



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES

ESCUELA PROFESIONAL DE CONTABILIDAD

Diseño e Implementación de un método de costos por absorción y su
incidencia en la rentabilidad del restaurante cevichería El Palito –
Nuevo Chimbote 2020

TESIS PARA OBTENER EL TÍTULO PROFESIONAL DE:
CONTADOR PÚBLICO

AUTORES:

Toribio Aguirre, Jair Michell (ORCID: 0000-0003-0971-2285)

Zapata Cardoso, Juan Diego (ORCID: 0000-0003-0979-2908)

ASESOR:

Mg. Sandoval Nizama Genaro Edwin (ORCID: 0000-0002-9684-9935)

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN:

Finanzas

CHIMBOTE – PERÚ

2021

Dedicatoria

En primer lugar, está presente tesis se la dedicamos a dios por las bendiciones día a día y poder llegar a estas alturas.

Esto va dedicado a nuestros padres que gracias a su apoyo incondicional día a día que, con su aliento, consejos y su gran sacrificio, nos formaron de con principios que nos alinearon y nos dirigieron en este largo camino. No podríamos sentirnos más bendecidos gracias a su confianza y su excelente labor de padres por eso le retribuimos su esfuerzo y amor infinito con nuestra dedicación y paciencia en esta investigación y nos encontramos eternamente agradecidos y gracias a ustedes somos lo que somos.

A nuestros docentes, que fueron parte de este largo proceso de formación académica y profesional, por sus orientaciones, correcciones y su enorme labor de compartir sus conocimientos.

Los autores

Agradecimiento

Gracias a dios por permitirnos tener y disfrutar el proceso de nuestras vidas académicas, a nuestras familias por apoyarnos en cada decisión tomada ser nuestro aliento día a día y nuestro apoyo incondicional y poder convertirnos y poder fórmanos como buenas personas.

A los docentes de la escuela profesional de contabilidad de la Universidad Cesar Vallejo, por sus enseñanzas en la formación académica en todo nuestro proceso, por sus sabias enseñanzas y por su asesoría durante toda la planificación y desarrollo del presente trabajo de investigación. Personas de gran sabiduría quienes se han esforzado por ayudarnos hasta llegar a este punto.

Índice de contenidos

Carátula	I
Dedicatoria	II
Agradecimiento	III
Índice de contenidos	IV
Índice de tablas	VI
Resumen	VII
Abstract	VIII
I. INTRODUCCIÓN	1
II. MARCO TEÓRICO	4
III. METODOLOGÍA	10
3.1. Tipo y diseño de investigación	10
3.2. Variables y Operacionalización	11
3.3. Población, muestra, muestreo, unidad de análisis	11
3.4. Técnicas e instrumentos de recolección de datos	12
3.5. Procedimientos	13
3.6. Método de análisis de datos	14
3.7. Aspectos éticos	14
IV. RESULTADOS	15

4.1. Desarrollo integral del Caso Práctico	15
4.1.1. Ficha técnica de la empresa	15
4.1.2. Reseña Histórica	15
4.1.3. Misión	16
4.1.4. Visión	16
4.1.5. Organigrama	17
4.1.6. Problemática	17
4.2. Determinación de Objetivo General y Específicos	18
4.2.1. Determinación de Objetivo General	18
4.2.2. Determinación del Objetivo Específico N° 1	18
4.2.3. Determinación del Objetivo Específico N° 2	21
4.2.4. Determinación del Objetivo Específico N° 3	22
4.2.5. Determinación del Objetivo Específico N° 4	24
4.3. Contrastación de la Hipótesis	25
V. DISCUSIÓN	27
VI. CONCLUSIONES	28
6.1. Conclusión general	28
6.2. Conclusiones específicas	28
VII. RECOMENDACIONES	30
REFERENCIAS	31
ANEXOS	36

Resumen

La presente investigación titulada “Diseño e Implementación de un método de costos por absorción y su incidencia en la rentabilidad del restaurante cevichería El Palito – Nuevo Chimbote 2020”, tiene como objetivo determinar la incidencia del diseño e Implementación de un método de costos por absorción en la rentabilidad del Restaurante cevichería “El Palito” - Nuevo Chimbote 2020.

La presente investigación es de tipo aplicada, de diseño descriptivo correlacional. La población del estudio está conformada por los estados de resultados y trabajadores que laboran en el restaurante cevichería “El Palito”, Nuevo Chimbote desde su inicio hasta la actualidad. La muestra está constituida por el estado de resultados del primer trimestre del 2020 y la totalidad de trabajadores del restaurante cevichería ‘El Palito’, a quienes se les aplico dos instrumentos: el primero es la guía de análisis documental y el segundo es la guía de entrevista que sirvieron de sustento para el desarrollo del objetivo general; cuestionarios fiables y debidamente validados para la recolección de datos de las variables en estudio, procesando la información mediante el programa estadístico SPSS V.21. Como resultado se obtuvo que el costo por absorción se relaciona moderadamente con la rentabilidad del Restaurante cevichería El Palito Nuevo Chimbote 2020; se hace uso del coeficiente de correlación de R de Pearson = 0.436, con nivel de significancia con 5% ($p < 0.05$); se pudo demostrar que existe correlación positiva moderada entre el costo por absorción y la rentabilidad. La conclusión del estudio indica que existe correlación lineal entre las variables analizadas.

Palabras claves: Costos por absorción, Rentabilidad, Nuevo Chimbote.

Abstract

The present investigation entitled "Design and Implementation of a method of costs by absorption and its incidence in the profitability of the restaurant cevicheria El Palito - Nuevo Chimbote 2020", aims to determine the incidence of the design and implementation of a method of costs by absorption in the profitability of the cevicheria restaurant "El Palito" - Nuevo Chimbote 2020.

The present investigation is of an applied type, of correlational descriptive design. The study population is made up of the income statements and workers who work at the cevicheria restaurant "El Palito", Nuevo Chimbote from its inception to the present. The sample is made up of the income statement for the first quarter of 2020 and all the workers of the cevicheria restaurant "El Palito", to whom two instruments were applied: the first is the document analysis guide and the second is the guide of interviews that served as sustenance for the development of the general objective; Reliable and duly validated questionnaires for data collection of the variables under study, processing the information using the statistical program SPSS V.21. As a result, it was obtained that the cost per absorption is moderately related to the profitability of the cevicheria Restaurant El Palito Nuevo Chimbote 2020; The correlation coefficient of Pearson's $R = 0.436$ is used, with a significance level of 5% ($p < 0.05$); it was possible to show that there is a moderate positive correlation between the cost per absorption and profitability. The conclusion of the study indicates that there is a linear correlation between the variables analyzed.

Keywords: Absorption costs, Profitability, Nuevo Chimbote.

I. INTRODUCCIÓN

En los últimos años la actividad de los restaurantes ha tenido un buen crecimiento según el Instituto Nacional de Estadística e Informática (INEI), pero hay gran variedad de microempresarios que recién se inician en el mundo de los negocios, se orientan en invertir y obtener ganancias, sin tomar en cuenta que lo primordial en un negocio es el control de sus existencias. Siendo el mundo empresarial muy competitivo, las empresas crecen cada vez más, y gran parte de estas quiebran y otras se conforman con los pocos ingresos que obtienen. Esto ocurre por la mala administración de los recursos y dentro de ello implica un factor importante, un método de costos, debido a que los costos cumplen un rol importante dentro de un negocio. Un control de las existencias ayuda a controlar las entradas y salidas de manera eficiente, por lo cual se minimizan los costos e incrementa la rentabilidad.

México, Suarez (2014) comentó que, en la Ciudad Valles, la gran cantidad de restaurantes dedicados al servicio de alimentos son MYPES que se llevan con una administración familiar, es decir se lleva a cabo de manera empírica, lo cual impide alcanzar una rentabilidad necesaria y obtener márgenes amplios para alcanzar la competitividad. Por lo antes mencionado recomienda que se revisen los factores que afecten el control de los costos y para que el sector restaurantero de Ciudad Valles prospere, debe establecer procesos de control que permitan alcanzar niveles de rentabilidad necesarios para operar con éxito. (p.16)

Guerrero (2018) relata que la empresa donde desarrollaba su investigación está afrontando problemas de rentabilidad debido a que no existe un manejo de los costos que permita al restaurante funcionar correctamente; esto se debe principalmente al desconocimiento a la hora de producir una comida, lo cual influye a no saber fijar el precio al producto y en consecuencia no se puede establecer un margen de beneficio. La empresa no cuenta con una planificación de la producción diaria, de tal manera que se desperdicia los insumos en la fabricación de la comida y los recursos humanos no se aproveche al máximo. (p.17)

Ante estos acontecimientos el restaurante cevichería El Palito que se dedica a la elaboración de platos a base de pescados y mariscos no es ajeno a lo mencionado donde a lo largo de su vida nunca contaron con método de costos; la empresa no

cuenta con un método de costos, donde incorpore el costo de sus principales insumos para la preparación de sus platillos, por ello al elaborar no se toman en cuenta las variaciones de los precios de sus insumos que de acuerdo a las temporadas y demanda. Lo cual origina dificultad para saber la rentabilidad y esto origina que el restaurante no alcance a tener los resultados económicos que desea, por lo tanto, para un mejor resultado se tuvo que implementar un método de costeo que se ajuste a los cambios de su entorno con la finalidad conocer cuál es la verdadera rentabilidad, de esta manera tuvo una guía el restaurante al momento de tomar decisiones.

Asimismo, en cuanto a nuestra justificación teórica en la presente investigación se sistematizó la información sobre conceptos, características, tipos, clases, importancia entre otros aspectos teóricos de las variables en estudio información que aporta teoría sustentadora al caso en estudio de las variables presentadas, que sirven de fuente para investigaciones en relación al tema. Como justificación practica ya que esta investigación analizó el método de costeo por absorción se identificó los elementos del costo que necesitan ser revisados y se determinó su incidencia en la rentabilidad de la empresa lo que permitió a la empresa tener pleno conocimiento de sus deficiencias y actuar adecuadamente en función a ellas. La presente investigación se justifica metodológicamente porque se elaboró como instrumento el análisis documental que sirvió para recoger información de las variables. La investigación tiene como propósito analizar cómo se están asignando los costos por absorción al restaurante cevichería "El Palito"- Nuevo Chimbote, 2020 y asimismo conocer de qué manera influyen los costos por absorción en la rentabilidad en los diferentes platillos que la empresa elabora.

Con lo antes mencionado llegamos a formular el siguiente problema ¿Cómo incide el diseño e implementación de un método de costos por absorción en la rentabilidad del restaurante cevichería "El palito" 2020?

Asimismo, se determinó como objetivo general el determinar la incidencia del diseño e Implementación de un método de costos por absorción en la rentabilidad del Restaurante cevichería "El Palito" - Nuevo Chimbote 2020. De igual manera planteamos nuestros objetivos específicos: Describir los costos de materia prima, mano de obra y costos indirectos en la hoja de costos. Analizar la rentabilidad

financiera del restaurante cevichería "El palito" - Nuevo Chimbote 2020. Evaluar el efecto de la variación en la rentabilidad antes y después de la implementación del método de costo por absorción del restaurante cevichería "El palito" - Nuevo Chimbote 2020. Analizar la incidencia del diseño e Implementación de un método de costos por absorción en la rentabilidad restaurante cevichería "El palito" - Nuevo Chimbote 2020.

La hipótesis central de la investigación es: si existe incidencia de los costos por absorción en la rentabilidad del restaurante cevichería "El Palito"- Nuevo Chimbote 2020. Por otro lado, la hipótesis nula es: no existe incidencia de los costos por absorción en la rentabilidad restaurante cevichería "El Palito" - Nuevo Chimbote 2020.

