



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

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

**Costos de producción y su incidencia en la rentabilidad del
restaurante campestre Qhawana SAC, Chimbote - 2023**

TESIS PARA OBTENER EL TÍTULO PROFESIONAL DE:

Contador Público

AUTORES:

Suarez Cubas, Kevin Alexander (orcid.org/0000-0001-5942-1633)

Vasquez Albinagorta, Xiomara Alejandra (orcid.org/0000-0003-4674-4083)

ASESOR:

Dr. Gutierrez Ulloa, Cristian Rayment (orcid.org/0000-0001-9791-9627)

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN:

Finanzas

LÍNEA DE RESPONSABILIDAD SOCIAL UNIVERSITARIA:

Desarrollo económico, empleo y emprendimiento

CHIMBOTE – PERÚ

2024



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

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

Declaratoria de Autenticidad del Asesor

Yo, GUTIERREZ ULLOA CRISTIAN RAYMOUND, docente de la FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES de la escuela profesional de CONTABILIDAD de la UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO SAC - CHIMBOTE, asesor de Tesis titulada: "Costos de producción y su incidencia en la rentabilidad del restaurante campestre Qhawana SAC, Chimbote - 2023", cuyos autores son VASQUEZ ALBINAGORTA XIOMARA ALEJANDRA, SUAREZ CUBAS KEVIN ALEXANDER, constato que la investigación tiene un índice de similitud de 18.00%, 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.

CHIMBOTE, 28 de Junio del 2024

Apellidos y Nombres del Asesor:	Firma
GUTIERREZ ULLOA CRISTIAN RAYMOUND DNI: 41056767 ORCID: 0000-0001-9791-9627	Firmado electrónicamente por: CRISTIANG el 28-06- 2024 22:01:00

Código documento Trilce: TRI - 0780458



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

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

Declaratoria de Originalidad de los Autores

Nosotros, VASQUEZ ALBINAGORTA XIOMARA ALEJANDRA, SUAREZ CUBAS KEVIN ALEXANDER estudiantes de la FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES de la escuela profesional de CONTABILIDAD de la UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO SAC - CHIMBOTE, declaramos bajo juramento que todos los datos e información que acompañan la Tesis titulada: "Costos de producción y su incidencia en la rentabilidad del restaurante campestre Qhawana SAC, Chimbote - 2023", es de nuestra autoría, por lo tanto, declaramos que la Tesis:

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

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

Nombres y Apellidos	Firma
KEVIN ALEXANDER SUAREZ CUBAS DNI: 71395478 ORCID: 0000-0001-5943-1633	Firmado electrónicamente por: KSUAREZCU14 el 28-06-2024 19:29:12
XIOMARA ALEJANDRA VASQUEZ ALBINAGORTA DNI: 74279070 ORCID: 0000-0003-4674-4083	Firmado electrónicamente por: XVASQUEZA el 28-06-2024 19:32:48

Código documento Trilce: TRI - 0780457

Dedicatoria

El presente trabajo de investigación está dedicado a nuestros padres, por su inmenso amor y apoyo, a nuestros hermanos y familiares por estar con nosotros en cada momento de nuestra formación profesional, a nuestro docente que estuvo con nosotros en cada etapa de la elaboración de nuestro trabajo de investigación, también por sus consejos y comprensión en este camino universitario.

Agradecimiento

Agradecemos principalmente Dios, por permitirnos estar vivos en estos momento de incertidumbre que padece el país y el mundo, a nuestros padres, por habernos brindado su apoyo incondicional para poder desarrollarnos profesionalmente en la carrera de contabilidad, a nuestro asesor el Dr. Cristian Raymound Gutiérrez Ulloa que nos ayudó en la elaboración de nuestra tesis que fue de gran ayuda para el termino de nuestra investigación, a la Universidad César Vallejo por formar parte de este grupo y conseguir nuestro título profesional y al restaurante campestre Qhawana SAC por habernos facilitado su información.

Índice de contenidos

Carátula.....	i
Declaratoria de autenticidad del asesor.....	ii
Declaratoria de originalidad del autores.....	iii
Dedicatoria.....	iv
Agradecimiento.....	v
Índice de contenidos.....	vi
Índice de tablas.....	vii
Índice de figuras.....	viii
Resumen	ix
Abstract.....	x
I. INTRODUCCIÓN.....	1
II. METODOLOGÍA.....	12
III. RESULTADOS.....	18
IV. DISCUSIÓN.....	23
V. CONCLUSIONES.....	25
VI. RECOMENDACIONES.....	26
VII. PROPUESTA.....	27
REFERENCIAS.....	
ANEXOS	

Índice de tablas

Tabla 2.1 Distribución de la población.....	13
Tabla 2.2. Distribución de la muestra.....	14
Tabla 2.2 Técnicas de instrumentos de recolección de datos.....	15
Tabla 3.1 Situación sobre los costos de producción de la empresa evaluada.....	18
Tabla 3.2 Análisis de rentabilidad.....	20
Tabla 3.3 Análisis de rentabilidad económica.....	21
Tabla 3.4 Análisis sin costos de producción y con costos de producción en la rentabilidad del restaurante evaluado.....	22

Índice de figuras

Figura 3.1. Diseño de la investigación.....	12
---	----

Resumen

Se tiene en la investigación el siguiente objetivo general conocer los costos de producción y su incidencia en la rentabilidad del restaurante campestre Qhawana SAC, Chimbote – 2024, esto en el marco del objetivo sostenible 8 de la Organización de las Naciones Unidas: “Trabajo decente y crecimiento económico”.

La metodología fue aplicada, bajo un enfoque cuantitativo, su diseño fue un descriptivo propositivo, no experimental transversal. Se utilizaron como muestra los datos 3 personas encargadas del restaurante y documentos en balance general y estados de resultados.

Se determinó la incidencia de los costos de producción en la rentabilidad del restaurante Qhawana, Chimbote 2024, en donde se pudo observar que mostraron que el conocimiento y la gestión adecuada de los costos de producción de alguna manera mejora las condiciones de la rentabilidad. Se analizó los costos de producción del restaurante Qhawana, Chimbote 2024, de acuerdo a lo observado gestiona de alguna manera los costos de producción en el cual se ve necesario la delimitación de la mano de obra en su formalización de las planillas y la cantidad de número de personas que debe de trabajar, también de la misma manera conocer mejore las condiciones de la depreciación de electrodomésticos, también la proporcionalidad del consumo de servicios que involucran la producción del restaurante.

Palabras clave: Costos de producción, costos directos, costos indirectos.

Abstract

The research has the following general objective to know the production costs and their impact on the profitability of the Qhawana SAC country restaurant, Chimbote – 2024, this within the framework of sustainable goal 8 of the United Nations: "Decent work and economic growth".

The methodology was applied under a quantitative approach, its design was a descriptive propositional, not experimental cross-sectional. The data of 3 people in charge of the restaurant and documents in the balance sheet and income statements were used as samples.

The incidence of production costs was determined in the profitability of the Qhawana restaurant, Chimbote 2024, where it could be observed that they showed that knowledge and proper management of production costs somehow improves profitability conditions. The production costs of the Qhawana restaurant, Chimbote 2024 were analyzed, according to what was observed manages in some way the production costs in which it is necessary to delimit the labor force in its formalization of the payrolls and the amount of number of people who must work, also in the same way to know improve the conditions of the depreciation of household appliances, also the proportionality of the consumption of services that involve the production of the restaurant.

Keyword: Production costs, direct costs, indirect costs.

I. INTRODUCCIÓN.

El rubro de restaurantes tuvo problemas dentro del nivel mundial de acuerdo a las situaciones pandémicas que han precedido anteriormente, muchos de estos disminuyeron sus ingresos y otros se vieron afectados de acuerdo a las nuevas normativas que se plantearon, las necesidades de observar las compras por internet hicieron que varios de estos negocios se replanteará el conocimiento de su producción y generar de alguna manera ofertas que ayuden a competir en el mercado (Wang, et. al, 2021), es por ello que para mejorar esta situación se debe de estudiar el objetivo sostenible 8 de la Organización de las Naciones Unidad “Trabajo decente y crecimiento económico”.

Por ejemplo en un ámbito internacional dentro de Ecuador, Mera (2019) en su investigación mencionó que los restaurantes en provincia no manejan un adecuado sistema de control de costos es por ello que hay déficit de ganancias dentro del desconocimiento de la fijación de precios ya que los restaurantes no son competitivos porque evaluaron sus precios de acuerdo a otro tipo de situaciones, ser conocedor de cuánto cuesta cada plato mejora las formas de presentación de sus tarifas de platos de comida, dentro de su investigación menciona que más del 40% de estos restaurantes en Ecuador carece de un bien sistema de control de sus costos y gastos.

Hay restaurantes por ejemplo dentro de la ciudad de La Paz en Bolivia que desconocieron el equilibrio de sus precios por plato de comida que ofertan y por ende no conocen los márgenes de ganancias, esto se debe a que muchas veces los dueños que tiene este tipo de restaurantes no tienen formación de conocimiento técnico ya que manejan lo empírico. (Principato, et. al., 2020).

En el Perú puede mencionarse al autor Facundo (2020) quien realizo un estudio en un restaurante de la ciudad de Lima, el cual no cuenta con un control de gestión de costos ya que desconocen por ejemplo cuánto pagan de luz, agua, gas, cuanto pueden ofertar sus precios por plato de comida encontrando ganancias dentro de su rentabilidad. Formalizarse dentro de una buena gestión delimitará conocer los costos y gastos, conocer el patrimonio y poder de esta manera mostrar estados financieros adecuados para ello.

Por ejemplo, en la ciudad de Chimbote, a partir de algunas entrevistas al encargado del restaurante “El Dorado”, se pudo describir que la organización no conoce sobre sus costos y eso se ve en algunas ocasiones en la problemática de no generar muchas ganancias, ya que desconocen por ejemplo cuánto cuesta cada uno de sus productos que ofrece y los califican de acuerdo a lo creen conveniente (Urquiaga, 2020).

En el ámbito local, se puede observar la problemática encontrada a través de un dialogo que se tuvo con el encargado de El restaurante Qhawana, donde indicó que se inició en el año 2014, donde al principio era informal, ya que se observaba mucho desconocimiento por parte de los directivos sobre sus costos a esto se le sumaba la falta de alcanzar las ganancias adecuadas, no pudiendo ejemplificar la fijación de sus precios, es por ello que en ese año no se generaron una adecuada forma de ser más rentable , como pronóstico se observa que cada una de este tipo de operaciones al tener una falta de conocimiento sobre los costos hace que no se tenga una ventaja competitiva más adecuada, pero después de algún tipo de incorporación de personal que conoce sobre conocimientos técnicos ha ido mejorando la situación sobre gestión de costos sin embargo no hay una evaluación hecha para diagnosticar en qué situación se observa en la empresa y si es que esto incide de alguna manera con la rentabilidad del restaurante.

Se formuló el siguiente problema general de la investigación: ¿Cuál sería la incidencia de los costos de producción en la rentabilidad del restaurante Qhawana, Chimbote 2023?

Se plantearon las siguientes preguntas específicas ¿Cuál fue el análisis de los costos de producción del restaurante Qhawana, Chimbote 2023? ¿Cuál es la evaluación de la rentabilidad del restaurante Qhawana, Chimbote 2023? ¿Cuáles fueron las alternativas de solución que se propuso para mejorar la rentabilidad del restaurante Qhawana, Chimbote 2023?

El estudio se justificó por las siguientes razones: fue conveniente desarrollarlo porque a partir del diagnóstico de cada una de las variables se pudo observar la situación en la que se encuentra el restaurante evaluado para poder de esta manera mejorar las condiciones encontradas.

Teóricamente se justificó porque a partir de las consultas de las teorías de cada una de las variables sirve para que cada lector que desconozca el tema se informe sobre los costos de producción y la rentabilidad.

La investigación tuvo relevancia social porque dentro del diagnóstico de las variables se pudo plantear recomendaciones que sirvieron como referente para otro tipo de gestión de otros restaurantes que tengan el mismo rubro y condiciones de gestión empírica, aporta que a través de la propuesta de soluciones puede este modelo ser considerado para la gestión en otras organizaciones.

La justificación práctica a través de los resultados de diagnóstico frente a las variables control de costos de producción y de rentabilidad se encontraron mecanismos de solución (estrategias) para mejorar estas condiciones encontradas.

La justificación metodológica en la investigación se evaluó dentro en el uso de los instrumentos de recolección de datos que se pueden ser utilizados dentro de la investigación para que otro tipo de investigadores puedan usarlos.

El objetivo general de la investigación fue: determinar la incidencia de los costos de producción en la rentabilidad del restaurante Qhawana, Chimbote 2023.

Mientras que los objetivos específicos fueron: analizar los costos de producción del restaurante Qhawana, Chimbote 2023, evaluar la rentabilidad del restaurante Qhawana, Chimbote 2023 y proponer alternativas para mejorar la rentabilidad del restaurante Qhawana, Chimbote.

Para poder estudiar adecuadamente cada uno de los antecedentes que pueden reforzar la investigación se consideraron tanto artículos científicos como también tesis, en enfoques internacionales, nacionales y locales.

En cuanto en ámbitos internacionales se puede observar a:

Park y Kim (2020) en el país de China, tiene como objetivo hallar los costos de producción de restaurantes de comida callejera y su relación en la rentabilidad. Tiene una metodología de tipo aplicada, de enfoque mixto, descriptiva, donde su muestra son 70 restaurantes de una zona turística,

utilizando instrumentos como guía de entrevista, cuestionarios y revisión de documentación de estados financieros (ratios).

Los resultados indican que existe una relación positiva entre el conocimiento de costos de producción y el desempeño financiero corporativo. Además, encontramos que el efecto de interacción de la exposición al riesgo de los precios de las materias primas sobre la relación entre la rotación de inventarios y la rentabilidad de las empresas. Hasta donde sabemos, Este es el primer estudio que examina empíricamente la adopción de la gestión de conocimientos de costos de producción por parte de la industria de restaurantes. Además, estos hallazgos resaltan la importancia de una gestión eficaz del inventario basada en el tipo específico de restaurante.

Ernayani, et. al. (2022) en el país de Indonesia, tiene como objetivo hallar los costos de producción de restaurantes y su efecto en la rentabilidad. Tiene una metodología de tipo aplicada, de enfoque mixto, descriptiva, donde su muestra son 15 restaurantes, utilizando instrumentos como guía de entrevista y revisión de documentación de estados financieros (ratios). Los resultados de la investigación sobre pruebas simultáneas son (1) Ventas, los costos operativos tienen un efecto en la utilidad neta, (2) la prueba parcial sobre variables de ventas tiene un efecto significativo en la utilidad neta, (3) Los costos operativos tienen un efecto en la utilidad neta ingreso.

