. Por otra parte, la población se encuentra conformado por todos los costos y precios desde el inicio de la creación hasta la actualidad del Resto Grill “Fuego & Asado” y la muestra fueron cinco platos (Pechuga a la parrilla, Alitas a la parrilla, Pierna a la Parrilla, Bife a la parrilla y anticuchos) que la empresa ofrece a la venta, de los cuales conoceremos los costos y precios. Las técnicas utilizadas fueron el análisis documental y la entrevista, y los instrumentos de validación y confiabilidad que se utilizaron fueron la guía de análisis documental y la guía de entrevista.

Se pudo concluir que el Resto Grill “Fuego & Asado”, no existe control de materia prima, así mismo que diversos costos no están siendo considerados en la determinación del costo de producción, lo cual no le permite a la empresa sincerarse con relación a la utilidad que está obteniendo, margen de ganancia que se ve disminuido de manera abismal, al considerar de manera adecuada todos los costos de producción y aún más cuando se considera los gastos operativos para obtener el costo del periodo. Finalmente se determinó que el costo real tiene una alta influencia con una puntuación de 0.889 en los precios.

Palabras claves: Costos de Producción, precios, materia prima, mano de obra y costos indirectos de fabricación.

ABSTRACT

This research paper entitled "THE COST OF PRODUCTION AND ITS INFLUENCE ON THE PRICING OF REST GRILL" FUEGO & ASADO", PERIOD 2018, NUEVO CHIMBOTE", has been raised as a general objective to determine the influence of Production Costs in the pricing of the Rest Grill "Fuego & Asado", Period 2018, Nuevo Chimbote and as specific objectives to describe, analyze production costs and describe, analyze the pricing of the company.

The research is descriptive, the research design is non-experimental and the approach is quantitative. On the other hand, the population is made up of all the costs and prices from the beginning of the creation to the present of Rest Grill "Fuego & Asado" and the sample were five dishes (Grilled breast, Grilled wings, Grilled Leg, Grilled steak and anticuchos) the company offers for sale, of which we will know the costs and prices. The techniques used were the documentary analysis and the interview, and the validation and reliability instruments that were used were the guidance document analysis and the interview guide.

It was concluded that the Grill "Fuego & Asado", there is no control of raw material, likewise that diverse costs are not being considered in determining the cost of production, which doesn't allow the company to be honest regarding the utility that is obtaining, profit margin that is diminished abysmally, adequately considering all production costs and even more when considering operating expenses to obtain the cost of the period. Finally, it was determined that the real cost has a high quality with a score of 0.889 in the prices.

Key words: Production costs, prices, raw material, labor and indirect manufacturing costs.

I.INTRODUCCIÓN

1.1. Realidad Problemática

A lo largo de los años muchas empresas toman decisiones estratégicas que les origine un margen de utilidad beneficioso para ellos referido al rubro de su negocio, en este caso los restaurantes han estipulado el precio de venta de sus productos (platos de comida) con base a sus costos y un porcentaje adicional lo que esperan ganar en un futuro. Por tal motivo los restaurantes determinan sus costos, estudian a su competencia y a los clientes que son quienes definen si un negocio sigue en marcha o no. Sin embargo, en este ínterin si no se cuenta con un sistema de costeo se comete el error de excluir costos fundamentales, tales como la mano de Obra, entre otros, cayendo así en una conclusión errónea sobre su margen de ganancia, y muchas veces fijando sus precios casi por debajo del costo de su producción.

1.1.1. A nivel internacional

En Colombia, Barbosa y Portillo (2012) expresan que:

En la ciudad de Ocaña, el restaurante “UQ UKU” uno de los principales problemas que tiene es el no llevar una contabilidad, es decir, no tiene conocimiento de sus ingresos brutos por tal motivo los propietarios del restaurante están interesados en llevar a cabo la contabilidad de costo porque al no tener una contabilidad de costos se incurre en los siguientes problemas:

- Inicialmente no hay valoración de la materia prima
- No hay inventario real de la materia prima
- No se sabe en realidad el costo de un plato, es decir, no hay suministros de información para llevar a cabo la actividad productiva debido a que muchas facturas de compras se pierden.
- El pago de mano de obra no lo hacen ordenado, porque el pago se realiza con cualquier papel y no existe planilla específica para el pago laboral.

Este problema sucede puesto que los propietarios no llevan una contabilidad de costos y por otra parte la fijación de los precios se basa mayormente en la experiencia del Chef y en los que determina la competencia. (parr.2-5)

En Ecuador, Mera (2013) manifiesta que:

En el “Restaurante de la Hostería Bascún” el problema de los administradores del restaurante es que asignan un precio a los platos de forma arbitraria, basándose en los resultados que desean obtener, en la experiencia y en el mercado, ya que esto vendría a ser un riesgo para la empresa, ya que es imposible poder saber cuál es el precio adecuado para cada plato sin fijar todos los costos que interviene en la preparación, ya sea de manera directa o indirecta. (parr.14-15).

Además, al no saber exactamente si se tiene o no ganancia al fijar de manera empírica los precios de las recetas de los platos de comidas, se está arriesgando la inversión de los propietarios y se está vendiendo platillos a un precio inadecuado a los clientes. (parr.19).

Por lo tanto, el área contable o de costos es el área en la que se necesita mayor atención y un análisis de sus problemas para poder obtener un sistema de costos adecuados de los platillos que se ofrece al cliente, para no caer en una posible pérdida de esta área, tratando de ordenar y organizar esta área para establecer el precio, costo y utilidad de cada platillo.(parr.23-24).

1.1.2. A nivel nacional

Fenco (2011) menciona que, en la ciudad de Chiclayo, en el Restaurante “Sabe a Perú E.I.R.L” se han iniciado las actividades económicas, el cual no determina sus costos pues no cuenta con una técnica de costeo, que le brinde los gastos y costos que incurre su negocio lo cual afecta financieramente a la empresa.

En el Perú, como menciona Riquelme (2015):

Elaborar bien los costos te ayudará a fijar el precio de venta de los platos de comida ya que te permitirá efectuar la salida de dinero que se hizo para efectuar la compra de mercadería y así poder determinar el precio, además se debe tener conocimiento sobre los precios que la competencia ha

establecido para los mismos productos. También sirve para la toma de decisiones sobre los platos de comida que ofrece un restaurante, es decir, decidir que platos debes conservar, promocionar o cuales sacarlo de la carta y venta.(parr.1-3)

Los costos también sirven para que puedas tomar decisiones referidos a algunos insumos si es conveniente prepararlos o comprarlos a un proveedor y por último llevando un buen control de costos de un restaurante podrás conocer los presupuestos que tienes de distintos platos lo cual servirá para que puedas tomar decisiones sobre el negocio en un futuro.(parr.4-6)

Además, Peralta (2015) señala que:

En la ciudad de Bagua, el Restaurant J&L S.A.C., cuya actividad económica principal es el de brindar gastronomía de la cocina peruana y sus especialidades son los pescados y mariscos. Lo principal para el dueño del restaurante es conocer los costos que se incurren para preparar los distintos platos a la carta que se ofrecen, ya que a inicios de sus actividades no se ha llevado un adecuado control del sistema de costos para la elaboración de los platos, es más ni siquiera se aplicó alguna técnica de procedimientos de los platos por lo cual se solicitaba al área de producción la preparación y entrega de lista de los materiales de preparación al área de gerencia. A parte los precios de venta para sus platos que ofrecía era otro problema, ya que estos eran determinados en base de ventas realizadas anteriormente e incluso se basaban en los precios que la competencia mantiene.(parr.20-23)

1.1.3. A nivel local

En el distrito de Nuevo Chimbote, Provincia del Santa, Departamento de Ancash, el Resto Grill “Fuego & Asado” es un restaurante familiar dedicado a la elaboración y venta de parrillas, este restaurante está ubicado en la extensión de una casa y al momento de determinar su costo de producción suelen omitir ciertos elementos del costo pues a su vez al no contar con un sistema de costeo, la determinación de este se hace de

manera empírica, sin considerar Mano de Obra, alquiler, depreciación, entre otras cosas, lo cual no le permite fijar un adecuado precio de venta para el consumidor, supeditándose al precio fijado por el mercado, creyendo erróneamente que su ganancia es el 50%, debido a ello tampoco se puede determinar la ganancia real obtenida, siendo esto elemental para evaluar si la empresa está yendo por buen camino, es decir generando ganancias o no.

1.2. Trabajos Previos

1.2.1. A nivel internacional

Según Mera (2013) en su tesis “Los costos y su influencia en la fijación de precios de las comidas y bebidas del Restaurante de la hostería Bascún en el año 2011.” desarrollada en la ciudad de Ambato – Ecuador llega a las siguientes conclusiones:

“Establecer precios de las comidas y bebidas con relación a los costos y margen de ganancia deseado resulta dificultoso si no se posee un sistema de costos adecuado.

La administración de este restaurante se basa en el mercado para la fijación de los precios de las comidas y bebidas, sin embargo, esto no es muy recomendable pues cerca del 80% de hoteles que poseen restaurantes en la ciudad de Baños de Agua Santa no tiene un sistema de costos que les sirva de guía al momento de establecer precios, por lo cual el 43,85% tienen precios similares; debido a esto no se da una adecuada fijación de precios al no tener en cuenta el costo de su producto.

Lo más tedioso sería calcular los costos indirectos en este tipo de negocios pues trae consigo un profundo análisis, por lo cual esto dificulta el fijar un costo individual para cada producto.”

Según Quintero (2013) en su tesis “Costeo para un restaurante gourmet en Colombia” desarrolla en la ciudad de Antioquia – Colombia expresa sus siguientes conclusiones:

“Para una adecuada fijación de precios de venta de los platos en un restaurante se debe de tener una adecuada determinación del costo, es decir el costo real de los platos, incluyendo desperdicios, y de ser este muy alto se debe analizar la razón para realizar las correcciones pertinentes.

Para el cálculo del costo se deben de tener en cuenta la mano de Obra, CIF y gastos teniendo la información detallada incluso de las mermas, mal manejo de materia prima, ya que todo esto dará una idea de las correcciones”

Según Mayac (2015), en su tesis titulada “Análisis del costo y la incidencia en la determinación del precio en los restaurantes de comida rápida de la ciudad de Tulcán” desarrollada en la ciudad de Tulcán - Ecuador, llego a las siguientes conclusiones:

Los propietarios de los 22 restaurantes de comida rápida en la ciudad no conocen el costo real de la producción de sus platos, por lo tanto su fijación generalmente se basa en los precios de la competencia.

En la mayoría de los restaurantes los propietarios o administradores del negocio no conocen el costo unitario de cada plato, lo que no le permite mantener un margen de utilidad por unidad.

La inadecuada aplicación de política de precios por parte de los propietarios de los restaurantes no les permite establecer el precio de acuerdo con el costo total en el que incurren al momento de la preparación, de tal forma que sea aceptado por los clientes.

De acuerdo con la investigación obtenida de las encuestas se puede notar que ningún restaurante toma en cuenta los tres elementos del costo como son, materia prima, mano de obra y los CIF, únicamente conocen los costos de la materia prima.

Los propietarios mantienen el precio de acuerdo con la competencia ya que el precio si influye en la decisión de compra del consumidor, a precios más elevados disminuye la demanda

1.2.2. A nivel nacional

Fenco (2011) en su tesis “Estudio de Costos y Presupuestos del Restaurant Sabe a Perú” desarrollada en la ciudad de Chiclayo – Perú llega a las siguientes conclusiones:

“Recalca la importancia de los sistemas de costeo pues nos ayudaran a tener un mayor control de la empresa con respecto a sus ventas y su punto de equilibrio, y para tener clara la relación que existe entre el costo y presupuesto es necesario conocer los diversos gastos de nuestra empresa.”

Según Hernández (2016) en su tesis “Sistema de Costos de Producción y su Influencia en la determinación del Costo y Precio de las comidas de la empresa El Paisa E.I.R.L. Distrito del Cuzco, Periodo Agosto - Octubre del 2016” desarrollada en la ciudad de Trujillo – Perú llegó a las siguientes conclusiones:

“Al realizar el diagnóstico de los costos y precios de las comidas de la empresa EL PAISA E.I.R.L., de la ciudad del Cusco, y contrastando el costo real con el costo estimado se apreció una disminución del 29.60 por ciento en costo de producción.

Después de la implementación de un sistema de Costos por órdenes específicas, teniendo en cuenta un margen de ganancia del 25 por ciento, se estimó que el valor de venta para el cabrito de S/ 25.58; y con valor venta real, según el sistema de costos S/14.41; obteniendo un margen de ganancia de 43.66 por ciento. Pudiendo apreciar que esta información, le permitiría a la empresa conocer los precios reales y utilidad que obtendrán de cada potaje.

Concluyendo que el Sistema de Costos por producciones específicas, influye en la mejora de la determinación del costo y precio de las comidas, de manera significativa.”

Según Mendoza y Apaza (2017) en su tesis “Sistema de Costos y los Efectos Económicos en la Gestión de la Cadena de Restaurantes “Inversiones Grupo Don Tomás SAC. Cusco Período 2015.” Desarrollada en la ciudad de Cusco – Perú llega a las siguientes conclusiones:

“El principal problema de La Cadena de Restaurantes “Inversiones Grupo Don Tomás SAC” es la inadecuada administración de los costos, por lo tanto, los precios establecidos de los diversos platos que se venden no son los más apropiados, para ellos se realizó una propuesta de un sistema de costo que le contribuirá a ser más rentable y competitiva.

Conforme a los resultados que se aprecian en la Tabla y grafico N° 10, un adecuado cálculo de los costos con relación a las materias primas directas e indirectas contribuyen a la generación de mayores ingresos a la empresa objeto de estudio.

Conforme a los resultados que se aprecian en la Tabla y grafico N° 11 la administración de la Mano de Obra que se estableció fue efectiva pues generó efectos económicos positivos en la unidad de análisis.

Conforme a los resultados que se aprecian en la Tabla y grafico N° 12 respecto al cálculo de los Costos indirectos se tomaron en cuenta los costos de producción que no son incluidos en los materiales directos y de la mano de obra directa ya que influyen en la fijación de precios reales de platos que se venden.”

1.3. Teorías relacionadas al tema

1.3.1. Costo de Producción

1.3.1.1. Definiciones

Según R.A.E., define costo de producción como “Conjunto de desembolsos necesarios para la producción de bienes y servicios.”

En Definición.org encontramos que el Costo de producción está definido como el valor monetario del total de gastos incurridos y aplicados para obtener un bien. Incluyendo los elementos tales como materiales, mano de obra y los costos indirectos de fabricación utilizados en los trabajos dentro del proceso de producción.

Según Chambergó (2012) indica que el costo de producción es la sumatoria de los siguientes elementos: materia prima directa, mano de obra directa y otros costos de fabricación; cuya suma resulta en toda la inversión realizada para la realización u obtención de un producto (bien o servicio). (p.72)

Para Ibáñez (2002) el costo de producción es la sumatoria de lo incurrido en materia prima, mano de obra y CIF en una determinada producción, es decir el desembolso de dinero total que se genera al procesar la materia prima transformándola en determinada cantidad de productos terminados.

1.3.1.2. Elementos del Costo de Producción

Sinisterra (2006) indica que la producción de un bien implica convertir materias primas en productos terminados en una determinada planta de producción. Para esto define a los tres componentes del costo que formaran parte del proceso de conversión los cuales son: materias primas, mano de obra y costos indirectos. Siendo estos, elementos fundamentales para determinar el costo total de producción. (p.13)

Polimenni, Fabozzi y Adelverg (2000) consideran a los elementos del costo de producción de la siguiente manera:

- **Materiales**, tiene en cuenta a los principales recursos utilizados en la producción que con la suma de mano de obra directa y costos indirectos de fabricación serán transformados en bienes. Así mismo clasifica a los materiales en directos e indirectos.
 - **M. Directos**, cuando se pueden identificar y asociar fácilmente en el producto terminado, así mismo constituye la mayor parte del costo de materiales en el producto.
 - **M. Indirectos**, son considerados dentro de los costos indirectos de fabricación, siendo estos los demás materiales que están involucrados en el proceso productivo del bien.
- **Mano de Obra (MO)**, considera tanto el esfuerzo físico como mental de las personas involucradas en la fabricación del producto, siendo este clasificado en directa e indirecta.
 - **M. O. Directa**, Incluye a personas que están relacionada de manera directa en la fabricación del bien, tales como los operarios y obreros.
 - **M. O. Indirecta**, considerando a personas que no están involucradas de manera directa en la producción del bien y se incluyen como parte de los costos indirectos de fabricación, ejemplo el sueldo del supervisor de planta.
- **Costos Indirectos de Fabricación (CIF)**, está constituido por los materiales indirectos, la mano de obra indirecta y otros costos indirectos de fabricación, siendo este último no identificable directamente en los bienes producidos, ejemplo la energía utilizada, depreciación de maquinaria en planta, etc.