II. MARCO TEÓRICO

Se revisaron trabajos de investigación previos sobre el tema en tesis y en artículos indexados a nivel internacional, nacional y local, la cual se escogieron algunos, como:

En el país de Colombia, el investigador Quintero (2013) concluye que los restaurantes que desean enterarse de los costos de sus platos y poder controlarlos dentro de la empresa en un mercado que se ha desarrollado continuamente, esto se dificulta cada vez mas.para tener el control de los costos y poder estimar el precio de venta de los platos, se debe optar por utilizar herramientas como el costo optimo y real sin incluir mermas y fugas evitables. En conclusion para el buen manejo del costo en los restaurantes de cubrir 3 necesidades basicas en este tipo de negocios: el inventario,el desperdicio, el costo de sus platillos y insumos. (p.64)

Además, Barbosa & Portillo (2014) llegaron a la conclusión mediante las entrevistas realizadas al dueño y los empleados del restaurant, se pudo alcanzar a identificar mediante diagnostico FODA; donde se halló una debilidad muy importante, la inexistencia de un método de costos, donde la falta de este método hace que no se tenga un información oportuna y veraz .lo más apropiado para el restaurante es considerar un tipo de costos , se realizó la investigación de distintos sistemas de costos existentes donde son aplicados exitosamente en las empresas, asimismo se consideró el sistema de costos por órdenes, que es un sistema que optimiza los procesos y ante los requerimientos del restaurante se ajusta fácilmente. Por consiguiente al proceder la implementación de este sistema que estará a cargo del dueño de UQ UKU le dió como resultado una optimización en sus costos, un buen control de los medios evitó los desperdicios y los despilfarros de los mismos, asimismo pudo lograr una buena rentabilidad en el su negocio, igualmente al emplear esta estructura eficientemente, es decir registrando cada movimiento financiero y económico, para la correcta toma de decisiones. (p.60)

En el entorno nacional, en la ciudad de Chiclayo, Facundo (2018) en su investigación concluye, que los costos de la empresa se dan de manera empírica, tras analizar la carencia de un sistema de costos se percata que la empresa toma como referencia el costo más alto de la materia prima adquirida, no existe un costo real de los recursos humanos y los costos indirectos de fabricación no son

considerados. De esta manera concluye que no existe conocimiento acerca de la rentabilidad de la empresa por lo que recomendó una implementación inmediata de un sistema de costos de producción. (p.68)

Chiclayo, Bustamante (2017) indicó mediante una encuesta, que la empresa no determina de forma precisa en los costos que incurre durante sus actividades realizadas, ya que solo se basa en estimaciones. Mediante un sistema de costos ABC, el costo será preciso y se podrá establecer precios por encima de los costos. El investigador llega a la conclusión que las pequeñas empresas maximizan su rentabilidad si ponen en práctica un sistema de costos adecuado para el giro de negocios que brindan. Vista la situación se decidió implementar la propuesta para mejorar la rentabilidad de la empresa. (p.65)

En el entorno local, Toribio (2013) en su estudio acerca de la Importancia del diseño de la estructura de costos para los restaurantes de comida criolla, llegó a la conclusión que el sistema de costos interviene positivamente en el rendimiento del Restaurant, y de estos se puede obtener un control de los componentes del costo del servicio, esto ayuda a optimizar el consumo de materias primas, los desembolsos que se hacen en la preparación de los platos y minimiza el tiempo y la pérdida de insumos a la hora de la preparación. (p.67)

Además, Robles (2015) en su propuesta de un sistema de costos para una empresa en la ciudad de Chimbote, concluyó que la empresa debe elaborar un sistema de costos abc ya que esta brinda mejores fundamentos de cómo administrar los costos indirectos, y esto es valioso para reducir costos, también indica que las empresas al dejar de lado el método empírico serán más ordenadas y cuidadosas, reducen las cosas que no se utilicen durante el trabajo. También indicó que si la empresa no tiene una estructura correcta de como determinar sus costos, pone en riesgo el funcionamiento y la supervivencia ya que no se conoce si es verdaderamente rentable o está perdiendo dinero. (p.80)

Con respecto a las variables establecidas se menciona las bases teóricas que respalda la investigación.

Rojas (2014) menciona que los costos son los desembolsos realizados durante la elaboración de un bien o la adquisición de un servicio, de los cuales una empresa

conseguirá ingresos. Los costos son clasificados principalmente por la función que realizan. (p.7)

Bulaki (2019) afirma que entiende por costo a la técnica para determinar el costo de producción de cualquier producto o servicio en la organización empresarial, también define a los costos como la valorización y medición de los insumos de producción consumidos y utilizados en el logro de un determinado producto. (párr.2)

Hayes (2013) afirma que el costo es el valor de todos los recursos intercambiados para alcanzar los resultados deseados de la empresa. El costo real incluye todos los costos, independientemente si se pagan de inmediato, a corto plazo o en algún momento futuro. (p.1)

Para realizar el cálculo de los costos totales de un producto se incluye los costos de producción y también los gastos generales que se utilizaron durante el proceso de actividades de fabricación. (Yong, Ahn, Jung, & Park, 2015)

Reafirmando el concepto, Ringelstein (2018) dice que los costos es incurrir en un sacrificio para garantizar la fabricación deseada y el costo contable será el sacrificio medido en unidades monetarias incurrido o por incurrir que se requiere para obtener un producto o servicio que salde una necesidad. (p.21)

Tuovila (2020), considera la contabilidad de costos como una forma de contabilidad gerencial, cuyo objetivo es obtener el costo total de producción, y es utilizada por el equipo de gestión interna de la empresa para identificar los costos variables y fijos relacionados con el proceso de producción. (párr.1)

Coincidiendo, Sajid, Wasim, Hussain, & Jahanzaib (2018) y Nikitina, Litovskaya, & Ponomareva (2018) manifiestan que la contabilidad de costos juega un papel importante en la etapa de la planeación, puesto que se encarga de hacer proyecciones o estimaciones antes de la implementación final mediante presupuestos. Determina costos futuros relacionados a los materiales, salarios y gastos de fabricación que estén involucrados en la fabricación de un producto. Estas proyecciones se utilizan para fijar precios u optimizar utilidades teniendo en cuenta algunos factores externos. Además, ayuda en la toma de decisiones con respecto a incrementar o disminuir la capacidad productiva de la empresa. (p.469)

Reyes (2016) define los costos por absorción como la integración de todos los costos de producción tanto variables y fijos, estos se conforman por los materiales directos, la mano de obra directa y la carga fabril. Este costo es usado para fines externos e incluso para tomar decisiones en las empresas. (p.6)

Sánchez (2014) plantea que el costo por absorción es el cual incluye en el costo de un producto, la totalidad de todos los costos de fabricación libre de si son fijos o variables. La finalidad de este método es que para poder elaborar un producto se necesitan estos dos tipos de costos. Con relación a los gastos administrativos y de ventas se llevan a resultados en el periodo que le corresponde. (p.103-104)

Según The Institute of Company Secretaries of India (2017) considera que el costo por absorción son los costos absorbidos por las unidades totales producidas, es decir cada unidad incluirá materiales directos, mano de obra directa y gastos generales de fabricación tanto variables como fijos. (p.377)

Zeballos (2013) menciona que el proceso productivo empieza y finaliza con un producto terminado en donde están considerados los elementos del costo relacionados con la materia prima, mano de obra directa y costos indirectos. En cuanto a la materia prima es lo que se puede reconocer con cada unidad de producto terminado; asimismo puede ser posible de cuantificar en unidades físicas y tasar en unidades monetarias. La mano de obra directa está representada por la labor humana que se aplica en la elaboración del producto o el uso de elementos tecnológicos que se relaciona directamente con el producto terminado. Y en el costo indirecto de fabricación está compuesto por todos aquellos materiales, mano de obra que no intervienen de manera directa con la transformación de la materia prima. (p.222-223)

Raineri, Stivari, & Gameiro (2015) define que los costos fijos, son aquellos en los que incurre la empresa durante un ciclo exista o no producción, como: la depreciación, mantenimiento, arrendamientos, salarios de la administración de la planta. (párr.14)

Murillo, Badilla, & Barboza (2018) sustenta que los costos fijos, son aquellos que ocurren de manera libre de la producción. Es decir, en su caso extremo serían aquellos costos que ocurrirán a pesar de que no genere producción en el periodo.

Por lo tanto, incluye los costos de inversión (equipamiento, infraestructura, herramientas y otros relacionados), pero también es habitual que se incorpore los costos de mantenimiento de infraestructura, así como costos de pago de alquileres, servicios públicos, pago de inversiones o impuestos, préstamos, etc. (p.19)

Según Novák & Popesko (2014), en la práctica es necesario distinguir los costos variables y fijos y el éxito del sistema de costos depende de la capacidad de la empresa para identificar correctamente que costos puede controlar. Los costos variables no son necesariamente controlados, los costos varían por quien los utiliza, algunos costos fijos como la iluminación durante la producción también puede variar, un supervisor de planta puede generar ahorros de costos, aunque no se relacione directamente con la producción. (p.92)

Parra (2019) la depreciación se define como la baja regular del valor de un bien, cuando se utiliza un activo para producir ingresos este sufre un desgaste normal en el tiempo de su vida útil. Este deterioro del valor se da por tres elementos fundamentales, como el agotamiento por el uso, el paso del tiempo y la vejez. La depreciaciones tributariamente pueden ser compensadas por la deducción que establece la ley del Impuesto a la Renta. (párr.1)

Chiliquinga & Vallejos (2017) menciona que la mano de obra indirecta, es el recurso humano que contribuye de forma indirecta en la transformación del producto, esta solo interviene en el área de producción como por ejemplo los supervisores de fábrica, personal encargado del mantenimiento, etc.

Chiliquinga & Vallejos (2017) afirma que los materiales indirectos no necesariamente forman parte del producto terminado, en el caso de que estén incluidos no son fundamentales. Estos son difíciles de cuantificar por dos razones, el tiempo y el costo. (p.66)

Sánchez (2017) indica que la rentabilidad consiste en un estudio de los resultados de la empresa, que relaciona los beneficios de las sociedades con relación con sus ventas o los recursos propios de la empresa y así se deduce si la actividad es eficiente. La rentabilidad relaciona las variables de beneficios, ventas, activo y recursos propios, y se obtienen dos indicadores: rentabilidad económica y rentabilidad financiera. (párr.1-2)

Horton (2019), la rentabilidad está relacionada con las ganancias, pero existe una diferencia clave, la ganancia es una cantidad absoluta, mientras la rentabilidad es relativa. La rentabilidad es una medida de eficiencia en una empresa, también se puede decir que es la capacidad de una empresa de para producir el retorno de una inversión. Aunque una empresa puede obtener ganancias, no significa que la empresa sea rentable. (párr.3)

Por otra parte, Carlson (2019) mencionó lo siguiente: “Para poder medir la rentabilidad se elabora unos índices o ratios, los cuales te demuestran el rendimiento de la entidad que se obtuvo en un determinado periodo y su eficiencia” (párr.2).

La rentabilidad sobre las ventas según Zeballos (2015) es un ratio que mide la rentabilidad que obtiene una empresa por la venta de sus productos, expresa el porcentaje que se obtiene de las ganancias ligadas a las ventas ejecutadas. Y se manifiesta de la siguiente manera:

$$\text{Rentabilidad sobre ventas} = \frac{\text{Utilidad Neta}}{\text{Ventas Netas}} \times 100$$

De acuerdo a Bautista (2015) menciona que la rentabilidad bruta o margen de utilidad bruta, permite conocer la rentabilidad de las ventas frente al costo de ventas y la capacidad de la empresa para cubrir los gastos operativos y generar utilidades antes de deducciones e impuestos.

$$\text{Margen de Utilidad Bruta} = \frac{\text{Utilidad Bruta}}{\text{Ventas Netas}} \times 100$$

Bautista (2015) comenta que la rentabilidad operativa o margen operacional tiene gran importancia dentro del estudio de la rentabilidad de una empresa, puesto que indica si el negocio es o no lucrativo, independientemente de la forma como ha sido financiado.

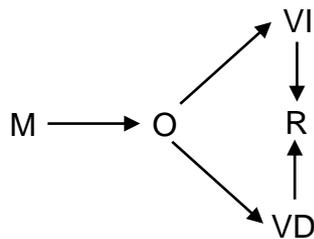
$$\text{Margen de Utilidad Operativa} = \frac{\text{Utilidad Operativa}}{\text{Ventas Netas}} \times 100$$

III. METODOLOGÍA

3.1. Tipo y diseño de investigación

La investigación es tipo aplicada ya que los conocimientos adquiridos se aplican en la práctica para dar respuestas y resolver las situaciones en un momento dado.

