



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES

ESCUELA PROFESIONAL DE CONTABILIDAD

Sistema de costeo por órdenes para determinar los costos de
producción en la empresa “Calla Restaurante Gastronómico”,
Huarney – 2021

TESIS PARA OBTENER EL TITULO PROFESIONAL DE:

Contador Público

AUTORES:

Pascual Campos, Nathaly Violeta (ORCID: 0000-0001-7976-3147)

Pulache Cruz, Juan Carlos (ORCID: 0000-0002-3786-0560)

ASESOR:

Dr. Mucha Paitán, Ángel Javier (ORCID: 0000-0003-1411-8096)

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN:

Finanzas

CHIMBOTE – PERÚ

2021

DEDICATORIA

A Dios, por ser el inspirador y darme las fuerzas para seguir logrando y avanzar en mi camino académico.

A mis padres, por ser mi mayor motivación, tanto para mi crecimiento personal y profesional, por siempre apoyarme y enseñarme que con perseverancia se llega muy lejos.

A mis hermanos y primos, que siempre estuvieron para mí en todo momento ayudándome a crecer como persona, motivándome y confiando siempre en mí.

A Dios, por ser guía en el camino de mi vida, bendiciéndome y darme las fuerzas necesarias para continuar logrando mis objetivos sin desfallecer.

A mis padres, por ser los pilares más importantes brindándome el amor y apoyo incondicional en cada momento de mi vida, por formarme con principios y valores que me alinearon y me dirigieron en este largo camino universitario.

A mi familia y todas las personas que me han apoyado de manera desinteresada, permitiéndome realizar mis sueños y metas, en especial a aquellos que me brindaron sus conocimientos, docentes que formaron parte de este largo proceso de formación académica y profesional

Los autores

AGRADECIMIENTO

Agradecemos a Dios por guiarnos a lo largo de nuestra carrera profesional, al ser que nos da el apoyo y fortaleza en aquellos momentos de dificultad y de debilidad.

Gracias a nuestros padres, por ser los principales promotores de nuestros sueños, por confiar y creer en nuestras expectativas, por los valores y principios que nos han inculcado; a nuestra familia por el apoyo brindado y los consejos que ayudaron a tomar mejores decisiones en nuestra vida.

Gracias a nuestros docentes de la Escuela de Contabilidad de la Universidad César Vallejo, por haber compartido sus conocimientos a lo largo de la preparación de nuestra profesión, de manera especial, a nuestros docentes Ángel Javier Mucha Paitán y Mg. Carlos Leopoldo García Álvarez, enseñanzas y por su asesoría durante toda la planificación y desarrollo del presente trabajo de investigación.

Los autores

ÍNDICE

Dedicatoria.....	i
Agradecimiento.....	ii
Índice.....	iii
Resumen.....	iv
Abstract.....	v
I. INTRODUCCIÓN.....	1
II. MARCO TEÓRICO.....	3
III. METODOLOGÍA.....	10
3.1. Tipo y diseño de investigación.....	10
3.2. Variables y Operacionalización.....	10
3.3. Población, muestra y muestreo.....	11
3.4. Técnicas e instrumentos de recolección de datos.....	12
3.5. Procedimientos.....	13
3.6. Método de análisis de datos.....	13
3.7. Aspectos éticos.....	13
IV. RESULTADOS.....	15
V. DISCUSIÓN.....	26
VI. CONCLUSIONES.....	28
VII. RECOMENDACIONES.....	30
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS	
ANEXOS	

RESUMEN

El presente trabajo tiene como objetivo general: Determinar los costos de producción en la empresa “Calla Restaurante Gastronómico”, Huarmey – 2021

El tipo de investigación es descriptiva - propositiva y el diseño de investigación es no experimental y de tipo transversal. Por otra parte, la población estuvo constituida por la documentación relacionada a los costos desde inicio de actividades hasta la actualidad y la muestra estuvo constituida por los documentos relacionados a los costos del primer trimestre del año 2021. Las técnicas e instrumentos que se aplicaron, fueron la guía de entrevista, guía de análisis documental y guía de observación.

Se pudo concluir que la empresa Calla Restaurante Gastronómico, tiene desconocimiento sobre los costos de producción, ya que al momento de costear no incluye los servicios básicos, depreciación, entre otros, obteniendo una utilidad errónea, por ello se implementó un sistema de costeo por órdenes de producción que le permita obtener costos y margen de utilidad reales identificando correctamente los elementos del costo y el gasto.

Palabras Clave: Costo, elementos del costo y margen de utilidad

ABSTRACT

The present work has as general objective: Determine the production costs in the company "Calla Restaurante Gastronómico", Huarmey - 2021

The type of research is descriptive - purposeful and the research design is non-experimental and cross-sectional. On the other hand, the population was made up of documentation related to costs from the beginning of activities to the present, and the sample was made up of documents related to costs for the first quarter of 2021. Interview guide, document analysis guide and observation guide.

It was possible to conclude that the company Calla Restaurante Gastronómico has ignorance about production costs, since at the time of financing it does not include basic services, depreciation, among others, obtaining an erroneous profit, therefore a costing system was implemented by orders of production that allows you to obtain costs and real profit margin by correctly identifying the elements of cost and expense.

Keywords: Cost, cost elements and profit margin

I. INTRODUCCIÓN

En la actualidad se observa a nivel mundial que las empresas suelen tener problemas con la correcta determinación de sus costos, ya sea por elaboración de un producto o prestación de servicio, debido a que sus costos son determinados de manera empírica, sin tener conocimiento de la existencia del sistema de costeo; que les permita determinar sus costos reales.

Para empezar, se desarrolló la realidad problemática tanto a nivel internacional, nacional y local.

A nivel internacional, según Roper (2016) en su trabajo de investigación desarrollada en Ocaña, Colombia nos detalla que en la empresa Restaurante el Huerto, dedicada a la venta gastronómica, se constató que no dispone con un sistema de coste que logre identificar los costos reales del servicio que ofrece (p. 2).

Por otra parte, a nivel nacional según Rosillo (2019) en su trabajo de investigación desarrollada en Chiclayo nos comenta que en la empresa Restaurante Muchik dedicada a la venta de platos de comida, se verificó que tiene problemas en cuanto a sus inventarios, debido a un mal control en sus insumos por parte de los trabajadores; y costos elevados debido a una mala determinación de ellos, ya que no cuenta con un sistema de costeo (p. 1).

A nivel local, la empresa “Calla Restaurante Gastronómico”, ubicada en la Panamericana Norte Mz. A Lt. 04, Ancash – Huarmey, dedicada a la venta de platos de comida gastronómica. En la actualidad, dicha empresa no cuenta con un sistema de costeo sólido que le permita señalar correctamente sus costos en los que incurre en cada uno de sus platos, debido a que nunca ha diseñado un sistema de costos y solo lo viene realizando de manera empírica; mediante apuntes en un cuaderno. Esto dificulta estandarizar correctamente los costos en los que incurre.

De lo anteriormente expuesto se formula la siguiente interrogante: ¿De qué manera se vienen asignando los costos en la empresa “Calla Restaurante Gastronómico”, Huarmey – 2021?

La justificación del presente trabajo de investigación en el aspecto teórico se basó principalmente en la variable de estudio, que es el costo, donde se recolectó información descriptiva y característica de dicha variable, como son: definiciones, elementos de los costos y concepto acerca del sistema de costeo por órdenes de producción; en lo que respecta a la justificación práctica, es relevante ya que se realizó la determinación de los costos para proponer el sistema de costeo por órdenes de producción en la empresa “Calla Restaurante Gastronómico”, teniendo por fin, ser una herramienta para empresas que opten por determinar, conocer y esquematizar sus costos, para dar solución a la problemática en la que incurren varias empresas que no cuentan con un modelo de costeo adecuado de acuerdo a su rubro empresarial, finalmente con relación a la justificación metodológica, en dicho trabajo de investigación se elaboró la guía de entrevista, guía de observación y guía de análisis documental.

En dicho trabajo de investigación, se plantea como objetivo general: determinar los costos de producción en la empresa “Calla Restaurante Gastronómico”, Huarmey – 2021, los objetivos específicos son: describir los elementos del costo de producción en los que incurre la empresa, analizar los costos manejados por la empresa y plantear una propuesta de sistema de costeo por órdenes de producción para determinar los costos de los platos en la empresa.

Para finalizar, nuestra investigación no expresa hipótesis, debido a que según Hernández, Fernández y Baptista (2014) nos comentan que:

En los estudios de investigación cuantitativas no necesariamente se redactan hipótesis. El acto de que exponamos o no hipótesis es dependiente a lo que se espera lograr con el estudio. Excepto las investigaciones cuantitativas que ameritan un alcance correlacional o explicativo; además de, algunas investigaciones descriptivas, que intentan pronosticar una cifra o un hecho (p. 104).

II. MARCO TEÓRICO

En cuanto a los trabajos previos realizados a nivel internacional en el país del Ecuador, el autor Coronel (2016) en su investigación tuvo como objetivo determinar la mejora de la rentabilidad optimizando costos y gastos mediante la metodología de costos a aplicarse para restaurantes en las pequeñas empresas, del sector Norte de la ciudad de Guayaquil. Dicha investigación es de diseño descriptivo aplicativo. La población estuvo conformada por pequeñas organizaciones de la línea de restaurantes del Sector Norte de la ciudad de Guayaquil. Los datos se recolectaron a través de un cuestionario. Los resultados de este estudio reflejaron que, en las pequeñas organizaciones, los restaurantes no estiman la cantidad exacta de materiales directos que le permita determinar el costo unitario para obtener un precio que cubra los costos totales.

Por otro lado, a nivel nacional en la ciudad de Trujillo, el autor Hernández (2016) en su investigación tuvo como objetivo determinar la influencia del sistema de costos de producciones específicas ante la mejora del costo y precio de las comidas de la empresa El Paisa E.I.R.L. Dicha investigación es de diseño cuasi – experimental. La población estuvo constituida por los platos elaborados en la zona de producción de la empresa. Los datos se recolectaron a través de una guía de observación, guía de entrevista e investigación documental. Según los resultados obtenidos, se pudo diferenciar de manera más concisa el costo real a través del sistema de costeo más adecuado y el coste determinado por la empresa de manera empírica, dando una óptima disminución de costos hasta en un 29.60%.

Por otra parte, en la ciudad de Pimentel, el autor Peralta (2016) en su trabajo de investigación tuvo como objetivo principal determinar el efecto de un sistema de costos en la rentabilidad del Restaurant J&L S. A. C. Dicha investigación es de diseño descriptiva propositiva. La población de la presente investigación la constituyó los trabajadores de la empresa. Los datos se recolectaron a través de guía de entrevista y análisis documental. Los resultados obtenidos en dicho estudio nos mencionan que los precios son fijados de acuerdo a la cantidad y precio de los ingredientes que se

emplean en el menú del día; además, se constató que no contaba con un adecuado sistema de costeo, pero si con una liquidez positiva, que al momento de implementar dicho sistema le podría generar mejores resultados.

En cuanto a los trabajos previos realizados a nivel local en la ciudad de Chimbote, los autores Urquiaga y Zarzosa (2019) en su trabajo de investigación tuvo como objetivo evaluar el costo de producción para determinar el margen de ganancia del Restaurant El Dorado. Dicha investigación es de diseño descriptiva – propositiva. La población de la presente investigación fue compuesta por todos los documentos y personal (01 cocinero y administradora) “desde el inicio de funcionamiento hasta la actualidad. Los datos se recolectaron a través de guía de entrevista y análisis documental. Según los resultados, como conclusión más destacada, es que, al desconocer la existencia de un sistema de costos, no consideraba a la mano de obra como tal, por lo que no incluía dentro de ellos el pago del personal, además de otros costos indirectos de fabricación.

Con respecto a la variable de estudio se conceptualiza información teórica relevantes al tema que respalde nuestro trabajo de investigación; para ello es imprescindible recopilar y comprender algunos conceptos básicos sobre costos, los elementos que los compone, la importancia, sistema de costos por órdenes de producción, hoja de costos, etc. Que además nos ayudarán a determinar el costo bajo el modelo de costos por órdenes de producción.

Según Gómez, Gómez & Cárdenas (2015) define al costo como la suma monetaria en que incurren las empresas para la compra de un producto o prestación de servicio o la producción de un bien, con la finalidad de generar ganancias futuras (p. 38). Por otra parte, los autores Álvarez y Lazo (2017) definen al costo como un mecanismo de estrategias para la toma de decisiones, puesto que desarrolla ventajas competitivas y logra un aumento en la calidad de manufacturas y procesos, con el objetivo de complacer a los consumidores con un precio más accesible (p. 48). Así mismo, según Mohr (2017) considera a los costos como una de las materias más relevantes al momento de tomar decisiones dentro de la organización, ya que hoy en día,

nos encontramos en un entorno muy competitivo, lo que conlleva a que los gerentes tengan el conocimiento y la información requerida para controlar los costos incurridos (p. 94). De igual manera, según (Navarro, 2020) define a los costos como un análisis para la productividad y así poder determinar costos reales y exactos, considerando que pueden variar en base a la cantidad o volumen de producción (p. 2).