1.3.1.3. Procedimientos para la distribución de los CIF

Arias, Portilla y Fernández (2010) señalan que los CIF son complejos en su control distribución a los respectivos

departamentos. Los problemas de la distribución de los CIF, se puede resumir en cuatro pasos y son los siguientes:

- a) Identificar y acumular todos los CIF del periodo; consiste en tomar cada uno de los costos causados del periodo y soportados en documentos
- b) Identificar los CIF que corresponde a cada departamento de producción o auxiliar, a este procedimiento se conoce como “Distribución Primaria”, donde los costos identificados se distribuyen en cada departamento según su consumo, de acuerdo a una base apropiada. Como base para la distribución, se utiliza el factor de aplicación que más se adapte a la empresa, este se determina con la experiencia en el trabajo diario, a manera de ejemplo veamos algunas bases utilizadas:
 - Material Indirecto con base en Material Directo
 - Mano de Obra Indirecta con base en Mano de Obra Directa
 - Arriendo con base en Área
- c) Los departamentos auxiliares deben ser absorbidos por **los departamentos de producción, repartiendo sus costos** mediante una base que guarde relación directa entre los departamentos auxiliares y los de producción. A este procedimiento se le llama “Distribución Secundaria”
- d) Se distribuyen los valores acumulados en cada Centro de Costos de Producción entre las unidades procesadas de acuerdo al sistema de costeo utilizado. Llamado “Distribución Final”.(p.82)

1.3.1.5. Bases para la departamentalización de los CIF

Chambergó (2010) después de haber estudiado distintas bases de distribución de los CIF ha llegado a la siguiente estructura.(p.3)

BASE DE DISTRIBUCIÓN	CIF A ESTA BASE
Metros Cuadrados	Alquiler de la fábrica
	Tributos sobre la fábrica
	Depreciación del edificio de la fábrica
	Reparación del edificio de la fábrica
	Seguro de incendio sobre edificio
	Gastos de calefacción
Número de trabajadores	Superintendencia
	Gastos cafetería de la fábrica
	Gastos departamento médico
	Gastos de la contabilidad de costos
	Gastos de almacén y herramientas
Salarios	Seguro de accidente de trabajo Impuesto sobre la planilla
Capacidad	Alumbrado
Cabellos de fuerza por hora	Energía
Inversión en maquinaria	Seguro contra incendio de maquinaria
	Depreciación de maquinaria
	Reparación de maquinaria
	Tributos sobre las propiedades
Cargos Directos	Mano de Obra Indirecta
	Reparación de maquinaria
Número de bombillas eléctricas	Los cargos por alumbrado son distribuidos en base a todas las bombillas si tienen un voltaje uniforme.

1.3.1.6. Importancia de los Costos

Según Pastor (2012) sustenta la importancia de los costos de acuerdo a lo siguiente:

- Sirven como instrumento para la medición del grado de eficiencia o productividad en la empresa.
- Ayudan a establecer diagnósticos, identificando anomalías permitiendo la implementación de medidas que sumen a una mejoría.

- Brindan información para la toma de decisiones.
- Ayudan al cálculo de la utilidad para un determinado periodo
- Aportan información para elaborar y ejecutar presupuestos
- Aportan información suficiente para llevar un control y valuación de inventarios.(p.3)

1.3.1.7. Objetivos de cálculo de Costos

Según Wyngaard (2011), establece los objetivos del costo de la siguiente forma:

- Ayudan a calcular las ganancias y la rentabilidad de la empresa.
- Calcular el margen de utilidad por líneas de producción.
- Nos ayuda a saber si los recursos están siendo utilizados de manera eficiente.
- Brinda un panorama para poder evaluar donde podemos reducir costos.
- Ayuda en la valorización de los inventarios.
- Aporta información relevante para la toma de decisiones.(p.5)

1.3.1.8. Clasificación de los Costos

García (1996) plantea la clasificación de costos en grupos de acuerdo al enfoque, ente los principales tenemos:

a) Según la función en la que incurre.

- **Los Costos de producción.** Son aquellos que se incurren al transformar las materias primas en productos terminados, y está compuesto por: materia prima directa (MD), mano de obra directa (MOD) y cargos indirectos de fabricación (CIF).
- **Los Costos de distribución (gastos).** Estos tienen lugar fuera de la planta de producción por lo general en el área que realiza el delivery al consumidor. Por ejemplo: el departamento de ventas, reparto, etcétera.

- **Los Costos de administración (gastos).** Estos nacen en la parte administrativa y tienen relación con el desarrollo de las operaciones generales de la empresa. Por ejemplo: Gerencia, tesorería, contabilidad, etc.
- **Los Costos financieros (gastos).** Generalmente nacen producto de una decisión de inversión, es decir nace de la necesidad de financiar elementos necesarios para el proceso de producción.

b) Por la forma de identificación.

- **Los Costos directos.** Estos se pueden apreciar y cuantificar fácilmente en el producto.
- **Los Costos indirectos.** Estos no se pueden cuantificar ni apreciar fácilmente en el producto.

c) Por el periodo en que se llevan al estado de resultados.

- **Los Costos del producto o inventariables (costos).** Está relacionado con la producción en general, así como los inventarios de materias primas y los que ya han sido procesados, dependiendo de su condición pueden reflejar en el activo dentro del balance general o en el estado de resultados cuando los productos terminados han sido vendidos.
- **Los Costos del periodo o no inventariables (gastos).** Hace referencia a los gastos operativos de la empresa y son considerados dentro del estado de resultados en el periodo en el que tienen lugar.

d) Por el grado de variabilidad.

- **Los Costos fijos.** Estos son constantes en su magnitud en un periodo específico, y no están relacionados con el volumen de operaciones realizadas.
- **Los Costos variables.** Tiene una relación directa con el volumen de las operaciones realizadas.
- **Los Costos semifijos, semivariables o mixtos.** Están compuestos por fijos y por variables

e) Por el momento en que son determinados.

- **Los Costos históricos.** Estos nos sirven como base contable para periodos futuros pues han sido determinados en periodos pasados, al término de dicho periodo.
- **Los Costos predeterminados.** Estos son calculados con antelación a la conclusión de un periodo o en el transcurso de este.

1.3.1.9. Sistemas de Costos

Villareal y Rincon (2010) establecen dos sistemas de costeo que tienen en cuenta la unidad de costeo (unidad para la cual se van a acumular los costos) y la manera de la producción (producción por lotes o producción en serie):

Sistema de costos por órdenes de producción: En general es aplicado para órdenes específicas de producción, lotes o determinado producto donde los costos se acumulan para cada orden de producción de manera independiente y para hallar el costo unitario se divide el costo de producción total de una orden entre las unidades producidas.

Sistema de costos por procesos: este tipo de costeo acumula todos los costos durante un periodo determinado. Para hallar el costo unitario se divide el costo total de cada proceso dividido por el total de unidades producidas en ese período respectivo.

Por otro lado, con relación a lo anterior Orellana y López (2017) consideran dos sistemas más de costos los cuales son Costos Estándar y Costos por actividades ABC.

Sistema de costos Estándar, Pretenden determinar con exactitud el costo a incurrirse en determinada producción, es decir establece un patrón a seguir.

Sistema de costos por actividades ABC, este sistema puede aplicarse a órdenes y a procesos, en el cual registra todos los costos relacionándolos con lo que le dio origen o generó.

1.3.1.10. La Hoja de Costos

Es una herramienta utilizada en la contabilidad de costos para la agrupación de los costos incurridos en una determinada producción, se encuentra desglosada en los principales elementos del costo de producción, pudiendo así determinar el costo total de la producción. Desglosando del costo total de producción el costo unitario se puede hallar al dividirlo en las unidades producidas. (Jiménez, 2010)

1.3.1.11. Costo del periodo

Según González (2002) son desembolsos hechos durante el mismo periodo de contabilización del ejercicio, no se adicionan al valor de los productos fabricados, sino que se cargan directamente a cuenta de resultados, estos costos son causados por todo lo que se haga adicionalmente con el fin de poder vender los productos fabricados.

Estos costos se clasifican en:

- a) Costos de Distribución: son los que se generan por llevar el producto o servicio hasta el consumidor final
- b) Costos de Administración: son los generados en las áreas administrativas de la empresa. Se denominan gastos. (parr.3-4)

Según Chambergó (2010) establece que los costos del período tienen que ver con el estado de resultados, es decir con la estructura de las cuentas de Gastos de Administración, Gastos de Venta y Gastos Financieros en concordancia con las Normas Internacionales de Contabilidad respectivas como por ejemplo la Norma 23 Costos Intereses, esta norma tiene como objetivo prescribir el tratamiento contable de los costos de intereses, además la norma tiene como regla general, el reconocimiento inmediato de los costos de intereses como gastos. No obstante, el pronunciamiento contempla como tratamiento alternativo

permitido, la capitalización de los costos por intereses que sean directamente imputables a la adquisición, construcción o producción de algunos activos que cumplan determinadas condiciones.

1.3.2. Precio

1.3.2.1. Definición de precio

Armesto, et.al (2015) define a precio como el importe monetario de un bien o servicio, es decir, es el valor expresado de forma monetaria que se le asigna a un bien o servicio y dicho valor está directamente relacionado con otros puntos como el esfuerzo, tiempo necesario para realizar ese producto.(p.9)

Además, Baena y Moreno (2010) indican que es el coste necesario para que el consumidor adquiera algún producto o servicio que ofrece el mercado. (p.59)

Méndez (2013) define al precio como la equivalencia cuantitativa de un producto de manera monetaria, la cual dará a conocer en cierta forma la aceptación o no del comprador, con relación idoneidad producto para cubrir sus necesidades.(p.3)

Thompson (2008) indica que es el valor de un producto o servicio, en forma monetaria, que el cliente debe aportar al vendedor para obtener los beneficios que ofrece el tener o usar el producto o servicio.(p.9)

1.3.2.2. Características y Objetivos

Bolívar (2009) indica las siguientes características y objetivos del precio:

Características:

- Las decisiones del precio influyen sobre los ingresos, beneficios y rentabilidad de una empresa.
- Actúa psicológicamente a los compradores al momento de realizar una compra.
- Sirve como principal elemento para comprar productos y marcas de un producto.(p.2)

Objetivos:

- Introducirse al mercado.
- Conseguir rentabilidad.
- Ser permanente en el mercado.
- Promocionar el producto o servicio de la empresa.
- Actuar y defenderse contra la competencia.
- Alcanzar beneficio determinado y obtener el segmento más rentable del mercado.(p.2)

1.3.2.3. Tipos

En la página Graus (2018) se considera lo siguiente:

- **Precio Alzado:** Es un concepto relacionado al ámbito presupuestario para la estimación o cálculo del costo de una obra.
- **Precio Bruto:** Es el importe que no se ha deducido de ningún monto de dinero, puede ser por rebaja, depuesto o impuesto.
- **Precio de Costo:** Está relacionado con la venta donde el vendedor no tiene ningún tipo de margen de beneficio, es decir, cuya venta se realiza con precio de costo y se no obtiene ganancia alguna.

- **Precio de Demanda:** Es aquel precio que los consumidores pagan para obtener un producto, bien o servicio determinado.
- **Precio en Derecho:** Es una definición relativa a la contraprestación monetaria, es decir, dinero que es válido para los contratos realizados para la compra-venta o arrendamiento.
- **Precio de Equilibrio:** Es aquel precio que los productores destinan a ofertar determinados productos y los consumidores están dispuestos a pagar.
- **Precio Fijo:** Es aquel precio donde las rebajas y regateos no están sujetos a la asignación de venta de un producto o mercancía.
- **Precio FOB:** Precio Free On Board que significa, precio franco a bordo, es decir, es usado en comercio internacional. Se refiere al valor de la venta de la mercadería donde interviene los costos de transporte, aranceles, riesgos de traslado, y todos los gastos que estén relacionados con la venta de la mercadería, lo cual el responsable de todo es el comprador de dicha mercadería.
- **Precio de lista o de venta:** Es el precio que se designa a un producto sin incluir los descuentos, ni adiciones por impuestos para la venta.
- **Precio de Mercado:** Es aquel donde se realizó operaciones de compra- venta real.
- **Precio Neto:** Es aquel precio que está incluido las deducciones, rebajas y descuentos por impuestos de un producto o servicio, lo cual el comprador paga para obtener dicho producto o servicio.
- **Precio de Oferta:** Es aquel precio que el vendedor designa a la venta de su mercadería o productos.
- **Precio unitario:** Es el precio que se establece a cada uno de los productos para la venta.(parr.7-19)

1.3.2.4. Fijación de precio

Según Arturo (2014) nos indica que la fijación de precios es una de las decisiones primordiales que se deben tomar con relación a un producto ya que afecta directamente las utilidades de la empresa que lo vende.(p.1)

1.3.2.5. Fases a seguir para fijar un precio

Para Díez (2001) nos propone cuatro fases para dividir el proceso de fijación del precio y son los siguientes:

- **Primera Fase:** Esta fase consiste en determinar los factores de coste, demanda y competencia para determinar el precio de venta.
- **Segunda Fase:** Esta fase se basa en la determinación de los objetivos de las políticas de precios y cómo influye la fijación de los precios para el cumplimiento de los objetivos.
- **Tercera Fase:** Esta fase se basa en incorporar estrategias de precios.
- **Cuarta Fase:** En esta fase se elige el precio.(p.37-38)

1.3.2.6. Enfoques generales de la fijación de precio

Según Apaza (2007) establece los siguientes factores que influyen en la fijación de los precios:

a) Fijación de precio en función a los costos:

Para determinar los precios de un bien o servicio se basa en la determinación de los costos totales y la cantidad que se incrementará la utilidad esperada para fijar un precio.

Costos por unidad= costo variable + (costo fijo/venta esperada).

A partir de ello y de las utilidades esperadas, se calcula el precio:

Precio= (Costo por unidad/ (1-porcentaje de utilidad deseada))

El método de costo ignora las demandas y la competencia, ya que solo se basa en cálculos para determinar el precio en

base al producto o bien que realice la empresa y este precio cubra los costes totales.

b) Fijación de precios en función al comprador:

Los precios establecidos por el cliente están sumamente establecidos por el valor percibidos que ellos mismos lo dan; por eso es necesario conocer el mercado y al cliente para conocer el valor que les dan a los beneficios ofrecidos y establecer el precio que están dispuestos a pagar.

c) Fijación de precios en función a la competencia:

Los precios se determinan solo en relación a los precios de los competidores, sin prestar atención a los costos o demanda.(p.48-49)

1.3.2.7. Estrategias de fijación de precios

Según Sánchez (2012) se estable tres estrategias para fijar precios:

a) Descremar el mercado

Consiste en la elevación de precios a un segmento insensible al precio.

Se lleva a cabo en mercados donde el precio no es determinante.

Debe llevarse a cabo en mercado donde halla pocos competidores.

El producto debe ser nuevo.

b) Penetración de mercado

Consiste en precios bajos a un segmento sensible al precio.

El mercado es competitivo.