La investigación tiene un diseño descriptivo-correlacional, según HAI Bulletin (2017) la investigación descriptiva es un método basado en la observación y es utilizada para explicar la realidad de situaciones que se procura analizar ya que este tipo de investigación fundamenta lo más relevante de un hecho. La investigación descriptiva va más allá de la recolección de datos, estos deben ser analizados por el investigador, esta investigación sirve para proporcionar una base para nuevos conocimientos y teorías.



Dónde:

M: Muestra

O: Observación

VI: Variable Independiente – costos por absorción

VD: Variable Dependiente – rentabilidad

R: Relación de las variables

3.2. Variables y Operacionalización

a. Variable independiente: COSTOS POR ABSORCIÓN

Sánchez (2014) plantea que el costo por absorción es el cual incluye en el costo de un producto, la totalidad de todos los costos de fabricación libre de si son fijos o variables. La finalidad de este método es que para poder elaborar un producto se necesitan estos dos tipos de costos. (Anexo N° 01)

b. Variable dependiente: RENTABILIDAD

Horton (2019) menciona que la rentabilidad es una medida de eficiencia en una empresa, también se puede decir que es la capacidad de una empresa de para producir el retorno de una inversión. Aunque una empresa puede obtener ganancias, no significa que la empresa sea rentable. (Anexo N° 01)

3.3. Población, muestra, muestreo, unidad de análisis

Población

Como población tenemos a los estados de resultados y trabajadores que laboran en el restaurante cevichera "El Palito", Nuevo Chimbote desde su inicio hasta la actualidad.

Muestra

Asimismo, como muestra será el estado de resultados del primer trimestre del 2020 y la totalidad de trabajadores del restaurante cevichera 'El Palito', Nuevo Chimbote.

Muestreo se empleó la técnica de no probabilístico.

Unidad de análisis: cada estado de resultados que conforman la muestra

3.4. Técnicas e instrumentos de recolección de datos

Tabla N° 1

INSTRUMENTOS DE LA INVESTIGACIÓN

TÉCNICA	INSTRUMENTO
<p>ANÁLISIS DOCUMENTAL</p> <p>Es una técnica de investigación que nos permite identificar y localizar cualquier documento que necesitamos analizar, para lo cual el análisis debe ser objetivo y la información debe ser confiable. (Corral, 2015, p. 1)</p>	<p>Guía de análisis documental</p> <p>Se revisó la información recopilada, como toda documentación relacionada a los costos y gastos realizados en el periodo durante la producción de los platos del restaurante.</p>
<p>ENTREVISTA</p> <p>Es una técnica de investigación que permite recabar información de forma oral sobre acontecimientos y aspectos objetivos y subjetivos. Ponci (2015)</p>	<p>Guía de Entrevista</p> <p>Instrumento que se utilizó para recoger información por medio de preguntas sobre el tratamiento que le dan a los costos.</p>

Elaboración propia

En la presente investigación se utilizará como instrumento la guía de entrevista y la guía de análisis documental.

Tabla N° 2

GUÍA DE ENTREVISTA.

FICHA TECNICA	
Categoría	Costos variables, Costos fijos, Rentabilidad Financiera.
Técnica	Entrevista
Instrumento	Guía de Entrevista
Fuentes	Dueño – Cocinero – Ayudante – Mesero – Cajero

Nombre	Entrevista al personal del restaurante cevichería “El Palito” de la ciudad de Nuevo Chimbote
Autor	Toribio Aguirre, Jair Michell Zapata Cardoso, Juan Diego
Año	2020
Extensión	Consta de 16 ítems
Correspondencia	Los ítems del instrumento son: 16 respecto a las sub categorías: Materia prima, mano de obra, costos indirectos de fabricación, rentabilidad sobre ventas, rentabilidad bruta y rentabilidad operativa, para medir las categorías: Costos por absorción y Rentabilidad.
Duración	10 a 15 minutos por persona
Aplicación	Un total de 5 personas.

Elaboración propia

Tabla N° 3

VALIDEZ DE INSTRUMENTO

GRADO ACADÉMICO	APELLIDOS Y NOMBRES	APRECIACIÓN
CPC.	Solano Campos Marianela Karina	Bueno
CPC.	Pacheco Torres Julio Enrique	Excelente
CPC.	Rivera Tejada Laura Deisi	Excelente

Elaboración propia

3.5. Procedimientos

Para recolectar la información necesaria por medio de los instrumentos con el fin de poder desarrollar los objetivos de la investigación se realizarán los siguientes procedimientos:

1. Se elaboraron los instrumentos a utilizar para la recolección de información (guía de entrevista y guía de análisis).
2. Se validaron los instrumentos a través de juicio de expertos.
3. Se aplicaron los instrumentos de evaluación a la muestra seleccionada.
4. Se recolectó la información producto de la aplicación de los instrumentos para ser interpretada.
5. Se analizaron y se interpretó los datos recolectados a través de los instrumentos aplicados.

3.6. Método de análisis de datos

Para el presente trabajo de investigación se utilizó dos tipos:

Estadística descriptiva

Se utilizó para obtener resultados de: porcentajes que se muestran en gráficos y cuadros.

Estadística inferencial

Se utilizó la estadística inferencial (R de Pearson), que servirá para determinar la incidencia del método de costeo absorbente en la rentabilidad.

3.7. Aspectos éticos

El trabajo de investigación está sustentado con información de fuentes fidedignas, reales y verdaderas, la información es confiable ya que se respetó el derecho de originalidad y veracidad, de los autores de las citas relacionadas al tema. Asimismo, la investigación es independiente no teniendo ningún sesgo religioso ni político.

IV. RESULTADOS

4.1. Desarrollo integral del Caso Práctico

A través del desarrollo del caso, se va determinar la incidencia del diseño e Implementación de un método de costos por absorción en la rentabilidad del restaurante cevichería "El Palito" - Nuevo Chimbote 2020.

4.1.1. Ficha técnica de la empresa

Razón Social	: El Palito
N° RUC	: 10329499150
Régimen	: NRUS
Fecha de Inscripción	: 18/08/1999
Estado Actual	: Activo y Habido
Dirección	: NRO. B INT. 26 A.H. CALIFORNIA – Nuevo Chimbote – Ancash.
Actividad Económica	: Restaurante
Sistema de Contabilidad	: Manual

4.1.2. Reseña Histórica

La cevichera "El Palito", surge del esfuerzo de una pareja de esposos interesados en la venta de platillos a base de insumos marinos de la cual el nombre propio de la empresa "El Palito", se encuentra inscrita en los registros públicos con N° de partida 12661140 y por la SUNAT con N° de RUC: 10329499150.

La empresa inició sus actividades en el año 1999, dedicada a la elaboración y venta de platillos a base de insumos marinos, entre sus principales platillos se encuentran el ceviche, jugoso y jalea. Actualmente cuenta con una trayectoria de más de 20 años satisfaciendo las necesidades, expectativas y deseos de sus clientes. Cuenta con local propio ubicado en la urbanización California Mz. B Lt. 9 de la ciudad de Nuevo Chimbote, además cuenta con personal capacitado en la elaboración de platillos marinos dentro de los cuales

tenemos 1 cocinero y 1 ayudante de cocina, para la atención del cliente la empresa cuenta con 1 mesero y 1 cajero dispuestos a brindarles una atención cálida que los haga sentir como en casa.

En cuanto a sus proveedores al estar ubicados cerca de un mercado, tiene la facilidad de poder adquirir insumos frescos que son transportados directamente desde el muelle, los cuales serán determinantes para ofrecer un buen plato.

La empresa se encuentra diferenciada de las demás gracias al compromiso de sus trabajadores lo que garantiza que los platos sean exquisitos y su presentación sea la mejor. La pulcritud con la que se presentan los trabajadores y el uso de los implementos adecuados, son valorados por el cliente, además de la variedad de la carta lo cual es un atractivo para sus futuros clientes, un largo camino que vienen sumando día a día a más clientes fieles por su sabor.

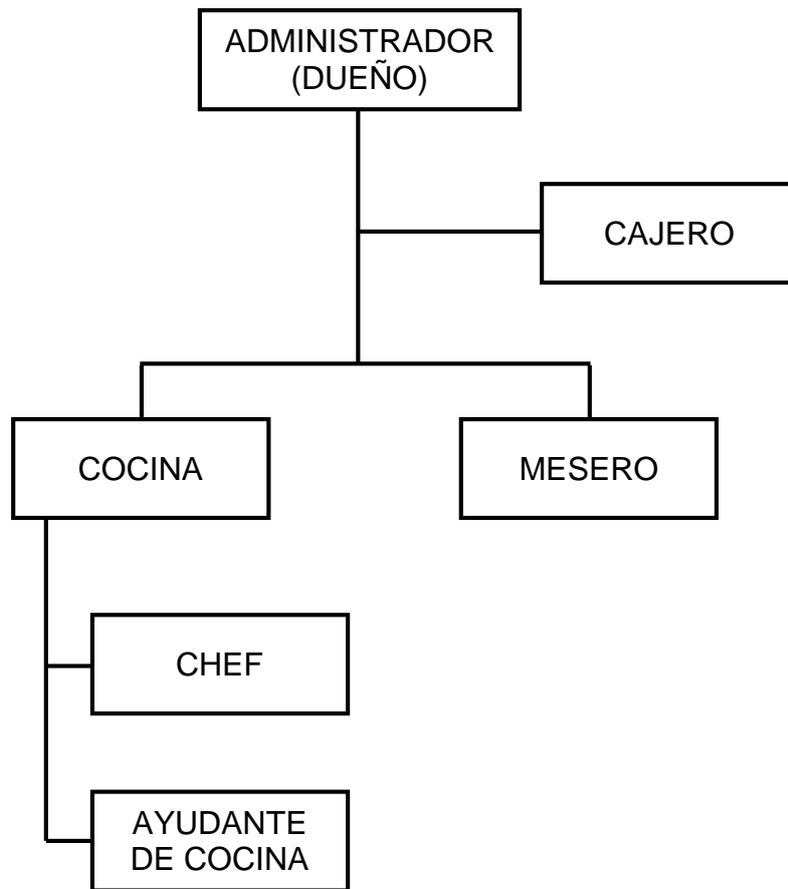
4.1.3. Misión

En Restaurante Cevichería EL PALITO estamos comprometidos con la calidad de nuestros platos y en proporcionar un excelente servicio y satisfacción a nuestros clientes.

4.1.4. Visión

Ser reconocido como un restaurant original, profesional con calidad humana, que ofrece servicios y productos de excelencia, y ser reconocido en el mercado como una de las mejores cevicherías en el norte peruano.

4.1.5. Organigrama



4.1.6. Problemática

En el distrito de Nuevo Chimbote, provincia del Santa, departamento de Ancash, el Restaurant cevichería “El Palito”, es un establecimiento familiar donde su fin es la producción y comercialización de platos a base de pescados y mariscos, El establecimiento está situado en la ampliación de una casa y al momento de establecer su costo de producción se omiten elementos ya que no existe un sistema de costos. La determinación se hace de manera empírica, donde no se considera de manera precisa el costo de los materiales que se utilizan, la depreciación, entre otros elementos. En consecuencia, los precios no están fijados correctamente, estos incrementan o disminuyen de acuerdo al mercado, y por ello no se puede determinar la ganancia real obtenida, siendo esto importante para evaluar si el restaurante está direccionado por buen camino, es decir si está generando ganancias o no y que tan rentable es la empresa.

4.2. Determinación de Objetivo General y Específicos

4.2.1. Determinación de Objetivo General

“Determinar la incidencia del diseño e Implementación de un método de costos por absorción en la rentabilidad del restaurante cevichería “El palito” - Nuevo Chimbote 2020.”

Para poder determinar la incidencia del diseño e implementación de un método de costos por absorción, se consideró dos tipos de instrumentos para obtener los resultados, el primera una entrevista, que se aplicó para medir el conocimiento de los trabajadores de la empresa acerca de como se estructuran, determinan y controlan los costos. El segundo instrumento es el análisis documental, que se utilizó para conocer las compras de la gran variedad de insumo que se utiliza y se analizó el registro de ventas de la empresa.

