



**UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO**

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

Proceso de producción y su influencia en la rentabilidad del  
restaurante Kariño Bonito EIRL en el distrito de Sullana, 2022

**TESIS PARA OBTENER EL TÍTULO PROFESIONAL DE:**

**Contador Público**

**AUTORAS:**

Juarez Alburqueque, Lucila Jazmin ([orcid.org/0000-0001-5356-6399](https://orcid.org/0000-0001-5356-6399))  
Ticlahuanca Martinez, Shirley Miriel ([orcid.org/0000-0003-2441-231X](https://orcid.org/0000-0003-2441-231X))

**ASESORES:**

Dr. Garay Canales, Henry Bernardo ([orcid.org/0000-0003-2323-1103](https://orcid.org/0000-0003-2323-1103))  
Mg. Martinez Purizaca, Edher Ivan ([orcid.org/0000-0001-7151-3485](https://orcid.org/0000-0001-7151-3485))

**LÍNEA DE INVESTIGACIÓN:**

Finanzas

**LÍNEA DE RESPONSABILIDAD SOCIAL UNIVERSITARIA:**

Desarrollo económico, empleo y emprendimiento

PIURA – PERÚ

2023

## **Dedicatoria**

A Dios, por acompañarnos, darnos fuerza e inteligencia para afrontar cada uno de los retos a lo largo de nuestra formación personal y profesional. A nuestros padres, son el principal motivo de haber culminado la carrera profesional con su motivación y apoyo. Finalmente, a todas las personas que nos impulsaron a seguir adelante.

## **Agradecimiento**

A nuestros docentes de la Universidad César Vallejo, por habernos compartido sus conocimientos a lo largo de la formación de esta profesión. A mi tutor de tesis Garay Canales, Henry Bernardo por habernos guiado, no solo en la elaboración de este trabajo de titulación, sino a lo largo de nuestra carrera universitaria brindándonos el apoyo para desarrollarnos profesionalmente.

## Índice de contenidos

Carátula.....	i
Dedicatoria .....	ii
Agradecimiento .....	iii
Índice de contenidos .....	iv
Índice de tablas .....	v
Índice de gráficas y figuras.....	vi
Resumen.....	vii
Abstract.....	viii
I. INTRODUCCIÓN .....	1
II. MARCO TEÓRICO.....	4
III. METODOLOGÍA.....	10
3.1. Tipo y diseño de investigación .....	10
3.2. Variables y operacionalización.....	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.....	14
IV. RESULTADOS.....	15
V. DISCUSIÓN .....	33
VI. CONCLUSIONES .....	37
VII. RECOMENDACIONES.....	38
REFERENCIAS.....	39
ANEXOS	

## Índice de tablas

Tabla 1.	Calificación en función a las dimensiones del proceso de producción	15
Tabla 2.	Calificación en función a las dimensiones de la variable rentabilidad..	16
Tabla 3.	Grado de influencia del proceso de producción en la rentabilidad.....	17
Tabla 4.	Costo de producción por orden de pedido pequeño, mediano y grande .....	18
Tabla 5.	Margen de ganancias y precios de venta .....	18
Tabla 6.	Indicadores de rentabilidad económica.....	19
Tabla 7.	Indicadores de rentabilidad financiera .....	20
Tabla 8.	Análisis comparativa del ROE y ROA .....	20
Tabla 9.	Grado de influencia de la planificación de la producción en la rentabilidad.....	21
Tabla 10.	Grado de influencia de la medición y evaluación de la producción en la rentabilidad.....	22
Tabla 11.	Grado de influencia del control de la producción en la rentabilidad.....	23
Tabla 12.	Análisis de normalidad de las variables proceso de producción y rentabilidad.....	24
Tabla 13.	Correlación del proceso de producción y rentabilidad .....	25
Tabla 14.	Correlación de la planificación de la producción y rentabilidad .....	27
Tabla 15.	Correlación de la medición y evaluación de la producción y rentabilidad .....	29
Tabla 16.	Correlación del control de costos de la producción y rentabilidad .....	31

## Índice de gráficos y figuras

Figura 1. Dispersión simple del proceso de producción con la rentabilidad .....	26
Figura 2. Dispersión simple de la planificación de la producción con la rentabilidad.....	28
Figura 3. Dispersión simple de la medición y evaluación de la producción con la rentabilidad.....	30
Figura 4. Dispersión simple del control de costos de la producción con la rentabilidad.....	32
Figura 5. Indicador de rentabilidad económica.....	84
Figura 6. Indicador de rentabilidad financiera.....	84
Figura 7. Indicador comparativo de la rentabilidad.....	85

## Resumen

La presente investigación tiene como objetivo central, determinar la influencia del proceso de producción en la rentabilidad del restaurante Kariño Bonito E.I.R.L en el distrito de Sullana, 2022. La metodología que se utilizó fue aplicada, donde el diseño fue no experimental, transversal y correlacional, mientras que la población estuvo conformada por 12 colaboradores del área responsable y 03 documentos compuestos por los estados financieros. Los resultados indicaron que en su mayoría conocen los procesos que incurre en la preparación de cada plato, sin embargo no existe una correcta asignación y distribución efectiva de los recursos directos e indirectos. Hay un desconocimiento en el tiempo que requiere su preparación, existiendo la necesidad por flujos de procesos, puesto que se ha producido tiempos y procesos innecesarios. Se desconocen los costos de insumos, materiales y mano de obra que requiere cada tipo de plato a la carta, así también de otros costos indirectos que han incrementado los costos de producción, obteniendo en el periodo 2022 un ROE de 13,49% y un ROA de 9,25%. Se concluyó que el proceso de producción si influye positivamente en la rentabilidad del restaurante, mediante el valor de  $r = ,954^{**}$  y  $\text{sig.} = ,001^b$ .

**Palabras clave:** Procesos, costos, producción y rentabilidad.

## **Abstract**

The main objective of this research is to determine the influence of the production process on the profitability of the Kariño Bonito E.I.R.L restaurant in the Sullana district, 2022. The methodology that was used was applied, where the design was non-experimental, cross-sectional and correlational, while the population was made up of 12 collaborators from the responsible area and 03 documents made up of the financial statements. The results indicated that most of them know the processes involved in the preparation of each dish, however there is no correct allocation and effective distribution of direct and indirect resources. There is a lack of knowledge in the time that its preparation requires, and there is a need for process flows, since unnecessary times and processes have occurred. The costs of inputs, materials and labor required by each type of à la carte dish are unknown, as well as other indirect costs that have increased production costs, obtaining in the 2022 period an ROE of 13.49% and a ROA of 9.25%. It was concluded that the production process does positively influence the profitability of the restaurant, through the value of  $r = .954^{**}$  and  $\text{sig.} = .001b$ .

**Keywords:** Processes, costs, production and profitability.



## I. INTRODUCCIÓN

Los cambios estructurales en el sector gastronómico ha percutido en la rentabilidad, donde se ha visto muy afectada como el resto de las demás empresas, a raíz de los efectos de la pandemia del COVID-19, muchos de estos establecimientos se vieron en la necesidad de paralizar sus operaciones, generando una fuerte caída en sus ingresos a causa de las restricciones que fueron establecidas por los diversos gobiernos; sin embargo, se generaron medidas de flexibilización sanitaria, lo cual, contribuyó a que este sector implementara medidas estratégicas de ventas para aumentar su rentabilidad y no quebrar, donde una de ellas fue la ejecución de plataformas digitales, teniendo como función la comercialización y distribución de productos.

A nivel internacional, Ortiz (2020), señaló que, en Ecuador, debido a los estragos ocasionados por el coronavirus, generó un gran impacto en la disminución de las actividades productivas, comerciales y financieras; afectando gradualmente la rentabilidad del sector empresarial, que permite el desarrollo económico de los diferentes países. La rentabilidad económica, es generada por los diferentes procesos de producción que se realizan en cada actividad, del mismo modo CEPAL (2020), manifestó que la pandemia del Covid-19 no sólo perjudicó la salud humana, sino que también paralizó varios sectores claves para la economía de América Latina y el Caribe, como lo fue el sector gastronómico, afectando las entradas de sus ingresos rentables, ya que las ventas disminuyeron a raíz de la crisis generada.

Por otra parte, Confecámaras (2019), nos dice que en Colombia el sector empresarial presentó una baja en sus ventas del 96%, perjudicando su margen de rentabilidad; mientras que las empresas formales en un 82%, tuvieron un plazo de continuidad entre uno a dos meses, para seguir con sus actividades económicas a través de sus propios recursos. Además, la ONU (2020) afirmó que, los mercados financieros presentaron grandes caídas en los precios de sus activos afectando sus utilidades, el cual trajo como consecuencia la inestabilidad de sus actividades económicas por medio de la inversión y los créditos financieros. También, ocasionó el bajo precio de las acciones, trayendo como consecuencia el aumento de la deuda

capital de las empresas, donde esto limitó el acceso al crédito que brindan estas entidades financieras.

Desde el punto de vista nacional, la pandemia del COVID-19 tuvo una gran repercusión en la rentabilidad de las empresas peruanas; para Varona y Gonzales (2020), en Chimbote, determinaron que, en un nivel extenso macroeconómico, el desarrollo de la pandemia, provocó efectos en la oferta y demanda de los distintos negocios, lo cual afectó severamente la rentabilidad económica en cada uno de estos. Asimismo, el INEI (2020), señaló que en el Perú las estadísticas financieras, en base a las empresas que estuvieron operativas frente al COVID-19, fue en un 81,4%, las que no presentaron problemas financieros para afrontar sus procesos productivos. Por otro lado, de acuerdo con Salamehet et al. (2020), la economía global se ha visto afectada en los distintos ámbitos empresariales de todo el mundo y trayendo efectos negativos en la rentabilidad.

Para el caso del restaurante Kariño Bonito, que se encuentra en la provincia de Sullana de la Región Piura, es una empresa que tiene un trayecto de 9 años en el mercado ofreciendo sus servicios gastronómicos, está acogida al régimen general, cuenta con otra sucursal y tiene una carga laboral de 20 trabajadores. Sin embargo, al reinicio por el estado de emergencia sanitaria, ha reflejado ciertos puntos críticos respecto al manejo del proceso de producción, debido a una escasa base de datos y selección de proveedores que ofrezcan menores costos de acuerdo a las necesidades del mercado, así como el desconocimiento de los costos directos e indirectos que intervienen en la producción de cada plato a la carta, que ha incurrido a fijar un precio inadecuado con respecto a las ganancias que debería proporcionar. De continuar con la situación se verá afectada la rentabilidad de la empresa, ya que su margen de ganancia será muy bajo para afrontar sus obligaciones financieras.

En concordancia a la problemática expuesta se planteó la siguiente pregunta general: ¿De qué manera el proceso de producción influye en la rentabilidad del restaurante Kariño Bonito E.I.R.L. en el distrito de Sullana, 2022? Las preguntas específicas fueron: ¿Cómo la planificación de la producción influye en la

rentabilidad del restaurante Kariño Bonito E.I.R.L. en el distrito de Sullana, 2022?; ¿Cómo la medición y evaluación de la producción influye en la rentabilidad del restaurante Kariño Bonito E.I.R.L. en el distrito de Sullana, 2022? y ¿Cómo el control de costos de la producción influye en la rentabilidad del restaurante Kariño Bonito E.I.R.L. en el distrito de Sullana, 2022?

Se justificó a nivel teórico porque se realizó una revisión sistemática de las variables bajo estudio, el cual permitió renovar los conocimientos previos que se tienen sobre esas variables y actualizarlas, a nivel práctico se buscó formular propuestas de mejora en la rentabilidad del proceso productivo a manera de recomendaciones, por lo que pudo ser sometida a la decisión del restaurante. Por consiguiente, a nivel metodológico se aplicó el método científico y se diseñó instrumentos de cuestionario y análisis documental, que permitió medir la influencia entre nuestras variables, de manera que sirva como base para futuros estudios.

El objetivo general fue: Determinar la influencia del proceso de producción en la rentabilidad del restaurante Kariño Bonito E.I.R.L en el distrito de Sullana, 2022. Los objetivos específicos fueron: Establecer la influencia de la planificación de la producción en la rentabilidad del restaurante Kariño Bonito E.I.R.L en el distrito de Sullana, 2022; indicar la influencia de la medición y evaluación de la producción en la rentabilidad del restaurante Kariño Bonito E.I.R.L en el distrito de Sullana, 2022 y establecer la influencia del control de costos de la producción en la rentabilidad del restaurante Kariño Bonito E.I.R.L en el distrito de Sullana, 2022.

Así mismo se presentó como hipótesis general: El proceso de producción influye positivamente en la rentabilidad del restaurante Kariño Bonito E.I.R.L en el distrito de Sullana, 2022. Las hipótesis específicas fueron: La planificación de la producción influye positivamente en la rentabilidad del restaurante Kariño Bonito E.I.R.L en el distrito de Sullana, 2022; la medición y evaluación de la producción influye positivamente en la rentabilidad del restaurante Kariño Bonito E.I.R.L en el distrito de Sullana, 2022 y el control de costos de la producción influye positivamente en la rentabilidad del restaurante Kariño Bonito E.I.R.L en el distrito de Sullana, 2022.

## II. MARCO TEÓRICO

En el ámbito internacional, Díaz (2021) en su investigación enfocada en realizar un análisis de los factores que convergen sobre los procedimientos productivos y los condicionantes en la rentabilidad de los restaurantes Europeos, en sus resultados se encontró que el ROA represento un 19,01% y el ROE un 5,09% que demostraría un mayor endeudamiento respecto a sus activos de la mayoría de los restaurantes, demostrando la necesidad de poder panificar sus procesos, donde el valor de correlación entre los procedimientos productivos y la rentabilidad reflejo un p-valor menor a 0,005, lo que indicaría que existe una significancia alta que incurre en el fortalecimiento de sus costo ante su margen de ganancia de los restaurantes.

Por otro lado, Saltos (2020) en su investigación que tuvo como objetivo principal, proponer un modelo de organización que mejore los procesos del restaurante la Cañita, Ecuador, donde los resultados reflejaron que existe una inadecuada planificación y distribución de sus recursos como materia prima, que ha incurrido en producir mayores pérdidas a través de las mermas, que ha afectado a los niveles de rentabilidad económica, por lo tanto el nivel de relación que existe entre el modelo de organización y los procesos del restaurante, refleja un coeficiente de R de ,712 y p-valor fue ,001, demostrando que existe una relación altamente significativa, es así que para mejorar sus niveles de rentabilidad se debe efectuar también una correcta evaluación y medición de sus procesos.

Asimismo, Espinoza (2018) precisó en su investigación que tuvo como objetivo central, diseñar el proceso productivo de una PYME del sector gastronómico, para producir bienes que cumplan con los requerimientos de los clientes. En los resultados se determinó que los procesos productivos son adecuados y se ajustan a la determinación de los costos que ha permitido obtener un mejor beneficio neto ante la variedad de preparación de platos que solicitan en cada orden específico demostrando que el nivel de relación fue significativo entre el proceso productivo y margen neto, donde el valor de R fue ,78

9 y p-valor fue ,030 demostrando que, a una mayor eficiencia del proceso productivo, mayor será la producción de bienes y ganancias.

De la misma manera a nivel nacional, Seminario (2021) en su investigación que formuló como objetivo general, determinar la incidencia de los costos de producción en la rentabilidad de la empresa AGROVERDE SAC, obteniendo como resultado que las materias primas dentro del sistema de costos de producción por procesos, permiten mantener un control eficiente de los requerimientos y gastos originados por naturaleza, donde el valor de correlación fue 0,856 y su nivel de significancia fue de ,045 reflejo que los costos de producción si inciden significativamente en la rentabilidad, concluyendo que los insumos incurren en el proceso de producción de bienes, incidiendo de manera directa en la rentabilidad positiva generada por el control interno eficaz de los costos.

Por consiguiente, como expresó Escobar (2020) en su objetivo que tuvo en la investigación que fue mejorar el proceso productivo de la línea de confección de pantalones para incrementar la rentabilidad de la empresa Scoyter EIRL, evidenciando como resultado que la empresa no cuenta con un correcto proceso productivo que incurrido en la falta de planificación de medición y evaluación de sus procedimiento, así como el control de sus costos directos e indirectos, demostrando que el valor de relación fue ,067 y p-valor fue 0,023, indicando que existe una baja asociación respecto al proceso productivo con la rentabilidad, debido a la falta de capacidad en el manejo del sistema de acumulación de costos que ha repercutido en la rentabilidad del negocio, ocasionado deterioro y pérdidas de la mercadería.

Además, teniendo en cuenta a Rosillo (2019) en su investigación que tuvo como finalidad, determinar el impacto del sistema de costos por órdenes de producción para incrementar la rentabilidad del restaurante Muchik Chiclayo – 2018, teniendo como resultado un 44% que indica que la empresa no se basa a pedidos específicos, así mismo el 38,9% considero que no existe un correcto control de producción y que el sistema de costeo no ha permitido el adecuado manejo y control de las materias primas, mano de obra y costos indirectos, en consecuencia están seguros que la rentabilidad no ha incrementado, en conclusión

se debería mejorar el sistema de costos por órdenes de producción para lograr incrementar los niveles de rentabilidad.

En cuanto a las bases teóricas que sustenta la variable independiente proceso de producción, según Godoy (2021) indicó que es el proceso de elaboración de bienes y servicios de las empresas, donde los productos terminados guardan relación con los recursos que se emplean en el desarrollo de fabricación determinando los insumos, la mano de obra y bienes de capital que se utilizan para lograr un buen proceso y éxito en su gestión, lo cual satisface las necesidades de la sociedad. Por otra parte, Casanova et. al. (2021) sostuvo que un proceso productivo es el desarrollo de distintas actividades que generan un valor agregado que se lleva a cabo a través de una gestión de inventarios de insumos, asignación de recursos, donde interviene el uso de maquinaria y herramientas y los procedimientos que implica el procesamiento de la producción; asimismo, Primero (2021) señaló que son procesos de manufacturas, donde su transformación de bienes o servicios se realiza mediante el uso de recursos materiales y procedimientos.

En cuanto a la clasificación básica del proceso de producción con respecto a los costos que involucra la elaboración de un producto, se tiene en cuenta las siguientes etapas: La planificación de la producción, es aquella asociada con los lineamientos que debe cumplir los procesos de producción que está asociado con la adecuada identificación y funcionamiento de los procesos, así como la asignación de los recursos que son necesarios para determinar las actividades que deben desarrollarse en cada orden de pedido (Garrido et al., 2021).

La medición y evaluación de la producción, es aquella que comprende en poder conocer el periodo de cada proceso que incurre en la preparación de un producto, así como el seguimiento mediante un determinado mapeo de procesos, sumado a la necesidad de simplificar o mejora un proceso para lograr una mayor eficiencia en su producción. El control de costos de la producción, es aquella que contempla la comprobación y verificación de los costos directos e indirectos que

están asociados con la producción de un producto y que permite estimar el costo total (Valladares, 2018).