Producto con bajo valor añadido.

c) Precios neutros

Son precios relacionados al mercado y la competencia.(p.27-29)

1.3.2.8. Métodos de Costos para Fijar Precios

Según Chambergó(2012) nos da los siguientes cuatro métodos de costos para fijar precios:

a) Costo Total

Es la inversión que se hace a los elementos del costo (materia prima, mano de obra y costos indirectos de fabricación), montos que determinan el costo de la producción de lo cual para poder determinar los precios se suma los gastos operativos, el margen de utilidad y el impuesto general a las ventas.

b) Costo de Conversión

En la estructura del costo de producción que está formado por la suma de la MOD y CIF, monto que sirve como base para poder fijar los precios.

c) Costo Marginal

Es un medio de carácter económico que analiza los cambios entre el mayor volumen de producción y el nivel de los precios del mercado.

d) Rendimiento sobre la inversión

En finanzas, todo “Sol” que se invierte debe retornar a la empresa acompañado de unos centavos más que constituye la utilidad, además el rendimiento de la inversión es la manera máxima de la eficacia de una empresa.(p.433)

1.3.2.9. Margen de Utilidad

En la página web Economía Simple.net (2016), expresa que el Margen de Utilidad es la diferencia entre el precio de venta y todos los costos fijos y variables que participan en el proceso de comercialización y en el mantenimiento de la compañía, además el margen de utilidad resultará importante en la planificación del negocio.(parr.1)

1.3.2.9.1. Tipos de Margen de Utilidad

Según Kokemuller (2018), indica los siguientes tipos de margen de utilidad:

a) Margen de Utilidad Bruta

El margen de utilidad bruta se calcula dividiendo las ganancias brutas entre las ventas. El cálculo de ganancias brutas es importante en el estado financiero de la empresa. La utilidad bruta es la diferencia entre las ventas y el costo de los bienes vendidos. El costo de bienes vendidos incluye todos los costos variables como mano de obra directa y costos de materiales directos. Una vez que calculas la utilidad bruta tomas este resultado y lo divides entre el total de las ventas del período.(parr.2)

b) Margen de Utilidad de Operación

El margen de utilidad de operación es la proporción derivada de la sección de ingresos operativos de un reporte de resultados comparado con las ventas. La sección de ingresos operativos se conoce también como EBIT, que significa (en inglés) ingresos antes de intereses e impuestos. Obtienes el margen de utilidad en operación al dividir el ingreso operativo entre las ventas. Esto muestra qué tan eficientemente tu empresa puede generar ganancias de sus operaciones corporativas primarias. Esta medida es especialmente útil para los inversionistas que desean ver qué tan rentable y estable son las operaciones de tu negocio.(parr.3)

c) Margen de Utilidad Neta

El margen de utilidad neta se calcula al dividir el ingreso neto después de impuestos entre las ventas. El margen de utilidad neto es una proporción de utilidades importante que muestra qué tan eficientemente la compañía puede convertir ventas en ganancias netas. El ingreso neto es el cálculo final en el estado de ingresos y mantener un margen de utilidad neto alto muestra que la empresa está en una buena posición para ganar utilidades en el mercado actual.(parr.4)

1.3.2.9.2. Cálculo del Margen de Utilidad

Según Ramirez (2018) el margen de utilidad se obtiene al restarle los costos totales de producción (fijos y variables) a los ingresos totales.(parr.7)

1.3.2.9.3. Importancia

Según Cervantes (2016) el margen de utilidad es importante porque indica si tu negocio está siendo rentable o no, y por lo mismo saber si estás perdiendo o ganando dinero.(parr.4)

1.3.2.10. Valor de venta

Según Cuellar (2016) expresa que el valor de venta es el monto al que se le da a un producto o servicio dentro del mercado según las necesidades de los clientes, es decir, es en esencia el monto que tu cliente está dispuesto a pagar.(parr.6-7)

1.3.3. Sistema de Costo por Órdenes

1.3.3.1. Definición

Chambergo (2012) define al sistema de costo por órdenes como un sistema que permite determinar los costos de producción total y por unidad cuando el régimen de la producción se da en lotes, intermitente o interrumpido, además los costos incurridos se acumulan por lotes trabajados y solo se obtendrá el costo al determinarse el lote íntegramente. El sistema de costos por órdenes de producción se lleva a cabo en las empresas donde cada producto se fabrica de acuerdo con las especificaciones que solicita el cliente.(p.229)

1.3.3.2. Empresas que utilizan el Sistema de Costos

Según Chambergo (2012) indica que el sistema de costos por órdenes es apropiado cuando la producción consiste en trabajos especiales, es decir, actividades que incluye:

- Diseño de ingeniería
- Construcción de edificios
- Talleres de reparación
- Trabajos de imprenta
- Producción de vinos
- Producción de quesos
- Fabricación de tercas
- Fabricación de tornillos,
- Etc.(p.229)

1.3.3.3. Características

Según Chambergo (2012) establece las siguientes características del sistema de costo por órdenes:

- Se emplea cuando la producción consiste en trabajos a pedido.

- Puede adaptarse cuando se identifica cada trabajo a lo largo de todo el proceso desde que se emite el orden de fabricación hasta que la producción termine.
- La demanda suele anticipar a la oferta.
- La fabricación está planeada para proveer a los clientes de un determinado número de unidades o al precio de venta acordado.
- Se conoce al destinatario de los bienes o servicios antes de comenzar la producción.
- La unidad de costeo es la orden de producción.
- Cada trabajo representa distintas especificaciones de fabricación.
- El costo de la Mano de Obra es la base para hacer una comparación con el precio de venta, además sirve como referencia para futuras cotizaciones de precios en trabajos similares.
- Permite conocer con facilidad el resultado económico de cada trabajo realizado.
- Se puede saber el costo de cada trabajo en cualquier momento.
- La producción no tiene un ritmo constante por lo cual se hace una planeación que comienza desde la recepción de un pedido, lo cual es la base para empezar con la preparación y emisión de la orden de fabricación.(p.230)

1.3.3.4. Ventajas y desventajas

Parleche y Tenicela (2015) establecen las siguientes ventajas y desventajas:

- Ventajas
 - Proporciona en detalle el costo de producción de cada orden.

- Es fácil de calcular el valor de la producción en proceso, representada por las órdenes abiertas al final de un periodo determinado
- Establece la utilidad bruta en cada orden de pedido.

- Desventajas

- Su costo administrativo es alto, debido a la gran minucia que se requiere para obtener los datos en forma detallada, los mismos que deben aplicarse a cada orden de producción.
- Existe dificultad cuando no se termina totalmente la orden de producción, por tal motivo es necesario hacer las entregas parciales, ya que los costos totales de la orden se obtienen hasta el final del periodo de producción.
- No se pueden disponer de costos unitario hasta que no se determine el lote u orden completa.(p.10)

1.4. Formulación del problema

¿Existe influencia de los Costos de Producción en la Fijación del Precio Del Resto Grill “Fuego & Asado”, Periodo 2018, Nuevo Chimbote?

1.5. Justificación del estudio

1.5.1. Justificación Teórica

Según las variables de estudio, Costos de Producción y Precio se sistematizó la información sobre conceptos, características, tipos, clases, importancia, entre otros aspectos teóricos de dichas variables.

Cabe señalar, que la información presentada en este trabajo de investigación, aportará en su teoría que sustenta el tema, información de las variables estudiadas, que servirán como fuente confiable en investigaciones futuras.

1.5.2. Justificación Metodológica

La envergadura metodológicamente nos permitió elaborar instrumentos que se utilizó para la recolección de datos tales como análisis documental y guía de entrevista que sirvieron como sustento de las variables de estudio para las investigaciones.

1.5.3. Justificación Práctica

Nuestra investigación tiene como propósito analizar cómo se vienen asignando los costos de producción en la empresa Resto Grill “Fuego & Asado” en todos sus elementos; materia prima, mano de obra y costos indirectos de fabricación, además se presentó como influye los costos de producción en la fijación de precios en los platos que ofrece el Resto Grill “Fuego & Asado”.

1.6. Hipótesis

1.6.1. Hipótesis Central

Hc= Existe influencia del Costo de Producción en la Fijación de Precios del Resto Grill “Fuego & Asado”, Periodo 2018, Nuevo Chimbote.

1.6.2. Hipótesis Nula

H₀= No existe influencia del Costo de Producción en la fijación de Precios del Resto Grill “Fuego & Asado”, Periodo 2018, Nuevo Chimbote.

1.6.3. Hipótesis Alterna 1

H_{a1}= Existe influencia significativa del Costo de Producción en la Fijación de Precios del Resto Grill “Fuego & Asado”, Periodo 2018, Nuevo Chimbote

1.6.4. Hipótesis Alterna 2

H_{a2}= Existe baja influencia del Costo de Producción en la Fijación de Precios del Resto Grill “Fuego & Asado”, Periodo 2018, Nuevo Chimbote

1.7. Objetivos

1.7.1. General

Determinar la influencia de Costo de Producción en la fijación de precios del Resto Grill “Fuego & Asado”, Periodo 2018, Nuevo Chimbote

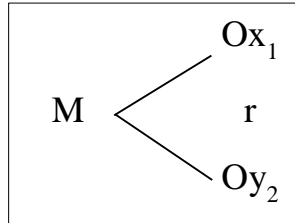
1.7.2. Específicos

- Describir los Costos de Producción del Resto Grill “Fuego & Asado”, Periodo 2018, Nuevo Chimbote.
- Analizar los Costos de Producción del Resto Grill “Fuego & Asado”, Periodo 2018, Nuevo Chimbote
- Describir la fijación de precios del Resto Grill “Fuego & Asado”, Periodo 2018, Nuevo Chimbote
- Analizar la fijación de precios del Resto Grill “Fuego & Asado”, Periodo 2018, Nuevo Chimbote
- Analizar la influencia del costo de producción en la fijación de precios del Resto Grill “Fuego & Asado”, Periodo 2018, Nuevo Chimbote

II. MÉTODO

2.1. Diseño de Investigación

El diseño utilizado en la presente investigación es el diseño Descriptivo Correlacional



- M : Resto Grill Fuego & Asado
- Ox₁ : Costo de producción
- Oy₂ : Fijación de precios
- r : Relación (influencia)

2.2. Variables de Operacionalización

Variable	Definición Conceptual	Definición Operacional	Indicadores	Escala de medición
Costo de Producción	Según Chambergo (2012, p.72) indica que el costo de producción es la sumatoria de los siguientes elementos: materias primas directa, mano de obra directa y otros costos de fabricación; cuya suma resulta en toda la inversión realizada para la realización o fabricación de un producto (bien o servicio).	Definimos como Costos de Producción al total de costos incurridos en la producción de una determinada cantidad de bienes o servicio.	Materiales Directos	Nominal
			Mano de Obra	
			Costos Indirectos	
Precio	Armesto, et.al (2015, p.9) establece que precio es el valor expresado de forma monetaria que se le asigna a un bien o servicio, es decir, y que tiene relación con esfuerzo, tiempo, que le fue requerido para realizar ese producto.	Se define precio a la cantidad de dinero que las personas deben dar a cambio de un bien o servicio.	Margen de Utilidad	Nominal
			Valor de Venta	

2.3. Población y Muestra

➤ Población

- Todos los costos y precios desde el inicio de la creación hasta la actualidad del Resto Grill “Fuego & Asado”

➤ Muestra

- Cinco (5) platos (Bife a la parrilla, Anticuchos de Corazón de Res, Pechuga a la parrilla, Pierna a la Parrilla y Alitas a la parrilla) que el Resto Grill “Fuego & Asado”. ofrece a la venta, de los cuales conoceremos los costos y precios.

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

TÉCNICA	INSTRUMENTO
ANÁLISIS DOCUMENTAL Es una técnica de investigación utilizada para analizar documentos Recuperados, teniendo en cuenta su origen, validando que la información sea confiable. (Bernal,2006,p.7)	Guía de Análisis Documental Revisamos la diferente información recopilada, como los costos que han sido determinados por la empresa, precios fijados y toda documentación referente a los Costos y Precios de la empresa.
ENTREVISTA Es una técnica que permite una situación de interrelación o diálogo entre personas, el entrevistador y el entrevistado para la obtención de datos. (Tamayo & Silva, p.5).	Guía de Entrevista Instrumento que utilizamos para recopilar información a través de una serie de preguntas orientadas a la obtención de información acerca del tratamiento que le dan a los costos y precios.

Validez y confiabilidad

Para la validez se utilizó el juicio de experto, que consistió en la revisión de los instrumentos a utilizar (guía de análisis documental y guía de entrevista), revisión realizada por 03 personas conocedores del tema.

2.5. Métodos de análisis de datos

Para el presente trabajo de Investigación se utilizó la estadística descriptiva y la estadística inferencial (R de Pearson) que sirvió para determinar la influencia de las variables Costos de Producción y Precios.

2.6. Aspectos éticos

- El trabajo de investigación se desarrolló sin afectar de ninguna forma a las personas o áreas involucradas en la investigación.
- El trabajo de investigación se ha realizado teniendo en cuenta el respeto por el medio ambiente.
- El trabajo de investigación se desarrolló en base a la información brindada por la empresa Resto Grill “Fuego & Asado”, e información recogida en el proceso de producción, información que no ha sido adulterada.
- El trabajo de investigación se desarrolló teniendo en cuenta el respeto a la autoría al momento de la recopilación de información teórica, citando a los autores e incluyendo las referencias en estilo APA.

III. RESULTADOS

3.1. Datos Generales



RAZÓN SOCIAL	Anghelo Rodolfo Soto Chávez E.I.R.L.
NOMBRE COMERCIAL	FUEGO & ASADO
NUMERO DE RUC	10436648401
INICIO DE ACTIVIDADES	13-03-2018
ACTIVIDAD ECONÓMICA	Restaurantes, Bares Y Cantinas
DOMICILIO FISCAL	Urb. Villa Las Praderas C-18, Nuevo Chimbote
REPRESENTANTE LEGAL	Anghelo Rodolfo Soto Chávez

3.2. Reseña Histórica

Fuego & Asado es una empresa Peruana, ubicada en la Urbanización Villa las Praderas, que inició sus actividades en Marzo 2018, se decide aperturar este negocio familiar al ver la falta de Restaurantes en la zona como una oportunidad de generar ingresos.

Eligieron optar por las comidas parrilleras preparadas al carbón, este restaurante está a cargo del representante legal (Anghelo Rodolfo Soto Chávez) y su esposa (Luisa).

Al ser un restaurante dedicada a la elaboración de parrillas decidieron poner “RESTO GRILL FUEGO & ASADO”

MISIÓN

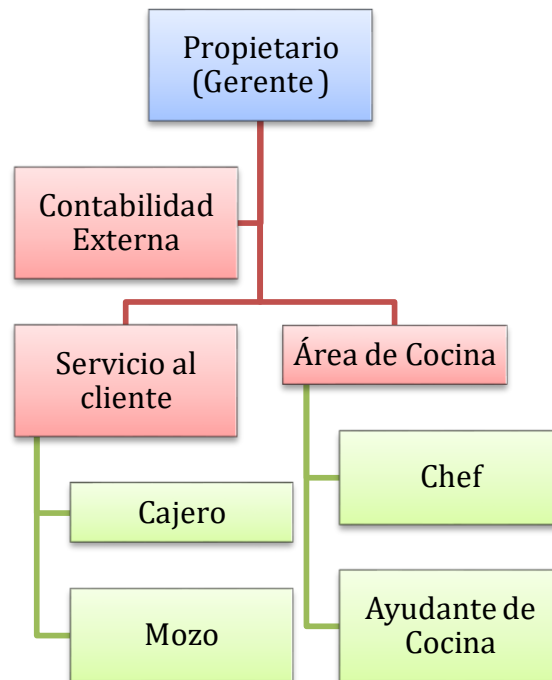
Resto Grill Fuego & Asado, tiene como misión brindar el mejor servicio en parrilla que exceda las expectativas de nuestros clientes con una variedad en menú compuesto de exquisitos platos superando los estándares de calidad, además contamos con un ambiente familiar, un servicio personalizado e innovador en beneficio a cliente, trabajo y empresa.

VISIÓN

Resto Grill Fuego & Asado, tiene como visión al finalizar el 2021 ser uno de los principales restaurantes en el rubro de la parrilla a nivel regional. Seremos capaces de desarrollar y capacitar a nuestros colaboradores para favorecer la atención del cliente



3.3. Organigrama



Fuente: Elaborado por los investigadores según lo observado.

3.3.1. Descripción de las áreas consideradas en el organigrama

a) Propietario (Gerente):

- Direccionar y supervisar la organización
- Búsqueda de mejora continua y optimización del servicio
- Analizar los problemas de la empresa
- Controlar, verificar y motivar el desempeño de los colaboradores.

b) Contabilidad Externa:

- Controlar y analizar los registros contables.
- Presentar las Declaraciones Juradas de Renta.

c) Cajero:

- Supervisar el registro de los pedidos solicitados
- Emitir comprobantes de pago (boleta de venta o factura)
- Realizar el cuadro de caja al finalizar el día.

d) Mozo:

- Recibir y ubicar a los clientes.
- Verificar la distribución y disponibilidad de mesas, sillas y cubiertos.

- Recepcionar el pedido a los clientes e informar al área de producción y a caja de manera verbal y escrita.
- Resolver inquietudes, dudas y reclamaciones de los clientes.
- Entregar la cuenta al cliente. (parr.2)

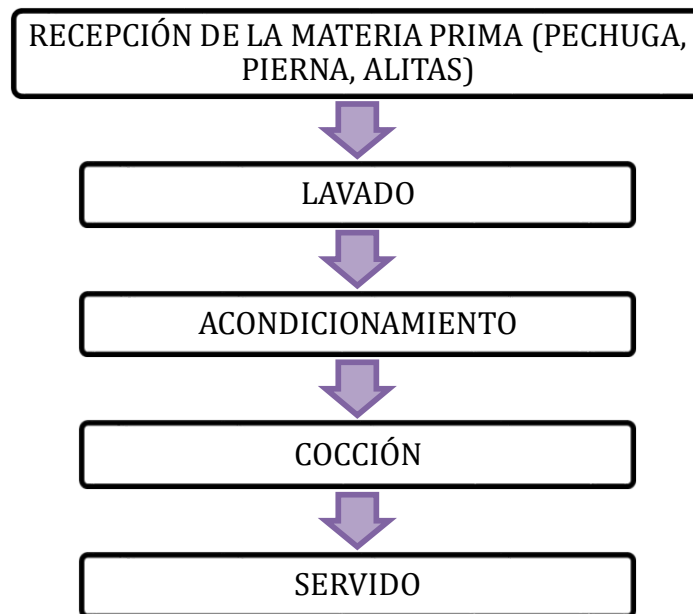
e) Chef:

- Preparar y cocinar los alimentos de acuerdo al pedido del cliente.
- Registro de la demanda de los ingredientes e insumos. o Hacer pedidos de los materiales (ingredientes).
- Elaborar y componer los menús.
- Responsable de la utilidad de la cocina.

f) Ayudante de Cocina:

- Limpieza de la cocina y utensilios.
- Mantener la limpieza del lugar del trabajo
- Organizar y decorar la comida para servir.