En la entrevista realizada a los empleados, mencionaron que la empresa no cuenta con un sistema de costos, ellos no emplean una hoja de costos y que no existe un control de la materia prima, mano de obra y los costos indirectos de fabricación. Los empleados mencionaron que están a favor de la implementación de un sistema de costos, puesto que les va proporcionar resultados reales de todo lo incurrido durante la producción de sus platillos y también de esta manera van a conocer cuál es su rentabilidad.

Dentro del análisis documental la empresa proporcionó los datos respecto a las ventas del periodo, los registros de las compras, las proporciones de sus ingredientes al momento de la elaboración, con esto se hallaron los costos fijos y variables de la producción, para luego hallar el costo real producción y determinar los indicadores de rentabilidad.

4.2.2. Determinación del Objetivo Específico N° 1

“Describir los costos de materia prima, mano de obra y costos indirectos en la hoja de costos”

Para poder describir los elementos del costo en la hoja, se hizo una observación del procedimiento al momento de la elaboración de los platillos, y de esta manera poder detallar los insumos y medir las cantidades que se

utilizan en una unidad. Por lo cual los resultados se muestran en las siguientes tablas:

Tabla N° 4

HOJA DE COSTOS DE LA FUENTE DE CEVICHE MIXTO

HOJA DE COSTOS - FUENTE DE CEVICHE MIXTO					
DETALLE		MD	MO	CIF	TOTAL
MATERIALES DIRECTOS	Pescado Cabrilla	S/4.50			S/8.06
	Marisco	S/0.45			
	Zarandaja	S/0.24			
	Conchas de abanico	S/0.50			
	Choclo	S/0.28			
	Yuca	S/0.18			
	Camote	S/0.30			
	Cancha	S/0.65			
	Cebolla	S/0.25			
	Limonos	S/0.70			
Sal	S/0.01				
MOD	Cocinero		S/4.00		S/7.33
	Ayudante de Cocina		S/3.33		
CIF	Materiales Indirectos			S/0.46	S/3.98
	Mano de Obra Indirecta			S/2.67	
	OCIF			S/0.86	
TOTAL					S/19.38

Fuente: Investigación personal

Autor: Jair Michell Toribio Aguirre – Juan Diego Zapata Cardoso

Tabla N° 5

HOJA DE COSTOS DE LA FUENTE DE JUGOSO

HOJA DE COSTOS - FUENTE DE JUGOSO					
DETALLE		MD	MO	CIF	TOTAL
MATERIALE	Pescado Cachema	S/11.90			S/17.41
	Cangrejo	S/1.20			
	Marisco	S/1.17			
	Calamar	S/0.80			
	Conchas de abanico	S/0.75			

	Tomate	S/0.70			
	Yuca	S/0.18			
	Cebolla	S/0.25			
	Sal	S/0.01			
	Pimienta	S/0.05			
	Vinagre	S/0.40			
MOD	Cocinero		S/4.00		S/7.33
	Ayudante de Cocina		S/3.33		
CIF	Materiales Indirectos			S/1.00	S/4.52
	Mano de Obra Indirecta			S/2.67	
	OCIF			S/0.86	
TOTAL					S/29.27

Fuente: Investigación personal

Autor: Jair Michell Toribio Aguirre – Juan Diego Zapata Cardoso

Tabla N° 6

HOJA DE COSTOS DE LA FUENTE DE JALEA

HOJA DE COSTOS - FUENTE DE JALEA					
DETALLE		MD	MO	CIF	TOTAL
MATERIALES	Pescado Cachema	S/11.90			S/14.95
	Conchas	S/0.25			
	Yuca	S/0.38			
	Tomate	S/0.20			
	Cancha	S/0.75			
	Cebolla	S/0.63			
	Rocoto	S/0.02			
	Sal	S/0.01			
	Aceite	S/0.81			
MOD	Cocinero		S/4.00		S/7.33
	Ayudante de Cocina		S/3.33		
CIF	Materiales Indirectos			S/0.45	S/3.97
	Mano de Obra Indirecta			S/2.67	
	OCIF			S/0.86	
TOTAL					S/26.25

Fuente: Investigación personal

Autor: Jair Michell Toribio Aguirre – Juan Diego Zapata Cardoso

4.2.3. Determinación del Objetivo Específico N° 2

“Analizar la rentabilidad financiera del restaurante cevichería “El Palito” – Nuevo Chimbote 2020”

Para analizar la rentabilidad financiera de la empresa, se requirió el estado de resultados del trimestre que se está desarrollando, mediante la entrevista a los empleados indicaron que la empresa no realiza periódicamente la determinación de sus indicadores de rentabilidad, por lo que se procedió a calcular estos indicadores con los datos y los cálculos que realiza la empresa para la asignación de sus costos.

Tabla N° 7

ESTADO DE RESULTADOS – CON SISTEMA DE COSTOS TRADICIONAL.

ESTADO DE RESULTADOS *(Expresado en soles)*

VENTAS	S/20,860.00
COSTO DE PRODUCCIÓN	-S/10,430.00
UTILIDAD BRUTA	S/10,430.00
GASTOS OPERATIVOS	-S/7,125.00
UTILIDAD OPERATIVA	S/3,305.00
IMPUESTO A LA RENTA	-S/150.00
UTILIDAD NETA	S/3,155.00

Fuente: Investigación personal
Autor: Cevichería El Palito

Tabla N° 8

INDICADORES DE RENTABILIDAD

RENTABILIDAD SOBRE LAS VENTAS		
Formula	SIN SISTEMA	
	Valores	Resultado
Utilidad Neta	S/3,155.00	15%
Ventas Netas	S/20,860.00	

MARGEN DE UTILIDAD BRUTA		
Formula	SIN SISTEMA	
	Valores	Resultado
Utilidad Bruta	S/10,430.00	50%
Ventas Netas	S/20,860.00	

MARGEN DE UTILIDAD OPERATIVA		
Formula	SIN SISTEMA	
	Valores	Resultado
Utilidad Operativa	S/3,305.00	16%
Ventas Netas	S/20,860.00	

Fuente: Investigación personal

Autor: Jair Michell Toribio Aguirre – Juan Diego Zapata Cardoso

Análisis: En cuanto a la rentabilidad sobre las ventas, con los datos proporcionados por la empresa de como llevan sus costos y gastos, se determinó que es de 15%, la empresa obtiene un resultado positivo, pero la ganancia que se tiene respecto a las ventas realizadas es baja.

En la determinación del margen de utilidad bruta, notamos como la empresa está asignado el costo de ventas, el dueño cree que por cada platillo elaborado el gasto en insumos es la mitad del valor de la venta, debido a esto se obtiene como margen de utilidad bruta 50%.

Con respecto al margen de utilidad operativa, el resultado obtenido es de 16% lo cual existe una gran diferencia, bajar de 50% a 16% quiere decir que la empresa incurre en muchos gastos para poder realizar sus operaciones y seguir en funcionamiento.

4.2.4. Determinación del Objetivo Específico N° 3

“Evaluar el efecto de la variación en la rentabilidad antes y después de la implementación del método de costo por absorción del restaurante cevichería “El palito” - Nuevo Chimbote 2020.”

Para evaluar el efecto de la variación en la rentabilidad, se hizo un cuadro comparativo sin sistema de costos y con sistema de costos a los indicadores de rentabilidad de la empresa analizada, que se muestra en la siguiente tabla:

Tabla N° 9

ANÁLISIS DE LOS INDICADORES DE RENTABILIDAD

RENTABILIDAD SOBRE LAS VENTAS				
Formula	SIN SISTEMA		CON SISTEMA	
	Valores	Resultado	Valores	Resultado
Utilidad Neta	S/3,155.00	15%	S/5,426.88	26%
Ventas Netas	S/20,860.00		S/20,860.00	

MARGEN DE UTILIDAD BRUTA				
Formula	SIN SISTEMA		CON SISTEMA	
	Valores	Resultado	Valores	Resultado
Utilidad Bruta	S/10,430.00	50%	S/7,076.88	34%
Ventas Netas	S/20,860.00		S/20,860.00	

MARGEN DE UTILIDAD OPERATIVA				
Formula	SIN SISTEMA		CON SISTEMA	
	Valores	Resultado	Valores	Resultado
Utilidad Operativa	S/3,305.00	16%	S/5,576.88	27%
Ventas Netas	S/20,860.00		S/20,860.00	

Fuente: Investigación personal

Autor: Jair Michell Toribio Aguirre – Juan Diego Zapata Cardoso

Análisis: **ANTES**, cuando la empresa no conocía la determinación de sus costos, sus resultados eran erróneos debido al método tradicional que utilizaban, obteniendo como rentabilidad sobre las ventas 15%, como margen de utilidad bruta un resultado de 50% y como margen de utilidad operativa 16%, **DESPUÉS**, con la determinación del costo por absorción la empresa obtiene un resultado real de su rentabilidad sobre las ventas siendo de 26%, siendo un margen bueno con respecto al tamaño de la empresa, tras determinar cual es el costo real de producción de la empresa se llegó a la conclusión que el margen de utilidad bruta es de 34%. De igual manera, tras determinar cuales son los gastos que la empresa necesita para realizar sus funciones, se concluye que el margen de utilidad operativa es de 27%.

4.2.5. Determinación del Objetivo Específico N° 4

“Analizar la incidencia del diseño e Implementación de un método de costos por absorción en la rentabilidad restaurante cevichería “El palito” - Nuevo Chimbote 2020.”

A continuación, se va a responder el objetivo específico, para lo cual se utilizó la entrevista a los empleados de la empresa y el análisis documental de los costos y estados de resultados. Se realizó el costo por absorción, para determinar la rentabilidad de la empresa, obteniendo los siguientes resultados:

Tabla N° 10

ESTADO DE RESULTADOS – CON SISTEMA DE COSTOS POR ABSORCIÓN.

ESTADO DE RESULTADOS		
<i>(Expresado en soles)</i>		
VENTAS		S/20,860.00
(-) COSTO DE VENTAS		-S/13,783.12
COSTO VARIABLE	S/7,672.69	
COSTO FIJO	S/6,110.43	
(=) UTILIDAD BRUTA		S/7,076.88
(-) GASTOS OPERATIVOS		-S/1,500.00
(=) UTILIDAD OPERATIVA		S/5,576.88
(-) IMPUESTO A LA RENTA		-S/150.00
(=) UTILIDAD NETA		S/5,426.88

Fuente: Investigación personal

Autor: Jair Michell Toribio Aguirre – Juan Diego Zapata Cardoso

Tabla N° 11

INDICADORES DE RENTABILIDAD

RENTABILIDAD SOBRE LAS VENTAS		
Formula	Valores	Resultado
Utilidad Neta	S/5,426.88	26%
Ventas Netas	S/20,860.00	

MARGEN DE UTILIDAD BRUTA		
Formula	Valores	Resultado
Utilidad Bruta	S/7,076.88	34%
Ventas Netas	S/20,860.00	

MARGEN DE UTILIDAD OPERATIVA		
Formula	Valores	Resultado
Utilidad Operativa	S/5,576.88	27%
Ventas Netas	S/20,860.00	

Fuente: Investigación personal

Autor: Jair Michell Toribio Aguirre – Juan Diego Zapata Cardoso

Análisis: Debido a la determinación del costo por absorción se obtuvo como resultado que la rentabilidad bruta era menor a la esperada por la empresa, no era el 50% como la empresa suponía, este ratio era del 34%, debido a que la empresa no consideraba dentro de su costo el pago a sus empleados encargados de la producción y la repartición de sus platillos.

Con respecto al margen de utilidad operativa, incrementó de 16% a 27%, debido a que se incluyeron los desembolsos de la mano de obra dentro de los costos fijos, por ello hubo una disminución de los gastos operativos.

Se puede concluir que la implementación del costo por absorción interviene positivamente dentro de la empresa, porque ayuda a controlar los costos y tener datos reales de las ganancias de la empresa para posteriormente determinar los indicadores de rentabilidad y la empresa tenga conocimiento de que tan lucrativa es.