No obstante, es importante tener conocimiento de lo que es un gasto para diferenciar de los costos, según Duque y Osorio (2013) el gasto es el importe monetario al efectuar compras de bienes y/o servicios para perfeccionar el progreso de su actividad principal (p. 1128).

Cabe destacar que la importancia del costo según Dal, Manfroi, Bortoli & Theisen (2019) es estudiar, clasificar, analizar, acumular, controlar y asignar los costos correctamente para una buena determinación de precios (p. 19).

De acuerdo a la clasificación de costos, encontramos a los costos directos e indirectos que según Leite & Renaud (2019) nos dice que los costos directos son aquellos costos que se encuentran directamente relacionados a la elaboración de un bien o prestación de servicio, tales como los materiales directos y mano de obra directa (p.3), por otra parte, los costos indirectos según Dau, Walker & Associates (1998) son aquellos que no se encuentran directamente ligados al producto o servicio, pero complementan para lograr dicho objetivo (p.84). Sin embargo, Latorre (2016) nos dice que no solo se dan de forma directa e indirecta, sino que también se modifican de acuerdo al volumen de producción. Es así, como se tienen: costos variables y costos fijos (p. 520). Según Raineri, Stivari & Gameiro (2015) los costos variables son aquellos que varían con respecto a la producción, incluyendo los elementos del costo (párr. 12) y los costos fijos según Cuevas (2002) son aquellos que se darán en todo momento, independientemente que exista o no producción, por ejemplo, según Morillo (2011) son los alquileres, depreciaciones de muebles e inmuebles y el pago a los colaboradores (p. 381).

Por otra parte, el costo de producción según (Parra, 2005) se encuentra relacionado con la transformación de productos primarios a un nuevo producto terminado (p. 270), siendo calculado por la suma de tres elementos que nos permite la realización del sistema de costos, los cuales, según Chacón (2007) son clasificados en materiales o insumos, mano de obra y costos fabriles (p.35).

Dentro de este orden de ideas, según Mohan (1986) los materiales directos son aquellos que se emplean y se identifican fácilmente en la elaboración de un producto (p.20), dentro de ello encontramos a las materias primas que según Klünder, Dörseln & Steven (2019) son bienes extraídos en bruto que son derivados hacia y por países extranjeros sin ser transformados (p. 3), mientras que los insumos son aquellos bienes intermedios con los que se pueden producir otros bienes, es decir, productos semielaborados para producir otros.

Con respecto a la mano de obra, Arellano, Quispe, Ayaviri y Escobar (2017) afirman que es el esfuerzo humano (tanto corporal como psíquico) que interviene de forma directa en la alteración de la materia prima hasta la obtención de un insumo o producto terminado (p. 42).

Por último, los costos indirectos de fabricación según (Arias, Portilla & Fernández, 2010) son aquellos que intervienen indirectamente en el proceso productivo para la transformación del producto o servicio (p. 80).

En cuanto a los sistemas de costos según Anderson (como se citó en Sarah, Mohammad & Elmira, 2018) nos dice que son herramientas de información detalladas que se emplean en las empresas para un rendimiento más óptimo; además, de ser fácilmente comprendido por parte de los gerentes para tomar decisiones, con el propósito de mejorar el rendimiento productivo (p. 141), de igual forma para García (como se citó en Ortiz, Barragán, Gamboa y Hurtado, 2017) los sistemas de costos son una agrupación de métodos, registros, informes y técnicas estructuradas que tienen por finalidad la obtención del valor de los costos unitarios de producción y el control de las operaciones (p. 645).

Por ello es indispensable para Fajardo (2019) identificar costos reales que facilite el análisis gerencial con respecto a la rentabilidad con una adecuada estructura de coste y gasto (p. 61). Y a la vez según Fontana, Severgnini, Batista, Abbas & Mucio (2019) es necesario analizar los costos para plantear estrategias con respecto a los costos, precios, volumen y participación en el mercado competente (p. 2), debido a que muchas empresas no muestran costos reales, se propone un sistema de costos que se adecue mejor al rubro de la empresa que nos permita hallarlos, ya que según Gómez (2011) es importante diseñar e implementar un sistema de costeo adecuado al rubro empresarial para obtener un control y buen manejo de todos los recursos de la empresa (p. 174)

En relación con este tema según Duque y Osorio (2013) es conveniente definir los distintos métodos de costos que se emplean en las empresas, como son: el sistema de costos basado en actividades (ABC), sistemas de costos por procesos y sistema de costos por órdenes de producción.

Según Morillo y Cardozo (2017), el sistema de costeo basado en actividades (ABC), es un sistema que se adapta a todo tipo de empresas permitiendo obtener un costo más exacto y real de los productos y servicios prestados, a través de las distintas actividades (p. 92). Dicho sistema de costos según Juárez, Rodríguez, López, López & Arenas (2006) permite prorratear los costos indirectos de fabricación de acuerdo a las actividades establecidas en el proceso de fabricación del producto o prestación de un servicio (p.223).

Según López, Gómez y Marín (2011) nos comentan que el sistema de costos por procesos; es la agrupación de costos de fabricación por áreas en un periodo, este sistema puede ser empleado por empresas que cuentan con una producción uniforme y en gran cantidad que pasan por distintos procesos de producción (p. 29).

Por último, el sistema de costos por órdenes de producción se ejecuta mediante una hoja de costos por cada producto que ofrece la empresa; prorrateando por cada insumo empleado en el mismo. Según Capa, García & Herrera (2019) el sistema de costos por órdenes es empleada por

empresas donde sus costos pueden identificarse claramente en el producto. Teniendo como objetivos, según Gómez (como se citó en Rojas, Molina y Chacón, 2016) los siguientes: determinar el costo de producción de cada producto o servicio, por medio de un registro apropiado de los tres elementos del costo, mantener el control de la eficiencia operativa para tener conocimientos de los costos a incidir en el proceso de elaboración y mantener un control adecuado en el proceso productivo con el fin de reducir costos ante la elaboración de nuevos productos (p. 116).

Al mismo tiempo López, Gómez y Marín (2011) nos detallan que dicho sistema tiene por objetivo la acumulación de los costos divididos en cada uno de los productos o servicios, empleando materiales distintos, mayormente este sistema es empleado por empresas que brindan productos únicos (p. 28).

Según Rincón (2015) el sistema de costos por órdenes de producción se caracteriza porque lo emplean las empresas que tienen una producción variada con distintas particularidades, los costos de cada uno de los productos son diferentes y se deben acumular en la hoja de costos por separado y la determinación del costo unitario se da dividiendo los costos totales de producción entre las unidades producidas (p. 272).

Por otra parte, tenemos las ventajas o beneficios del sistema de costos por órdenes de producción, tales como: dar a conocer a detalle el costo de producción que se incurre en cada producto, dar a conocer de una forma más entendible el costo de fabricación que se encuentra en proceso de elaboración al final del ejercicio, permite identificar que órdenes han sido rentables o han obtenido pérdida y se puede realizar proyecciones futuras con base a los costos históricos.

Dentro de ello contamos con la hoja de costos que, según Rodríguez, Chávez, Rodríguez & Chirinos (2007) es el registro que se emplea desde el principio de la producción hasta ser culminados (párr. 19), según González (2017) tiene como fin determinar el costo unitario del bien. Por otra parte, según Calderón (como se citó en Saavedra, 2017) la hoja de costos es

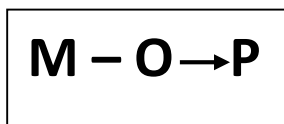
requerido para controlar los costos de cada producto a fabricar, en ello se toma nota de los elementos del costo incurridos y necesarios en dicho pedido; además de, el número de orden, nombre del producto, cantidad a producir, costo total y unitario (p. 22).

III. METODOLOGÍA

3.1. Tipo y diseño de investigación

Tipo de investigación: Nuestro trabajo de investigación fue de tipo descriptiva, debido a que describió las variables sin manipularlas, puesto que Hernández, Fernández y Baptista (2014) nos comenta que este tipo mide y recolecta información de la o las variables de estudio individualmente, sin relacionarlas (p. 92).

Diseño de investigación: De acuerdo con Hernández, Fernández y Baptista (2014), el trabajo a realizar fue de diseño no experimental (p. 128). Además, de tipo transversal, ya que la información se recopiló en un único periodo y el esquema corresponde al descriptivo propositivo, dándose de la siguiente manera:



Dónde:

M: Calla Restaurante Gastronómico

O: Costos de la empresa

P: Propuesta de un sistema de costeo por órdenes

3.2. Variables y Operacionalización

Variable: Costos

Definición conceptual: Según Gómez, Gómez y Cárdenas (2015) define al costo como la suma monetaria en que incurren las empresas para la adquisición de un bien o servicio o elaboración de un producto, con la finalidad de generar ganancias futuras (p. 38).

Definición operacional: El costo se refiere al pago o desembolso de dinero realizado por la empresa para producir un bien o brindar un servicio. Además, es considerada una inversión al producir y generar ganancias a futuro.

Indicadores:

- Consumo de material directo
- Cálculo de mano de obra
- Consumo de costos indirectos de fabricación
- **Escala de medición:** Nominal

3.3. Población, muestra y muestreo

Población: Según (Ventura, 2017) nos comenta que la población es un conjunto de seres vivos y no vivos que son aptos para un estudio en específico por las características que presenta (p. 648).

Para el presente trabajo de investigación está constituida por la documentación relacionada a los costos desde inicio de actividades hasta la actualidad de la empresa Calla Restaurante Gastronómico.

- **Criterios de inclusión:** Todos los costos asignados para la preparación de platos en la empresa Calla Restaurante Gastronómico.
- **Criterios de exclusión:** Son todos aquellos costos no asignados a platos que no corresponden a la investigación.

Muestra: Según (López, 2004) nos dice que la muestra es un subconjunto de elementos que representa a la población en general, para realizar el estudio que se llevará a cabo (p. 69).

Para el presente estudio está constituida por los documentos relacionados a los costos del primer trimestre del año 2021.

Muestreo: Para el presente trabajo de investigación se consideró el muestreo no probabilístico, debido a que la empresa fue designada por los investigadores, de acuerdo a los criterios de accesibilidad, cercanía y conveniencia.

Unidad de análisis: Calla Restaurante Gastronómico

3.4. Técnicas e instrumentos de recolección de datos

Técnicas

Se empleó tres técnicas para la recolección de datos, las cuales se plantearon con sus respectivos instrumentos.

➤ Entrevista

Según Aniszewski, Henrique, José de Oliveira, Alvernaz & Vianna (2019) la entrevista es el diálogo que se da entre el entrevistador y el entrevistado, teniendo la potestad de manifestarse con respecto a la información que se requiere (p. 3).

➤ Observación

Para Santos, Monteiro & Fontão (2019) la observación es una técnica que permite identificar hechos intangibles que se plasman a través de una guía de observación para su posterior análisis (p. 3).

➤ Análisis documental

Según Sánchez y Vega (2003) nos afirman que el análisis documental es una técnica que facilita el estudio de los documentos que detallan información relevante y a su vez son fáciles de consultar (p.50).

Instrumentos

➤ Guía de entrevista

Se recolectó información de costos para ver cómo se viene asignando éstos dentro de la empresa “Calla Restaurante Gastronómico”.

➤ Guía de observación

Dicho instrumento se desarrolló mediante una visita a la empresa, que nos permitió obtener información más real con respecto a la identificación de los costos que incurren en los platos.

➤ **Guía de análisis documental**

Se recopiló información a través de procedimientos que se emplearon como guía para analizar los documentos de costos que intervienen en la preparación de los platos, que son brindados por el dueño de la empresa.

Validez y confiabilidad: Los instrumentos fueron validados a través del juicio de expertos, los cuales constan de dos personas conocedoras o especialistas del tema, dichos instrumentos fueron la guía de entrevista, guía de observación y guía de análisis documental.

3.5. Procedimientos

1. Se elaboraron los instrumentos (guía de entrevista, guía de observación y guía de análisis documental) para la recopilación de los datos.
2. Se presentaron los instrumentos para realizar la validación a través del juicio de expertos.
3. Se realizó la aplicación de los instrumentos para la recopilación de datos.
4. Se recogió la información y fue procesada a través de cuadros.
5. Se analizó e interpretó la información recopilada mediante los instrumentos.
6. Se elaboró las conclusiones con sus respectivas recomendaciones del trabajo de investigación planteado.

3.6. Método de análisis de datos

Se utilizó la estadística descriptiva, de las cuales se obtuvieron resultados porcentuales, representados en cuadros.

3.7. Aspectos éticos

El presente trabajo de investigación fue consignado teniendo en cuenta datos reales sin tener la necesidad de suponer, manipular, ni

especular aspectos relacionados a nuestro tema de investigación, asimismo contiene información teórica, teniendo en cuenta el respeto al momento de la recopilación, citando los autores e incluyendo las referencias en normas APA, por lo tanto, se cumplió la normativa del código de ética para trabajos de investigación.

