



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

**FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES
ESCUELA ACADÉMICO PROFESIONAL DE CONTABILIDAD**

Diseño de Sistema de Costos por Órdenes de Producción para Incrementar la Rentabilidad
del Restaurante Muchik Chiclayo - 2018.

TESIS PARA OBTENER EL TÍTULO PROFESIONAL DE:

Contador Público

AUTOR

Br. Jean Rosillo Flores (ORCID 0000-0002-5700-6089)

ASESOR

Mg. Manuel Igor Ríos Incio (ORCID 0000-0001-6690-369X)

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN

COSTOS

Chiclayo – Perú

2019

Dedicatoria

Mi tesis la dedico a mi hijo Isaac Rosillo y para mi abuela la mamá paca quien siempre me da valor y fuerza para seguir adelante por los caminos de la vida.

El autor

Agradecimiento

Le agradezco a Dios, a mí familia que siempre me apoyan en todo momento de mi vida a mi asesor el Mg. Carlos Alarcón y a la Dra. Yonira Campos por su orientación y buena disposición para el desarrollo del presente estudio.

A la universidad Cesar Vallejo por ser una institución prestigiosa que me acogió para desarrollar uno de mis objetivos profesionales.

Jean

Página del Jurado

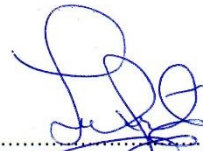
 UCV UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO	ACTA DE APROBACIÓN DE TESIS	Código : F07-PP-PR-02.02 Versión : 09 Fecha : 23-03-2018 Página : 1 de 2
--	------------------------------------	---

El Jurado encargado de evaluar la tesis presentada por Jean Rosillo Flores; cuyo título es:

"Diseño de sistema de costos por órdenes de producción para incrementar la rentabilidad del restaurante Muchik Chiclayo - 2018."

Reunido en la fecha, escuchó la sustentación y la resolución de preguntas por el estudiante, otorgándole el calificativo de: **Aprobado por unanimidad**

Chiclayo 20 de setiembre del 2019



MGR. RITA DE J. TORO LOPEZ

PRESIDENTE



MGR. HUGO Y. COLLANTES PALOMINO

SECRETARIO



MGR. MANUEL I. RIOS INCIO

VOCAL

Declaratoria de autenticidad

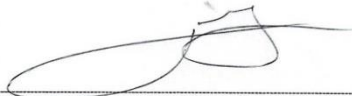
Declaratoria de autenticidad

Jean Rosillo Flores, con DNI N° 43685046, a efecto de cumplir con las disposiciones vigentes consideraras en el Reglamento de Grados y Títulos de la Universidad Cesar Vallejo, Facultad de Ciencias Empresariales – Escuela Profesional de Contabilidad, declaro bajo juramento que toda la documentación que se acompaña es veraz y auténtica.

Asimismo, declaramos también bajo juramento que todos los datos e información que se presentan son auténticos y veraces.

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

Chiclayo, 18 de julio 2019.



Jean Rosillo Flores

Índice

Dedicatoria	ii
Agradecimiento	iii
Página del Jurado	iv
Declaratoria de autenticidad	v
Índice	vi
RESUMEN	vii
ABSTRACT	viii
I. INTRODUCCIÓN	1
II. MÉTODO	13
2.1. Tipo y diseño de investigación	13
2.2. Operacionalización de variables	13
2.3. Población, muestra y muestreo	14
2.4. Técnicas e instrumentos de recolección de datos, validez y confiabilidad	15
2.5. Procedimiento	16
2.6. Métodos de análisis de datos	16
2.7. Aspectos éticos	17
III. RESULTADOS	18
IV. DISCUSIÓN	30
V. CONCLUSIONES	32
VI. RECOMENDACIONES	34
VII. PROPUESTA	35
VIII. REFERENCIAS	53
ANEXO	58
Acta de Aprobación de Originalidad	67
Autorización de Publicación de Tesis en el Repositorio Institucional UCV	68
Autorización de la Versión Final de Tesis	69

RESUMEN

La investigación tuvo como objetivo determinar el impacto del sistema de costos por órdenes de producción, para incrementar la Rentabilidad del Restaurante Muchik Chiclayo - 2018. Su diseño de investigación fue pre experimental de tipo explicativo con muestra censal de 18 trabajadores del Restaurante MUCHIK. Se determinó que el nivel del sistema de costo actual es mínimo en un 72.2%, deficiente en un 22.2% y finalmente el nivel de la variable sistema de costo es óptimo en un 5.6%, tal como se puede apreciar en el presente estudio. Concluye que existe una gran diferencia entre el costo determinado por el restaurant y el costo determinado a través de un sistema de costos por procesos, es así que por ejemplo en el plato “parrilla artesanal” encontramos que existe una diferencia de S/ 14.55 soles.

Otro punto a resaltar es que el restaurant ha tenido como política tener un precio de venta que sea aproximadamente más de 3 veces el costo del plato; sin embargo, este margen sería solo de un poco más de 2 veces el costo del plato, aunque este margen sigue siendo alto es importante determinar de manera adecuada los márgenes brutos ya que esto le permite a la empresa no tener falsas expectativas, y plantear presupuestos adecuados a la realidad. Finalmente, se recomienda tener de un sistema de costo y manual apropiado para llevar a cabo los procedimientos para el control correcto de la producción.

Palabras clave: sistema de costos, órdenes de producción, Rentabilidad, Restaurante MUCHIK.

ABSTRACT

The present investigation had as aim determine the impact of the system of costs for orders of production, to increase the Profitability of the Restaurant Muchik Chiclayo - 2018. His design of investigation was pre experimentally of explanatory type with sensual sample of 18 workers of the Restaurant MUCHIK. One determined that the level of the system of current cost is minimal in 72.2 %, deficient in 22.2 % and finally the level of variable system of cost is ideal in 5.6 %, like it is possible to estimate in the present study. He concludes that there exists a great difference between the cost determined by the restaurant and the cost determined across a system of costs by processes, is so for example in the plate " handcrafted gridiron " we think that S/s difference exists 14.55 Suns. Another point of standing out is that the restaurant has had as politics to have a price of sale that is approximately more than 3 times the cost of the plate; nevertheless, this margin would be alone of a bit more than 2 times the cost of the plate, though this margin continues being a high place it is important to determine in a suitable way the brute margins since this allows him the company not to have false expectations, and raise budgets adapted to the reality. Finally, one recommends to the manager of The Portals Chiclayo to establish policies that allow the evaluation contunua of the system of costs of the restaurant to generate major profitability.

Keywords: system of costs, orders of production, Profitability, Restaurant MUCHIK.

I. INTRODUCCIÓN

Las empresas frente a escenarios más inestables y competitivos requieren de una información para la toma de decisiones en lo actual y en el futuro en tener como diversidad de producto y expandir hacia a otros mercados geográficos que les permita competir (Rios, 2014). Por su parte, Hau (2013), señala que cuando se da el caso, la evaluación cualitativa se encuentra acompañada de la evaluación cuantitativa con el fin de tomar la mejor decisión posible, ya que la frecuencia de servicio y las estrategias de adecuación mejora el nivel del desempeño de los clientes y también hacerlos rentables. Se da conocer que el proveer un servicio de calidad a un cliente que adquiere recursos de la empresa, va de acuerdo va de acuerdo al cliente y por tal motivo no todos proporcionaran la misma rentabilidad para la empresa; Peralta (2016) manifiesta que en Bagua EL RESTAURANTE J&L S.A.C su actividad Económica principal es brindará gastronomía de comida peruana y su problema fundamental es que desean conocer costos necesarios para la preparación de los diferentes productos a la carta y así conocer su rentabilidad y establecer un mejor precio de venta.

Debido al crecimiento de la demanda se hace necesario definir herramientas de apoyo a la gestión administrativa contable para contribuir de manera positiva a la toma de decisiones, que finalmente se reflejen en los resultados económicos de la empresa. A menudo se presentan situaciones que afectan la gestión, como es caso del manejo de los inventarios, producidos por perdidas de utensilios roturas de menaje del restaurante, elevando los costos operativos. La falta de aplicación de un kardex en el área de cocina para el control de las carnes, pescados y mariscos hace que los trabajadores de cocina puedan disponer de los productos de manera inmediata, lo cual genera un aumento del costo. También se observa la falta de ambientes para abarcar eventos de mayor cobertura.

La problemática antes descrita, hace necesario establecer lineamientos para mejorar el sistema de costos de producción para su adecuado uso en la toma de decisiones por parte de la dirección de la empresa y gestión de servicios, asimismo como el Restaurante Muchik en Chiclayo, también existen otros Restaurantes de hoteles de la misma categoría que compiten para atraer clientes.

Tal como se muestran en las diferentes investigaciones a nivel internacional, nacional y local, en donde se puede observar que es necesario que se implemente un sistema de costos en las empresas, dichas investigaciones son:

Jimenez y Toala (2014) su tesis de investigación, se trabajó bajo el diseño descriptivo de tipo cualitativo, cuyo resultado fue que no existe un procedimiento apropiado para obtener los materiales de construcción, además de no tener la seguridad que se emplee en la obra. Concluyen que los materiales de construcción, no se ocupa ningún tipo de documento que certifique las cantidades exacta de materia prima, que se necesiten para llevar acabo la obra. Finalmente se recomienda al departamento de compras a tener contacto directo con los proveedores para conocer la disponibilidad de la materia prima, y de esa manera realizar una compra de con la cantidad exacta.

Según Mera (2013) en su investigación se trabajó bajo el diseño no experimental – Ex post facto de tipo investigación sistemática. Se obtuvo como resultado, que el 43.85% exactamente concuerdan con los precios, y un 80% de los hoteles cuentan con restaurantes en la ciudad y no cuentan con un sistema de costos como base para fijar un precio. Se concluyó, que el hostel no posee un sistema de costos específicos para el departamento de restaurante, lo cual dificulta la utilidad deseada por el administrador y la fijación de precios conforme a los costos incurridos, tanto en las bebidas como en las comidas ofrecidas en el menú.

Por su parte, López (2011), su tesis de investigación, se trabajó bajo el diseño descriptivo de tipo cualitativo. Obtuvo como resultado que un 65 % de los entrevistados, considera que tiene un nivel de rentabilidad bueno, y con respecto a la estructura y el control de los procesos de producción es de 45 % encontrándose a un nivel mal. Se concluye que el costo del producto no es exacto por tal motivo el precio de venta no es real, esto provoca la reducción del margen de rentabilidad. Finalmente, recomienda establecer bases para cada elemento del costo a través de formatos de control, además del orden de producción que permitan optimizar recursos para evitar desperdicio que en muchos de los casos podrían ser reprocesados y comercializado la rentabilidad.

Gamboa (2017) su tesis de investigación, se trabajó bajo el diseño descriptivo de tipo no experimental. Cuyo resultado fue que el cálculo de la base de asignación de los costos indirectos de fabricación permitió la repartición adecuada de los costos para cada orden de producción. Se concluyó, que la implementación de los formatos como la orden de producción, las horas máquina, las hojas de costos, contribuye a mejorar la gestión en la calidad de negocio. Finalmente se recomienda actualizarse oportunamente el sistema del diseño.

Vargas (2016), su tesis de investigación, se trabajó bajo el diseño no experimental de tipo correlacional. Cuyos resultados revelaron que su rentabilidad neta es de 59.3% mientras el 29.6% considera es poco rentable, y 1.1% señala que es totalmente rentable. Se concluye, que la empresa no emplea un sistema de costos, que les facilite calcular los costos que influyen en la elaboración de los productos. Finalmente se recomienda la implementación de un sistema de costo por proceso, para la obtención de un proceso productivo y para el cálculo de los costos por producto.

Acosta (2016), su tesis de investigación, se trabajó bajo el diseño no experimental de tipo transversal. Obtuvo como resultado, que en la comparación del sistema de costeo existente se calcula un contraste de s/ 250.06 nuevos soles, la cual genero un falso margen de utilidad operativa teniendo una influencia directa en la rentabilidad sobre patrimonio (ROE), con una evidencia de 2.6 % y por el contrario un efecto positivo en la rentabilidad sobre la inversión (ROA) que acrecentó en 0.3%. Se concluye que el sistema actual de la empresa, se trabaja de manera empírica, ya que no existen procedimientos para la generación y ejecución de un orden de servicio. Finalmente, recomienda evaluar otros tipos de sistema de costos aplicables a la problemática identificada.

Gutiérrez (2015), su tesis de investigación, se trabajó bajo el tipo de diseño investigación cualitativa. Obtuvo como resultado que en la comparación del mes de marzo todos los criterios operativos y numérico, se llegaron a mayores vetas, con una utilidad de S/ 23.365.03, que significa un 15 % en las ventas superior a la del mes de febrero. Concluye que, si se llegara a implementar el sistema de costo en la empresa, mejoraría la rentabilidad notablemente. Finalmente, se le recomienda que continúen con el sistema de implementación.

Cueva y Yupton (2015), su tesis de investigación, se trabajó bajo el diseño de contrastación de tipo transversal. Se obtuvo como resultado que al hacer la comparación entre la rentabilidad neta y el sistema de costo empírico arroja un 11.74%, lo cual supera el sistema de costo por órdenes de producción con un 30.26% a nivel total, lo cual es mejor en un 18.52%. Se concluye que la empresa no cuenta con un sistema de costos, que dé con precisión los costos incurridos en los procesos de producción por su sistema de costos de manera empírica que utilizan. Finalmente, recomienda aplicar un sistema de costos por órdenes de producción, que ayude a controlar y mejorar con precisión los costos y gastos; y a su vez capacitar al personal de producción con referencia a la producción y el manejo del sistema.

Peralta (2016) su tesis de investigación, se trabajó bajo el diseño no experimental-transversal-descriptivo-propositivo de tipo descriptivo-propositiva. Obtuvo como resultado que, se resalta que el 77% de los encuestados opinaron acertadamente sobre el tiempo de antigüedad de la empresa en la ciudad de Bagua; así mismo un 84 % de los encuestados dijeron que no se aplica ningún tipo de método de sistema de costos conocidos por ellos. Se concluyen que a pesar de no contar con un sistema de costo en el Restaurant J&L S.A.C cuenta con una liquidez aceptable. Finalmente se recomienda que para poder complementar las actividades diarias se deben aproximar a los costos de los recursos necesarios.

Así mismo, Flores y Siesquen (2016), su tesis de investigación, se trabajó bajo el diseño descriptivo, explicativo, correlativo de tipo descriptivo-propositiva. Se obtuvo como resultado que, de las 4 persona encuestadas, 2 sostiene que casi siempre la empresa determina el costo real de la mano de obra. Se concluye que la empresa no cuenta con ningún tipo de sistema que registre el ingreso y la salida de materiales, además no miden el tiempo en mano de obra. Finalmente, recomienda con urgencia implementar un formato para la orden de producción, orden de compra y el kardex, que ayude a mejorar el control de los materiales.