Por consiguiente, Agudelo y López (2018), establecieron que el proceso productivo se basa en una gestión de inventarios, que se enfoca en ajustar los flujos entre la oferta y la demanda mejorando la distribución de los costos que se emplean para la construcción del producto final, y permitir un eficiente orden en los suministros; del mismo modo, Magaña et. al. (2022) mencionaron que dentro del proceso productivo se establece la asignación de recursos que están conformados por los insumos, materias primas, mano de obra, entre otros, siendo estos fundamentales para llevar a cabo la productividad de una empresa.

Por otro lado, Santos (2021) sostuvo que el proceso productivo comprende diversas actividades que realiza una entidad, el cual engloba diversos procedimientos que se utilizan para el desarrollo de un bien, con el objetivo de ofrecer un producto satisfactorio en el mercado. De la misma manera, Navia et. al. (2019) señalaron que los procesos permitirán ejecutar diversas actividades que influyen dentro de la rentabilidad de cada entidad, logrando una buena competitividad y posicionamiento en el mercado; a la vez, Del Río y Alvear (2019) consideró que la producción debe fijar técnicas que permitan el crecimiento y adecuado uso de los recursos materiales, humanos y económicos dentro del sector industrial y gastronómico, para que sea competitivo en el mercado.

Para la variable de rentabilidad se respaldó en la teoría financiera; donde Puente (2020) mencionó que esta se basa en una estructura de diversos conocimientos acerca de los agentes económicos, los cuales tienen que estar informados sobre la dinámica y riesgos de los diversos mercados financieros en las que incurre la compañía, enfocándose en mantener la estabilidad de sus activos.

Flores (2019) indicó que la rentabilidad es el beneficio que obtiene una organización al llevar a cabo el desarrollo de sus actividades económicas, con el fin de generar beneficios lucrativos y ganancias utilizando en su totalidad todos sus recursos reflejados en su estructura financiera, donde se mide a través de

dimensiones de los ratios de retorno sobre el patrimonio ROE y retorno sobre los activos ROA. Piget y Roussel (2019) mencionó que para medir la rentabilidad de una entidad se deben aplicar los índices financieros como el retorno sobre el patrimonio (ROE) y retorno sobre los activos (ROA), que determinaran su margen de liquidez, activos, gastos y costos de la empresa medidos a través de ratios financieros.

Correa (2018) expresó que dentro de las entidades es necesario que se mida el desempeño dentro de un determinado periodo que es de suma importancia para reflejar la viabilidad de la rentabilidad económica, la que se realiza a través de los índices financieros donde la información obtenida será mediante los estados financieros para evaluar dichos resultados operativos, la financiación e inversión. De esta manera, Urdaneta (2021) precisó que el retorno sobre activos ROA es uno de los indicadores más utilizados para medir la rentabilidad, el cual se enfoca en la capacidad y eficiencia que tiene la entidad para generar un buen desarrollo y crecimiento financiero; igualmente, Peña (2019) indicó que este ratio de rentabilidad es primordial dentro de todas las organizaciones, porque mide los activos en relación al beneficio alcanzado durante un determinado periodo.

Por consiguiente, Casamayou (2019) estableció que el retorno sobre el patrimonio ROE se enfoca en el beneficio neto que logra alcanzar el inversor dentro de la entidad financiera, donde ejecuta sus actividades en función a su capital propio teniendo en cuenta la eficiencia y capacidad productiva para asegurar inversiones y conseguir las en beneficio a la compañía. A la vez, Coaquira et. al. (2021) especificaron que el retorno sobre las ventas en función a la rentabilidad se basa en comprobar el valor que se ha utilizado al costo de producción para la elaboración de un bien o servicio, que permita establecer un precio adecuado para su venta y presenta un alcance factible en la modificación y restauración del precio de venta del porcentaje que incluye el incremento de los costos de producción.

Por otro lado, Abanto y Vásquez (2020) fundamentaron que los ratios son instrumentos de análisis financieros contables que ayudan a la toma de decisiones estratégicas relacionadas a la eficacia de la liquidez de una compañía, siendo esto



de suma importancia para los analistas, dueños de bancos, capacitores y el gobierno. Asimismo, Sáenz (2019) sostuvo que la liquidez es uno de los ratios primordiales que se encarga de analizar y verificar las obligaciones, con las que debe cumplir la empresa, determinando de forma segura e inmediata las faltas que se evidencien en las distintas áreas, para así brindar soluciones de manera rápida y la compañía pueda seguir cumpliendo con sus compromisos a corto plazo.

Teniendo en cuenta a, Arévalo et. al. (2018) establecieron que el índice de prueba ácida es una de las razones financieras que mide el margen y capacidad crediticia con el que posee la organización frente a sus deudas a largo y corto plazo, para así poder ejecutar con normalidad sus operaciones y cumplir con sus trabajadores y proveedores. De tal manera, Ramadhanti et. al. (2021) argumentaron que la rentabilidad permite calcular el nivel de eficiencia en la administración, teniendo como objetivo incrementar el margen de ganancias que se consigue a través de las ventas e inversiones generadas en cada actividad; asimismo, Aguirre et. al. (2018) plantearon que las entidades tienen el deber de reducir las amenazas, las cuales permitan mitigar o disminuir el impacto que puede provocar el mal manejo de los productos, ya que de esa manera se podrá establecer una estrategia adecuada que permita que sea rentable la producción.

De igual forma, Luna y Sarmiento (2019) establecieron que uno de los elementos fundamentales dentro de la rentabilidad, es que toda organización ejecute y controle el desarrollo del análisis que presenta el entorno empresarial, de tal manera que se brinde respuestas factibles frente a los cambios que se generan dentro de las finanzas; también, Fujianti y Satria (2020) señalaron que el contar con un control interno es de suma importancia para conseguir una rentabilidad deseada, la cual permitirá una mejora en los diferentes escenarios, ocasionando la satisfacción de cada inversionista de la organización. Por consiguiente, García et. al. (2018) expresaron que la rentabilidad se encarga de medir los activos que poseen un gran beneficio económico con relación a las ganancias antes de intereses e impuestos, y el patrimonio permite realizar un análisis rentable dentro de las entidades financieras por medio de las utilidades proporcionadas en un determinado periodo de la entidad.

### **III. METODOLOGÍA**

#### **3.1. Tipo y diseño de investigación**

##### **3.1.1. Tipo de investigación**

La investigación fue de tipo aplicada, ya que tuvo como finalidad, determinar cómo el proceso productivo influye en la rentabilidad de la empresa Kariño Bonito, en la ciudad de Sullana 2022, aportando posibles soluciones a la problemática presentada y a la mejora del proceso mencionado (Ruiz, 2021).

##### **3.1.2. Diseño de investigación**

El diseño considerado en la investigación fue de tipo no experimental transeccional, por lo que las variables proceso productivo y rentabilidad no fueron manipuladas, ya que se estudió la realidad y se observó la situación del problema detectado sobre el proceso de producción, recopilando datos en el periodo 2022 (Hernández y Mendoza, 2018).

Por otro lado, por su alcance fue de tipo descriptivo- correlacional, porque permitió describir de manera puntual las características que conforman el proceso productivo, y como va a influir dentro de la rentabilidad a través del estudio de las distintas variables planteadas, contrastando la realidad con las hipótesis que se planteó en base a los resultados obtenidos (Ramos, 2022).

#### **3.2. Variables y operacionalización**

Variable independiente: Proceso productivo

Definición conceptual: Es el conjunto de procedimientos y operaciones especializadas que debe efectuar una determinada empresa con el propósito de transformar los recursos que están a disposición en un producto o bien que ofrece en un mercado competitivo (Garrido et al., 2021).

Definición operacional: El proceso de producción fue evaluado mediante un cuestionario, así mismo para la última fase de producción, se aplicó un análisis documental para determinar la racionalidad de los costos de producción en restaurante Kariño Bonito E.I.R.L.

Indicadores: La identificación de los procesos, funcionamiento de los procesos, asignación de los recursos, tiempo del proceso, mapeo del proceso, necesidad del proceso, costos directo y costos indirectos.

Escala de medición: Se usó una escala de tipo ordinal y razón.

Variable dependiente: Rentabilidad

Definición conceptual: Es el indicador que permite determinar la capacidad que una empresa posee para poder obtener beneficios o ganancias mediante el desarrollo de sus actividades económicas y financieras, utilizando en su totalidad todos sus recursos (Flores, 2019).

Definición operacional: La rentabilidad fue evaluada mediante un cuestionario respecto al ROE y ROA, así se aplicó un análisis documental para determinar la racionalidad de los ratios con respecto al estado de situación financiera y estado de resultado del restaurante Kariño Bonito E.I.R.L.

Indicadores: ROE: Utilidad / patrimonio y ROA: utilidad neta / activo total.

Escala de medición: Se usó una escalade tipo ordinal y razón.

### **3.3. Población, muestra y muestreo**

#### **3.3.1. Población**

Para el desarrollo del estudio, la población estuvo conformada por el conjunto total de los estados financieros y la documentación contable del restaurante Kariño Bonito EIRL del año 2022 (Robles, 2019).

### **Criterio de inclusión**

Se tomó como referencia los estados financieros como el estado de situación y el estado de resultados de los años 2020 - 2022.

### **Criterios de exclusión**

No se tomó en cuenta los estados financieros como el estado de flujo de efectivo y el estado de cambios en el patrimonio neto de los años 2020 - 2022.

### **3.3.2. Muestra**

La muestra estuvo conformada por el total del 100% de la población, es decir se va a trabajar con la información de los estados de situación financiera y resultados que fueron brindados por parte de la empresa de estudio en cuestión por lo tanto no hubo muestreo.

### **3.3.4. Unidad de análisis**

Fue el restaurante Kariño Bonito EIRL del distrito de Sullana.

## **3.4. Técnicas e instrumentos de recolección de datos**

Las técnicas utilizadas en la investigación fueron: La encuesta, es una técnica cuantitativa que consiste en la estructuración de una serie de preguntas e interrogantes para poder sustentar una problemática mediante el comportamiento del sujeto en evaluación, la que fue utilizada para la recopilación de datos (Hernández y Mendoza, 2018).

El análisis documental, el mismo que tuvo como finalidad la recolección de información relacionada al proceso productivo que aplica la empresa en cuestión (Machuca, 2022). Asimismo, se utilizó la ficha de análisis documental que tuvo como finalidad recopilar y llevar a cabo el registro de información sobre los documentos o procesos precisos para la elaboración y desarrollo del estudio que

se realizó a través de un diseño concreto en los períodos establecidos (Sánchez, 2021).

El cuestionario, fue un instrumento que estuvo estructurado por 18 interrogantes que evaluaron la variable proceso productivo y rentabilidad, a través de la escala de Likert que permitió sustentar la problemática del restaurante.

La ficha documental, fue un instrumento que consistió en la utilización y análisis de los documentos de costos de producción y los estados financieros, donde se realizó la determinación del costo de la preparación de un pedido en específico y sobre todo del ROE y ROA de los periodos 2020 hasta 2022, la cual permitió complementar y sustentar la problemática de la investigación.

### **3.5. Procedimientos**

En primera instancia se sostuvieron reuniones en la ciudad de Sullana con la representante legal de la empresa Kariño Bonito donde se llegó al acuerdo de contar con su apoyo para la realización del proyecto, luego se solicitó la carta de presentación elaborada y emitida por la Universidad César Vallejo la cual fue presentada ante la entidad donde posteriormente se obtuvo la carta de aceptación teniendo como fin la adquisición de la firma de consentimiento legalmente para proceder al desarrollo y obtención de datos que evaluaron la aplicación del instrumento de la ficha de análisis documental para la ejecución de la investigación.

Asimismo, se hicieron las visitas respectivas al lugar de estudio lo cual permitió conocer de cerca el manejo del restaurante de sus diferentes áreas y de esa manera se recopiló información que contribuyó al proyecto.

### **3.6. Método de análisis de datos**

Para el diagnóstico y proceso de datos de la presente investigación se empleó el método estadístico de la regresión lineal, que tuvo como fin explicar la relación que existe entre la variable dependiente o respuesta y la variable

independiente o explicativa que proporcionarán una interpretación fácil y viable de comprender en los resultados obtenidos (Fernández, 2022); asimismo, se utilizó la prueba de correlación de R de Pearson que permitió medir la relación estadística entre dos variables continuas donde la correlación puede ser entre -1 y +1 (Hernández, 2018). Además, se usó el programa Microsoft Excel y asimismo el uso del IBM SPSS Statistics completo versión 27 para la elaboración de las diferentes tablas estadísticas y la generación de los gráficos correspondientes.

### **3.7. Aspectos éticos**

Las investigadoras mantuvieron durante el desarrollo de la investigación un comportamiento ético el cual es esencial para el desarrollo del estudio a realizar, el que se basa en la obediencia y el respeto de la ética investigativa donde el uso de los datos obtenidos a través de la aplicación del instrumento de medición, se utilizó de manera responsable, transparente y privada (Hernández y Mendoza 2018).

Además, para el desarrollo y sustento de veracidad en el estudio de estas variables, se emplearon distintas citas de autores nacionales e internacionales, para la cual se utilizó los criterios establecidos por la asociación americana de psicología que en su séptima edición regula las normas conocidas como APA y las diversas fuentes aplicadas que respalden los diversos conceptos teóricos alusivos al tema de estudio. Asimismo, se contó con la autorización del dueño de la empresa elegida para la elaboración de este estudio, con el fin de utilizar su razón social, obtener de manera directa y accesible la información específica que ayudó a la realización y culminación de manera satisfactoria de este estudio.

## IV. RESULTADOS

### 4.1. Resultados descriptivos del cuestionario y ficha documental

**Tabla 1**

*Calificación en función a las dimensiones del proceso de producción*

Dimensiones	Calificación por niveles										Total	
	Muy eficiente		Eficiente		Regular		Deficiente		Muy Deficiente			
	N°	%	N°	%	N°	%	N°	%	N°	%	N°	%
Planificación de la producción	00	00%	03	25%	05	42%	04	33%	00	00%	12	100%
Medición y evaluación de la producción	01	08%	01	08%	02	17%	08	67%	00	00%	12	100%
Control de costos de la producción	00	00%	03	25%	07	58%	01	8%	01	08%	12	100%

*Nota:* Aplicación del cuestionario al personal responsable de la producción.

En la tabla 1, reflejó que la planificación de la producción fue calificada un 42% regular, debido a que se ha identificado los procesos que intervienen en la preparación de cada plato, pero se desconoce los recursos que se requieren para cada preparación y más aun no se ha distribuido correctamente. La medición y evaluación de la producción fue calificada un 67% deficiente, debido a que se desconoce el tiempo que se necesita en la preparación de cada plato, puesto que no se posee un flujo de procesos. El control de costos de la producción fue calificada un 58% regular, a causa de que se desconoce los costos directos e indirectos que intervienen en la preparación de cada plato servido.

**Tabla 2***Calificación en función a las dimensiones de la variable rentabilidad*

Dimensiones	Calificación por niveles										Total	
	Muy eficiente		Eficiente		Regular		Deficiente		Muy Deficiente			
	N°	%	N°	%	N°	%	N°	%	N°	%	N°	%
Retorno sobre el patrimonio	00	00%	03	25%	05	42%	04	33%	00	00%	12	100%
Retorno sobre los activos	01	08%	01	8%	02	17%	08	67%	00	00%	12	100%

*Nota:* Aplicación del cuestionario al personal responsables de la producción.

En la tabla 2, reflejó que el retorno sobre el patrimonio, fue calificado un 42% regular y el retorno sobre los activos fue calificado un 67% deficiente. Debido a que se ha obtenido ciertos beneficios mediante los recursos propios del restaurante, sin embargo, al invertir parte de sus recursos económicos y financieros en su producción, los ingresos han sido mínimos en cuanto a lo que se deseaba percibir, debido al incremento de los costos que afectado a su capacidad para ser rentable.



## Objetivo general

Determinar la influencia del proceso de producción en la rentabilidad del restaurante Kariño Bonito E.I.R.L en el distrito de Sullana, 2022.

**Tabla 3**

*Grado de influencia del proceso de producción en la rentabilidad*

Detalla	Rentabilidad										Total		
	Muy eficiente		Eficiente		Regular		Deficiente		Muy Deficiente				
	N°	%	N°	%	N°	%	N°	%	N°	%	N°	%	
Procesos de producción	Muy eficiente	00	00%	00	00%	00	00%	00	00%	00	00%	00	00%
	Eficiente	01	08%	01	08%	00	00%	00	00%	00	00%	02	17%
	Regular	00	00%	01	08%	04	33%	00	00%	00	00%	05	42%
	Deficiente	00	00%	00	00%	00	00%	05	42%	00	00%	05	42%
	Muy deficiente	00	00%	00	00%	00	00%	00	00%	00	00%	00	00%
Total	01	08%	02	17%	04	33%	05	42%	00	00%	12	100%	

*Nota:* Aplicación del cuestionario al personal responsable de la producción.

En la tabla 3, se observó que el 08% que calificaron un nivel eficiente del proceso productivo se debe a la influencia de un nivel muy eficiente y eficiente en la rentabilidad, el 33% que calificaron en un nivel regular del proceso productivo se debe a la influencia de un nivel regular de la rentabilidad, el 42% que calificaron un nivel deficiente del proceso productivo se debe a la influencia de un nivel deficiente de la rentabilidad.

Estos resultados se debieron a que en el restaurante Kariño Bonito E.I.R.L., señalaron que no se está cumpliendo efectivamente con los procesos de producción, mientras que en la rentabilidad no se ha evaluado periódicamente los beneficios netos sobre los fondos invertidos en el restaurante, algunos consideran que el patrimonio total del restaurant aumentado en los últimos tres años. Pero están seguros que el restaurant tiene la capacidad necesaria para generar valor de sus fuentes de inversión. Por el contrario, no se ha evaluado frecuentemente los beneficios netos sobre los activos totales del restaurante y que consideran que el restaurante tiene una capacidad regular de generar valor con sus fuentes propias.

**Tabla 4***Costo de producción por orden de pedido pequeño, mediano y grande*

<b>Costos de Preparación por Ordenes de Pedidos Especificas</b>						
<b>Detalles</b>	<b>1° Orden de pedido (Pequeño)</b>		<b>2° Orden de pedido (Mediano)</b>		<b>3° Orden de Pedido (Grande)</b>	
(+) Materiales directos	S/.	12.90	S/.	20.65	S/.	27.40
(+) Costo de Mano de Obra	S/.	2.02	S/.	2.49	S/.	2.96
(+) Costos Indirectos	S/.	0.47	S/.	0.56	S/.	0.66
<b>Total de Costo de Producción</b>	<b>S/.</b>	<b>15.39</b>	<b>S/.</b>	<b>23.71</b>	<b>S/.</b>	<b>31.02</b>

*Nota:* Aplicación de la ficha de análisis documental.