IV. RESULTADOS DATOS GENERALES



NOMBRE COMERCIAL	Calla Restaurante Gastronómico
NUMERO DE RUC	20604599530
INICIO DE ACTIVIDADES	01/05/2019
ACTIVIDAD ECONOMICA	Actividades De Restaurantes Y De Servicio Móvil De Comidas
DOMICILIO FISCAL	Mz. E Lote. 05 Sec. Panamericana (A 3 Casas De La Ferretería Andreita) Ancash - Huarney - Huarney
REPRESENTANTE LEGAL	Calla Cerna Alexis Yelsin

RESEÑA HISTÓRICA

La empresa “Calla Restaurante Gastronómico” es un proyecto que se dio inicio por la señora, dedicado a la venta de comida gastronómica, para dar inicio a su negocio se empleó un capital muy pequeño, ya que se inició vendiendo en carretillas y solo necesitó en su momento, los ingredientes para preparar los platos que ofrecía. El 01 de mayo del año 2019 se dio inicio a sus actividades de manera formal, la cual tuvo y tiene gran acogida de clientes por tener una buena ubicación y por tener una muy buena sazón.

OBJETIVO ESPECÍFICO N° 01: Describir los elementos del costo de producción en los que incurre la empresa.

Análisis de los costos

Calla Restaurante Gastronómico ofrece una diversidad de potajes; siendo estos vendidos a un precio empírico, ya que actualmente son calculados en base a la competencia según su rubro empresarial. Por consiguiente, se ilustrarán los potajes detallados que se consignaron como muestra para el presente trabajo de investigación:

Tabla N° 01: Costos de ingredientes para la elaboración de seco de pollo

SECO DE POLLO				10
DETALLE	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD DIARIA	COSTO	COSTO DIARIO
POLLO	Kg.	2	S/. 5.50	S/. 11.00
AJO	Kg.	0.05	S/. 10.00	S/. 0.50
CEBOLLA	Kg.	0.50	S/. 1.50	S/. 0.75
ZANAHORIA	Kg.	0.25	S/. 2.00	S/. 0.50
AJI AMARRILLO	Kg.	0.05	S/. 2.00	S/. 0.10
ARVEJA	Kg.	0.25	S/. 4.00	S/. 1.00
LICUADO DE CULANTR	BOLSA	1.00	S/. 2.00	S/. 2.00
PAPA	Kg.	0.50	S/. 1.50	S/. 0.75
SAL	Kg.	0.08	S/. 1.00	S/. 0.08
COMINO	sobre	1.00	S/. 0.50	S/. 0.50
ACEITE	litro	0.02	S/. 5.50	S/. 0.11
PIMIENTA	sobre	1.00	S/. 0.50	S/. 0.50
ARROZ	Kg.	2.00	S/. 2.40	S/. 4.80
TOTAL				S/. 22.59

En la tabla se muestra los ingredientes identificados que se requieren en la preparación del potaje “Seco de Pollo”, entre ellos se identifica las cantidades (ya sea peso, bolsa, unidades, entre otros) que la cocinera emplea para la preparación de 10 platos, teniendo un costo total de S/. 22.59.

Tabla N° 02: Costos de ingredientes para la elaboración de aji de gallina

AJI DE GALLINA				12
DETALLE	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD DIARIA	COSTO	COSTO DIARIO
PECHUGA DE P	Kg.	1.0	S/. 5.50	S/. 5.50
PAN FRANCES	Unidad	10.00	S/. 1.50	S/. 15.00
LECHE	Unidad	1.00	S/. 3.00	S/. 3.00
ACEITE	litro	0.02	S/. 5.50	S/. 0.11
CEBOLLA	Kg.	0.50	S/. 1.50	S/. 0.75
AJO	Kg.	0.05	S/. 10.00	S/. 0.50
AJI AMARRILLO	Kg.	0.05	S/. 2.00	S/. 0.10
ARROZ	Kg.	2.00	S/. 2.40	S/. 4.80
ACEITUNA	Kg.	0.25	S/. 3.00	S/. 0.75
HUEVO	Kg.	0.40	S/. 5.50	S/. 2.20
PAPA	Kg.	0.50	S/. 1.50	S/. 0.75
TOTAL				S/. 33.46

En la tabla se muestra los ingredientes identificados que se requieren en la preparación del potaje “Ají de Gallina”, entre ellos se identifica las cantidades (ya sea peso, unidades, entre otros) que la cocinera emplea para la preparación de 12 platos, teniendo un costo total de S/. 33.46.

Tabla N° 03: Costos de ingredientes para la elaboración de tallarines verdes

TALLARINES VERDES				14
DETALLE	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD DIARIA	COSTO	COSTO DIARIO
PASTA	Kg.	2	S/. 3.00	S/. 6.00
LICUADO DE ESPINACA	BOLSA	1.00	S/. 3.00	S/. 3.00
CEBOLLA	Kg.	0.50	S/. 1.50	S/. 0.75
LECHE	Unidad	1.00	S/. 3.00	S/. 3.00
COMINO	sobre	1.00	S/. 0.50	S/. 0.50
SAL	Kg.	0.08	S/. 1.00	S/. 0.08
PIMIENTA	sobre	1.00	S/. 0.50	S/. 0.50
ACEITE	litro	0.25	S/. 5.50	S/. 1.38
AJO	Kg.	0.05	S/. 10.00	S/. 0.50
POLLO	Kg.	3.00	S/. 5.50	S/. 16.50
TOTAL				S/. 46.21

En la tabla se muestra los ingredientes identificados que se requieren en la preparación del potaje “Tallarines Verdes”, entre ellos se identifica las cantidades (ya sea peso, bolsa, unidades, entre otros) que la cocinera emplea para la preparación de 14 platos, teniendo un costo total de S/. 46.21.

Tabla N° 04: Costos de ingredientes para la elaboración de pescado frito

PESCADO FRITO				10
DETALLE	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD DIARIA	COSTO	COSTO DIARIO
ARROZ	Kg.	2.0	S/. 2.40	S/. 4.80
PESCADO	Kg.	6.00	S/. 2.43	S/. 14.58
PAPA	Kg.	0.50	S/. 1.50	S/. 0.75
CEBOLLA	Kg.	0.90	S/. 4.50	S/. 4.05
TOMATE	Kg.	0.25	S/. 1.50	S/. 0.38
SAL	Kg.	0.18	S/. 0.18	S/. 0.03
LIMON	Kg.	0.25	S/. 2.00	S/. 0.50
AJO	Kg.	0.03	S/. 10.00	S/. 0.25
TOTAL				S/. 35.34

En la tabla se muestra los ingredientes identificados que se requieren en la preparación del potaje “Pescado frito”, entre ellos se identifica las cantidades (ya sea peso, bolsa, unidades, entre otros) que la cocinera emplea para la preparación de 10 platos, teniendo un costo total de S/. 35.34.

Tabla N° 05: Distribución del MOD

MANO DE OBRA DIRECTA							
APELLIDOS Y NOMBRES	CARGO	TOTAL REMUN.	REMUNER. DIARIA	SECO DE POLLO	AJI DE GALLINA	TALLARINES VERDES	PESCADO FRITO
FABIANA CERNA GOMERO	Cocinera	910.00	35.00	7.61	9.13	10.65	7.61
FABIOLA CALLA CERNA	Ayudante de coci	800.00	30.77	6.69	8.03	9.36	6.69
ALEXIS YELSIN CALLA CERNA	Repartidor	520.00	20.00				
ARACELY CASIMIRO CASTILLO	Contador	80.00	3.08				
TOTAL		2,310.00	88.85	14.30	17.16	20.02	14.30

En la tabla se puede observar la remuneración que percibe cada trabajador, sin considerar ningún tipo de beneficio social. A la cocinera se le asigna una remuneración de S/. 910.00 mensuales, siendo igual a S/. 35.00 diarios; también se cuenta con una ayudante de cocina con una remuneración mensual de S/. 800.00, siendo igual a S/. 30.77 diarios. Además, cuenta con un repartidor encargado de las entregas a domicilio contando con una remuneración de S/. 520.00 mensuales o S/. 20.00 diarios. Por otra parte, se cuenta con un contador externo, que por el servicio prestado se le otorga S/. 80.00 mensuales.

La distribución de MOD por cada potaje se calculó en base a las unidades producidas, dando como resultado lo siguiente: para el seco de pollo se preparan 10 platos teniendo un costo de S/. 14.30, para el ají de gallina se preparan 12 platos teniendo un costo de S/. 17.16, para el tallarín verde se preparan 14 platos teniendo un costo de S/. 20.02 y para el pescado frito se preparan 10 platos teniendo un costo de S/. 14.30.

Tabla Nº 06: Distribución de los costos indirectos de fabricación

CIF					
DETALLE	MONTO MENSUAL	SECO DE POLLO	AJI DE GALLINA	TALLARINES VERDES	PESCADO FRITO
Luz	250.00	2.09	2.51	2.93	2.09
Impuesto Predial	500.00	4.18	5.02	5.85	4.18
Internet	120.00	1.00	1.20	1.40	1.00
Agua	130.00	1.09	1.30	1.52	1.09
Descartables	180.00	1.51	1.81	2.11	1.51
TOTAL	1,180.00	9.87	11.84	13.81	9.87

PRODUCTOS TERMINADOS - UNIDADES		
PRODUCTO	TOTAL	%
SECO DE POLLO	10	22%
TALLARINES VERDES	14	30%
PESCADO FRITO	10	22%
AJÍ DE GALLINA	12	26%
TOTAL	46	100%

En la tabla se puede observar los costos indirectos de fabricación en los que incurre la empresa de manera mensual, dichos costos serán prorrateados en base a las unidades producidas, teniendo un CIF diario de S/. 9.87 para seco de pollo, S/. 11.84 para ají de gallina, S/. 13.81 para tallarín verde y S/.9.87 para pescado frito.

Tabla Nº 07: Costo tradicional y Margen de utilidad según el Restaurante

	SECO DE POLLO	AJI DE GALLINA	TALLARINES VERDES	PESCADO FRITO
COSTO DE PRODUCCIÓN	S/. 38.01	S/. 61.71	S/. 47.16	S/. 48.75
PRODUCTOS TERMINADOS DIARIOS	10	12	14	10
COSTO DE PRODUCCIÓN POR PT	S/. 3.80	S/. 5.14	S/. 3.37	S/. 4.88
PRECIO DE VENTA	8.00	8.00	8.00	8.00
UTILIDAD	4.20	2.86	4.63	3.12
MARGEN DE UTILIDAD	52%	36%	58%	39%

En la tabla se muestra el total de costo de producción, el cual fue calculado por la suma de los tres elementos del costo; para luego ser divididos entre las unidades producidas por cada plato elaborado, obteniendo así el costo unitario de cada uno de ellos, para el seco de pollo se obtuvo S/. 3.80 generando un margen de utilidad de 52%, para el ají de gallina se obtuvo S/. 5.14 generando un margen de utilidad de 36%, para el tallarín verde se obtuvo S/. 3.37 generando un margen de utilidad de 58% y para el pescado frito se obtuvo S/. 4.88 generando un margen de utilidad de 39%.

OBJETIVO ESPECÍFICO Nº 02: Analizar los costos manejados por la empresa.

Tabla Nº 08: Cuadro comparativo de costos según el restaurante y costos según el sistema de costo por órdenes de producción

PLATOS	UNIDADES	COSTOS SEGÚN EL RESTAURANTE		SISTEMA DE COSTO	
		COSTO UNITARIO	COSTO MENSUAL	COSTO UNITARIO	COSTO MENSUAL
Seco de Pollo	10	S/. 3.80	S/. 98.84	S/. 4.74	S/. 123.12
Ají de Gallina	12	S/. 5.14	S/. 133.70	S/. 5.26	S/. 136.89
Tallarín Verde	14	S/. 3.37	S/. 87.58	S/. 4.78	S/. 124.20
Pescado Frito	10	S/. 4.88	S/. 126.75	S/. 5.01	S/. 130.27
TOTALES	46	S/. 17.19	S/. 446.87	S/. 19.79	S/. 514.48

En la tabla se presenta la comparación de los costos tanto unitarios como mensuales de los 4 platos que se tomaron como muestra, calculados de manera empírica por el restaurante; por otra parte, calculados en base al sistema que más se asemeja a su rubro empresarial, dando costos más reales. Siendo los resultados los siguientes, para el restaurante obtiene un costo de S/. 446.87 y la determinación de los costos más reales elaborado por los investigadores es de S/. 514.48.