Finalmente, Huaman y Marin (2015), su tesis de investigación, se trabajó bajo el diseño descriptiva, explicativa, correlativa de tipo descriptivo-propositiva. Cuyo resultado fue que el sistema de costo que posee es deficiente y obsoleto. Se concluye que es necesario y urgente implementar un sistema de costos por órdenes de productopara mejorar la rentabilidad de la empresa durante la fabricación de sus productos hasta llegar a la venta.

Finalmente, recomienda que sea capacitados a los carpinteros con el sistema para que no comentan los mismos errores que antes.

Por otro lado, se puede definir el sistema de costos por órdenes de producción, basándonos en lo siguiente:

Reyes (2005), el sistema de costos por órdenes de producción, es un sistema utilizado por las industrias con características específicas que necesitan realizar trabajos especiales y sobre todos para pedidos específicos, ya que este sistema les facilita regular los costos para cada orden de trabajo que necesitan realizar; por otro lado, el sistema de costos por órdenes es un sistema utilizado en centros productivos de menor escala. Esto permite identificar los costos que se van a acumulando a través del proceso productivo (Todo Ingeniería Industrial, 2013; Noriza, Nor, Maisarah, Mohamed, & Dewi, 2007); mientras que para López (2011), es un conjunto de pautas, procedimientos y registro de costos unitarios de producción y el control de la serie de transformaciones que se conyuga a la materia prima desde su llegada a la planta de producción hasta convertirse en un producto final.

Asimismo, es importante tener una idea de lo que es un sistema, un costo y su clasificación, Hansen y Mowen (2007), los sistemas son esenciales para llevar un orden en los procesos contables y maximizar los beneficios en las empresas. Es un mecanismo por el que toman las decisiones con la finalidad de alcanzar fines específicos que poseen los sistemas contables un igual patrón general: (a) partes interrelacionadas; (b) procesos, y por ultima (c) objetivos. Por su parte, Vanderbeck y Mitchell, (2016) señala que el cambio conlleva el desarrollo de actividades de recepción clasificar, ordenar, codificar, registrar y generalmente, manejar datos. El propósito de ese sistema de información es proveer información a usuarios internos y externos para tomar decisiones.

Costo, coste o también considerado gasto económico se realiza en el proceso de fabricación de un producto. Para determinar el costo de producción, según Urrutia (2007); Blas (2014), Mallo y Kaplan (2000), se debe sumar el costo de la mano de obra y los costos generales de fabricación, para poder establecer los precios de la venta al público y el precio de un bien. Para Botero (2017); Rojas (2014), los costos son los gastos que se realizan en la creación de un producto, estos gastos intervienen en la producción, adquisición de bienes y

servicios, indica también el gasto que se realizan para obtener una buena calidad en el producto, utilizando buenos insumos para su creación.

Existe su clasificación del costo, según Vargas (2016), los elementos de los costos de un producto son; primero *Materia prima*, Para la creación de un bien se necesita la materia prima o también considerada como un componente principal que va a sufrir cambios para la creación de un bien final, su objetivo principal es la utilización para satisfacer las necesidades de las personas y principalmente maximizar los beneficios empresariales empleándolos en sus negocios y obtener ingresos, segundo *Mano de obra directa*, como su mismo nombre lo indica está involucrada de manera directa con la creación y transformación de los bienes finales y es generada por obreros y operarios de las empresas manufactureras, y tercero los *Costos Indirectos de Fabricación*, Son aquellos costos que se utilizan para la elaboración del producto o servicio de las organizaciones, estas no se encuentran asociadas directamente con el producto, no interviene en el proceso de transformación en un bien final, sino que sirven solo para su proceso de fabricación (Vargas, 2016; Vanderbeck & Mitchell, 2016).

Según la relación con la producción, se encuentran estrechamente relacionadas con los principales objetivos de la planeación y con los elementos del costo de un producto y son (Vargas, 2016): en primer lugar, están los *Costos Primos*, es la suma total de la materia prima más la mano de obra directa y en segundo lugar están los *Costos de Conversión*, son muy importantes para la transformación de un bien en un producto final, esto representan la suma de la mano de obra y otros gastos generales (Reyes, 2008; Crosson & Needles, 2011).

Es así que, encontramos diferentes modelos de costos, que pueden determinar la utilización que se le quiera dar a un proyecto; el primero es *Modelo de costo por absorción*, a través de la utilización de los tres factores de producción, trabajo, naturaleza y capital se desenvuelven labores para la elaboración de bienes útiles para la satisfacción de las necesidades humanas (Kinney & Raiborn, 2011); asume que son los costos fijos pertenecientes a los productos, son costos que se mantienen ante cualquier nivel de producción; son transferidos a los costos de los productos terminados (Tafur & Agudelo, 2013); el segundo es el *Modelo de costos variables*, Kinney y Raiborn (2011); Miller (2011), Los costos variables son los gastos que las empresas realizan en el transcurso de la

transformación del bien ya sea en la cantidad y calidad del producto; el tercero es *Modelos de costos basados en actividades*; para Tafur y Agudelo (2013), en la actualidad las empresas constantemente deben mejorar sus niveles de producción, aceptando la realidad de la sociedad tanto económica como cultural, estas actividades basadas en los ABC o Costos Basados en las Actividades son medidas necesarias que las compañías toman para tener una posición privilegiada en el mercado, moderado por la calidad de los productos, la eficacia en los servicios, precios bajos, etc., y por último, son los *Modelos de costos de materia prima*, dentro de los costos interviene la materia prima directa e indirecta, obteniendo esos costos más mano de obra directa y los gastos indirectos de fabricación se obtiene el costo total de la producción (Tafur & Agudelo, 2013).

Para poder determinar el buen funcionamiento de una empresa, es necesario tener claro que es un sistema de costos y que rol juega, según Perera (2010), el sistema de costos en las organizaciones es muy importantes, es la manera de llevar un control financiero determinando sus costos de las operaciones que realizan en sus diferentes etapas de productividad, para luego tomar decisiones hacia la mejora empresarial; por otro lado, respecto al sistema de costos por pedidos especiales o que se fabriquen productos sobre pedidos, es necesario y aconsejable llevar un control de registro por cada orden, tomar en cuenta un sistema de costos ya que dichos productos utilizan diferentes materiales y en especial y una mano de obra requerida muy diferente para cada producto (Solís, 2012). Su finalidad del sistema de costos es elaborar un resumen de los materiales, mano de obra y gastos indirectos para la creación del producto por cada orden.

Se dice que el organizar un sistema de costos hace que se desarrollen un sistema de soluciones a diferentes problemas a tener en cuenta; por tal motivo, para organizar un sistema de costos para medianas, pequeñas y grandes empresas se debe cumplir de distintas etapas, por lo complejo de las tareas y la exigencia de la instalación del sistema, se dice que en base a las actividades realizadas en una empresa para la creación de un producto, cada proceso productivo debe estar estructurado de acuerdo al plan contable general empresarial, es importante ya que nos permiten tener un análisis adecuado y con base a ello tener estados financieros que reflejen la situación. Por otro lado, las grandes medianas y pequeñas empresas tanto públicas como privadas, que se encargan de brindar bienes y servicios, deben contar con sistemas apropiados para tener un orden en su contabilidad, es así que en

los centros laborales hay áreas de abastecimiento y control patrimonial, donde se detalla rigurosamente los gastos en las compras de bienes y servicios para saber cuánto ha invertido la empresa por mes. Este sistema contable detallara los gastos de cada centro de costos, o mejor dicho cada área de la institución que demanda productos para su utilización (Vargas, 2016).

Los sistemas de costos se clasifican de la siguiente manera: (a) Características de producción: por procesos y órdenes, (b) Filosofía sobre el costo (Costo total, absorbente o tradicional, Costos por protocolos, Costeo Basado en actividades, Costeo en la teoría de las restricciones, Costo directo variable o marginal, Costeo en el ciclo de vida de los productos, Costeo basado en ventas, Costeo objetivo), (c) La base de costos: histórico y predeterminados, según Cuervo y Osorio (2006); Lai (2007).

Los sistemas de costos se clasifican en: *Sistemas de costos por órdenes de producción*, es considerar, como costos específicos de producción, es importante para las empresas que realizan trabajos por pedidos determinados por cada cliente, se toma en consideración los desembolsos establecidos de cada pedido en el transcurso de la producción que es realizado bajo las solicitudes y especificaciones del cliente; *Sistemas de costos por procesos*, determina la asignación de costos por producción infringidos durante el periodo en cada centro de costo. Su objetivo primordial es calcular los costos unitarios para determinar el ingreso total (Weygandt, Kimmrl, & Donald, 2014); *Costos históricos y reales*, conforme transcurre el tiempo en la creación de un producto o servicio, se van llevando a cabo los gastos demandados por la empresa, estos gastos deben estar justificados debidamente con los comprobantes de pago, de acuerdo a ello se sacarán los costos reales del producto o servicio al final del periodo; *Sistema de costos predeterminados*, costos que son calculados mucho antes de la elaboración del producto en momentos durante la producción del mismo (Solís, 2012).

Los costos de elaboración están divididos en: (a) *Sistemas de costos estimados*, en el proceso de fabricación los precios de los materiales y servicios a utilizar se estiman para el futuro, con la finalidad de pronosticar un costo real. Es utilizado para la cotización respectiva de cada artículo, los precios y los productos ya deben conocerse con anticipación y (b) *Sistemas de costos estándar*, se refiere a lo que debería costar la elaboración de un producto

o servicio, determina de una manera minuciosa y practica el costo del producto. El sistema propone métodos eficientes para incrementar la rentabilidad de una empresa. A raves de los volúmenes de producción (Solís, 2012).

Según Reyes (2005), las *características del sistema de costos por órdenes de producción* son: (a) Admitir separadamente reunir cada uno de los elementos que conforman el costo de producción, (b) Generalmente se origina a base de pedidos formulados por los clientes de la empresa, (c) Al dar inicio al proceso de elaboración, debemos contar con un orden en la producción, donde podremos encontrar detalladamente la cantidad de los productos a fabricarse, (d) El costo por unidad del producto es conocido por permitir fijar el precio de venta del producto y (e) Existe un analítico control de los costos.

Las *ventajas del sistema de costos por órdenes de producción* las cuales son (a) El sistema de producción de un conjunto de productos puede cambien en transcurso del tiempo, ya sea su cantidad o su calidad, (b) Los elementos esenciales que están inmersos con la producción como son la materia prima y la mano de obra directa son llamados costos primos, estos se van a determinar de acuerdo al orden de producción, (c) Al realizar las actividades productivas se permitirán predecir diferentes costos de producción, se identificará cada uno de los elementos que se tendrá un coste dentro del proyecto y (d) Son costos que se establecen en el transcurso de la productividad, se determina al finalizar el periodo económico, el mismo que puede ser también: anuales, mensuales, semanales y diarios (Reyes, 2005).

Asimismo, también cuenta con sus *Desventajas del sistema de costos por órdenes de producción* los cuales son: un mayor tiempo para procesar los costos, un alto costo administrativo y la presencia de obstáculos, esto influye ya que se requiere terminar el proceso de producción para luego obtener recién los costos (Reyes, 2005).

La importancia del sistema de costos por órdenes de producción radica en la capacidad para poder producir los productos de acuerdo a las necesidades de los clientes, lo que permite efectuar con los objetivos de la gerencia de planeación de utilidades, control de costos y fijación de los precios de venta. Para poder formular un juicio sobre el movimiento de la organización deben emplear en los resultados una medida de eficacia aceptable, que en

este caso sería los sistemas de costos predeterminados (Todo Ingeniería Industrial, 2013; Noriza, Nor, Maisarah, Mohamed & Dewi, 2007). El sistema de costos estándares nos indica el precio de la elaboración de un producto o servicio. Determina el costo de producción. De acuerdo al volumen de producción también se puede determinar los costos unitarios de cada artículo realizado. Además, es un sistema que actúa para proponer métodos y modelos específicos para poder maximizar los beneficios de la empresa (Todo Ingeniería Industrial, 2013).

A partir de lo ya mencionado, se puede decir que tener un sistema de costos por órdenes de producción permite ejecutar los planes con menos errores posibles, a continuación, se nombran los diferentes conceptos sobre rentabilidad y sus tipos: Apaza (2004); Pineda (2013) la rentabilidad es la capacidad que posee una empresa para producir utilidades y beneficios, a modo de que los ingresos sean capaces de recuperar las inversiones realizadas, y de esta manera cubrir los costos operarios y obtener utilidades. De esta manera la rentabilidad va a ser medida por medio de los indicadores financieros y económicos.

El concepto relacionado con rentabilidad, tienen mucho énfasis con los principales tipos de rentabilidad que puedan existir, que contribuyan a reducir riesgos financieros, y que sirvan para mejorar problemas potenciales: el primero es la *Rentabilidad financiera*, según Ccaccya (2015), es una referida medida a un periodo determinado, del rendimiento conseguido por los propios capitales, con independencia a la distribución del resultado. Por su parte, la rentabilidad financiera toma en cuenta los propios fondos o recursos de las empresas en un determinado tiempo para obtener beneficios, o considerado también por reflejar el rendimiento de las inversiones, rentabilidad financiera o rendimiento del capital contable (Aguilera, 2011), su ecuación: $\text{Rentabilidad financiera} = \text{Margen de Utilidad} / \text{Ventas} \times \text{Rotación de los Activos totales} \times \text{endeudamiento}$; el segundo se encuentra en la *Rentabilidad económica*, tiene en cuenta los activos totales de las compañías o empresas para conocer los beneficios. Los beneficios de las entidades son conocidos antes de haber descantado los impuestos o intereses correspondientes que la empresa tiene que pagar (Pineda, 2013; Aguilera, 2011), su ecuación es: $\text{Rentabilidad económica} = \text{Margen de Utilidad} / \text{Ventas} \times \text{Rotación de los Activos totales}$.

La rentabilidad de costos según Morillo (2001); Díaz (2012), los costos son valores monetarios, es decir son todos los gastos que las empresas realizan para la producción de bienes y servicio. El análisis de los costos en una empresa es esencial para comprender de forma general si un negocio es rentable o no referente a su nivel de utilidad o ganancia. Por otro lado, dentro de la teoría de la rentabilidad, según Vargas (2016), es lo que la empresa genera al momento de obtener ingresos de acuerdo a su nivel de producción y ventas, nos referimos también a la capacidad de una organización para generar beneficios idóneos, en relación con sus ventas, recursos o activos propios.