4.3. Contrastación de la Hipótesis

Determinar la incidencia del diseño e Implementación de un método de costos por absorción en la rentabilidad del "Restaurante cevichería el palito" - Nuevo Chimbote 2020.

Hipótesis central

Existe incidencia de los costos por absorción en la rentabilidad del restaurante cevichería "El Palito" - Nuevo Chimbote 2020.

Hipótesis nula

No existe incidencia de los costos por absorción en la rentabilidad restaurante cevichería "El Palito" - Nuevo Chimbote 2020.

Hipótesis alterna

Tiene incidencia los costos por absorción en la rentabilidad del restaurante cevichería "El Palito" – Nuevo Chimbote 2020.

Nivel de significancia $\alpha=0.05$ \longrightarrow 5% de margen máximo de error.

Habiéndose aplicado la R de Pearson encontramos los siguientes resultados:

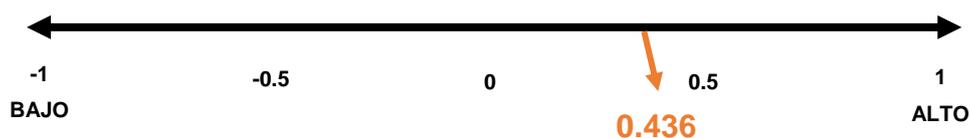


Tabla N° 12

CORRELACIONES

		Correlaciones	
		COSTO	RENTABILIDAD
COSTO	Correlación de Pearson	1	.436
	Sig. (bilateral)		.712
	N	3	3
RENTABILIDAD	Correlación de Pearson	.436	1
	Sig. (bilateral)	.712	
	N	3	3

SPSS V21

Habiendo aplicado la R de Pearson, se encontró una positiva moderada correlación de 0.436, por lo tanto, se rechaza la hipótesis nula.

V. DISCUSIÓN

De los resultados obtenidos en el presente estudio se puede inferir las siguientes discusiones e interpretaciones.

Esta investigación tiene como objetivo general determinar la incidencia del diseño e Implementación de un método de costos por absorción en la rentabilidad del restaurante cevichería "El Palito" - Nuevo Chimbote 2020.

Según los resultados estadísticos obtenidos, el costo por absorción se relaciona moderadamente con la rentabilidad del Restaurante cevichería El Palito Nuevo Chimbote 2020, debido a que en los resultados obtenidos de la hipótesis general se aplicó la prueba de R de Pearson donde se ha considerado un nivel de confiabilidad del 95% con un margen de error de 5%, lo cual nos lleva a deducir que se rechaza la hipótesis nula y se acepta la hipótesis alterna.

Además, el coeficiente de correlación R de Pearson = 0.436, indica que la relación entre el costo por absorción y la rentabilidad del restaurante cevichería El Palito – Nuevo Chimbote 2020 es positiva moderada. Estos resultados confirman el estudio realizado por Barbosa & Portillo (2014) donde hacen mención que: "La implementación de un sistema, optimiza y controla los costos para evitar desperdicios y los despilfarros de los mismos, asimismo ayuda a lograr una buena rentabilidad en el negocio". De igual manera Facundo (2018) concuerda que: "La implementación de un sistema de costos da a conocer los costos reales de elaboración, establecer un precio fijo y conocer la verdadera rentabilidad de un negocio".

También Bustamante (2017) concuerda que: "las pequeñas empresas maximizan su rentabilidad si ponen en práctica un sistema de costos adecuado para el giro de negocios que brindan".

Asimismo, Robles (2015) hace mención que: "si la empresa no tiene una estructura correcta de como determinar sus costos, pone en riesgo el funcionamiento y la supervivencia ya que no se conoce si es verdaderamente rentable o está perdiendo dinero".

VI. CONCLUSIONES

La información del presente trabajo de investigación nos permite determinar las siguientes conclusiones:

6.1. Conclusión general

Según el objetivo general planteado, se ha logrado verificar con la realidad, que la implementación de un método de costos por absorción se relaciona positivamente con la rentabilidad del restaurante cevichería El Palito, como muestra la tabla N° 12. Para implementar un método de costos por absorción, primero se debe determinar los costos incurridos durante el proceso de elaboración, tanto variables que son materiales directos e indirectos como también los costos fijos que son los desembolsos por mano de obra directa, mano de obra indirecta y otros costos indirectos de fabricación. Con estos datos reales calculados en la estructura de costos, se puede determinar los indicadores de rentabilidad financiera de la empresa para conocer su nivel de rentabilidad, si el restaurante está teniendo ingresos o pérdidas. Es por eso que la implementación de un método de costos por absorción tiene incidencia en la rentabilidad.

6.2. Conclusiones específicas

Se puede concluir ante el primer objetivo específico que una hoja de costos permite a la empresa tener formato detallado de los desembolsos que se hacen durante la elaboración de cada plato, también tener un control de todos los elementos utilizados, y es de gran beneficio ya que puede calcular cuánto es la ganancia que se tiene por plato, evaluar si el restaurante debe reducir sus costos o fijar un mejor precio.

Se puede concluir ante el segundo objetivo específico tras analizar la rentabilidad financiera del restaurante, el beneficio que la empresa cree obtener es erróneo, ya que el restaurante “El Palito” no tiene una estructura de costos y se trabaja con el costo tradicional. Los cálculos elaborados en la Tabla N° 8 no refleja la realidad del negocio, estos indicadores de rentabilidad no se trabajaron con un costo real determinado, por lo que se puede concluir que los resultados no son verídicos.

Se puede concluir ante el tercer objetivo específico que el efecto de la variación en la rentabilidad después de la implementación del método de costos por absorción

es positivo en la empresa, gracias a la determinación de los costos por absorción la rentabilidad sobre las ventas que el restaurante suponía obtener incrementó en 11%, esto se debe a que se logró identificar las cantidades de costos fijos y variables se desviaron del costo previsto.

Se puede concluir del cuarto objetivo específico con el análisis de la implementación del método de costo por absorción, queda demostrado que interviene positivamente en el restaurante, porque ayuda a tener un mejor control de los requerimientos en el proceso de elaboración, también sirve de apoyo para que el empresario conozca el porcentaje de rentabilidad está obteniendo por la venta de sus potajes, si el resultado se encuentra dentro de sus expectativas, si el negocio es lucrativo o si está perdiendo dinero, de igual forma sirve de apoyo para tomar las decisiones correctas en cuanto al mejoramiento de la empresa.

VII. RECOMENDACIONES

El restaurante cevichería “El Palito” debe llevar una estructura de costos fijos y variables para un control correcto de la producción de sus potajes, esto tiene como finalidad que los procesos se controlen desde la compra de los ingredientes hasta la venta del producto.

Se recomienda que el restaurante cevichería “El Palito” elabore un resumen de los ingresos, costos y gastos mensuales para elaborar el estado de resultados con el propósito de analizar la rentabilidad sobre las ventas, rentabilidad bruta y rentabilidad operativa mediante el uso de los ratios.

Considerando el impacto que tuvo la implementación de un sistema de costo por absorción en el incremento de la rentabilidad del restaurante cevichería “El Palito”, se recomienda un plan de mejora continua con nuevas estrategias funcionales que les permita alcanzar niveles de rentabilidad deseados, con la finalidad que los recursos sean utilizados de manera adecuada y estar preparados ante la competencia y más que todo la supervivencia del negocio. De esta manera se espera una mejora continua en la rentabilidad financiera de la empresa.

REFERENCIAS

- Arredondo, M. (2015). *Contabilidad y Análisis de Costos* (Primera ed.). Mexico: Grupo Editorial Patria.
- Barbosa Pérez, K. M., & Portillo Cabrera, D. D. (2014). *SELECCIÓN DE UNA ESTRUCTURA DE CONTABILIDAD DE COSTOS PARA EL RESTAURANTE UQ UKU*. Tesis de Pregrado, Colombia. Obtenido de <http://repositorio.ufpso.edu.co:8080/dspaceufpso/bitstream/123456789/229/1/25184.pdf>
- Bautista, R. (2015). *Indicadores de Rentabilidad*. Obtenido de Análisis Financiero: <http://nandis21.blogspot.com/p/indicadores-de-rentabilidad.html>
- Bulaki, S. (2019). *Cost, costing, cost accounting and cost accountancy. Finance managment*. Retrieved from <https://efinancemanagement.com/costing-terms/cost-costing-cost-accounting-and-cost-accountancy>
- Bustamante Chávarry, M. (2017). *Propuesta de un sistema de costos ABC para mejorar la rentabilidad del restaurante El Rincón del Pato EIRL, Lambayeque - 2016*. Tesis de pregrado, Chiclayo. Obtenido de <http://repositorio.ucv.edu.pe/handle/20.500.12692/15907>
- Carlson, R. (2019). *Profitability ratio analysis*. Obtenido de The balance small business: Retrieved from <https://www.thebalancesmb.com/profitability-ratio-analysis-393185>
- Chiliquinga, M., & Vallejos, H. (2017). *COSTOS Modalidad Órdenes de Producción*. Ibarra: Editorial UTN Ibarra - Ecuador.
- Corral, A. (2015). *¿Que es el análisis documental?* Obtenido de <https://archivisticafacil.wordpress.com/2015/03/02/que-es-el-analisis-documental/>
- Facundo Nuñez, J. L. (2018). *IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE COSTOS PARA INCREMENTAR LA RENTABILIDAD DEL RESTAURANT*

- TURÍSTICO EL SABOR DE MI TIERRA, SAN IGNACIO – 2017*. Chiclayo. Obtenido de <http://repositorio.ucv.edu.pe/handle/20.500.12692/27296>
- Guerrero Chumacero, D. (2018). *IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE COSTOS PARA INCREMENTAR LA RENTABILIDAD DEL RESTAURANTE VEGETARIANO VIDA Y SALUD E.I.R.L., BAGUA GRANDE - 2017*. Chiclayo. Obtenido de <http://repositorio.ucv.edu.pe/handle/20.500.12692/27673>
- HAI Bulletin. (2017). Guidelines: Descriptive Investigations. *Human-Animal Interaction Bulletin*. Retrieved from <https://www.apa-hai.org/human-animal-interaction/human-animal-interaction-bulletin/author-information/instructions-to-authors/guidelines-descriptive-investigations/>
- Hayes, L. (2013). *Costing, pricing & budgeting*. Retrieved from https://communitydoor.org.au/sites/default/files/Module_1_-_Workbook_-_Costing_Pricing_and_Budgeting.pdf
- Horton, M. (2019). *The Difference Between Profitability and Profit*. Retrieved from <https://www.investopedia.com/ask/answers/012715/what-difference-between-profitability-and-profit.asp>
- Murillo, O., Badilla, Y., & Barboza, S. (2018). Costos de producción en ambiente protegido de clones para reforestación. *Revista Forestal Mesoamericana Kurú*.
- Nikitina, O. A., Litovskaya, Y. V., & Ponomareva, O. S. (2018). *DEVELOPMENT OF THE COST MANAGEMENT MECHANISM FOR METAL PRODUCTS MANUFACTURING BASED ON BUDGETING METHOD*. Retrieved from <https://www.abacademies.org/articles/development-of-the-cost-management-mechanism-for-metal-products-manufacturing-based-on-budgeting-method-7567.html>
- Novák, P., & Popesko, B. (2014). *COST VARIABILITY AND COST BEHAVIOUR IN MANUFACTURING ENTERPRISES* (Vols. Vol. 7, No 4). Retrieved from https://www.economics-sociology.eu/files/10_79_Novak_Popesko.pdf

- Novoa, S. (2016). PROPUESTA DE UN SISTEMA DE COSTOS POR ÓRDENES ESPECÍFICAS PARA MEJORAR LA RENTABILIDAD EN CONSERVAS DE CABALLA EN LA EMPRESA OLDIM S.A. *Revistas Universidad Señor de Sipán*. Obtenido de <http://revistas.uss.edu.pe/index.php/ING/article/view/726/631>
- Parra, F. (2019). *Depreciación en materia de Impuesto a la Renta*. Obtenido de Grupo Verona: <https://grupoverona.pe/depreciacion-en-materia-de-impuesto-a-la-renta/>
- Ponci, P. (2015). *Metodología entrevista*. Obtenido de <https://es.slideshare.net/PaoPonci1/metodologa-entrevista>
- Quintero Ortiz, B. C. (2013). *COSTEO PARA UN RESTAURANTE GOURMET EN COLOMBIA*. Tesis de Pregrado, Colombia. Obtenido de https://repository.eia.edu.co/bitstream/11190/228/7/QuinteroBrayan_2013_CosteoRestauranteGourmet.pdf
- Raineri, C., Stivari, T., & Gameiro, A. (2015). Lamb Production Costs: Analyses of Composition and Elasticities Analysis of Lamb Production Costs. *Asian-Australas Journal of Animal Sciences*. Retrieved from www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC4478491/
- Reyes Fernández, Y. (2016). Apunte Docente Clasificación de Costos. *Pontificia Universidad Católica de Valparaíso*. Obtenido de www.pucv.cl/uuaa/site/artic/20181123/asocfile/20181123195708/apuntedocenteclasificaciondecostosyr.pdf
- Ringelstein. (2018). *Time-driven activity-based cost accounting; A Critical Review Journal of New Business Ideas & Trends*. Retrieved from <http://eds.b.ebscohost.com/eds/pdfviewer/pdfviewer?vid=1&sid=2c5378f4-2378-40f7-8958-cea688162a6d%40pdc-v-sessmgr05>
- Robles Chávez, P. (2015). *Análisis de los costos y propuesta de un sistema de costeo ABC para la empresa de panadería y pastelería productos OTTONE SAC, Chimbote*. Chimbote.