ANÁLISIS DE LA ENTREVISTA

ENTREVISTA			
ÍTEMS	ENTREVISTADO 1	ENTREVISTADO 2	ANÁLISIS
1. ¿Qué platos son los más solicitados en el restaurante?	Los platos que más se venden son el ají de gallina, pescado frito, tallarín verde y el seco de pollo.	Ají de gallina, tallarín verde, seco de pollo y pescado frito.	Se determinó que son cuatro los potajes con mayor rotación de venta.
2. ¿Qué material directo utiliza?	Para la preparación de los platos antes mencionados, se utilizan los ingredientes los cuales son: pollo, arroz, aceite, pescado, sal, tallarines, tomate, cebolla, etc.	Se utilizan los ingredientes que la cocinera coloca en la receta.	Se pudo determinar que solo consideran como material directo a los ingredientes que se utilizan para la producción de cada potaje.
3. ¿Cómo realiza la planificación de las compras de materia prima?	Las compras se realizan al por mayor una vez a la semana, efectuándose los días domingos		Se constató que cuenta con un día establecido para la realización de sus compras
4. ¿Cómo se distribuye los ingredientes para cada plato?	Teniendo conocimiento de los ingredientes que se emplean en cada plato de comida se distribuye en base a la cantidad que se va emplear en cada uno de ellos.	Se distribuyen en base a la cantidad que se va a preparar	Se detalló que los ingredientes son distribuidos en base a la cantidad que se emplea para la preparación de cada potaje
5. ¿Con cuántos empleados cuenta el restaurante actualmente y cuáles son sus funciones?	Cuenta con 4 trabajadores, los cuales dos de ellos se encargan directamente en la cocina (cocinera y ayudante de cocina), otro de ellos se encarga de la entrega a domicilio y por último se encuentra a un trabajador externo (contador), quien se encarga de llevar la	Cuenta con 4 trabajadores, la cocinera, el repartidor, el contador y yo (ayudante de cocina)	Se pudo determinar que son 4 las personas que laboran en la empresa, 3 de ellos dentro del restaurante y uno externo, teniendo cada uno de ellos una función determinada.

	contabilidad de la empresa		
6. ¿El personal encuentra planilla? se en	Actualmente la empresa no cuenta con trabajadores en planilla, debido a que generaría un mayor gasto para la empresa.		Se verificó que el dueño prefiere no registrar a sus trabajadores en planilla ya que le conllevaría a un mayor gasto por pago de los beneficios sociales
7. ¿En qué régimen laboral se encuentra inscrito?			No se respondió la pregunta, ya que al no haber registrado a ninguno de sus trabajadores en planilla, no hay manera de que exista un registro de régimen laboral
8. ¿Cómo fija los salarios de sus trabajadores	Los salarios de los trabajadores son fijos para el contador, repartidor y cocinera; sin embargo, para la ayudante de cocina su salario se ve reflejado en base a las cantidades vendidas		Se constató que el salario de uno de los trabajadores es en base a las cantidades vendidas y de los demás son fijos.
9. ¿Qué máquinas (electrodomésticos) de producción utiliza?	Contamos con una cocina industrial, una cocina doméstica, una refrigeradora, cuatro ollas grandes, dos licuadoras, un microondas, un perol para freír y 600 utensilios (entre ellos cubiertos, platos, vasos, etc.)	Cocinas, refrigeradora, ollas grandes, licuadoras, microonda, perol y utensilios.	Se verificó que cuenta con una variedad de electrodomésticos que se emplean en cocina y para la entrega del producto.
10. ¿Qué método se aplica para la depreciación de sus máquinas (electrodomésticos) de producción?	Desconozco del tema		Se pudo verificar que el dueño tiene desconocimiento de la pérdida de valor de sus activos.

<p>11. ¿Qué tratamiento les da a los desperdicios? Si se vende, ¿Cuál es el ingreso promedio diario?</p>	<p>A los desperdicios que se efectúan al momento de preparar los alimentos, se recolectan en dos baldes clasificándose en desperdicio neto y desperdicio orgánico para luego ser vendidos, el desperdicio neto es vendido como comida para chanchos con un precio de S/. 3.00 por balde y el desperdicio orgánico es recopilado para darle un tratamiento de abono.</p>		<p>Se determinó que los desperdicios efectuados en la preparación de alimentos, son clasificados dándoles el tratamiento que les corresponda, los desperdicios orgánicos son conservados para hacer abono, mientras que lo restante es vendido como alimento para cerdos</p>
<p>12. ¿Su local es propio o alquilado y cuál es su costo?</p>	<p>El local donde se labora es propio lo cual nos conlleva a pagar un impuesto</p>		<p>Se verificó que el local es propio y que realiza pago del impuesto predial</p>
<p>13. ¿Con qué servicios básicos cuenta?</p>	<p>Los servicios básicos con los que contamos son el agua, luz e Internet.</p>	<p>Agua, luz e internet</p>	<p>Se constató que son tres los servicios básicos que emplea; agua, energía eléctrica e internet</p>
<p>14. ¿Se lleva un registro diario de las órdenes de consumo del cliente?</p>	<p>Solo se apunta cada pedido en un papel y al finalizar el día se cuenta cuántos platos han sido vendidos</p>		<p>Se verificó que el registro de órdenes de consumo es manual en un cuaderno y que se realiza al finalizar de cada día</p>
<p>15. ¿Qué tiempo emplea en la preparación de los platos de comida?</p>	<p>Para la preparación de toda la comida se demora desde las 9:30 hasta las 11:30, antes de ello se preparan los alimentos desde las 8:00 hasta las 9:30, después de haber cocinado los alimentos se realiza la venta desde las 11:30 hasta las 3:30</p>	<p>Se empieza con la pre-preparación a las 8:00, luego se cocina desde las 9:30 hasta las 11:30 y después se sirve hasta las 3:30 y por último, la limpieza hasta las 4:00 que es la salida</p>	<p>Se determinó que 0:30 hora es empleada en la pre-preparación de alimentos, 2 horas en la cocción de los alimentos, 4 horas para la venta y 0:30 hora para la limpieza final</p>

	y por último se realiza la limpieza de las 3:30 hasta las 4:00		
16. ¿Conoce usted la utilidad o ganancia de cada plato?	La ganancia lo determino considerando mis ventas del día y le resto el costo de los ingredientes que emplee ese día menos el pago de los trabajadores, y el resultado de ello es su ganancia y lo divide entre cada uno de los platos para saber cuál es la ganancia de cada uno de ellos		Se determinó que la ganancia lo calcula en base a conocimientos básicos que tiene el dueño, es decir de manera empírica
17. ¿Cómo establece el precio de venta de los platos?	El precio lo establezco en base a como lo venden los demás restaurantes		Se pudo determinar que el precio de sus productos lo establece en base a la competencia de mercado

FICHA DE OBSERVACIÓN

OBSERVACIÓN			
ÍTEMS	SI	NO	OBSERVACIONES
1. La distribución de los ingredientes para la preparación de los platos es de manera ordenada y concisa.	X		
2. Existe un Excel para verificar ingresos y salidas de las compras de materia prima.		X	No cuenta con Excel para verificar ingresos y salidas de las compras de materia prima
3. Existen desperdicios	X		
4. Cuenta con un registro de asistencia del personal.		X	No cuenta con un registro de asistencia del personal
5. Cuenta con un manual de funciones del personal.	X		

6. El tiempo empleado en la preparación de los platos es eficiente.	X		
7. Los electrodomésticos que se emplean, se encuentran en buenas condiciones.	X		
8. La distribución de los servicios básicos se realiza en base a las unidades producidas.	X		

ANÁLISIS DE LA GUÍA DE OBSERVACIÓN

- No cuenta con Excel para verificar ingresos y salidas de las compras de materia prima, solo los anota en un cuaderno, para que después visualice con su stock y pueda realizar la nueva compra de sus materiales directos.
- No cuenta con un registro de asistencia del personal, solo se percata de su hora de ingreso y salida de manera presencial.

V. DISCUSIÓN

En el presente trabajo de investigación titulado Sistema de costeo por órdenes para determinar los costos de producción en la empresa “Calle Restaurante Gastronómico”, Huarmey – 2021, se procedió a discutir la problemática que se logró recolectar en los resultados obtenidos, mediante los instrumentos: guía de entrevista, guía de observación y guía de análisis documental.

De la guía de análisis documental, ítems 1 y 2 relacionados a la guía de entrevista, ítems 2 y 4, se pudo identificar cómo la empresa viene asignando sus costos que emplea en la preparación de los cuatro potajes que se tomaron como muestra; sin embargo, se observó una deficiencia notoria, ya que no identificaba cuál de todos los ingredientes eran materias primas o insumos; ya que el material directo es dividido en dos: materia prima e insumo, donde Mohan (1986) nos menciona que “la materia prima son bienes extraídos en bruto, sin ninguna transformación”, mientras que los insumos, según Klünder, Dörseln & Steven (2019) nos dicen que “son aquellos productos terminados que forman parte en la producción de un nuevo producto”. Ante ello, Coronel (2017) en un estudio que hizo a los restaurantes de Guayaquil, encontró que debido a que dichos insumos y materias no son correctamente identificados, no se puede determinar con exactitud los costos, dando como consecuencia que, en la mayoría de los casos, los precios de venta no cubran los costos en que incurre cada plato de comida.

En la guía de análisis documental en los ítems 3 y 4, relacionado con la guía de entrevista, ítems 5, 6 y 8, se pudo detallar que la empresa viene asignando los costos de mano de obra solo con el pago de remuneración de forma general; es decir, no la distribuye por cada plato de comida, además de no estar inscritos en planilla, ante ello se debe considerar que el Ministerio de Trabajo y Promoción Social en el Decreto Supremo N° 017-2001-TR en el Artículo N° 01 nos menciona que: “Los empleadores cuyos trabajadores se encuentran sujetos al régimen laboral de la actividad privada y las corporativas de trabajadores, con relación a sus trabajadores y socios trabajadores, están obligados a llevar Planillas de

Pago". Por otra parte, no diferencia la mano de obra directa de la indirecta, donde Arellano, Quispe, Ayaviri y Escobar (2017) nos comentan que "la mano de obra directa es aquella que interviene en la manipulación del material directo para transformarlo en un producto terminado", mientras que la indirecta es aquella que forma parte del proceso productivo, pero no interviene en la elaboración del producto terminado. De igual forma, Urquiaga y Zarzosa (2019) en el estudio realizado al Restaurant El Dorado, encontró que, al no tener conocimiento sobre el sistema de costeo, no incluía a la mano de obra como parte del costo en que se incurre al preparar los platos de comida. De la guía de análisis documental, los ítems 6, 7 y 8 relacionado con la guía de entrevista, los ítems 9, 10, 12 y 13, se constató que la empresa no consideraba como parte de un costo indirecto, las depreciaciones de sus activos (electrodomésticos), el alquiler del local ni los servicios básicos en los que incurría, dicho lo anterior, también se debe diferenciar el costo del gasto, donde Duque y Osorio (2013) nos menciona que "el gasto es aquel que perfecciona el progreso de la actividad empresarial", en los cuales se pueden hallar tanto los gastos administrativos como los de venta.

VI. CONCLUSIONES

De acuerdo con los objetivos propuestos y los instrumentos aplicados durante el desarrollo de la investigación, se puede concluir que la empresa Calla Restaurante Gastronómico:

- Se describió los elementos del costo de producción mediante la estructura de un costeo tradicional, la cual se asemeja más a un costeo empírico, de ello se puede concluir que el restaurante no contaba con un sistema de costeo adecuado a su rubro empresarial; además de no considerar todos los costos reales en los que incurre la empresa al no identificarlos. Por otra parte, los trabajadores no se encontraban registrados en planilla teniendo como consecuente no pagarles sus respectivos beneficios laborales. Por último, no identificaba todos sus costos indirectos de fabricación por desconocimiento, obteniendo como resultado, un costo de producción erróneo, con un supuesto margen de utilidad de 52% para seco de pollo, 36% para ají de gallina, 58% para tallarín verde y 39% para pescado frito a un precio de venta de S/. 8.00 cada plato.
- Se analizó los costos manejados en la empresa, donde se pudo observar a detalle mediante los instrumentos aplicados, los errores que se cometen actualmente al no tener conocimiento suficiente sobre la diferenciación de los elementos del costo e incluso el gasto. Dado ello, se pudo observar que los materiales directos no los identifica por lo que corresponden, solo lo identifica como los ingredientes que emplea para la preparación de los platos de comida; sin embargo, se pudo observar que cuenta con materiales auxiliares, los cuales son los acompañamientos de comida, además como parte del costo de debería considerar al costo de la mototaxi al momento de realizar la compra de los materiales directos. Por otra parte, la remuneración que les paga a cada uno de los trabajadores, la considera en su totalidad como parte de la mano de obra directa, siendo errada ya que parte de ella también forma parte de una mano de obra indirecta e incluso como gasto. Por último, los costos indirectos de fabricación, los considera como gasto o simplemente no los considera por desconocimiento, ya que al momento de que el

dueño fue entrevistado nos comentó completo desconocimiento sobre el tema de las depreciaciones y el desperdicio, siendo el último considerado como otro ingreso cuando formaría parte de la recuperación del costo.

- Se propuso un sistema de costos por órdenes de producción, ya que es el que más se asemeja a su rubro empresarial, dado lo anterior se pudo identificar correctamente los costos para ser determinados de manera más exacta para obtener un costo real de la empresa, donde se pudo concluir que al momento de costear, se consideraría como material directo a los ingredientes que se emplean en la preparación de los platos de comida, también se identificó que contaba con materiales auxiliares y el supuesto gasto de la mototaxi por realizar las compras de sus materiales, formaba parte del costo. Por otra parte, se realizó la planilla de remuneraciones de los trabajadores de manera formal con los beneficios que les correspondería a cada uno de ellos e incluso separando los pagos de los mismos por costos de gasto tanto administrativo como de ventas. Por último, los costos indirectos de fabricación fueron determinados considerando la depreciación de sus activos; es decir, los electrodomésticos que emplea, también se consideró los servicios básicos, prorrateados como costo y gasto. Al final se realizó la hoja de costos por cada uno de los platos de comida, dando como resultado el costo de reproducción para luego de terminar el costo unitario y determinar el margen de utilidad real en base al precio de venta que emplea basado en la competencia del mercado.