Alvarez, et. al. (2022) en el país de España, tiene como objetivo hallar los costos de producción de restaurantes y su efecto en la rentabilidad. Tiene una metodología de tipo aplicada, de enfoque mixto, descriptiva, donde su muestra son 2 restaurantes, utilizando instrumentos como guía de entrevista y revisión de documentación de estados financieros (ratios). Los resultados de la investigación hallaron que los costos de producción y su conocimiento adecuado causa una incidencia de forma efectiva dentro de la rentabilidad en el modelo de negocio, para ello debe de verse cuales son los gastos y cotos a la hora de realizar cada plato de comida.

Nicholls, et. al. (2020), tuvo como objetivo hallar la rentabilidad de un restaurante en función de las estrategias de la contabilidad y sus costos, en donde llegaron a la conclusión que sus rangos rentables en el Rendimiento sobre

activos totales son de 180. Lo que quiere decir que los rendimientos son adecuados y se utilizan buenas estrategias dentro de su gestión, puede mejorar la situación.

Aday y Aday (2020), tuvo como objetivo hallar el retorno de la inversión de un restaurante desde la técnica del conocimiento de costos, donde se observa que los encargados desconocen sobre los costos de producción de la empresa, pero a pesar de eso el retorno de su inversión es de 0.97 lo que dice que esta invertido de buena forma los presupuestos dados.

Cattaneo, et. al. (2021), como objetivo hallar la rentabilidad de un restaurante de acuerdo a la evaluación de sus estados financieros, en donde se observa que el margen de utilidad neta es de 30.7% y el margen de utilidad operativa es de 17, 98, viéndose que la situación económica de la empresa puede estar mejor de acuerdo a las condiciones de gestión y formas.

Los antecedentes en ámbitos nacionales son los siguientes:

Tello, et. al. (2019) en Jaén, tiene como objetivo hallar los costos de producción y su efecto en la rentabilidad. Tiene una metodología de tipo aplicada, de enfoque mixto, correlacional, donde su muestra son 11 trabajadores encargados de la empresa y documentación como estados financieros, utilizando instrumentos como guía de entrevista, cuestionarios y revisión de documentación de estados financieros (ratios). La investigación concluyó que hay una incidencia entre las variables, en los cuales si hay desconocimiento de costos de producción, de alguna manera puede verse algún tipo de situación no tan adecuada para la rentabilidad.

Chuman, et. al. (2021) en Lima, tiene como objetivo hallar los costos de servicio y su efecto en la rentabilidad. Tiene una metodología de tipo aplicada, de enfoque mixto, correlacional, donde su muestra son 23 trabajadores encargados de la empresa y documentación como estados financieros, utilizando instrumentos como, cuestionarios. La investigación concluyó que los costos de servicio de alguna manera en su desconocimiento no permiten generar un punto de equilibrio que permita de alguna manera conocer la rentabilidad.

Ardiles y Espinoza (2022) en Lima, tiene como objetivo hallar los costos de producción para determinar la fijación de precios. Tiene una metodología de tipo aplicada, de enfoque mixto, correlacional, donde su muestra son 6 trabajadores encargadas de la empresa y documentación como estados financieros, utilizando instrumentos como guía de entrevista, cuestionarios y revisión de documentación de estados financieros (ratios). Conociendo los resultados de alguna manera puede haber mejor condición de punto de equilibrio, conocer que implica realizar el servicio de restaurante permite que no haya más gastos de los necesarios viendo que los costos son más correctos entre ellos.

Ruiz (2021) en Lima, tiene como objetivo hallar los costos de producción y su efecto en la rentabilidad. Tiene una metodología de tipo aplicada, de enfoque mixto, descriptiva, donde su muestra son 3 trabajadores encargadas de la empresa y documentación como estados financieros, utilizando instrumentos como guía de entrevista, cuestionarios y revisión de documentación de estados financieros (ratios). La investigación concluyó que no se conoce las utilidades ya que hay desconocimiento de la rentabilidad dentro de los costos de producción, esto es debido a que hay falta de información de los encargados por observar cómo es que puede generarse condiciones más favorables dentro de las formas de llevar empresas u organizaciones.

Las definiciones según lo mencionado en García (2014) dice que: “Los costos de producción, se entienden como el proceso que puede generar la utilización de los insumos que están dentro de la intervención de la elaboración de algún tipo de producto”. (p.16)

El aporte que da la Red de Revistas (2017) menciona que los costos de producción son la diversidad de factores que tiene el proceso de y su importancia de horas laboradas, la compra de insumos entre otras cosas más, que permiten mayor ganancia.

Según Cheong (2012) se conocen como costos de producción a lo que permite obtener un conocimiento adecuado frente a que debe de producir la empresa y cuáles son las formas de generar las ganancias

El sistema de costos menciona que los costos de la producción y su conocimiento puede delimitar puntos y aportes adecuados al estudio de los precios de productos (Córdova, 2018).

Las características en la contabilidad de costos permiten saber la información financiera y también no financiera, lo que sirve de referencia para la adquisición de los gastos de insumos, de costos de servicios para que de esta manera haya un mejor control tanto administrativo como financiero (Harritong, 2017, Khanjani, y Sharifinia, 2020; Arias, 2020).

Los costos de producción permiten conocer el nivel de la eficiencia de las compras en forma de producción de la gestión de una empresa (Corbin, 2022; Brown, 2019; Castillo y Carenas, 2020; Carricano, 2020; Chavez, et. al. 2018 y El Pais, 2021).

También se menciona a Gitman (2017) menciona que para que haya un buen manejo de empresa se debe de tener una comunicación constante en determinada área en donde interviene la producción y la contabilidad de la empresa. Para que de esa manera pueda tenerse el conocimiento sobre que interviene para la elaboración de un producto (Icesi, 2020; Flores, et. al., 2019; Guerrero, et. al., 2020; Kkanja y Planic, 2019; Yeon y Lee, 2021).

En cuanto a las dimensiones que se estudian de los costos de producción son los siguientes: los costos de forma o conocidos como directos son aquellas que implican la realización del producto de manera enfocada, por ejemplo los insumo o materias primas y la mano de obra, en cuanto a los costos indirectos son aquellos que se enfocan desde la realización de los productos pero con formas del entorno como por ejemplo el mantenimiento de las maquinarias que intervienen y los servicios como electricidad, agua, luz, gas, entre otros. (Verona, 2020, Sharma, et. al., 2021, Thilmany, et. al. 2021).

Ferrer (2016) habla que los costos directos de una organización se miden de acuerdo a las horas de trabajo del personal, mientras que los costos indirectos son lo que se realizan sin la intervención del área productiva pero que brindan funcionamiento. (p.515).

Flores, (2014) menciona que los costos directos son los que se necesitan para la elaboración de un producto o servicio, donde son utilizados para la operacionalización de los procesos de manera directa (p.524).

Ve los costos directos a través de indicadores como lo es los suministros y la mano de obra, en el caso de los suministros referidos a componentes que se requieren para la elaboración del producto o servicio y la mano de obra el personal que se necesita para realizar el proceso productivo (García, 2014; Peñaloza, 2019; Plaza, 2019; Principato, et. al, 2018)

Giraldo (2007) dice que la mano de obra directa es aquella que presenta al trabajador como elemento que produce un bien o servicio, en cuanto a la mano de obra directa es parte de los costos que se realiza para mantener un buen enfoque dentro de la producción. El mantenimiento dentro de los trabajadores permite y mantiene en situaciones adecuadas a la hora de la función productiva (Flores, 2014 y Ausenco Rysol, 2017)

Los costos indirectos en la producción se generan de acuerdo a los servicios prestados como por ejemplo en restaurantes lo que se busca son condiciones de servicios y también de maquinarias, en la preservación de estas como mantenimiento de frigidereces, cocina, tener servicios de luz, agua, gas, internet, teléfono, cable para que de esta manera haya un buen servicio de calidad (Gonzaga, 2018). Los costos indirectos se componen por el estudio del deterioro de las maquinarias como también en de los enfoques de servicios para brindar un mejor condicionamiento de atención para los clientes (Plaza, 2019 y Wang, et. al, 2021).

Según la NIC 2 en su párrafo N°19, conoce como los costos de los inventarios de un prestado de servicios, en donde es el caso por ejemplo que se estudia los productos que se involucran a la prestación de un servicio o la producción de algo. Los costos que competen a este tipo de proceso, se encuentra la mano de obra y los costos del personal directamente que se involucran también están los costos indirectos.

NIC 1, presentación de estados financieros, esta norma compete para la rentabilidad en la cual se presenta los estados financieros que tiene como objetivo asegurar a través de datos que se comparan dentro de diferentes categorías si es el caso que las empresas u organizaciones son rentables dentro de la forma de estructura.

NIC 34, esta norma establece que debe de darse la información para recibir el conocimiento de cómo es que está la situación financiera de la organización para que de esta manera se mejoran condiciones de gestión.

Lo mencionado en los costos de producción y su importancia son los procesamientos de fáciles decisiones que se comprueban en la constante producción de servicios o productos que se requieren para alcanzar los objetivos. Klein y Brown (2012) dicen que conocer los costos es el objetivo que proporciona el precio que requiere lo que se muestra una organización, de esta manera se requiera la resta de la utilidad requerida para ver el precio de venta estimado.

La forma de contabilidad que estudia las finanzas para ver un resultado de la producción del patrimonio en las actividades realizadas es los balances y estados financieros que son los que determinan el valor de la rentabilidad (Chambergó, 2012 y Zhang, et. al. (2021).

Para Apaza, (2015) entiende que los estados financieros son los que permiten un reporte útil de las decisiones económicas que se hacen dentro de una organización como por ejemplo la liquidez, recursos, conocimientos, evaluación de inversión y de financiación. Lo que busca la utilidad es permitir el diagnóstico en el margen de beneficio de la eficiencia de la organización en función de cada dinero que invierte y gana, diciendo que la dirección que tiene el costo y el gasto es más adecuado.

De lo informado en Apaza (2015) dice que la medición de las formas de montos monetarios se realiza a través de los estados financieros en el Niif. También mencionado en Gitman (2016) menciona que los costos y los ingresos que se producen por los activos de la empresa, incluyendo lo corriente como los fijos, hacen que se tenga una idea de lo que está rindiendo la empresa en función del cálculo de la utilidad designada para conseguir un precio competente en el mercado del rubro que se estudia.

Zambrano (2018) menciona que la medición de la rentabilidad dentro de una organización se realiza a través de la inversión de los recursos que se pueden utilizar dentro de la aplicación de la economía de la mano de obra, personal, materia prima u también desde el enfoque financiero en el cual se busca ganancias. Enfatiza de alguna manera que para poder medirlo es

necesario que se observe las finanzas a través de la demanda del uso del suministro de componentes de lo financieros y también económico.

La rentabilidad desde la organización se puede citar de alguna manera por Cahyaningtyas y Noerman (2020) donde dice que los buenos resultados se buscan a través de la inversión del activo y cada uno de los insumos que se realizan en el proceso de la elaboración de los productos que son rentables para la organización.

Botero (2013) Menciona que la rentabilidad debe de estudiarse desde su mejoramiento desde el margen de utilidad neta y el apalancamiento financiero. Mencionado en Ramírez (2008) la disyuntiva en la cual se reduce el capital contable de acuerdo al financiamiento en el grado de las ventas el que incorporan los retrasos de los pagos en los cuales se genera una palanca financiera no tan adecuada, esto puede verse de acuerdo a lo que se estudia en los precios como también en el enfoque de ser más rentable.

Para Botero (2013) menciona que la rentabilidad se puede buscar a través de la comparativa de las ventas y activos del servicio que se ofrece en la organización para generar los estados de resultados, esto puede medirse a través de la estimación de las utilidades de una situación más acorde de la inversión de la organización.

Para Rincón (2008) dice que las formas de medición de la rentabilidad se puede dar de la siguiente manera: Margen de rentabilidad, conocido como la ganancia que se obtiene de cada dinero invertido se evalúa a través del ROE que se obtiene de calcular el beneficio neto operativo entre el patrimonio, también el rendimiento del activo que es por cada utilidad por sol. El Roa, es un tipo de indicador que evalúa cuánto produce una empresa y cómo es que genera ganancia a partir del efectivo que puede adquirir, la rentabilidad de los fondos propios se conoce como la ganancia de cada socio de acuerdo a un periodo de tiempo de su inversión.

Botero (2013) dice que hay formas de revisión de porcentajes, los cuales son por ejemplo el margen bruto de las utilidades en las cuales se ve las ventas después de haber cumplido con los haberes que tiene la empresa, también se referencia al posible elevado costo de producción de las ventas en precios, se conoce como margen de útiles de operación a la utilidad de manera directa del

servicio ofertado, es una utilidad que se genera de la realización del servicio, el margen neto de utilidad permite saber la proporción restante sobre cada sol de venta. Luego de descontar el total de gastos, también se considera que se obtiene este margen para conocer sobre si es conveniente los servicios que realiza.

La hipótesis general de la investigación fue: H_1 . Los costos de producción incidieron en la rentabilidad del restaurante Qhawana, Chimbote 2023 y su hipótesis nula: H_0 = Los costos de producción no incidieron en la rentabilidad del restaurante Qhawana, Chimbote 2023.

II. METODOLOGÍA

El enfoque que desarrollo el estudio fue cuantitativo debido a que estudio las variables desde los datos numéricos en los cuales la recolección de datos se hace de manera de revisión de porcentajes y comparativas (Ballestrini, 2014), El tipo de investigación fue básico.

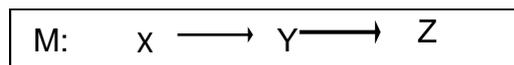
Para Hernández, et. al. (2018) un estudio básico busca soluciones a través del desarrollo científico de acuerdo a los objetivos de la investigación. Fue no experimental porque no manipuló las variables de estudio desde algún tipo de metodología, y es transversal porque se recolecta los datos desde un determinado tiempo o periodo (Ballestrini, 2017).

También el diseño fue descriptivo-propositivo. Ballestrini (2017), menciona que estudia las variables a través de la descripción de sus resultados y busca alternativas de solución para la problemáticas o situaciones que se encuentran en la investigación.

Esquema de la investigación.

Figura 2.1.

Investigación en su diseño



Donde:

M: Qhawana, empresa evaluada (entrevistas y datos financieros)

X: Evaluación de Costos de producción

Y: Evaluación de la Rentabilidad

Z: Implementación de propuesta

Los Costos de producción, tiene una definición conceptual que es: “Se distingue en las empresas dos partidas que requieren estudio en los costos que intervienen de un proceso de producción o de servicio, el cual el primero es el costo directo y la segunda el costo indirecto” (Ferrer, 2016). Dimensiones: Costos directos; Costos indirectos. Indicadores: Suministros; Evaluación de la mano de obra; Conocimiento de servicios y Conocimiento de mantenimiento. Escala de medición: Ordinal.