- Rojas, R. (2014). *Costos: un enfoque administrativo y de gerencia (Capítulos I y II)*. Universidad Nacional de Colombia, Colombia. Obtenido de <https://repositorio.unal.edu.co/handle/unal/21329>
- Sajid, M., Wasim, A., Hussain, S., & Jahanzaib, M. (2018). *Manufacturing feature-based cost estimation of cast parts*. Retrieved from https://www.researchgate.net/publication/329615021_Manufacturing_feature-based_cost_estimation_of_cast_parts
- Sánchez Maestre, L. (2017). *Aseduco*. Obtenido de Rentabilidad empresarial: análisis general: <https://aseduco.com/blog1/rentabilidad-empresarial-analisis/>
- Sánchez, B. (2014). *COSTEO VARIABLE Y POR ABSORCIÓN APLICADOS A LA REALIDAD PERUANA*.
- Suárez Rodríguez, I. (2014). *El control de costos como factor de rentabilidad en el sector restauranero de Ciudad Valles, San Luis Potosí, México*. México. Obtenido de <http://congreso.investiga.fca.unam.mx/docs/xix/docs/7.02.pdf>
- The Institute of Company Secretaries of India. (2017). *COST AND MANAGEMENT ACCOUNTING*. Retrieved from https://www.icsi.edu/media/webmodules/publications/FULL_BOOK_PP-CMA-2017-JULY_4.pdf
- Toribio, J. (2013). *Importancia del diseño de la estructura de costos para restaurantes de comida criolla*. Perú: Universidad Católica Los Ángeles de Chimbote.
- Tuovila, A. (2020). *Cost Accounting*. Retrieved from <https://www.investopedia.com/terms/c/cost-accounting.asp>
- Van Dalen, D. (2015). *Estrategia de la investigación descriptiva*.
- Vargas, D. (2014). *Diseño no experimental transeccional*.
- Yong, H.-J., Ahn, T.-S., Jung, H.-R., & Park, J.-H. (2015). *Costing Rule and Cost Behavior in the Korean Defense Industry*. Retrieved from

<https://www.semanticscholar.org/paper/Costing-Rule-and-Cost-Behavior-in-the-Korean-Yong-Ahn/366efc53a875eaa4f6a36d8656c3c6f62a2f614c>

Zamora, A. (2011). *Rentabilidad y Ventaja Comparativa: Un Análisis de los Sistemas de Producción de Guayaba en el Estado de Michoacán*.

Zamora, J. (2013). *Determinación de un sistema de costos para el Restaurante "Comidas saludables de mi tierra"*. Colombia.

Zeballos, E. (2013). *Contabilidad General (Décima ed.)*. Arequipa, Perú: Ediciones Erly.

Zeballos, E. (2015). *Contabilidad General – Teoría y práctica*. Perú: Editorial: Impresiones JUVE EIRL.

ANEXOS

Anexo 5

Matriz de operacionalización de las variables.

Diseño e Implementación de un método de costos por absorción y su incidencia en la rentabilidad del restaurante cevichería El Palito – Nuevo Chimbote 2020.

Variable	Definición Conceptual	Definición Operacional	Dimensiones	Indicadores	Escala de medición
Costos por Absorción (Variable independiente)	Sánchez (2014) plantea que el costo por absorción es el cual incluye en el costo de un producto, la totalidad de todos los costos de fabricación libre de si son fijos o variables. La finalidad de este método es que para poder elaborar un producto se necesitan estos dos tipos de costos.	Se define como la incorporación de todos los costos de fabricación de un producto, tanto fijo como variables.	Costos Variables	- Materia Prima - Materiales Indirectos	Razón
			Costos Fijos	- Mano de Obra Directa - Mano de Obra Indirecta - Otros Costos Indirectos de Fabricación.	
Rentabilidad (Variable dependiente)	Horton (2019) menciona que la rentabilidad es una medida de eficiencia en una empresa, también se puede decir que es la capacidad de una empresa de para producir el retorno de una inversión. Aunque una empresa puede obtener ganancias, no significa que la empresa sea rentable.	Es la capacidad que tiene una empresa para obtener beneficios en relación a la eficiencia y eficacia de sus operaciones.	Rentabilidad Financiera	- Rentabilidad sobre las Ventas - Margen de Utilidad Bruta - Margen de Utilidad Operativa	Razón

Anexo 6

Matriz de Consistencia.

Diseño e Implementación de un método de costos por absorción y su incidencia en la rentabilidad del restaurante cevichería El Palito – Nuevo Chimbote 2020.

PROBLEMA	HIPÓTESIS	OBJETIVO
GENERAL	GENERAL	GENERAL
¿Cómo incide el diseño e implementación de un método de costos por absorción en la rentabilidad del restaurante cevichería “El Palito” 2020?	Existe incidencia de los costos por absorción en la rentabilidad del restaurante cevichería ‘El Palito’- Nuevo Chimbote 2020.	Determinar la incidencia del diseño e Implementación de un método de costos por absorción en la rentabilidad del restaurante cevichería “El palito” - Nuevo Chimbote 2020.
ESPECÍFICOS	ESPECÍFICOS	ESPECÍFICOS
		Describir los costos de materia prima, mano de obra y costos indirectos en la hoja de costos.
		Analizar la rentabilidad financiera del restaurante cevichería “El palito” - Nuevo Chimbote 2020.
		Evaluar el efecto de la variación en la rentabilidad antes y después de la implementación del método de costo por absorción del restaurante cevichería “El palito” - Nuevo Chimbote 2020.
		Analizar la incidencia del diseño e Implementación de un método de costos por absorción en la rentabilidad del restaurante cevichería “El palito” - Nuevo Chimbote 2020.

Anexo 7

Instrumento de recolección de datos

ENTREVISTA AL PERSONAL DEL RESTURANTE CEVICHERIA "EL PALITO" DE LA CIUDAD DE NUEVO CHIMBOTE

La presente guía de entrevista tiene como propósito conocer la situación actual en la que se encuentra la cevichería "EL PALITO", Nuevo Chimbote -2020. Así mismo conocer los requerimientos que se necesita con la finalidad de desarrollar un sistema de información y encontrar soluciones para una mejor organización.

La información recaudada servirá para fines académicos, de antemano agradecemos su participación.

DATOS GENERALES:

Nombre del Entrevistado:

Cargo que Desempeña:

ÍTEMS:

1. ¿La empresa emplea una hoja de costos por cada tipo de plato?

2. ¿Existe algún control de la materia prima por parte de la empresa?

3. ¿Realiza un control de sus insumos que son utilizados en el área de producción?

4. ¿Cuántas personas laboran en el área de producción del restaurante?

5. ¿Cada que tiempo realiza compras de sus principales insumos?

6. ¿Existe algún control de la mano de obra?

7. ¿Todo el personal de la empresa se encuentra en planilla?

8. ¿La empresa distribuye los costos indirectos de forma específica (por plato) o de forma general?

9. ¿La empresa cuenta con algún método para depreciar sus activos?

10. ¿Cómo establece la empresa los precios de venta de cada plato?

11. ¿Han variado los precios establecidos para cada plato durante estos últimos meses?

12. ¿La empresa aplica algún sistema de costos de acuerdo a las actividades que realiza? Y de no existir ¿Cuáles has sido las razones para no implementarla?

13. ¿Realiza periódicamente un análisis de ratios de rentabilidad?

14. ¿El restaurante conoce cuál es la rentabilidad después de deducir el costo de producción?

15. ¿Usted cree que el restaurante es muy rentable?

16. ¿Le gustaría que propusiéramos un sistema de costos que se adapte al restaurante?

Anexo 8

Validez del instrumento de experto 1.

JUICIO DE EXPERTO SOBRE LA PERTINENCIA DEL INSTRUMENTO

INSTRUCCIONES:

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

A= Excelente / B= Bueno / C= Mejorar / D= Eliminar / E= Cambiar

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

PREGUNTAS		ALTERNATIVAS					OBSERVACIONES
Nº	Ítem	A	B	C	D	E	
1	¿La empresa emplea una hoja de costos por cada tipo de plato?		X				
2	¿Existe algún control de la materia prima por parte de la empresa?		X				
3	¿Realiza un control de sus insumos que son utilizados en el área de producción?		X				
4	¿Cuántas personas laboran en el área de producción del restaurante?		X				
5	¿Cada que tiempo realiza compras de sus principales insumos?		X				
6	¿Existe algún control de la mano de obra?		X				
7	¿Todo el personal de la empresa se encuentra en planilla?		X				
8	¿La empresa distribuye los costos indirectos de forma específica (por plato) o de forma general?		X				
9	¿La empresa cuenta con algún método para depreciar sus activos?		X				
10	¿Cómo establece la empresa los precios de venta de cada plato?		X				
11	¿Han variado los precios establecidos para cada plato durante estos últimos meses?		X				
12	¿La empresa aplica algún sistema de costos de acuerdo a las actividades que realiza? Y de no existir ¿Cuáles han sido las razones para no implementarla?		X				
13	¿Realiza periódicamente un análisis de ratios de rentabilidad?		X				
14	¿El restaurante conoce cuál es la rentabilidad después de deducir el costo de producción?		X				
15	¿Usted cree que el restaurante es muy rentable?		X				
16	¿Le gustaría que propusiéramos un sistema de costos que se adapte al restaurante?		X				

Evaluado por:

Nombre y Apellido: **Maraneta Karina Solano Campos**

D.N.I.: 18140478

Firma:



C.P. Karanika Solano Campos
Identificación N° 62 - 4576

CONSTANCIA DE VALIDACIÓN

Yo, Marianela Karina Solano Campos, titular del DNI. Nº 18140478, de profesión Contadora Pública, ejerciendo actualmente como Contadora, en la Institución Productos Costasol S.A.C.

Por medio de la presente hago constar que he revisado con fines de Validación del Instrumento (Entrevista), a los efectos de su aplicación al personal que labora en_____.

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

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

En Chimbote, a los 29 días del mes de Setiembre del 2020



CPC Marianela Karina Solano Campos
Matrícula Nº 02 - 4576

Firma

Anexo 9

Validez del instrumento de experto 2.