VII. RECOMENDACIONES

Después de las conclusiones que se llegó con la investigación, se recomienda lo siguiente:

- Se debe tener en cuenta los tres elementos del costo para determinar costos más reales de los platos diversos que ofrece, por otra parte, realizar el análisis de los mismos para llevar un control adecuado, además de tener en cuenta la capacidad de producción ya que será el límite de preparación de los platos para determinar los costos unitarios de cada uno de ellos.
- Se recomienda al dueño de la empresa “Calla Restaurante Gastronómico”, implementar un sistema de costeo por órdenes de producción con el fin de poder identificar el costo de cada orden por día, ajustando los costos reales que se emplean para la preparación de los platos de comida mediante el sistema propuesto, ayudando en mantener un mejor control de los mismos, para tomar decisiones con respecto al análisis de los costos e incluso para la fijación de sus precios.
- Se recomienda al dueño de la empresa “Calla Restaurante Gastronómico”, que debe considerar el costo del servicio de moto taxi que emplea para la compra de sus productos como parte de los materiales directos, ya que forma parte de los mismos.
- Se debe registrar a los trabajadores en planilla de acuerdo al Ministerio de Trabajo y Promoción Social en el Decreto Supremo N° 017-2001-TR y así evitar posibles multas; por otra parte, implementar el registro en el régimen laboral REMYPE, el cual consiste en pagar bajos beneficios sociales a sus trabajadores con la finalidad de optimizar costos y que sean accesibles para el empleador.
- Por otra parte, en los costos indirectos de fabricación se recomienda que considere la depreciación o desvalorización de sus electrodomésticos que son considerados como activos; además, considerar la compra de los descartables como parte de los CIF (material indirecto), ya que son indispensables para poder brindar los platos de comida. Por último, los servicios básicos u otros debe prorratear o distribuirlos en costos y gastos, tanto administrativos como de ventas.

- Se le recomienda al dueño de la empresa, que debería de aumentar el precio de sus platos de comida a S/. 10.00, ya que con el precio actual que maneja solventa sus costos y gastos, pero con una baja utilidad, por ello para que obtenga una mayor utilidad y no pierda clientes, ya que es el precio promedio de mercado actual.
- Se le recomienda al dueño de la empresa, darle un nuevo tratamiento a los desperdicios que vende como comida para los cerdos, ya que actualmente se viene rigiendo el Decreto Legislativo N° 1278 – MINAM y modificatoria DL N° 1501, Decreto Legislativo que aprueba la ley de gestión integral de residuos sólidos, donde prohíbe la venta de dichos desperdicios por cuestión de cuidado ambiental, se recomienda según ley, contactarse con una Empresa Operadora de Residuos Sólidos para hacerle entrega de dichos desperdicios para su correcto tratamiento.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Álvarez, E. y Lazo, L. (diciembre, 2017). El sistema de costeo por actividades en las pymes con responsabilidad social empresarial. *Cofin Habana* (2). Recuperado de <http://scielo.sld.cu/pdf/cofin/v11n2/cofin04217.pdf>
- Aniszewski, E., Henrique, J., José de Oliveira, A., Alvernaz, A. & Vianna, J. (febrero, 2019). MOTIVATION IN PHYSICAL EDUCATION CLASSES AND SATISFACTION OF COMPETENCE, AUTONOMY AND RELATEDNESS. *J Physical Education* (3052). Recuperado de <https://www.scielo.br/pdf/jpe/v30/2448-2455-jpe-30-e3052.pdf>
- Arellano, O., Quispe, G., Ayaviri, D. y Escobar, F. (marzo, 2017). Estudio de la Aplicación del Método de Costos ABC en las Mypes del Ecuador. *Revista de Investigaciones Altoandinas* (1). Recuperado de <http://www.scielo.org.pe/pdf/ria/v19n1/a04v19n1.pdf>
- Arias, L., Portilla, L. & Fernández, S. (agosto de 2010). The distribution of indirect manufacturing costs, a key factor when costs. *Scientia Et Technica* (45). Recuperado de <https://www.redalyc.org/pdf/849/84917249014.pdf>
- Capa, L., García, M & Herrera, A. (diciembre, 2019). Consideraciones a los tipos de costeos de la producción para la responsabilidad, social y empresarial. *Revista Universidad y Sociedad* (5). Recuperado de http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2218-36202019000500368
- Chacón, G. (2007). La Contabilidad de Costos, los Sistemas de Control de Gestión y la Rentabilidad Empresarial. *Actualidad Contable Faces* (15). Recuperado de <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=25701504>
- Coronel, A. (2016). La contabilidad de costos para restaurantes en las pequeñas organizaciones (Tesis de Pregrado). Recuperada de <http://repositorio.ulvr.edu.ec/handle/44000/1320>
- Cuevas, C. (2002). Fijación de precios, Costo Plus (Costo más margen) y Target Costing (Costeo Objetivo). *Estudios Gerenciales* (83). Recuperado de <http://www.scielo.org.co/pdf/eg/v18n83/v18n83a01.pdf>

- Dal, C., Manfroi, L., Bortoli, L. & Theisen, C. (marzo, 2019). Formación do preço de venda na indústria de panificação. *Costos y Gestión* (96). Recuperado de <http://www.iapuco.org.ar/revista-costos-y-gestion/2019-04-A29-Nro96.pdf>
- Dau, Walker & Associates (1998). *A Guide for Indirect Cost Rate Determination: Cost Principles and Procedures for Non-Profit Organizations Required by OMB Circular A-122*. Recuperado de <https://n9.cl/0blz4>
- Duque, M. y Osorio, J. (julio, 2013). Estado actual de la investigación en costos y contabilidad de gestión en Colombia. *Revista del Instituto Internacional de Costos* (11). Recuperado de <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=7410928>
- Duque, M. y Osorio, J. (julio, 2013). ¿El proceso de convergencia en Colombia excluye la contabilidad de costos?. *Cuadernos de Contabilidad* (36). Recuperado de <http://www.scielo.org.co/pdf/cuco/v14nspe36/v14nspe36a10.pdf>
- Fajardo, R. (diciembre, 2019). Shortcomings and benefits in idle capacity control of Industries in Villavicencio. *Journal of Management* (65). Recuperado de <http://www.scielo.org.co/pdf/cuadm/v35n65/0120-4645-cuadm-35-65-00060.pdf>
- Fontana, S., Severgnini, E., Batista, M., Abbas, K. & Mucio, K. (noviembre, 2018). Competitors' cost analysis: a study with companies of the Brazilian sugarcane industry. *Contaduría y Administración* (2). Recuperado de <http://www.scielo.org.mx/pdf/cya/v64n2/0186-1042-cya-64-02-00002.pdf>
- Gómez, O. (junio, 2011). Los costos y procesos de producción, opción estratégica de productividad y competitividad en la industria de confecciones infantiles de Bucaramanga. *Revista Escuela de Administración de Negocios* (70). Recuperado de <https://www.redalyc.org/pdf/206/20620709014.pdf>
- Gómez, O., Gómez, U. y Cárdenas, J. (diciembre, 2015). A Tool for Cost Management in Micro and Small Textile Manufacturing Companies in Bucaramanga. *Equidad & Desarrollo* (24). Recuperado de <https://n9.cl/4nbb7>

- González, N. (diciembre, 2015). Procedimiento de un sistema de costo. *Cofin Habana* (2). Recuperado de <http://scielo.sld.cu/pdf/cofin/v11n2/cofin07217.pdf>
- Hernández, J. (2016). Sistema de costos de producción y su influencia en la determinación del costo y precio de las comidas de empresa El Paisa E.I.R.L., Distrito de Cusco, Período Agosto-Octubre del 2016 (Tesis de Pregrado). Recuperado de http://repositorio.upao.edu.pe/bitstream/upaorep/2349/1/RE_CONT_JEFFERSON.HERNANDEZ_SISTEMA.DE.COSTOS.DE.PRODUCCION.Y.SU.INFLUENCIA.EN.LA.DETERMINACION.DEL.COSTO_DATOS.pdf
- Hernández S., R., Fernández C., C. y Baptista L., M. (2014). Metodología de la investigación. Recuperado de <http://observatorio.epacartagena.gov.co/wp-content/uploads/2017/08/metodologia-de-la-investigacion-sexta-edicion.compressed.pdf>
- Juárez, F., Rodríguez, R., López, H., López, J. & Arenas, M. (diciembre, 2006). La determinación de costos como herramienta de defensa ante la globalización. El caso de una empresa de servicios agropecuarios en Sinaloa. *Región y Sociedad* (37). Recuperado de <http://www.scielo.org.mx/pdf/regsoc/v18n37/v18n37a6.pdf>
- Klünder, T., Dörseln, J. & Steven, M. (mayo, 2019). Procurement 4.0: How the digital disruption supports cost-reduction in Procurement. *Asociación Brasileña de Ingeniería de Producción* (29). Recuperado de <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=5833423>
- Latorre, F. (septiembre, 2016). Estado del Arte de la Contabilidad de Costos. *Revista Publicando* (8). Recuperado de <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=5833423>
- Leite, A. & Renauld, B. (mayo, 2019). Production cost of autologous platelet rich plasma gel. *Revista Latino-Americana Enfermagem* (27). Recuperado de <https://www.scielo.br/pdf/rlae/v27/0104-1169-rlae-27-e3221.pdf>

- López, M., Gómez, A. y Marín, S. (junio, 2011). Sistema de costos ABC en la mediana empresa industrial mexicana. *Cuadernos de Contabilidad* (30). Recuperado de <http://www.scielo.org.co/pdf/cuco/v12n30/v12n30a02.pdf>
- López, P. (agosto, 2004). Población muestra y muestreo. *Punto cero* (8). Recuperado de <http://www.scielo.org.bo/pdf/rpc/v09n08/v09n08a12.pdf>
- Mohan P., M. (1986). *COST ACCOUNTING Theory, Typical Problems with Full Solution*. Recuperado de <https://n9.cl/oqw7>
- Mohr, Z. (septiembre, 2017). COST ACCOUNTING AT THE SERVICE LEVEL: AN ANALYSIS OF TRANSACTION COST INFLUNCES ON INDIRECT COST MEASUREMENT IN THE COST ACCOUNTING PLANS OF LARGE US CITIES. *Public Administration Quarterly* (1). Recuperado de <https://search.proquest.com/docview/1871486218?accountid=37408>
- Morillo, M. (junio, 2007). Los costos del marketing. *Actualidad Contable Faces* (14). Recuperado de <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=25701410>
- Morillo, M. (diciembre, 2011). Sistemas de costos convencionales para establecimientos de alojamiento turístico. *Visión Gerencial* (2). Recuperado de <https://link.gale.com/apps/doc/A307414394/AONE?u=univcv&sid=AONE&xid=5a1b6d19>
- Morillo, M. y Cardozo, C. (junio, 2017). Sistema de costos basado en actividades en hoteles cuatro estrellas del estado Mérida, Venezuela. *Revista Innovar Journal* (64). Recuperado de <http://www.scielo.org.co/pdf/inno/v27n64/v27n64a08.pdf>
- Navarro, C. (diciembre, 2020). Disease modifying therapies in multiple sclerosis: cost-effectiveness systematic review. *Farmacia Hospitalaria* (2). Recuperado de <https://scielo.isciii.es/pdf/fh/v44n2/2171-8695-fh-44-02-68.pdf>
- Ortiz, A., Barragán, C., Gamboa, J. y Hurtado, J. (octubre, 2017). Propuesta de caso práctico para la enseñanza de la materia de Costos por Procesos.