Dentro del marco conceptual, se evidencia lo siguiente: *El sistema de costos*, proceso que facilita reunir por separado, cada elemento del costo, para cada orden de trabajo o para cada trabajo en proceso de taller determinado o fábrica determinado (Solís, 2012). Por su parte, la rentabilidad, es un término económico utilizado en la producción, relacionando los costos con los ingresos. Son los beneficios que proporcionan una operación o inversión a largo plazo en un negocio (Morillo, 2001); la implementación, en una empresa se refiere al proceso de post venta de algún bien o servicio, estas actividades están gestionados y dirigidos por un jefe del proyecto, se utilizan metodologías para llevar en marcha la formulación del proyecto en un determinado tiempo (Luna, 2015); *Producción*, se lleva a cabo a través de la realización de un grupo de operaciones integradas en procesos (Cuatrecasas, 2012).

En el Sistema de costo por orden de producción, cada proceso productivo tiene un costo, todo ello se lleva a un sistema de costos, el cual diferenciará los gastos económicos utilizados conforme se va creando el producto o el servicio (Reyes, 2005); *Rentabilidad económica*, mide las ganancias o el activo de la empresa para maximizar sus beneficios dentro de la organización. Es muy importante llevar a cabo la rentabilidad económica, este proceso ayuda a remunerar los gastos o pasivos y a los accionistas de la empresa (Pineda, 2013) y *Rentabilidad financiera*, Ccaccya (2015), establece que la rentabilidad financiera son los beneficios que se han obtenido mediante algunos recursos en el transcurso del tiempo.

En base a todo lo mencionado a lo largo de la introducción, nos hacemos la siguiente pregunta: ¿Cómo la implementación del sistema de costo por órdenes de producción incrementa la rentabilidad del restaurante Muchik Chiclayo - 2018?

Es importante, aclarar que el estudio pretende manifestar la influencia de un sistema de costos de producción en el restaurante MUCHIK, dando preferencia a la adecuada asignación de los costos, al tiempo que se establece el valor de venta del producto acabado lo que va a consentir un progreso en la gestión de costos para la apropiada toma de decisiones. En tal sentido, se formula la siguiente hipótesis: Diseño del sistema de costos por órdenes de producción incrementa la rentabilidad del restaurante Muchik Chiclayo - 2018.

A continuación, se describen el objetivo general fue determinar el impacto del sistema de costos por órdenes de producción, para incrementar la Rentabilidad del Restaurante Muchik Chiclayo – 2018; y los específicos que se debe tener en cuenta para esta investigación: (a) Describir el nivel de conocimiento de sistema de costos por orden de producción en el Restaurante Muchik mediante la aplicación del pre test; (b) Diseñar el modelo de sistema de costos de orden de producción para incrementar la rentabilidad en el restaurante Muchik; (c) Implementar el modelo de sistema de costos de orden de producción para incrementar la rentabilidad en el Rentabilidad y (d) Determinar el impacto de la aplicación del sistema de costos por órdenes de producción en el incremento de la Rentabilidad.

II. MÉTODO

2.1. Tipo y diseño de investigación

La presente investigación fue de tipo explicativo con evaluación de la rentabilidad, aplicación de un pre test, el sistema de costos por órdenes de producción para después evaluar como post test el incremento rentabilidad (Hernández, Fernández & Baptista, 2014), debido que el estudio tiene como fin determinar la influencia del sistema de costos por órdenes de producción, para incrementar la Rentabilidad del Restaurante Muchik Chiclayo - 2018.

El diseño de investigación fue pre experimental y se esquematiza de la siguiente manera:

$$\text{GE: } O_1 \times O_2$$

Dónde:

GE : Grupo de investigación

O₁ y O₂: Aplicación del pre test y post test

X : Aplicación del sistema de costos por órdenes de producción

2.2. Operacionalización de variables

Variable conceptual.

Variable independiente: Sistema de costos por órdenes de producción. - Según Hernández (2012), es “un sistema de costos por órdenes que se lleva en empresas en el cual cada producto o grupo de productos se elabora conforme a lo que especifica el cliente” (p. 1).

Variable dependiente: La rentabilidad. – Capacidad de alguna cosa para generar suficiente utilidad (Slywotzky, 2011).

Variable operacional.

Variable independiente: Sistema de costos por órdenes de producción. - Hernández (2012), indica que es un sistema de costos por órdenes que se implementó en el

Restaurante Muchik Chiclayo, “donde cada producto o grupo de productos se fabrica de acuerdo con las especificaciones que solicita el cliente” (p. 1).

Variable dependiente: La rentabilidad. – La capacidad del Restaurante Muchik Chiclayo para generar la suficiente utilidad (Slywotzky, 2011).

Operacionalización de variables

Variables	Dimensiones	Indicadores	Técnicas/ instrumentos
Sistema de Costos por órdenes de producción	Elementos del Costo	Materia prima	Técnica Encuestas
		Mano de obra directa	
		Costos indirectos	
	Combinación de los elementos de costos	Costo primo	Instrumento Cuestionarios
		Costo de conversión	
La rentabilidad	Rentabilidad económica	R. Capital	Técnica Observación directa
		R. Activos fijos	
		R. de los activos	
		R. Patrimonial	
	Rentabilidad financiera	R. Bruta	Instrumento Hoja de datos
		R. De las ventas	
		R. Operacional	
		R. Neta	

2.3. Población, muestra y muestreo

Población. - El total 20 de trabajadores del Restaurante Muchik Chiclayo - 2018.

Tabla 1

Población

Área	Personal
Gerencia	1
Administración	1
Tesorería	1
Almacén	1
Operativa	16

Fuente: Planilla del Restaurante MUCHIK

Muestra. - Se trabajará el presente proyecto con el total de 18 trabajadores de la empresa del Restaurante Muchik Chiclayo - 2018.

Muestreo

Muestreo no probabilístico por conveniencia

Criterios de exclusión. - se decisión excluir a los dos vigilantes porque no participaban dentro del proceso productivo interno del Restaurante MUCHIK.

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

Confiabilidad. A través del alfa de Cronbach. Calculada con la fórmula estadística:

$$\alpha = \frac{K}{K - 1} \left[1 - \frac{\sum S_i^2}{S_T^2} \right]$$

Donde:

K: El número de ítems

S_i^2 : Sumatoria de Varianzas de los Ítems

S_T^2 : Varianza de la suma de los Ítems

α : Coeficiente de Alfa de Cronbach

Validación. A través de tres (03) juicio de experto.

Para determinar el consenso de los jueces en la categoría esencial, Lawshe propone la Razón de Validez de Contenido (Content Validity Ratio, CVR) definida por la expresión:

$$CVR = \frac{n_e - \frac{N}{2}}{\frac{N}{2}}$$

Donde:

n_e = número de panelistas que tienen acuerdo en la categoría “esencial”

N = número total de panelistas

2.5. Procedimiento

Para la presentación de datos se utilizará el office Excel y software SPSS versión 22 a fin de mostrar datos exactos, mediante las tablas o figuras que faciliten su descripción y análisis. Se realizará formatos en la parte contable.

2.6. Métodos de análisis de datos

Se emplearon los siguientes procesos estadísticos:

Media aritmética. Se utilizó para sacar el promedio de los resultados de la encuesta aplicada a los empleados del Restaurante Muchik Chiclayo - 2018 (Mode, 2005):

$$\bar{x} = \sum \frac{xi}{n}$$

Moda. Es la serie de números que se repite más, el cual tiene un valor más frecuente (Tamayo, 2004).

Estadística inferencial: Se debentener en cuenta las siguientes medidas de dispersión (Mode, 2005).

Desviación estándar (S): El grado con los números se extienden alrededor del valor promedio (Harris, 2003):

$$S = \sqrt{\sum \frac{fi(xi - \bar{x})^2}{N}}$$

Coefficiente de variabilidad (C.V.). Para estar seguros si presenta grupos homogéneos en la investigación, para cualse debe analizar, con la siguiente formula (Levin&Rubin, 2004):

$$cv = \frac{S}{\bar{x}} * 100\%$$

2.7. Aspectos éticos

Se tuvieron encuentra lossiguientes aspectos éticos.

Voluntariedad. Se destaca por la participación en un estudio, el cual representa la aprobación válida y dada a su vez voluntariamente, es decir, un consentimiento informado sobre su participación.

Comprensión. La manera y el contexto en que se trasmite la información del estudio, con la debida importancia a su vez (Observatori de Bioètica i Dret, 1979).

III. RESULTADOS

Tabla 1

Coefficiente de alfa de Cronbach relacionados con el sistema de costos por órdenes de producción en el Restaurant Muchik

Categorización	Valores	Cualidad
Coeficiente alfa	> 0.9 - 1	“Es excelente”
	> 0.8	“Es bueno”
	> 0.7	“Es aceptable”
	> 0.6	“Es cuestionable”
	> 0.5	“Es pobre”
	< 0.5	“Es inaceptable”

Fuente: George y Mallery (2003)

Tabla 2

Estadísticas de fiabilidad relacionados al sistema de costos en el Restaurant Muchik

Estadísticas de fiabilidad	
Alfa de Cronbach	N ° de elementos
.943	16

Fuente: Elaboración propia.

Se observa en la tabla 2, el valor obtenido de alfa de Cronbach sistema de costos en el Restaurant Muchik, siendo el resultado del indicador como excelente.

Tabla 3

“¿El sistema de costeo actual de la empresa es satisfactorio?”

Definitivamente no		Probablemente no		A veces		Probablemente si		Definitivamente si	
n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
6	33.3	4	22.2	5	27.8	2	11.1	1	5.6

Fuente: Trabajadores del restaurant Muchik.

En la tabla 3, el 33.8% de los colaboradores del restaurant Muchik opinaron que definitivamente no es satisfactorio el sistema de costeo que emplea el restaurant, seguidamente el 27.8% de los trabajadores opinaron que a veces es satisfactorio, probablemente no sea satisfactorio opinaron el 22.2%, probablemente si sea satisfactorio el 11.1% de los trabajadores y finalmente el 5.6% de los trabajadores del restaurant opinaron que definitivamente no es satisfactorio el sistema de costeo que emplea el restaurant Muchik.

Tabla 4

¿La empresa maneja un sistema de costeo específico, conforme a las necesidades de la empresa?”

Definitivamente no		Probablemente no		A veces		Probablemente si		Definitivamente si	
n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
6	33.3	8	44.4	2	11.1	2	11.1	0	0.0

Fuente: Trabajadores del restaurant Muchik.

En la tabla 4, el 44.4% % de los colaboradores del restaurant Muchik opinaron que el restaurant probablemente no maneja un sistema de costeo específico conforme a las necesidades del mismo, seguidamente un 33.3% de colaboradores opinaron que definitivamente no maneja un sistema de costeo específico, finalmente el 11.1% de los colaboradores opinaron que a veces y probablemente el restaurant si maneja un sistema de costeo específico conforme a las necesidades del restaurant Muchik.

Tabla 5

¿Existen manuales de procedimientos para el control de los costos de producción?”

Definitivamente no		Probablemente no		A veces		Probablemente si		Definitivamente si	
n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
8	44.4	3	16.7	5	27.8	2	11.1	0	0.0

Fuente: Trabajadores del restaurant Muchik.

En la tabla 5, el 44.4% de los trabajadores del restaurant Muchik opinaron que definitivamente no existen manuales de procedimientos para el control de los costos de producción, seguidamente el 27.8% de los trabajadores opinaron que a veces, probablemente no opinaron el 16.7% de los colaboradores, y finalmente el 11.1% de los trabajadores del restaurant Muchik opinaron que probablemente si existe manuales de procedimientos para el control de los costos de producción.

Tabla 6

¿La cantidad a producirse se basa por lo general en los pedidos específicos de clientes, pronósticos de ventas, niveles predeterminados de productos terminados, etc.?

Definitivamente no		Probablemente no		A veces		Probablemente si		Definitivamente si	
n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
5	27.8	8	44.4	1	5.6	3	16.7	1	5.6

Fuente: Trabajadores del restaurant Muchik.

En la tabla 6, el 44.4% de los trabajadores del restaurant Muchik opinaron que la cantidad a producirse probablemente no se basa por lo general en los pedidos específicos de clientes, pronósticos de ventas, niveles predeterminados de ventas, entre otros, seguidamente, el 27.8% de los colaboradores opinaron que definitivamente no, probablemente si en un 16.7% y finalmente el 5.6% de los trabajadores del restaurant Muchik opinaron que la cantidad a producirse a veces y definitivamente si se basa por lo general en los pedidos específicos de clientes, pronósticos de ventas, niveles predeterminados de ventas, entre otros.

Tabla 7

¿Considera usted que dentro de la empresa existe un correcto control de la producción?

Definitivamente no		Probablemente no		A veces		Probablemente si		Definitivamente si	
n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
7	38.9	5	27.8	3	16.7	2	11.1	1	5.6

Fuente: Trabajadores del restaurant Muchik.

En la tabla 7, el 38.9% de los colaboradores del restaurant Muchik definitivamente no consideraron que dentro del restaurant exista un control correcto de la producción, seguidamente, el 27.8% opinó que probablemente no, a veces existe un correcto control un 16.7%, probablemente si exista un correcto control en un 11.1% y finalmente el 5.6% de los colaboradores del restaurant Muchik definitivamente si consideraron que dentro del restaurant exista un control correcto de la producción.

Tabla 8

“¿Cómo el resultado que obtiene la empresa con el sistema de costeo actual es adecuado?”

Definitivamente no		Probablemente no		A veces		Probablemente si		Definitivamente si	
n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
5	27.8	4	22.2	5	27.8	3	16.7	1	5.6

Fuente: Trabajadores del restaurant Muchik.

En la tabla 8, el 27.8% de los trabajadores del restaurant Muchik opinaron que el sistema de costeo definitivamente no y a veces es el adecuado para la obtención de los resultados, seguidamente el 22.2% de los colaboradores opinaron que el sistema de costeo probablemente no es el adecuado, probablemente si es el adecuado opinaron el 16.7% de los trabajadores y finalmente el 5.6% de los trabajadores del restaurant Muchik opinaron que el sistema de costeo definitivamente si es el adecuado para la obtención de los resultados.

Tabla 9

¿El sistema de costeo utilizado actualmente, permite el manejo y control adecuado de las materias primas, mano de obra y costos indirectos?

Definitivamente no		Probablemente no		A veces		Probablemente si		Definitivamente si	
n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
7	38.9	7	38.9	4	22.2	0	0.0	0	0.0

Fuente: Trabajadores del restaurant Muchik.