La Rentabilidad tiene una definición conceptual que es: “Es un indicador que permite conocer los estados de resultados a través de las buenas gestiones gerenciales de las fianzas y económicas de una organización de acuerdo a las ganancias de ventas y utilidades” .(Ramírez, 2008). Dimensiones: Rendimiento sobre activos totales; Retorno sobre inversiones; Margen de utilidad neta y Margen de utilidad operativa. Indicadores: ROA, que es la división del Margen de Utilidad Neta, sobre los Activos Totales; ROI que es la operación de Ingresos menos los Costos de servicio entre los Costos de servicio; Margen de utilidad neta que es la división entre la Utilidad Neta sobre los Activos Totales; Margen de utilidad operativa que es la división entre la Utilidad Operativa sobre las Ventas. Escala de medición: Razón.

Ballestrini (2017). Se conoce a la población como un conjunto de elementos que tiene características parecidas entre sí, en este caso la población de la investigación fue constituida por los 10 trabajadores contratados en la empresa Qhawana.

Tabla 2.1

Población y su distribución

Área de trabajo	Colaboradores				Total	%
	Hombres	%	Mujeres	%		
Gerente	0	0%	1	10.0%	1	10.0%
Administrador	1	10.60%	0	0%	1	10.0%
Área de Caja	0	0%	1	10.0%	1	10.0%
Área de servicio	5	50.0%	2	20.0%	7	70.0%
Total	6	60.0%	4	40.0%	10	100%

Nota. Nomina de trabajadores de la empresa Qhawana

Los Criterios de inclusión, se contemplaron trabajadores que tengan idea o perspectiva para las respuestas del instrumento aplicado, desde un enfoque de acuerdo a sus funciones en la empresa.

Los Criterios de exclusión, trabajadores que laboraron menos de tres meses en la empresa y que sus funciones no estén sujetas al tema que se está estudiando.

La muestra fue constituida por dos tipos una para medir la variable costos de producción a través de tres personas, una dueña del restaurante, una administradora y la cajera, la otra muestra es la representativa de 3 meses de los estados de resultados y balances generales.

El muestreo fue por conveniencia, porque los investigadores decidieron trabajar directamente con el personal que labora en el área de gerencia, administración.

Tabla 2.2.

Distribución de la muestra.

Área de trabajo	Colaboradores				Total	%
	Hombres	%	Mujeres	%		
Gerente	0	0%	1	33.33%	1	33.33% %
Administración	1	33.33%	0	0%	1	33.33%
Área de Caja	0	0%	1	33.33%	1	33.33% %
Total	1	33.33%	2	66.66%	3	100%

NOTA: tabla 2.1

La unidad de análisis en la cual se encontraron la investigación es el restaurante campestre Qhawana, 2023 en sus 3 trabajadores encargados de la empresa en el área contable y administrativa.

Se conoce como técnica de recolección de datos a la forma de cómo es que se recolecta la información para la investigación, hay técnicas como por ejemplo la entrevista que es que el investigador pregunta algunas cosas referentes al tema que se busca diagnosticar, también se conoce como la observación documental,

a la recolección de datos de acuerdo a documentos brindados por las instituciones a las cuales se realiza la investigación (Hernández, 2018).

Tabla 2.3

Técnicas e instrumentos de recolección de datos.

Técnica	Instrumento	Utilidad
Entrevista	Guía de entrevista para costos de producción	Analizar los costos de producción de modo general y específico
Análisis documental	Reporte de rentabilidad-periodo 2023	Evaluar la rentabilidad-periodo 2023

Nota. *Marco teórico.*

Los instrumentos de recolección de datos que se utilizaron fue una guía de entrevista y el reporte de la rentabilidad periodo 2023.

Guía de entrevista para evaluar los costos de producción. El instrumento de medición de la primera variable fue la guía de entrevista que contiene 15 preguntas las cuales medirán la variable costos de producción dividido en 2 dimensiones, las cuales tienen opciones de respuestas de acuerdo a una escala de Likert, y también con una opción de respuesta desde un enfoque cuantitativo. La validez de los instrumentos es un procedimiento de revisión que se realiza de acuerdo a los criterios de especialistas al tema donde evalúan la congruencia del instrumento en función de los objetivos de la investigación, en el caso de ambos instrumentos se realizaron la revisión de tres especialistas. La confiabilidad de los instrumentos es un procedimiento estadístico que a través de una prueba piloto y una prueba estadística de Alfa de Crombach permite saber si las respuestas a las preguntas son congruentes, esto se realiza a través de un coeficiente mayor a 0.70, el procedimiento se da desde la prueba piloto a 10

personas que guardan características parecidas a la de la investigación en otra empresa donde su tabulación y proceso de estadística se realiza de acuerdo a un programa Spss V 26. El coeficiente que arrojó es mayor al 0.80.

Reporte de la rentabilidad, periodo 2023. El Reporte de la rentabilidad del periodo 2023 contuvo los balances generales y los estados de resultados, que se guía directamente bajo operaciones matemáticas para alcanzar algún tipo de porcentaje, los datos fueron de la empresa evaluada Qhawana.

Los procedimientos son los pasos que se realizaron para la investigación en este caso se empieza escogiendo las variables correspondientes a la problemática de la empresa, después se realizaron las consultas con las teorías correspondientes para saber operacionalizar las variables. Luego de ello se pasará a realizar los instrumentos de recolección de datos para luego validarlos y contabilizarlos. Después se realizaron la aplicación de instrumentos a la muestra escogida en este caso los encargados de la empresa y a los documentos correspondientes.

Para la presentación de resultados se hicieron de acuerdo a la revisión de los objetivos para luego discutirlos y concluir de acuerdo a lo que se requiere la investigación, también se realizaron recomendaciones en las soluciones de lo encontrado. Con el propósito de identificar diferencias, patrones o particularidades en las variables, se prescribe el método del análisis descriptivo, promoviendo la búsqueda de información que beneficie al estudio en cuestión (Hernández y Mendoza, 2018). El análisis descriptivo, cumplirá con los siguientes procedimientos: Se hizo el proceso de validación y confiabilización de instrumentos de recolección de datos . Se aplicó los instrumentos de recolección de datos. Se evaluaron datos financieros de la empresa. Se construyeron resultados a partir de tablas. Se redactaron conclusiones y recomendaciones. .

De acuerdo a la investigación se consideraron los enfoques de la universidad como por ejemplo la confidencialidad de los participantes, el enfoque

de citar el Apa versión 7, considerar las citas con los autores adecuados para presentar similitudes de porcentajes dentro de los enfoques buscados.

Originalidad: Se tomaron medidas para evitar el plagio de información, utilizando la herramienta Turnitin. Consentimiento informado: se informaron a la empresa sobre la investigación. No maleficencia: No se dañaron la integridad de las personas participantes dentro de la investigación. Justicia: No hubo forma de discriminación sobre la investigación en los participantes. Beneficencia: Se instruyeron sobre los datos encontrados para portar algún tipo de ayuda para la situación encontrada.

III. RESULTADOS

Tabla 3.1

Situación sobre los costos de producción de la empresa evaluada

<i>Dimensiones</i>	<i>Punto de atención</i>	<i>Respuesta</i>	<i>Documento sustentatorio</i>	<i>Efecto en la institución</i>
<i>Dimensión: Costos directos</i>	<i>Medio</i>	<i>De la encuesta realizada al personal de la empresa evaluada, se observa que los trabajadores tienden a conocer casi siempre los costos directos sobre los suministros en función del contacto con lo proveedores, solo algunos que casi nunca incurren a saber la preparación individual de un plato de comida y a veces si se lleva el control adecuado para el uso de la de los insumos de los platos. Se observa que varios items si son conocidos por los trabajadores pero otros no tanto y es debido al desconocimiento que tiene el personal.</i>	<i>'Plan de cuentas partidas</i>	<i>Saber que algún tipo de personal desconoce por ejemplo al no tener una idea sobre los costos de que incurre la preparación de un plato de comida de manera específica, es que su lineamiento para el punto de equilibrio de los precios a veces no es tan adecuado lo que genera que no haya una buena rentabilidad, conocer aunque sea el contacto directo con los proveedores hace que se tenga una idea de un presupuesto más adecuado.</i>
<i>Dimensión: Costos indirectos</i>	<i>Bajo</i>	<i>De acuerdo con lo encontrado en la encuesta se puede ver que las respuestas hechas dicen que casi nunca y a veces consideran que el costo de mantenimiento en la producción es adecuado, ya que desconocen la importancia de este tipo de enfoques, donde mencionan que la consideración sobre la depreciación no varía algún tipo de costos para el precio de un plato de comida, también se observa un desconocimiento de cual es los cosas frente al mantenimiento adecuado o características que debe de tener para los equipos electrodomésticos en la empresa</i>	<i>Documentos contables</i> <i>Observación</i>	<i>Al desconocer costos de depreciación y que los electrodomésticos se logran, esto debería implicar un plan de contención para poder de alguna manera equipar el gastos de estos para calcular el precio de cada plato incluido este tipo de situaciones.</i>

Encuesta que se realiza a las personas encargadas del restaurante evaluado

Nota. Este tipo de entrevista estuvo a cargo en la opinión de los encargados del restaurante evaluado, de ellos se encuentran el gerente, administrador, encargado de caja a través de 15 preguntas que evalúan los costos de producción en donde hay respuestas variadas entre ellas nunca, a veces y siempre. Lo que quiere decir que de acuerdo a los resultados de las respuestas este tipo de gestión en los costos de producción alcanza un punto de mayoría de a veces en un 70%, viéndose que si se considera algunos costos de producción como otros se desconoce de acuerdo a las respuestas.

Comentario. En cuanto a las respuestas el restaurante de acuerdo a lo observado gestiona de alguna manera los costos de producción en el cual se ve necesario de alguna manera la delimitación de la mano de obra en su formalización de las planillas y la cantidad de número de personas que debe de trabajar, también de la misma manera conocer mejor las condiciones de la depreciación de electrodomésticos, también la proporcionalidad del consumo de servicios que involucran la producción del restaurante.

Situación de la rentabilidad

Tabla 3.2.

Análisis de la rentabilidad

Variable	Dimensiones	Periodo-2023	Comentario
Rentabilidad	Rendimiento sobre activos totales	189	<p>Lo que quiere decir este resultado que de cada S/.100.00 que se endeuda la empresa de alguna manera el activo corriente es S/.189.00 veces mas grande pudiendo decir que tiene 189 nuevos soles para poder pagar ese tipo de deuda.</p> <p>Se debe de entender que si esta cantidad es inferior a 150% a empresa se encontraría en una situación peligrosa en la cual no podría pagar sus deudas. En caso la cantidad es mayor a 200% lo que quiere decir que la empresa incurre a activos circulares ociosos, lo que quiere decir que los activos están sin producir ni generar algún tipo de beneficio que podría movilizarse y estar mejor rentabilizados.</p> <p>Se debe de entender que dentro de este rendimiento sobre activos totales se alcanza niveles óptimos ya que esta en rangos adecuados.</p>
	Retorno sobre las inversiones	0.834	Se ve que en el caso del respaldo del activo corriente quiere decir que en relación con el pasivo corriente es de 0.834 veces mayor.
	Margen de utilidad neta	36.22%	Se puede decir que se cuenta en la empresa con 36.22% de liquidez para poder operar sin recurrir a las ventas por los platos de comida.
	Margen de utilidad operativa	15,713	Es decir, contamos con capacidad económica de S/. 15,713 para responder obligaciones con terceros.

Nota. Datos de la rentabilidad del restaurante evaluado.

Tabla 3.3

Análisis de rentabilidad económica.

Item	Ratios	Periodo	Comentario
Rentabilidad económica	Rentabilidad económica	30.10%	Se puede entender que de cada S/. 100.00 del capital que se invierte en el restaurante, la empresa de alguna manera obtiene una rentabilidad económica o beneficio antes de interés e impuestos de S/. 30.10.

Nota. *Podemos observar el análisis de rentabilidad económica*

Comentario. *Se entiende que en el cuadro el restaurante por cada S/. 100.00 se gana S/.30.10, siendo un 30.10% de rentabilidad que se da en la organización, cabe destacar que las condiciones adecuadas que pueden verse de alguna manera rentable dentro de la empresa*

Tabla 3.4

Análisis sin costos de producción y con costos de producción en la rentabilidad del restaurante evaluado.

<i>Sin costos de producción</i>	<i>Con costos de servicio</i>
No cuenta con el conocimiento necesario para poder tener coordinación entre el proveedor y la actualización de los precios que tienen los insumos en algunas ocasiones.	Se observa mayor comunicación con los proveedores viéndose de esta manera saber cuál es el precio de cada insumo generando un punto de equilibrio en los precios de platos de comida.
Se desconoce el control de los insumos, en donde se puede consumir mas insumos a la hora de la preparación elevando los costos por platos de comida.	El control de saber que insumo se está utilizando puede condicionar a una mejor gestión para no comprar insumos adicionales que merman algunas veces la elaboración de los platos de comida.
Falta de conocimiento en función de que insumos incurre en algunas veces la preparación de los platos de comida.	Equiparar condiciones de compra adecuadas, para insumos que se necesitan para la elaborar los platos de comida.
Al no evaluar los costos de servicios como agua, luz e internet se puede generar gastos adicionales.	Se entiende que al saber los costos de producción en función de los servicios contratados puede a verse un margen de pagos adicionales que permite incluir al precio de los platos de comida.
Se puede considerar que al desconocimiento del mantenimiento de un electrodoméstico implica mayores gastos que no se incluye dentro de los platos de comida.	Al tener mejores condiciones de mantener los electrodomésticos en buen funcionamiento evita algún tipo de arreglos y gastos para no subir los precios de los platos de comida.

Nota. Se especifica la situación del restaurante evaluado de acuerdo a la entrevista de los encargados sabiendo que hay conocimiento de los costos de producción y desconocimiento de los costos de producción.

Contrastación de hipótesis.

En el estudio se formuló la siguiente hipótesis: Los costos de producción incidieron en la rentabilidad del restaurante Qhawana, Chimbote 2023. De acuerdo a los resultados se mostraron que el conocimiento y la gestión adecuada de los costos de producción de alguna manera mejora las condiciones de la rentabilidad, esto debido a lo expuesto por la entrevista hecha por los encargados quienes dicen por ejemplo que saber sobre los insumos y sus precios, permite conocer una cantidad de costos que se deben de considerar para generar un punto de equilibrio sobre el precio de platos de comida que pueda garantizar de alguna manera mayor ingreso sobre la empresa y eso de acuerdo a los ratios de la rentabilidad económica donde hay una capacidad de 30.10%, también en el rango de pagos que hay condiciones para poder endeudarse y ganar lo necesario para poder pagar los préstamos estando en un rango adecuado, pero pudiendo de alguna manera mejorar estas condiciones si es el caso que mejore el conocimiento y gestión por ejemplo en la depreciación de los electrodomésticos, entre más cosas.