- Revista Publicando* (12). Recuperado de https://revistapublicando.org/revista/index.php/crv/article/view/730/pdf_530
- Parra, H. (mayo de 2005). Cost and management accounting in the Venezuelan pharmaceutical industry: A case study. *Venezuelan Management. Venezolana de Gerencia* (30). Recuperado de http://ve.scielo.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1315-99842005000200006
- 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). Recuperada de <https://n9.cl/vqkw2>
- Raineri, C., Stivari, T. & Gameiro, A. (agosto, 2015). Lamb Production Costs: Analyses of Composition and Elasticities Analysis of Lamb Production Costs. *Asian-Australas Journal of Animal Sciences* (8). Recuperado de <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC4478491/>
- Rincón, H. (junio, 2005). Contabilidad de costos y de gestión en la industria farmacéutica venezolana: estudio de un caso. *Revista Venezolana de Gerencia* (30). Recuperado de <https://www.redalyc.org/pdf/290/29003006.pdf>
- Rodríguez, G., Chávez, J., Rodríguez, B. & Chirinos, A. (diciembre, 2007). Gestión de costos de producción en el sector metal mecánico de la región Zuliana. *Revista de Ciencias Sociales* (3). Recuperado de http://ve.scielo.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1315-95182007000300007
- Rojas, E., Molina, O. y Chacón, G. (diciembre, 2016). Un sistema de acumulación de costos para las empresas del sector agroindustrial frigorífico. *Revista Facultad De Ciencias Económicas* (2). Recuperado de <https://revistas.unimilitar.edu.co/index.php/rfce/article/view/2215/2039>
- Ropero, O. (2016). Implementación de un sistema de costos para el restaurante El Huerto de la ciudad de Ocaña (Tesis de Pregrado). Recuperada de

<http://repositorio.ufpso.edu.co:8080/dspaceufpso/bitstream/123456789/1427/1/29627.pdf>

- Rosillo, J. (2019). Diseño de Sistema de Costos por Órdenes de Producción para Incrementar la Rentabilidad del Restaurante Muchik Chiclayo – 2018 (Tesis de Pregrado). Recuperado de <https://n9.cl/rdz7b>
- Saavedra, M. (2017). Diseño de un sistema de costos por órdenes de producción de chifles y su incidencia en el sinceramiento de la rentabilidad de la empresa Agroindustrias e Inversiones Darvigiel E.I.R.L, Tarapoto, 2016 (Tesis de Pregrado). Recuperada de <https://n9.cl/35vj>
- Sánchez, M. y Vega, J. (agosto, 2003). Algunos aspectos teórico-conceptuales sobre el análisis documental y el análisis de información. *Ciencias de la información* (2). Recuperado de <http://cinfo.idict.cu/index.php/cinfo/article/view/157/156>
- Santos, J., Monteiro, V. & Fontão, M. (mayo, 2019). Transitory masculinities in the context of being sick with prostate cancer. *Revista Latino-Americana Enfermagem* (27). Recuperado de <https://www.scielo.br/pdf/rlae/v27/0104-1169-rlae-27-e3224.pdf>
- Sarah, E., Mohammad, E. y Elmira, A. (mayo 2018). Studying the Use of Costing Systems and Its Impact on Managers' Performance in Tehran Stock Exchange. *Amazonia Investiga* (14). Recuperado de <https://amazoniainvestiga.info/index.php/amazonia/article/view/481/454>
- Urquiaga, N. y Zarzosa, T. (2019). Costos de producción para determinar el margen de ganancia del restaurante “El Dorado” – Nuevo Chimbote Periodo 2019 (Tesis de pregrado). Recuperada de <https://n9.cl/0gqey>
- Ventura, J. (diciembre, 2017). ¿Población o muestra?: Una diferencia necesaria. *Cubana Salud Pública* (4). Recuperado de <http://scielo.sld.cu/pdf/rcsp/v43n4/spu14417.pdf>

ANEXOS

ANEXO N° 01

DESARROLLO DE LA PROPUESTA

La propuesta de un sistema de costos por órdenes de producción para Calla Restaurante Gastronómico, tiene como finalidad reconocer y asignar los tres elementos del costo de forma correcta.

Se elaborará el costo de las órdenes de producción de los cuatro platos de comida más vendidos por el restaurante, los cuáles son:

- Seco de pollo
- Ají de gallina
- Tallarín verde
- Pescado frito

PASO N° 1: Para dar inicio al sistema de costeo, se tomará en cuenta el formato de orden de producción de los cuatro potajes.

CALLA RESTAURANTE GASTRONOMICO		
ORDEN DE PRODUCCION N° 004		
FECHA : Martes, 05 de Enero 2021		
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	% DE PRESENTACIÓN
Seco de Pollo	10	22%
Ají de Gallina	12	26%
Tallarín Verde	14	30%
Pescado Frito	10	22%
TOTAL	46	100%

La orden de producción N° 004, corresponde a los cuatro platos a preparar, los cuales consisten en los más vendidos.

PASO N° 2: Se procede a distribuir el costo de la mototaxi por cada uno de los platos que se preparan, ya que forma parte del costo de la compra de los materiales directos.

ORDEN DE PEDIDO	Nº PLATOS	% DE PRESENTACIÓN	MONTO MOTOTAXI SEMANAL
ARROZ CON POLLO	10	4%	0.22
TALLARÍN ROJO	14	6%	0.31
CHANFAINITA	10	4%	0.22
PESCADO FRITO	10	4%	0.22
SECO DE POLLO	10	4%	0.22
AJI DE GALLINA	12	5%	0.27
TALLARIN VERDE	14	6%	0.31
PESCADO FRITO	10	4%	0.22
COLIFLOR	12	5%	0.27
CARNE GUISADA	10	4%	0.22
PESCADO FRITO	10	4%	0.22
POLLO PUNTO CUY	10	4%	0.22
OLLUQUITO	12	5%	0.27
CARAPULCRA	14	6%	0.31
SECO DE POLLO	10	4%	0.22
PESCADO FRITO	10	4%	0.22
ESCABECHE DE POLLO	10	4%	0.22
CAU CAU	14	6%	0.31
TALLARIN ROJO	14	6%	0.31
PESCADO FRITO	10	4%	0.22
TOTAL	226	100%	5.00

En la siguiente tabla se muestra el costo de la mototaxi prorrateada en base a los órdenes de producción, cuyos montos se verán reflejados en la ficha de distribución de material directo.

CALLA RESTAURANTE GASTRONOMICO				
FICHA DE DISTRIBUCIÓN DE LA MATERIA PRIMA N°1				
Nº ORDEN DE PRODUCCION: 001		FECHA: 05 de Enero		
PRODUCTO: Seco de Pollo				
CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN	PRECIO UNITARIO	TOTAL
MATERIA PRIMA				
2	Kg.	Pollo	S/. 5.50	S/. 11.00
0.05	Kg.	Ajo	S/. 10.00	S/. 0.50
0.5	Kg.	Cebolla	S/. 1.50	S/. 0.75
0.25	Kg.	Zanahoria	S/. 2.00	S/. 0.50
0.05	Kg.	Aji amarillo	S/. 2.00	S/. 0.10
0.25	Kg.	Arveja	S/. 4.00	S/. 1.00
1	BOLSA	Licuado de culantro y espinaca	S/. 2.00	S/. 2.00
0.08	Kg.	Sal	S/. 1.00	S/. 0.08
1	sobre	Comino	S/. 0.50	S/. 0.50
0.02	litro	Aceite	S/. 5.50	S/. 0.11
1	sobre	Pimienta	S/. 0.50	S/. 0.50
2	Kg.	Arroz	S/. 2.40	S/. 4.80
MATERIALES AUXILIARES				
0.5	Kg.	Papa	S/. 1.50	S/. 0.75
COSTO ADICIONAL DE MOTOTAXI				S/. 0.22
COSTO TOTAL DE MATERIAL DIRECTO				S/. 22.81

En la Ficha de Distribución de la Materia Prima N°01, se observa el costo de los ingredientes para la preparación del seco de pollo, diferenciados entre materia prima y auxiliares, además de un ítem por concepto de costo adicional, el cual se refiere al costo de la moto taxi previamente distribuido a cada orden.

Esta misma estructura es para las siguientes fichas que están relacionadas a cada orden.

CALLA RESTAURANTE GASTRONOMICO					
FICHA DE DISTRIBUCIÓN DE LA MATERIA PRIMA N°2					
N° ORDEN DE PRODUCCION:		002	FECHA:		05 de Enero
PRODUCTO: Aji de gallina					
CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN	PRECIO UNITARIO	TOTAL	
MATERIA PRIMA					
1	Kg.	Pechuga de pollo	S/. 5.50	S/. 5.50	
10	Unidad	Pan frances	S/. 1.50	S/. 15.00	
1	Unidad	Leche	S/. 3.00	S/. 3.00	
0.02	litro	Aceite	S/. 5.50	S/. 0.11	
0.5	Kg.	Cebolla	S/. 1.50	S/. 0.75	
0.05	Kg.	Ajo	S/. 10.00	S/. 0.50	
0.05	Kg.	Aji amarillo	S/. 2.00	S/. 0.10	
2	Kg.	Arroz	S/. 2.40	S/. 4.80	
MATERIALES AUXILIARES					
0.5	Kg.	Papa	S/. 1.50	S/. 0.75	
0.25	Kg.	Aceituna	S/. 3.00	S/. 0.75	
0.4	Kg.	Huevo	S/. 5.50	S/. 2.20	
COSTO ADICIONAL DE MOTOTAXI				S/.	0.27
COSTO TOTAL DE MATERIAL DIRECTO				S/.	33.73

CALLA RESTAURANTE GASTRONOMICO					
FICHA DE DISTRIBUCIÓN DE LA MATERIA PRIMA N°3					
N° ORDEN DE PRODUCCION:		003	FECHA:		05 de Enero
PRODUCTO: Tallarin verde					
CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN	PRECIO UNITARIO	TOTAL	
MATERIA PRIMA					
2	Kg.	Pasta	S/. 3.00	S/. 6.00	
1	BOLSA	Licuada de espinaca y albaca	S/. 3.00	S/. 3.00	
0.5	Kg.	Cebolla	S/. 1.50	S/. 0.75	
1	Unidad	Leche	S/. 3.00	S/. 3.00	
1	sobre	Comino	S/. 0.50	S/. 0.50	
0.08	Kg.	Sal	S/. 1.00	S/. 0.08	
1	sobre	Pimienta	S/. 0.50	S/. 0.50	
0.25	litro	Aceite	S/. 5.50	S/. 1.38	
0.05	Kg.	Ajo	S/. 10.00	S/. 0.50	
3	Kg.	Pollo	S/. 5.50	S/. 16.50	
COSTO ADICIONAL DE MOTOTAXI				S/.	0.31
COSTO TOTAL DE MATERIAL DIRECTO				S/.	32.51

CALLA RESTAURANTE GASTRONOMICO						
FICHA DE DISTRIBUCIÓN DE LA MATERIA PRIMA N°4						
N° ORDEN DE PRODUCCION:		004	FECHA:		05 de Enero	
PRODUCTO: Pescado frito						
CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN	PRECIO UNITARIO	TOTAL		
MATERIA PRIMA						
2	Kg.	Arroz	S/.	2.40	S/.	4.80
6	Kg.	Pescado	S/.	2.43	S/.	14.58
0.025	Kg.	Ajo	S/.	10.00	S/.	0.25
0.18	Kg.	Sal	S/.	0.18	S/.	0.03
MATERIALES AUXILIARES						
0.5	Kg.	Papa	S/.	1.50	S/.	0.75
0.9	Kg.	Cebolla	S/.	4.50	S/.	4.05
0.25	Kg.	Tomate	S/.	1.50	S/.	0.38
0.25	Kg.	Limon	S/.	2.00	S/.	0.50
COSTO ADICIONAL DE MOTOTAXI					S/.	0.22
COSTO TOTAL DE MATERIAL DIRECTO					S/.	25.56

PASO N° 03: Para realizar la distribución de la Mano de Obra, tanto directa e indirecta por cada potaje, se realizará la planilla con sus respectivos beneficios sociales correspondientes al Régimen REMYPE Laboral.

CALLA RESTAURANTE GASTRONOMICO											
PLANILLA DE REMUNERACIÓN											
N°	TRABAJADOR	OCUPACIÓN	DÍAS LABORADOS	INGRESOS DEL TRABAJADOR		TOTAL	BENEFICIOS SOCIALES		REMUNERACIÓN NETA	ONP	TOTAL PLANILLA
				REM. MENSUAL	ASIG. FAMILIAR 10%	REMUNERACIÓN BRUTA	VACACIONES 15	SIS			
1	Fabiana Cerna Gomero	Cocinera	30	910.00	-	910.00	37.92	15.00	962.92	118.30	829.62
2	Alexis Yelsin Calla Cerna	Repartidor	30	520.00	-	520.00	21.67	15.00	541.67	67.60	474.07
3	Aracely Casimiro Castillo	Contador	30	80.00	-	80.00			80.00		80.00
4	Fabiola Calla Cerna	Ayudante de cocina	30	800.00	-	800.00	33.33	15.00	833.33	104.00	729.33
TOTAL				2,310.00	-	2,310.00	92.92	45.00	2,417.92	289.90	2,113.02

La distribución de la mano de obra en cada orden de producción, será prorrateada de acuerdo a las horas hombre empleada al día por las órdenes, por ello se calculará como mano de obra directa e indirecta el costo por hora de la cocinera y la ayudante de cocina.