En la tabla 4, se observó el costo de preparación por órdenes de pedidos específicos en el restaurante Kariño Bonito E.I.R.L., para la cual se analizó los costos del plato principal o bandera que es el ceviche en sus diferentes tamaños donde se clasificó como 1° orden de pedido pequeño que reflejó un costo de S/. 15.39, mientras que el 2° orden de pedido mediano que reflejó un costo de S/. 23.71 y finalmente el 3° orden de pedido grande que reflejó un costo de S/. 31.02. Estos resultados se debieron a que la proporcionalidad de los insumos y sus costos ha generado un incremento significativo en el costo de producción total de cada pedido que también debería impactar en su margen de ganancia y precio de venta.

**Tabla 5***Margen de ganancias y precios de venta*

<b>Margen de Ganancia Actual y Esperado</b>						
<b>Detalles</b>	<b>1° Orden de pedido (Pequeño)</b>		<b>2° Orden de pedido (Mediano)</b>		<b>3° Orden de Pedido (Grande)</b>	
Margen de Ganancia (26%)	S/.	4.00	S/.	6.16	S/.	8.06
Precio de Venta	S/.	19.40	S/.	29.87	S/.	39.08
Margen de Ganancia (50%)	S/.	7.70	S/.	11.85	S/.	15.51
Precio de Venta	S/.	23.09	S/.	35.56	S/.	46.53

*Nota:* Aplicación de la ficha de análisis documental.

En la tabla 5, se observó que el costo de preparación por órdenes de pedidos específicos en el restaurante Kariño Bonito E.I.R.L., donde el margen de ganancia

actual corresponde a un 26% del costo, siendo el 1° orden de pedido pequeño que obtuvo un margen de S/. 4.00, mientras que el 2° orden de pedido mediano tuvo un margen de S/. 6.16 y finalmente el 3° orden de pedido grande tuvo un margen de S/. 8.06, lo que demostraría bajas ganancias que se está generando debido a un precio de venta redondeado en S/. 20.00, S/. 30.00 y S/. 39.00 a diferencia de lo que se debería estimar con respecto a la competencia que se ha establecido un precio de venta que corresponde en S/. 23.00, S/. 36.00 y S/. 46.00, que sería lo ideal. Estos resultados se debieron a que, al determinar los costos de un plato a la carta, se pudo estimar que la ganancia es mínima con respecto al precio de venta a diferencia de los precios actuales de la competencia, que proporcionan las ganancias necesarias para poder incrementar el nivel de rentabilidad, que permitirá su recuperación, esta situación también comprende a los distintos platos a la carta que ofrecen a sus comensales.

**Tabla 6**

*Indicadores de rentabilidad económica*

Ratio	Análisis (%)			Comparación (%)	
	2020	2021	2022	2020/2021	2021/2022
Rentabilidad sobre el patrimonio (ROE)	14.57%	15.00%	13.49%	0.44%	1.52%

*Nota:* Aplicación de los ratios financieros.

En la tabla 6, se observó que el beneficio que obtiene el restaurante Kariño Bonito E.I.R.L., en cuanto a las inversiones que han efectuado mediante sus recursos propios durante los periodos 2020, 2021 y 2022, donde la rentabilidad económica es positiva en cuanto al 14.57%, 15.00% y 13.49%, sin embargo, mediante su análisis comparativo, se demostró que en el periodo 2022, bajo la rentabilidad un 1.52%. Estos resultados se debieron que sus costos de producción aumentaron debido al incremento de los costos de insumos de sus pedidos, que ha incurrido menores ingresos y ganancias que ha repercutido en su rentabilidad.

## Tabla 7

### Indicadores de rentabilidad financiera

Ratio	Análisis (%)			Comparación (%)	
	2020	2021	2022	2020/2021	2021/2022
Rentabilidad sobre los activos (ROA)	10.00%	10.30%	9.25%	0.30%	1.04%

Nota: Aplicación de los ratios financieras.

En la tabla 7, se observó que el beneficio que obtiene el restaurante Kariño Bonito E.I.R.L., en cuanto a las inversiones efectuadas mediante los recursos de periodos 2020, 2021 y 2022, donde la rentabilidad financiera es positiva en cuanto al 10.00%, 10.30% y 9.25%, por lo tanto, mediante su análisis comparativo, se demostró que en el periodo 2022, bajo la rentabilidad financiera en un 1.04%. Estos resultados se debieron a que se está realizando la inversión en el capital de su producción, sin embargo, los ingresos que perciben son bajos.

## Tabla 8

### Análisis comparativo del ROE y ROA

Ratio	Análisis (%)			Comparación (%)	
	2020	2021	2022	2020/2021	2021/2022
ROE - ROA	4.57%	4.71%	4.23%	0.14%	0.48%

Nota: Aplicación de los ratios financieros.

En la tabla 8, se observó que la situación de la rentabilidad que viene atravesando el restaurante Kariño Bonito E.I.R.L., en cuanto al retorno sobre su patrimonio menos el retorno sobre los activos, demostró para el periodo 2020 un 4,57%, mientras que en el periodo 2021, un 4.71% y para el periodo 2022 un 4.23%. Estos resultados permitieron demostrar que el ROE ha sido superior al ROA, permitiendo explicar que parte del activo del restaurante se ha financiado con deuda y ha mostrado un crecimiento en su rentabilidad, que podría mejorar si se establecen un mejor aprovechamiento de sus márgenes de ganancia a través de sus costos de producción.

## Objetivo específico N° 1

Establecer la influencia de la planificación de la producción en la rentabilidad del restaurante Kariño Bonito E.I.R.L en el distrito de Sullana, 2022.

**Tabla 9**

*Grado de influencia de la planificación de la producción en la rentabilidad*

Detalla	Rentabilidad										Total		
	Muy eficiente		Eficiente		Regular		Deficiente		Muy Deficiente				
	N°	%	N°	%	N°	%	N°	%	N°	%	N°	%	
Planificación de la producción	Muy eficiente	00	00%	00	00%	00	00%	00	00%	00	00%	00	00%
	Eficiente	00	00%	02	17%	01	08%	00	00%	00	00%	03	25%
	Regular	01	08%	00	00%	03	25%	01	08%	00	00%	05	42%
	Deficiente	00	00%	00	00%	00	00%	04	33%	00	00%	04	33%
	Muy deficiente	00	00%	00	00%	00	00%	0	00%	00	00%	00	00%
Total	01	08%	02	17%	04	33%	05	42%	00	00%	12	100%	

*Nota:* Aplicación del cuestionario al personal responsable de la producción.

En la tabla 9, se observó que el 17% calificaron un nivel eficiente de la planificación de la producción se debe a la influencia de un nivel eficiente en la rentabilidad, el 25% que calificaron en un nivel regular de la planificación de la producción se debe a la influencia de un nivel regular de la rentabilidad y el 33% calificaron un nivel deficiente de la planificación de la producción debido a la influencia de un nivel deficiente de la rentabilidad.

Estos resultados se debieron a que en el restaurante Kariño Bonito E.I.R.L., se ha identificado que los procesos que intervienen en la preparación de cada plato servido, en su mayoría se posee un conocimiento claro sobre el funcionamiento de cada proceso de preparación, pero no conocen los recursos necesarios para su preparación y mayormente no se ha distribuido efectivamente los recursos para la elaboración de cada plato servido.

## Objetivo específico N° 2

Indicar la influencia de la medición y evaluación de la producción en la rentabilidad del restaurante Kariño Bonito E.I.R.L en el distrito de Sullana, 2022.

**Tabla 10**

*Grado de influencia de la medición y evaluación de la producción en la rentabilidad*

Detalla	Rentabilidad										Total			
	Muy eficiente		Eficiente		Regular		Deficiente		Muy Deficiente					
	N°	%	N°	%	N°	%	N°	%	N°	%	N°	%		
Muy eficiente	01	08%	00	00%	00	00%	00	00%	00	00%	00	00%	01	08%
Medición y Eficiente	00	00%	01	08%	00	00%	00	00%	00	00%	00	00%	01	08%
evaluación Regular	00	00%	00	00%	02	17%	00	00%	00	00%	00	00%	02	17%
de la Deficiente	00	00%	01	08%	02	17%	05	42%	00	00%	00	00%	08	67%
producción Muy deficiente	00	00%	00	00%	00	00%	00	00%	00	00%	00	00%	00	00%
Total	01	08%	02	17%	04	33%	05	42%	00	00%	00	00%	12	100%

*Nota:* Aplicación del cuestionario al personal responsable de la producción.

En la tabla 10, se observó que el 08% que calificaron un nivel muy eficiente y eficiente de la medición y evaluación de la producción se debe a la influencia de un nivel muy eficiente y eficiente de la rentabilidad, el 17% que calificaron en un nivel regular de la medición y evaluación de la producción se debe a la influencia de un nivel regular de la rentabilidad, el 42% que calificaron un nivel deficiente de la medición y evaluación de la producción se debe a la influencia de un nivel deficiente de la rentabilidad.

Estos resultados se debieron a que en el restaurante Kariño Bonito E.I.R.L., no se ha evaluado el tiempo que requiere la preparación de cada plato servido, así mismo que no siempre el tiempo que se requiere en cada plato servido es el adecuado, más aún no se cuenta con un diagrama de flujo de los procesos de preparación de cada plato servido, pero consideran que todos los procesos de preparación de plato servido, son necesarios.

### Objetivo específico N° 3

Establecer la influencia del control de costos de la producción en la rentabilidad del restaurante Kariño Bonito E.I.R.L en el distrito de Sullana, 2022.

**Tabla 11**

*Grado de influencia del control de la producción en la rentabilidad*

Detalla	Rentabilidad										Total		
	Muy eficiente		Eficiente		Regular		Deficiente		Muy Deficiente				
	N°	%	N°	%	N°	%	N°	%	N°	%	N°	%	
Control de la producción	Muy eficiente	00	00%	00	00%	00	00%	00	00%	00	00%	00	00%
	Eficiente	01	08%	01	08%	01	08%	00	00%	00	00%	03	25%
	Regular	00	00%	01	08%	03	25%	03	25%	00	00%	07	58%
	Deficiente	00	00%	00	00%	00	00%	01	08%	00	00%	01	08%
	Muy deficiente	00	00%	00	00%	00	00%	01	08%	00	00%	01	08%
Total	01	08%	02	17%	04	33%	05	42%	00	00%	12	100%	

*Nota:* Aplicación del cuestionario al personal responsable de la producción.

En la tabla 11, se observó que el 08% que calificaron un nivel eficiente del control de la producción se debe a la influencia de un nivel muy eficiente, eficiente y regular de la rentabilidad, el 25% que calificaron en un nivel regular del control de la producción se debe a la influencia de un nivel regular y deficiente de la rentabilidad y el 08% que calificaron un nivel deficiente y muy deficiente del control de la producción se debe a la influencia de un nivel deficiente y muy deficiente de la rentabilidad.

Estos resultados se debieron a que en el restaurante Kariño Bonito E.I.R.L., no se conoce los costos de los insumos, materiales y mano de obra directa de cada plato servido, así también no se ha reducido los costos directos en la preparación de cada plato servido, más aún no se conoce los costos indirectos independientes de la producción de cada plato servido, aunque consideran que los costos de luz, agua, alquiler y otros costos indirectos han afectado a la producción de cada plato servido.

## 4.2. Resultados de análisis correlacional

### Test de normalidad

En consideración al análisis de normalidad, esta se realizó con respecto al cuadrante de Shapiro-Wilk, debido a que los datos fueron menores a 50 elementos, ello implico conocer el valor de significancia respecto a las variables proceso de producción y rentabilidad del Restaurante Kariño Bonito E.I.R.L.

### Criterio del test de normalidad

**Ho:** Si  $p > 0,05$ , los datos de la muestra si proceden de una distribución normal.

**Hi:** Si  $p < 0,05$ , los datos de la muestra no proceden de una distribución normal.

### Datos del test de normalidad

**Tabla 12**

*Análisis de normalidad de las variables proceso de producción y rentabilidad*

Variables	Shapiro - Wilk		
	Estad.	gl.	Sig.
V <sub>1</sub> Proceso de producción	,953	12	,679
V <sub>2</sub> Rentabilidad	,956	12	,725

*a. Corrección de significación de Lilliefors*

*Nota:* Datos compilados del cuestionario.

En la tabla 12, se demostró que a través de la prueba de Shapiro – Wilk, el coeficiente de p fue mayor a 0,05, permitiendo tomar la decisión de **ACEPTAR** la hipótesis nula, debido a que los datos proceden de una distribución normal.

### Decisiones para el método de contrastación

Se tomó la decisión de utilizar el método paramétrico a través del R de Pearson para sustentar las hipótesis establecidas, puesto que los datos mostraron una distribución normal.



## Hipótesis general

Hi: El proceso de producción si influye positivamente en la rentabilidad del restaurante Kariño Bonito E.I.R.L en el distrito de Sullana, 2022.

Ho: El proceso de producción no influye positivamente en la rentabilidad del restaurante Kariño Bonito E.I.R.L en el distrito de Sullana, 2022.

**Tabla 13**

*Correlación del proceso de producción y rentabilidad*

Método	Detalle	Valor	Proceso de producción	Rentabilidad
R de Pearson	Proceso de producción	Relación	1,000**	,954**
		Sig.	.	,001 <sup>b</sup>
		Nº	12	12
	Rentabilidad	Relación	,954**	1,000**
		Sig.	,001 <sup>b</sup>	.
		Nº	12	12

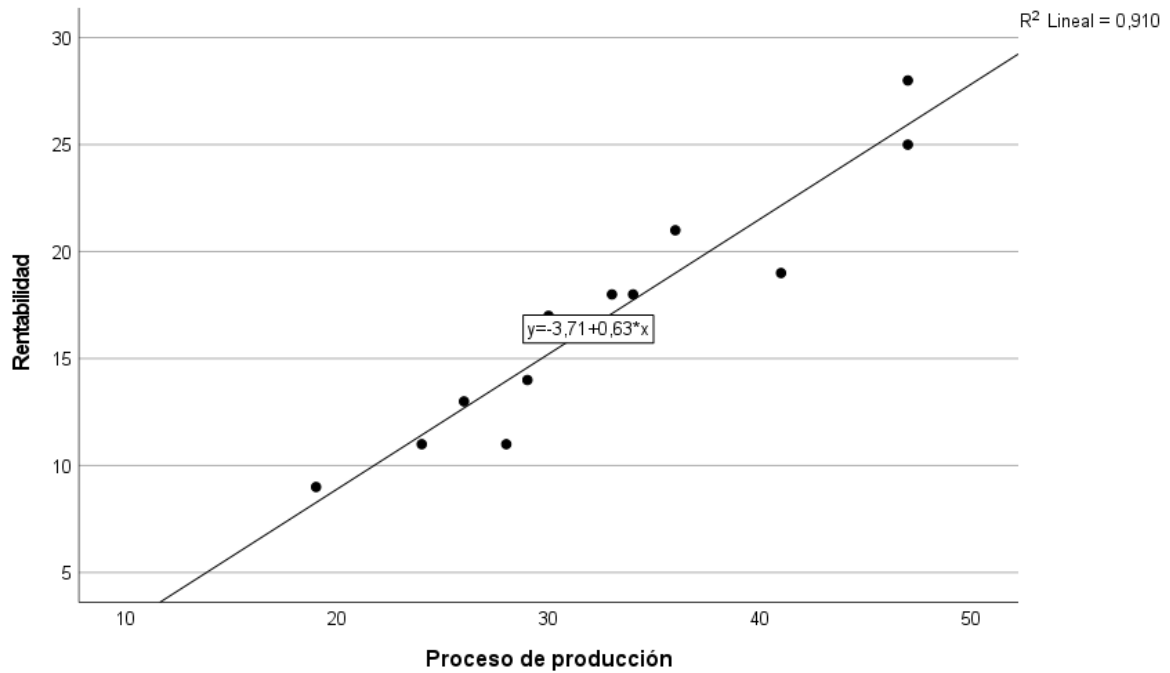
*La correlación es significativa en el nivel 0,01 (bilateral).*

*Nota:* Aplicación del cuestionario al personal responsable de la producción.

En la tabla 13, mediante la prueba no paramétrico de R de Pearson, se determinó que el valor de  $r = ,954^{**}$  y  $\text{sig.} = ,001^b$ . Reflejando que la influencia fue un 95,4% positivo de la variable proceso de producción con la rentabilidad. Por lo tanto, se **ACEPTÓ**, la hipótesis afirmativa, el proceso de producción si influye positivamente en la rentabilidad del restaurante Kariño Bonito E.I.R.L., en el distrito de Sullana. De tal manera, que, para alcanzar un mejor nivel de rentabilidad del restaurante, se deberá efectuar una mejor optimización de los procesos de producción.

## Figura 1

### Dispersión simple del proceso de producción con la rentabilidad



Nota: Aplicación del cuestionario al personal responsable de la producción.

En la figura 1, se observó que mediante el procesamiento de la dispersión de las variables proceso de producción y rentabilidad, se obtuvo un valor de  $R^2$  Lineal de 0,910 que reflejó un nivel de relación positiva. Por lo tanto, cuanto mejor sea el nivel de optimización de los procesos de producción, mejor será el nivel de rentabilidad del Restaurante Kariño Bonito E.I.R.L.

### Hipótesis específica N° 1

La planificación de la producción si influye positivamente en la rentabilidad del restaurante Kariño Bonito E.I.R.L en el distrito de Sullana, 2022.