IV. DISCUSIÓN.

Se debe de entender la comparación de los costos de producción de la empresa evaluada con otras investigaciones de las cuales de acuerdo a la entrevista hecha por los investigadores en la tabla 3.1 en función de las personas encargadas de la gestión de costos de producción dentro de restaurante, se observa que los costos directos en función de los suministros hace de que solo a veces y casi nunca conozcan sobre el trato directo que deben de tener con algunos proveedores que les ofrecen los insumos, también se observa que los encargados en función de la producción de los platos de comida desconocen algunos precios de los insumos generando de esta manera algún tipo de sobre aglomeración en las compras y gastos que de repente son adicionales que no están dentro de los platos de comida, como precio generando de repente una pérdida para la rentabilidad. De la misma manera se observa que en la mano de obra a veces se tiene un control adecuado en las planillas o en la incorporación del nuevo personal, pero a veces se desconoce cuánto personal se requiere para poder tener una atención de optimización dentro de la calidad del servicio ofrecido como restaurante ya que a veces se desconoce la información técnica adecuada para gestionar el talento humano, de la misma manera se observa que siempre se reconoce la remuneración fija, ya que sus estándares están establecidos dentro de la idea de gestión de las personas que manejan el restaurante y nunca se ve una buena mano de obra en función de la operacionalización de la organización, ya que siempre se requiere mayor cantidad de personas. En el caso de los costos indirectos se observa que en los servicios nunca se conoce la proporcionalidad del pago que se da de mes a mes en servicios como luz agua e internet, esto debido a que se desconoce el consumo exacto de que se realiza durante un proceso o un período, también quizás se observa que solo a veces se tiene al día los servicios y los pagos de ellos, ya que a veces al desconocer sobre conocimientos adecuados de llevar un control en los pagos exactos por día de este tipo de servicios hace de que no haya planes en función de las contingencias que requiere una puntualidad en este tipo de situaciones, lo que si se observa es que siempre se conoce los costos fijos en función de los locales en y su alquiler como también en qué servicios es necesario para brindar una mejor atención. En este caso también se

observa que en el tema del mantenimiento en los costos indirectos se tiene que si se desconoce en su gran mayoría los beneficios que genera mantener refaccionado técnicamente los electrodomésticos, ya que los trabajadores y encargados piensan que invertir en este tipo de costos hace de que haya una mermada estabilidad lo que no saben que este tipo de beneficios genera mayor incremento ya que no se genera mayores gastos durante la marcha de un proceso operativo.

Estos resultados se pueden ver corroborados de alguna manera con los encontrados en Alvarez, et. al. (2022) en el país de España, tiene como objetivo hallar los costos de producción de restaurantes y su efecto en la rentabilidad. Tiene una metodología de tipo aplicada, de enfoque mixto, descriptiva, donde su muestra son 2 restaurantes, utilizando instrumentos como guía de entrevista y revisión de documentación de estados financieros (ratios). Los resultados de la investigación hallaron que los costos de producción y su conocimiento adecuado causa una incidencia de forma efectiva dentro de la rentabilidad en el modelo de negocio, para ello debe de verse cuales son los gastos y costos a la hora de realizar cada plato de comida.

También se observa resultados parecidos en Chuman, et. al. (2021) en Lima, tiene como objetivo hallar los costos de servicio y su efecto en la rentabilidad. Tiene una metodología de tipo aplicada, de enfoque mixto, correlacional, donde su muestra son 23 trabajadores encargados de la empresa y documentación como estados financieros, utilizando instrumentos como, cuestionarios. La investigación concluyó que los costos de servicio de alguna manera en su descornamiento no permiten generar un punto de equilibrio que permita de alguna manera conocer la rentabilidad.

Se observa que de los antecedentes consultados como también de los resultados de la investigación, se tiene que hay desconocimiento en algunas ocasiones sobre temas de costos de producción y esto se ve evidenciado de alguna manera por ejemplo con la merma de algún tipo de insumos, el mal manejo de la mano de obra y pagos que no se realizan a tiempo en función de los servicios como la luz en el internet entre otras, que brindan de repente una calidad más adecuada en la competencia. Cabe destacar que dentro de la gestión de organizaciones la formalización y la búsqueda de unos conocimientos

en función de la tecnicidad de manejar una competitividad más adecuada hace que las empresas. tengan una rentabilidad más baja ya que como son empresas jóvenes que a veces no se actualizan. Dentro de este tipo de resultados es la problemática que sugiere es mayor capacitación en este tipo de personal y de personas encargadas para que de alguna manera mejore las condiciones del manejo de los costos en función de la producción de los platos de comida y busquen un punto de equilibrio más adecuado para que haya mayor tipo de ganancias que es lo que busca las empresas en general.

La importancia de conocer los costos de producción dentro de un restaurante va a mejorar las condiciones sobre el punto de equilibrio de los precios en los cuales se oferta los productos como en este caso los platos de comida, de esta manera se condiciona a manejar una mejor gestión organizacional frente al consumo de insumos, condicionar la merma y también cuidar todo tipo de maquinaria o electrodomésticos que intervienen dentro de la también se debe de tener en cuenta que las empresas nuevas como las del restaurante evaluado, se debe de tratar de condicionar a mejores gestiones del talento ya que incorporar una cantidad necesaria de trabajadores puede permitir un mejor servicio y por ende más ingresos que generan rentabilidad dentro de la empresa, para ello se debe de evaluar diferentes condiciones de capacitación y conocimientos técnicos que deben de tener los encargados para manejar de una mejor manera la organización

El sistema de costos menciona que los costos de la producción y su conocimiento puede delimitar puntos y aportes adecuados al estudio de los precios de productos (Córdova, 2018). Las características en la contabilidad de costos permiten saber la información financiera y también no financiera, lo que sirve de referencia para la adquisición de los gastos de insumos, de costos de servicios para que de esta manera haya un mejor control tanto administrativo como financiero (Harrington, 2017). Los costos de producción permiten conocer el nivel de la eficiencia de las compras en forma de producción de la gestión de una empresa (Corbin, 2022).

En cuanto a los resultados encontrados en enfoque de la rentabilidad, la tabla 3.2, en la presente investigación se observa que de cada S/.100.00 que se endeuda la empresa de alguna manera el activo corriente es S/.189.00 veces

mas grande pudiendo decir que tiene 189 nuevos soles para poder pagar ese tipo de deuda. Se debe de entender que dentro de este rendimiento sobre activos totales se alcanza niveles óptimos ya que esta en rangos adecuados. Se ve que en el caso del respaldo del activo corriente quiere decir que en relación con el pasivo corriente es de 0.834 veces mayor. Se puede decir que se cuenta en la empresa con 36.22% de liquidez para poder operar sin recurrir a las ventas por los platos de comida. Es decir, contamos con capacidad económica de S/. 15,713 para responder obligaciones con terceros.

Estos resultados se pueden ver corroborados de alguna manera con los encontrados en los antecedentes consultados en algunos artículos científicos como lo es: Nicholls, et. al. (2020), tuvo como objetivo hallar la rentabilidad de un restaurante en función de las estrategias de la contabilidad y sus costos, en donde llegaron a la conclusión que sus rangos rentables en el Rendimiento sobre activos totales son de 180. Lo que quiere decir que los rendimientos son adecuados y se utilizan buenas estrategias dentro de su gestión, puede mejorar la situación. También se observa similitud en Aday y Aday (2020), tuvo como objetivo hallar el retorno de la inversión de un restaurante desde la técnica del conocimiento de costos, donde se observa que los encargados desconocen sobre los costos de producción de la empresa, pero a pesar de eso el retorno de su inversión es de 0.97 lo que dice que esta invertido de buena forma los presupuestos dados. En cuanto a este antecedente también observa resultados parecidos Cattaneo, et. al.. (2021), como objetivo hallar la rentabilidad de un restaurante de acuerdo a la evaluación de sus estados financieros, en donde se observa que el margen de utilidad neta es de 30.7% y el margen de utilidad operativa es de 17, 98, viéndose que la situación económica de la empresa puede estar mejor de acuerdo a las condiciones de gestión y formas.

Después de a ver comparado este tipo de investigaciones se tiene en consideración que la rentabilidad de la empresa evaluada está en niveles adecuados o regulares sobre la gestión de estrategias que delimitan ganancias dentro de las formas de contabilizar los costos de producción, sin embargo estas situaciones pueden mejorar de acuerdo a mayores conocimientos sobre que es lo que interviene y debe de considerarse como costo para generar incremento en las ganancias. Es por ello que lo visto se puede considerare dentro de

Zambrano (2018) quien menciona que la medición de la rentabilidad dentro de una organización se realiza a través de la inversión de los recursos que se pueden utilizar dentro de la aplicación de la economía de la mano de obra, personal, materia prima u también desde el enfoque financiero en el cual se busca ganancias. Enfatiza de alguna manera que para poder medirlo es necesario que se observe las finanzas a través de la demanda del uso del suministro de componentes de lo financieros y también económico. La rentabilidad desde la organización se puede citar de alguna manera por Cahayaningtyas y Noerman (2020) donde dice que los buenos resultados se buscan a través de la inversión del activo y cada uno de los insumos que se realizan en el proceso de la elaboración de los productos que son rentables para la organización.

Después de consultar los antecedentes y los resultados de la investigación, se debe de entender que si bien es cierto se presenta una rentabilidad considerable para buena, pero puede estar mucho mejor en condiciones si es el caso en el que los encargados conozcan mucho más a información sobre los costos de producción, ya que al mirar eso puede generarse un mejor punto de equilibrio del precio por cada plato de comida considerando eso y de alguna manera tener mejores ganancias y utilidades.

V. CONCLUSIONES.

1. Se determinó la incidencia de los costos de producción en la rentabilidad del restaurante Qhawana, Chimbote 2023, en donde se pudo observar que mostraron que el conocimiento y la gestión adecuada de los costos de producción de alguna manera mejora las condiciones de la rentabilidad.
2. Se analizó los costos de producción del restaurante Qhawana, Chimbote 2023, de acuerdo a lo observado gestiona de alguna manera los costos de producción en el cual se ve necesario la delimitación de la mano de obra en su formalización de las planillas y la cantidad de número de personas que debe de trabajar, también de la misma manera conocer mejor las condiciones de la depreciación de electrodomésticos, también la proporcionalidad del consumo de servicios que involucran la producción del restaurante.
3. Se evaluó la rentabilidad del restaurante Qhawana, Chimbote 2023, se observa que de cada S/.100.00 que se endeuda la empresa de alguna manera el activo corriente es S/.189.00 veces mas grande pudiendo decir que tiene 189 nuevos soles para poder pagar ese tipo de deuda. Se debe de entender que dentro de este rendimiento sobre activos totales se alcanza niveles óptimos ya que esta en rangos adecuados. Se ve que en el caso del respaldo del activo corriente quiere decir que en relación con el pasivo corriente es de 0.834 veces mayor. Se puede decir que se cuenta en la empresa con 36.22% de liquidez para poder operar sin recurrir a las ventas por los platos de comida. Es decir, contamos con capacidad económica de S/. 15,713 para responder obligaciones con terceros.
4. Se propuso alternativas para mejorar la rentabilidad del restaurante Qhawana, Chimbote, en donde la principal alternativa es la capacitación del personal en el conocimiento de los costos de producción a través de diferentes tipos de enfoques sobre el mantenimiento de maquinaria.

VI. RECOMENDACIONES

Se recomienda al dueño del restaurante Qhawana una capacitación constante a los encargados sobre temas de costos de producción para su gestión, esto se refuerza según lo dicho en Red de Revistas (2017) menciona que los costos de producción son la diversidad de factores que tiene el proceso de y su importancia de horas laboradas, la compra de insumos entre otras cosas más, que permiten mayor ganancia. Los encargados del restaurante a través de este tipo de capacitaciones informativas pueden generar un punto de equilibrio en el precio de platos lo que delimitaría mejores utilidades.

Se recomienda jefe de contabilidad del restaurante Qhawana que realice constantes evaluaciones sobre la rentabilidad de la empresa, lo mencionado en Zambrano (2018) dice que la medición de la rentabilidad dentro de una organización se realiza a través de la inversión de los recursos que se pueden utilizar dentro de la aplicación de la economía de la mano de obra, personal, materia prima u también desde el enfoque financiero en el cual se busca ganancias. Qhawana como empresa debe de estar en constantes evaluaciones para saber que tipos de estrategias utilizar sobre su rentabilidad por ejemplo en los rendimientos de los activos totales, ya que si no se realizan pueden llegar a verse como activos circulares ociosos.

Se recomienda gerente de la empresa, mayor comunicación entre las áreas del restaurante Qhawana, Gitman (2017) menciona que para que haya un buen manejo de empresa se debe de tener una comunicación constante en determinada área en donde interviene la producción y la contabilidad de la empresa, para que de esa manera pueda tenerse el conocimiento sobre que interviene para la elaboración de un producto. De esta manera Qhawana al tener una comunicación constante puede saber los requisitos sobre los pedidos directamente con los proveedores evaluando costos y sabiendo que es lo que mas le conviene a la empresa.

VII. PROPUESTA

Programa para conocer los costos de producción y mejores condiciones de información y gestión del restaurante Qhawana

Justificación:

Se tiene como resultados de acuerdo a la guía de entrevista que el personal a cargo y el dueño del restaurante desconoce en ciertos puntos la importancia e información adecuada de que tipo de costos incurre dentro del proceso de producción para brindar un buen servicio, de ello al desconocerlo no se delimita un adecuado punto de equilibrio sobre el precio de los platos de comida generando de alguna manera que la rentabilidad no sea mucho mejor, es por ello que de acuerdo a eso se propone la capacitación e implementación de este tipo de programa para que se puedan tomar mejores decisiones a la hora de realizar estrategias que incrementen ganancias para la empresa

Objetivo general

- Demostrar el programa para conocer los costos de producción y mejorar condiciones de información dentro del restaurante Qhawana

Objetivos específicos.

- Evaluar el sistema actual de los costos de producción a través de la revisión de documentos que describen las compras de insumos realizados y utilizados.
- Implementación y capacitación del programa de costos de producción al personal a cargo.
- Control y monitoreo del personal encargado después de la capacitación.