En la tabla 9, el 38.9% de los colaboradores del restaurant Muchik opinaron que el sistema de costeo utilizado definitivamente y probablemente no permite el manejo y el control adecuado de las materias primas, costos indirectos y de la mano de obra, finalmente el 22.2% de los trabajadores del restaurant Muchik opinaron que el sistema de costeo utilizado a veces permite el manejo y el control adecuado de las materias primas, costos indirectos y de la mano de obra.

Tabla 10

¿Con la información de producción que maneja la empresa, proyecta de alguna manera el crecimiento económico?

Definitivamente no		Probablemente no		A veces		Probablemente si		Definitivamente si	
n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
6	33.3	5	27.8	5	27.8	1	5.6	1	5.6%

Fuente: Trabajadores del restaurant Muchik.

En la tabla 10, el 33.3% de los trabajadores de los colaboradores del restaurant Muchik opinaron que con la información de producción que maneja el restaurant definitivamente no proyecta el crecimiento económico, seguidamente el 27.8% de los colaboradores opinaron que probablemente no y a veces proyecta el crecimiento económico, finalmente el 5.6% de los trabajadores de los colaboradores del restaurant Muchik opinaron que con la información de producción que maneja el restaurant probablemente y definitivamente si proyecta el crecimiento económico.

Tabla 11

“¿La empresa cuenta con información adecuada para la fijación de precios de venta?”

Definitivamente no		Probablemente no		A veces		Probablemente si		Definitivamente si	
n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
5	27.8	6	33.3	3	16.7	2	11.1	2	11.1

Fuente: Trabajadores del restaurant Muchik.

En la tabla 11, el 33.3% de los trabajadores de los colaboradores del restaurant Muchik opinaron que probablemente el restaurant no cuenta con la información adecuada para la fijación de los precios de venta, seguidamente el 27.8% de los trabajadores opinaron que definitivamente no cuenta con la información adecuada, a veces cuenta con la información adecuada el 16.7%, el 11.1% de los trabajadores opinaron que probablemente y definitivamente la empresa si cuenta con la información adecuada para la fijación de los precios de venta.

Tabla 12

“¿La rentabilidad de la empresa ha sido superior en relación a años anteriores?”

Definitivamente no		Probablemente no		A veces		Probablemente si		Definitivamente si	
n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
7	38.9	4	22.2	4	22.2	0	0.0	3	16.7

Fuente: Trabajadores del restaurant Muchik.

En la tabla 12, el 39.8% de los trabajadores de los colaboradores del restaurant Muchik opinaron que la rentabilidad del restaurant definitivamente no ha sido superior en relación a años anteriores, seguidamente, el 22.2% de los trabajadores opinaron que probablemente no y a veces ha sido superior en relación a años anteriores, finalmente el 16.7% de los trabajadores de los colaboradores del restaurant Muchik opinaron que la rentabilidad del restaurant definitivamente no ha sido superior en relación a años anteriores.

Tabla 13

¿Considera usted que la empresa debería utilizar un sistema de costeo, que beneficie la toma de decisiones en forma eficaz?

Definitivamente no		Probablemente no		A veces		Probablemente si		Definitivamente si	
n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
9	50.0	6	33.3	2	11.1	1	5.6	0	0.0

Fuente: Trabajadores del restaurant Muchik.

En la tabla 13, el 50% de los trabajadores de los colaboradores del restaurant Muchik opinaron que definitivamente no considerarían que el restaurant debiera utilizar un sistema de costeo que beneficie la toma de decisiones de forma eficaz, seguidamente, el 33.3% opinó que probablemente no, a veces el 11.1% y finalmente el 5.6% de los trabajadores de los colaboradores del restaurant Muchik opinaron que probablemente si considerarían que el restaurant debiera utilizar un sistema de costeo que beneficie la toma de decisiones de forma eficaz.

Tabla 14

¿Considera usted que, entre otros, el sistema de costeo por órdenes de producción es el más adecuado para la empresa?

Definitivamente no		Probablemente no		A veces		Probablemente si		Definitivamente si	
n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
11	61.1	1	5.6	5	27.8	1	5.6	0	0.0

Fuente: Trabajadores del restaurant Muchik.

En la tabla 14, el 61.1% de los trabajadores del restaurant Muchik opinaron que definitivamente no consideran que el sistema de costeo por órdenes de producción sea el más adecuado para el restaurant, el 27.8% opinó que a veces lo puedan considerar, el 5.6% probablemente no y probablemente si sea el adecuado para el restaurant.

Tabla 15

¿A su criterio, el sistema de costeo por órdenes de producción proporcionaría algún beneficio para el crecimiento económico de la empresa?

Definitivamente no		Probablemente no		A veces		Probablemente si		Definitivamente si	
n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
6	33.3	8	44.4	1	5.6	3	16.7	0	0.0

Fuente: Trabajadores del restaurant Muchik.

En la tabla 15, el 44.4% de los trabajadores del restaurant Muchik opinaron que el sistema de costeo por órdenes de producción probablemente no proporcionaría algún beneficio para el crecimiento económico, seguidamente el 33.3% de los trabajadores opinaron que definitivamente no, probablemente si en un 16.7% y finalmente el 5.6% de los trabajadores opinaron que el sistema de costeo por órdenes de producción a veces proporcionaría algún beneficio para el crecimiento económico.

Tabla 16

¿La empresa cuenta con un departamento de producción que se encargue de la revisión de informes de producción y desperdicio?

Definitivamente no		Probablemente no		A veces		Probablemente si		Definitivamente si	
n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
6	33.3	3	16.7	5	27.8	4	22.2	0	0.0

Fuente: Trabajadores del restaurant Muchik.

En la tabla 16, el 33.3% de los trabajadores del restaurant Muchik opinaron que el restaurant definitivamente no cuenta con un departamento de producción que se encargue de la revisión de informes de producción y desperdicio, seguidamente el 27.8% de los trabajadores opinaron que a veces, el 22.2% de los trabajadores opinaron que probablemente si cuenta con el departamento, finalmente el 16.7% de trabajadores del restaurant Muchik opinaron que el restaurant probablemente no cuenta con un departamento de producción que se encargue de la revisión de informes de producción y desperdicio.

Tabla 17

¿La materia prima es trasladada al área de producción mediante la presentación de una requisición de materiales?

Definitivamente no		Probablemente no		A veces		Probablemente si		Definitivamente si	
n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
8	44.4	1	5.6	6	33.3	0	0.0	3	16.7

Fuente: Trabajadores del restaurant Muchik.

En la tabla 17, un 44.4% de los trabajadores del restaurant Muchik opinaron que la materia prima definitivamente no es trasladada al área de producción mediante la presentación de una requisición de materiales, seguidamente el 33.3% de los trabajadores opinaron que a veces es trasladada al área de producción, el 16.7% de los colaboradores opinaron que definitivamente si es trasladada al área de producción, finalmente el 5.6% de los trabajadores del restaurant Muchik opinaron que la materia prima probablemente no es trasladada al área de producción mediante la presentación de una requisición de materiales.

Tabla 18

¿Existe personal adecuado para la realización de las órdenes de producción con sus respectivas hojas de costos?

Definitivamente no		Probablemente no		A veces		Probablemente si		Definitivamente si	
6	33.3	8	44.4	4	22.2	0	0.0	0	0.0

Fuente: Trabajadores del restaurant Muchik.

En la tabla 18, el 44.4% de los colaboradores del restaurant Muchik opinaron que probablemente no existe personal calificado para la realización de las órdenes de producción con respecto a las hojas de costos, seguidamente el 33.3% de los trabajadores opinaron que definitivamente no existe personal calificado, finalmente el 22.2% de los trabajadores opinaron que a veces existe personal calificado para la realización de las órdenes de producción con respecto a las hojas de costos.

Tabla 19

Nivel de la variable sistema de costos por órdenes de producción en el Restaurant Muchik.

Muy deficiente		Deficiente		Mínimo		Aceptable		Óptimo	
n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
0	0.0	4	22.2	13	72.2	0	0.0	1	5.6

Fuente: Trabajadores del restaurant Muchik.

En la tabla 19, el nivel de la variable sistema de costo por órdenes de producción es mínimo en un 72.2%, deficiente en un 22.2% y finalmente el nivel de la variable sistema de costo por órdenes de producción es óptimo en un 5.6%, tal como se puede apreciar en el presente estudio.

Ya determinados los costos del servicio es necesario realizar la comparación entre el costo determinado por el restaurant y el nuevo costo, además de determinar la rentabilidad de los platos.

Concepto	Parrilla artesanal	Tradicional Lomo Saltado	Filete de pescado en salsa de naranja
Costo determinado por restaurant	23.24	13.59	16.91
Costo determinado por sistema de costos	37.79	23.78	28.98
Diferencia Precio de Plato	14.55	10.19	12.07
Margen según restaurant	89.26	52.17	64.92
Margen según sistema de costos	284%	136%	284%
			124%

Como se observa en la tabla existe una gran diferencia entre el costo determinado por el restaurant y el costo determinado a través de un sistema de costos por procesos, es así que por ejemplo en el plato “parrilla artesanal” encontramos que existe una diferencia de S/ 14.55 soles. Otro punto a resaltar es que el restaurant ha tenido como política tener un precio de venta que sea aproximadamente más de 3 veces el costo del plato; sin embargo, este margen sería solo de un poco más de 2 veces el costo del plato, aunque este margen sigue siendo alto es importante determinar de manera adecuada los márgenes brutos ya que esto le permite a la empresa no tener falsas expectativas, y plantear presupuestos adecuados a la realidad.

1. Análisis de Rentabilidad

Tabla 2

Aplicación del pre test y post test

Rentabilidad Bruta		
	Pre	Post
Parrilla artesanal	69.28%	50.04%
Tradicional Lomo Saltado	69.26%	46.22%
Filete de pescado en salsa de naranja	69.26%	47.33%
Rentabilidad Operativa		
	Pre	Post
Parrilla artesanal	47.28%	28.04%
Tradicional Lomo Saltado	47.26%	24.22%
Filete de pescado en salsa de naranja	47.26%	25.33%
Rentabilidad Neta		
	Pre	Post
Parrilla artesanal	28.85%	17.11%
Tradicional Lomo Saltado	28.84%	14.78%
Filete de pescado en salsa de naranja	28.84%	15.45%
Rentabilidad Sobre Activos fijos		
	Pre	Post
Parrilla artesanal	0.61	0.36
Tradicional Lomo Saltado	0.36	0.18
Filete de pescado en salsa de naranja	0.44	0.24
Rentabilidad sobre Activos		
	Pre	Post
Parrilla artesanal	0.47	0.28
Tradicional Lomo Saltado	0.27	0.14
Filete de pescado en salsa de naranja	0.34	0.18
Rentabilidad sobre Patrimonio		
	Pre	Post
Parrilla artesanal	0.68	0.4
Tradicional Lomo Saltado	0.39	0.2
Filete de pescado en salsa de naranja	0.49	0.26

Lo presentado corresponde a los diferentes ratios obtenidos antes, es decir con la idea sobre los costos del restaurant y luego de obtener los costos reales a través del sistema de costos por órdenes de servicio, es importante resaltar que no es que se haya producido una reducción de la rentabilidad si no que a través del sistema de costos esta se ha podido

presentar la realidad, con esta información es necesario que la empresa plantee nuevas estrategias, que le permitan alcanzar los niveles de rentabilidad deseados.

2. Recomendaciones

Se recomienda una reducción de las ventas con la finalidad de incrementar el volumen de sus ventas y generar una mayor utilidad, ante esto se presenta la siguiente tabla en la que se puede observar los posibles escenarios de reducirse el precio de venta de los platos.

	Incremento en Ventas	Parrilla artesanal	Tradicional Lomo Saltado	Filete de pescado en salsa de naranja
Escenario Pesimista	0%	24.37%	20.19%	23.13%
Escenario normal	15%	30.91%	27.09%	28.20%
Escenario Optimista	35%	33.75%	29.92%	31.03%

Ante la posibilidad de hacer una reducción de los precios en un 20%, se observa que en el peor de los casos no se produciría una variación en el volumen de las ventas por lo cual se mantendría una rentabilidad operativa a un menor de la que se tiene, por otro lado en un escenario normal y optimista la rentabilidad se incrementaría por un mayor volumen de ventas que cubran los costos fijos de administración y de ventas.

IV. DISCUSIÓN

Con respecto al objetivo de describir el nivel de conocimiento de sistema de costos por orden de producción en el Restaurante Muchik mediante la aplicación del pre test; se obtuvo, que el valor en el alfa de Cronbach en el sistema de costos fue de 94.3 encontrándose en un indicador de excelente, este se realizó para calcular la confiabilidad del cuestionario; además Sin embargo, el nivel de la variable sistema de costo actual fue mínimo en un 72.2%, deficiente en un 22.2% y finalmente el nivel de la variable sistema de costo es óptimo en un 5.6%, debido a que el sistema que utilizan no es conforme a las necesidades, puesto que no cuentan con un manual de procedimientos adecuado en el cual se pueda llevar un control correcto de la producción, tanto en materias primas, como costos indirectos y mano de obra. Caso similar presenta en su investigación Mera (2013) en donde el hostel no posee un sistema de costos específicos para el departamento de restaurante, lo cual dificulta la utilidad deseada por el administrador y la fijación de precios conforme a los costos incurridos. Sin embargo, el sistema de costos por órdenes de producción, es un sistema utilizado por las industrias con características específicas que necesitan realizar trabajos especiales y sobre todos para pedidos específicos, ya que este sistema les facilita regular los costos para cada orden de trabajo que necesitan realizar (Reyes, 2005).

Por otro lado, al diseñar el modelo de sistema de costos por orden de producción para incrementar la rentabilidad en el restaurante Muchik; se obtuvo que, existe una gran diferencia entre el costo determinado por el restaurant y el costo determinado a través de un sistema de costos por procesos, es así que por ejemplo en el plato “parrilla artesanal” encontramos que existe una diferencia de S/ 14.55 soles, aunque este margen sigue siendo alto es importante determinar de manera adecuada los márgenes brutos ya que esto le permite a la empresa no tener falsas expectativas, y plantear presupuestos adecuados a la realidad. Estos resultados se contrastan con la investigación de López (2011), en donde el costo del producto no es exacto por tal motivo el precio de venta no es real, esto provoca la reducción del margen de rentabilidad. Por su parte, el sistema de costos por órdenes es un sistema utilizado en centros productivos de menor escala. Esto permite identificar los costos que se van a acumulando a través del proceso productivo (Todo Ingeniería Industrial, 2013; Noriza, Nor, Maisarah, Mohamed, & Dewi, 2007).