TRABAJADOR	OCUPACIÓN	MONTO	N° DE DÍAS	COSTO DIARIO	COSTO POR HORA
Fabiana Cerna Gomero	Cocinera	962.92	30	32.10	4.01
Fabiola Calla Cerna	Ayudante de cocina	833.33	30	27.78	3.47
TOTAL		1,796.25		59.88	7.48

PASO N° 04: Luego de haber obtenido el costo por hora de la cocinera y la ayudante de cocina, considerando sus beneficios y su aporte de fondo de pensiones, se procederá a la aplicación de la tarjeta de tiempo para cada trabajador, donde se reflejará el costo de mano de obra directa e indirecta por cada potaje

CALLA RESTAURANTE GASTRONOMICO						
TARJETA DE TIEMPO						
NOMBRE Y APELLIDO: Fabiana Cerna Gomero				MES: Enero		
COSTO POR HORA : 4.01						
ACTIVIDADES	TIEMPO		HORAS TRABAJADA	COSTO		
	DESDE	HASTA		MOD	MOI	
Pre-preparación	8:00	9:30	1.50		6.02	
Preparación	Seco de Pollo	9:30	11:30			
				Ají de Gallina	0.43	1.74
				Tallarín Verde	0.52	2.09
				Pescado Frito	0.61	2.44
Servir	11:30	15:30	4.00		16.05	
Limpieza	15:30	16:00	0.50		2.01	
TOTAL				8.02	24.07	
RESUMEN						
MANO DE OBRA DIRECTA						
	Seco de Pollo	Ají de Gallina	Tallarín Verde	Pescado Frito	MOI	
N° de Hrs.	0.43	0.52	0.61	0.43	6.00	
TOTAL	1.74	2.09	2.44	1.74	24.07	

CALLA RESTAURANTE GASTRONOMICO						
TARJETA DE TIEMPO						
NOMBRE Y APELLIDO: Fabiola Calla Cerna				MES: Enero		
COSTO POR HORA : 3.47						
ACTIVIDADES	TIEMPO		HORAS TRABAJADA	COSTO		
	DESDE	HASTA		MOD	MOI	
Pre-preparación	8:00	9:30	1.50		5.21	
Preparación	Seco de Pollo	9:30	11:30			
				Ají de Gallina	0.43	1.51
				Tallarín Verde	0.52	1.81
				Pescado Frito	0.61	2.11
Servir	11:30	15:30	4.00		13.89	
Limpieza	15:30	16:00	0.50		1.74	
TOTAL				6.94	20.83	
RESUMEN						
MANO DE OBRA DIRECTA						
	Seco de Pollo	Ají de Gallina	Tallarín Verde	Pescado Frito	MOI	
N° de Hrs.	0.43	0.52	0.61	0.43	6.00	
TOTAL	1.51	1.81	2.11	1.51	20.83	

PASO N° 05: La distribución del costo de mano de obra indirecta para cada orden se realizará en base a las unidades producidas por cada potaje.

CALLA RESTAURANTE GASTRONOMICO			
DISTRIBUCIÓN DE MANO DE OBRA INDIRECTA			
COSTO DE MOI :		44.91	
Nº	ORDEN DE PEDIDO	%	MOI
1	Seco de Pollo	22%	9.76
2	Ají de Gallina	26%	11.71
3	Tallarín Verde	30%	13.67
4	Pescado Frito	22%	9.76
TOTAL			44.91

PASO N° 06: Para la identificación de los costos indirectos de fabricación en cada orden se iniciará con la depreciación de sus activos, reflejándose en la ficha de gastos y costos mensuales.

CALLA RESTAURANTE GASTRONOMICO						
DEPRECIACIÓN DE ACTIVOS FIJOS - DIARIO						
EQUIPO	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	VALOR	VIDA ÚTIL	DEPRECIACIÓN ANUAL	DEPRECIACIÓN MENSUAL
Cocina Industrial	1	1,250.00	1,250.00	5	250.00	20.83
Cocina Doméstica	1	550.00	550.00	5	110.00	9.17
Refrigeradora	1	1,600.00	1,600.00	10	160.00	13.33
Ollas grandes	4	80.00	320.00	10	32.00	2.67
Licadora	2	70.00	140.00	5	28.00	2.33
Microonda	1	500.00	500.00	5	100.00	8.33
Perol para freír	1	100.00	100.00	5	20.00	1.67
Utensilios	600	1.50	900.00	3	300.00	25.00
TOTAL DE DEPRECIACIÓN					1,000.00	83.33

PASO N° 07: Mediante la siguiente ficha, se podrá identificar y prorratear los suministros y servicios si pertenecen al gasto o al costo de producción.

CALLA RESTAURANTE GASTRONOMICO			
DISTRIBUCION DE GASTOS Y COSTOS MENSUALES			
AREA	METODO	TOTAL	%
Producción	m2	55	81%
Administrativo	m2	9	13%
Ventas	m2	4	6%
TOTAL		68	100%

CONCEPTO	IMPORTE	GASTOS		
		PRODUCCIÓN	ADMINISTRATIVO	VENTAS
Energía Eléctrica	250.00	202.21	33.09	14.71
Agua	130.00	105.15	17.21	7.65
Gas	384.00	384.00		
Internet	120.00		60.00	60.00
Impuesto Predial	600.00	485.29	79.41	35.29
Publicidad	300.00			300.00
Descartables	250.00	250.00		
Combustible	80.00			80.00
Mantenimiento	80.00			80.00
Seguro SOAT	29.17			29.17
Contador Externo	80.00		80.00	
Alcohol	60.00			60.00
Depreciación	83.33	83.33		
Útiles de Limpieza	100.00	80.88	13.24	5.88
Repartidor	541.67			541.67
TOTALES	3,088.17	1,590.86	282.94	1,214.36

PASO N° 08: Después de haber identificado los costos indirectos de fabricación, se procederá al prorrateo de los mismos por cada potaje en base a las unidades producidas.

CALLA RESTAURANTE GASTRONOMICO					
DETALLE DE LOS CIF EN CADA ORDEN DE PRODUCCION					
CIF	MONTO DIARIO DE LOS CIF	SECO DE POLLO 21.74%	AJI DE GALLINA 26.09%	TALLARIN VERDE 30.43%	PESCADO FRITO 21.74%
Energía Eléctrica	6.74	1.47	1.76	2.05	1.47
Agua	3.50	0.76	0.91	1.07	0.76
Gas	12.80	2.78	3.34	3.90	2.78
Impuesto Predial	16.18	3.52	4.22	4.92	3.52
Descartables	8.33	1.81	2.17	2.54	1.81
Depreciación	2.78	0.60	0.72	0.85	0.60
Útiles de Limpieza	2.70	0.59	0.70	0.82	0.59
TOTALES	53.03	11.53	13.83	16.14	11.53

PASO N° 09: El monto de costo indirecto de fabricación de cada uno de los potajes, se verán reflejados en sus respectivas hojas permanentes.

CALLA RESTAURANTE GASTRONOMICO HOJA PERMANENTE N° 01 N° ORDEN DE PRODUCCION: 01	
CONCEPTO	VALOR
Energía Eléctrica	1.47
Agua	0.76
Gas	2.78
Impuesto Predial	3.52
Descartables	1.81
Depreciación	0.60
Útiles de Limpieza	0.59
TOTAL CIF	11.53

CALLA RESTAURANTE GASTRONOMICO HOJA PERMANENTE N° 02 N° ORDEN DE PRODUCCION: 02	
CONCEPTO	VALOR
Energía Eléctrica	1.76
Agua	0.91
Gas	3.34
Impuesto Predial	4.22
Descartables	2.17
Depreciación	0.72
Útiles de Limpieza	0.70
TOTAL CIF	13.83

CALLA RESTAURANTE GASTRONOMICO HOJA PERMANENTE N° 03 N° ORDEN DE PRODUCCION: 03	
CONCEPTO	VALOR
Energía Eléctrica	2.05
Agua	1.07
Gas	3.90
Impuesto Predial	4.92
Descartables	2.54
Depreciación	0.85
Útiles de Limpieza	0.82
TOTAL CIF	16.14

CALLA RESTAURANTE GASTRONOMICO HOJA PERMANENTE N° 04 N° ORDEN DE PRODUCCION: 04	
CONCEPTO	VALOR
Energía Eléctrica	1.47
Agua	0.76
Gas	2.78
Impuesto Predial	3.52
Descartables	1.81
Depreciación	0.60
Útiles de Limpieza	0.59
TOTAL CIF	11.53

PASO N° 10: Después de haber identificado y prorrateado los tres elementos del costo por cada potaje, se procederá a realizar la hoja de costo, donde se concluirá con el sistema de costos por órdenes de producción, determinando el costo unitario y margen de utilidad real.

CALLA RESTAURANTE GASTRONOMICO					
HOJA DE COSTOS POR ÓRDENES DE PRODUCCIÓN N° 01					
N° ORDEN DE PRODUCCION:		001			
PRODUCTO:		Seco de Pollo			
FECHA:		05 de Enero			
MATERIA PRIMA		MANO DE OBRA DIRECTA		COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN	
DETALLE	IMPORTE	DETALLE	IMPORTE	DETALLE	IMPORTE
Ficha de Distribución de la Materia Prima N°1	S/. 22.81	Mano de Obra Directa	S/. 3.25	Mano de Obra Indirecta	S/. 9.76
				Hoja Permanente N° 1	S/. 11.53
TOTAL	S/. 22.81	TOTAL	S/. 3.25	TOTAL	S/. 21.29
CIERRE DE LA HOJA DE COSTOS					
(+ Materiales directos		S/. 22.81			
(+ Mano de Obra Directa		S/. 3.25			
(+ Costos Indirectos de Fabricación		S/. 21.29			
(=) TOTAL COSTO DE PRODUCCIÓN		S/. 47.36			
Unidades Producidas		10			
COSTO UNITARIO		S/. 4.74			
PRECIO UNITARIO		S/. 10.00			
COSTO UNITARIO		S/. 4.74			
UTILIDAD		S/. 5.26			
MARGEN DE UTILIDAD		53%			

En la tabla se muestra el resumen de los costos determinados según el sistema de costeo por órdenes de producción para la elaboración de seco de pollo, donde se observa que el costo de materia prima será de S/. 22.81, costo de mano de obra directa será de S/. 3.25 y costos indirectos de fabricación será de S/. 21.29, dando un total de costo de producción de S/. 47.36 por 10 platos, obteniéndose un costo unitario de S/. 4.74. Dado a que cada uno de los platos se venden a S/. 10.00, se obtendrá una utilidad de S/. 5.26 por plato con una margen de utilidad de 53%.

CALLA RESTAURANTE GASTRONOMICO
HOJA DE COSTOS POR ÓRDENES DE PRODUCCIÓN N° 02

N° ORDEN DE PRODUCCION: 002
PRODUCTO: Ají de gallina
FECHA: 05 de Enero

MATERIA PRIMA		MANO DE OBRA DIRECTA		COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN	
DETALLE	IMPORTE	DETALLE	IMPORTE	DETALLE	IMPORTE
Ficha de Distribución de la Materia Prima N°2	S/. 33.73	Mano de Obra Directa	S/. 3.90	Mano de Obra Indirecta	S/. 11.71
				Hoja Permanente N° 2	S/. 13.83
TOTAL	S/. 33.73	TOTAL	S/. 3.90	TOTAL	S/. 25.55

CIERRE DE LA HOJA DE COSTOS	
(+) Materiales directos	S/. 33.73
(+) Mano de Obra Directa	S/. 3.90
(+) Costos Indirectos de Fabricación	S/. 25.55
(=) TOTAL COSTO DE PRODUCCIÓN	S/. 63.18
Unidades Producidas	12
COSTO UNITARIO	S/. 5.26

PRECIO UNITARIO	S/. 10.00
COSTO UNITARIO	S/. 5.26
UTILIDAD	S/. 4.74
MARGEN DE UTILIDAD	47%

En la tabla se muestra el resumen de los costos determinados según el sistema de costeo por órdenes de producción para la elaboración de ají de gallina, donde se observa que el costo de materia prima será de S/. 33.73, costo de mano de obra directa será de S/. 3.90 y costos indirectos de fabricación será de S/. 25.55, dando un total de costo de producción de S/. 63.18 por 12 platos, obteniéndose un costo unitario de S/. 5.26. Dado a que cada uno de los platos se venden a S/. 10.00, se obtendrá una utilidad de S/. 4.74 por plato con una margen de utilidad de 47%.

CALLA RESTAURANTE GASTRONOMICO
HOJA DE COSTOS POR ÓRDENES DE PRODUCCIÓN N° 03

N° ORDEN DE PRODUCCION: 003
PRODUCTO: Tallarin verde
FECHA: 05 de Enero

MATERIA PRIMA		MANO DE OBRA DIRECTA		COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN	
DETALLE	IMPORTE	DETALLE	IMPORTE	DETALLE	IMPORTE
Ficha de Distribución de la Materia Prima N°3	S/. 32.51	Mano de Obra Directa	S/. 4.56	Mano de Obra Indirecta	S/. 13.67
				Hoja Permanente N° 3	S/. 16.14
TOTAL	S/. 32.51	TOTAL	S/. 4.56	TOTAL	S/. 29.81

CIERRE DE LA HOJA DE COSTOS	
(+) Materiales directos	S/. 32.51
(+) Mano de Obra Directa	S/. 4.56
(+) Costos Indirectos de Fabricación	S/. 29.81
(=) TOTAL COSTO DE PRODUCCIÓN	S/. 66.88
Unidades Producidas	14
COSTO UNITARIO	S/. 4.78

PRECIO UNITARIO	S/. 10.00
COSTO UNITARIO	S/. 4.78
UTILIDAD	S/. 5.22
MARGEN DE UTILIDAD	52%

En la tabla se muestra el resumen de los costos determinados según el sistema de costeo por órdenes de producción para la elaboración de tallarín verde, donde se observa que el costo de materia prima será de S/. 32.51, costo de mano de obra directa será de S/. 4.56 y costos indirectos de fabricación será de S/. 29.81, dando un total de costo de producción de S/. 66.88 por 14 platos, obteniéndose un costo unitario de S/. 4.78. Dado que cada uno de los platos se venden a S/. 10.00, se obtendrá una utilidad de S/. 5.22 por plato con una margen de utilidad de 52%.