**Tabla 14**

*Correlación de la planificación de la producción y rentabilidad*

Método	Detalle	Coefficiente	Planificación de la producción	Rentabilidad
R de Pearson	Planificación de la producción	Relación	1,000**	,868**
		Sig.	.	,001 <sup>b</sup>
	Rentabilidad	N°	12	12
		Relación	,868**	1,000**
		Sig.	,001 <sup>b</sup>	.
		N°	12	12

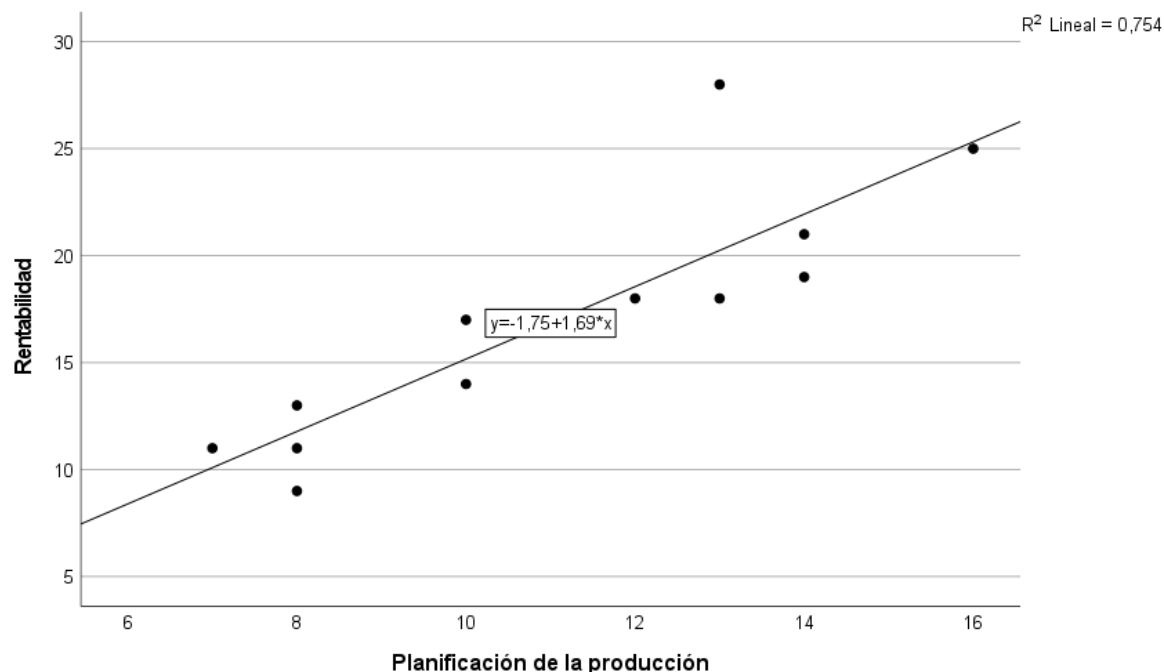
*La correlación es significativa en el nivel 0,01 (bilateral).*

*Nota:* Aplicación del cuestionario al personal responsables de la producción.

En la tabla 14, mediante la prueba no paramétrico de R de Pearson, se determinó que el valor de  $r = ,868^{**}$  y  $sig. = ,001^b$ . Reflejando que la influencia fue un 86,8% positivo de la dimensión planificación de la producción con la variable rentabilidad. Por lo tanto, se **ACEPTÓ**, la hipótesis afirmativa, la planificación de la producción si influye positivamente en la rentabilidad del restaurante Kariño Bonito E.I.R.L en el distrito de Sullana. De tal manera, que, para alcanzar un mejor nivel de rentabilidad del restaurante, se deberá efectuar una mejor planificación de la producción

**Figura 2**

*Dispersión simple de la planificación de la producción con la rentabilidad*



*Nota:* Aplicación del cuestionario al personal responsable de la producción.

En la figura 2, se observó que mediante el procesamiento de la dispersión de la dimensión planificación de la producción con la variable rentabilidad, se obtuvo un valor de  $R^2$  Lineal de 0,754 que reflejó un nivel de relación positiva. Por lo tanto, cuanto mejor sea el nivel de planificación de la producción, mejor será el nivel de rentabilidad del Restaurante Kariño Bonito E.I.R.L.

## Hipótesis específica N° 2

La medición y evaluación de la producción si influye positivamente en la rentabilidad del restaurante Kariño Bonito E.I.R.L en el distrito de Sullana, 2022.

**Tabla 15**

*Correlación de la medición y evaluación de la producción y rentabilidad*

Método	Detalle	Coeficiente	Medición y evaluación de la producción	Rentabilidad
R de Pearson	Medición y evaluación de la producción	Relación	1,000**	,884**
		Sig.	.	,001 <sup>b</sup>
	Rentabilidad	N°	12	12
		Relación	,884**	1,000**
		Sig.	,001 <sup>b</sup>	.
		N°	12	12

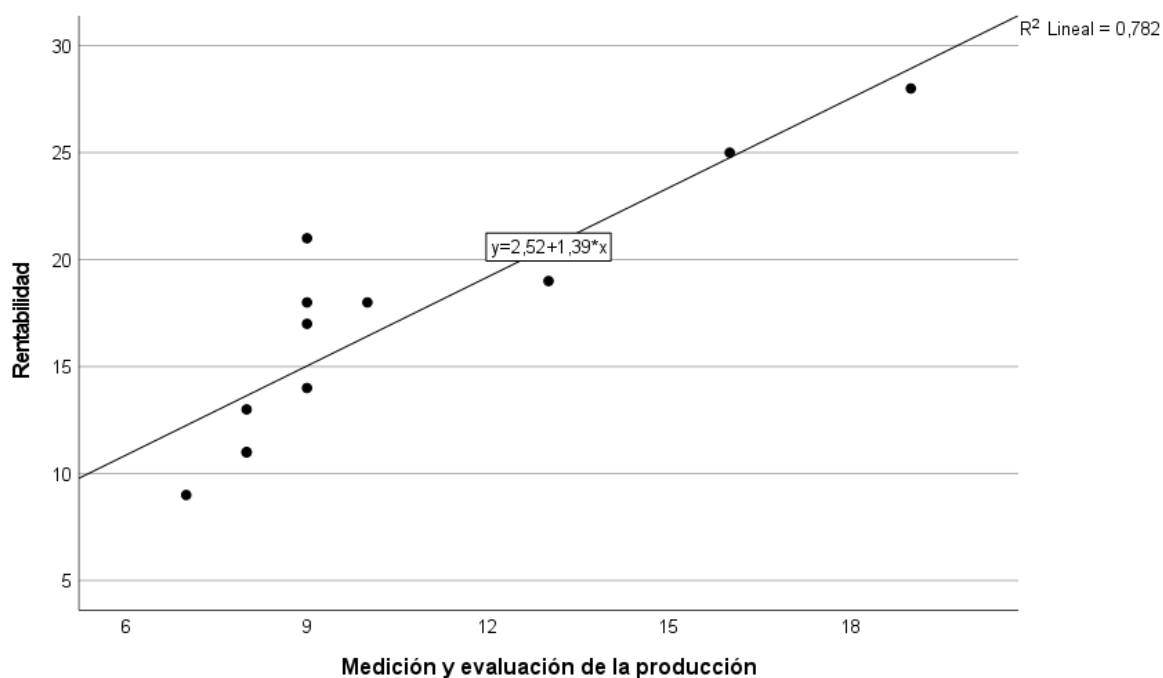
*La correlación es significativa en el nivel 0,01 (bilateral).*

*Nota:* Aplicación del cuestionario al personal responsables de la producción.

En la tabla 15, mediante la prueba no paramétrico de R de Pearson, se determinó que el valor de  $r = ,884^{**}$  y  $\text{sig.} = ,001^b$ . Reflejando que la influencia fue un 68,2% positivo de la dimensión medición y evaluación de la producción con la variable rentabilidad. Por lo tanto, se **ACEPTÓ**, la hipótesis afirmativa, la medición y evaluación de la producción influye positivamente en la rentabilidad del restaurante Kariño Bonito E.I.R.L en el distrito de Sullana. De tal manera, que, para alcanzar un mejor nivel de rentabilidad del restaurante, se deberá efectuar un mejor medición y evaluación de la producción

**Figura 3**

*Dispersión simple de la medición y evaluación de la producción con la rentabilidad*



*Nota:* Aplicación del cuestionario al personal responsable de la producción.

En la figura 3, se observó que mediante el procesamiento de la dispersión de la dimensión de la medición y evaluación de la producción con la variable rentabilidad, se obtuvo un valor de  $R^2$  Lineal de 0,782 que reflejó un nivel de relación positiva. Por lo tanto, cuanto mejor sea el nivel de medición y evaluación de la producción, mejor será el nivel de rentabilidad del Restaurante Kariño Bonito E.I.R.L.

### Hipótesis específica N° 3

El control de costos de la producción si influye positivamente en la rentabilidad del restaurante Kariño Bonito E.I.R.L en el distrito de Sullana, 2022.

**Tabla 16**

*Correlación del control de costos de la producción y rentabilidad*

Método	Detalle	Coeficiente	Control de costos	Rentabilidad
R de Pearson	Control de costos	Relación	1,000**	,831**
		Sig.	.	,001 <sup>b</sup>
	Rentabilidad	Nº	12	12
		Relación	,831**	1,000**
		Sig.	,001 <sup>b</sup>	.
		Nº	12	12

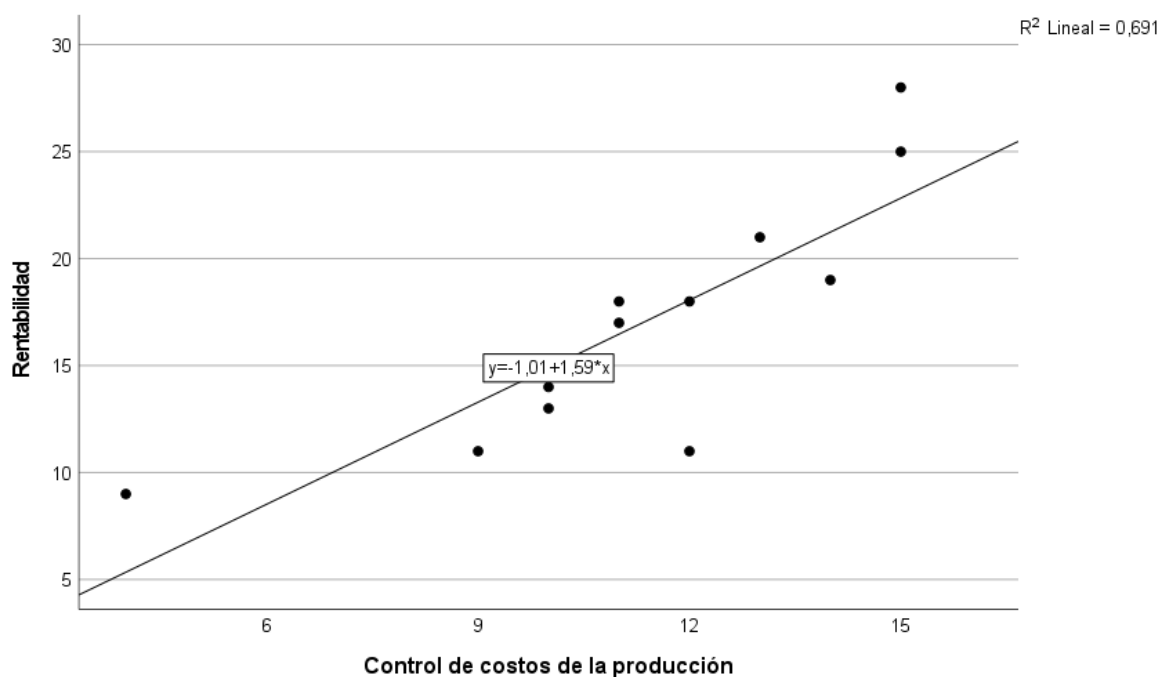
*La correlación es significativa en el nivel 0,01 (bilateral).*

*Nota:* Aplicación del cuestionario al personal responsable de la producción.

En la tabla 16, mediante la prueba no paramétrico de R de Pearson, se determinó que el valor de  $r = ,831^{**}$  y  $\text{sig.} = ,001^b$ . Reflejando que la influencia fue un 70,0% positivo de la dimensión control de costos con la variable rentabilidad. Por lo tanto, se **ACEPTÓ**, la hipótesis afirmativa, el control de costos de la producción influye positivamente en la rentabilidad del restaurante Kariño Bonito E.I.R.L en el distrito de Sullana. De tal manera, que, para alcanzar un mejor nivel de rentabilidad del restaurante, se deberá efectuar un mejor control de costos de la producción.

**Figura 4**

*Dispersión simple del control de costos de la producción con la rentabilidad*



*Nota:* Aplicación del cuestionario al personal responsable de la producción.

En la figura 4, se observó que mediante el procesamiento de la dispersión de la dimensión del control de costos de la producción con la variable rentabilidad, se obtuvo un valor de  $R^2$  Lineal de 0,691 que reflejó un nivel de relación positiva. Por lo tanto, cuanto mejor sea el nivel de control de costos de la producción, mejor será el nivel de rentabilidad del Restaurante Kariño Bonito E.I.R.L.



## V. DISCUSIÓN

En el primer objetivo específico, establecer la influencia de la planificación de la producción en la rentabilidad del restaurante Kariño Bonito E.I.R.L en el distrito de Sullana. Los resultados obtenidos reflejaron que la influencia fue un 86,8% positivo de la planificación de la producción con la rentabilidad. Debido a que se ha identificado los procesos que intervienen en la preparación de cada plato servido, se posee un conocimiento claro sobre el funcionamiento de cada proceso de preparación, pero no conocen los recursos necesarios para su preparación y mayormente no se ha distribuido los recursos para el procesamiento de cada plato.

Estos resultados mantienen cierta diferencia con el lineamiento teórico de la planificación de la producción, que está asociado con los lineamientos que debe cumplir los procesos de producción que esta relaciona con la adecuada identificación y funcionamiento de los procesos, así como la asignación de los recursos que son necesarios para determinar las actividades que deben desarrollarse en cada orden de pedido (Garrido et al., 2021). De la misma manera los resultados mantienen cierta relación con el aporte científico obtenido de Saltos (2020) quien encontró que existe una inadecuada planificación y distribución de sus recursos como materia prima, que ha incurrido en producir mayores pérdidas a través de las mermas, que ha afectado el nivel de rentabilidad económica, por lo tanto la magnitud de relación que existe entre el modelo de organización y los procesos del restaurante, refleja un coeficiente de R que fue ,712 y p-valor fue ,000.

En el segundo objetivo específico, indicar la influencia de la medición y evaluación de la producción en la rentabilidad del restaurante Kariño Bonito E.I.R.L en el distrito de Sullana. Los resultados obtenidos demostraron que la influencia fue un 68,2% positivo de la medición y evaluación de la producción con la rentabilidad. Puesto que no se ha evaluado el tiempo que requiere la preparación de cada plato servido, más aún no se cuenta con un diagrama de flujo de los procesos de preparación de cada plato servido, pero consideran que todos los procesos de preparación, son necesarios.

Estos resultados mantienen cierta diferencia con la base teórica de la medición y evaluación de la producción, que comprende en poder conocer el periodo de cada proceso que incurre en la preparación de un producto, así como el seguimiento, mediante un determinado mapeo de procesos, sumado a la necesidad de simplificar o mejorar un proceso para lograr una mayor eficiencia en su producción (Valladares, 2018). De tal manera, que también los resultados guardan cierta relación con los hallazgos obtenidos por Escobar (2020) quien indicó que la empresa no cuenta con un correcto proceso productivo incurrido en la falta de medición y evaluación de sus procedimientos, demostrando que el valor de relación fue ,067 y p-valor fue 0,023, indicando que existe una baja asociación respecto al proceso productivo con la rentabilidad, debido a la falta de capacidad en el manejo del sistema de acumulación de costos.

En el tercer objetivo específico, establecer la influencia del control de costos de la producción en la rentabilidad del restaurante Kariño Bonito E.I.R.L en el distrito de Sullana. Los resultados obtenidos reflejaron que la influencia fue un 70,0% positivo del control de costos con la rentabilidad. Esto se debe a que no se conoce los costos de los insumos, materiales y mano de obra directa de cada plato servido, así también no se ha reducido los costos directos en la preparación de cada plato servido, más aún no se conoce los costos indirectos independiente de la producción de cada plato servido, aunque consideran que los costos de luz, agua, alquiler y otros costos indirectos han afectado a la producción de cada plato servido.

Estos resultados guardan cierta relación con los lineamientos teóricos del control de costos de la producción, que contempla la comprobación y verificación de los costos directos e indirectos que están asociados con la producción de un producto y que permite estimar el costo total (Valladares, 2018). Por el contrario, los resultados mantienen una diferencia con los resultados encontrados por Seminario (2021) quien hizo referencia que las materias primas dentro del sistema de costos de producción por procesos, permiten mantener un control eficiente de los requerimientos y gastos originados por naturaleza, donde el valor de correlación fue 0,856 y su nivel de significancia fue de ,045 reflejo que los costos de producción si inciden significativamente en la rentabilidad.

Mientras que los resultados guardan cierta relación con la investigación de Rosillo (2019) quien demostró que, en el restaurante, el 44% indicó que no se basa a pedidos específicos, el 38,9% considero que no existe un correcto control de producción y que el sistema de costeo no ha permitido el adecuado manejo y control de las materias primas, mano de obra y costos indirectos, en consecuencia, están seguros que la rentabilidad no ha incrementado.

En el objetivo general, determinar la influencia del proceso de producción en la rentabilidad del restaurante Kariño Bonito E.I.R.L en el distrito de Sullana. Los resultados obtenidos demostraron que la influencia fue un 95,4% positivo de la variable proceso de producción con la rentabilidad. Puesto que no se está cumpliendo con los procesos de producción, mientras que en la rentabilidad no se ha evaluado periódicamente los beneficios netos sobre los fondos invertidos en el restaurante, algunos consideran que el patrimonio total del restaurante ha aumentado en los últimos tres años. Pero están seguros que el restaurant tiene la capacidad necesaria para generar valor de sus fuentes de inversión.

Los resultados de la ficha de análisis documental, permitió indicar que el costo de preparación por órdenes de pedidos específicos, demostraría bajas ganancias que se está generando debido a un precio de venta redondeado en S/. 20.00, S/. 30.00 y S/. 39.00 a diferencia de lo que se debería estimar con respecto a la competencia que se ha establecido un precio de venta que corresponde en S/. 23.00, S/. 36.00 y S/. 46.00, que sería lo ideal respecto a proporcionar las ganancias necesarias para poder incrementar la rentabilidad. De igual manera que el retorno sobre su patrimonio menos el retorno sobre los activos, demostró para el periodo 2020 un 4,57%, mientras que en el periodo 2021, un 4.71% y para el periodo 2022 un 4.23%. Permittiendo explicar que parte del activo del restaurante se ha financiado con deuda y ha mostrado un crecimiento en su rentabilidad, que podría mejorar si se establecen un mejor aprovechamiento de sus márgenes de ganancia a través de sus costos de producción.

Estos resultados mantienen cierta diferencia con el aporte teórico en cuanto al proceso de producción, que es el conjunto de procedimientos y operaciones

especializadas que debe efectuar una determinada empresa con el propósito de transformar los recursos que están a disposición en un producto o bien que ofrece en un mercado competitivo (Garrido et al., 2021). Sin embargo, existe cierta relación con el aporte teórico de rentabilidad, que es el indicador que permite determinar la capacidad que una empresa posee para poder obtener beneficios o ganancias mediante el desarrollo de sus actividades económicas y financieras, utilizando en su totalidad todos sus recursos (Flores, 2019).

Por el contrario, los resultados mantienen cierta relación con la investigación obtenida por Díaz (2021) quien indicó que el ROA representó un 19,01% y el ROE un 5,09% que demostraría un mayor endeudamiento respecto a sus activos de la mayoría de los restaurantes, demostrando la necesidad de poder planificar sus procesos. De igual manera los resultados reflejan cierta relación con la investigación de Rosillo (2019) quien encontró que el 44% asegura que la producción de la empresa no se basa a pedidos específicos, el 38,9% considero que no existe un correcto control de producción y que el sistema de costeo no ha permitido el adecuado manejo y control de las materias primas, mano de obra y costos indirectos.