Al implementar el modelo de sistema de costos por orden de producción para incrementar la rentabilidad; se obtuvo que, la aplicación del pre y post test según la tabla N° 2, la idea sobre los costos del restaurant y luego de obtener los costos reales a través del sistema de costos por órdenes de producción, es importante resaltar que no es que se haya producido una reducción de la rentabilidad si no que a través del sistema de costos esta se ha podido presentar la realidad, con esta información es necesario que la empresa plantee nuevas estrategias, que le permitan alcanzar los niveles de rentabilidad deseados. Estos hallazgos, no se contrastan con el estudio de Vargas (2016), resultados revelaron que su rentabilidad neta es de 59.3% mientras el 29.6% considera es poco rentable, y 1.1% señala que es totalmente rentable, debido a que la empresa no emplea un sistema de costos, que les facilite calcular los costos que influyen en la elaboración de los productos. Por su parte, para Apaza (2004); Pineda (2013) la rentabilidad es la capacidad que posee una empresa para producir utilidades y beneficios, a modo de que los ingresos sean capaces de recuperar las inversiones realizadas, y de esta manera cubrir los costos operarios y obtener utilidades.

Finalmente, al determinar el impacto de la aplicación del sistema de costos por órdenes de producción en el incremento de la Rentabilidad, se obtuvo que, al analizar los posibles escenarios para reducir el precio de venta de los platos en un 20%, se observa que en el peor de los casos no se produciría una variación en el volumen de las ventas por lo cual se mantendría una rentabilidad operativa a un menor de la que se tiene, por otro lado en un escenario normal y optimista la rentabilidad se incrementaría por un mayor volumen de ventas que cubran los costos fijos de administración y de ventas. Los resultados obtenidos en los escenarios se comparan con los de Acosta (2016), en su investigación muestra que en la comparación del sistema de costeo existente se calcula un contraste de s/ 250.06 nuevos soles, la cual genero un falso margen de utilidad operativa teniendo una influencia directa en la rentabilidad sobre patrimonio (ROE), con una evidencia de 2.6 % y por el contrario un efecto positivo en la rentabilidad sobre la inversión (ROA) que acrecentó en 0.3%. Sin embargo, dentro de la teoría de la rentabilidad, según Vargas (2016), es lo que la empresa genera al momento de obtener ingresos de acuerdo a su nivel de producción y ventas, nos referimos también a la capacidad de una organización para generar beneficios idóneos, en relación con sus ventas, recursos o activos propios.

V. CONCLUSIONES

Con respecto al objetivo de describir el nivel de conocimiento de sistema de costos por orden de producción en el Restaurante Muchik mediante la aplicación del pre test; se concluye, que el valor obtenido en el alfa de Cronbach en el sistema de costos fue de 94.3 encontrándose en un indicador de excelente, este se realizó para calcular la confiabilidad del cuestionario; además se obtuvo como resultado que el nivel de la variable sistema de costo actual fue mínimo en un 72.2%, deficiente en un 22.2% y finalmente el nivel de la variable sistema de costo es óptimo en un 5.6%, debido a que el sistema que utilizan no es conforme a las necesidades, puesto que no cuentan con un manual de procedimientos adecuado en el cual se pueda llevar un control correcto de la producción, tanto en materias primas, como costos indirectos y mano de obra.

Por otro lado, al diseñar el modelo de sistema de costos por orden de producción para incrementar la rentabilidad en el restaurante Muchik; se llegó a la conclusión que, existe una gran diferencia entre el costo determinado por el restaurant y el costo determinado a través de un sistema de costos por procesos, es así que por ejemplo en el plato “parrilla artesanal” encontramos que existe una diferencia de S/ 14.55 soles. Otro punto a resaltar es que el restaurant ha tenido como política tener un precio de venta que sea aproximadamente más de 3 veces el costo del plato; sin embargo, este margen sería solo de un poco más de 2 veces el costo del plato, aunque este margen sigue siendo alto es importante determinar de manera adecuada los márgenes brutos ya que esto le permite a la empresa no tener falsas expectativas, y plantear presupuestos adecuados a la realidad.

Al implementar el modelo de sistema de costos por orden de producción para incrementar la rentabilidad; se concluye que en la aplicación del pre y post test según la tabla N° 2, con la idea sobre los costos del restaurant y luego de obtener los costos reales a través del sistema de costos por órdenes de producción, es importante resaltar que no es que se haya producido una reducción de la rentabilidad si no que a través del sistema de costos esta se ha podido presentar la realidad, con esta información es necesario que la empresa plantee nuevas estrategias, que le permitan alcanzar los niveles de rentabilidad deseados.

Finalmente, al determinar el impacto de la aplicación del sistema de costos por órdenes de producción en el incremento de la Rentabilidad, se concluye que, al analizar los posibles escenarios para reducir el precio de venta de los platos en un 20%, se observa que en el peor de los casos no se produciría una variación en el volumen de las ventas por lo cual se mantendría una rentabilidad operativa a un menor de la que se tiene, por otro lado en un escenario normal y optimista la rentabilidad se incrementaría por un mayor volumen de ventas que cubran los costos fijos de administración y de ventas.

VI. RECOMENDACIONES

Se recomienda, tener de un sistema de costo y manual apropiado para llevar a cabo los procedimientos para el control correcto de la producción, tanto en sus costos indirectos, materias primas y mano de obra, esto con la finalidad de que sus procesos desde la compra del producto hasta la venta, se controlen y por tanto brinden de forma adecuada.

Se recomienda a la empresa tener en cuenta que los márgenes empleados son altos es importante determinar de manera adecuada los márgenes brutos ya que esto le permite a la empresa no tener falsas expectativas, y plantear presupuestos adecuados a la realidad.

Se recomienda que al implementar el modelo de sistema de costos, la empresa plantee nuevas estrategias ya sean funcionales o genéricas, el cual les permita alcanzar los niveles de rentabilidad deseados y medir el uso adecuado de los recursos utilizados, para que mantenga un buen rendimiento en el mercado actual.

Por último, considerando el impacto que tuvo la aplicación de un sistema de costos por órdenes de producción en el incremento de la rentabilidad en el restaurant Muchik, se recomienda establecer un plan de mejora continua mediante la capacitación de un sistema de costos adecuado al rubro de la empresa, con la finalidad de estar preparados antes la competencia y así garantizar el crecimiento de las ventas y por tanto tener una mejora continua en la rentabilidad económica.

VII. PROPUESTA

PROPUESTA DE UN SISTEMA DE COSTOS POR ORDENES DE SERVICIO PARA EL RESTURANT MUCHICK

3. Descripción de la empresa

El restaurante Muchik del Hotel LP Los Portales Chiclayo un 15 de agosto del 2010 apertura en la Av. Saenz Peña 396, distrito de Chiclayo, provincia de Chiclayo, departamento de Lambayeque. Comenzó como un restaurante para la atención de clientes del hotel Los Portales, pero rápidamente empezó a ser conocido por su deliciosa preparación de comida criolla y acogida atención de sus colaboradores. Entre los platos típicos, de esta zona del norte del país, que se ofrecerán están la Causa Ferreñafana, potaje elaborado a base de pescado salado que se sirve acompañado de salsa escabechada; la Tortilla de Langoraya, tradicional preparación con raya seca salada deshilachada y langostinos; el Chinguirito, plato elaborado con pez guitarra seco y deshilachado, servido con yucas, camotes y cancha.No podía faltar el Cabrito Norteño, preparado con tierno y jugoso cabrito, acompañado de yuca, frejoles y arroz de la casa; así como el Arroz con pato a la Chiclayana, perfumado con cerveza negra servido con pierna de pato macho. El Hotel Los Portales Chiclayo, ha bautizado a su restaurante como "Muchik", en honor a una de las lenguas más populares de la costa norte del Perú y que junto con el quechua, el aymara, el quingnam y el puquina, fueron las lenguas del país a la llegada de los españoles, allá por el siglo XVI.

4. Organigrama.

Se tiene el Organigrama del Restaurant Muchick, en este se observa que tiene como cabeza la gerencia, luego de esta está el jefe de administración que es apoyado por un asistente administrativo, además existe un jefe de restaurante el cual tiene a cargo las áreas del restaurant, las cuales como se observan son Cocina, Almacén, Mantenimiento y Servicio.

En el área de cocina se tiene un jefe de cocina un cocinero como subordinado ayudante de cocina como ayuda del cocinero y steward quien realiza el lavado de menaje, en el almacén se tiene un almacenero. En el área de mantenimiento se tiene el operario de limpieza y el técnico de mantenimiento. Finalmente se tiene el área de servicio conformada por los mozos.

5. Objetivos de la propuesta

Objetivo General:

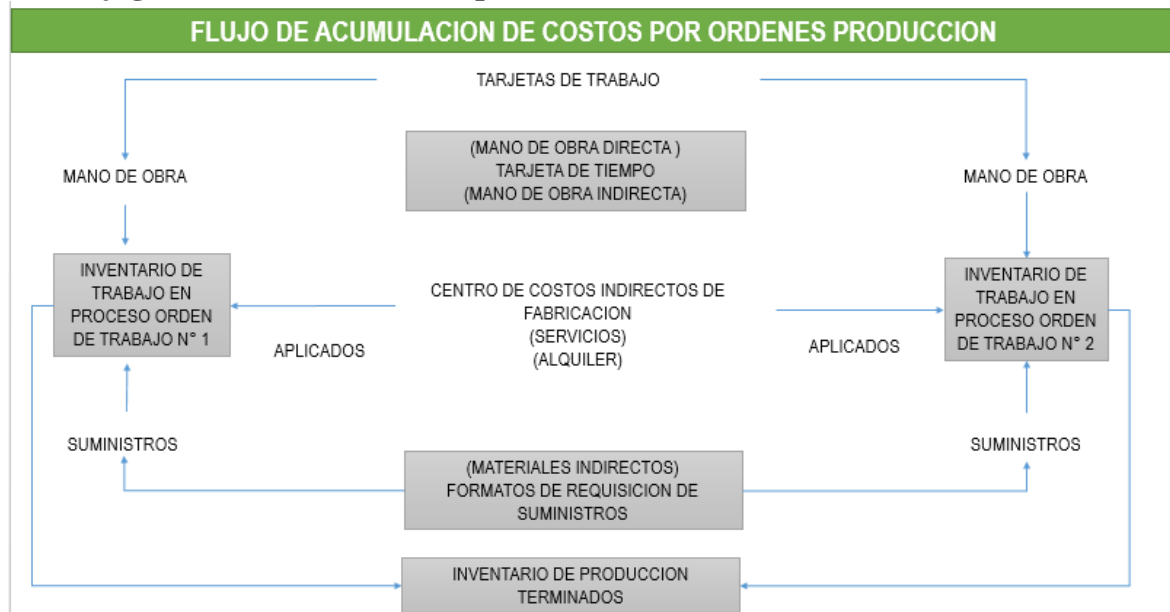
Elaborar la propuesta de un sistema de costos por órdenes de servicio.

Objetivos Específicos:

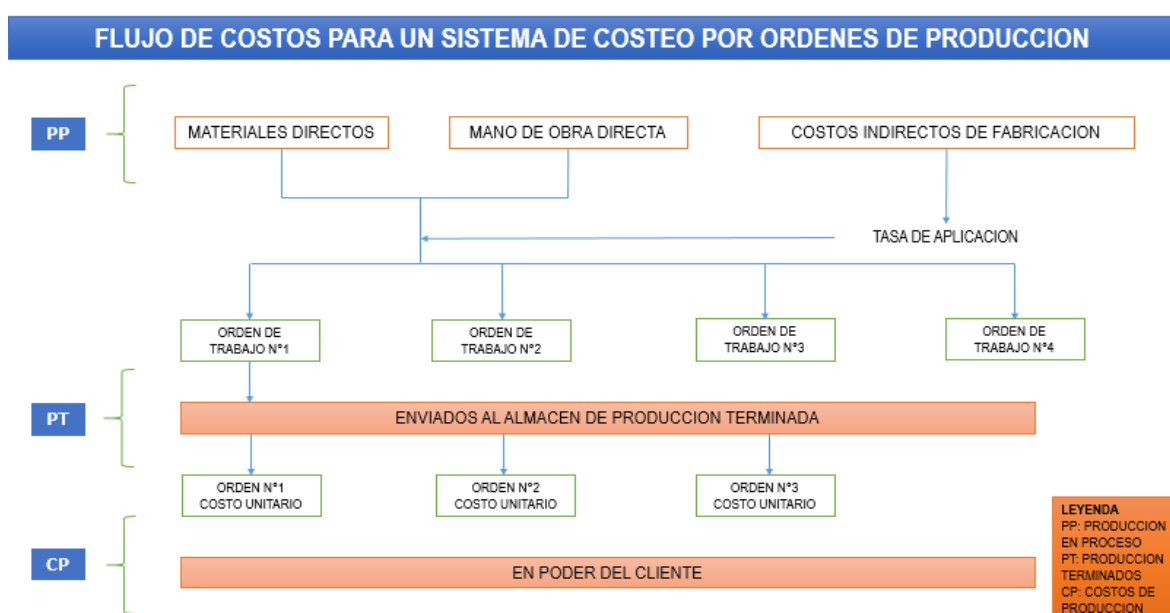
Establecer los procesos para un sistema de costos por órdenes de servicio.

Diseñar formatos que permitan la implementación del sistema de costos.

6. Flujograma sistema de Costos por órdenes de servicio



Fuente: Elaboración Propia



Fuente: Elaboración Propia

Este proceso lo podemos resumir en siete pasos para lograr un sistema de costeo por órdenes de servicio:

- 1.- Identifique el costo del objeto.
- 2.- Identifique los costos directos del servicio
- 3.- Seleccione las bases de distribución – asignación de costos.
- 4.- Identifique los costos indirectos.
- 5.- Cálculo del factor de costos indirectos por unidad.
- 6.- Calcule los costos indirectos.
- 7.- Calcule el costo total del trabajo.

7. Determinación del Costo a través del sistema de órdenes de servicio.

A continuación, se presentará el cálculo del costo, de tres platos representativos del restaurant Muchick a través del sistema de costos de órdenes de servicio, se analizará cada elemento del Costos, los procedimientos y formatos a utilizar para la implementación de este sistema.

7.1. Descripción del Servicio a Brindar

El inicio del sistema de costos por órdenes de servicio se da con la toma del pedido por parte de los mozos a los clientes, para lo cual es necesario que la orden sea clara y detallada, en este procedimiento se recomienda mantener los formatos que se han venido utilizando en el restaurant.

Un elemento esencial en el proceso de la preparación de los alimentos es la receta la cual debe ser elaborada o seleccionada por el jefe de cocina, en este formato adicionalmente deberá colocar el tiempo estimado para la preparación de los platos, deberá ser parte de sus funciones vigilar el cumplimiento de las recetas.

Formato 1: Recetas para elaboración de los platos.