Estrategias

- Evaluación del sistema de costos de producción: Se deberá realizar una evaluación sobre cómo es la gestión de los costos de producción en la actualidad y de esta manera determinar cuáles serán las mejores estrategias para tomar decisiones, se recomienda expertos en auditoría y conocimientos contables.
- Diseño e implementación del plan de mejoramiento: Se identifican cuáles son las formas en las que la gestión de los costos de producción no está de acuerdo a lo que se busca, se debe diseñar un plan de mejoramiento a través de un manual estandarizado en donde se lleve mejor control de todos los costos de producción desde suministros, mano de obra, servicios y el mantenimiento.
- Capacitación del personal: Es importante que los encargados del restaurante y el dueño reciban capacitación sobre la importancia de los costos de producción y un buen manejo de ellos para que de esta manera se considere mejores estrategias y decisiones que permitan ganancias para la empresa.
- Evaluación del plan de mejoramiento: Se debe establecer un mecanismo de evaluación del plan de mejoramiento implementado, en la información e importancia de los costos de producción.
- Implementación de medidas de seguimiento: Finalmente, se deberán implementar medidas de seguimiento y monitoreo constante, para que se pueda considerar si los encargados y el dueño de la empresa pudieron considerar la gestión de los costos de producción como una estrategia para generar mayores ganancias.

Recursos Humanos:

- Especialistas en auditoría y control interno para realizar la evaluación de los costos de producción.
- Personal capacitado, área contable que pueda informar al dueño de la empresa sobre los costos de producción.
- Trabajadores de la empresa.

Recursos Materiales:

- Equipos informáticos y software especializados para el control de los costos de producción
- Materiales de oficina necesarios para la elaboración de los manuales y procedimientos del control de costos de producción.
- Programas y cursos de capacitación en función de los costos de producción
- Espacios de capacitación para la realización de los cursos y talleres de capacitación.

Cronograma de actividades

Actividades	Estrategias	Responsable	Participantes	Horas
Revisión de documentos que describen las compras de insumos que se tiene para la elaboración de los platos	Realización cotizaciones con proveedores, optimización de los costos	Gerencia general	Funcionaria	3
Diseño e implementación del programa de costos de producción	Trabajo conjunto entre asesoría externa y dueño de la empresa	Asesoría externa contable	Encargados del restaurante	5
Capacitación del personal	Conocimiento en: Planificación de los platos de comida que ofrecen. Recopilación de información y selección del personal encargado para la producción. Recopilación de las ventas efectuadas. Informe detallado de las ventas y ganancias. Seguimiento de los principales servicios y comparación con los pagos en diferentes meses.	Asesoría externa contable	Encargados del restaurante	10
Evaluación del plan de mejora	Revisión constante sobre el conocimiento de los costos de producción al personal a cargo	Gerencia general	Encargados del restaurante	2
Implementación de medidas	Comparativa después de implementar el programa y antes de implementarlo para ver si hay resultados favorables	Gerencia general	Gerente y Administrador	2

REFERENCIAS

- Aday, S., & Aday, M. S. (2020). Impact of COVID-19 on the food supply chain. *Food Quality and Safety*, 4(4), 167-180.
- Alvarez-Palau, E. J., Calvet-Liñán, L., Viu-Roig, M., Gandouz, M., & Juan, A. A. (2022). Economic profitability of last-mile food delivery services: Lessons from Barcelona. *Research in Transportation Business & Management*, 45, 100659.
- Apaza, M. (2015). Precios de Transferencia en el Perú. 1° Ed. Lima, Perú: Instituto Pacifico S.A.C
- Ardiles Garrido, T. T. M., & Espinoza Jiménez, V. S. (2022). Costo de producción y su influencia en la fijación de precios de la Cevichería Salpreso, Nuevo Chimbote 2022.
- Arias, I (2020). Los costos de producción industrial en el Ecuador. *Espacios*, 41, 1-11.
- Botero, J. (2013). *Sistema de gestión de producción para la empresa Scarpa Calzado Original en la ciudad de Bogotá*, Colombia. Bogotá.
- Brown, C. (2019). "Cost Allocation." *Encyclopedia of Business and Finance*. 3rd ed., vol. 1, Macmillan Reference USA, 2014, (pp. 171-173). Gale Ebooks.
- Cahyaningtyas, F.,y Noerman, M. (2020). The Use of Outsourced Accounting Service and Its Impact on SMEs Performance. *JABE (Journal of Accounting and Business Education)* ISSN : 2528-7281.P. 79-97
- Carricano, M. (2020). Poner la inteligencia artificial al servicio de la optimización de precios. *Harvard Deusto Márketing y Ventas*, (161), 34-41.
- Castillo, S. & Cárdenas, A. (2020). Estrategia de fijación de precios no lineales. *Análisis Económico*, 25(60), 145-177.
- Cattaneo, A., Sánchez, M. V., Torero, M., & Vos, R. (2021). Reducing food loss and waste: Five challenges for policy and research. *Food Policy*, 98, 101974.
- Chambergó, C. (2012). *Sistema de Costos*. Lima: Editorial Pacifico

- Chávez Cruz, G. J., Olaya Cum, R. L., & Maza Iñiguez, J. V. (2018). Costo de producción de cacao clonal ccn-51 en la Parroquia Bellamaria, Ecuador. *Revista Universidad y Sociedad*, 10(4), 179-185.
- Cheong, S. (2018). Restaurant operating expenses and their effects on profitability enhancement. *International Journal of Hospitality Management* 7(1), 68-74
- Chuman Mori, C. X. (2021). Los costos de servicio y su incidencia en la rentabilidad por plato de un restaurante en Lima, diciembre 2020.
- Corbin, S. (2002). Bases de la Investigación Cualitativa. Técnicas y Procedimientos para desarrollar la teoría fundamentada. Antioquia - Colombia: Editorial Universidad de Antioquia.
- Córdova L. D. (2018). ¿Son rentables las empresas concentradas? El caso del sector de curtido de pieles en el Ecuador. *RETOS. Revista de Ciencias de la Administración y Economía*, 8(15), 153-166.
- Cuevas, C. (2002). Fijación de precios (costo más margen) y target costing (costeo objetivo). *Estudios Gerenciales*, 13-30
- El país (2021) The Use of Outsourced Accounting Service and Its Impact on SMEs Performance. *JABE (Journal of Accounting and Business Education)* ISSN : 2528-7281.P. 79-97
- Ernayani, R., Fauzan, R., Yusuf, M., & Tahirs, J. P. (2022). The Influence of Sales And Operational Costs on Net Income in Cirebon Printing Companies. *Al-Kharaj: Journal of Islamic Economic and Business*, 4(2).
- Facundo, L. (2020) "Implementación de un sistema de costos para incrementar la rentabilidad del restaurant Turístico el sabor de mi tierra, San Ignacio 2017" Chiclayo, Universidad Cesar Vallejo. Recuperado de: <http://repositorio.ucv.edu.pe/handle/UCV/25837>
- Flores, J. (2014). Costos y Presupuestos. Lima: Grafica Santo Domingo
- Flores, J. A., Erreyes, H. B., & Díaz, M. P. M. (2019). Costos de producción y fijación de precios en empresas artesanales. Caso de estudio: DAYANTEX. *Revista Publicando*, 4(12 (2)), 541-553.
- García, J (2014). Contabilidad de costos. 3ªEd. Mexico D.F, Mexico: McGraw Hill

- Giraldo, D. (2007). Contabilidad de costos - tomo I. Lima: ventura editores - Impresores SAC.
- Gitman, L. J. (2017). Principio de Administración Financiera. San Diego State University: Editorial Pearson.
- Gonzaga A., Castillo, T, & Yáñez S. (2018). Estrategias para la fijación de precios de productos de consumo masivo en la provincia de El Oro. *Revista Universidad y Sociedad*, 10(2), 221-227.
- Gregorio Molina, D., & Hurtado Cabello, M. (2022). Los costos de producción y su incidencia en la rentabilidad de la empresa Corporación El Trigal SAC Ate, 2020.
- Guerrero, G., et. Al, (2012). Metodología para la fijación de precios mediante la utilización de la elasticidad precio-demanda. *Revista Apuntes del CENES*. 31(54), 9-36.
- Harrigton, H. J. (2017). *Finanzas y costos para emprendedores*. Lima: Empresa Universidad del Pacifico.
- Hernández R., Fernández S., y Baptista R. (2014). *Metodología de la Investigación*. (6a ed). México, D.F. Mc Graw Hill.
- Hernández-Sampieri, R. & Mendoza, C (2018). *Metodología de la investigación*. (7a ed).México, D.F. Mc Graw Hill.
- ICESI, U. (2020). Relación entre el rendimiento y las estrategias de crecimiento en las sociedades anónimas chilenas. *Directory of Open Access Journals*, 204-212
- Khanjani, M. H., & Sharifinia, M. (2020). Biofloc technology as a promising tool to improve aquaculture production. *Reviews in aquaculture*, 12(3), 1836-1850.
- Klein, L., & Brown, C. (2014). "Cost Allocation." *Encyclopedia of Business and Finance*. 3rd ed., vol. 1, Macmillan Reference USA, 2014, (pp. 171-173). Gale Ebooks.
- Kukanja, M. y Planinc, J. (2019). Toward cost-effective service excellence: Exploring the relationship between managers' perceptions of quality and the operational efficiency and profitability of restaurants. *Quality*

Management Journal, Vol. 27 (5), pages,45 – 49.

- Kukanja, M., & Planinc, T. (2019). COST-EFFECTIVE SERVICE EXCELLENCE: EXPLORING THE RELATIONSHIPS AMONG RESTAURANTS' OPERATIONAL EFFICIENCY, SIZE AND SERVICE QUALITY. *The South East European Journal of Economics and Business*, 14(2), 67-81.
- Lai, H. B. J., Abidin, M. R. Z., Hasni, M. Z., Ab Karim, M. S., & Ishak, F. A. C. (2020). Key adaptations of SME restaurants in Malaysia amidst the COVID-19 Pandemic. *International Journal of Research in Business and Social Science (2147-4478)*, 9(6), 12-23.
- Lasner, T., Mytlewski, A., Nourry, M., Rakowski, M., & Oberle, M. (2020). Carp land: Economics of fish farms and the impact of region-marketing in the Aischgrund (DEU) and Barycz Valley (POL). *Aquaculture*, 519, 734731.
- Ma, J., Webb, T., & Schwartz, Z. (2021). A blended model of restaurant deliveries, dine-in demand and capacity constraints. *International Journal of Hospitality Management*, 96, 102981.
- Mera, D. (2019). Los costos y su influencia en la fijación de precios de las comidas y bebidas del restaurante de la Hostería Bascún en el año 2011” Ecuador, Universidad Técnica de Ambato. Recuperado de: <http://repositorio.uta.edu.ec/jspui/handle/123456789/3718>
- Nicholls, E., Ely, A., Birkin, L., Basu, P., & Goulson, D. (2020). The contribution of small-scale food production in urban areas to the sustainable development goals: A review and case study. *Sustainability Science*, 15, 1585-1599.
- Niu, B., Li, Q., Mu, Z., Chen, L., & Ji, P. (2021). Platform logistics or self-logistics? Restaurants' cooperation with online food-delivery platform considering profitability and sustainability. *International Journal of Production Economics*, 234, 108064.
- Park, E., & Kim, W. H. (2021). The effect of inventory turnover on financial performance in the US restaurant industry: The moderating role of exposure to commodity price risk. *Tourism Economics*, 27(7), 1417-1429.

- Peñaloza, J.(2019). Determinación de los costos de producción y fijación de precios de venta de fideos fortificados en Lima-Perú, 2019. <https://repositorio.ucv.edu.pe/handle/20.500.12692/55326>
- Plaza, C. P. (2019). Amenazas de las manchas foliares de Sigatoka, *Mycosphaerella* spp., en la producción sostenible de banano en el Ecuador. *Revista Verde de Agroecología e Desenvolvimento Sustentável*, 14(5), 591-596.
- Principato, J. (2020). Determinación de los costos de producción y fijación de precios de venta de fideos fortificados en Lima-Perú, 2019. <https://repositorio.ucv.edu.pe/handle/20.500.12692/55326>
- Principato, L., Pratesi, C. A., & Secondi, L. (2018). Towards zero waste: An exploratory study on restaurant managers. *International Journal of Hospitality Management*, 74, 130-137.
- Ramírez, D. (2008). *Contabilidad Administrativa* - 8va edición. México, Mcgraw-Hill/Interamericana Editores, S.A. de C.V.
- Red de Revistas Científicas de América Latina y el Caribe, E. y. (2007). *Red de Revistas Científicas de América Latina y el Caribe, España y Portugal*, 2-5
- Rincón, S. (2008). Contabilización del cuarto elemento del costo. *Entramado*, 4(2), 38-51.
- Ruiz Gallegos, L. M. (2021). Evaluación de los costos de servicios y su incidencia en la rentabilidad del Restaurante “Lucecita”, Moro–Periodo 2021.
- Sharma, P., Gaur, V. K., Sirohi, R., Varjani, S., Kim, S. H., & Wong, J. W. (2021). Sustainable processing of food waste for production of bio-based products for circular bioeconomy. *Bioresource Technology*, 325, 124684.
- Tello Díaz, R. E. (2019). Los costos de producción y su incidencia en la rentabilidad de la empresa distribuciones e importaciones J&C SAC,- Jaén.
- Thilmany, D., Canales, E., Low, S. A., & Boys, K. (2021). Local food supply chain dynamics and resilience during COVID-19. *Applied Economic Perspectives and Policy*, 43(1), 86-104.

- Urquiaga N. M., (2020). Costos de producción para determinar el margen de ganancia del restaurante “El Dorado”–Nuevo Chimbote Periodo 2019. <https://repositorio.ucv.edu.pe/handle/20.500.12692/43990>
- Verona, J. (04 de Junio del 2020). *El efecto del coronavirus sobre los restaurantes*. <https://grupoverona.pe/el-efecto-del-coronavirus-sobre-losrestaurantes/>
- Wang, Q., Lu, Q, Wang, Z., & Lyu,. (2021). Characterization and comparison of the cement produced using clam wreckage and limestone: Cement clinker, freeze–thaw resistance, and hydration products. *Construction and Building Materials*, 310, 125219
- Yeon, J. y Lee, S. (2021). Impact of the COVID-19 pandemic: Evidence from the U.S. restaurant industry. *International Journal of Hospitality Management*. 92 (5), p.56 – 68.
- Zambrano, D., Ulloa, J., Morejón, I., & Pinos, M. (2018). *Revista Científica Mundo de la Investigación y el Conocimiento*.
- Zhang, X., Zou, T., Lassaletta, L., Mueller, N. D., Tubiello, F. N., Lisk, M. D., ... & Davidson, E. A. (2021). Quantification of global and national nitrogen budgets for crop production. *Nature Food*, 2(7), 529-540.