Por lo contrario, existe una diferencia con el aporte de investigación realizado por Espinoza (2018) quien demostró que los procesos productivos son adecuados y se ajustan a la determinación de los costos que ha permitido obtener un mejor beneficio neto ante la variedad de preparación de platos que solicitan en cada orden específico, demostrando que el nivel de relación fue significativo entre el proceso productivo y margen neto, donde el valor de R fue ,789 y p-valor fue ,030.

## VI. CONCLUSIONES

1. El proceso de producción si influye positivamente en la rentabilidad del restaurante, mediante el valor de  $r = ,954^{**}$  y  $\text{sig.} = ,001^b$ , puesto que el análisis de costos en una orden de pedido no ha permitido generar ganancias adecuadas por falta de un mejor proceso de planificación, logrando para el periodo 2022 un ROE de 13,49% y un ROA de 9,25%. Finalmente, para alcanzar un mejor nivel de rentabilidad del restaurante, se deberá efectuar una mejor optimización de los procesos de producción.
2. La planificación de la producción si influye positivamente en la rentabilidad del restaurante, mediante el valor de  $r = ,868^{**}$  y  $\text{sig.} = ,001^b$ , debido que en su mayoría conocen de los procesos que incurren en la preparación de cada plato a la carta; sin embargo, no existe una correcta asignación y distribución efectiva de los recursos directos e indirectos que afectan a la rentabilidad. De tal manera, para alcanzar un mejor nivel de rentabilidad, se deberá efectuar una mejor planificación de la producción.
3. La medición y evaluación de la producción si influye positivamente en la rentabilidad del restaurante, mediante el valor de  $r = ,884^{**}$  y  $\text{sig.} = ,001^b$ , debido que desconocen el tiempo que requiere la preparación de cada plato a la carta, existiendo la necesidad por flujos de procesos, puesto que se ha producido tiempos y procesos innecesarios que afectado a la rentabilidad. Por lo tanto, para alcanzar un mejor nivel de rentabilidad, se deberá efectuar una mejor medición y evaluación de la producción.
4. El control de costos de la producción si influye positivamente en la rentabilidad del restaurante, mediante el valor de  $r = ,831^{**}$  y  $\text{sig.} = ,001^b$ , debido a que desconocen los costos de insumos, materiales y mano de obra en cada tipo de plato, así también de otros costos indirectos que aumentado los costos de producción. Puesto que, para alcanzar un mejor nivel de rentabilidad, se deberá efectuar un mejor control de costos de producción.

## VII. RECOMENDACIONES

Luego de dar por concluido los resultados obtenidos en el restaurante Kariño Bonito E.I.R.L., se tuvieron las siguientes recomendaciones:

1. Se recomienda al restaurante implementar un sistema de costos por orden de pedido que le permita planificar, medir, evaluar y sobre todo controlar los procesos de producción, para cumplir con los costos que se le asignen a cada plato a la carta y aprovechar un mayor margen de ganancia que incurrirá en el incremento significativo de la rentabilidad en los próximos años.
2. Se le sugiere realizar actividades de planificación en la producción para el fortalecimiento del conocimiento en la determinación y funcionalidad de los procesos de preparación, así como la cantidad de recursos que se le debe asignar a la elaboración de cada plato a la carta.
3. Se le propone establecer y ejecutar un programa de medición y evaluación en la producción, que permita simplificar y optimizar los procesos de preparación a través de un mapeo, con la finalidad de reducir los tiempos y costos que se incurran en la elaboración de cada plato a la carta.
4. Se le sugiere diseñar y utilizar fichas de control de costos que se ajuste a la estructura de producción, con el propósito de poder registrar todos los costos incurridos en la preparación de los platos a la carta, permitiendo contabilizar los costos de cada orden y sobre todo reducir los costos directos e indirectos que en ocasiones son innecesarias o excesivas.

## REFERENCIAS

- Arévalo, S., Osej, J., Fonseca, C., Canchignia, A. (2018). Análisis financiero del sector construcción de las empresas ecuatorianas en el periodo 2016-2017. *Investigación sigma*, 5(2), 39-49.  
<https://journal.espe.edu.ec/ojs/index.php/Sigma/article/view/1253>
- Abanto-Vidarte, F. y Vásquez-Veliz, S. (2020). *Rentabilidad del recreo la casita del cuy S.A.C. Jaén*. [Tesis de Bachiller, Universidad Señor de Sipán.]. Archivo digital.  
<https://repositorio.uss.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12802/7743/Abanto%20Vidarte%20Floresmila%20%26%20Vasquez%20Veliz%20Sandra.pdf?sequence=1&isAllowed=y#:~:text=La%20teor%C3%ADa%20econ%C3%B3mica%20cl%C3%A1sica%20est%C3%A1,la%20inversi%C3%B3n%20y%20la%20de%20manda>
- Aguirre, C., Barona, C. y Dávila, G. (2020). La rentabilidad como herramienta para la toma de decisiones: análisis empírico en una empresa industrial. *Valor Contable*, 7(1), 50-64.  
[https://revistas.upeu.edu.pe/index.php/ri\\_vc/article/view/1396](https://revistas.upeu.edu.pe/index.php/ri_vc/article/view/1396)
- Agudelo, D. y López, Y. (2018). Dynamics of systems in the management of inventories. *USBMed*, 9(1), 75-85.  
<http://www.revistas.usb.edu.co/index.php/IngUSBmed/article/view/3305/278>
- Casanova, C., Núñez, R., Navarrete, C., y Proaño, E. (2021). Gestión y costos de producción: balances y perspectivas. *Ciencias Sociales*, 17(1), 302-314.  
<https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=7817700>
- Casamayou, E. (2019). Efecto de la rentabilidad financiera y operativa en el precio de las acciones de las empresas industriales. *Quipukamayoc*, 27(54), 65-72.  
<https://revistasinvestigacion.unmsm.edu.pe/index.php/quipu/article/view/1648>

Coaquira, k., Chávez, E. y Jalk, W. (2021). Análisis de la liquidez y solvencia: su repercusión sobre la Gestión Financiera, caso Compañía Minera La Poderosa y Subsidiaria. *Valor Contable*, 8(1), 34 - 40.

[https://revistas.upeu.edu.pe/index.php/ri\\_vc/article/view/1601](https://revistas.upeu.edu.pe/index.php/ri_vc/article/view/1601)

CONFECÁMARAS (2019). *Crecimiento, supervivencia y desafíos de las empresas de Economía Naranja en Colombia*. Bogotá: Confederación de Cámaras de Comercio,4.

[http://www.confecamaras.org.co/phocadownload/2019/Cuadernos\\_Analisis\\_Economicos/CUADERNO%2019%20SEPT%203.pdf](http://www.confecamaras.org.co/phocadownload/2019/Cuadernos_Analisis_Economicos/CUADERNO%2019%20SEPT%203.pdf)

Correa, J., Gómez, S., Londoño, F. (2018). Indicadores financieros y su eficiencia en la explicación de la generación de valor en el sector cooperativo. *Facultad de Ciencias Económica* ,26(2), 129-144.

<http://www.scielo.org.co/pdf/rfce/v26n2/0121-6805-rfce-26-02-129.pdf>

Del Río, A. y Alvear, C. (2019). Mejora de la productividad en la producción de calzado en la empresa "Facalsa" de la ciudad de Ambato, mediante la estandarización de tiempos. *Científica Multidisciplinar*, 5 (5), 3-10.

<https://www.ciencialatina.org/index.php/cienciala/article/view/876/1197>

Díaz-Puche, M (2021). *Análisis de la rentabilidad de los restaurantes europeos: factores determinantes y variables de predicción*. [Tesis Doctoral, Universidad de Málaga]. Archivo digital.

[https://riuma.uma.es/xmlui/bitstream/handle/10630/23191/TD\\_DIAZ\\_PUCHE\\_Miguel.pdf?Sequence=1](https://riuma.uma.es/xmlui/bitstream/handle/10630/23191/TD_DIAZ_PUCHE_Miguel.pdf?Sequence=1)

Escobar-Pacheco, M. (2020). *Mejora en el proceso productivo de la línea de confección de pantalones para incrementar la rentabilidad de la empresa "Scoyter" E.I.R.L 2017*. [Tesis de Titulación, Universidad Señor de Sipán]. Archivo digital.

<https://repositorio.uss.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12802/6915/Escobar%20Pacheco%2c%20Miriam%20Elena.pdf?sequence=1&isAllowed=y>



- Espinoza-Parda, L. (2018). *Diseño del proceso productivo de UNA Pyme del sector gastronómico alineado a la cadena de suministro*. [Tesis de Maestría, Universidad Autónoma de nuevo León]. Archivo digital.  
<http://eprints.uanl.mx/16279/1/1080290248.pdf>
- Fernández, S. (2022). *Métodos de regresión y clasificación basados en árboles*. Repositorio de la universidad de Valladolid, departamento de Estadística e Investigación Operativa.  
<https://uvadoc.uva.es/bitstream/handle/10324/53822/TFG2181.pdf?sequence=1>
- Fujianti, L. y Satria, I. (2020). Firm size, profitability, leverage as determinants of audit report Lag: evidence From Indonesia. *International Journal of financial Research*, 11(2), 61-67. <https://doi.org/10.5430/ijfr.v11n2p61>
- Flores, L. (2019). Gestión del talento humano y rentabilidad del sector hotelero de la región de Puno. *EAN Escuela de Administración de Negocio*, (87), 59 -77.  
[http://www.scielo.org.co/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0120-81602019000200059](http://www.scielo.org.co/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0120-81602019000200059)
- García J., Jara G., Sunny G. y Bucaram R. (2018). Análisis de indicadores de rentabilidad de la pequeña banca privada en el ecuador a partir de la dolarización. *Compendium*, 5 (12), 54-76.  
<https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=6794253>
- García I., Rivas R., Pérez., M. y Palacios., P. (2020). Correlación: no toda correlación implica causalidad. *Scielo*,66(3), 10-25.  
[https://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S24489190201900300354#:~:text=La%20correlaci%C3%B3n%20de%20Spearman%20o,distribuci%C3%B3n%20o%20con%20datos%20ordinales](https://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S24489190201900300354#:~:text=La%20correlaci%C3%B3n%20de%20Spearman%20o,distribuci%C3%B3n%20o%20con%20datos%20ordinales)

- Garrido, Y., Vallejo, M., & Merino, L. (2021). *Contabilidad de costos*. ESPOCH. [http://cimogsys.esPOCH.edu.ec/direccionpublicaciones/public/docs/books/2021-01-26-152709-Contabilidad de costos ejercicios prácticos\\_compressed.pdf](http://cimogsys.esPOCH.edu.ec/direccionpublicaciones/public/docs/books/2021-01-26-152709-Contabilidad%20de%20costos%20ejercicios%20pr%C3%A1cticos_compressed.pdf)
- Godoy, A. (2022). *Teoría de la producción*. Euroinnova, international online education. <https://www.euroinnova.pe/blog/que-es-la-teoria-de-la-produccion>
- Hernández, R. y Mendoza, C. (2018). *Metodología de la investigación las rutas cuantitativa, cualitativa y mixta*. Mc Graw Hill Education. <http://repositorio.uasb.edu.bo:8080/handle/54000/1292>
- Instituto Nacional de Estadística e Informática. (2020). *Producción Nacional 5*. [https://www.inei.gob.pe/media/MenuRecursivo/boletines/produccion\\_marzo2020.pdf](https://www.inei.gob.pe/media/MenuRecursivo/boletines/produccion_marzo2020.pdf)
- Luna, K. y Sarmiento, H. (2019). Profitability in companies of construction and assembly. *Multidisciplinaria*,6(1),81-99. <https://latinjournal.org/index.php/ipsa/article/view/1055/814>
- Machuca, F. (2022). Técnicas e Instrumentos para la recolección de datos que apoyan a la investigación científica en tiempo de pandemia. *Dominio de las ciencias*,8(4), 2-25. <https://dominiodelasciencias.com/ojs/index.php/es/index>
- Magaña, D., Ojeda, R. y Ramírez., G. (2022). Productividad, aspectos que benefician a la organización, revisión sistemática de la producción científica. *Trascender, contabilidad y gestión*, 7(20), 189–208. <https://trascender.unison.mx/index.php/trascender/article/view/166>
- Mendoza, M., Caballero, D., Loor, C., y Fernández, B. (2019). The control and assurance of food quality in a restaurant in the city of Manta, Manabí, Ecuador “Emil Viera Manzo. *Recus*,4(3), 23-28. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=7368630>

- Mendoza-Novillo, P., Erazo-Álvarez, J. y Narváez-Zurita, C. (2019). Motion and time study of production for Fratello Vegan Restaurant. *Cienciamatria*,5(1), 271-297.  
<https://cienciamatriarevista.org.ve/index.php/cm/article/view/267/305>
- Naciones Unidas CEPAL. (2019). *Informe de avance cuatrienal sobre el progreso y los desafíos regionales de la Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible en América Latina y el Caribe*.  
[https://repositorio.cepal.org/bitstream/handle/11362/44551/7/S1900433\\_es.pdf](https://repositorio.cepal.org/bitstream/handle/11362/44551/7/S1900433_es.pdf)
- Navia et. al. (2019). Profitability as a tool for decision making: empirical analysis in an industrial company. *Valor Contable*,7 (1), 53-64.  
<file:///C:/Users/usuario/Documents/IX%20CICLO/PROYECTO%20DE%20INVESTIGACION/ARTICULO%20NAVIA.pdf>
- Ortiz, J. (2020). Evolution of education in times of COVID-19. *Recimundo*,6(2), 85-92.  
<https://recimundo.com/index.php/es/article/view/1544/1977>
- Peña, L (2019). Los determinantes de la rentabilidad en las empresas que cotizan en bolsa: un estudio de la bolsa de valores de Vietnam. *Finanzas, economía y negocios asiáticos* 7(1),47-58.  
<http://koreascience.or.kr/article/JAKO202014862061720.page>
- Piget, P. y Roussel, J. (2019). Banks eurozone, human capital efficiency and return on equity: an approach via panel econometrics. *Valor Contable*, 7(1), 50-64.  
[https://revistas.upeu.edu.pe/index.php/ri\\_vc/article/view/1396](https://revistas.upeu.edu.pe/index.php/ri_vc/article/view/1396)
- Primero, D. (2021). *Los costos de producción y fijación de precios en las empresas artesanales*. *Contabilidad y auditoría*.  
<https://repositorio.upse.edu.ec/bitstream/46000/5833/1/UPSE-TCA-2021-0046.pdf>

- Puente, A. (2020). How do financial theories predict the behavior of financial markets? *Kallpay*, (3), 105-111.  
file:///C:/Users/usuario/Downloads/emorante,+puente+de+la+vega.pdf
- Pulido, A., Ruiz, A. y Ortiz, L. (2018). Improving the processes of production through risk management and statistical tools. *Ingeniare*,28(1), 56-67.  
<https://www.scielo.cl/pdf/ingeniare/v28n1/0718-3305-ingeniare-28-01-56.pdf>
- Ramadhanti, A., Amaliawiati, L., y Nugraha, N. (2021). Control interno y la rentabilidad de la empresa Albis Perú E.I.R.L. de Jaén -2020. *Ciencia latina*,5(6), 2-20.  
<https://ciencialatina.org/index.php/cienciala/article/view/1093/1491>
- Ramos, C. (2020). Los alcances de una investigación. *CienciAmérica*,9(3), 1-5.  
file:///C:/Users/Acer/Downloads/Dialnet-LosAlcancesDeUnaInvestigacion-7746475.pdf
- Robles, B. (2019). Población y muestra. *Pueblo continente*, 30(1), 245-247.  
<http://200.62.226.189/PuebloContinente/article/view/1269/1099>
- Rosillo-Flores, J. (2019). *Diseño de Sistema de Costos por Órdenes de Producción para Incrementar la rentabilidad del restaurante Muchik Chiclayo – 2018*. [Tesis de Titulación, Universidad César Vallejo]. Archivo digital.  
[https://repositorio.ucv.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12692/36888/Rosillo\\_FJ.pdf?sequence=1&isAllowed=yacheco%2c%20Miriam%20Elena.pdf](https://repositorio.ucv.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12692/36888/Rosillo_FJ.pdf?sequence=1&isAllowed=yacheco%2c%20Miriam%20Elena.pdf)
- Ruiz, A. (2021). *Investigación aplicada*. Ambar.  
<https://economipedia.com/definiciones/investigacion-aplicada.html>
- Sáenz, L. y Sáenz, L. (2019). Financial reasons for liquidity: a Traditional indicator of the financial Statement of companies. *Orbis Cognita*,3(1), 2644-3813.  
<http://portal.amelica.org/ameli/jatsRepo/213/2131217005/2131217005.pdf>

- Saltos-Torres, V. (2020). *Análisis y propuesta de mejoramiento de procesos en la empresa "Restaurante la Cañita"*. [Tesis de Maestría, Universidad Andina Simón Bolívar]. Archivo digital.  
<https://repositorio.uasb.edu.ec/bitstream/10644/7205/1/T3106-MAE-Saltos-Analisis.pdf>
- Salamehet et al. (2020). *Consecuencias económicas y sociales de la inamovilidad humana bajo COVID-19: caso de estudio Perú*. *Lecturas de Economía*, 286-303.  
<https://revistas.udea.edu.co/index.php/lecturasdeeconomia/article/view/344397/20804593>
- Santos, D. (2021). *Proceso productivo*. Hubspot.  
[https://www.hubspot.com/?\\_\\_hstc=259582869.e37071d1c9b6c7005f9a3c134f6d3145.1666372437703.1667157501266.1668145175198.5&\\_\\_hssc=259582869.2.1668145175198&\\_\\_hsfp=20683565&\\_ga=2.11964340.1806373680.1668145142-944769335.1650938060](https://www.hubspot.com/?__hstc=259582869.e37071d1c9b6c7005f9a3c134f6d3145.1666372437703.1667157501266.1668145175198.5&__hssc=259582869.2.1668145175198&__hsfp=20683565&_ga=2.11964340.1806373680.1668145142-944769335.1650938060)
- Sánchez, J., Fernández, M. y Díaz, J. (2021). Técnicas e instrumentos de recolección de información: análisis y procesamiento realizado por el investigador cualitativo. *Uisrael*, 8(1), 2631 – 2786.  
<https://revista.uisrael.edu.ec/index.php/rcui/article/view/400/197>
- Seminario-Zegarra, R. (2021). *Los costos de producción y su incidencia en la rentabilidad de la empresa AGROVERDE SAC en San Lorenzo - 2019*. [Tesis de Titulación, Universidad Nacional de Piura]. Archivo digital.  
<https://repositorio.unp.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12676/3040/CCFI-SEM-ZEG-2021.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- United Nations. (2020). *Situación y perspectivas de la economía mundial, (136)*.  
[https://www.un.org/development/desa/dpad/publication/world-economic-situation-and-prospects-april-2020-briefing-no-136/?\\_gl=1\\*17m2ol4\\*\\_ga\\*MTM4MjA3NjA5OC4xNjY0ODE4OTAw\\*\\_ga\\_TK9BQL5X7Z\\*MTY2NDgyNzIxMC4yLjEuMTY2NDgyNzQxMi4wLjAuMA](https://www.un.org/development/desa/dpad/publication/world-economic-situation-and-prospects-april-2020-briefing-no-136/?_gl=1*17m2ol4*_ga*MTM4MjA3NjA5OC4xNjY0ODE4OTAw*_ga_TK9BQL5X7Z*MTY2NDgyNzIxMC4yLjEuMTY2NDgyNzQxMi4wLjAuMA)

Urdaneta-Montiel, A., Borgucci-García, E., y Jaramillo-Escobar, B. (2021). Crecimiento económico y la teoría de la eficiencia dinámica. *Ciencias de la Administración y Economía*, 11(21), 93-116.