Restaurant Muchick

PLATO			
Elaboración:			
Duración aproximadamente:			
Código de ingredientes	Ingredientes	Porción	
		Unid.	Cant.

Como se observa el Formato 1 Recetas para la elaboración de los platos, contiene, además de los elementos básicos de una receta, una columna que solicita la codificación de los ingredientes, la cual ya se ha establecido con anterioridad a la presentación de este trabajo y debe ser manejada por el almacenero.

Es muy importante que cada uno de los cocineros estén capacitados para elaborar cada una de las recetas, lo cual además de ser indispensable para un servicio, será elemental para el manejo de los insumos y la determinación de los costos.

7.2. Determinación del Costo de Materia Prima

En este punto se determinará los costos de materia prima, para lo cual se detallará cada uno de los formatos necesarios para su determinación, además de ser útiles para el cálculo del costo, serán favorables para un mejor control administrativo de los insumos utilizados.

El primer formato a utilizar será el Kardex de los insumos, tal como se muestra a continuación.

Formato 2 Kardex de insumos

Restaurant Muchik

Insumo

Fecha	Proveedor	N° de Documento	Entradas			Salidas			Saldos		
			Unid.	Costo unit.	Costo Total	Unid.	Costo unit.	Costo Total	Unid.	Costo unit.	Costo Total

Firma de Responsable

Este formato se deberá llenar por cada uno de los insumos utilizados en cocina, este debe ser llenado por el almacenero, y firmado por él. El método de costeo recomendado es el de promedio, por la alta rotación de los productos, este documento es de suma importancia tanto para el costeo como para el control administrativo.

La manera de sustentar los ingresos al almacén será a través de las facturas, o boletas en ciertas situaciones, en cuanto a las salidas estas estarán sustentadas por el formato de requisición de insumos, formato que se presenta a continuación:

Formato 4 Consumo de insumos

PLATO									
Código	Ingredientes	Costo de insumo		Consumo x Plato		Costo por plato	Platos elaborados	Costo de insumos s/.	Consumo(und)
		Unidad	Costo	Unid.	Cant.				

El formato 4 Consumo de insumos, es el elemento que será utilizado para la determinación del costo de materia prima, debido al sistema a utilizar es necesario que sea determinado el costo de materia prima, por cada uno de los platos elaborados de manera independiente, en cuanto a su llenado puede ser realizado por algún miembro del personal administrativo. El formato contiene elementos que deben ser sustraídos de formatos anteriores, el código, los ingredientes y el consumo por plato tienen sustento en el formato 1 (Recetas para la elaboración de los platos), el costo de insumo y la unidad de medida serán extraídos del formato 2 (Kardex de insumos), por lo que se deberá tomar en cuenta el costo expresado en la salida del almacén a la fecha de elaboración de los platos, los platos elaborados es información proporcionada por la administración o cajeros encargados de las ventas de los platos. El costo por plato se determina por la multiplicación de Costo por cantidad y el costo de los insumos S/ se determina por la multiplicación de costo por plato y platos elaborados. Finalmente, el consumo unidades se determina por la multiplicación de consumo- cantidad por el número de platos elaborados.

Determinación del costo de insumos: El tradicional lomo saltado, filete de pescado en salsa de naranja y parrilla artesanal.

PARRILLA ARTESANAL										
Código	Ingredientes	Costo de insumo			Consumo x Plato		Costo por plato	PLATOS ELABORADOS	Costo de insumos s/ Total	Consumo(und)
		Unidad	Costo		Unid .	Cant.				
31000150	PULPO GRANDE FRESCO	kg	S/	39.00	kg	0.040	1.56	10	15.60	0.40
31004136	LANGOSTINO FRESCO	kg	S/	39.00	kg	0.040	1.56	10	15.60	0.40
31000135	CALAMAR GRANDE FRESCO	kg	S/	38.00	kg	0.040	1.52	10	15.20	0.40
31008888	PULPA CONCHAS DE ABANICO	kg	S/	28.00	kg	0.040	1.12	10	11.20	0.40
31000046	PAPA AMARILLA	KG	S/	4.00	KG	0.300	1.20	10	12.00	3.00
31007448	FILETE DE LENGUADO	kg	S/	43.00	kg	0.180	7.74	10	77.40	1.80
31000385	SAL DE MESA	KG	S/	1.04	KG	0.010	0.01	10	0.10	0.10
31004942	SILLAO BOTELLA	UN	S/	5.33	UN	0.050	0.27	10	2.67	0.50
31000390	SALSA INGLESA LEA PERRINS 290 ML	UN	S/	7.53	UN	0.050	0.38	10	3.77	0.50
31000641	VINO BLANCO PARA COCINA EN CAJA	L	S/	9.30	L	0.150	1.40	10	13.96	1.50
31008380	PISCO PARA COCINA 750ML	UN	S/	11.89	UN	0.010	0.12	10	1.19	0.10
31000051	PEREJIL CRESPO FRESCO	UN	S/	7.00	UN	0.050	0.35	10	3.50	0.50
	TOTAL						17.22		172.18	

En la determinación del costo de insumos de la parrillada artesanal se puede observar que entre los insumos más costosos se encuentra el filete de lenguado y el vino blanco, con S/ 7.74 y S/ 1.40 respectivamente, el costo de insumos utilizados en el plato da un total de S/ 17.22 y se constituye el plato con el número mayor de insumos además del de mayor costo en cuanto a los insumos.

FILETE DE PESCADO EN SALSA DE NARANJA											
Código	Ingredientes	Costo de insumo			Consumo x Plato		Costo por plato	PLATOS ELABORADOS	Costo de insumos s/ Total	Consumo(und)	
		Unidad	Costo	Unid.	Cant.						
31007448	FILETE DE LENGUADO	kg	S/ 43.00	kg	0.200	8.60	8	68.80	1.60		
31000046	PAPA AMARILLA	KG	S/ 4.00	KG	0.400	1.60	8	12.80	3.20		
31004941	NARANJA DE JUGO (UNIDAD)	UN	S/ 0.26	UN	0.400	0.10	8	0.83	3.20		
31000166	CREMA DE LECHE	UN	S/ 12.32	UN	0.045	0.55	8	4.43	0.36		
31000025	ESPARRAGOS VERDES FRESCOS	KG	S/ 30.00	KG	0.045	1.35	8	10.80	0.36		
31006692	LIMON (UNIDAD)	UN	S/ 0.10	UN	1.000	0.10	8	0.80	8.00		
31004282	MANTEQUILLA CON SAL	KG	S/ 7.01	KG	0.030	0.21	8	1.68	0.24		
31000385	SAL DE MESA	KG	S/ 1.04	KG	0.005	0.01	8	0.04	0.04		
	TOTAL					12.52		100.19			

El costo de insumos del filete de pescado en salsa de naranja es de S/ 12.52 y al igual que la parrilla artesanal el costo del filete de lenguado se constituye como el insumo más caro, con la diferencia que en este plato la proporción a utilizar es mayor, otro dato importante a señalar es que de los platos seleccionados este es el de menor ventas.

TRADICIONAL LOMO SALTADO										
Código	Ingredientes	Costo de insumo			Consumo x Plato		Costo por plato	PLATOS ELABORADOS	Costo de insumos s/ Total	Consumo(und)
		Unidad	Costo		Unid.	Cant.				
31000128	LOMO FINO DE RES SIN CORDÓN	kg	S/ 36.00		kg	0.180	6.48	20	129.60	3.60
31000001	AJI AMARILLO	KG	S/ 10.00		KG	0.010	0.10	20	2.00	0.20
31000017	CEBOLLA ROJA	KG	S/ 4.00		KG	0.040	0.16	20	3.20	0.80
31000058	TOMATE REDONDO	KG	S/ 2.50		KG	0.025	0.06	20	1.25	0.50
31000024	CULANTRO FRESCO EN ATADO	AT	S/ 5.00		AT	0.020	0.10	20	2.00	0.40
31000385	SAL DE MESA	KG	S/ 1.04		KG	0.005	0.01	20	0.10	0.10
31000046	PAPA AMARILLA	KG	S/ 4.00		KG	0.120	0.48	20	9.60	2.40
	arroz - cocido -200gr	porc	S/ 1.14		porc	1.000	1.14	20	22.80	20.00
31004942	SILLAO BOTELLA	UN	S/ 5.33		UN	0.035	0.19	20	3.73	0.70
31000206	ACEITE VEGETAL	L	S/ 4.65		L	0.200	0.93	20	18.58	4.00
31000416	VINAGRE TINTO BOTELLA 625 ML	UN	S/ 2.10		UN	0.200	0.42	20	8.41	4.00
	TOTAL						10.06		201.28	

El tradicional lomo saltado se constituye como el plato, de entre los seleccionados, de menor costo en insumos, a pesar de que contiene un similar número de insumos a utilizar que el de la parrilla tradicional. En cuanto al insumo de mayor costo es el lomo fino de res sin cordón con un costo de consumo de S/ 6.48. Otro detalle a resaltar es que este plato de mayor venta, de entre los seleccionados.

Como se observa se ha aplicado el formato 4 para la determinación de los costos de tres de los platos elaborados en el restaurant, como se ha explicado este ha sido llenado siguiendo los procedimientos antes detallados, en cuanto a los platos vendidos son los platos vendidos en un día.

7.3. Determinación del Costo de Mano de Obra

En este punto se desarrollará los procedimientos para determinar la mano de obra, elemento esencial en la determinación del costo del servicio, para lo cual es necesario conocer los salarios y beneficios como también la duración en los platos de los platos a elaborar.

El primer formato a utilizar es la planilla con los beneficios correspondientes.

Formato 5 Planilla y costo por hora.

Empleado	DN I	Cargo	Remuneración Básica	Asignación Familiar	Essadlu d 9%	CTS	Vacaciones	Gratificación	Bonificación Extraordinaria	Costo Mensual	Horas trabajadas (mensual)	Costo por hora

Es importante identificar a cada uno de los empleados directamente relacionados en la elaboración de los platos, el correcto cálculo de los beneficios permitirá determinar de manera certera el costo por hora de la mano de obra, lo cual permitirá asignar al costo por cada una de las órdenes de servicio.

Formato 6 determinación del costo de mano de obra por plato

Plato	Duración aprox	Empleado 1- Costo por hora	Empleado 2- Costo por hora	Empleado 1- Costo por hora	Empleado 2- Costo por hora	Costo Plato	Platos elaborados	Costo Total

El formato 6 muestra el procedimiento a utilizar para determinar los costos por cada uno de los platos u órdenes de servicio tanto, de manera unitaria como total, esto permitirá la correcta asignación a cada una de las órdenes de servicio.

Determinación del costo de mano de obra en las órdenes de servicio.

Empleado	DNI	Cargo	Remuneración Básica	Asignación Familiar	Essad lud 9%	CTS	Vacaciones	Gratificación	Bonificación Extraordinaria	Costo Mensual	Horas trabajadas (mensual)	Costo por hora
1		JEFE DE COCINA	1200		108	116.67	100	18	1.62	1,544.29	192	8.04
2		JEFE DE TURNO	930		83.7	90.42	77.5	13.95	1.26	1,196.82	192	6.23
3		AYUDANTE DE COCINA	930		83.7	90.42	77.5	13.95	1.26	1,196.82	192	6.23

4	AYUDANTE DE COCINA	930	83.7	90.42	77.5	13.95	1.26	1,196.82	192	6.23
5	COCINERO	930	83.7	90.42	77.5	13.95	1.26	1,196.82	192	6.23
6	COCINERO	930	83.7	90.42	77.5	13.95	1.26	1,196.82	192	6.23

Por temas de privacidad se ha omitido el nombre de cada uno de los trabajadores, pero se pueden observar detalles tales como que en general los salarios son los mismos a excepción del de Jefe de cocina que gana aproximadamente 30% más que los cocineros. Un dato interesante es la igualdad de los salarios tanto para cocineros como para ayudantes de cocina he incluso el jefe de turno. Las similitudes en cuanto a los salarios dan un costo en general de S/ 6.23 la hora.

Plato	Duración aprox (hr)	Empleado 1- Costo por hora	Empleado 2- Costo por hora	Empleado 3- Costo por hora	Empleado 4- Costo por hora	Costo Plato	Platos elaborados	Costo Total
Parrillada artesanal	0.250	8.04	6.23			3.57	10	35.69
Lomo saltado tradicional	0.167	8.04		6.23		2.38	20	47.59
Filete de pescado en salsa de naranja	0.200	8.04			6.23	2.86	8	22.84

El formato 6 utilizado para determinar el costo de mano de obra para estos platos ha permitido determinar un costo de S/ 3.57 por plato, para la parrilla artesanal, siendo el plato más caro, luego un costo de S/ 2.38 por plato de elaborado de lomo saltado tradicional, siendo el más

barato y finalmente un costo de S/ 2.86 por plato de filete de pescado en salsa de naranja. Debido a los costos similares en cuanto al costo por hora, se puede establecer que el factor determinante para el costo de mano de obra es la duración para la elaboración de los platos.

7.4. Asignación de los Costos Indirectos de Fabricación.

La asignación de los costos indirectos se realizará a través del tiempo de mano de obra empleado para la elaboración de los platos, este procedimiento es muy importante ya que una mala asignación de estos costos puede dar una vista distorsionada de los costos.

Los costos indirectos se clasifican en materia prima indirecta, mano de obra indirecta y otros costos indirectos de fabricación.

Formato 7 Costos indirectos de fabricación

Descripción	Valor
Insumos indirectos	
Mano de Obra indirecta	
Otros Costos indirectos	
Total	

El formato 7 presenta la clasificación de los costos indirectos, el cuadro debe ser llenado diferenciando lo clasificación de los gastos de los costos a fin de no incrementar de manera inadecuada el costo de los platos, dentro de estos costos indirectos podemos encontrar el pago de supervisores, el gas, agua, luz, etc.

Formato 8 Determinación del costo por hora de los costos indirectos.

Concepto	Valor
Total Costos indirectos	
Horas trabajadas	
Costo por hora	

Teniendo en cuenta que se ha seleccionado la distribución de los costos indirectos por tiempo de mano de obra, se presenta ese formato 8 para determinar el costo indirecto por hora y se asignará a cada uno de los platos según el tiempo de elaboración. Ahora para determinar el costo por hora, se procede a utilizar la información del formato 7 acerca de la sumatoria de los costos indirectos, luego las horas trabajadas en el mes y luego se procede a dividir el costo indirecto total entre las horas trabajadas.

Formato 9 Asignación del CIF por plato

Platos	Elaboración del plato	Costo por hora	Costo por plato	Número de platos	Costo total

Finalmente se debe realizar la asignación del costo indirecto por plato, en la columna elaboración del plato se coloca el tiempo para elaboración del plato, información extraída del formato 6, el costo por hora se extra del Formato 9, el costo por plato se determina de la multiplicación del costo por hora y elaboración del plato, luego esto se multiplica por el número de platos vendidos, lo que finalmente permite obtener el costo total por cada plato.