3.4. Flujograma del Proceso de Producción de Pechuga de Pollo a la Parrilla, Pierna de Pollo a la Parrilla y Alitas Grill del Resto Grill Fuego & Asado



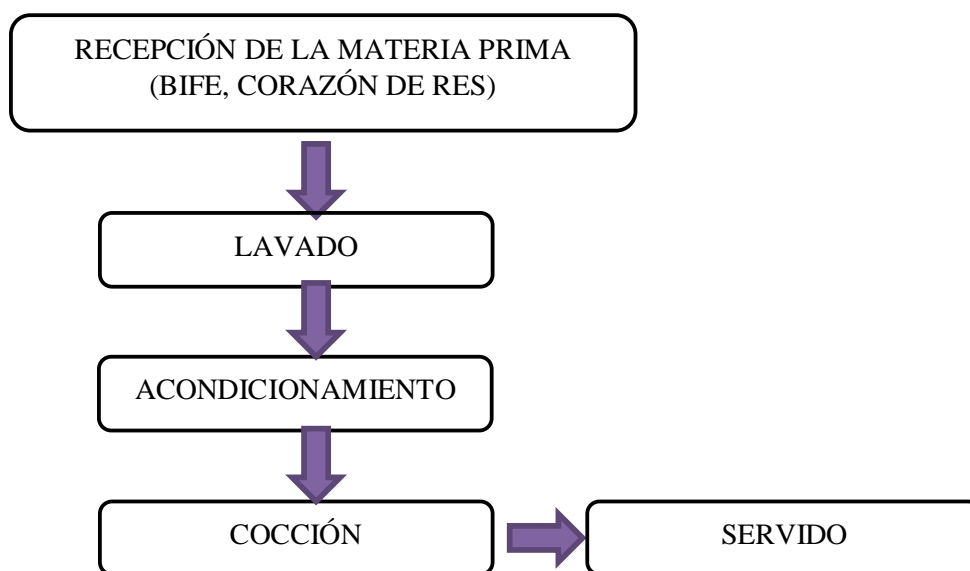
Fuente: Elaborado por los investigadores en función a lo observado.

3.4.1. Descripción del Flujograma Proceso de Producción de Pechuga de Pollo a la Parrilla, Pierna de Pollo a la Parrilla y Alitas Grill del Resto Grill Fuego & Asado

- a) **Recepción:** Se recepciona las unidades de carne para la parrilla (pechuga, pierna, alitas)
- b) **Lavado:** Se realiza la limpieza para eliminar residuos de sangre.
- c) **Acondicionamiento:** En esta etapa se realiza el Sazonado y Macerado, en un recipiente se coloca lo siguiente: ajo, aceite, pimienta, comino, luego se mezcla todo bien. Después se adiciona a la mezcla las carnes (Pechuga, Pierna, Alitas), se deja macerar de 15 a 30 minutos, reservándolas para su cocción.
- d) **Cocción:** Al momento que el cliente ordena un pedido, se pone las carnes sobre la parrilla untada con aceite, dependiendo del tipo de carne variará el tiempo de cocción y dependiendo del gusto del cliente.

- e) **Servido:** Cuando alcanza la cocción deseada se procede a servir acompañado de papas fritas, ensalada de verduras y cremas al gusto del cliente.

3.5. Flujoograma del Proceso de Producción de Bife y Anticuchos de Corazón a la Parrilla del Resto Grill Fuego & Asado

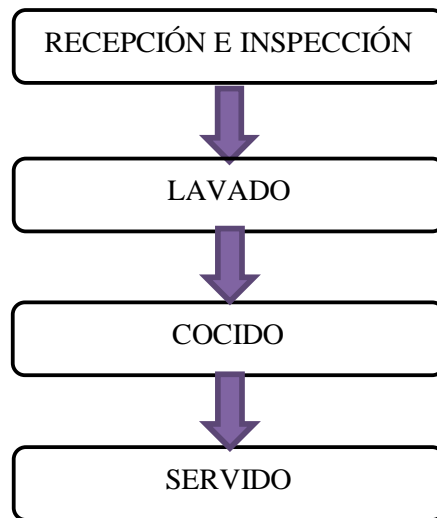


Fuente: Elaborado por los investigadores en función a lo observado.

3.5.1. Descripción del Proceso de Producción de Bife y Anticuchos de Corazón a la Parrilla del Resto Grill Fuego & Asado

- Recepción:** Se recibe las unidades de carne para la parrilla (bife, corazón de res, pechuga, pierna, alitas)
- Lavado:** Se realiza la limpieza para eliminar residuos de sangre.
- Acondicionamiento:** En esta etapa se les agrega sal a las piezas de carnes (BIFE, CORAZÓN DE RES), y se reserva para su cocción.
- Cocción:** Al momento que el cliente ordena un pedido, se pone las carnes sobre la parrilla untada con aceite, dependiendo del tipo de carne variará el tiempo de cocción y dependiendo del gusto del cliente.
- Servido:** Cuando alcanza la cocción deseada se procede a servir acompañado de papas fritas, camote, ensalada de verduras y cremas al gusto del cliente.

3.6. Flujograma de la elaboración de las Papas Fritas del Resto Grill Fuego & Asado

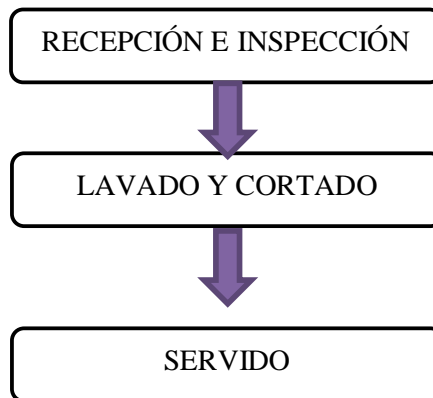


Fuente: Elaborado por los investigadores, en función a lo observado

3.6.1. Descripción del Proceso de Elaboración De Papas Fritas

- a) **Recepción e Inspección:** Se recepciona las papas ya peladas y picadas y se inspección que todas estén en buen estado.
- b) **Lavado:** En un recipiente se coloca las papas en buen estado luego se procede a lavar.
- c) **Cocido:** En una cocina encendida con abundante aceite se fríe las papas a 120°C en un aproximado de 10 minutos.
- d) **Servido:** Se retira las papas, se echa sal al gusto y se sirve acompañado de bife, pechuga de pollo, piernas de pollo, alitas de pollo o anticucho, según el pedido realizado por el cliente.

3.7. Flujograma de la Elaboración de la Ensalada de Verduras del Resto Grill Fuego & Asado



Fuente: Elaborado por los investigadores en función a lo observado

3.7.1. Descripción del Proceso de la Elaboración de la Ensalada de Verduras:

- a) **Recepción e Inspección:** Se recepciona las verduras y se inspección que todas estén frescas y buen estado.
- b) **Lavado y Cortado:** En un recipiente se coloca las verduras, luego se lava cuidadosamente y se corta las verduras de manera homogénea.
- c) **Servido:** Finalmente se sirve en un plato adicionando el limón.

3.8. Descripción de los Costos de Producción del Resto Grill Fuego & Asado

La empresa solo cuenta con una ficha de las descripciones de los ingredientes para cada plato y no elaboran su hoja de costos debidamente elaborada, solo distribuyen al azar los valores consumidos de cada ingrediente para cada plato.

3.8.1. Descripción de los Costos y Valor de Venta de los Platos con mayor demanda en el Resto Grill Fuego & Asado

➤ **CUADRO N°01:** Descripción de los costos y Valor de Venta:

PLATO	COSTO	VALOR DE VENTA
Bife a la Parrilla	S/ 11.68	S/ 25.00
Anticuchos de Corazón	S/ 7.43	S/ 10.00
Pechuga a la Parrilla	S/ 7.69	S/ 16.00
Pierna a la Parrilla	S/ 7.69	S/ 14.00
Alitas a la Parrilla	S/ 7.65	S/ 8.00

Fuente: Elaborado por los investigadores en función a la información brindada por la Empresa

3.8.2. Descripción de los Costos para la Elaboración de Bife a la Parrilla

➤ **CUADRO N° 02:** Materia Prima

Descripción	Cantidad	Unidad	S/
Bife (baby beef) - Importado	250	Gramos	S/ 8.25
TOTAL			S/ 8.25

Fuente: Elaborado por los investigadores en función a la información brindada por la Empresa

➤ **CUADRO N° 03:** Mano de Obra Directa

Descripción	S/
Sueldo Chef	S/ 0.00
Ayudante de Cocina	S/ 0.30
TOTAL	S/ 0.30

Fuente: Elaborado por los investigadores en función a la información brindada por la Empresa

➤ **CUADRO N° 04:** Costos Indirectos de Fabricación

Descripción	S/
Sal Parrillera	S/ 0.20
Aceite	S/ 0.08
Papa Chata	S/ 0.08
Camote	S/ 0.15
Limón	S/ 0.26
Choclo	S/ 0.20
Zanahoria	S/ 0.04
Betarraga	S/ 0.06
Repollo	S/ 0.10
Palta	S/ 0.20
Mayonesa	S/ 0.10
Mostaza	S/ 0.15
Kétchup	S/ 0.15
Crema De Rocoto	S/ 0.10
Ocopa	S/ 0.10
Aceite	S/ 0.08
Carbón Vegetal	S/0.22
Gas	S/0.70
Agua	S/0.06
Energía Eléctrica	S/0.10
TOTAL	S/ 3.13

Fuente: Elaborado por los investigadores en función a la información brindada por la Empresa

3.8.3. Descripción de los Costos para la Elaboración de Anticuchos de Corazón a la Parrilla

➤ **CUADRO N° 05:** Materia Prima

Descripción	Cantidad	Unidad	S/
Corazón de Res	330	Gramos	S/ 4.00
TOTAL			S/ 4.00

Fuente: Elaborado por los investigadores en función a la información brindada por la Empresa

➤ **CUADRO N° 06: Mano de Obra Directa**

Descripción	S/
Sueldo Chef	S/ 0.00
Ayudante de Cocina	S/ 0.30
TOTAL	S/ 0.30

Fuente: Elaborado por los investigadores en función a la información brindada por la Empresa

➤ **CUADRO N° 07: Costos Indirectos de Fabricación**

Descripción	S/
Sal Parrillera	S/ 0.20
Aceite	S/ 0.08
Papa Chata	S/ 0.08
Camote	S/ 0.15
Limón	S/ 0.26
Choclo	S/ 0.20
Zanahoria	S/ 0.04
Betarraga	S/ 0.06
Repollo	S/ 0.10
Palta	S/ 0.20
Mayonesa	S/ 0.10
Mostaza	S/ 0.15
Kétchup	S/ 0.15
Crema De Rocoto	S/ 0.10
Ocopa	S/ 0.10
Aceite	S/ 0.08
Carbón Vegetal	S/0.22
Gas	S/0.70
Agua	S/0.06
Energía Eléctrica	S/0.10
TOTAL	S/ 3.13

Fuente: Elaborado por los investigadores en función a la información brindada por la Empresa

3.8.4. Descripción de los Costos para la Elaboración de Pechuga a la Parrilla

➤ **CUADRO N° 08: Materia Prima**

Descripción	Cantidad	Unidad	S/
Pechuga Deshuesada	1	Unidad	S/ 8.25
TOTAL			S/ 8.25

Fuente: Elaborado por los investigadores en función a la información brindada por la Empresa

➤ **CUADRO N° 09:** Mano de Obra Directa

Descripción	S/
Sueldo Chef	S/ 0.00
Ayudante de Cocina	S/ 0.30
TOTAL	S/ 0.30

Fuente: Elaborado por los investigadores en función a la información brindada por la Empresa

➤ **CUADRO N° 10:** Costos Indirectos de Fabricación

Descripción	S/
Sal Parrillera	S/ 0.20
Aceite	S/ 0.08
Papa Chata	S/ 0.08
Camote	S/ 0.15
Escabeche	S/ 0.02
Ají Panca	S/ 0.04
Ajos	S/ 0.01
Condimentos	S/ 0.03
Limón	S/ 0.26
Choclo	S/ 0.20
Zanahoria	S/ 0.04
Betarraga	S/ 0.06
Repollo	S/ 0.10
Palta	S/ 0.20
Mayonesa	S/ 0.10
Mostaza	S/ 0.15
Kétchup	S/ 0.15
Crema De Rocoto	S/ 0.10
Ocopa	S/ 0.10
Aceite	S/ 0.08
Carbón Vegetal	S/0.22
Gas	S/0.10
Agua	S/0.06
Energía Eléctrica	S/0.10
Transporte	S/0.60
TOTAL	S/ 3.23

Fuente: Elaborado por los investigadores en función a la información brindada por la Empresa

3.8.5. Descripción de los Costos para la Elaboración de Pierna a la Parrilla

➤ **CUADRO N° 11: Materia Prima**

Descripción	Cantidad	Unidad	S/
Pierna Deshuesada	1	Unidad	S/ 4.16
TOTAL			S/ 4.16

Fuente: Elaborado por los investigadores en función a la información brindada por la Empresa

➤ **CUADRO N°12: Mano de Obra Directa**

Descripción	S/
Sueldo Chef	S/ 0.00
Ayudante de Cocina	S/ 0.30
TOTAL	
	S/ 0.30

Fuente: Elaborado por los investigadores en función a la información brindada por la Empresa

➤ **CUADRO N° 13: Costos Indirectos de Fabricación**

Descripción	S/
Sal Parrillera	S/ 0.20
Aceite	S/ 0.08
Papa Chata	S/ 0.08
Camote	S/ 0.15
Escabeche	S/ 0.02
Ají Panca	S/ 0.04
Ajos	S/ 0.01
Condimentos	S/ 0.03
Limón	S/ 0.26
Choclo	S/ 0.20
Zanahoria	S/ 0.04
Betarraga	S/ 0.06
Repollo	S/ 0.10
Palta	S/ 0.20
Mayonesa	S/ 0.10
Mostaza	S/ 0.15
Kétchup	S/ 0.15
Crema De Rocoto	S/ 0.10
Ocopa	S/ 0.10
Aceite	S/ 0.08
Carbón Vegetal	S/0.22
Gas	S/0.70
Agua	S/0.06

Energía Eléctrica	S/0.10
TOTAL	S/ 3.23

Fuente: Elaborado por los investigadores en función a la información brindada por la Empresa

3.8.6. Descripción de los Costos para la Elaboración de Alitas Grill

➤ **CUADRO N° 14: Materia Prima**

Descripción	Cantidad	Unidad	S/
Alitas de Pollo	2	Unidades	S/ 4.16
TOTAL			S/ 4.16

Fuente: Elaborado por los investigadores en función a la información brindada por la Empresa

➤ **CUADRO N° 15: Mano de Obra Directa**

Descripción	S/
Sueldo Chef	S/ 0.00
Ayudante de Cocina	S/ 0.30
TOTAL	S/ 0.30

Fuente: Elaborado por los investigadores en función a la información brindada por la Empresa

➤ **CUADRO N° 16: Costos Indirectos de Fabricación**

Descripción	S/
Sal Parrillera	S/ 0.20
Aceite	S/ 0.08
Papa Chata	S/ 0.08
Camote	S/ 0.15
Escabeche	S/ 0.02
Ají Panca	S/ 0.04
Ajos	S/ 0.01
Condimentos	S/ 0.03
Limón	S/ 0.26
Choclo	S/ 0.20
Zanahoria	S/ 0.04
Betarraga	S/ 0.06
Repollo	S/ 0.10
Palta	S/ 0.20
Mayonesa	S/ 0.10
Mostaza	S/ 0.15
Kétchup	S/ 0.15
Crema De Rocoto	S/ 0.10

Ocopa	S/ 0.10
Aceite	S/ 0.08
Carbón Vegetal	S/0.22
Gas	S/0.70
Agua	S/0.06
Energía Eléctrica	S/0.10
TOTAL	S/ 3.23

Fuente: Elaborado por los investigadores en función a la información brindada por la Empresa

3.9. Análisis de los Costos de la Empresa Fuego & Asado

La empresa no tiene un método de costeo, pues lo realizan de manera empírica, omiten la mano de obra, lo que realiza es solo un registro de las compras de insumos y las ventas de manera mensual, asignando valores a su criterio, según el tanteo, además sus costos indirectos de fabricación no están siendo calculado de manera adecuada, debido que no tiene en cuenta ciertos costos en los que se incurre.

3.10. Análisis de los Precios de la Empresa Fuego & Asado

La empresa para fijar sus precios se basa en una margen de ganancia del 50% en relación a los costos que ellos estiman empíricamente, teniendo como un tope los precios establecidos por la competencia.