<https://www.redalyc.org/journal/5045/504566292006/html/>

Valladares, Y. (2018). *Manual de costos y presupuestos*. Editorial INACAP.

<http://www.inacap.cl/web/material-apoyo>

[cedem/profesor/Administracion/Manual\\_de\\_Costos\\_y\\_Presupuestos.pdf](http://www.inacap.cl/web/material-apoyo/cedem/profesor/Administracion/Manual_de_Costos_y_Presupuestos.pdf)

Varona, R. y Gonzales, L. (2020). Análisis del contexto económico en el Perú a partir del COVID-19. *Scientific*, 6(21), 241-251.

[https://www.indteca.com/ojs/index.php/Revista\\_Scientific/article/view/597/13](https://www.indteca.com/ojs/index.php/Revista_Scientific/article/view/597/13)

12

## ANEXOS

### ANEXO 1: MATRIZ DE OPERACIONALIZACIÓN DE VARIABLES

VARIABLES	DEFINICIÓN CONCEPTUAL	DEFINICIÓN OPERACIONAL	DIMENSIÓN	INDICADORES	ESCALADE MEDICIÓN
V <sub>1</sub> . Proceso productivo	Es el conjunto de procedimientos y operaciones especializadas que debe efectuar una determinada empresa con el propósito de transformar los recursos que están a disposición en un producto o bien que ofrece en un mercado competitivo (Garrido et al., 2021).	El proceso de producción fue evaluado mediante un cuestionario, así mismo para la última fase de producción, se aplicará un análisis documental para determinar la racionalidad de los costos de producción en restaurante Kariño Bonito E.I.R.L.	▪ Planificación de la producción	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Identificación de los procesos</li> <li>- Funcionamiento de los procesos</li> <li>- Asignación de los recursos</li> </ul>	Ordinal y Razón
			▪ Medición y evaluación de la producción	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tiempo del proceso</li> <li>- Mapeo del proceso</li> <li>- Necesidad del proceso</li> </ul>	
			▪ Control de costos de la producción	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Costos directo</li> <li>- Costos indirectos</li> </ul>	
V <sub>2</sub> . Rentabilidad	Es el indicador que permite determinar la capacidad que una empresa posee para poder obtener beneficios o ganancias mediante el desarrollo de sus actividades económicas y financieras, utilizando en su totalidad todos sus recursos (Flores, 2019)	La rentabilidad fue evaluada mediante un cuestionario respecto al ROE y ROA, así se aplicará un análisis documental para determinar la racionalidad de los ratios con respecto al estado de situación financiera y estado de resultado del restaurante Kariño Bonito E.I.R.L.	▪ Retorno sobre el patrimonio ROE	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilidad Neta</li> <li>- Patrimonio total</li> </ul>	Ordinal y Razón
			▪ Retorno sobre los activos ROA	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilidad Neta</li> <li>- Activo total</li> </ul>	

Elaborado por las autoras.

## ANEXO 2: MATRIZ DE CONSISTENCIA

<b>PROBLEMA</b>	<b>OBJETIVOS</b>	<b>HIPÓTESIS</b>	<b>TÉCNICAS E INSTRUMENTOS</b>
<b>PROBLEMA GENERAL</b>	<b>OBJETIVO GENERAL</b>	<b>HIPÓTESIS GENERAL</b>	<b>TÉCNICAS</b>
¿De qué manera el proceso de producción influye en la rentabilidad del restaurante Kariño Bonito E.I.R.L. en el distrito de Sullana, 2022?	Determinar la influencia del proceso de producción en la rentabilidad del restaurante Kariño Bonito E.I.R.L en el distrito de Sullana, 2022.	El proceso de producción influye positivamente en la rentabilidad del restaurante Kariño Bonito E.I.R.L en el distrito de Sullana, 2022.	Encuesta Análisis documental
<b>PROBLEMAS ESPECÍFICOS</b>	<b>OBJETIVOS ESPECÍFICOS</b>	<b>HIPÓTESIS ESPECÍFICAS</b>	<b>INSTRUMENTOS</b>
¿Cómo la planificación de la producción influye en la rentabilidad del restaurante Kariño Bonito E.I.R.L. en el distrito de Sullana, 2022?.	Establecer la influencia de la planificación de la producción en la rentabilidad del restaurante Kariño Bonito E.I.R.L en el distrito de Sullana, 2022.	La planificación de la producción influye positivamente en la rentabilidad del restaurante Kariño Bonito E.I.R.L en el distrito de Sullana, 2022.	Cuestionario Ficha de análisis documental
¿Cómo la medición y evaluación de la producción influye en la rentabilidad del restaurante Kariño Bonito E.I.R.L. en el distrito de Sullana, 2022?.	Indicar la influencia de la medición y evaluación de la producción en la rentabilidad del restaurante Kariño Bonito E.I.R.L en el distrito de Sullana, 2022.	La medición y evaluación de la producción influye positivamente en la rentabilidad del restaurante Kariño Bonito E.I.R.L en el distrito de Sullana, 2022.	
¿Cómo el control de costos de la producción influye en la rentabilidad del restaurante Kariño Bonito E.I.R.L. en el distrito de Sullana, 2022?.	Establecer la influencia del control de costos de la producción en la rentabilidad del restaurante Kariño Bonito E.I.R.L en el distrito de Sullana, 2022.	El control de costos de la producción influye positivamente en la rentabilidad del restaurante Kariño Bonito E.I.R.L en el distrito de Sullana, 2022.	



TIPO Y DISEÑO DE INVESTIGACIÓN	POBLACIÓN Y MUESTRA	VARIABLES Y DIMENSIÓN	
<b>Tipo de investigación:</b> Aplicada  <b>Diseño de investigación:</b> No experimental, transversal y correlacional  <b>Enfoque de investigación:</b> Cuantitativa	POBLACIÓN	V. INDEPENDIENTE	DIMENSIONES
	Estuvo conformada por el conjunto total de los estados financieros y la documentación contable del restaurante Kariño Bonito E.I.R.L.	Proceso de producción	– Planificación de la producción
			– Medición y evaluación de la producción
			– Control de costos de la producción
MUESTRA	V. DEPENDIENTE	DIMENSIONES	
Los estados de situación financiera y resultados en los periodos 2019 hasta 2022.	Rentabilidad	– Retorno sobre el patrimonio ROE	
		– Retorno sobre los activos ROA	

Elaborado por las autoras.

## **ANEXO 3: CARTA DE PRESENTACIÓN EMITIDA (EMITIDA POR ESCUELA ESCANEADA)**



*"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"*

Piura, 29 de setiembre de 2022

**CARTA N° 350 - 2022-UCV-VA-P07/CCP**

SEÑORA:

ANA MARISOL VALDIVIEZO BACA

TITULAR-GERENTE DE RESTAURANTE CEBICHERIA KARIÑO BONITO E.I.R.L.

De mi especial consideración:

Es grato dirigirme a usted para expresarle mi cordial saludo y a la vez presentarle a la Srta. **LUCILA JAZMIN JUAREZ ALBURQUEQUE**, identificada con código universitario N° 7001253688, y a la Srta. **SHIRLEY MIRIEL TICLIAHUANCA MARTINEZ**, identificada con código universitario N° 7001257111 estudiantes del IX ciclo del Programa de Estudios de Contabilidad – Piura adscrito a la Facultad de Ciencias Empresariales de la Universidad César Vallejo, quienes desean realizar el informe de investigación denominado "**PROCESO DE PRODUCCIÓN Y SU INFLUENCIA EN LA RENTABILIDAD DEL RESTAURANTE KARIÑO BONITO EIRL EN EL DISTRITO DE SULLANA 2022**", por lo que necesitan que su representada les pueda brindar el apoyo correspondiente para realizar el mencionado trabajo y optar por el grado de bachiller en Contabilidad y el título de Contador Público por nuestra casa de estudios.

En ese sentido, las estudiantes en mención requerirán les brinden la autorización para:

1. Usar la denominación legal, nombre comercial o razón social de su representada en el proyecto e informe de tesis que elaborará y será publicado en repositorio institucional de nuestra casa de estudios;
2. Acceder formalmente a los estados financieros, documentos contables, entre otros, debidamente refrendados por su persona o quién estime conveniente para validar su informe e instrumentos de investigación; de corresponder a su estudio; y,
3. Aplicar los instrumentos de investigación (encuestas, entrevistas o análisis documental) al interior de su empresa, institución o al personal a cargo, previo consentimiento informado de o los mismos.

**CAMPUS PIURA**  
Av. Prolongación Chulucanas S/N Z.I.III  
Tel.:(073) 285900 anx.:5501

fb/ucv.piura  
somosucv.edu.pe  
#AsiEsLaUCV

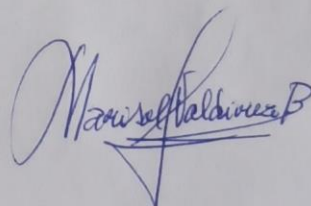
Conocedores de su compromiso con el desarrollo educativo de nuestra comunidad académica, agradeceré brindar las facilidades del caso a las estudiantes **LUCILA JAZMIN JUAREZ ALBURQUEQUE** y **SHIRLEY MIRIEL TICLIAHUANCA MARTINEZ** a fin de que puedan lograr el objetivo de su proyecto de investigación.

Sin otro particular, quedo de usted.

Atentamente,



**Dra. Letty Angélica Huacchillo Pardo**  
Coordinadora de la Escuela de Contabilidad  
Universidad cesar vallejo



## **ANEXO 4: CARTA DE ACEPTACIÓN (DE ENTIDAD ESTATAL O PRIVADA)**

"Año del fortalecimiento de la soberanía nacional"

Sullana, 12 de octubre del 2022

Señores  
Escuela de Contabilidad  
Universidad César Vallejo – Campus Piura

A través del presente, **ANA MARISOL VALDIVIEZO BACA**, identificado (a) con DNI N° 03691107 representante de la empresa/institución "**RESTAURANTE CEBICHERIA KARIÑO BONITO E.I.R.L.**" Con el cargo de **ADMINISTRADORA**, me dirijo a su representada a fin de dar a conocer que las siguientes personas:

- a) Juarez Alburqueque Lucila Jazmin
- b) Ticlihuanca Martínez Shirley Miriel

Están autorizadas para:

- a) Recoger y emplear datos de nuestra organización a efecto de la realización de su proyecto y posterior tesis titulada **Proceso de producción y su influencia en la rentabilidad del restaurante Kariño Bonito EIRL en el distrito de Sullana, 2022.**

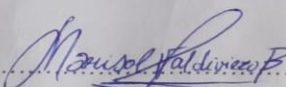

Si  No

- b) Publicar el nombre de nuestra organización en la investigación

Si  No

Lo que le manifestamos para los fines pertinentes, a solicitud de los interesados.

Atentamente,

.....  
  
Firma y Sello 

Nombre y Apellidos: **ANA MARISOL VALDIVIEZO BACA**

Cargo: **ADMINISTRADORA**

## ANEXO 5: INSTRUMENTOS DE RECOLECCIÓN DE DATOS

### Cuestionario para evaluar la variable procesos de producción y rentabilidad



**UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO**

**FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES**

ESCUELA PROFESIONAL DE CONTABILIDAD

N° \_\_\_\_\_

Estimado colaborador, el siguiente cuestionario tiene como propósito poder recabar información necesaria que permita fortalecer y contribuir al desarrollo del estudio titulado: *“Proceso de producción y su influencia en la rentabilidad del restaurante Kariño Bonito EIRL en el distrito de Sullana, 2022”*. Siendo necesario su colaboración durante la selección de cada alternativa, agradeciendo su participación y sinceridad de cada respuesta.

#### **INSTRUCCIÓN:**

En el cuestionario se encuentra disponible cinco posibles alternativas, cuyo valor o peso dependerá de su selección, para la cual deberá correctamente marcar con una (X) la alternativa considerada teniendo en cuenta la escala. A continuación, se presentan las diferentes ítems e interrogantes:

<b>Escala de medición</b>				
(5) Totalmente de acuerdo	(4) De acuerdo	(3) Indeciso	(2) En desacuerdo	(1) Totalmente en desacuerdo

#### **Consentimiento informado:**

De manera libre y voluntaria, expreso mi aceptación para responder al presente cuestionario:

Si ( ) No ( )

Dimensiones	Interrogates	<i>Escala de evaluación</i>				
		(5) TD	(4) DA	(3) IN	(2) ED	(1) TE
Planificación de la producción	1. Ha identificado los procesos que intervienen en la preparación de cada plato servido.					
	2. Se posee un conocimiento claro sobre el funcionamiento de cada proceso de preparación.					
	3. Se conoce los recursos necesarios para la preparación de cada plato servido.					
	4. Se ha distribuido efectivamente los recursos para el procesamiento de cada plato servido.					
Medición y evaluación de la producción	5. Se ha evaluado el tiempo que requiere la preparación de cada plato servido.					
	6. Considera que el tiempo que se requiere en cada plato servido es el adecuado.					
	7. Se cuenta con un diagrama de flujo de los procesos de preparación de cada plato servido.					
	8. Considera que todos los procesos de preparación de plato servido, son necesarios.					
	9. Se conoce los costos de los insumos, materiales y mano de obra directa de cada plato servido.					

Control de costos de la producción	10. Se ha reducido los costos directos en la preparación de cada plato servido.					
	11. Se conoce los costos indirectos independientes de la producción de cada plato servido.					
	12. Considera que los costos de luz, agua, alquiler y otros costos indirectos han afectado a la producción de cada plato servido.					
Retorno sobre el patrimonio ROE	13. Se ha evaluado periódicamente los beneficios netos sobre los fondos invertidos en el restaurant.					
	14. Considera que el patrimonio total del restaurant aumentado en los últimos tres años.					
	15. El restaurant tiene la capacidad necesaria para generar valor de sus fuentes de inversión.					
Retorno sobre los activos ROA	16. Se ha evaluado frecuentemente los beneficios netos sobre los activos totales del restaurant.					
	17. El activo total del restaurant aumentado en los últimos tres años.					
	18. Considera que el restaurant tiene la capacidad de generar valor con sus fuentes propias.					

**DATOS GENERALES**

- a. Sexo: M ( ) F ( )
- b. Edad: 20 - 29 ( ) 30 – 39 ( ) 40 – 49 ( ) 50 – 69 ( )
- c. Grado de instrucción: Post grado ( ) Superior Universitario ( ) Técnico ( ) Secundaria ( )
- d. Tiempo de servicio: Menos de 1año ( ) Entre 1 a 2 años ( ) Más de 2 años ( )

 UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO	<b>FORMATO DE REGISTRO DE CONFIABILIDAD DE INSTRUMENTO</b>	ÁREA DE INVESTIGACIÓN
---	--	--------------------------

### I. DATOS INFORMATIVOS

1.1. ESTUDIANTE:	Juarez Alburqueque, Lucila Jazmín Ticliahuanca Martínez, Shirley Miriel
1.2. TÍTULO DE PROYECTO DE INVESTIGACIÓN:	Proceso de producción y su influencia en la rentabilidad del restaurante Kariño Bonito EIRL en el distrito de Sullana, 2022
1.3. ESCUELA PROFESIONAL:	Contabilidad
1.4. TIPO DE INSTRUMENTO (adjuntar) :	Cuestionario
1.5. COEFICIENTE DE CONFIABILIDAD EMPLEADO:	KR-20 Kuder Richardson ( )
	Alfa de Cronbach (X)
1.6. FECHA DE APLICACIÓN:	09/05/2023
1.7. MUESTRA APLICADA:	12 encuestas

### II. CONFIABILIDAD

<b>ÍNDICE DE CONFIABILIDAD ALCANZADO</b> :	V1. Proceso de producción = 0,889 V2. Rentabilidad = 0,915
--	---

### III. DESCRIPCIÓN BREVE DEL PROCESO (*Ítems iniciales, ítems mejorados, eliminados, etc.*)

El instrumento del cuestionario que permitió evaluar la variable **PROCESO DE PRODUCCIÓN**, alcanzó una representación del 88,9% y para la variable **RENTABILIDAD**, alcanzó una representación del 91,5%. Demostrando que el grado de confianza es **MUY ALTA**. En conclusión, el instrumento es aplicable, para la recopilación de datos bajo los lineamientos científicos.

---

**Estadísticas de fiabilidad  
del proceso de producción**

---

Alfa de Cronbach	N de elementos
,889	12

---

*Fuente:* Aplicación del SPSS. V27

---

**Estadísticas de total de elemento del proceso de producción**

---

	Media de escala si el elemento se ha suprimido	Varianza de escala si el elemento se ha suprimido	Correlación total de elementos corregida	Alfa de Cronbach si el elemento se ha suprimido
VAR00001	29,75	61,477	,816	,868
VAR00002	29,75	62,568	,822	,869
VAR00003	30,50	62,273	,854	,867
VAR00004	30,25	77,477	-,112	,911
VAR00005	30,83	56,515	,897	,860
VAR00006	30,33	68,424	,348	,895
VAR00007	30,67	63,879	,895	,869
VAR00008	29,08	63,356	,900	,868
VAR00009	30,58	61,538	,927	,864
VAR00010	30,33	82,242	-,335	,929
VAR00011	30,33	59,697	,856	,865
VAR00012	28,75	59,841	,692	,875

---

*Fuente:* Aplicación del SPSS. V2



---

**Estadísticas de fiabilidad  
de la rentabilidad**

---

Alfa de Cronbach	N de elementos
,915	06

---

*Fuente:* Aplicación del SPSS. V27

---

**Estadísticas de total de elemento de la rentabilidad**

---

	Media de escala si el elemento se ha suprimido	Varianza de escala si el elemento se ha suprimido	Correlación total de elementos corregida	Alfa de Cronbach si el elemento se ha suprimido
VAR00001	14,83	20,333	,940	,872
VAR00002	14,25	22,386	,907	,879
VAR00003	13,75	24,568	,743	,903
VAR00004	14,00	26,182	,431	,949
VAR00005	13,92	24,083	,771	,899
VAR00006	14,25	24,205	,876	,888

---

*Fuente:* Aplicación del SPSS. V27

**Ficha de análisis documental para evaluar los costos de producción de  
los periodos 2020 – 2022**



**UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO**

**FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES**

ESCUELA PROFESIONAL DE CONTABILIDAD

La como propósito poder recabar información necesaria que permita fortalecer y contribuir al desarrollo del estudio titulado: *“Proceso de producción y su influencia en la rentabilidad del restaurante Kariño Bonito EIRL en el distrito de Sullana, 2022”*. Siendo necesario disponer de los siguientes documentos financieros: Estado de Situación Financiera y Estado de Resultado Integral.