JUICIO DE EXPERTO SOBRE LA PERTINENCIA DEL INSTRUMENTO

INSTRUCCIONES:

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

A= Excelente / B= Bueno / C= Mejorar / D= Eliminar / E= Cambiar

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

PREGUNTAS		ALTERNATIVAS					OBSERVACIONES
Nº	Ítem	A	B	C	D	E	
1	¿La empresa emplea una hoja de costos por cada tipo de plato?	X					
2	¿Existe algún control de la materia prima por parte de la empresa?	X					
3	¿Realiza un control de sus insumos que son utilizados en el área de producción?	X					
4	¿Cuántas personas laboran en el área de producción del restaurante?	X					
5	¿Cada que tiempo realiza compras de sus principales insumos?		X				
6	¿Existe algún control de la mano de obra?	X					
7	¿Todo el personal de la empresa se encuentra en planilla?	X					
8	¿La empresa distribuye los costos indirectos de forma específica (por plato) o de forma general?	X					
9	¿La empresa cuenta con algún método para depreciar sus activos?	X					
10	¿Cómo establece la empresa los precios de venta de cada plato?	X					
11	¿Han variado los precios establecidos para cada plato durante estos últimos meses?	X					
12	¿La empresa aplica algún sistema de costos de acuerdo a las actividades que realiza? Y de no existir ¿Cuáles han sido las razones para no implementarla?	X					
13	¿Realiza periódicamente un análisis de ratios de rentabilidad?	X					
14	¿El restaurante conoce cuál es la rentabilidad después de deducir el costo de producción?		X				
15	¿Usted cree que el restaurante es muy rentable?		X				
16	¿Le gustaría que propusiéramos un sistema de costos que se adapte al restaurante?		X				

CONSTANCIA DE VALIDACIÓN

Yo, **Julio Enrique Pacheco Torres**, titular del DNI. N° 32983259, de profesión **Contador Público**, ejerciendo actualmente como **Socio Administrador**, en la Institución **ESTUDIO PACHECO & GAVIDIA S. CIVIL R.L.**

Por medio de la presente hago constar que he revisado con fines de Validación del Instrumento (Entrevista), a los efectos de su aplicación al personal que labora en **la cevichería "EL PALITO"**.

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

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

En Chimbote, a los 12 días del mes de Octubre del 2020



Firma

Anexo 10

Validez del instrumento de experto 3.

JUICIO DE EXPERTO SOBRE LA PERTINENCIA DEL INSTRUMENTO

INSTRUCCIONES:

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

A= Excelente / **B**= Bueno / **C**= Mejorar / **D**= Eliminar / **E**= Cambiar

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

PREGUNTAS		ALTERNATIVAS					OBSERVACIONES
N°	Ítem	A	B	C	D	E	
1	¿La empresa emplea una hoja de costos por cada tipo de plato?	A					
2	¿Existe algún control de la materia prima por parte de la empresa?		B				
3	¿Realiza un control de sus insumos que son utilizados en el área de producción?	A					
4	¿Cuántas personas laboran en el área de producción del restaurante?	A					
5	¿Cada que tiempo realiza compras de sus principales insumos?		B				
6	¿Existe algún control de la mano de obra?	A					
7	¿Todo el personal de la empresa se encuentra en planilla?		B				
8	¿La empresa distribuye los costos indirectos de forma específica (por plato) o de forma general?	A					
9	¿La empresa cuenta con algún método para depreciar sus activos?	A					
10	¿Cómo establece la empresa los precios de venta de cada plato?	A					
11	¿Han variado los precios establecidos para cada plato durante estos últimos meses?		B				
12	¿La empresa aplica algún sistema de costos de acuerdo a las actividades que realiza? Y de no existir ¿Cuáles has sido las razones para no implementarla?	A					
13	¿Realiza periódicamente un análisis de ratios de rentabilidad?	A					
14	¿El restaurante conoce cuál es la rentabilidad después de deducir el costo de producción?	A					
15	¿Usted cree que el restaurante es muy rentable?	A					
16	¿Le gustaría que propusiéramos un sistema de costos que se adapte al restaurante?	A					

Evaluado por: Mg. LAURA DEISI RIVERA TEJADA VDA. DE MATIENZO

**Nombres y Apellidos: Maestra en Contabilidad – Mención Finanzas
Maestra en Ciencias Económica- Mención Auditoría**

D.N.I.:_18211080

Firma:



CONSTANCIA DE VALIDACIÓN

Yo, LAURA DEISI RIVERA TEJADA VDA. DE MATIENZO, titular del DNI. N° 18211080, de profesión CONTADORA PÚBLICA COLEGIADA, ejerciendo actualmente como Docente en la Escuela de Contabilidad, en la Institución UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO.

Por medio de la presente hago constar que he revisado con fines de Validación del Instrumento (Entrevista), a los efectos de su aplicación al personal que labora en Restaurante Cevichería "El Palito" de Nuevo Chimbote.

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

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

En Chimbote, a los 17 días del mes de octubre de 2020



Firma

Anexo 11

GUÍA DE ENTREVISTA

ITEM	DUEÑO	COCINERO	AYUDANTE DE COCINA	MESERO	CAJERO	ANÁLISIS
1. ¿La empresa emplea una hoja de costos por cada tipo de plato?	Se anotan los principales ingredientes que se utilizan en la preparación.	Se anotan de manera general, no se detalla por plato.	En El Palito se lleva un control de algunos ingredientes que se compran, pero detallados y pesados no.	Al parecer solo se apuntan de manera general.	Son apuntados algunos, pero no se detalla el valor y su peso.	Las respuestas muestran que por unanimidad coinciden que no se emplea una hoja de costos para la elaboración de cada plato.
2. ¿Existe algún control de la materia prima por parte de la empresa?	El pescado y los mariscos se guardan en porciones pequeñas en el congelador, los demás ingredientes como el limón son utilizados de acuerdo a lo requerido para la preparación.	Solo se controla el pescado y marisco en porciones, mientras los demás ingredientes no se lleva un control.	Solo son controlados el pescado y los mariscos, los demás insumos no.	Tengo entendido que solo el pescado y el marisco son controlados por su valor, los demás ingredientes no.	Solo conozco que son controlados los que tienen más valor, como el pescado, los demás ingredientes desconozco que sean controlados.	De las respuestas anteriores se puede determinar que los ingredientes principales como el pescado y los mariscos son controlados, mientras los otros ingredientes son manejados de acuerdo a lo que requiere el plato.
3. ¿Realiza un control de sus insumos que son utilizados en el área de producción?	Los ingredientes principales son medidos con un recipiente, los demás ingredientes son de acuerdo a la preparación.	En la elaboración de los platos lo que se hace es medir la cantidad de pescado y mariscos que se debe poner, los demás ingredientes son de acuerdo a lo que se requiera.	El pescado y los mariscos si se miden y los demás ingredientes es relativo de acuerdo a como se va dando la preparación.	Por lo visto utilizan una taza dosificadora donde miden el pescado y mariscos, los demás ingredientes como la cebolla, el tomate, no hay un control.	Tengo entendido que solo el pescado y marisco, por lo demás creo que no existe un control.	Las respuestas muestran que por unanimidad los entrevistados contestaron que solo se realiza el control del pescado y los mariscos en la producción, los demás ingredientes

						es conforme lo que requiera cada plato.
4. ¿Cuántas personas laboran en el área de producción del restaurante?	Las personas encargadas de la producción son el cocinero y el ayudante.	En la producción me encuentro yo en mi función como cocinero y mi compañero quien es el ayudante de cocina.	Somos dos personas, mi compañero el cocinero y mi persona que cumplo como ayudante de cocina.	Laboran 2 personas, el cocinero y el ayudante.	Se cuenta con dos personas, el cocinero y el ayudante, ellos manejan la producción.	Las respuestas determinan que solo 2 personas son encargados de dicha área, que son el cocinero y el ayudante de cocina.
5. ¿Cada que tiempo realiza compras de sus principales insumos?	El pescado y marisco son insumos que por naturaleza deben estar siempre frescos, un aproximado de 2 a 3 días máximo para su recompra y ahí se aprovecha para los demás ingredientes que se necesiten.	El dueño se encarga de comprar el pescado y marisco entre 2 a 3 veces por semana, de acuerdo a las ventas también se realizan las compras.	El pescado y marisco que son los perecibles, hace que el dueño haga las compras cada 3 días de acuerdo a las ventas.	El dueño llega con las compras dejando dos días.	Se realiza cada 3 días de acuerdo a lo que se venda y se requiera.	Las respuestas muestran que en un promedio de cada dos o tres días se realizan las compras de los principales insumos.
6. ¿Existe algún control de la mano de obra?	Controlo la entrada y salida del personal, voy supervisando el trabajo, pero no tengo establecido un formato de control.	Nos controlan la hora de ingreso y salida.	Tenemos establecido la hora de llegada y salida.	Supervisa la hora que llegamos y salimos y también como se va dando la atención a los clientes.	Se fijan en la hora que llegamos y salimos. También al final del día me supervisa si la caja cuadra a lo que se vendió.	Las respuestas de los entrevistados mencionan que el control del personal es mediante el cumplimiento de sus horarios y algunas actividades, pero sin un formato establecido.
7. ¿Todo el personal de la empresa se encuentra en planilla?	No, ninguno está en planilla.	No estamos en planilla.	No	No nos encontramos en planilla.	No	Por unanimidad de los entrevistados contestaron que no se encuentran registrados en planilla.
8. ¿La empresa distribuye los costos indirectos de	Desconozco como se pueden distribuir dichos costos.	No sabemos como distribuir de esa manera los costos.	No tenemos conocimiento de	No creo que se distribuyan los costos de esa manera,	Se desconoce esa manera de detallar los costos.	En las respuestas anteriores se deduce que el restaurante

forma específica (por plato) o de forma general?			cómo realizar dicha distribución.	porque desconocemos del tema.		desconoce el como poder distribuir sus costos indirectos para sus platos.
9. ¿La empresa cuenta con algún método para depreciar sus activos?	Bueno no tomamos en consideración el tema de la depreciación.	No se toma algún método para depreciar.	Por lo visto no se toma en cuenta la depreciación.	No	No	De las respuestas anteriores se deduce que el dueño no considera algún método para depreciar sus activos.
10. ¿Cómo establece la empresa los precios de venta de cada plato?	Bueno se basa referenciando de acuerdo como está la zona, en la competencia y tratando de darle al cliente algo tan caro y que disfrute.	Bueno el dueño estableció los precios de acuerdo a los competidores a como está en otros restaurantes.	Creo que solo son colocados para poder competir con otros restaurantes de la zona.	Tengo entendido que el dueño se basa en la competencia cercana con la finalidad de competir.	El precio de los platos se basa a los precios ofrecidos por otros competidores.	De las respuestas preliminares se afirma que la empresa establece sus precios referenciándose en los competidores de la zona.
11. ¿Han variado los precios establecidos para cada plato durante estos últimos meses?	Se mantuvo los precios para que los clientes no opten por la competencia.	Los precios se han mantenido.	Los precios se mantienen.	Se mantienen los precios desde que vengo laborando.	No, mantuvimos los precios.	Las respuestas anteriores muestran que se mantienen los precios con la finalidad de mantener a los clientes.
12. ¿La empresa aplica algún sistema de costos de acuerdo a las actividades que realiza? ¿Cuales han sido las razones para no implementarla?	No, la razón es porque no tenemos conocimiento de cómo realizarlo.	No, el dueño solo ve el costo en general pero no hay un sistema.	No, no sabemos cómo realizarlo.	No, por lo visto el dueño no lo maneja con un sistema en especial.	No, tengo entendido que el dueño calcula algunos costos, pero no es un sistema aplicado para restaurante.	Las respuestas muestran que el restaurante no usa ningún sistema de costeo, debido a una falta de conocimiento por parte del negocio.
13. ¿Realiza periódicamente un análisis de ratios de rentabilidad?	No, desconozco, sabemos cuanto ganamos aproximadamente pero no con ese término.	No, solo al final del día se ve cuanto se vendió.	No se realiza.	No estoy al tanto de ello, al parecer el dueño es quien maneja esos temas.	No se realizar dicho análisis, al final del día solo se ve cuanto se obtuvo.	Las respuestas muestran que en la empresa no hay un análisis de ratios de la rentabilidad, debido a falta de conocimiento.