Anexos

Anexo 1 Matriz de Operacionalización

Tabla 1. Operacionalización de las variables.

Variables	Dimensiones	Indicadores	Medición
Costos de producción	Costo Directo	Suministros	Ordinal Escala de Likert
		Mano de obra directa	
	Costos Indirectos	Servicios	
		Mantenimiento	
Rentabilidad	Rendimiento sobre activos totales	ROA Margen de Utilidad Neta / Activos Totales	Razón
	Retorno sobre las inversiones	ROI Ingresos – Costo de servicio / Costo de servicio	
	Margen de utilidad neta	Margen de utilidad neta Utilidad Neta / Activos Totales	
	Margen de utilidad operativa	Margen de utilidad operativa Utilidad Operativa / Ventas	

Nota. Marco teórico

Anexo 2

Instrumentos de recolección de datos

2.1. Guía de entrevista para evaluar los Costos de Producción

Estimado colaborador:

La guía que se presenta tiene por finalidad el recojo de información objetiva y veraz acerca de su percepción sobre la forma como se desarrolla los Costos de Producción en la empresa donde usted labora, por ello debe responder con sinceridad a cada uno de los ítems propuestos considerando las indicaciones propuestas en el instructivo.

A continuación, se le presenta preguntas, cada una de ellos va seguida de 3 criterios de valoración que debe calificar. Responde marcando con una (X) la alternativa elegida.

1. Significa: Nunca
2. Significa: A veces
3. Significa: Siempre

N°	Ítems	Criterios de valoración			Opiniones
		Siempre	A veces	Nunca	
		1	2	3	
	Dimensión Costos directos				
	Indicador: Suministros				
1	Tiene contacto directo con los proveedores que brindan los insumos, permitiéndose de esta manera estar actualizados sobre los precios en el mercado.				
2	Conoce el precio de los insumos para la elaboración de platos de comida.				
3	Tiene conocimiento de los costos que se incurre para la preparación de un plato de comida.				
4	Se lleva un control adecuado del uso de los insumos a la hora de la preparación de algún plato.				
	Indicador: Mano de obra				

5	La remuneración que reciben los colaboradores es fija.				
6	Los colaboradores se encuentran en planillas y reciben beneficios sociales.				
7	Se lleva un control sobre el pago de las remuneraciones de los colaboradores.				
8	El personal con el que cuenta la empresa es el necesario para el buen funcionamiento de la misma.				
	Dimensión 2: Costos indirectos				
	Indicador : Servicios				
9	Se evalúa los costos de luz y agua e internet en comparativa de los meses, para ver los consumos.				
10	Conoce el costo de los arbitrios que se paga al estado por el local.				
11	Se mantiene al día con los pagos de servicios.				
12	Considera que es necesario cada uno de los servicios contratados en su empresa.				
	Indicador: Mantenimiento				
13	Consideras que es importante la depreciación de infraestructura como costos indirectos.				
14	Consideras que es necesario el mantenimiento de los aparatos electrodomésticos de la empresa.				
15	Conoce el costo que se hace para el mantenimiento de los aparatos electrométricos de la empresa.				

Ficha técnica del instrumento

Características	Descripción
1.Nombre del instrumento	Guía de entrevista para evaluar los costos de producción
2. Dimensiones que mide	<ul style="list-style-type: none">● Costos directos● Costos indirectos
3. Total de indicadores	<ul style="list-style-type: none">● 4 indicadores
4.Tipo de puntuación	<ul style="list-style-type: none">● Numérica
5. Valoración total	<ul style="list-style-type: none">● 45 puntos
6.Tipo de administración	<ul style="list-style-type: none">● Directa
7.Tiempo de administración	<ul style="list-style-type: none">● 30 minutos por participante
8. Constructo que evalúa	<ul style="list-style-type: none">● Costos de producción
9. Área de aplicación	<ul style="list-style-type: none">● Contabilidad
10. Soporte	<ul style="list-style-type: none">● Lápiz, papel, borrador, grabadora
11.Fecha de elaboración	<ul style="list-style-type: none">● Octubre 2023
12. Autores	<ul style="list-style-type: none">● Autoría propia
13. Validez	<ul style="list-style-type: none">● Criterios de expertos

Escalas de conversión de intervalo de la variable costos de servicios y sus dimensiones

Nivel de costos de servicio				
Variable	Total de ítems	Puntaje	Escala	Valoración
Costo de servicios	15	45	31-45	Bueno
			16-30	Regular
			5-15	Deficiente
Dimensiones de costos de servicios				
Dimensión	Total de ítems	Puntaje	Escala	Valoración
Costos directos	08	24	24-24	Bueno
			15-19	Regular
			08-14	Deficiente
Costos indirectos	07	21	19-21	Bueno
			13-18	Regular
			07-12	Deficiente

2.2 Ficha de análisis documental de Rentabilidad del restaurante campestre Qhawana

S.A.C.

RENTABILIDAD	2023
Rentabilidad económica	
<ul style="list-style-type: none"> ● Rentabilidad sobre activos ROA 	
Rentabilidad financiera	
<ul style="list-style-type: none"> ● Rentabilidad sobre el capital ROE 	
<ul style="list-style-type: none"> ● Rentabilidad sobre la inversión ROI 	

RENTABILIDAD	2023
Razón de rentabilidad sobre los activos (ROA):	
<ul style="list-style-type: none"> ● Utilidad Neta/Activo Total 	
Razón de rentabilidad financiera (ROE)	
<ul style="list-style-type: none"> ● Utilidad Neta/Patrimonio 	
Razón de rentabilidad económica (ROI)	
<ul style="list-style-type: none"> ● Utilidad Bruta/Activo Total 	

RESTAURANTE “Qhawana”

RUC: 20600735722

Venta de comida criolla, platos a la carta, menú y bebidas en general

Balance general del primer trimestre de 2024

Activos	S/.	Pasivos y Patrimonio	S/.
Activos Corrientes		Pasivo	
Efectivo y Equivalente de Efectivo	6,559.56	Tributos por pagar	1,930.5
Cuentas por Cobrar Comerciales	31,672.84	Remuneraciones por pagar	7,599.20
Cuentas por Cobrar al personal, accionistas	-	- Cuentas por Pagar Comerciales	
Cuentas por Cobrar diversas	-	- Cuentas por pagar diversas	-
Mercadería	1,840	Cuentas por pagar a Accionistas	
Productos Terminados	500	Obligaciones Financieras	-
Materias Primas	-	- Pasivo Diferido	-
Materiales Auxiliares, suministros y repuestos	-	Total Pasivos	9,530
Envases y Embalajes	-		
Servicios y otros contratos por anticipado	-	Patrimonio	
Total Activos Corrientes	40,572	Capital	
		Acciones de Inversión	-
Activos No Corrientes		Reserva	-
Intangibles	-	- Resultados Acumulados	5,042.70
Propiedades, Planta y Equipo	5,000	Resultado del Ejercicio	31,000
Depreciación acumulada	-	Total Patrimonio	36,043
Total Activos No Corrientes	5,000		
TOTAL DE ACTIVOS	45,572.40	TOTAL PASIVO Y PATRIMONIO	45,572.40

Estados de ganancia y perdida en trimestre

DESCRIPCIÓN DE LA CUENTA CONTABLE	S/.
Ingresos de Actividades Ordinarias	29,115
Costo de Ventas	(16,360)
Ganancia bruta	12,755
Gastos de Ventas y Distribución	(818.65)
Gastos Administrativos	(818.65)
Otros Ingresos Operacionales	
Ganancia por actividades de operación	11,118
Ingresos Financieros	
Gastos Financieros	
Resultado antes de Impuesto a las Ganancias	5,043
Impuesto a la Renta	
HASTA 15 UIT	5,043
EXCESO 15 UIT	0
	(50.43)
Ganancia Neta del Ejercicio	4,993
Resultado antes de Impuesto a las Ganancias	4,993
(+) Adiciones:	
Sanciones administrativas	
Otros	
Otros	
(-) Deducciones:	
Renta Neta Imponible	4,993

Anexo 3

Evaluación por juicio de expertos (Experto 1)

Respetado juez: Usted ha sido seleccionado para evaluar el instrumento “Guía de entrevista para evaluar los costos de producción” La evaluación del instrumento es de gran relevancia para lograr que sea válido y que los resultados obtenidos a partir de éste sean utilizados eficientemente; aportando al que hacer psicológico. Agradecemos su valiosa colaboración.

1. Datos generales del juez:

Nombre del juez:	Ángel Daniel Rodríguez Castro
Grado profesional:	Maestría (X) Doctor ()
Área de formación académica:	Clínica () Social () Educativa (X) Organizacional ()
Áreas de experiencia profesional:	Auditor, consultor, tributarista
Institución donde labora:	Universidad César Vallejo – Chimbote
Tiempo de experiencia profesional en el área:	2 a 4 años () Más de 5 años (X)
Experiencia en Investigación Psicométrica: (si corresponde)	Trabajo(s) psicométricos realizados Título del estudio realizado.



2. Propósito de la evaluación:

Validar el contenido del instrumento, por juicio de expertos.

3. Datos de la escala:

Nombre de la Prueba:	Guía de entrevista para evaluar los Costos de producción y su incidencia en la rentabilidad.
Autor(a)/es	Suarez Cubas, Kevin Alexander Vásquez Albinagorta, Xiomara Alejandra
Procedencia:	Chimbote
Administración:	Individual/Grupal
Tiempo de aplicación:	40 minutos
Ámbito de aplicación:	Restaurante campestre Qhawana S.A.C.
Significación:	El instrumento está constituido por 15 ítems cuyo propósito es evaluar la variable gestión de inventarios y mermas, así como sus dimensiones tipos de existencias, área de almacén, desvalorización de existencias y tratamiento de mermas. El instrumento está dividido en tres niveles: Siempre, a veces y nunca.

--	--

4. Soporte teórico:

Escala/ÁREA	Subescala (dimensiones)	Definición
Contabilidad: Costos de producción y su incidencia en la rentabilidad	Costos directos	Flores, (2014) menciona que los costos directos son los que se necesitan para la elaboración de un producto o servicio, donde son utilizados para la operacionalización de los procesos de manera directa (p.524).
	Costos indirectos	Los costos indirectos en la producción se generan de acuerdo a los servicios prestados como por ejemplo en restaurantes lo que se busca son condiciones de servicios y también de maquinarias, en la preservación de estas como mantenimiento de frigidereces, cocina, tener servicios de luz, agua, gas, internet, teléfono, cable para que de esta manera haya un buen servicio de calidad (Gonzaga, 2018).

5. Presentación de instrucciones para el juez:

A continuación, a usted se le presenta la “Guía de entrevista para evaluar los costos de producción” elaborado por Suarez Cubas Kevin Alexander y Vásquez Albinagorta Xiomara Alejandra en el año 2023. De acuerdo con los siguientes indicadores califique cada uno de los ítems según corresponda.



Categoría	Calificación	Indicador
CLARIDAD El ítem se comprende fácilmente, es decir, su sintáctica y semántica son adecuadas.	1. No cumple con el criterio	El ítem no es claro.
	2. Bajo Nivel	El ítem requiere bastantes modificaciones o una modificación muy grande en el uso de las palabras de acuerdo con su significado o por la ordenación de estas.
	3. Moderado nivel	Se requiere una modificación muy específica de algunos de los términos del ítem.
	4. Alto nivel	El ítem es claro, tiene semántica y sintaxis adecuada.
COHERENCIA El ítem tiene relación lógica con la dimensión o	1. totalmente en desacuerdo (no cumple con el criterio)	El ítem no tiene relación lógica con la dimensión.
	2. Desacuerdo (bajo nivel de acuerdo)	El ítem tiene una relación tangencial /lejana con la dimensión.
	3. Acuerdo (moderado nivel)	El ítem tiene una relación moderada con la dimensión que se está midiendo.



indicador que está midiendo.	4. Totalmente de Acuerdo (alto nivel)	El ítem se encuentra está relacionado con la dimensión que está midiendo.
RELEVANCIA El ítem es esencial o importante, es decir debe ser incluido.	1. No cumple con el criterio	El ítem puede ser eliminado sin que se vea afectada la medición de la dimensión.
	2. Bajo Nivel	El ítem tiene alguna relevancia, pero otro ítem puede estar incluyendo lo que mide éste.
	3. Moderado nivel	El ítem es relativamente importante.
	4. Alto nivel	El ítem es muy relevante y debe ser incluido.

Leer con detenimiento los ítems y calificar en una escala de 1 a 4 su valoración, así como solicitamos brinde sus observaciones que considere pertinente

1. No cumple con el criterio
2. Bajo Nivel
3. Moderado nivel
4. Alto nivel

Dimensiones del instrumento: Costos directos y costos indirectos.

- Primera dimensión: Costos directos
- Objetivos de la Dimensión: Evaluar el conocimiento de los costos directos.

Indicadores	Ítem	Claridad	Coherencia	Relevancia	Observaciones/ Recomendaciones
Suministros	1. ¿ Usted tiene contacto directo con los proveedores que brindan los insumos, permitiéndose de esta manera estar actualizados sobre los precios en el mercado?	04	04	04	
	2. ¿ Usted conoce el precio de los insumos para la elaboración de platos de comida?	04	04	04	
	3. ¿ Tiene conocimiento de los costos que se incurre para la preparación de un plato de comida?	04	04	04	

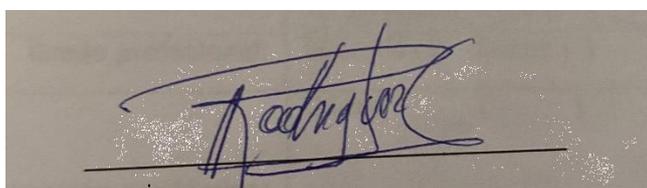
	4. ¿Usted lleva un control adecuado del uso de los insumos a la hora de la preparación de algún plato?	04	04	04	
Mano de obra	5. ¿La remuneración que reciben sus colaboradores es fija?	04	04	04	
	6. ¿Sus colaboradores se encuentran en planillas y reciben beneficios sociales?	04	04	04	
	7. ¿Usted lleva un control sobre el pago de las remuneraciones de los colaboradores?	04	04	04	
	8. ¿Considera usted que el personal con el que cuenta la empresa es el necesario para el buen funcionamiento de la misma?	04	04	04	

- Segunda dimensión: Costos indirectos
- Objetivos de la Dimensión: Evaluar el conocimiento de los costos indirectos.