3.11. Cuadro de Análisis de la Entrevista

Se aplicó la técnica de entrevista para la recopilación de información al Gerente General y al Chef del Resto Grill “Fuego & Asado” lo cual se realizó la guía de entrevista que a continuación se va a detallar:

ÍTEM	ENTREVISTADO 1	ENTREVISTADO 2	ANÁLISIS
1. ¿Se realiza el registro de los costos en los que incurre al elaborar los platos que se ofrece?	Solo de algunos ingredientes.	No tengo conocimiento	Los entrevistados muestran discordancia entre sus respuestas porque el dueño si realizó pero no lo tiene actualizado en cambio el Chef no tiene conocimiento.
2. ¿El Resto Grill Fuego & Asado emplea una hoja de costos por cada plato?	Al iniciar el negocio se hizo una hoja de costos pero no se terminó y hasta el día de hoy no se actualizó.	No tengo conocimiento de la hoja de costos porque solo me dedico a preparar los platos.	Existe discordancia entre los entrevistados porque el dueño no tiene actualizado la hoja de costos, pero el Chef no tiene conocimiento.
3. ¿Cómo se determina los costos de cada plato?	Detallamos el precio de algunos ingrediente, le asignamos un valor por agua y luz..	El dueño del negocio es el encargado de determinar el costo de cada plato, solo me dedico a la preparación.	Se puede observar que aún existe discordancia entre los entrevistados por el dueño determina los costos de cada plato de manera empírica en cambio el Chef solo se dedica a la preparación.

<p>4. ¿Tiene conocimiento de los costos que se incurren en la producción de cada plato que ofrece?</p>	<p>Si pero son básicos.</p>	<p>Solo tengo conocimiento de algunos precios de los ingredientes para la preparación de los platos.</p>	<p>Los entrevistados muestran conocimiento del área que desempeña.</p>
<p>5. ¿Existe un control de materia prima?</p>	<p>No existe control de materia prima.</p>	<p>No porque solo me dedico a cocinar y aviso al dueño cuando ya se va acabar algún ingrediente para que compre.</p>	<p>Ambos entrevistados no tienen conocimiento del control de materia prima porque al ser un negocio familia solo se dedican a comprar semanalmente los materiales sin registrar un orden de los materiales.</p>
<p>6. ¿Existe un control del material que utiliza para la elaboración de cada plato?</p>	<p>No se realiza.</p>	<p>No porque al momento de la preparación se pierde el control y solo informo al dueño cada vez que se va acabar algún ingrediente para que compre.</p>	<p>Los entrevistados muestran concordancia en sus respuestas porque ambos no controlan los materiales que se utiliza para la elaboración de los platos.</p>

<p>7. ¿Existe un control de mano de obra?</p>	<p>No tenemos un control de la mano de obra.</p>	<p>Yo solo me dedico a cocinar y el dueño me reconoce el día.</p>	<p>Los entrevistados están de acuerdo en su respuesta porque el dueño no considera la mano de obra al ser un negocio familia y el Chef está enfocada en su labor y no tiene conocimiento.</p>
<p>8. ¿Cómo se recupera el costo de la maquinaria utilizada?</p>	<p>No tengo conocimiento.</p>	<p>Desconozco ese tema.</p>	<p>Los entrevistados muestran concordancia en su respuesta porque no tienen conocimiento de cómo se recupera el costo de la maquinaria utilizada.</p>
<p>9. ¿Qué otros gastos considera para determinar el precio de sus productos?</p>	<p>El agua, la luz y el gas.</p>	<p>No tengo conocimiento.</p>	<p>Los entrevistados muestran discordancia en sus respuesta porque el dueño tiene conocimiento de los gastos que se considera para determinar los precios en cambio el Chef no.</p>
<p>10. ¿Lleva un registro de las órdenes de consumo?</p>	<p>Llevamos un registro de los platos que vendemos al día.</p>	<p>Mi función es preparar lo solicitado por el cliente, yo no llevo un registro de los pedidos.</p>	<p>Existe discordancia entre los entrevistados, el dueño responde que lleva un registro de los platos, sin embargo el Chef responde que no se lleva un registro de órdenes de consumo.</p>

<p>11. ¿Usted tiene conocimiento de la Materia Prima que se utiliza y su costo para la elaboración de cada plato?</p>	<p>Si tengo conocimiento pero no está actualizado.</p>	<p>Tengo conocimiento de las cantidades aproximadas y precios de los ingredientes que se necesitan para la preparación de los platos.</p>	<p>Los entrevistados muestran concordancia en su respuesta porque ambos tienen conocimiento de la materia prima que se utiliza y el costo que incurre para su elaboración.</p>
<p>12. ¿Usted tiene conocimiento de la Mano de Obra que se utiliza y su costo para la elaboración de cada plato?</p>	<p>Considero que sería lo que se le reconoce al Chef, pero no lo tomamos en cuenta ese costo porque es mínimo.</p>	<p>No con exactitud. Yo realizo la preparación de los pedidos y me pagan por día.</p>	<p>Los entrevistados están de acuerdo que no tienen conocimiento de la mano de obra que se utiliza y el costo que incurre para la elaboración de cada plato.</p>
<p>13. ¿Usted tiene conocimiento de los Costos Indirectos que se utiliza y su costo para la elaboración de cada plato de comida?</p>	<p>Al inicio del negocio se hizo una simulación, pero hasta el día de hoy no se actualizo. Solo se asignó un valor a cada plato por concepto de agua, luz.</p>	<p>No tengo conocimiento.</p>	<p>Existe discordancia entre los entrevistados, el dueño tiene conocimiento de los costos indirectos que se utiliza y su costo para la elaboración de cada plato, sin embargo el Chef no tiene conocimiento.</p>

<p>14. ¿Cómo se establecen los precios de venta?</p>	<p>Al principio se realizó un cálculo aproximado de los costos por plato se estimó una ganancia del 50% por plato y que estos tuvieran relación con los precios del mercado.</p>	<p>No tengo conocimiento.</p>	<p>Existe nuevamente discordancia entre los entrevistados, el dueño se basa en el mercado para establecer precios de venta, en cambio el Chef no tiene conocimiento.</p>
<p>15. ¿Los precios de los distintos platos de comida se establecen teniendo en cuenta los costos incurridos en su elaboración?</p>	<p>Sí, pero los precios mayormente se basan de acuerdo al mercado.</p>	<p>No tengo conocimiento.</p>	<p>El dueño establece sus precios de acuerdo al mercado, sin embargo, el Chef no tiene conocimiento.</p>
<p>16. ¿Ha variado los precios establecidos para cada plato durante estos dos últimos meses?</p>	<p>Por el momento no, porque el alza de los precios de algunos ingredientes no es significativa.</p>	<p>Hasta el día de hoy no.</p>	<p>Los entrevistados están de acuerdo que los precios no han variado durante estos dos últimos meses.</p>

3.12. Contrastación de la Hipótesis

En el presente trabajo tenemos la siguiente Hipótesis Central:

“Existe influencia del Costo de Producción en la Fijación de Precios del Resto Grill “Fuego & Asado”, Periodo 2018, Nuevo Chimbote.”

Además, tenemos la Hipótesis Nula:

“No existe influencia del Costo de Producción en la Fijación de Precios del Resto Grill “Fuego & Asado”, Periodo 2018, Nuevo Chimbote.”

Hipótesis Alterna 1

“Existe influencia significativa del Costo de Producción en la Fijación de Precios del Resto Grill “Fuego & Asado”, Periodo 2018, Nuevo Chimbote.”

Hipótesis Alterna 2:

“Existe baja influencia del Costo de Producción en la Fijación de Precios del Resto Grill “Fuego & Asado”, Periodo 2018, Nuevo Chimbote.”

Aplicando la R-Pearson en el programa SPSS-24, se encontró lo siguiente:

		Correlaciones	
		COSTOS DE PRODUCCIÓN	PRECIO
COSTOS DE PRODUCCIÓN	Correlación de Pearson	1	,891*
	Sig. (bilateral)		,042
	N	5	5
PRECIO	Correlación de Pearson	,891*	1
	Sig. (bilateral)	,042	
	N	5	5

*. La correlación es significativa en el nivel 0,05 (bilateral).

Habiendo obtenido la puntuación 0.891, lo cual demuestra que existe alta influencia del Costo de Producción en la Fijación de Precios del Resto Grill “Fuego & Asado”, Periodo 2018, Nuevo Chimbote.

∴ Por lo tanto, se acepta la Hipótesis Alterna 1 y se rechaza la Hipótesis Central, Hipótesis Nula e Hipótesis Alterna 2.

En el presente trabajo tenemos la siguiente Hipótesis Central:

“Existe influencia del Costo de Producción en la Fijación de Precios del Resto Grill “Fuego & Asado”, Periodo 2018, Nuevo Chimbote.”

Además, tenemos la Hipótesis Nula:

“No existe influencia del Costo de Producción en la Fijación de Precios del Resto Grill “Fuego & Asado”, Periodo 2018, Nuevo Chimbote.”

Hipótesis Alterna 1

“Existe influencia significativa del Costo de Producción en la Fijación de Precios del Resto Grill “Fuego & Asado”, Periodo 2018, Nuevo Chimbote.”

Hipótesis Alterna 2:

“Existe baja influencia del Costo de Producción en la Fijación de Precios del Resto Grill “Fuego & Asado”, Periodo 2018, Nuevo Chimbote.”

Aplicando la R-Pearson en el programa SPSS-24, se encontró lo siguiente:

		COSTOS DE PRODUCCIÓN	PRECIO
COSTOS DE PRODUCCIÓN	Correlación de Pearson	1	,889*
	Sig. (bilateral)		,044
	N	5	5
PRECIO	Correlación de Pearson	,889*	1
	Sig. (bilateral)	,044	
	N	5	5

*. La correlación es significativa en el nivel 0,05 (bilateral).

Habiendo obtenido la puntuación 0.889, lo cual demuestra que existe alta influencia del Costo de Producción en la Fijación de Precios del Resto Grill “Fuego & Asado”, Periodo 2018, Nuevo Chimbote.

∴ Por lo tanto, se acepta la Hipótesis Alterna 1 y se rechaza la Hipótesis Central, Hipótesis Nula e Hipótesis Alterna 2.

Finalmente se aprecia que existe alta influencia de los costos sobre el precio, tanto teniendo en cuenta el costo de la empresa y el costo real debido a los índices obtenidos de 0.891 y 0.889 respectivamente

IV. DISCUSIÓN

En nuestro trabajo de investigación titulado “El Costo de Producción y su influencia en la Fijación de Precios del Resto Grill “Fuego & Asado”, Periodo 2018, Nuevo Chimbote.” Luego de la aplicación de nuestro instrumento se encontró los siguientes problemas, los cuales serán sometidos a discusión:

Según los resultados obtenidos de la guía de entrevista en el Ítem 1 se aprecia que no se realiza un registro de la totalidad de los costos que son necesarios para elaborar los diversos platos, solo se lleva un registro de algunos ingredientes, lo cual no le permite conocer el costo real en el que incurre en la elaboración de los diversos platos. Un problema similar describe Hernández (2016) en su trabajo de investigación titulado “Sistema de Costos de Producción y su Influencia en la determinación del Costo y Precio de las comidas de la empresa El Paisa E.I.R.L. Distrito del Cuzco, Periodo Agosto - Octubre del 2016” en el cual menciona que luego de conocer el costo real y el costo que estima la empresa se encontró variaciones entre estos, y que el sincerarse con estos le permite a la empresa fijar mejores precios y determinar la utilidad real que se obtiene por cada plato.

Del análisis de la guía de entrevista en el Ítem 2, se observa que la empresa Resto Grill “Fuego & Asado” no cuenta con una hoja de costos completa, ni mucho menos actualizada, lo cual no les permite reunir la información necesaria para determinar el costo de producción de cada plato. A decir Jiménez (2010) indica que la hoja de Costos es una herramienta la cual permite agrupar los diversos costos incurridos en la producción, por ende va a servir de apoyo al momento determinar el costo total de la producción.

Ítem 3 y 4, nos muestra que no se tiene conocimientos claros acerca del costo de producción y que el costo de los platos se determina en función a los datos que se registraron en un inicio y se les agrega un valor por agua y luz. A decir Venegas (2013, parr.2,3,4) Que el desconocimiento de los costos es un riesgo para la empresa que puede llevarla a su desaparición, además el conocer los costos permite realizar correcciones para un futuro, tales como fijar un precio adecuado, y saber que productos me están generando mayores utilidades y cuales generan pérdidas.

Del análisis de Ítem 5, 6 y 7, se pudo observar que en la empresa Resto Grill “Fuego & Asado” no existe un control de materia prima, ni del material necesario para la elaboración de cada plato, así mismo no existe control de la mano de obra, no se tiene registros de asistencia ni documento alguno que sustente el pago o las horas trabajadas, todo esto no es beneficioso para la empresa, pues no le permite sincerarse con los costos de producción. Según Barbosa y Portillo (2012) en su investigación titulada “Selección de una Estructura de Contabilidad de Costos para el Restaurante Uq Uku” menciona que el no llevar una contabilidad ha traído los siguientes problemas al restaurante Uq Uku, tales como inexistencia de inventario real de materia prima, inexistencia de planilla, falta de documentos que sustenten el pago de la mano de obra.

Además en el análisis de la guía de entrevista Ítem 8, 12 y 13, se aprecia que la empresa tiene problemas para determinar el costo de la Mano de Obra, puesto que no tiene un conocimiento preciso sobre ello, y alega que lo que el consideraría como mano de obra es mínimo y por esta razón no está siendo tomado en cuenta, lo cual impide determinar los costos correspondientes a cada plato de comida. Adicionalmente, se observó que no se tiene un conocimiento preciso sobre los costos indirectos de fabricación en los que se incurre, y solo asignan un valor a cada plato por concepto de luz, agua y gas, por otro lado no tiene conocimiento acerca de la depreciación de la maquinaria. El no tener conocimiento sobre los CIF en los que se incurre trae como problema omitir ciertos costos tales como depreciación de la maquinaria utilizada (freidora, parrilla y refrigeradora), alquiler, mano de obra indirecta entre otros. Un problema similar se encontró en la investigación de Quintero (2013), titulado “Costeo para un restaurante gourmet en Colombia” menciona que para determinar de forma adecuada el costo real de los platos es necesario incluir los desperdicios, y tener información detallada de la Mano de Obra, de los Costos Indirectos de Fabricación, de esta forma se puede establecer correcciones en caso existan mal manejo de materia prima. Por otro lado Mera (2013) en su investigación titulada “Los costos y su influencia en la fijación de precios de las comidas y bebidas del Restaurante de la hostería Bascún en el año 2011”

menciona que determinar los costos indirectos de Fabricacion en este tipo de negocios es algo tedioso por ello dificultoso fijar un costo individual para cada producto.

Además analizando el Item 14 e Ítem 15 de la guía de entrevista se observó que la empresa Resto Grill “Fuego & Asado” para fijar sus precios si bien consideran el costo aproximado, le calculan un 50% de ganancia y tienen como precio máximo lo establecido por la competencia, en relación a los costos que ellos estiman empíricamente, teniendo como un tope los precios establecidos por la competencia, con lo cual caen en el error de considerar un margen de ganancia que no es el real. Otro problema similar se encontró en la investigación de Mayac (2015), titulado “Análisis del costo y la incidencia en la determinación del precio en los restaurantes de comida rápida de la ciudad de Tulcán”, menciona que los restaurantes de comida rápida no fijan los precios de acuerdo con los costos en los que se incurre al momento de la preparación de los platos, y se puede notar una escasa aplicación de políticas dentro de los establecimientos, los restaurantes fijan los precios basándose en la competencia, por ello deja de lado algunos aspectos que son importantes por el consumidor y sobre todo obtiene un bajo margen de utilidad.

Ítem 16, no han variado los precios, pese a la modificación de precios de ciertos ingredientes, al no tener en cuenta el costo incurrido para fijar un precio adecuado, no se viene tomando en cuenta los precios de adquisición de los productos, esto es algo común en los restaurantes pues se dejan llevar por los precios de la competencia. Un problema similar describe Mera (2013) en su investigación titulada “Los costos y su influencia en la fijación de precios de las comidas y bebidas del Restaurante de la hostería Bascún en el año 2011” en donde nos detalla que el 80% de los restaurantes de la ciudad de Baños de Agua no tiene un sistema de costos que les sirva de guía al momento de establecer los precios por ello el 43.85% de restaurantes tienen precios similares.