Determinación del costo de insumos: El tradicional lomo saltado, filete de pescado en salsa de naranja y parrilla artesanal.

Descripción	Valor
Insumos indirectos	
Insumos de cocina	930.00
Mano de Obra indirecta	
Mozos	3,590.47
Operario de Limpieza	1,196.82
Mantenimiento	1,415.60
Otros Costos indirectos	
Servicios	13,038.21
Consumo repuestos	239.40
Depreciación	194.92
Total	20,605.42

Se ha determinado el costo total de los costos indirectos de fabricación los cuales ascienden a S/ 20,605.42 y se especifican a continuación, En cuanto a los insumos de cocina se refieren a aquellos insumos de los que no se tienen un control establecido y generalizados, como aceite, sillao, limón, quión entre otros; en lo que respecta a la mano de obra indirecta se tiene a los mozos que son un total de tres con salario básico, un operario de limpieza y un encargado de mantenimiento de máquinas y electrodomésticos que son utilizados para la elaboración de los platos, finalmente en cuanto a los otros costos indirectos se tiene los servicios que incluyen Luz y Agua, además de consumo de repuestos u otros para las máquinas y finalmente se tiene el monto de la depreciación de los activos utilizados en el restaurant y que se relacionan con el servicio brindado.

Concepto	Valor
Total Costos indirectos	20,605.42
Horas trabajadas	300.00
Costo por hora	68.68

Con el formato 8 se ha determinado el costo por hora de los costos indirectos de fabricación y se ha determinado un costo de S/ 68.68 por hora. Se ha tenido en cuenta 300 horas de trabajo, 10 horas diarias.

Platos	Elaboración del plato	Costo por hora	Costo por plato	Número de platos	Costo total
Parrillada artesanal	0.250	68.68	17.17	10	171.71
Lomo saltado tradicional	0.167	68.68	11.45	20	228.95
Filete de pescado en salsa de naranja	0.200	68.68	13.74	8	109.90

Finalmente, el Formato 9 nos permite asignar el costo indirecto de fabricación a cada uno de los platos, es así que tenemos que el costo indirecto de la parrilla artesanal es el mayor, debido a que para su elaboración se ha determinado un mayor tiempo.

7.5. Resumen de los Costos del Servicio.

Luego de haber analizado cada uno de los elementos del costo es necesario que estos se centralicen con la finalidad de determinar el costo del servicio; al ser un sistema por órdenes de servicio es necesario que se distribuya los costos por cada uno de los platos ofrecidos.

	Parrilla artesanal	Tradicional Lomo Saltado	Filete de pescado en salsa de naranja
Materia Prima	17.22	10.06	12.52
Mano de Obra	3.40	2.27	2.72
CIF	17.17	11.45	13.74
COSTO TOTAL	37.79	23.78	28.98

Como se observa en la tabla, los costos de los platos serian de S/ 37.79, S/23.78 y S/28.98 soles para la parrilla artesanal, el tradicional lomo saltado y el pescado en salsa de naranja respectivamente.

8. Rentabilidad del Servicio ofrecido.

Ya determinados los costos del servicio es necesario realizar la comparación entre el costo determinado por el restaurant y el nuevo costo, además de determinar la rentabilidad de los platos.

Concepto	Parrilla artesanal	Tradicional Lomo Saltado	Filete de pescado en salsa de naranja
Costo determinado por restaurant	23.24	13.59	16.91
Costo determinado por sistema de costos	37.79	23.78	28.98
Diferencia	14.55	10.19	12.07
Precio de Plato	89.26	52.17	64.92
Margen según restaurant	284%	284%	284%
Margen según sistema de costos	136%	119%	124%

Como se observa en la tabla existe una gran diferencia entre el costo determinado por el restaurant y el costo determinado a través de un sistema de costos por procesos, es así que por ejemplo en el plato “parrilla artesanal” encontramos que existe una diferencia de S/ 14.55 soles. Otro punto a resaltar es que el restaurant ha tenido como política tener un precio de venta que sea aproximadamente más de 3 veces el costo del plato; sin embargo, este margen sería solo de un poco más de 2 veces el costo del plato, aunque este margen sigue siendo alto es importante determinar de manera adecuada los márgenes brutos ya que esto le permite a la empresa no tener falsas expectativas, y plantear presupuestos adecuados a la realidad.

VIII. REFERENCIAS

- Acosta, C. (2016). *Propuesta de un sistema de costeo por órdenes específicas y la rentabilidad en la empresa de seguridad Avance SRL, Trujillo*. (Tesis de pregrado, Universidad Nacional de Trujillo, Trujillo-Perú). Recuperado de <http://dspace.unitru.edu.pe/handle/UNITRU/4827>
- Aguilera, M. (22 de marzo de 2013). *Administración financiera y análisis financiero para la toma de decisiones*. Recuperado de <https://www.gestiopolis.com/administracion-financiera-y-analisis-financiero-para-la-toma-de-decisiones/>
- Apaza, M. (2004). Herramientas para el análisis de la rentabilidad de la empresa. *Actualización Empresarial*(67), 1-4. Recuperado de 67_9_JRAHGTSZABUPHTKOMGNCUQTSPVEFDDYNUZVATOATPVJXOUMBBA
- Blas, M. (2014). *Diccionario de administración y finanzas*. Estados Unidos: Palibrio LLC. ISBN: 978-1-4633-5495-4
- Botero, M. (22 de septiembre de 2017). *Qué es el costo y para qué se mide*. Recuperado de Gerencie: <https://www.gerencie.com/que-es-el-costoy-para-que-se-mide.html>
- Ccaccya, D. (2015). Análisis de rentabilidad de una empresa. *Actualidad Empresarial*, 7(1). Recuperado de http://aempresarial.com/servicios/revista/341_9_KAQKIKGSKPBXJOWNCBAWUTXOEZPINLAYMRJUCPNMEPJODGCGHC.pdf
- Chu, W., Vera, & Jary. (2016). *Aplicación del sistema costos por órdenes de trabajo y su incidencia en la rentabilidad de la empresa industrial de Poliestireno, Nexpol S.A.C.* (Tesis de pregrado, Universidad Autónoma del Perú, Lima, Perú). Recuperado de <http://repositorio.autonoma.edu.pe/handle/AUTONOMA/356>
- Crosson, S., & Needles, B. (2011). *Managerial Accounting*. South-Western. ISBN 13: 978-058-74281-8
- Cuatrecasas, L. (2012). *Organización de la producción y dirección de operaciones*. Madrid, España: Díaz de Santos S.A. ISBN: 978-84-9969-349-1
- Cuervo, J., & Osorio, J. (2006). *Costeo Basado En Actividades – ABC – Gestión Basada En Actividades – ABM*. Bogotá.: ECOE Ediciones.
- Cueva, D., & Yupton, J. (2015). *Aplicación de un sistema de costos por órdenes de producción para el sector fabricante de muebles en melamina y su contribución en la rentabilidad empresarial*. (Tesis de pregrado, Universidad Privada Antenor

- Orrego, Trujillo-Perú). Recuperado de <http://repositorio.upao.edu.pe/handle/upaorep/1512/>
- Flores, N., & Siesquen, M. (2016). *Propuesta de un modelo de costos por órdenes de producción para mejorar la rentabilidad en la empresa de servicios empresariales del Norte los Maderos E.I.R.L - Chiclayo (2014-2015)*. (Tesis de pregrado, Universidad Nacional Pedro Ruiz Gallo, Lambayeque-Perú). Recuperado de <http://repositorio.unprg.edu.pe/handle/UNPRG/1138>
- Gamboa, M. (2017). *Propuesta de un sistema de costos por orden de producción para la fabricación de muebles de melamina en Gamboa Negocios Generales y su incidencia en la rentabilidad*. (Tesis de pregrado, Universidad Cesar Vallejo, Cajabamba-Perú). Recuperado de http://repositorio.ucv.edu.pe/bitstream/handle/UCV/11158/gamboa_pm.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- Gutiérrez, F. (2015). *Implementación de un sistema de costos por órdenes de producción para mejorar la rentabilidad de la empresa consorcio D&E S.A.C*. (Tesis de pregrado, Universidad Privada del Norte, Trujillo-Perú). Recuperado de <http://repositorio.upn.edu.pe/handle/11537/7987>
- Hansen, D., & Mowen, M. (2007). *Administración de Costos Contabilidad y Control*. México: Cengage Learning Editores.
- Harris, D. (2003). *Análisis químico cuantitativo*. Barcelona, España: Editorial Reverte, SA.
- Hau, W. (2013). Análisis del costo de servicio al cliente: estrategia competitiva. *Revista Énfasis Logística México y Centroamérica*. Recuperado de <http://www.logisticamx.énfasis.com/articulos/67229-analisis-del-costo-servicio-al-cliente-estrategia-competitiva->
- Hernández, R., Fernández, C., & Baptista, P. (2014). *Metodología de la Investigación*. México: Mcgraw-Hill/Interamericana Editores, S.A.
- Huaman, E., & Marin, M. (2015). *Implementación de un sistema de costos por órdenes de producción para mejorar la rentabilidad en la carpintería Santisteban Chiclayo-2015*. (Tesis de pregrado, Universidad Señor de Sipán, Chiclayo-Perú). Recuperado de <http://repositorio.uss.edu.pe/handle/uss/3728>
- Jimenez, N., & Toala, J. (2014). *Diseño e implementación de un sistema de costeo por órdenes de trabajo para mejorar la productividad de la constructora comprobar S. A*. (Tesis de pregrado, Universidad Politécnica Salesiana, Guayaquil, Ecuador).

- Recuperado de <https://dspace.ups.edu.ec/bitstream/123456789/7348/1/UPS-GT000724.pdf>
- Kinney, M., & Raiborn, C. (2011). *Cost Accounting: Foundations and Evolutions* (8 ed.). Texas : Sout - Western Cengage Learnig. ISBN 13: 978-0538-79828-0
- Lai, J. (2007). *Cost Accounting, 3E* (3 ed.). New Delhi: Tata McGraw-Hill. ISBN: 0-07-048274-8
- López, O. (2011). *El control de costos de producción y su incidencia en la rentabilidad de la empresa American Jeanz Cía. LTDA., en la ciudad de Ambato en el primer semestre del año 2010.* (Tesis de pregrado, Universidad Técnica de Ambato, Ambato-Ecuador). Recuperado de <http://repo.uta.edu.ec/handle/123456789/1690>
- Luna, J. (2015). *Programación y evaluación aplicadas a la gestión cultural.* Málaga, España: IC Editorial. ISBN: 978-84-17086-62-6
- Mallo, C., & Kaplan, C. (2000). *Contabilidad de costos y estratégica de gestión.* Madrid, España: Pretince Hall. ISBN: 9788483221556
- Maury, D. (15 de septiembre de 2015). *Contabilidad de costos - costeo por ordenes de produccion.* Recuperado de <http://costosdecontabilidad.blogspot.pe/2015/09/costeo-por-ordenes-de-produccion.html>
- 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.* (Tesis de pregrado, Universidad Técnica de Ambato, Ambato-Ecuador). Recuperado de <http://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/3718/1/TA018-2013.pdf>
- Miller, S. (2011). *The Essential MBA* (8 ed.). Sage. ISBN: 978-1-8487-060-5
- Mode, E. (2005). *Elementos de probabilidad y estadística.* Barcelona, España: Editorial Reverté. ISBN: 84-291-5092-7
- Morillo, M. (2001). Rentabilidad financiera y reducción de costos. *Actualidad contable faces*, 4(4), 35-48. ISSN: 1316-8533
- Murillo, J., & Ortiz, R. (2016). *Propuesta de un sistema de costos por órdenes para optimizar el uso de los recursos en la empresa Inversiones Generales San Lorenzo S.A.C. Cajamarca, 2016.* (Tesis de pregrado, Universidad Privada del Norte, Cajamarca, Perú). Recuperado de <http://repositorio.upn.edu.pe/handle/11537/9922>
- Noriza, J., Nor, M., Maisarah, S., Mohamed, A., & Dewi, A. (2007). *Cost and management accounting an introduction.* Universiti Teknologi Malaysia. ISBN: 983-52-0418-7

- Observatori de Bioètica i Dret. (1979). *El Informe Belmont*. Barcelona, España: Universidad de Barcelona. Recuperado de <http://www.bioeticayderecho.ub.edu/archivos/norm/InformeBelmont.pdf>
- Peralta, D. (2016). *Aplicación de un Sistema de Costos para mejorar la Rentabilidad del Restaurant J&L S.A.C, Bagua 2015*. (Tesis de pregrado, Universidad Señor de Sipan, Pimentel-Perú). Recuperado de <http://repositorio.uss.edu.pe/handle/uss/3060>
- Perera, O. (27 de mayo de 2010). *Contabilidad de costos, sistemas de costos por órdenes de trabajo y por procesos*. Recuperado de Gestiopolis: <https://www.gestiopolis.com/contabilidad-costos-sistemas-costos-ordenes-trabajo-procesos/>
- Pineda, K. (2013). *Evaluación de la rentabilidad económica y financiera de la compañía, sistemas y computación "sisconet" Cía. Ltda. de la ciudad de Loja en los períodos 2012 - 2013*. (Tesis de pregrado, Universidad Nacional de Loja, Loja, Ecuador). Recuperado de <http://dspace.unl.edu.ec/jspui/bitstream/123456789/11479/1/KARINA%20PINEDA%20%28BIBLIOTECA%29.pdf>
- Reyes, E. (2005). *Contabilidad de costos*. México: Limusa S.A. ISBN: 968-18-3769
- Reyes, E. (2008). *Contabilidad de costos*. México: Limusa. ISBN-13: 978-968-18-3651-1
- Rios, M. (2014). Método de Dignótico para determinar el sistema de costes en una Pyne. Un caso de estudio. *RIGC*, 12(24), 1-13. Recuperado de http://www.observatorio-iberoamericano.org/ricg/N%C2%BA_24/Martha_R%C3%ADos.pdf
- Rojas, R. (2014). *Capítulo I: Contabilidad de costos - Capítulo II : Costos estimados. In: Costos : un enfoque administrativo y de Gerencia*. Manizales: Universidad Nacional de Colombia. Recuperado de <http://www.bdigital.unal.edu.co/12101/>
- Slywotzky, A. (2011). *El arte de hacer rentable una empresa*. Bogota: Grupo editorial norma.
- Solís, A. (2012). *Contabilidad de gestión II*. Pimentel, Perú: Universidad San Martín de Porres. Recuperado de <http://docplayer.es/6637275-Contabilidad-de-gestion-ii.html>
- Tafur, C., & Agudelo, O. (2013). *Costeo Basado en Actividades ABC*. Colombia: ECOE. Recuperado de <http://www.etp.com.py/fichaLibro?bookId=86955>
- Tamayo, M. (2004). *Diccionario de la Investigación Científica (2 ed.)*. México: Tamayo. ISBN: 968-18-6510-3