Indicadores	Ítem	Claridad	Coherencia	Relevancia	Observaciones/ Recomendaciones
Servicios	1. ¿Usted evalúa los costos de servicios(luz, agua, internet y otros) en comparativa de los meses, para ver los consumos?	04	04	04	
	2. ¿Conoce usted el costo de los arbitrios del terreno en donde está el local?	04	04	04	
	3. ¿Usted se mantiene al día con los pagos de servicios?	04	04	04	
	4. ¿Considera usted que es necesario cada uno de los servicios contratados en su empresa?	04	04	04	
Mantenimiento	5. ¿Usted considera que es importante la depreciación de infraestructura como costos indirectos?	04	04	04	



	6. ¿Usted considera que es necesario el mantenimiento de los equipos electrodomésticos de la empresa?	04	04	04	
	7. ¿Usted conoce el costo que se hace para el mantenimiento de los equipos electrométricos de la empresa?	04	04	04	



Firma del evaluador

DNI: 32765439



Pd.: el presente formato debe tomar en cuenta:

Williams y Webb (1994) así como Powell (2003), mencionan que no existe un consenso respecto al número de expertos a emplear. Por otra parte, el número de jueces que se debe emplear en un juicio depende del nivel de experticia y de la diversidad del conocimiento. Así, mientras Gable y Wolf (1993), Grant y Davis (1997), y Lynn (1986) (citados en McGartland et al. 2003) sugieren un rango de **2** hasta **20 expertos**, Hyrkäs et al. (2003) manifiestan que **10 expertos** brindarán una estimación confiable de la validez de contenido de un instrumento (cantidad mínimamente recomendable para construcciones de nuevos instrumentos). Si un 80 % de los expertos han estado de acuerdo con la validez de un ítem éste puede ser incorporado al instrumento (Voutilainen & Liukkonen, 1995, citados en Hyrkäs et al. (2003).

Ver : <https://www.revistaespacios.com/cited2017/cited2017-23.pdf> entre otra bibliografía.

Evaluación por juicio de expertos (Experto 2)

Respetado juez: Usted ha sido seleccionado para evaluar el instrumento “Guía de entrevista para evaluar los costos de producción” La evaluación del instrumento es de gran relevancia para lograr que sea válido y que los resultados obtenidos a partir de éste sean utilizados eficientemente; aportando al que hacer psicológico. Agradecemos su valiosa colaboración.

6. Datos generales del juez:

Nombre del juez:	Bernardino Medina Miñano
Grado profesional:	Maestría (X) Doctor ()
Área de formación académica:	Clínica () Social () Educativa (X) Organizacional ()
Áreas de experiencia profesional:	Contabilidad
Institución donde labora:	Universidad César Vallejo – Chimbote
Tiempo de experiencia profesional en el área:	2 a 4 años () Más de 5 años (X)
Experiencia en Investigación Psicométrica: (si corresponde)	Trabajo(s) psicométricos realizados Título del estudio realizado.

7. Propósito de la evaluación:

Validar el contenido del instrumento, por juicio de expertos.

8. Datos de la escala:

Nombre de la Prueba:	Guía de entrevista para evaluar los Costos de producción y su incidencia en la rentabilidad.
Autor(a)/es	Suarez Cubas, Kevin Alexander Vásquez Albinagorta, Xiomara Alejandra
Procedencia:	Chimbote
Administración:	Individual/Grupal
Tiempo de aplicación:	40 minutos
Ámbito de aplicación:	Restaurante campestre Qhawana S.A.C.
Significación:	El instrumento está constituido por 15 ítems cuyo propósito es evaluar la variable gestión de inventarios y mermas, así como sus dimensiones tipos de existencias, área de almacén, desvalorización de existencias y tratamiento de mermas. El instrumento está dividido en tres niveles: Siempre, a veces y nunca.

9. Soporte teórico:

Escala/ÁREA	Subescala (dimensiones)	Definición
Contabilidad: Costos de producción y su incidencia en la rentabilidad	Costos directos	Flores, (2014) menciona que los costos directos son los que se necesitan para la elaboración de un producto o servicio, donde son utilizados para la operacionalización de los procesos de manera directa (p.524).
	Costos indirectos	Los costos indirectos en la producción se generan de acuerdo a los servicios prestados como por ejemplo en restaurantes lo que se busca son condiciones de servicios y también de maquinarias, en la preservación de estas como mantenimiento de frigidereces, cocina, tener servicios de luz, agua, gas, internet, teléfono, cable para que de esta manera haya un buen servicio de calidad (Gonzaga, 2018).

10. Presentación de instrucciones para el juez:

A continuación, a usted se le presenta la “Guía de entrevista para evaluar los costos de producción” elaborado por Suarez Cubas Kevin Alexander y Vásquez Albinagorta Xiomara Alejandra en el año 2023. De acuerdo con los siguientes indicadores califique cada uno de los ítems según corresponda.

Categoría	Calificación	Indicador
CLARIDAD El ítem se comprende fácilmente, es decir, su sintáctica y semántica son adecuadas.	1. No cumple con el criterio	El ítem no es claro.
	2. Bajo Nivel	El ítem requiere bastantes modificaciones o una modificación muy grande en el uso de las palabras de acuerdo con su significado o por la ordenación de estas.
	3. Moderado nivel	Se requiere una modificación muy específica de algunos de los términos del ítem.
	4. Alto nivel	El ítem es claro, tiene semántica y sintaxis adecuada.
COHERENCIA El ítem tiene relación lógica con la dimensión o indicador que está midiendo.	1. totalmente en desacuerdo (no cumple con el criterio)	El ítem no tiene relación lógica con la dimensión.
	2. Desacuerdo (bajo nivel de acuerdo)	El ítem tiene una relación tangencial /lejana con la dimensión.
	3. Acuerdo (moderado nivel)	El ítem tiene una relación moderada con la dimensión que se está midiendo.
	4. Totalmente de Acuerdo (alto nivel)	El ítem se encuentra está relacionado con la dimensión que está midiendo.

RELEVANCIA El ítem es esencial o importante, es decir debe ser incluido.	1. No cumple con el criterio	El ítem puede ser eliminado sin que se vea afectada la medición de la dimensión.
	2. Bajo Nivel	El ítem tiene alguna relevancia, pero otro ítem puede estar incluyendo lo que mide éste.
	3. Moderado nivel	El ítem es relativamente importante.
	4. Alto nivel	El ítem es muy relevante y debe ser incluido.

Leer con detenimiento los ítems y calificar en una escala de 1 a 4 su valoración, así como solicitamos brinde sus observaciones que considere pertinente

1. No cumple con el criterio
2. Bajo Nivel
3. Moderado nivel
4. Alto nivel

Dimensiones del instrumento: Costos directos y costos indirectos.

- Primera dimensión: Costos directos
- Objetivos de la Dimensión: Evaluar el conocimiento de los costos directos.

Indicadores	Ítem	Claridad	Coherencia	Relevancia	Observaciones/ Recomendaciones
Suministros	1. ¿ Usted tiene contacto directo con los proveedores que brindan los insumos, permitiéndose de esta manera estar actualizados sobre los precios en el mercado?	04	04	04	
	2. ¿ Usted conoce el precio de los insumos para la elaboración de platos de comida?	04	04	04	
	3. ¿ Tiene conocimiento de los costos que se incurre para la preparación de un plato de comida?	04	04	04	



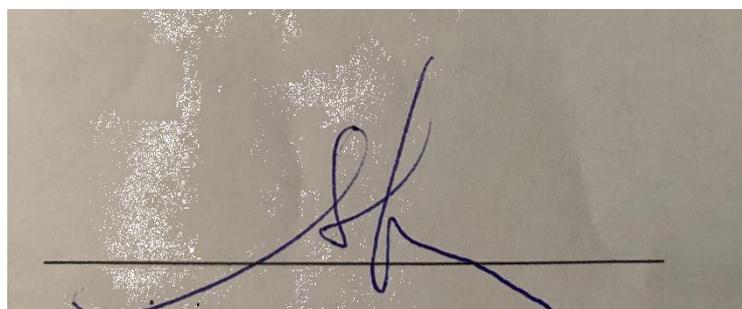
	4. ¿Usted lleva un control adecuado del uso de los insumos a la hora de la preparación de algún plato?	04	04	04	
Mano de obra	5. ¿La remuneración que reciben sus colaboradores es fija?	04	04	04	
	6. ¿Sus colaboradores se encuentran en planillas y reciben beneficios sociales?	04	04	04	
	7. ¿Usted lleva un control sobre el pago de las remuneraciones de los colaboradores?	04	04	04	
	8. ¿Considera usted que el personal con el que cuenta la empresa es el necesario para el buen funcionamiento de la misma?	04	04	04	

- Segunda dimensión: Costos indirectos
- Objetivos de la Dimensión: Evaluar el conocimiento de los costos indirectos.

Indicadores	Ítem	Claridad	Coherencia	Relevancia	Observaciones/ Recomendaciones
Servicios	1. ¿Usted evalúa los costos de servicios(luz, agua, internet y otros) en comparativa de los meses, para ver los consumos?	04	04	04	
	2. ¿Conoce usted el costo de los arbitrios del terreno en donde está el local?	04	04	04	
	3. ¿Usted se mantiene al día con los pagos de servicios?	04	04	04	
	4. ¿Considera usted que es necesario cada uno de los servicios contratados en su empresa?	04	04	04	
Mantenimiento	5. ¿Usted considera que es importante la depreciación de infraestructura como costos indirectos?	04	04	04	



	6. ¿Usted considera que es necesario el mantenimiento de los equipos electrodomésticos de la empresa?	04	04	04	
	7. ¿Usted conoce el costo que se hace para el mantenimiento de los equipos electrométricos de la empresa?	04	04	04	



Firma del evaluador

DNI: 32786951



Pd.: el presente formato debe tomar en cuenta:

Williams y Webb (1994) así como Powell (2003), mencionan que no existe un consenso respecto al número de expertos a emplear. Por otra parte, el número de jueces que se debe emplear en un juicio depende del nivel de experticia y de la diversidad del conocimiento. Así, mientras Gable y Wolf (1993), Grant y Davis (1997), y Lynn (1986) (citados en McGartland et al. 2003) sugieren un rango de **2** hasta **20 expertos**, Hyrkäs et al. (2003) manifiestan que **10 expertos** brindarán una estimación confiable de la validez de contenido de un instrumento (cantidad mínimamente recomendable para construcciones de nuevos instrumentos). Si un 80 % de los expertos han estado de acuerdo con la validez de un ítem éste puede ser incorporado al instrumento (Voutilainen & Liukkonen, 1995, citados en Hyrkäs et al. (2003).

Ver : <https://www.revistaespacios.com/cited2017/cited2017-23.pdf> entre otra bibliografía.

Evaluación por juicio de expertos (Experto 3)

Respetado juez: Usted ha sido seleccionado para evaluar el instrumento “Guía de entrevista para evaluar los costos de producción” La evaluación del instrumento es de gran relevancia para lograr que sea válido y que los resultados obtenidos a partir de éste sean utilizados eficientemente; aportando al quehacer psicológico. Agradecemos su valiosa colaboración.

11. Datos generales del juez:

Nombre del juez:	Nelly María Pérez De La Cruz
Grado profesional:	Maestría () Doctor (X)
Área de formación académica:	Clínica () Social () Educativa () Organizacional (X)
Áreas de experiencia profesional:	Contabilidad
Institución donde labora:	Universidad César Vallejo – Chimbote
Tiempo de experiencia profesional en el área:	2 a 4 años () Más de 5 años (X)
Experiencia en Investigación Psicométrica: (si corresponde)	Trabajo(s) psicométricos realizados Título del estudio realizado.



12. Propósito de la evaluación:

Validar el contenido del instrumento, por juicio de expertos.

13. Datos de la escala:

Nombre de la Prueba:	Guía de entrevista para evaluar los Costos de producción y su incidencia en la rentabilidad.
Autor(a)/es	Suarez Cubas, Kevin Alexander Vásquez Albinagorta, Xiomara Alejandra
Procedencia:	Chimbote
Administración:	Individual/Grupal
Tiempo de aplicación:	40 minutos
Ámbito de aplicación:	Restaurante campestre Qhawana S.A.C.
Significación:	El instrumento está constituido por 15 ítems cuyo propósito es evaluar la variable gestión de inventarios y mermas, así como sus dimensiones tipos de existencias, área de almacén, desvalorización de existencias y tratamiento de mermas. El instrumento está dividido en tres niveles: Siempre, a veces y nunca.

14. Soporte teórico:

Escala/ÁREA	Subescala (dimensiones)	Definición
Contabilidad: Costos de producción y su incidencia en la rentabilidad	Costos directos	Flores, (2014) menciona que los costos directos son los que se necesitan para la elaboración de un producto o servicio, donde son utilizados para la operacionalización de los procesos de manera directa (p.524).
	Costos indirectos	Los costos indirectos en la producción se generan de acuerdo a los servicios prestados como por ejemplo en restaurantes lo que se busca son condiciones de servicios y también de maquinarias, en la preservación de estas como mantenimiento de frigidereces, cocina, tener servicios de luz, agua, gas, internet, teléfono, cable para que de esta manera haya un buen servicio de calidad (Gonzaga, 2018).

15. Presentación de instrucciones para el juez:

A continuación, a usted se le presenta la “Guía de entrevista para evaluar los costos de producción” elaborado por Suarez Cubas Kevin Alexander y Vásquez Albinagorta Xiomara Alejandra en el año 2023. De acuerdo con los siguientes indicadores califique cada uno de los ítems según corresponda.

Categoría	Calificación	Indicador
CLARIDAD El ítem se comprende fácilmente, es decir, su sintáctica y semántica son adecuadas.	1. No cumple con el criterio	El ítem no es claro.
	2. Bajo Nivel	El ítem requiere bastantes modificaciones o una modificación muy grande en el uso de las palabras de acuerdo con su significado o por la ordenación de estas.
	3. Moderado nivel	Se requiere una modificación muy específica de algunos de los términos del ítem.
	4. Alto nivel	El ítem es claro, tiene semántica y sintaxis adecuada.
COHERENCIA El ítem tiene relación lógica con la dimensión o indicador que está midiendo.	1. totalmente en desacuerdo (no cumple con el criterio)	El ítem no tiene relación lógica con la dimensión.
	2. Desacuerdo (bajo nivel de acuerdo)	El ítem tiene una relación tangencial /lejana con la dimensión.
	3. Acuerdo (moderado nivel)	El ítem tiene una relación moderada con la dimensión que se está midiendo.
	4. Totalmente de Acuerdo (alto nivel)	El ítem se encuentra está relacionado con la dimensión que está midiendo.



RELEVANCIA El ítem es esencial o importante, es decir debe ser incluido.	1. No cumple con el criterio	El ítem puede ser eliminado sin que se vea afectada la medición de la dimensión.
	2. Bajo Nivel	El ítem tiene alguna relevancia, pero otro ítem puede estar incluyendo lo que mide éste.
	3. Moderado nivel	El ítem es relativamente importante.
	4. Alto nivel	El ítem es muy relevante y debe ser incluido.