V. CONCLUSIONES

De acuerdo a los objetivos planteados, a la encuesta aplicada y los registros de costos observados durante el desarrollo de la investigación, se puede concluir que el Resto Grill Fuego & Asado:

- Se describió los Costos de Producción del Resto Grill “Fuego & Asado”, y con relación a la información recopilada se puede concluir que se no posee un sistema de costos adecuado, ya que se calcula el costo de producción de manera empírica, obteniendo un costo de producción erróneo ya que algunos los costos indirectos de fabricación no se consideran para momento del cálculo.
- Del análisis de los costos podemos concluir que no existe control de materia prima, así mismo no se está tomando en cuenta la mano de obra y los costos indirectos de fabricación en la determinación de sus costos, ya que estos dos elementos mencionados no son considerados en el cálculo del costo de producción, por lo cual no le permite a la empresa sincerarse con relación a la utilidad real que se está obteniendo.
- Se describió los precios fijados por el Resto Grill “Fuego & Asado”, y en lo que se tiene en cuenta para fijar los precios, de lo cual se concluye la empresa fija sus precios teniendo en cuenta un margen de ganancia del 50% sobre el costo de producción que viene siendo determinado de manera errónea y teniendo como límite los precios de la competencia.
- Del análisis de los precios fijados por el Resto Grill “Fuego & Asado”, se puede concluir que los precios no vienen siendo fijados de manera adecuada y que sur margen de ganancia no es el 50% como se estima en la empresa, este margen se ve disminuido de manera abismal, al considerar de manera adecuada todos los costos de producción y aún más cuando se considera los gastos operativos para obtener el costo del periodo. Teniendo en cuenta la producción del mes de Setiembre del presente año, la empresa estimo un margen de contribución del 41.12% considerando los costos que ha determinado de manera empírica, sin embargo, al considerar los costos de producción reales el margen de contribución solo asciende al 3.25%, viéndose este disminuido de manera

abismal. Así mismo se observó que algunos platos vienen siendo subsidiados por la ganancia que se obtiene en otros.

- Se analizó la influencia del costo de producción y la fijación de precios del Resto Grill “Fuego & Asado” mediante el software SPSS v.25, teniendo como base la R de Pearson, de lo cual se puede concluir que existe influencia significativa del Costo de Producción en la Fijación de Precios al haber obtenido la puntuación 0.891 teniendo en cuenta los precios y el costo determinado por la empresa, y la puntuación 0.889 teniendo en cuenta los precios y el costo real determinado.

VI. RECOMENDACIONES

- Se recomienda al gerente general del Resto Grill “Fuego & Asado” reestructurar y hacer una revisión total de los costos que se consideran, del control de la materia prima, así como de los que se están omitiendo tales como la mano de obra y otros costos indirectos de fabricación en la determinación del costo de producción, ya que estos dos elementos mencionados no vienen siendo considerado. Todo ello para poder determinar de manera adecuada el costo de producción, y poder tener en cuenta la utilidad real que se está obteniendo para que de esta forma el gerente pueda obtener conclusiones adecuadas sobre el desarrollo de su negocio y las utilidades que están obteniendo y contribuir a la toma de decisiones

- Así mismo es necesario que el gerente general de la empresa evalúe la forma en la que se establecen los precios de venta y considerar establecer nuevos, todo ello con la finalidad de que la empresa sea sostenible en el tiempo, ya que lo que se observó, es que algunos platos vienen subsidiando a otros, puesto que se obtiene pérdida en la producción de estos.

- Así mismo para un mejor cálculo del costo de producción se recomienda al gerente general considerar la depreciación de maquinaria usada, llevar un registro de las órdenes de consumo, actualizar de manera periódica los costos de adquisición de los materiales al precio actual de mercado.

VII. REFERENCIAS

- Apaza, M. (2007). *Precios de transferencia en el Perú* (1ra Edición ed.). Lima, Perú: Instituto Pacífico S.A.C.
- Arias, L., Portilla, L., & Fernández, S. (2010). *Revistas UTP*. Obtenido de La Distribución de Costos Indirectos de Fabricación:
<http://revistas.utp.edu.co/index.php/revistaciencia/article/viewFile/329/203>
- Armesto, A. et al. (2015). *Precio y Costo*. Buenos Aires , Argentina: Editorial Brujas.
- Arturo. (2014). *Crece Negocios*. Obtenido de Fijación y estrategias de precios:
<https://www.crecenegocios.com/fijacion-y-estrategias-de-precios/>
- Baena, V., & Moreno, M. (2010). *Instrumentos de marketing. Decisiones sobre producto, precio, distribución, comunicación y marketing directo*. Barcelona , España: Editorial UOC.
- Balanzino, M. (2017). *El Periódico de los Restaurant*. Obtenido de 5 claves para fijar los precios en un restaurante: <https://www.diegocoquillat.com/5-claves-a-la-hora-de-marcar-los-precios-en-un-restaurante/>
- Barbosa, K., & Portillo, D. (2014). *Selección de una Estructura de Contabilidad de Costos para el Restaurante Uq Uku*. Obtenido de Repositorio de Universidad Francisco de Peralta Santander Ocaña:
<http://repositorio.ufpso.edu.co:8080/dspaceufpso/bitstream/123456789/229/1/25184.pdf>
- Bernal, C. (2006). *Metodología de la Investigación*. México: Pearson. Obtenido de Técnicas:
http://brd.unid.edu.mx/recursos/Taller%20de%20Creatividad%20Publicitaria/TC03/lecturas%20PDF/05_lectura_Tecnicas_e_Instrumentos.pdf
- Bolívar, M. (2009). EL precio en el Marketing. *Federación de Enseñanza de CC.OO. de Andalucía*, 9.
- Cervantes, C. (2016). *La importancia del margen de utilidad*. Obtenido de Mundo Empresarios:
mundoempresarios.com/2016/09/20/la-importancia-del-margen-utilidad/
- Chambergo, I. (2010). Los Costos de Producción y Costos del Período (I parte). *Actualidad Empresarial*, 14.
- Chambergo, I. (2012). *Sistema de Costos, Diseño e Implementación en las Empresas de Servicios, Comerciales e Industriales* (Primera ed.). Lima: Pacífico Editores S.A.C.
- Cuellar, J. (2016). *Diferencias entre precio, valor y costo de un producto*. Obtenido de Portal PQS La Voz de los Emprendedores: <https://www.pqs.pe/economia/precio-valor-costo-diferencias>
- DefinicionOrg. (2018). *Costo de Producción*. Obtenido de Definicion.org:
<http://www.definicion.org/costo-de-produccion>
- Díez, E. (2001). *Gestión de precios* (3era Edición ed.). Madrid, España: ESIC Editorial.
- Economía Simple. (2016). *Definición de Margen de utilidad*. Obtenido de Economía Simple.net:
<https://www.economiasimple.net/glosario/margen-de-utilidad>

- Fenco, H. (2011). *Estudio de Costos y Presupuestos del Restaurant "Sabe a Perú"*. Universidad Católica Santo Toribio de Mogrovejo, Chiclayo, Perú. Obtenido de <https://es.slideshare.net/freddyhersonfencomesia58/estudio-de-costos-del-restaurante-sabe-a-per-eirl>
- García, J. (1996). *Contabilidad de Costos*. McGraw-Hill Interamericana. Obtenido de <http://ebookcentral.proquest.com/lib/upnortesp/detail.action?docID=3196408&query=clasificaci%C3%B3n+de+costos>
- González, M. (2002). *Costos del producto (costos de producción) y costos del periodo (costos de distribución)*. Obtenido de Gestipolis: <https://www.gestipolis.com/costos-producto-costos-periodo-produccion-distribucion/>
- Graus. (2018). *Precio*. Obtenido de Significados.com: <https://www.significados.com/precio/>
- Hernandez, J. (2016). *Sistema de Costos de Producción y su Influencia en la determinación del Costo y Precio de las comidas de la empresa El Paisa E.I.R.L. Distrito del Cuzco, Periodo Agosto - Octubre del 2016*. Tesis, Universidad Privada Antenor Orrego, Trujillo, Perú. Obtenido de http://repositorio.upao.edu.pe/bitstream/upaorep/2349/1/RE_CONT_JEFFERSON.HERNANDEZ_SISTEMA.DE.COSTOS.DE.PRODUCCION.Y.SU.INFLUENCIA.EN.LA.DETERMINACION.DEL.COSTO_DATOS.pdf
- Ibáñez, M. (2002). *Administración de Costos* (Primera ed.). Lima, Perú: Editorial Universitaria.
- Informabtl. (2018). *¿Qué es el margen de utilidad y cómo se calcula?* Obtenido de <https://www.informabtl.com/margen-utilidad-se-calcula/>
- Jiménez, W. (2010). *Contabilidad de Costos*. Bogotá: Fundación para la Educación Superior San Mateo. Obtenido de <http://www.sanmateo.edu.co/documentos/publicacion-contabilidad-costos.pdf>
- Kokemuller, N. (2018). *¿Qué significa el término margen de utilidad?* Obtenido de Cuida tu dinero: <https://www.cuidatudinero.com/qu-significa-el-trmino-margen-de-utilidad-12608.html>
- La Menorquina. (2008). *Funciones de un camarero en sala*. Recuperado el 20 de 11 de 2018, de La Menorquina: <https://blog.menorquina.com/las-principales-funciones-y-competencias-de-un-camarero-de-sala>
- Mayac, M. (2015). *Análisis del costo y la incidencia en la determinación del precio en los restaurantes de comida rápida de la ciudad de Tulcán*. Ecuador.
- Méndez, L. (2013). *PromPerú*. Obtenido de Plan Estratégico de Mercados e Inteligencia Comercial: <http://www.siicex.gob.pe/siicex/resources/capacitacion/2013-1-MARK-Precio%20Internacional.pdf>
- Mendoza, N., & Apaza, W. (2017). *Sistema de Costos y los Efectos Económicos en la Gestión de la Cadena de Restaurantes "Inersiones Grupo Don Tomás SAC." Cusco Período 2015*. Tesis para Optar al Título Profesional de Contador Público, Universidad Andina del Cusco, Cusco, Perú. Obtenido de http://repositorio.uandina.edu.pe/bitstream/UAC/786/3/Nurit_Wilian_Tesis_bachiller_2017.pdf

- Mera, J. (2013). *Los costos y su influencia en la fijación de precios de las comidas y bebidas del Restaurante de la hostería Bascún en el año 2011*. Trabajo de graduación previo a la obtención del título de Ingeniero en Contabilidad y Auditoría CPA., Universidad Técnica Ambato, Facultad de Contabilidad y Economía., Ambato, Ecuador. Obtenido de <http://repositorio.uta.edu.ec/jspui/handle/123456789/3718>
- Moreno, M., & Baena, V. (2010). *Instrumentos de marketing. Decisiones sobre producto, precio, distribución, comunicación y marketing directo*. Barcelona , España: Editorial UOC.
- Olaechea, F. (2014). *El Comercio*. Obtenido de Cinco pasos para fijar los precios es un restaurante: <https://elcomercio.pe/economia/negocios/cinco-pasos-fijar-precios-restaurante-346792>
- Orellana, M., & López, M. (2017). *Análisis del Impacto Financiero y Costos de producción del Sector Productos de muebles la maderera en el Azuay, casa de aplicación "Vitefama"*. Trabajo de Titulación Previo a la Obtención del Título de Contador Público Auditor, Cuenca. Obtenido de <http://dspace.ucuenca.edu.ec/bitstream/123456789/27822/1/Trabajo%20de%20Titulaci%C3%B3n.pdf>
- Otelo, D. (2017). *Política de precios*. Obtenido de Gerencie.com: <https://www.gerencie.com/politica-de-precios.html>
- Parleche, C., & Tenicela, K. (2015). *Sistema de Costo por Órdenes Específicas, Mermas, Desmedros*. Obtenido de http://www.academia.edu/14882024/SISTEMA_DE_COSTOS_POR_ORDENES_ESPECIFICAS
- Pastor, J. (2012). *Costos Teoría y Práctica*. Obtenido de Universidad de San Martín de Porres: <http://www.usmp.edu.pe/recursoshumanos/pdf/Costos.pdf>
- Peralta, D. (2015). *Aplicación de un Sistema de Costos para mejorar la Rentabilidad del Restaurante J&L S.A.C.* Obtenido de Repositorio Universidad Señor de Sipán: http://repositorio.uss.edu.pe/bitstream/uss/3060/1/TESIS_DORA%20PERALTA%20FINAL.pdf
- Polimeni, R., Fabozzi, F., & Adelberg, A. (2000). *Contabilidad de Costos* (Tercera ed.). Bogotá, Colombia: McGraw Hill.
- Quintero, B. (2013). *Costeo para un restaurante gourmet en Colombia*. Trabajo de grado para optar al título de Ingeniero Administrador, Escuela de Ingeniería de Antioquia EIA, Antioquia, Colombia. Obtenido de <https://repository.eia.edu.co/handle/11190/228?mode=full>
- Ramírez, A. (2018). *¿Qué es el margen de utilidad y cómo se calcula?* Obtenido de InformaBTL: <https://www.informabtl.com/margen-utilidad-se-calcula/>
- Real Academia Española. (2018). *Costo de producción*. Obtenido de <http://dle.rae.es/srv/fetch?id=B6pVRFI>
- Riquelme, R. (2015). *PORTAL EQS*. Obtenido de Esto es lo que debes saber sobre los costos de tu restaurante: <http://www.pqs.pe/capacitacion/costos-restaurante-importancia-beneficios>
- Rodríguez, R. (2012). *Costos Aplicados en Hotelería, alimentos y bebidas*. Bogotá: Ecoe Ediciones.

- Salazar, A. (2017). ¿Cómo controlar los Costos de su Restaurante? *La Barra*.
- Sánchez, C. (2012). *Administración y estrategias de precios* (2da Edición ed.). México: McGraw-Hill/Interamericana Editores.
- Sinisterra, G. (2006). *Contabilidad de Costos*. Bogotá: Ecoe Ediciones.
- Tamayo, C., & Silva, I. (s.f.). *Técnicas e Instrumentos de Recolección de datos*. Chimbote. Obtenido de <http://www.postgradoune.edu.pe/pdf/documentos-academicos/ciencias-de-la-educacion/23.pdf>
- Thompson, I. (2008). *Marketing Free*. Obtenido de Definición de precio: <http://www.marketing-free.com/precio/definicion-precio.html>
- Venegas, H. (2013). *Importancia del análisis de costos de producción*. Obtenido de BlogSpot: <https://hectorvenegas.blogspot.com/2013/01/importancia-del-analisis-de-costos-de.html?fbclid=IwAR3hgOPdDTwJ862L8FuOby57ULy7KVdp0-ltHZI23ncZohmLj1P-ZNWPdEI>
- Villarreal, F., & Rincon, C. (2010). *Costos Decisiones Empresariales*. Bogotá: Ecoe Ediciones.
- Wyngaard, G. (2011). *Costos*. Obtenido de Instituto Nacional de Tecnología Industrial: <https://www.fing.edu.uy/sites/default/files/2011/3161/M%C3%B3dulo%205%20-%20Costos.pdf>

ANEXOS

ANEXO 1

✓ Instrumento



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES

ESCUELA ACADÉMICO PROFESIONAL DE CONTABILIDAD

GUÍA DE ENTREVISTA

CARGO QUE DESEMPEÑA:

INTRODUCCIÓN: Por favor sirvase a responder las siguientes interrogantes con la mayor objetividad posible , con el fin de obener el mejor analisis de la invesigacion:

I. DATOS PARA EL ESTUDIO:

1. ¿Se realiza el registro de los costos en los que incurre al elaborar los platos que ofrece?

.....
.....
.....

2. ¿El RestoGrill Fuego & Asado emplea una hoja de costos por cada plato?

.....
.....

3. ¿Como se determina los costos de cada plato?

.....
.....
.....

4. ¿Tiene conocimiento de los costos que se incurren en la produccion de cada plato de comida que ofrece?

.....
.....
.....

5. ¿Existe un control de materia prima? Detalle.

.....
.....
.....

6. ¿Existe un control del material que utiliza para la elaboración de cada plato?

.....
.....
.....
.....

7. ¿Existe un control de la mano de Obra? Detalle.

.....
.....
.....

8. ¿Cómo se recupera el costo de la maquinaria utilizada?

.....
.....
.....

9. ¿Qué otros gastos considera para determinar el precio de sus productos?

.....
.....
.....
.....

10. ¿Lleva un registro de las órdenes de consumo?

.....
.....
.....

11. ¿Usted tiene conocimiento de la Materia Prima que se utiliza y su costo para la elaboración de cada platos?

.....
.....
.....

12. ¿Usted tiene conocimiento de la Mano de Obra que se utiliza y su costo para la elaboración de cada plato?

.....
.....
.....

13. ¿Usted tiene conocimiento de los Costos Indirectos que se utiliza y su costo para la elaboración de cada platos de comida?

.....
.....

14. ¿Cómo se establecen los precios de venta?

.....
.....

15. ¿Los precios de los distintos platos de comida se establecen teniendo en cuenta los costos incurridos en su elaboración?

.....
.....

16. ¿Ha variado los precios establecidos para cada plato durante estos dos últimos meses?