- Nombre del evaluador:
- Indicadores de evaluación:

- Fecha:
- Tiempo:

**Costos de Preparación por Ordenes de Pedidos Especificas**

<b>Detalles</b>	<b>1° Orden de pedido (Pequeño)</b>	<b>2° Orden de pedido (Mediano)</b>	<b>3° Orden de Pedido (Grande)</b>
(+) Materiales directos	S/. 12.90	S/. 20.65	S/. 27.40
(+) Costo de Mano de Obra	S/. 2.02	S/. 2.49	S/. 2.96
(+) Costos Indirectos	S/. 0.47	S/. 0.56	S/. 0.66
<b>Total de Costo de Producción</b>	<b>S/. 15.39</b>	<b>S/. 23.71</b>	<b>S/. 31.02</b>

**Margen de Ganancia Actual y Esperado**

<b>Detalles</b>	<b>1° Orden de pedido (Pequeño)</b>	<b>2° Orden de pedido (Mediano)</b>	<b>3° Orden de Pedido (Grande)</b>
Margen de Ganancia Actual (26%)	S/. 4.00	S/. 6.16	S/. 8.06
Precio de Venta	S/. 19.40	S/. 29.87	S/. 39.08
Margen de Ganancia Esperado (50%)	S/. 7.70	S/. 11.85	S/. 15.51
Precio de Venta	<b>S/. 23.09</b>	<b>S/. 35.56</b>	<b>S/. 46.53</b>

Elaborado por las autoras

## Ficha de análisis documental para evaluar la rentabilidad de los periodos 2020 – 2022



**UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO**

**FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES**

ESCUELA PROFESIONAL DE CONTABILIDAD

La como propósito poder recabar información necesaria que permita fortalecer y contribuir al desarrollo del estudio titulado: “Proceso de producción y su influencia en la rentabilidad del restaurante Kariño Bonito EIRL en el distrito de Sullana, 2022”. Siendo necesario disponer de los siguientes documentos financieros: Estado de Situación Financiera y Estado de Resultado Integral.

- Nombre de las evaluadoras: Juárez Alburqueque, Lucila Jazmín y Ticliahuanca Martínez, Shirley Miriel
- Indicadores de evaluación: Ratio de Rentabilidad Económica y Financiera

- Fecha: 12/05/2023
- Tiempo: 45 min

Ratio	Fórmula	Porcentualidad			Comparativa porcentual	
		2020	2021	2022	2020-2021	2021-2022
Rentabilidad financiera o rendimiento del capital (ROE)	$\frac{\text{Utilidad neta}}{\text{Patrimonio}} \times 100$	14.57%	15.00%	13.49%	0.44%	1.52%
Rentabilidad económica o Activos (ROA)	$\frac{\text{Utilidad neta}}{\text{Activo total}} \times 100$	10.00%	10.30%	9.25%	0.30%	1.04%
ROE vs ROA	$(ROE - ROA)$	4.57%	4.71%	4.23%	0.14%	0.48%

Elaborado por las autoras





**CONSTANCIA DE VALIDACION**

Yo, **RAMOS SALAZAR MIGUEL OSWALDO**, CON **DNI 02889394**, registrado con código N° SUNEDU N° 0001270247, profesión **CONTADOR PÚBLICO; MAGISTER EN DOCENCIA UNIVERSITARIA E INVESTIGACIÓN PEDAGÓGICA**; desempeñándome actualmente como **CONTADOR ASESOR Y DOCENTE UNIVESITARIO A TIEMPO PARCIAL**; por medio de la presente hago constar que he revisado con fines de validación los instrumentos los cuales se aplicaran en el proceso de la investigación.

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

<b>INTRUMENTOS</b>	<b>DEFICIENTE</b>	<b>ACEPTABLE</b>	<b>BUENO</b>	<b>MUY BUENO</b>	<b>EXCELENTE</b>
1. Claridad					<b>X</b>
2. Objetividad					<b>X</b>
3. Actualidad					<b>X</b>
4. Organización					<b>X</b>
5. Suficiencia					<b>X</b>
6. Intencionalidad					<b>X</b>
7. Consistencia					<b>X</b>
8. Coherencia					<b>X</b>
9. Metodología					<b>X</b>

En señal de conformidad firmo la presente en la ciudad de Piura 27 de abril del 2023.

Apellidos y Nombres : RAMOS SALAZAR MIGUEL OSWALDO

DNI : 02889394

Especialidad : Ciencias Contables

E-mail : mirasa7@hotmail.com



MIGUEL OSWALDO RAMOS SALAZAR  
CONTADOR PÚBLICO COLEGIADO  
MAT. 07-1164

**RAMOS SALAZAR MIGUEL OSWALDO**

## RESUMEN DE HOJA DE VIDA

### **DATOS GENERALES**

- 1.1. Lugar de nacimiento: PIURA
- 1.2. DNI: 02889394
- 1.3. Domicilio: URB. VILLA LA RINCONADA MZ. C LOTE 05 – VEINTISEIS DE OCTUBRE – PIURA
- 1.4. Teléfonos: 920216864
- 1.5. E-mail: MIRASA7@HOTMAIL.COM
- 1.6. ORCID: 0000-0002-4996-2150



Contador público colegiado con Maestría en Docencia Universitaria e Investigación Pedagógica. Con 20 años de experiencia en la profesión contable, manejo de habilidades blandas y competencias gerenciales dedicado a realizar trabajos de calidad, eficiencia y eficacia; con capacidad de buen trato a todo nivel, de fácil adaptación a los trabajos en grupo y objetivos comunes, alto sentido de colaboración, comprometido con los objetivos y fines de las empresas donde brindo mis servicios profesionales.

- Docente a Tiempo Parcial en Universidad Tecnológica del Perú – Filial Piura desde el año 2020 a la fecha realizando labores en la Carrera de Contabilidad y Negocios Internacionales.
- Docente a Tiempo Parcial en la Universidad César Vallejo – Filial Piura desde el año 2016 a la fecha realizando labores en la Escuela de Administración e Ingeniería Industrial.
- Docente a Tiempo Parcial en la Universidad San Pedro – Filial Piura desde el año 2009 hasta el año 2019, realizando labores en las Escuelas de Administración y Contabilidad
- Asesor Contable Tributario en la Empresa LH Asesores Tributarios y Financieros SAC.
- Coordinador Contable en la Empresa Digital Médica Piura EIRL. – Centro Médico Digital
- Jefe de Contabilidad en la Empresa Pesquera Dchin Seafoods SRL.
- Analista Contable en las Empresas Pesqueras Santa Mónica S.A y Produmar SAC



**PERÚ**

Ministerio de Educación

Superintendencia Nacional de  
Educación Superior Universitaria

Dirección de Documentación e  
Información Universitaria y  
Registro de Grados y Títulos

## REGISTRO NACIONAL DE GRADOS ACADÉMICOS Y TÍTULOS PROFESIONALES

Graduado	Grado o Título	Institución
RAMOS SALAZAR, MIGUEL OSWALDO DNI 02889394	<b>MAESTRO EN EDUCACION CON MENCIÓN EN DOCENCIA UNIVERSITARIA E INVESTIGACION PEDAGOGICA</b>  Fecha de diploma: 25/03/19 Modalidad de estudios: PRESENCIAL  Fecha matricula: 14/02/2015 Fecha egreso: 26/03/2016	UNIVERSIDAD SAN PEDRO <b>PERU</b>
RAMOS SALAZAR, MIGUEL OSWALDO DNI 02889394	<b>CONTADOR PUBLICO</b>  Fecha de diploma: 11/03/1999 Modalidad de estudios: -	UNIVERSIDAD NACIONAL DE PIURA <b>PERU</b>
RAMOS SALAZAR, MIGUEL OSWALDO DNI 02889394	<b>BACHILLER EN CIENCIAS CONTABLES Y FINANCIERAS</b>  Fecha de diploma: 16/02/1998 Modalidad de estudios: -  Fecha matricula: Sin información (***) Fecha egreso: Sin información (***)	UNIVERSIDAD NACIONAL DE PIURA <b>PERU</b>



## ANEXO N° 04: VALIDEZ DE EXPERTOS

**FICHA DE VALIDACIÓN DE EXPERTOS: Mgtr. CPC Julio César Vilchez Moscol**

**TITULO DE PROYECTO DE INVESTIGACIÓN: “Proceso de producción y su influencia en la rentabilidad del restaurante kariño bonito EIRL en el distrito de Sullana, 2022”**

Indicadores	Criterios	Deficiente 0 – 20				Regular 21 – 40				Buena 41 – 60				Muy Buena 61 – 80				Excelente 81 – 100				OBSERVACIONES
		0	6	11	16	21	26	31	36	41	46	51	56	61	66	71	76	81	86	91	96	
<b>ASPECTOS DE VALIDACION</b>		5	10	15	20	25	30	35	40	45	50	55	60	65	70	75	80	85	90	95	100	
1. Claridad	Esta formulado con un lenguaje apropiado																	X				
2. Objetividad	Esta expresado en conductas observables																	X				
3. Actualidad	Adecuado al enfoque teórico abordado en la investigación																	X				
4. Organización	Existe una organización lógica entre sus ítems																	X				
5. Suficiencia	Comprende los aspectos necesarios en cantidad y calidad.																	X				
6. Intencionalidad	Adecuado para valorar las dimensiones del tema de la investigación																	X				
7. Consistencia	Basado en aspectos teóricos-científicos de la investigación																	X				

8.Coherencia	Tiene relación entre las variables e indicadores																		X			
9.Metodología	La estrategia responde a la elaboración de la investigación																		X			

**INSTRUCCIONES:** Este instrumento, sirve para que el **EXPERTO EVALUADOR** evalúe la pertinencia, eficacia del Instrumento que se está validando. Deberá colocar la puntuación que considere pertinente a los diferentes enunciados.

Piura, 27 de abril de 2023

Nombre y Apellidos

Julio César Vilchez Moscol

DNI

44427063

Teléfono

940263612

E-mail:

j.vilchez@vmempresarial.com

\_\_\_\_\_



## CONSTANCIA DE VALIDACIÓN

Yo, Vilchez Moscol Julio César; con DNI N° 44427063, registrado con código N° SUNEDU N° 0001208674, profesión Contador Público; Magister en Gestión Pública; desempeñándome actualmente como **Auditor Independiente y Asesor Tributario en Peralta & Pérez Contadores y Auditores**; por medio de la presente hago constar que he revisado con fines de validación los instrumentos los cuales se aplicaran en el proceso de la investigación.

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

INTRUMENTOS	DEFICIENTE	ACEPTABLE	BUENO	MUY BUENO	EXCELENTE
1. Claridad					X
2. Objetividad					X
3. Actualidad					X
4. Organización					X
5. Suficiencia					X
6. Intencionalidad					X
7. Consistencia					X
8. Coherencia					X
9. Metodología					X

En señal de conformidad firmo la presente en la ciudad de Piura. 27 de abril de 2023

Apellidos y Nombres : Vilchez Moscol Julio César

DNI : 44427063

Especialidad : Contabilidad Financiera – Tributación

E-mail : j.vilchez@vmempresarial.com

  
CPC. Julio César Vilchez Moscol  
AUDITOR  
REG. N° 250 - CCPP

# RESUMEN DE HOJA DE VIDA

## DATOS GENERALES

- 1.1. Lugar de nacimiento: Piura
- 1.2. DNI: 44427063
- 1.3. Domicilio: Jirón Lambayeque 128 Castilla - Piura
- 1.4. Teléfonos: 940263612
- 1.5.** E-mail: j.vilchez@vmempresarial.com
- 1.6.** ORCID: **0000-0002-7479-9543**



## Resumen de Hoja de Vida

- Contador Público Colegiado con 15 años de experiencia profesional.
- Auditor Independiente
- Presidente del comité de Tributación y Legislación Laboral del Colegio de Contadores Públicos de Piura 2022-2023
- Miembro del comité de Tributación Nacional 2022 – 2024 de la Junta Nacional de Contadores Públicos del Perú
- Maestro en Dirección y Gestión Pública por Eucim Business School de España.
- Egresado de la Maestría en Seguridad e Higiene Industrial y Salud Ocupacional por la Universidad Católica de Trujillo (2021-2022)
- Director de VM Centro de Formación empresarial
- Ex Director de Imagen Institucional del Colegio de Contadores Públicos de Piura Gestión 2018-2019.
- Ex funcionario de SUNAT. (2009-2016)
- Ex miembro del comité de Tributación Nacional 2018-2019 para la Junta de Decanos de Colegio de Contadores del Perú.
- Tiene una Especialización en Tributación y Aduanas por el Instituto Aduanero y tributario (IAT).
- Docente invitado para los cursos de gestión de planillas, Legislación Laboral del Colegio de Contadores Públicos de Piura.
- Expositor invitado para los colegios de Contadores Públicos de Cajamarca y Colegio de Contadores de Ica, Madre de Dios y Puno.
- Tiene Especialización en Tributación y Asesoría Fiscal por la Universidad Católica Santo Toribio de Mogrovejo.
- Ha llevado una Especialización en implementación y auditoría del sistema de gestión en Seguridad Y salud en el trabajo por la Universidad Nacional de Trujillo.
- Socio de Peralta & Pérez Contadores y Auditores, en el área Tributaria y Laboral.



**EUCIM**  
Business School

Por Licencia del Dr. Vicente Acosta  
Iparraquirre, asume el despacho el  
Dr. Carlos Rivera Rodríguez.  
Oficio N° 175-2021-0107160

El Consejo Rector de EUCIM Business School

previamente informado por la junta de Calificación

Certifica que



**JULIO CESAR VILCHEZ MOSCOL**

Ha cumplido con todos los requisitos que exige el plan de Estudios  
en vigor, y que ha acreditado suficiencia académica en  
las evaluaciones celebradas, por lo que expide  
el presente Título propio de

**Master en Gerencia Pública**

y para que así conste, se firma en Madrid a 31 de Mayo de 2017



Mariano Operé Santillana  
Decano del Programa

EUCIM  
BUSINESS SCHOOL  
Eduardo Servat López  
Director

CERTIFICO: QUE LA PRESENTE COPIA FOTOSTÁTICA  
ES UNA REPRODUCCION EXACTA DEL DOCUMENTO  
QUE HE TENIDO A LA VISTA, AL QUE ME REMITO EN  
CASO NECESARIO.

08 MAY 2021

PIURA.....

**Pedro Tercero Benites Sosa**  
Notario Público  
ABOGADO

DECLARACION DE FIDELIDAD  
El Colaborador PEDRO TERCERO BENITES SOSA, Notario del Estado y miembro del Consejo Rector de EUCIM Business School, con Domicilio en Piura, declara que el presente documento es una reproducción exacta del documento original que se encuentra en su poder, el cual se encuentra en el expediente N° 175-2021-0107160, suscrito por el Consejo Rector de EUCIM Business School, el día 31 de Mayo de 2017, en virtud de lo cual se declara que el presente documento es una reproducción exacta del documento original que se encuentra en su poder, el cual se encuentra en el expediente N° 175-2021-0107160, suscrito por el Consejo Rector de EUCIM Business School, el día 31 de Mayo de 2017.

CERTIFICO: QUE LA PRESENTE COPIA FOTOSTÁTICA  
ES UNA REPRODUCCION EXACTA DEL DOCUMENTO  
QUE HE TENIDO A LA VISTA, AL QUE ME REMITO EN  
CASO NECESARIO.

08 MAY 2021

PIURA.....

Por Licencia del Dr. Vicente Acosta  
Iparraquirre, asume el despacho el  
Dr. Carlos Rivera Rodríguez.  
Oficio N° 175-2021-0107160

**Pedro Tercero Benites Sosa**  
Notario Público  
EUCIM  
BUSINESS SCHOOL  
No. Registro Académico: 43191  
Programa: Master en Gerencia Pública  
Promoción: 2016-II  
Fecha: 31/05/2017



**APOSTILLE**  
(Convention de La Haya du 5 octobre 1961)  
1. País: **España**  
Country / Pays: **España**  
El presente documento público  
This public document is a genuine and valid  
2. Ha sido firmado por: **D. Gerardo Delgado García**  
has been signed by: **D. Gerardo Delgado García**  
3. Quien actúa en calidad de: **NOTARIO**  
acting in the capacity of: **Notary Public**  
4. y está revestido del sello / Sello de su Notaría  
and is provided with the seal / Seal of his Notary  
Office / Oficina / Ufficio di Notarato  
Certificado  
Certified / Certifié  
5. en: **Madrid** a: **el día 08 de octubre de 2017**  
in: **Madrid** on: **the 08th of October 2017**  
6. por el Decano del Colegio Notarial de Madrid  
by: **Gerardo Delgado García**  
7. bajo el número  
under the number  
8. Sello / Sello de  
Seal / Sello / Sello  
9. Firma:  
Signature / Signature



Don Juan Luis Argente  
Firma delegada en trámite



**PERÚ**

Ministerio de Educación

Superintendencia Nacional de  
Educación Superior Universitaria

Dirección de Documentación e  
Información Universitaria y  
Registro de Grados y Títulos

## REGISTRO NACIONAL DE GRADOS ACADÉMICOS Y TÍTULOS PROFESIONALES

Graduado	Grado o Título	Institución
VILCHEZ MOSCOL, JULIO CESAR DNI 44427063	<b>BACHILLER EN CIENCIAS CONTABLES Y FINANCIERAS</b>  Fecha de diploma: 26/06/2009 Modalidad de estudios: -  Fecha matrícula: Sin información (***) Fecha egreso: Sin información (***)	UNIVERSIDAD ALAS PERUANAS S.A. <b>PERU</b>
VILCHEZ MOSCOL, JULIO CESAR DNI 44427063	<b>CONTADOR PUBLICO</b>  Fecha de diploma: 25/11/2010 Modalidad de estudios: -	UNIVERSIDAD NACIONAL DE PIURA <b>PERU</b>









UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO



### CONSTANCIA DE VALIDACION

Yo, Morey Serrato Anabel Alexandra; con DNI N.º 74745844 registrado con código N.º SUNEDU N° 0001269404, profesión Contador Público; Maestra en Gestión Pública; desempeñándome actualmente como Docente del IESTP “ MANUEL YARLEQUE ESPINOZA” CATACAOS - PIURA del 01 Marzo del 2019 hasta la actualidad; por medio de la presente hago constar que he revisado con fines de validación los instrumentos los cuales se aplicaran en el proceso de la investigación.