CALLA RESTAURANTE GASTRONOMICO					
HOJA DE COSTOS POR ÓRDENES DE PRODUCCIÓN N° 04					
N° ORDEN DE PRODUCCION:		004			
PRODUCTO:		Pescado frito			
FECHA:		05 de Enero			
MATERIA PRIMA		MANO DE OBRA DIRECTA		COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN	
DETALLE	IMPORTE	DETALLE	IMPORTE	DETALLE	IMPORTE
Ficha de Distribución de la Materia Prima N°1	S/. 25.56	Mano de Obra Directa	S/. 3.25	Mano de Obra Indirecta	S/. 9.76
				Hoja Permanente N° 1	S/. 11.53
TOTAL	S/. 25.56	TOTAL	S/. 3.25	TOTAL	S/. 21.29
CIERRE DE LA HOJA DE COSTOS					
(+)		Materiales directos		S/. 25.56	
(+)		Mano de Obra Directa		S/. 3.25	
(+)		Costos Indirectos de Fabricación		S/. 21.29	
(=)		TOTAL COSTO DE PRODUCCIÓN		S/. 50.10	
		Unidades Producidas		10	
COSTO UNITARIO		S/. 5.01			
PRECIO UNITARIO		S/. 10.00			
COSTO UNITARIO		S/. 5.01			
UTILIDAD		S/. 4.99			
MARGEN DE UTILIDAD		50%			

En la tabla se muestra el resumen de los costos determinados según el sistema de costeo por órdenes de producción para la elaboración de pescado frito, donde se observa que el costo de materia prima será de S/. 25.56, costo de mano de obra directa será de S/. 3.25 y costos indirectos de fabricación será de S/. 21.29, dando un total de costo de producción de S/. 50.10 por 10 platos, obteniéndose un costo unitario de S/. 5.01. Dado a que cada uno de los platos se venden a S/. 10.00, se obtendrá una utilidad de S/. 4.99 por plato con una margen de utilidad de 50%.

ANEXO N° 02

MATRIZ DE OPERACIONALIZACIÓN DE LAS VARIABLES

VARIABLE	DEFINICIÓN CONCEPTUAL	DEFINICIÓN OPERACIONAL	INDICADORES	ESCALA DE MEDICIÓN
Costos	Según Gómez, Gómez y Cárdenas (2015) “define al costo como la suma monetaria en que incurren las empresas para la adquisición de un bien o servicio o elaboración de un producto, con la finalidad de generar ganancias futuras” (p. 38).	El costo se refiere al pago o desembolso de dinero realizado por la empresa para producir un bien o brindar un servicio.	Consumo de material directo	Nominal
			Cálculo de mano de obra	
		Además, es considerada una inversión al producir y generar ganancias a futuro.	Consumo de costos indirectos de fabricación	

ANEXO N° 02

INSTRUMENTO DE RECOLECCIÓN DE DATOS

GUÍA DE ENTREVISTA

FECHA: ____/____/____ HORA: _____

LUGAR: _____

ENTREVISTADORES:

- PASCUAL CAMPOS NATHALY VIOLETA
- PULACHE CRUZ JUAN CARLOS

ENTREVISTADO

- **NOMBRE** :
- **CARGO** :

INTRODUCCIÓN

Buen día, somos Estudiantes de la Escuela Académico Profesional de Contabilidad de la Universidad César Vallejo; el propósito de esta entrevista es conocer la estructura de costos actual de su empresa Calla Restaurante Gastronómico. Ante ello le solicitamos que responda todas las preguntas con sinceridad.

CARACTERÍSTICAS

La información que nos brinde será tratada de forma confidencial con una duración aproximada de 30 minutos.

PREGUNTAS

1. ¿Qué platos son los más solicitados en el restaurante?
2. ¿Qué material directo utiliza?
3. ¿Cómo realiza la planificación de las compras de materia prima?
4. ¿Cómo se distribuye los ingredientes para cada plato?
5. ¿Con cuántos empleados cuenta el restaurante actualmente y cuáles son sus funciones?
6. ¿El personal se encuentra en planilla?

7. ¿En qué régimen laboral se encuentra inscrito?
8. ¿Cómo fija los salarios de sus trabajadores?
9. ¿Qué máquinas de producción utiliza (electrodomésticos)?
10. ¿Qué método se aplica para la depreciación de sus máquinas de producción (electrodomésticos)?
11. ¿Qué tratamiento les da a los desperdicios? Si se vende, ¿Cuál es el ingreso promedio diario?
12. ¿Su local es propio o alquilado y cuál es su costo?
13. ¿Con qué servicios básicos cuenta?
14. ¿Se lleva un registro diario de las órdenes de consumo del cliente?
15. ¿Qué tiempo emplea en la preparación de los platos de comida?
16. ¿Conoce usted la utilidad o ganancia de cada plato?
17. ¿Cómo establece el precio de venta de los platos?

GUÍA DE OBSERVACIÓN

FECHA: ____/____/____

HORA: _____

LUGAR: _____

NOMBRE DE LA EMPRESA :

GERENTE GENERAL :

INDICADORES	ÍTEMS	SI	NO	OBSERVACIONES
Consumo de material directo	9. La distribución de los ingredientes para la preparación de los platos es de manera ordenada y concisa.			
	10. Existe un Excel para verificar ingresos y salidas de las compras de materia prima.			
	11. Existen desperdicios			
Cálculo de la mano de obra directa	12. Cuenta con un registro de asistencia del personal.			
	13. Cuenta con un manual de funciones del personal.			
	14. El tiempo empleado en la preparación de los platos es eficiente.			
Consumo de costos indirectos de fabricación	15. Los electrodomésticos que se emplean, se encuentran en buenas condiciones.			
	16. La distribución de los servicios básicos se realiza en base a las unidades producidas.			

GUÍA DE ANÁLISIS DOCUMENTAL

FECHA: ____ / ____ / ____

HORA: _____

LUGAR: _____

NOMBRE DE LA EMPRESA :

GERENTE GENERAL :

INDICADORES	ÍTEMS
Consumo de material directo	1. Apuntes de los ingredientes en la preparación de los platos y sus costos.
	2. Facturas o boletas de las compras de materiales directos
Cálculo de la mano de obra directa	3. Apuntes del cálculo de mano de obra directa.
	4. Planilla de personal o boleta de pago
	5. Registro al régimen laboral, si cuenta con ello
Consumo de costos indirectos de fabricación	6. Apuntes del cálculo de costos indirectos de fabricación.
	7. Recibo de servicios básicos
	8. Contrato de alquiler o título de propiedad

ANEXO Nº 03

MATRIZ DE VALIDACION DEL INSTRUMENTO

GUIA DE ENTREVISTA

VARIABLE	INDICADORES	ITEM	CRITERIOS DE EVALUACION				OBSERVACIONES Y/O RECOMENDACIONES
			Relación entre la variable y el indicador		Relación entre el indicador y los ítems		
			SI	NO	SI	NO	
Costos	Consumo de material directo	1. ¿Qué platos son los más solicitados en el restaurante?					
		2. ¿Qué material directo utiliza?					
		3. ¿Cómo realiza la planificación de las compras de materia prima?					
		4. ¿Cómo se distribuye los ingredientes para cada plato?					
	Cálculo de la mano de obra directa	5. ¿Con cuántos empleados cuenta el restaurante actualmente y cuáles son sus funciones?					
		6. ¿El personal se encuentra en planilla?					
		7. ¿En qué régimen laboral se encuentra inscrito?					
		8. ¿Cómo fija los salarios de sus trabajadores					
	Consumo de costos indirectos de fabricación	9. ¿Qué máquinas (electrodomésticos) de producción utiliza?					
		10. ¿Qué método se aplica para la depreciación de sus máquinas (electrodomésticos) de producción?					
		11. ¿Qué tratamiento les da a los desperdicios? Si se vende, ¿Cuál es el ingreso promedio diario?					
		12. ¿Su local es propio o alquilado y cuál es su costo?					
		13. ¿Con qué servicios básicos cuenta?					

MATRIZ DE VALIDACION DEL INSTRUMENTO

GUIA DE OBSERVACION

VARIABLE	INDICADORES	ITEM	CRITERIOS DE EVALUACION				OBSERVACIONES Y/O RECOMENDACIONES
			Relación entre la variable y el indicador		Relación entre el indicador y los ítems		
			SI	NO	SI	NO	
Costos	Consumo de material directo	1. La distribución de los ingredientes para la preparación de los platos es de manera ordenada y concisa.					
		2. Existe un Excel para verificar ingresos y salidas de las compras de materia prima.					
		3. Existen desperdicios					
	Cálculo de la mano de obra directa	4. Cuenta con un registro de asistencia del personal.					
		5. Cuenta con un manual de funciones del personal.					
		6. El tiempo empleado en la preparación de los platos es eficiente.					
	Consumo de costos indirectos de fabricación	7. Los electrodomésticos que se emplean, se encuentran en buenas condiciones.					
		8. La distribución de los servicios básicos se realiza en base a las unidades producidas.					

MATRIZ DE VALIDACION DEL INSTRUMENTO

GUIA DE ANALISIS DOCUMENTAL

VARIABLE	INDICADORES	ITEM	CRITERIOS DE EVALUACION				OBSERVACIONES Y/O RECOMENDACIONES
			Relación entre la variable y el indicador		Relación entre el indicador y los ítems		
			SI	NO	SI	NO	
Costos	Consumo de material directo	1. Apuntes de los ingredientes en la preparación de los platos y sus costos.					
		2. Facturas o boletas de las compras de materiales directos					
	Cálculo de la mano de obra directa	3. Apuntes del cálculo de mano de obra directa.					
		4. Planilla de personal o boleta de pago					
		5. Registro al régimen laboral, si cuenta con ello					
	Consumo de costos indirectos de fabricación	6. Apuntes del cálculo de costos indirectos de fabricación.					
		7. Recibo de servicios básicos					
		8. Contrato de alquiler o título de propiedad					

ANEXO N° 04

CONSTANCIA DE VALIDACIÓN

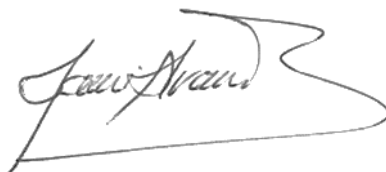
Yo, Carlos Leopoldo García Álvarez, titular del DNI. N° 19082454 , de profesión Contador Público, ejerciendo actualmente como docente, en la Institución Universidad César Vallejo.

Por medio de la presente hago constar que he revisado con fines de Validación del Instrumento (Guía de Entrevista, Guía de Observación y Guía de Análisis Documental), a los efectos de su aplicación al personal que labora en “Calle Restaurante Gastronómico”.

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

	DEFICIENTE	ACEPTABLE	BUENO	EXCELENTE
Congruente de ítems			X	
Amplitud de contenido			X	
Redacción de los ítems			X	
Claridad y precisión			X	
Pertinencia			X	

En Nuevo Chimbote, a los 30 días del mes de abril del 2021



Firma

CONSTANCIA DE VALIDACIÓN

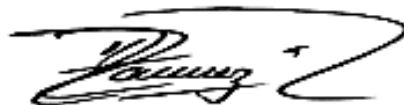
Yo, JAIME ROBERTO RAMÍREZ GARCÍA, titular del DNI. N° 18033187, de profesión CONTADOR PUBLICO, ejerciendo actualmente como DOCENTE, en la Institución UNIVERSIDAD CATÓLICA DE TRUJILLO.

Por medio de la presente hago constar que he revisado con fines de Validación del Instrumento (Guía de Entrevista, Guía de Observación y Guía de Análisis Documental), a los efectos de su aplicación al personal que labora en "CALLA RESTAURANTE GASTRONÓMICO".

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

	DEFICIENTE	ACEPTABLE	BUENO	EXCELENTE
Congruente de ítems		X		
Amplitud de contenido		X		
Redacción de los ítems		X		
Claridad y precisión		X		
Pertinencia		X		

En Nuevo Chimbote, a los 30 días del mes de abril del 2021



Dr. Jaime Roberto Ramírez García

Firma



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

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

Declaratoria de Originalidad del Autor

Yo, PASCUAL CAMPOS NATHALY VIOLETA estudiante de la FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES de la escuela profesional de CONTABILIDAD de la UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO SAC - CHIMBOTE, declaro bajo juramento que todos los datos e información que acompañan la Tesis titulada: "SISTEMA DE COSTEO POR ÓRDENES PARA DETERMINAR LOS COSTOS DE PRODUCCIÓN EN LA EMPRESA CALLA RESTAURANTE GASTRONÓMICO, HUARMEY – 2021", es de mi autoría, por lo tanto, declaro que la Tesis:

1. No ha sido plagiada ni total, ni parcialmente.
2. He mencionado todas las fuentes empleadas, identificando correctamente toda cita textual o de paráfrasis proveniente de otras fuentes.
3. No ha sido publicada, ni presentada anteriormente para la obtención de otro grado académico o título profesional.
4. Los datos presentados en los resultados no han sido falseados, ni duplicados, ni copiados.

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

Nombres y Apellidos	Firma
NATHALY VIOLETA PASCUAL CAMPOS DNI: 72461450 ORCID 0000-0001-7976-3147	Firmado digitalmente por: NPASCUALC el 25-07-2021 14:44:01

Código documento Trilce: TRI - 0148126