.....
.....

✓ Validación de Instrumento

JUICIO DE EXPERTO SOBRE LA PERTINENCIA DEL INSTRUMENTO

INSTRUCCIONES:

Coloque en cada casilla la letra correspondiente al aspecto cualitativo que le parece que cumple cada ítem y alternativa de respuesta, según los criterios que a continuación se detallan.

E= Excelente / B= Bueno / M= Mejorar / X= Eliminar / C= Cambiar

Las categorías a evaluar son: Redacción, contenido, congruencia y pertinencia. En la casilla de observaciones puede sugerir el cambio o correspondencia.

PREGUNTAS		OBSERVACIONES
Nº	Item	
1	B	
2	B	
3	B	
4	B	
5	B	
6	B	
7	B	
8	B	
9	B	
10	B	
11	B	
12	B	
13	B	
14	B	
15	B	
16	B	

Evaluado por:

Nombre y Apellidos:

Mariánida Kavina Zolano Campos

D.N.I.: 18140478

Firma:

M. Zolano

CONSTANCIA DE VALIDACIÓN

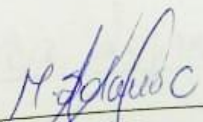
Yo, Mariánela Kavira Solano Campos, titular
del DNI. N° 18140478, de profesión
Contadora, ejerciendo
actualmente como Contadora, en la
Institución Productos Costasol SAC

Por medio de la presente hago constar que he revisado con fines de Validación del Instrumento (entrevista), a los efectos de su aplicación al personal que labora en Fuego & Asado.

Luego de hacer las observaciones pertinentes, puedo formular las siguientes apreciaciones.

	DEFICIENTE	ACEPTABLE	BUENO	EXCELENTE
Congruencia de Ítems				/
Amplitud de contenido				/
Redacción de los Ítems				/
Claridad y precisión				/
Pertinencia				/

En Chimbote, a los 18 días del mes de Setiembre del 2018



Firma

JUICIO DE EXPERTO SOBRE LA PERTINENCIA DEL INSTRUMENTO

INSTRUCCIONES:

Coloque en cada casilla la letra correspondiente al aspecto cualitativo que le parece que cumple cada ítem y alternativa de respuesta, según los criterios que a continuación se detallan.

E= Excelente / B= Bueno / M= Mejorar / X= Eliminar / C= Cambiar

Las categorías a evaluar son: Redacción, contenido, congruencia y pertinencia. En la casilla de observaciones puede sugerir el cambio o correspondencia.

PREGUNTAS		OBSERVACIONES
Nº	Item	
1	B	
2	B	
3	B	
4	B	
5	B	
6	B	
7	B	
8	B	
9	B	
10	B	
11	B	
12	M	
13	B	
14	B	
15	B	
16	C	

Evaluado por:

Nombre y Apellidos:

William Carranza Lujan.

D.N.I.: 18021070

Firma:



CONSTANCIA DE VALIDACIÓN

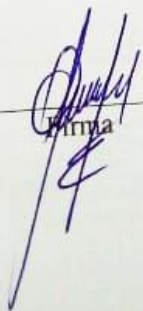
Yo, William Corraza Lejan, titular
del DNI. N° 18021070, de profesión
Contador Público, ejerciendo
actualmente como Docente, en la
Institución Universidad César Vallejo

Por medio de la presente hago constar que he revisado con fines de Validación del Instrumento (entrevista), a los efectos de su aplicación al personal que labora en Fuego & Asado.

Luego de hacer las observaciones pertinentes, puedo formular las siguientes apreciaciones.

	DEFICIENTE	ACEPTABLE	BUENO	EXCELENTE
Congruencia de Ítems		X		
Amplitud de contenido		X		
Redacción de los Ítems		X		
Claridad y precisión		X		
Pertinencia		X		

En Chimbote, a los 18 días del mes de Setiembre del 2018



Firma

JUICIO DE EXPERTO SOBRE LA PERTINENCIA DEL INSTRUMENTO

INSTRUCCIONES:

Coloque en cada casilla la letra correspondiente al aspecto cualitativo que le parece que cumple cada ítem y alternativa de respuesta, según los criterios que a continuación se detallan.

E= Excelente / B= Bueno / M= Mejorar / X= Eliminar / C= Cambiar

Las categorías a evaluar son: Redacción, contenido, congruencia y pertinencia. En la casilla de observaciones puede sugerir el cambio o correspondencia.

PREGUNTAS		OBSERVACIONES
Nº	Item	
1	M	
2	B	
3	B	
4	B	
5	B	
6	B	
7	B	
8	B	
9	B	
10	B	
11	B	
12	B	
13	B	
14	B	
15	B	
16	B	

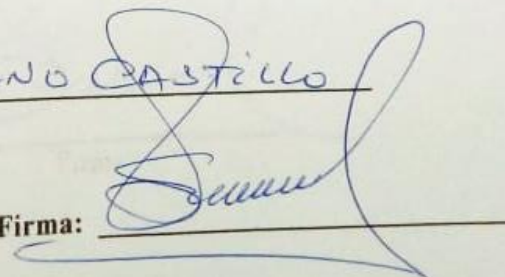
Evaluado por:

Nombre y Apellidos:

ELMO SERRANO CASTILLO

D.N.I.: 32809265

Firma:



CONSTANCIA DE VALIDACIÓN

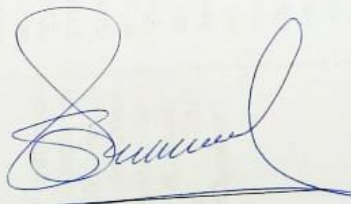
Yo, ELMO SERRANO CASTILLO, titular
del DNI N° 32809265, de profesión
CONTADOR PUBLICO, ejerciendo
actualmente como GERENTE GENERAL, en la
Institución E SERRANO-LÓPEZ Y ASOCIADOS AUDITORES SAC

Por medio de la presente hago constar que he revisado con fines de
Validación del Instrumento (entrevista), a los efectos de su aplicación al personal
que labora en Fuego & Asado.

Luego de hacer las observaciones pertinentes, puedo formular las
siguientes apreciaciones.

	DEFICIENTE	ACEPTABLE	BUENO	EXCELENTE
Congruencia de Ítems			X	
Amplitud de contenido			X	
Redacción de los Ítems			X	
Claridad y precisión			X	
Pertinencia			X	

En Chimbote, a los 22 días del mes de SEPTIEMBRE del 2018


Firma

✓ Matriz de consistencia

TITULO	FORMULACIÓN DEL PROBLEMA	OBJETIVO GENERAL Y ESPECÍFICOS	TIPO Y DISEÑO DE INVESTIGACIÓN	TÉCNICA E INSTRUMENTOS	POBLACIÓN Y MUESTRA	MÉTODO DE ANÁLISIS DE DATOS
<p>El Costo de Producción y su influencia en la Fijación de Precios del “Resto Grill Fuego & Asado”, Periodo 2018, Nuevo Chimbote.</p>	<p>¿Existe influencia de los Costos de Producción en la Fijación del Precio Del Resto Grill “Fuego & Asado”, Periodo 2018, Nuevo Chimbote?</p>	<p>General Determinar la influencia de Costo de Producción en la fijación de precios del Resto Grill “Fuego & Asado”, Periodo 2018, Nuevo Chimbote</p> <p>Específicos</p> <ul style="list-style-type: none"> – Describir Costo de Producción de producción del Resto Grill “Fuego & Asado”, Periodo 2018, Nuevo Chimbote. – Analizar Costo de Producción de producción del Resto Grill “Fuego & Asado”, Periodo 2018, Nuevo Chimbote – Analizar la fijación de precios del Resto Grill “Fuego & Asado”, Periodo 2018, Nuevo Chimbote – Analizar la influencia del costo de producción y la fijación de precios del Resto Grill “Fuego & Asado”, Periodo 2018, Nuevo Chimbote. 	<p>Descriptivo Correlacional</p>	<p>Técnica</p> <ul style="list-style-type: none"> – Análisis Documental Entrevista <p>Instrumento</p> <ul style="list-style-type: none"> – Guía de Análisis Documental – Guía de Entrevista 	<p>Población</p> <ul style="list-style-type: none"> – Todos los costos y precios desde el inicio de la creación hasta la actualidad del Resto Grill “Fuego y Asado” <p>Muestra</p> <ul style="list-style-type: none"> – Un mes del año 2018 para conocer los costos y precios del Resto Grill “Fuego y Asado”. 	<p>Para el presente trabajo de Investigación se utilizará la estadística descriptiva y la estadística inferencial (R de Pearson) que servirá para determinar la influencia de las variables Costos de Producción y Precios.</p>

✓ Cuadros de Determinación de Costo Real

➤ **CUADRO N°17:** Detalle de los costos Reales, Costo según Empresa y Valor de Venta.

PLATO	COSTO SEGÚN EMPRESA	COSTO REAL	VALOR
Bife A La Parrilla	S/ 11.68	S/ 17.96	S/ 25.00
Anticuchos De Corazón de Res	S/ 7.43	S/ 13.48	S/ 10.00
Pechuga De Pollo A La Parrilla	S/ 7.69	S/ 13.30	S/ 16.00
Pierna De Pollo A La Parrilla	S/ 7.69	S/ 12.11	S/ 14.00
Alitas Grill	S/ 7.65	S/ 11.81	S/ 8.00

Fuente: Elaborado por los tesisistas.

➤ **CUADRO N°18:** Hoja de Costos de Bife a la Parrilla

DETALLE		M.P.	M.O.D	C.I.F.	TOTAL	
MATERIAL DIRECTO	Bife	8.25			S/ 9.97	
	Ensalada	1.01				
	Papa Frita	0.71				
MANO DE OBRA			3.38		S/ 3.38	
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN	Mano de Obra Indirecta	Sueldo ayudante		2.78	S/ 4.61	
	Materiales Indirectos	Cremas				0.20
		Gas				0.12
		Carbón Vegetal				0.86
		Mechas				0.0002
		Aceite				0.07
	Depreciación	Refrigeradora				0.03
		Freidora				0.02
		Parrilla				0.02
	Otros	Alquiler				0.44
		Energía				0.06
Agua				0.02		
COSTO TOTAL		9.97	3.38	4.61	S/17.96	

Fuente: Elaborado por los tesisistas.

➤ **CUADRO N°19:** Hoja de Costos de Anticuchos de Corazón de Res

DETALLE		M.P.	M.O.D	C.I.F.	TOTAL
MATERIAL DIRECTO	Corazón de Res	3.67			S/ 5.48
	Ensalada	1.01			
	Papa Frita	0.71			
	Camote	0.09			
MANO DE OBRA			3.38		S/ 3385
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN	Mano de Obra Indirecta	Sueldo ayudante		2.78	S/ 4.61
	Materiales Indirectos	Cremas		0.20	
		Gas		0.12	
		Carbón Vegetal		0.86	
		Mechas		0.0002	
		Aceite		0.07	
	Depreciación	Refrigeradora		0.03	
		Freidora		0.02	
		Parrilla		0.02	
	Otros	Alquiler		0.44	
		Energía		0.06	
		Agua		0.02	
	COSTO TOTAL		5.48	3.38	

Fuente: Elaborado por los tesisistas.

➤ **CUADRO N°20:** Hoja de Costos de Pechuga de Pollo a la Parrilla

DETALLE		M.P.	M.O.D	C.I.F.	TOTAL	
MATERIAL DIRECTO	Pecho	3.27			S/ 4.99	
	Ensalada	1.01				
	Papa Frita	0.71				
MANO DE OBRA			3.38		S/ 3.38	
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN	Mano de Obra Indirecta	Sueldo ayudante		2.78	S/ 4.91	
	Materiales Indirectos	Cremas				0.20
		Gas				0.12
		Carbón Vegetal				0.86
		Mechas				0.0002
		Aceite				0.07
		Condimentos				0.30
	Depreciación	Refrigeradora				0.03
		Freidora				0.02
		Parrilla				0.02
	Otros	Alquiler				0.44
		Energía				0.06
Agua				0.02		
COSTO TOTAL		4.99	3.38	4.91	S/13.28	

Fuente: Elaborado por los tesisistas.

➤ **CUADRO N°21:** Hoja de Costos de Pierna de Pollo a la Parrilla

DETALLE		M.P.	M.O.D	C.I.F.	TOTAL
MATERIAL DIRECTO	Pierna	2.08			S/ 3.80
	Ensalada	1.01			
	Papa Frita	0.71			
MANO DE OBRA			3.38		S/ 3.38
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN	Mano de Obra Indirecta	Sueldo ayudante		2.78	S/ 4.91
	Materiales Indirectos	Cremas		0.20	
		Gas		0.12	
		Carbón Vegetal		0.86	
		Mechas		0.0002	
		Aceite		0.07	
		Condimentos		0.30	
	Depreciación	Refrigeradora		0.03	
		Freidora		0.02	
		Parrilla		0.02	
	Otros	Alquiler		0.44	
		Energía		0.06	
		Agua		0.02	
COSTO TOTAL		3.80	3.38	4.91	S/12.09

Fuente: Elaborado por los tesisistas.

➤ **CUADRO N°22:** Hoja de Costos de Alitas Grill

DETALLE		M.P.	M.O.D	C.I.F.	TOTAL
MATERIAL DIRECTO	Alas	1.79			S/ 3.51
	Ensalada	1.01			
	Papa Frita	0.71			
MANO DE OBRA			3.38		S/ 3.38
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN	Mano de Obra Indirecta	Sueldo ayudante		2.78	S/ 4.91
	Materiales Indirectos	Cremas		0.20	
		Gas		0.12	
		Carbón Vegetal		0.86	
		Mechas		0.0002	
		Aceite		0.07	
		Condimentos		0.30	
	Depreciación	Refrigeradora		0.03	
		Freidora		0.02	
		Parrilla		0.02	
	Otros	Alquiler		0.44	
		Energía		0.06	
Agua			0.02		
COSTO TOTAL		3.51	3.38	4.91	S/11.79

Fuente: Elaborado por los tesisistas.

➤ **CUADRO N° 23:** Cálculo de costo de Bife por plato

Detalle	DATOS DE MERCADO			INGRESO EN PLATO	
	Cantidad	Unid. Medida	Valor Unitario	Cantidad	Costo
Bife	1	kilo	S/ 33.00	0.250	S/ 8.25

Fuente: Elaborado por los tesisistas.

➤ **CUADRO N° 24:** Cálculo de costo de Corazón de Res por plato

Detalle	DATOS DE MERCADO		Unidades Obtenidas			Ingreso en plato	
	Peso (gr.)	VALOR	Cantidad	Peso (gr.)	Valor	Unidades	Valor
Corazón de Res	1.000	S/ 11.00	27	0.037	S/ 0.41	9	S/ 3.67

Fuente: Elaborado por los tesisistas.

➤ **CUADRO N° 25:** Cálculo de costo de Pechuga, Pierna y Alas para cada plato

PRECIO KG.	TOTAL			PESO NETO USADO		PÉRDIDA A CARGAR		NETO + PÉRDIDA			Ingreso en plato		
S/ 5.00	Peso (Kg)	Valor	%	Peso (gr.)	%	Pérdida X %	Valor	Valor	Piezas	V. Uni..	Unid.	Costo	
	Pechuga	1.100	S/ 5.50	44%	1.100	52.38%	S/ 0.21	S/1.05	S/ 6.55	2	S/ 3.27	1	S/3.27
	Pierna	0.700	S/ 3.50	28%	0.700	33.33%	S/ 0.13	S/0.67	S/ 4.17	2	S/ 2.08	1	S/2.08
	Alas	0.300	S/ 1.50	12%	0.300	14.29%	S/ 0.06	S/0.29	S/ 1.79	2	S/ 0.89	2	S/1.79
	Desecho	0.400	S/ 2.00	16%	2.100	100.00%	S/ 0.40	S/2.00	S/ 12.50				
		2.500	S/12.50	100%									

Fuente: Elaborado por los tesisistas.

➤ **CUADRO N° 26:** Cálculo de costo de Ensalada para cada plato

Detalle	DATOS DE MERCADO			DATOS UNIDAD		OBSERVACIÓN	
	Cantidad	Unid. Medida	Valor Unitario.	Peso (gr.).	Valor.	Por unidad de Insumo	Costo
Limón	16	unidades	S/ 1.00		S/ 0.06	2 porciones	S/ 0.03
Choclo	1	Unidad	S/ 1.50		S/ 1.50	4 porciones	S/ 0.38
Zanahoria	1	kilo	S/ 2.80	0.100	S/ 0.28	7 porciones	S/ 0.04
Betarraga	1	kilo	S/ 1.90	0.150	S/ 0.285	5 porciones	S/ 0.06
Lechuga	1	unidad	S/ 2.00		S/ 2.00	15 porciones	S/ 0.13
Palta	4	unidades	S/ 6.00		S/ 1.50	4 porciones	S/ 0.38
COSTO DE ENSALADA							1.01

Fuente: Elaborado por los testistas.