- Todo Ingeniería Industrial. (21 de septiembre de 2013). *Sistema de costos por ordenes de producción*. Recuperado de <https://todoingenieriaindustrial.wordpress.com/varios/costos/sistema-de-costos/>
- Urrutia, M. (2007). *Dictionary of Business. Accounting, management, finance, Economics and marketin* (2 ed.). México: Limusa.
- Vanderbeck, E., & Mitchell, M. (2016). *Principles of Cost Accounting*. Australia: Cengage Learning. ISBN: 978-1-305-08740-8
- Vargas, J. (2016). *Implantación de un sistema de costos por procesos y su efecto en la rentabilidad de la empresa Alpaca Color S.A.* (Tesis de pregrado, Universidad Autónoma del Perú, Lima-Perú). Recuperado de <http://repositorio.autonoma.edu.pe/bitstream/AUTONOMA/355/1/VARGAS%20ALFARO%2C%20JHONNATAN%20JACK.pdf>
- Weygandt, J., Kimmrl, P., & Donald, K. (2014). *Managerial Accounting: Tools for Business Decision Making* (7 ed.). United Sates. ISBN: 978-1-118-33433-1

ANEXO

Anexo 1. Matriz de consistencia

Titulo	Problema	Objetivo general	Variables	Población	Tipo y diseño de investigación
<p>Diseño de sistema de costos por órdenes de producción para incrementar la rentabilidad del restaurante muchik Chiclayo - 2018.</p>	<p>¿Cómo la implementación del sistema de costo por órdenes de producción incrementa la rentabilidad del restaurante Muchik Chiclayo- 2018?</p>	<p>Determinar el impacto del sistema de costos por órdenes de producción, para incrementar la Rentabilidad del Restaurante Muchik Chiclayo – 2018</p> <hr/> <p>Objetivos específicos</p> <hr/> <p>Describir el nivel de conocimiento de sistema de costos por orden de producción en el Restaurante Muchik.</p> <p>Diseñar el modelo de sistema de costos de orden de producción para incrementar la rentabilidad en el restaurante Muchik</p> <p>Implementar el modelo de sistema de costos de orden de producción para incrementar la rentabilidad en el Rentabilidad.</p>	<p>Variable independiente: Sistema de costos por órdenes de producción</p> <p>Variable dependiente: La rentabilidad</p>	<p>Población. El total 20 de trabajadores del Restaurante Muchik Chiclayo - 2018.</p> <p>Muestra. Se trabajará el presente proyecto con el total de 18 trabajadores de la empresa del Restaurante Muchik Chiclayo - 2018.</p>	<p>Tipo de investigación</p> <p>La presente investigación fue de tipo explicativo con evaluación de la rentabilidad, aplicación de un pre test, el sistema de costos por órdenes de producción para después evaluar como post test el incremento rentabilidad (Hernández, Fernández & Baptista, 2014), debido que el estudio tiene como fin determinar la influencia del sistema de costos por órdenes de producción, para incrementar la Rentabilidad del Restaurante Muchik Chiclayo - 2018.</p> <p>Diseño de investigación</p>

		Determinar el impacto de la aplicación del sistema de costos por órdenes de producción en el incremento de la Rentabilidad.			El diseño de investigación fue pre experimental.
--	--	---	--	--	--

Anexo 2. Instrumentos

CUESTIONARIO DEL SISTEMA DE COSTOS

Encuesta realizada para determinar la influencia del sistema de costos por órdenes de producción, para incrementar la Rentabilidad del Restaurante Muchik Chiclayo - 2018.

Definitivamente Si	Probablemente Si	Indiferente	definitivamente No	Probablemente No
5	4	3	2	1

Ítem	1	2	3	4	5
1. ¿el sistema de costeo actual de la empresa es satisfactorio?					
2. ¿La empresa maneja un sistema de costeo específico, conforme a las necesidades de la empresa?					
3. ¿Existen manuales de procedimientos para el control de los costos de producción?					
4. ¿La cantidad a producirse se basa por lo general en los pedidos específicos de clientes, pronósticos de ventas, niveles predeterminados de productos terminados, etc.?					
5. ¿Considera usted que dentro de la empresa existe un correcto control de la producción?					
6. ¿Cómo el resultado que obtiene la empresa con el sistema de costeo actual es adecuado?					
7. ¿El sistema de costeo utilizado actualmente, permite el manejo y control adecuado de las materias primas, mano de obra y costos indirectos?					
8. ¿Con la información de producción que maneja la empresa, proyecta de alguna manera el crecimiento económico?					
9. ¿La empresa cuenta con información adecuada para la fijación de precios de venta?					
10. ¿La rentabilidad de la empresa ha sido superior en relación a años anteriores?					
11. ¿Considera usted que la empresa debería utilizar un sistema de costeo, que beneficie la toma de decisiones en forma eficaz?					
12. ¿Considera usted que, entre otros, el sistema de costeo por órdenes de producción es el más adecuado para la empresa?					
13. ¿A su criterio, el sistema de costeo por órdenes de producción proporcionaría algún beneficio para el crecimiento económico de la empresa?					
14. ¿La empresa cuenta con un departamento de producción que se encargue de la revisión de informes de producción y desperdicio?					
15. ¿La materia prima es trasladada al área de producción mediante la presentación de una requisición de materiales?					
16. ¿Existe personal adecuado para la realización de las órdenes de producción con sus respectivas hojas de costos?					

Muchas gracias

Anexo 3. Validaciones de experto



TABLA DE VALORACIÓN DEL EXPERTO.

FICHA DE VALIDACIÓN DE INSTRUMENTO

1. INFORMACIÓN DEL EXPERTO:

- 1.1 Nombre y Apellido *Franz David Cisneros Delgado*
- 1.2 Profesión *Contador Público*
- 1.3 Grado académico *Título Universitario*
- 1.4 Título Profesional *Contador Público*
- 1.5 Institución donde trabaja *INVENOR SAC*
- 1.6 Cargo que desempeña *Jefe de Oficina*
- 1.7 Teléfono *940143378*
- 1.8 Correo Electrónico *franzcisnerosd@gmail.com*
- 1.9 Nombre del Investigador

3. VALORACIONES A LOS INSTRUMENTOS:

3.1. Pertinencia de las preguntas o ítems con los objetivos de la investigación:

Instrumento	Suficiente (3)	Medianamente suficiente (2)	Insuficiente (1)	Observaciones
CUESTIONARIO DEL SISTEMA DE COSTOS	X			

3.2. De los ítems con la(s) Variable(s):

Instrumento	Suficiente (3)	Medianamente suficiente (2)	Insuficiente (1)	Observaciones
CUESTIONARIO DEL SISTEMA DE COSTOS	X			

3.3. Pertinencia de los ítems con las dimensiones:

Instrumento	Suficiente (3)	Medianamente suficiente (2)	Insuficiente (1)	Observaciones
CUESTIONARIO DEL SISTEMA DE COSTOS	X			

3.4. Pertinencia de los ítems con los Indicadores:

Instrumento	Suficiente (3)	Medianamente suficiente (2)	Insuficiente (1)	Observaciones
CUESTIONARIO DEL SISTEMA DE COSTOS	X			

3.5. Redacción de Ítems:

Instrumento	Suficiente (3)	Medianamente suficiente (2)	Insuficiente (1)	Observaciones
CUESTIONARIO DEL SISTEMA DE COSTOS	X			

4. CONCLUSIONES:



CPC. Franz David Cisneros Delgado
MAT 044297

Pimentel, junio 2018

DNI: 43175681

**TABLA DE VALORACIÓN DEL EXPERTO.
FICHA DE VALIDACIÓN DE INSTRUMENTO**

1. INFORMACIÓN DEL EXPERTO:

1.1	Nombre y Apellido	Jorge Agustin Sanchez Morales
1.2	Profesión	Contador /Docente Universitario
1.3	Grado académico	Magister
1.4	Título Profesional	Contador Público
1.5	Institución donde trabaja	Mestanza Rivasplata Sanchez Morales & Asociados S. Civil R. L
1.6	Cargo que desempeña	Gerente General
1.7	Correo Electrónico	informes@msauditores.com.pe
1.8	Nombre del Investigador	Jean Rosillo Flores

3. VALORACIONES A LOS INSTRUMENTOS:

3.1. Pertinencia de las preguntas o ítems con los objetivos de la investigación:

Instrumento	Suficiente (3)	Medianamente suficiente (2)	Insuficiente (1)	Observaciones
CUESTIONARIO DEL SISTEMA DE COSTOS	X			

3.2. De los ítems con la(s) Variable(s):

Instrumento	Suficiente (3)	Medianamente suficiente (2)	Insuficiente (1)	Observaciones
CUESTIONARIO DEL SISTEMA DE COSTOS	X			

3.3. Pertinencia de los ítems con las dimensiones:

Instrumento	Suficiente (3)	Medianamente suficiente (2)	Insuficiente (1)	Observaciones
CUESTIONARIO DEL SISTEMA DE COSTOS	X			

3.4. Pertinencia de los ítems con los Indicadores:

Instrumento	Suficiente (3)	Medianamente suficiente (2)	Insuficiente (1)	Observaciones
CUESTIONARIO DEL SISTEMA DE COSTOS	X			



3.5. Redacción de Ítems:

Instrumento	Suficiente (3)	Medianamente suficiente (2)	Insuficiente (1)	Observaciones
CUESTIONARIO DEL SISTEMA DE COSTOS	X			

4. CONCLUSIONES:

Pimentel, junio 2018

MESTANZA INHABILITADA, SANCHEZ MORALES
S ASOC. S. CIVIL R.L.
RUC: 20600351240

Jorge Agustín Sánchez Morales
GERENTE GENERAL

DNI: 46708304
MAT-03483

TABLA DE VALORACIÓN DEL EXPERTO.
FICHA DE VALIDACIÓN DE INSTRUMENTO
1. INFORMACIÓN DEL EXPERTO:

- 1.1 Nombre y Apellido : Lilian Roxana Paredes López
 1.2 Profesión : Docente universitario
 1.3 Grado académico : Magister
 1.4 Título Profesional : Estadística
 1.5 Institución donde trabaja : UCV - UNPRG
 1.6 Cargo que desempeña : Docente
 1.7 Teléfono : 988615005
 1.8 Correo Electrónico : roxanaparedeslopez@hotmail.com
 1.9 Nombre del Investigador : Jean Rosillo Flores

3. VALORACIONES A LOS INSTRUMENTOS:
3.1. Pertinencia de las preguntas o ítems con los objetivos de la investigación:

Instrumento	Suficiente (3)	Medianamente suficiente (2)	Insuficiente (1)	Observaciones
CUESTIONARIO DEL SISTEMA DE COSTOS	X			

3.2. De los ítems con la(s) Variable(s):

Instrumento	Suficiente (3)	Medianamente suficiente (2)	Insuficiente (1)	Observaciones
CUESTIONARIO DEL SISTEMA DE COSTOS	X			

3.3. Pertinencia de los ítems con las dimensiones:

Instrumento	Suficiente (3)	Medianamente suficiente (2)	Insuficiente (1)	Observaciones
CUESTIONARIO DEL SISTEMA DE COSTOS	X			

3.4. Pertinencia de los ítems con los Indicadores:

Instrumento	Suficiente (3)	Medianamente suficiente (2)	Insuficiente (1)	Observaciones
CUESTIONARIO DEL SISTEMA DE COSTOS	X			

3.5. Redacción de Ítems:

Instrumento	Suficiente (3)	Medianamente suficiente (2)	Insuficiente (1)	Observaciones
CUESTIONARIO DEL SISTEMA DE COSTOS	X			

4. CONCLUSIONES:

Pimentel, junio 2018



DNI n.º *43854567*

Acta de Aprobación de Originalidad

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

Yo, **MANUEL IGOR RIOS INCIO**, docente de la Facultad de Ciencias Empresariales y Escuela Profesional de Contabilidad de la Universidad César Vallejo Chiclayo, revisor (a) de la tesis titulada:

“Diseño de sistema de costos por órdenes de producción para incrementar la rentabilidad del restaurante Muchik Chiclayo - 2018.” del bachiller Jean Rosillo Flores, constato que la tesis tiene un índice de similitud de **24 %**, verificable en el reporte de originalidad del programa Turnitin.

El suscrito 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.

Chiclayo, 20 de setiembre 2019.



.....
MANUEL IGOR RIOS INCIO
DOCENTE A TIEMPO COMPLETO - DTC
DNI: 42642430

Autorización de Publicación de Tesis en el Repositorio Institucional UCV

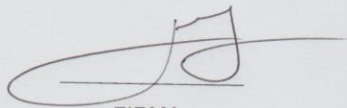
AUTORIZACION DE PUBLICACIÓN DE TESIS EN REPOSITORIO INSTITUCIONAL UCV

Yo, **Jean Rosillo Flores**, identificado con DNI N° 43685046. Bachiller de la escuela Profesional de contabilidad de la universidad Cesar Vallejo, autorizo (x), no autorizo () La divulgación y comunicación pública de mi tesis titulada:

“Diseño de sistema de costos por órdenes de producción para incrementar la rentabilidad del restaurante Muchik Chiclayo – 2018.”; en el repositorio institucional de la UCV (<http://repositorio.UCV.edu.pe/>), según lo estipulado en el decreto legislativo 822, ley sobre derecho de auto, Art. 23 y Art 33

Fundamentación en caso de no autorización:

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



FIRMA

DNI: 43685046

FECHA: 20 de Setiembre del 2019

Autorización de la Versión Final de Tesis



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

AUTORIZACIÓN DE LA VERSIÓN FINAL DE TESIS

CONSTE POR EL PRESENTE EL VISTO BUENO QUE OTORGA EL ENCARGADO DE TESIS

E.P. de Contabilidad

A LA VERSIÓN FINAL DE LA TESIS QUE PRESENTA:

Jean Rosillo Flores

INFORME TÍTULADO:

“Diseño de sistema de costos por órdenes de producción para incrementar la rentabilidad del restaurante Muchik Chiclayo - 2018”

PARA OBTENER EL TITULO DE:

Contador Público

SUSTENTADO EN FECHA: 17 de Julio del 2018.

NOTA O MENCIÓN: Aprobado por unanimidad




FIRMA DEL ENCARGADO DE INVESTIGACIÓN