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

INTRUMENTOS	DEFICIENTE	ACEPTABLE	BUENO	MUY BUENO	EXCELENTE
10. Claridad					X
11. Objetividad					X
12. Actualidad					X
13. Organización					X
14. Suficiencia					X
15. Intencionalidad					X
16. Consistencia					X
17. Coherencia					X
18. Metodología					X

En señal de conformidad firmo la presente en la ciudad de Piura 27 de abril del 2023.

**Apellidos y Nombres** : Morey Serrato Anabel Alexandra

**DNI** : 74745844

**Especialidad** : Contadora Pública colegiada – Maestra en Gestión Pública

**E-mail** : moreyserrato@gmail.com

ESTP "MANUEL YARLEQUE ESPINOZA"  
  
-----  
Mg. CPC. Anabel Alexandra Morey Serrato  
DOCENTE

**APELLIDOS Y NOMBRES**

**RESUMEN DE HOJA DE VIDA**



**DATOS GENERALES**

- 1.1. Lugar de nacimiento: castilla Piura
- 1.2. DNI: 74745844
- 1.3. Domicilio: Monteverde Galilea Mz G Lote 11 – Castilla Piura
- 1.4. Teléfonos: 942676131
- 1.5. E-mail: moreyserrato@gmail.com
- 1.6. ORCID: 0000-0001-5983-1210



**DATOS PERSONALES**

Departamento : Piura  
DNI N° : 74745844  
Estado Civil : Soltera

**FORMACION ACADÉMICA**

Primaria

Escuela Primaria 15023 – Buenos Aires – Morropón

Secundaria

Ciro Alegría – Buenos Aires - Morropón

**ESTUDIOS DE PREGRADO**

Universidad Nacional de Piura.

Bachiller en Ciencias Contables y Financieras

Universidad Nacional de Piura Título  
Profesional de Contador Público

Miembro Ordinario del Colegio de Contadores Públicos De Piura

**ESTUDIOS DE POSGRADO**

Universidad César vallejo Maestro  
en Gestión Pública



PERÚ

Ministerio de Educación

Superintendencia Nacional de  
Educación Superior Universitaria

Dirección de Documentación e  
Información Universitaria y  
Registro de Grados y Títulos

**REGISTRO NACIONAL DE GRADOS ACADÉMICOS Y TÍTULOS PROFESIONALES**

Graduado	Grado o Título	Institución
MOREY SERRATO, ANABEL ALEXANDRA DNI 74745844	<b>MAESTRA EN GESTIÓN PÚBLICA</b>  Fecha de diploma: 11/10/21 Modalidad de estudios: PRESENCIAL  Fecha matricula: 07/09/2019 Fecha egreso: 08/08/2021	UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO S.A.C. <b>PERU</b>
MOREY SERRATO, ANABEL ALEXANDRA DNI 74745844	<b>CONTADOR PUBLICO</b>  Fecha de diploma: 08/01/20 Modalidad de estudios: PRESENCIAL	UNIVERSIDAD NACIONAL DE PIURA <b>PERU</b>
MOREY SERRATO, ANABEL ALEXANDRA DNI 74745844	<b>BACHILLER EN CIENCIAS CONTABLES Y FINANCIERAS</b>  Fecha de diploma: 06/06/18 Modalidad de estudios: PRESENCIAL  Fecha matricula: 12/03/2012 Fecha egreso: 21/12/2017	UNIVERSIDAD NACIONAL DE PIURA <b>PERU</b>



ANEXO 7: COMITÉ DE ETICA

ANEXO 3 DIRECTIVA DE INVESTIGACIÓN N° 001-2022-VI-UCV  
AUTORIZACIÓN DE LA ORGANIZACIÓN PARA PUBLICAR SU IDENTIDAD  
EN LOS RESULTADOS DE LAS INVESTIGACIONES

Datos Generales

Nombre de la Organización:	RUC: 20530037372
Restaurante cebichería Kariffo Bonito E.I.R.L	
Nombre del Titular o Representante legal: Ana Marisol Valdiviezo Baca	
Nombres y Apellidos: Ana Marisol Valdiviezo Baca	DNI: 03601107

Consentimiento:

De conformidad con lo establecido en el artículo 7º, literal "f" del Código de Ética en Investigación de la Universidad César Vallejo <sup>1</sup>, autorizo , no autorizo  publicar LA IDENTIDAD DE LA ORGANIZACIÓN, en la cual se lleva a cabo la investigación:

Nombre del Trabajo de Investigación	
Proceso de producción y su influencia en la rentabilidad del restaurante Kariffo Bonito EIRL en el distrito de Sullana, 2022	
Nombre del Programa Académico: Contabilidad	
Autor: Nombres y Apellidos	DNI:
Juarez Alburqueque Lucila Jazmin	77228309
Ticlahuanca Martínez Shirley Miriel	75742852

En caso de autorizarse, soy consciente que la investigación será alojada en el Repositorio Institucional de la UCV, la misma que será de acceso abierto para los usuarios y podrá ser referenciada en futuras investigaciones, dejando en claro que los derechos de propiedad intelectual corresponden exclusivamente a las autoras del estudio.

Lugar y Fecha: Sullana, 15 de noviembre de 2022.

Firma y sello:



(Titular o Representante legal de la Institución)

(\*) Código de Ética en Investigación de la Universidad César Vallejo-Artículo 7º, literal "f" Para difundir o publicar los resultados de un trabajo de investigación es necesario mantener bajo anonimato el nombre de la institución donde se llevó a cabo el estudio, salvo el caso en que haya un acuerdo formal con el gerente o director de la organización, para que se difunda la identidad de la institución. Por ello, tanto en los proyectos de investigación como en los informes o tesis, no se deberá incluir la denominación de la organización, pero sí será necesario describir sus características.

## PROTOCOLO PARA LA REVISIÓN DE LOS PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN POR PARTE DEL COMITÉ DE ÉTICA EN INVESTIGACIÓN

### Ficha de evaluación de los proyectos de investigación

Título del proyecto de Investigación: Proceso de Producción Y su Influencia en la Rentabilidad del restaurante Kariño Bonito EIRL en el Distrito de Sullana 2022.  
 Autor/es: Juárez Alburqueque, Lucila Jazmín Y Ticlahuanca Martínez, Shirley Miriel  
 Especialidad del autor principal del proyecto:(para PID)...Pregrado  
 Escuela profesional: Contabilidad  
 Coautores del proyecto: (para PID).....  
 Lugar de desarrollo del proyecto (ciudad, país): Piura-Perú.

Criterios de evaluación	Alto	Medio	Bajo	No precisa
<b>I. Criterios metodológicos</b>				
1. El proyecto cumple con el esquema establecido en la guía de productos de investigación.	Cumple totalmente	----	No cumple	-----.
2. Establece claramente la población/participantes de la investigación.	La población/participantes están claramente establecidos	----	La población/participantes no están claramente establecidos	-----
<b>II. Criterios éticos</b>				
1. Establece claramente los aspectos éticos a seguir en la investigación.	Los aspectos éticos están claramente establecidos	----	Los aspectos éticos no están claramente establecidos	-----
2. Cuenta con documento de autorización de la empresa o institución (Anexo 3 Directiva de Investigación N° 001-2022-VI-UCV).	Cuenta con documento debidamente suscrito	----	No cuenta con documento debidamente suscrito	No es necesario
3. Ha incluido el ítem del consentimiento informado en el instrumento de recojo de datos.	Ha incluido el ítem	----	No ha incluido el ítem	-----



Mg. Becerra Torres Jennie  
Lastenia

**Presidente**



Dr. Ramos Farroñan Emma  
Verónica

**Vicepresidente**



Dr. Betty C. Masias Muñoz  
MAT. 913 - CUSCO

Mg. Masias Muñoz Betty  
Concepción

**Vocal 1**

Dr. Villafuerte De la Cruz Avelino  
Sebastián

**Vocal 2**

**PROTOCOLO PARA LA REVISIÓN DE LOS PROYECTOS DE  
INVESTIGACIÓN POR PARTE DEL COMITÉ DE ÉTICA EN INVESTIGACIÓN**

**Dictamen del Comité de Ética en Investigación**

El que suscribe, presidente del Comité de Ética en Investigación de la Facultad de Ciencias Empresariales, deja constancia que el proyecto de investigación titulado “Proceso de producción y su influencia en la rentabilidad del restaurante Kariño Bonito EIRL en el distrito de Sullana, 2022”, presentado por las autoras Juarez Alburqueque Lucila Jazmin, Ticliahuanca Martínez Shirley Miriel ha sido evaluado, determinándose que la continuidad del proyecto de investigación cuenta con un dictamen: favorable (X) observado ( ) desfavorable ( ).

Piura, 17 de noviembre de 2022

Mgtr. Jennie Lastenia Becerra Torres  
**Presidente del Comité de Ética en Investigación**  
**Facultad de Ciencias Empresariales**

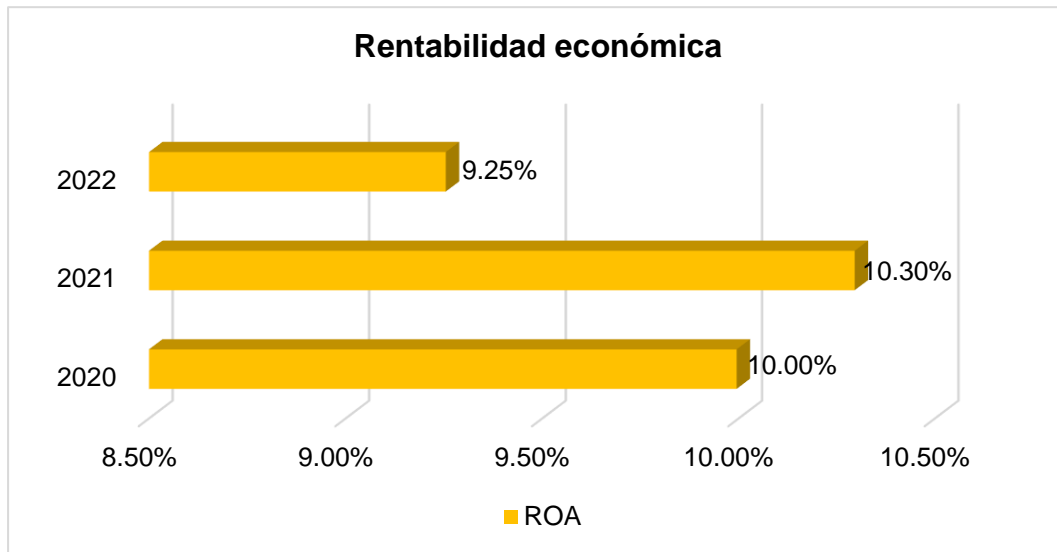
C/c

• Sr., Juarez Alburqueque Lucila Jazmin y Ticliahuanca Martínez Shirley Miriel, investigadoras principales.

**ANEXO 8: REPRESENTACIÓN DEL ROE Y ROA DE LOS PERIODOS**  
**ANUALES 2020, 2021 Y 2022**

**Figura 5**

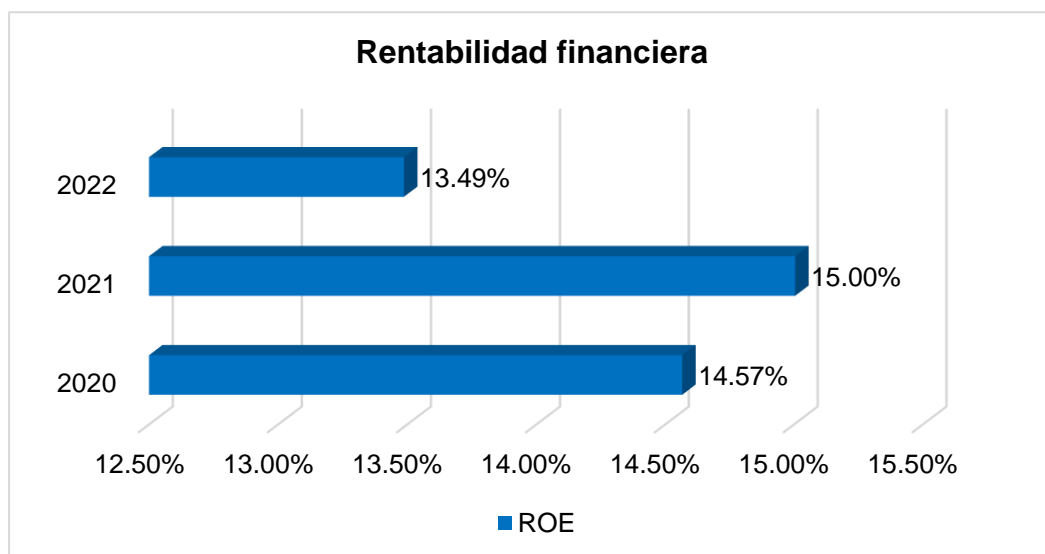
*Indicador de rentabilidad económica*



*Nota:* Aplicación de la ficha documental de los EE.FF.

**Figura 6**

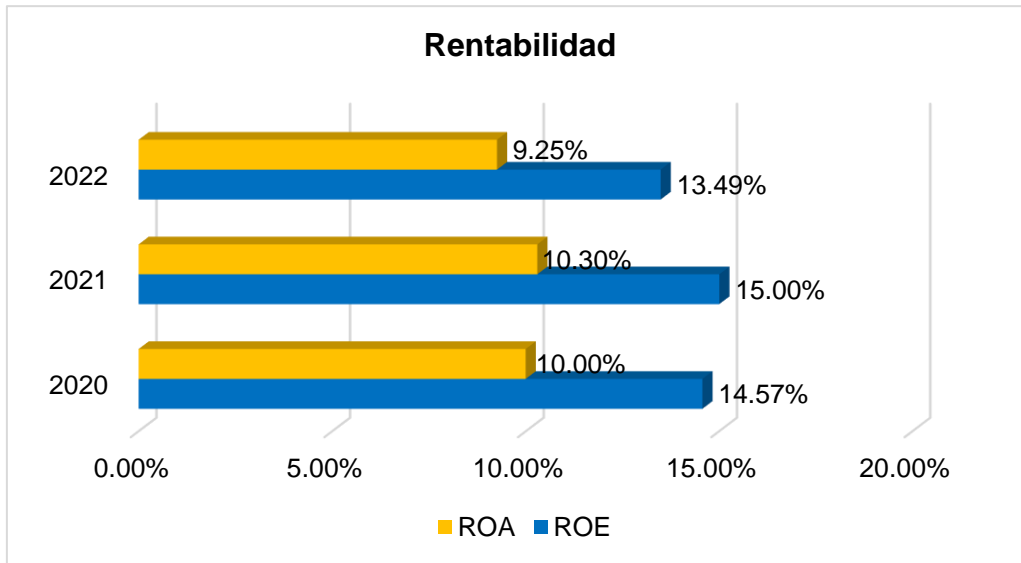
*Indicador de rentabilidad financiera*



*Nota:* Aplicación de la ficha documental de los EE.FF.

**Figura 7**

*Indicador comparativo de la rentabilidad*

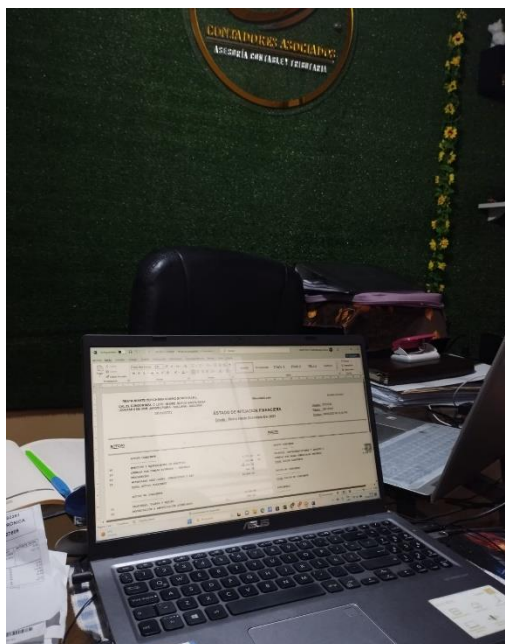
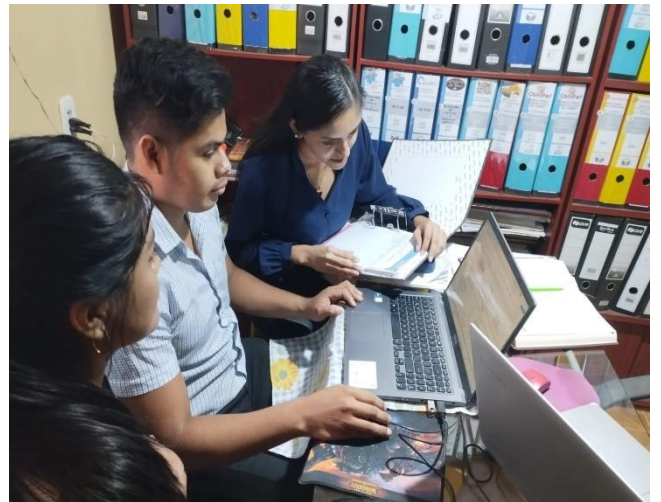


*Nota:* Aplicación de la ficha documental de los EE.FF.





**ANEXO 9: EVIDENCIAS**













**UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO**

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

### **Declaratoria de Autenticidad del Asesor**

Yo, GARAY CANALES HENRY BERNARDO, docente de la FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES de la escuela profesional de CONTABILIDAD de la UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO SAC - PIURA, asesor de Tesis titulada: "Proceso de producción y su influencia en la rentabilidad del restaurante Kariño Bonito EIRL en el distrito de Sullana, 2022", cuyos autores son JUAREZ ALBURQUEQUE LUCILA JAZMIN, TICLIAHUANCA MARTINEZ SHIRLEY MIRIEL, constato que la investigación tiene un índice de similitud de 14.00%, verificable en el reporte de originalidad del programa Turnitin, el cual ha sido realizado sin filtros, ni exclusiones.

He revisado dicho reporte y concluyo que cada una de las coincidencias detectadas no constituyen plagio. A mi leal saber y entender la Tesis cumple con todas las normas para el uso de citas y referencias establecidas por la Universidad César Vallejo.

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

PIURA, 05 de Julio del 2023

<b>Apellidos y Nombres del Asesor:</b>	<b>Firma</b>
GARAY CANALES HENRY BERNARDO <b>DNI:</b> 00373867 <b>ORCID:</b> 0000-0003-2323-1103	Firmado electrónicamente por: HGARAYCA el 17-07- 2023 23:23:10

Código documento Trilce: TRI - 0572153