➤ **CUADRO N° 27:** Cálculo de costo de Papa por plato

Detalle	DATOS DE MERCADO			CONSUMO POR PLATO		OBSERVACIÓN
	Cantidad	Unid. Medida	Valor Unitario.	Cantidad (gr.)	Costo	En función al consumo
Papa Chata (Habilitada)	1	kilo	S/ 1.80	0.200	S/ 0.36	5 platos
Sal Parrillera	0.500	gramos	S/ 7.00	0.025	S/ 0.35	20 platos
COSTO DE PAPA					S/ 0.71	

Fuente: Elaborado por los testistas.

➤ **CUADRO N° 28:** Cálculo de Mano de Obra Directa e Indirecta

Detalle	DATOS DE MERCADO			9%	
	Cantidad	Unid. Medida	Remuneración	Essalud	Total Mensual
Sueldo ayudante	1	persona	S/ 750.00	S/ 83.70	S/ 833.70
Sueldo Chef	1	persona	S/ 930.00	S/ 83.70	S/ 1,013.70

Fuente: Elaborado por los tesisistas.

➤ **CUADRO N° 29:** Distribución de Mano de Obra Directa e Indirecta por Plato

TOTAL MENSUAL			CHEF	AYUDANTE
TOTAL MENSUAL			S/ 3.38	S/ 2.78
Cantidad.	Detalle	%	MENSUAL	MENSUAL
49	Alitas Grill	16.33%	S/ 165.57	S/ 136.17
64	Pierna de Pollo a la Parrilla	21.33%	S/ 216.26	S/ 177.86
86	Pechuga de Pollo a la Parrilla	28.67%	S/ 290.59	S/ 238.99
44	Bife a la Parrilla	14.67%	S/ 148.68	S/ 122.28
57	Anticucho de Corazón	19.00%	S/ 192.60	S/ 158.40
300	TOTAL	100.00%	S/ 1,013.70	S/ 833.70

Fuente: Elaborado por los tesisistas.

➤ **CUADRO N° 30:** Cálculo de costo de Cremas por Plato

Detalle	DATOS DE MERCADO			CONSUMO POR PLATO		OBSERVACIÓN
	Cantidad	Unid. Medida	Valor Unitario	Cantidad	Costo	Cantidad
Mayonesa	4	Litro	S/ 30.00	0.010	S/ 0.08	400 platos
Mostaza	4	Litro	S/ 15.00	0.010	S/ 0.04	400 platos
Kétchup	4	Litro	S/ 16.00	0.010	S/ 0.04	400 platos
Crema de Rocoto	1	Litro	S/ 5.00	0.010	S/ 0.05	100 platos
COSTO DE CREMAS					S/ 0.20	

Fuente: Elaborado por los tesisistas.

➤ **CUADRO N° 31:** Cálculo de costo de Camote – Solo para Anticuchos

DETALLE	DATOS DE MERCADO			DATOS UNIDAD		OBSERVACIÓN		INGRESO EN PLATO		
	Cantidad	Unid. Medida	Valor Unitario.	Cantidad	Costo	Por unidad de insumo		Cantidad	Unidad de Medida	Costo
Camote	1	kilo	S/ 1.80	0.100	0.18	2	platos	0.05	gramos	S/ 0.09
COSTO DE CAMOTE										S/ 0.09

Fuente: Elaborado por los tesisistas.

➤ **CUADRO N° 32:** Cálculo de costo de Condimentos – Solo para Pechuga, Alitas Y Pierna

Detalle	DATOS DE MERCADO			CONSUMO POR PLATO	
	Cantidad	Unid. Medida	Valor Unitario.	Gramos	Costo
Ají Escabeche	1.000	kilogramos	S/ 3.00	0.02	S/ 0.06
Ají Panca	1.000	kilogramos	S/ 3.00	0.02	S/ 0.06
Ajo	1.000	kilogramos	S/ 5.00	0.02	S/ 0.10
Pimienta Negra Molida	1.000	kilogramos	S/ 36.00	0.001	S/ 0.04
Comino	1.000	kilogramos	S/ 17.00	0.001	S/ 0.02
Orégano	1.000	kilogramos	S/ 24.00	0.001	S/ 0.02
COSTO DE CONDIMENTOS					S/ 0.30

Fuente: Elaborado por los tesisistas.

➤ **CUADRO N° 33:** Cálculo de costo de Gas, Carbón Vegetal, Mechas y Aceite

DETALLE	DATOS DE MERCADO			CONSUMO MENSUAL		OBSERVACIÓN	
	Cantidad	Unid. Medida	Valor Unitario	Cantidad Diario	Costo 30 días	Cantidad	Periodo
Gas	1	Unidad	S/ 35.00	0.033	S/ 35.00	30	días
Carbón Vegetal	20	Kilo	S/ 60.00	2.857	S/ 257.14	7	días
Mechas	100	Unidad	S/ 0.20	1.000	S/ 0.06	100	días
Aceite	1	litro	S/ 5.00	0.143	S/ 21.43	7	días

Fuente: Elaborado por los testistas.

➤ **CUADRO N° 34:** Distribución de costo de Carbón Vegetal, Gas, Mechas y Aceite

EN FUNCIÓN A LA PRODUCCIÓN						
			CARBÓN VEGETAL	GAS	MECHAS	ACEITE
			POR PLATO	POR PLATO	POR PLATO	POR PLATO
TOTAL MENSUAL			S/ 0.86	S/ 0.12	S/ 0.0002	S/ 0.07
Cantidad	Detalle	%	Mensual	Mensual	Mensual	Mensual
49	Alitas Grill	16.33%	S/ 42.00	S/ 5.72	S/ 0.010	S/ 3.50
64	Pierna de Pollo a la Parrilla	21.33%	S/ 54.86	S/ 7.47	S/ 0.013	S/ 4.57
86	Pechuga de Pollo a la Parrilla	28.67%	S/ 73.71	S/ 10.03	S/ 0.017	S/ 6.14
44	Bife a la Parrilla	14.67%	S/ 37.71	S/ 5.13	S/ 0.009	S/ 3.14
57	Anticucho de Corazón	19.00%	S/ 48.86	S/ 6.65	S/ 0.011	S/ 4.07
300	TOTAL	100.00%	S/ 257.14	S/ 35.00	S/ 0.060	S/ 21.43

Fuente: Elaborado por los testistas.

➤ **CUADRO N° 35:** Cálculo de Depreciación de Freidora, Parrilla y Refrigeradora

Detalle	DATOS DE MERCADO			MAX SUNAT				Mensual	Producción	Plato
	Cantidad	Unid. Medida	Valor Unitario	Periodo	Anual	%	Vida Útil			
Freidora	1	Unidad	S/700.00	1 año	S/70.00	10%	10 años	S/ 5.83	300	S/ 0.02
Parrilla	1	Unidad	S/550.00	1 año	S/55.00	10%	10 años	S/ 4.58	300	S/ 0.02
Refrigeradora	1	Unidad	S/900.00	1 año	S/90.00	10%	10 años	S/ 7.50	300	S/ 0.03

Fuente: Elaborado por los tesisistas.

➤ **CUADRO N°36 :**Distribución de depreciación de Freidora, Parrilla y Refrigeradora por Plato

			FREIDORA	PARRILLA	REFRIGERADORA
			POR PLATO	POR PLATO	POR PLATO
TOTAL MENSUAL			S/ 0.019	S/ 0.015	S/ 0.025
Cantidad	Detalle	%	Mensual	Mensual	Mensual
49	Alitas Grill	16.33%	S/ 0.95	S/ 0.75	S/ 1.23
64	Pierna de Pollo a la Parrilla	21.33%	S/ 1.24	S/ 0.98	S/ 1.60
86	Pechuga de Pollo a la Parrilla	28.67%	S/ 1.67	S/ 1.31	S/ 2.15
44	Bife a la Parrilla	14.67%	S/ 0.86	S/ 0.67	S/ 1.10
57	Anticucho de Corazón	19.00%	S/ 1.11	S/ 0.87	S/ 1.43
300	TOTAL	100.00%	S/ 5.83	S/ 4.58	S/ 7.50

Fuente: Elaborado por los tesisistas.

➤ **CUADRO N°37:** Cálculo de Gastos Operativo por Sueldo de Mesero y Cajero

DATOS DE MERCADO					
Detalle	Cantidad	Unid. Medida	Remuneración	Essalud	Total Mensual
Sueldo Mesero	1	persona	S/ 930.00	S/ 83.70	S/ 1,013.70
Sueldo Cajero	1	persona	S/ 750.00	S/ 83.70	S/ 833.70

Fuente: Elaborado por los testistas.

➤ **CUADRO N° 38:** Cálculo y distribución de costo y gasto de Alquiler, Energía y Agua

			ALQUILER	ENERGÍA	AGUA
			Por Plato	Por Plato	Por Plato
			0.44	0.06	0.02
			400	50	20
Detalle	M²	%	Mensual	Mensual	Mensual
Área de Producción	15	33%	133.33	16.67	6.67
Área de Atención	30	67%	266.67	33.33	13.33
Total de Área	45	100%	400.00	50.00	20.00

Fuente: Elaborado por los testistas.

➤ **CUADRO N° 39:** Detalle de la Producción Mes Setiembre 2018

Cantidad.	Detalle	%
49	Alitas Grill	16.33%
64	Pierna de Pollo a la Parrilla	21.33%
86	Pechuga de Pollo a la Parrilla	28.67%
44	Bife a la Parrilla	14.67%
57	Anticucho de Corazón	19.00%
300	TOTAL	100.00%

Fuente: Elaborado por los tesisistas.

➤ **CUADRO N° 40:** Detalle de la Diferencia entre el Costo Real y el Costo Según Empresa

PLATO	EMPRE.	C.REAL	PRECIO	GANANCIA. EMPRESA		GANANCIA REAL		DIFERENCIA	
				S/	%	S/		S/	%
BIFE A LA PARRILLA	S/ 11.68	S/17.96	S/25.00	S/13.32	53.28%	S/7.04	28.16%	S/ 6.28	25.12%
ANTICUCHOS DE CORAZÓN	S/ 7.43	S/ 13.47	S/10.00	S/ 2.57	25.70%	-S/3.47	34.66%	-S/ 0.90	-8.96%
PECHUGA DE POLLO A LA PARRILLA	S/ 7.69	S/13.28	S/16.00	S/ 8.31	51.94%	S/2.72	17.00%	S/ 5.59	34.94%
PIERNA DE POLLO A LA PARRILLA	S/ 7.69	S/12.09	S/14.00	S/ 6.31	45.07%	S/1.91	13.64%	S/ 4.40	31.43%
ALITAS GRILL	S/ 7.65	S/ 11.79	S/ 8.00	S/ 0.35	4.38%	-S/3.79	47.40%	-S/ 3.44	-

Fuente: Elaborado por los tesisistas.

➤ **CUADRO N° 41:** Resumen de Gastos Operativos Mes de Setiembre 2018

GASTOS OPERATIVOS	
Suelo Mesero	S/. 1,013.70
Sueldo Cajero	S/. 883.70
Alquiler	S/. 266.67
Energía	S/. 33.33
Agua	S/. 13.33
TOTAL	S/. 2,210.73

Fuente: Elaborado por los tesisistas.

➤ **CUADRO N° 42:** Cálculo de Margen de Ganancia Mes Setiembre 2018

CANTIDAD	DETALLE	REAL		SEGÚN EMPRESA	
		UNIDAD	MES	UNITARIO	MES
49	Alitas Grill	S/ 11.79	577.82	S/ 7.65	374.85
64	Pierna de Pollo a la Parrilla	S/ 12.09	773.75	S/ 7.69	492.16
86	Pechuga de Pollo a la Parrilla	S/ 13.28	1,142.10	S/ 7.69	661.34
44	Bife a la Parrilla	S/ 17.96	790.22	S/ 11.68	513.92
57	Anticucho de Corazón	S/ 13.47	767.57	S/ 7.43	423.51
300	TOTAL		S/ 4,051.45		S/ 2,465.78

Fuente: Elaborado por los tesisistas.

➤ **CUADRO N° 43:** Cálculo de Ganancia según el Costo Real

	S. EMPRESA		REAL	
VENTAS	S/ 4,187.51		S/ 4,187.51	
COSTO	S/ 2,465.78		S/ 4,051.45	
MARGEN BRUTO	S/ 1,721.73	41.12%	S/ 136.06	3.25%
GASTOS OPERATIVOS			S/ 2,210.73	
UTILIDAD OPERATIVA			S/ -2,074.68	

	ACTA DE APROBACIÓN DE ORIGINALIDAD DE TESIS	Código : F06-PP-PR-02.02 Versión : 09 Fecha : 23-03-2018 Página : 1 de 1
--	--	---

Yo, **Dr. ÁNGEL JAVIER MUCHA PAITÁN**, Docente de la Facultad de Ciencias Empresariales y Escuela Profesional de Contabilidad de la Universidad César Vallejo Chimbote, revisor (a) de la tesis titulada: EL COSTO DE PRODUCCIÓN Y SU INFLUENCIA EN LA FIJACIÓN DE PRECIOS DEL RESTO GRILL “FUEGO & ASADO”, PERIODO 2018, NUEVO CHIMBOTE., de los estudiantes **DE LA CRUZ VERGARAY ANA ELISABET Y MARREROS SANTIAGO NICOLE JHOAN**, constatamos que la investigación tiene un índice de similitud de 7% verificable en el reporte de originalidad del programa Turnitin.

El/la suscrito (a) analizó dicho reporte y concluyó que cada una de las coincidencias detectadas no constituyen plagio. A mi leal saber y entender la tesis cumple con todas las normas para el uso de citas y referencias establecidas por la Universidad César Vallejo.

Nuevo Chimbote, 05 de Diciembre del 2018



Dr. MUCHA PAITÁN ANGEL JAVIER

DNI: 17841314

 UCV UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO	AUTORIZACIÓN DE PUBLICACIÓN DE TESIS EN REPOSITORIO INSTITUCIONAL UCV	Código : F08-PP-PR-02.02
		Versión : 09
		Fecha : 23-03-2018
		Página : 1 de 1

Nosotras, De la Cruz Vergaray Ana Elisabet, identificada con DNI N° 75212943 y Marreros Santiago Nicole Jhoan, identificada con DNI N° 70869206. Egresados de la Escuela Profesional de Contabilidad de la Universidad César Vallejo, autorizamos (X), No autorizo () la divulgación y comunicación pública de nuestro trabajo de investigación titulado: EL COSTO DE PRODUCCIÓN Y SU INFLUENCIA EN LA FIJACIÓN DE PRECIOS DEL RESTO GRILL “FUEGO & ASADO”, PERIODO 2018, NUEVO CHIMBOTE., 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: 75212943

FECHA: 05 de Diciembre del 2018



Firma

DNI: 70869206

FECHA: 05 de Diciembre del 2018



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

AUTORIZACIÓN DE LA VERSIÓN FINAL DEL TRABAJO DE INVESTIGACIÓN

CONSTE POR EL PRESENTE EL VISTO BUENO QUE OTORGA EL ENCARGADO DE INVESTIGACIÓN DE ESCUELA PROFESIONAL DE CONTABILIDAD

A LA VERSIÓN FINAL DEL TRABAJO DE INVESTIGACIÓN QUE PRESENTA:

DE LA CRUZ VERGARAY ANA ELISABET

INFORME TÍTULADO:

EL COSTO DE PRODUCCIÓN Y SU INFLUENCIA EN LA FIJACIÓN DE PRECIOS DEL RESTO GRILL "FUEGO & ASADO", PERIODO 2018, NUEVO CHIMBOTE.

PARA OBTENER EL TÍTULO O GRADO DE:

CONTADOR PÚBLICO

SUSTENTADO EN FECHA: 05/12/2018

NOTA O MENCIÓN: 16



— DRA. MARIANELA KARINA SOLANO CAMPOS



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

AUTORIZACIÓN DE LA VERSIÓN FINAL DEL TRABAJO DE INVESTIGACIÓN

CONSTE POR EL PRESENTE EL VISTO BUENO QUE OTORGA EL ENCARGADO DE INVESTIGACIÓN DE ESCUELA PROFESIONAL DE CONTABILIDAD

A LA VERSIÓN FINAL DEL TRABAJO DE INVESTIGACIÓN QUE PRESENTA:

MARREROS SANTIAGO NICOLE JHOAN

INFORME TÍTULADO:

EL COSTO DE PRODUCCIÓN Y SU INFLUENCIA EN LA FIJACIÓN DE PRECIOS DEL RESTO GRILL "FUEGO & ASADO", PERIODO 2018, NUEVO CHIMBOTE.

PARA OBTENER EL TÍTULO O GRADO DE:

CONTADOR PÚBLICO

SUSTENTADO EN FECHA: 05/12/2018

NOTA O MENCIÓN: 16



DRÁ.MARIANELA KARINA SOLANO CAMPOS