<p>14. ¿El restaurante conoce cuál es la rentabilidad después de deducir el costo de producción?</p>	<p>No, no se conoce con exactitud cuál es la rentabilidad que se obtiene al deducir los costos.</p>	<p>No, por lo general se conoce cuanto se vendió, pero Rentabilidad después del costo no.</p>	<p>No, es un punto débil del negocio el no conocer cuánto se genera.</p>	<p>No, no se conoce cuál es la rentabilidad.</p>	<p>No, al no tener claro el tema de los costos se nos complica.</p>	<p>Por unanimidad de los entrevistados, contestaron que el restaurante desconoce la rentabilidad debido a que no maneja una correcta determinación del costo.</p>
<p>15. ¿Usted cree que el restaurante es muy rentable?</p>	<p>Sí, gracias a los clientes ya fieles a lo largo de los años, cubro los gastos y no da para seguir continuando con el negocio.</p>	<p>Al parecer si porque ya hay clientes de años, quizás es bajo cuando el pescado está alto el precio ahí un poco que no es tan rentable.</p>	<p>Si, el dueño nunca nos ha quedado mal, es porque el negocio si le funciona y los clientes nos respaldan.</p>	<p>Por lo visto si hay días bajos como en todo negocio, pero al parecer al dueño se le ve que es rentable, nos paga puntual.</p>	<p>Bueno al parecer depende de los fines de semana son muy buenos, hay días bajos, pero creo que el tiempo que viene trabajando a ganado el respaldo por parte de sus clientes.</p>	<p>Las respuestas muestran que, si creen que el restaurante es rentable por el respaldo de sus clientes, porque logra cubrir sus gastos y necesidades.</p>
<p>16. ¿Le gustaría que propusiéramos un sistema de costos que se adapte al restaurante?</p>	<p>Claro que sí, porque me favorece en gran magnitud poder llevar un control adecuado de los costos y eso ayudaría a tener una mejor distribución por plato.</p>	<p>Sería de gran ayuda, para así saber cuál es el verdadero costo de los platos y no solo referenciamos en estimaciones.</p>	<p>Ayudaría mucho al negocio, ya con cálculos más producidos sabríamos cual es el costo que en realidad tienen los platos y quizás de esta manera ayudaría a incrementar las ganancias.</p>	<p>Sería muy interesante que el restaurante pueda incrementar sus ganancias, quizás saber que precio les conviene, sería de gran ayuda.</p>	<p>Sería un gran aporte que un sistema que un sistema le permita dar a conocer al dueño cuanto está ganando, que precio le favorece, que plato es más rentable, sin duda sería de gran ayuda.</p>	<p>Las respuestas muestran el total acuerdo a que se debe desarrollar un Sistema de Costos, pues les aportará con el conocimiento realmente de sus costos, fijar sus precios y saber su rentabilidad.</p>

Anexo 12

Normas y principios contables que forman parte de la investigación.

Norma Internacional de Contabilidad 2

Un tema fundamental en la contabilidad de los inventarios es la cantidad de costo que debe reconocerse como un activo, para que sea diferido hasta que los ingresos correspondientes sean reconocidos. Esta Norma suministra una guía práctica para la determinación de ese costo, así como para el subsiguiente reconocimiento como un gasto del periodo, incluyendo también cualquier deterioro que rebaje el importe en libros al valor neto realizable.

Principios contables:

Ente: El ente es la empresa, los estados financieros se refieren siempre a un ente. El ente tiene vida propia y es sujeto de derechos y obligaciones, distinto de las personas que lo formaron.

Bienes económicos: Todos los bienes materiales e inmateriales que poseen valor económico, que pueden ser valuados en términos monetarios.

Devengado: Todos los ingresos y egresos han sido registrados en el mismo instante en el que surge el derecho de percepción o la obligación de pago.

Equidad: como principio fundamental en toda la orientación contable en todo momento.

Prudencia: Significa que cuando se deba elegir entre dos valores para un elemento del activo, normalmente, se debe optar por el más bajo, o bien que una operación se contabilice de tal modo, que la participación del propietario sea menor.

Valuación al costo: los activos y servicios se registran a su costo de compras y el registro contable del activo se debe mantener en base al costo de adquisición.

Anexo 13

Cálculos necesarios para la determinación de la Hoja de Costos

Tabla N° 13

MATERIA PRIMA - FUENTE CEVICHE MIXTO

FUENTE CEVICHE MIXTO						
Ingredientes	Costo de insumo			Consumo por Plato		Costo por Plato
	Costo	Cantidad - Unidad		Cantidad - Unidad		
Pescado Cabrilla	S/15.00	1	Kg	0.300	Kg	S/4.50
Marisco	S/9.00	1	Kg	0.050	Kg	S/0.45
Zarandaja	S/3.00	1	Kg	0.080	Kg	S/0.24
Conchas de abanico	S/3.00	12	Unidades	2	Unidades	S/0.50
Choclo	S/3.50	1	Kg	0.080	Kg	S/0.28
Yuca	S/1.80	1	Kg	0.100	Kg	S/0.18
Camote	S/2.00	1	Kg	0.150	Kg	S/0.30
Cancha	S/6.50	1	Kg	0.100	Kg	S/0.65
Cebolla	S/2.50	1	Kg	0.100	Kg	S/0.25
Limonas	S/10.00	100	Unidades	7	Unidades	S/0.70
Sal	S/1.00	1	Kg	0.010	Kg	S/0.01
TOTAL						S/8.06

Tabla N° 14

MATERIA PRIMA - FUENTE JUGOSO

FUENTE JUGOSO						
Ingredientes	Costo de insumo			Consumo por Plato		Costo por Plato
	Costo	Cantidad - Unidad		Cantidad - Unidad		
Pescado Cachema	S/17.00	1	Kg	0.700	Kg	S/11.90
Cangrejo	S/12.00	1	Kg	0.100	Kg	S/1.20
Marisco	S/9.00	1	Kg	0.130	Kg	S/1.17
Calamar	S/8.00	1	Kg	0.100	Kg	S/0.80
Conchas de abanico	S/3.00	12	Unidades	3	Unidades	S/0.75
Tomate	S/2.00	1	Kg	0.350	Kg	S/0.70
Yuca	S/1.80	1	Kg	0.100	Kg	S/0.18
Cebolla	S/2.50	1	Kg	0.100	Kg	S/0.25

Sal	S/1.00	1	Kg	0.010	Kg	S/0.01
Pimienta	S/0.50	0.100	Kg	0.010	Kg	S/0.05
Vinagre	S/4.00	1	Litro	0.100	Litro	S/0.40
TOTAL						S/17.41

Tabla N° 15:

MATERIA PRIMA - FUENTE JALEA

FUENTE JALEA						
Ingredientes	Costo de insumo			Consumo por Plato		Costo por Plato
	Costo	Cantidad - Unidad	Cantidad - Unidad	Cantidad - Unidad	Costo por Plato	
Pescado Cachema	S/17.00	1	Kg	0.700	Kg	S/11.90
Conchas	S/3.00	12	Unidades	1	Unidad	S/0.25
Yuca	S/1.80	1	Kg	0.210	Kg	S/0.38
Tomate	S/2.00	1	Kg	0.100	Kg	S/0.20
Cancha	S/7.50	1	Kg	0.100	Kg	S/0.75
Cebolla	S/2.50	1	Kg	0.250	Kg	S/0.63
Rocoto	S/2.00	1	Kg	0.010	Kg	S/0.02
Sal	S/1.00	1	Kg	0.010	Kg	S/0.01
Aceite	S/6.50	1	Litro	0.125	Litro	S/0.81
TOTAL						S/14.95

Tabla N° 16

CÁLCULO DE LA MANO DE OBRA DIRECTA

Plato	Producción	Cocinero	Ayudante Cocina
		S/4.00	S/3.33
		Costo Mensual	Costo Mensual
Fuente de Ceviche Mixto	111	S/444.00	S/370.00
Fuente de Jugoso	64	S/256.00	S/213.33
Fuente de Jalea	50	S/200.00	S/166.67
	225	S/900.00	S/750.00

Tabla N° 17

MATERIALES INDIRECTOS - FUENTE CEVICHE MIXTO

MATERIALES INDIRECTOS - FUENTE CEVICHE MIXTO						
Ingredientes	Costo de insumo			Consumo por Plato		Costo por Plato
	Costo	Cantidad - Unidad		Cantidad - Unidad		
Ají Limo	S/5.00	1	Kg	0.025	Kg	S/0.13
Lechuga	S/1.50	1	Unidad	0.200	Kg	S/0.30
Rocoto	S/2.00	1	Kg	0.010	Kg	S/0.02
Culantro	S/1.00	1	Kg	0.010	Kg	S/0.01
TOTAL						S/0.46

Tabla N° 18

MATERIALES INDIRECTOS - FUENTE JUGOSO

MATERIALES INDIRECTOS - FUENTE JUGOSO						
Ingredientes	Costo de insumo			Consumo por Plato		Costo por Plato
	Costo	Cantidad - Unidad		Cantidad - Unidad		
Ají Limo	S/5.00	1	Kg	0.025	Kg	S/0.13
Rocoto	S/2.00	1	Kg	0.010	Kg	S/0.02
Limones	S/10.00	100	Unidades	2	Unidades	S/0.20
Cancha	S/6.50	1	Kg	0.100	Kg	S/0.65
TOTAL						S/1.00

Tabla N° 19

MATERIALES INDIRECTOS - FUENTE JALEA

FUENTE JALEA						
Ingredientes	Costo de insumo			Consumo por Plato		Costo por Plato
	Costo	Cantidad - Unidad		Cantidad - Unidad		
Ají Limo	S/5.00	1	Kg	0.025	Kg	S/0.13
Rocoto	S/2.00	1	Kg	0.010	Kg	S/0.02
Limones	S/10.00	100	Unidades	3.000	Unidades	S/0.30
TOTAL						S/0.45

Tabla N° 20*CÁLCULO DE LA MANO DE OBRA INDIRECTA*

		Mesero
		S/2.67
Plato	Producción	Costo Mensual
Fuente de Ceviche Mixto	111	S/296.00
Fuente de Jugoso	64	S/170.67
Fuente de Jalea	50	S/133.33
	225	S/600.00

Tabla N° 21*CÁLCULO DE OTROS COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN*

Detalle	Mensual	Por Unidad
Depreciación de bienes de cocina	S/14.17	S/0.06
Energía	S/80.00	S/0.36
Agua	S/30.00	S/0.13
Gas	S/70.00	S/0.31
	S/194.17	S/0.86

Tabla N° 22*COSTO POR ABSORCIÓN - I TRIMESTRE 2020*

Fuentes	Cantidad	COSTO VARIABLE		COSTO FIJO			TOTAL
		MD	MI	MOD	MOI	OCIF	
Ceviche	282	S/2,272.92	S/128.31	MOD	MOI	OCIF	TOTAL
Jugoso	166	S/2,890.06	S/165.17				
Jalea	144	S/2,152.15	S/64.08				
		S/7,315.13	S/357.56	S/4,125.00	S/1,500.00	S/485.43	
		S/7,672.69		S/6,110.43			S/13,783.12

Tabla N° 20*CÁLCULO DE LA MANO DE OBRA INDIRECTA*

		Mesero
		S/2.67
Plato	Producción	Costo Mensual
Fuente de Ceviche Mixto	111	S/296.00
Fuente de Jugoso	64	S/170.67
Fuente de Jalea	50	S/133.33
	225	S/600.00

Tabla N° 21*CÁLCULO DE OTROS COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN*

Detalle	Mensual	Por Unidad
Depreciación de bienes de cocina	S/14.17	S/0.06
Energía	S/80.00	S/0.36
Agua	S/30.00	S/0.13
Gas	S/70.00	S/0.31
	S/194.17	S/0.86

Tabla N° 22*COSTO POR ABSORCIÓN - I TRIMESTRE 2020*

Fuentes	Cantidad	COSTO VARIABLE		COSTO FIJO			TOTAL
		MD	MI	MOD	MOI	OCIF	
Ceviche	282	S/2,272.92	S/128.31	MOD	MOI	OCIF	TOTAL
Jugoso	166	S/2,890.06	S/165.17				
Jalea	144	S/2,152.15	S/64.08				
		S/7,315.13	S/357.56	S/4,125.00	S/1,500.00	S/485.43	
		S/7,672.69		S/6,110.43			S/13,783.12