Leer con detenimiento los ítems y calificar en una escala de 1 a 4 su valoración, así como solicitamos brinde sus observaciones que considere pertinente

1. No cumple con el criterio
2. Bajo Nivel
3. Moderado nivel
4. Alto nivel

Dimensiones del instrumento: Costos directos y costos indirectos.

- Primera dimensión: Costos directos
- Objetivos de la Dimensión: Evaluar el conocimiento de los costos directos.

Indicadores	Ítem	Claridad	Coherencia	Relevancia	Observaciones/ Recomendaciones
Suministros	1. ¿ Usted tiene contacto directo con los proveedores que brindan los insumos, permitiéndose de esta manera estar actualizados sobre los precios en el mercado?	04	04	04	
	2. ¿ Usted conoce el precio de los insumos para la elaboración de platos de comida?	04	04	04	
	3. ¿ Tiene conocimiento de los costos que se incurre para la preparación de un plato de comida?	04	04	04	



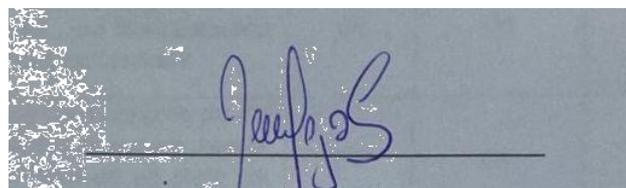
	4. ¿Usted lleva un control adecuado del uso de los insumos a la hora de la preparación de algún plato?	04	04	04	
Mano de obra	5. ¿La remuneración que reciben sus colaboradores es fija?	04	04	04	
	6. ¿Sus colaboradores se encuentran en planillas y reciben beneficios sociales?	04	04	04	
	7. ¿Usted lleva un control sobre el pago de las remuneraciones de los colaboradores?	04	04	04	
	8. ¿Considera usted que el personal con el que cuenta la empresa es el necesario para el buen funcionamiento de la misma?	04	04	04	

- Segunda dimensión: Costos indirectos
- Objetivos de la Dimensión: Evaluar el conocimiento de los costos indirectos.

Indicadores	Ítem	Claridad	Coherencia	Relevancia	Observaciones/ Recomendaciones
Servicios	1. ¿Usted evalúa los costos de servicios(luz, agua, internet y otros) en comparativa de los meses, para ver los consumos?	04	04	04	
	2. ¿Conoce usted el costo de los arbitrios del terreno en donde está el local?	04	04	04	
	3. ¿Usted se mantiene al día con los pagos de servicios?	04	04	04	
	4. ¿Considera usted que es necesario cada uno de los servicios contratados en su empresa?	04	04	04	
Mantenimiento	5. ¿Usted considera que es importante la depreciación de infraestructura como costos indirectos?	04	04	04	



	6. ¿Usted considera que es necesario el mantenimiento de los equipos electrodomésticos de la empresa?	04	04	04	
	7. ¿Usted conoce el costo que se hace para el mantenimiento de los equipos electrométricos de la empresa?	04	04	04	



Firma del evaluador

DNI: 32940849

Pd.: el presente formato debe tomar en cuenta:

Williams y Webb (1994) así como Powell (2003), mencionan que no existe un consenso respecto al número de expertos a emplear. Por otra parte, el número de jueces que se debe emplear en un juicio depende del nivel de experticia y de la diversidad del conocimiento. Así, mientras Gable y Wolf (1993), Grant y Davis (1997), y Lynn (1986) (citados en McGartland et al. 2003) sugieren un rango de **2** hasta **20 expertos**, Hyrkäs et al. (2003) manifiestan que **10 expertos** brindarán una estimación confiable de la validez de contenido de un instrumento (cantidad mínimamente recomendable para construcciones de nuevos instrumentos). Si un 80 % de los expertos han estado de acuerdo con la validez de un ítem éste puede ser incorporado al instrumento (Voutilainen & Liukkonen, 1995, citados en Hyrkäs et al. (2003).

Ver : <https://www.revistaespacios.com/cited2017/cited2017-23.pdf> entre otra bibliográfica



Evaluación por juicio de expertos (Experto 1)

Respetado juez: Usted ha sido seleccionado para evaluar el instrumento “Guía de entrevista para evaluar la rentabilidad.”. La evaluación del instrumento es de gran relevancia para lograr que sea válido y que los resultados obtenidos a partir de éste sean utilizados eficientemente; aportando al quehacer psicológico. Agradecemos su valiosa colaboración.

1. Datos generales del juez

Nombre del juez:	Ángel Daniel Rodríguez Castro
Grado profesional:	Maestría (X) Doctor ()
Área de formación académica:	Clínica () Social () Educativa (X) Organizacional ()
Áreas de experiencia profesional:	Auditor, Consultor, Tributarista
Institución donde labora:	Universidad César Vallejo
Tiempo de experiencia profesional en el área:	2 a 4 años () Más de 5 años (X)

2. Propósito de la evaluación:

Validar el contenido del instrumento, por juicio de expertos.

3. Datos de la escala (Colocar nombre de la escala, cuestionario o inventario)

Nombre de la Prueba:	Reporte de la rentabilidad, periodo 2023 Ficha de análisis documental de Rentabilidad del restaurante campestre Qhawana S.A.C
Autor(a)/es	Suarez Cubas, Kevin Alexander Vásquez Albinagorta, Xiomara Alejandra
Procedencia:	Chimbote
Administración:	Individual/Grupal
Tiempo de aplicación:	40 minutos
Ámbito de aplicación:	Restaurante campestre Qhawana S.A.C



Significación:	El instrumento tiene como finalidad evaluar la variable rentabilidad del periodo 2023, considerando la rentabilidad económica y financiera.
----------------	---

4. Soporte teórico

(describir en función al modelo teórico)

Escala/ÁREA	Subescala (dimensiones)	Definición
Contabilidad: Rentabilidad	Rentabilidad económica	Es el resultado del retorno en relación con la inversión de activos, es decir, mide la eficiencia que efectúa una entidad para optimizar sus activos y mejorar su rentabilidad
	Rentabilidad financiera	Refleja las utilidades que perciben los inversionistas, teniendo en consideración que agrupa la rentabilidad después de la deducción de gastos financieros, impuestos e intereses

5. Presentación de instrucciones para el juez:

A continuación, a usted le presento la guía de entrevista para evaluar la gestión de inventarios y mermas elaborado por Suarez Cubas Kevin Alexander y Vásquez Albinagorta Xiomara Alejandra en el año 2023. De acuerdo con los siguientes indicadores califique cada uno de los ítems según corresponda.

Categoría	Calificación	Indicador
CLARIDAD El ítem se comprende fácilmente, es decir, su sintáctica y	1. No cumple con el criterio	El ítem no es claro.
	2. Bajo Nivel	El ítem requiere bastantes modificaciones o una modificación muy grande en el uso de las palabras de acuerdo con su significado o por la ordenación de estas.

semántica son adecuadas.	3. Moderado nivel	Se requiere una modificación muy específica de algunos de los términos del ítem.
	4. Alto nivel	El ítem es claro, tiene semántica y sintaxis adecuada.
COHERENCIA El ítem tiene relación lógica con la dimensión o indicador que está midiendo.	1. totalmente en desacuerdo (no cumple con el criterio)	El ítem no tiene relación lógica con la dimensión.
	2. Desacuerdo (bajo nivel de acuerdo)	El ítem tiene una relación tangencial /lejana con la dimensión.
	3. Acuerdo (moderado nivel)	El ítem tiene una relación moderada con la dimensión que se está midiendo.
	4. Totalmente de Acuerdo (alto nivel)	El ítem se encuentra está relacionado con la dimensión que está midiendo.
RELEVANCIA El ítem es esencial o importante, es decir debe ser incluido.	1. No cumple con el criterio	El ítem puede ser eliminado sin que se vea afectada la medición de la dimensión.
	2. Bajo Nivel	El ítem tiene alguna relevancia, pero otro ítem puede estar incluyendo lo que mide éste.
	3. Moderado nivel	El ítem es relativamente importante.
	4. Alto nivel	El ítem es muy relevante y debe ser incluido.

Leer con detenimiento los ítems y calificar en una escala de 1 a 4 su valoración, así como solicitamos brinde sus observaciones que considere pertinente

1 No cumple con el criterio
2. Bajo Nivel
3. Moderado nivel
4. Alto nivel

Dimensiones del instrumento: Rentabilidad económica y rentabilidad financiera.

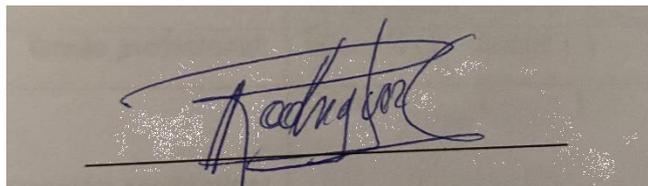
- Primera dimensión: Rentabilidad económica
- Objetivos de la Dimensión: Evaluar la rentabilidad económica.

Indicadores	Ítem	Claridad	Coherencia	Relevancia	Observaciones/ Recomendaciones
Rentabilidad sobre activos	02	04	04	04	
Rentabilidad sobre el capital	02	04	04	04	

- Segunda dimensión: Rentabilidad financiera
- Objetivos de la Dimensión: Evaluar la rentabilidad financiera.

INDICADORES	Ítem	Claridad	Coherencia	Relevancia	Observaciones/ Recomendaciones
Rentabilidad sobre la inversión	01	04	04	04	





Firma del evaluador

DNI N° 32786951

Pd.: el presente formato debe tomar en cuenta:



Williams y Webb (1994) así como Powell (2003), mencionan que no existe un consenso respecto al número de expertos a emplear. Por otra parte, el número de jueces que se debe emplear en un juicio depende del nivel de experticia y de la diversidad del conocimiento. Así, mientras Gable y Wolf (1993), Grant y Davis (1997), y Lynn (1986) (citados en McGartland et al. 2003) sugieren un rango de **2** hasta **20 expertos**, Hyrkäs et al. (2003) manifiestan que **10 expertos** brindarán una estimación confiable de la validez de contenido de un instrumento (cantidad mínimamente recomendable para construcciones de nuevos instrumentos). Si un 80 % de los expertos han estado de acuerdo con la validez de un ítem éste puede ser incorporado al instrumento (Voutilainen & Liukkonen, 1995, citados en Hyrkäs et al. (2003).

Ver : <https://www.revistaespacios.com/cited2017/cited2017-23.pdf> entre otra bibliografía.

Evaluación por juicio de expertos (Experto 2)

Respetado juez: Usted ha sido seleccionado para evaluar el instrumento “Guía de entrevista para evaluar la rentabilidad.”. La evaluación del instrumento es de gran relevancia para lograr que sea válido y que los resultados obtenidos a partir de éste sean utilizados eficientemente; aportando al quehacer psicológico. Agradecemos su valiosa colaboración.

1. Datos generales del juez

Nombre del juez:	Bernardino Medina Miñano
Grado profesional:	Maestría (X) Doctor ()
Área de formación académica:	Clínica () Social () Educativa (X) Organizacional ()
Áreas de experiencia profesional:	Contabilidad
Institución donde labora:	Universidad César Vallejo
Tiempo de experiencia profesional en el área:	2 a 4 años () Más de 5 años (X)

2. Propósito de la evaluación:

Validar el contenido del instrumento, por juicio de expertos.

3. Datos de la escala (Colocar nombre de la escala, cuestionario o inventario)

Nombre de la Prueba:	Reporte de la rentabilidad, periodo 2023 Ficha de análisis documental de Rentabilidad del restaurante campestre Qhawana S.A.C
Autor(a)/es	Suarez Cubas, Kevin Alexander Vásquez Albinagorta, Xiomara Alejandra
Procedencia:	Chimbote
Administración:	Individual/Grupal
Tiempo de aplicación:	40 minutos
Ámbito de aplicación:	Restaurante campestre Qhawana S.A.C
Significación:	El instrumento tiene como finalidad evaluar la variable rentabilidad del periodo 2023, considerando la rentabilidad económica y financiera.

4. Soporte teórico

(describir en función al modelo teórico)

Escala/ÁREA	Subescala (dimensiones)	Definición
Contabilidad: Rentabilidad	Rentabilidad económica	Es el resultado del retorno en relación con la inversión de activos, es decir, mide la eficiencia que efectúa una entidad para optimizar sus activos y mejorar su rentabilidad
	Rentabilidad financiera	Refleja las utilidades que perciben los inversionistas, teniendo en consideración que agrupa la rentabilidad después de la deducción de gastos financieros, impuestos e intereses

5. Presentación de instrucciones para el juez:

A continuación, a usted le presento la guía de entrevista para evaluar la gestión de inventarios y mermas elaborado por Suarez Cubas Kevin Alexander y Vásquez Albinagorta Xiomara Alejandra en el año 2023. De acuerdo con los siguientes indicadores califique cada uno de los ítems según corresponda.

Categoría	Calificación	Indicador
CLARIDAD El ítem se comprende fácilmente, es decir, su sintáctica y semántica son adecuadas.	1. No cumple con el criterio	El ítem no es claro.
	2. Bajo Nivel	El ítem requiere bastantes modificaciones o una modificación muy grande en el uso de las palabras de acuerdo con su significado o por la ordenación de estas.
	3. Moderado nivel	Se requiere una modificación muy específica de algunos de los términos del ítem.
	4. Alto nivel	El ítem es claro, tiene semántica y sintaxis adecuada.
COHERENCIA El ítem tiene relación lógica con la dimensión o indicador que está midiendo.	1. totalmente en desacuerdo (no cumple con el criterio)	El ítem no tiene relación lógica con la dimensión.
	2. Desacuerdo (bajo nivel de acuerdo)	El ítem tiene una relación tangencial /lejana con la dimensión.
	3. Acuerdo (moderado nivel)	El ítem tiene una relación moderada con la dimensión que se está midiendo.
	4. Totalmente de Acuerdo (alto nivel)	El ítem se encuentra está relacionado con la dimensión que está midiendo.

RELEVANCIA El ítem es esencial o importante, es decir debe ser incluido.	1. No cumple con el criterio	El ítem puede ser eliminado sin que se vea afectada la medición de la dimensión.
	2. Bajo Nivel	El ítem tiene alguna relevancia, pero otro ítem puede estar incluyendo lo que mide éste.
	3. Moderado nivel	El ítem es relativamente importante.
	4. Alto nivel	El ítem es muy relevante y debe ser incluido.

Leer con detenimiento los ítems y calificar en una escala de 1 a 4 su valoración, así como solicitamos brinde sus observaciones que considere pertinente

1 No cumple con el criterio
2. Bajo Nivel
3. Moderado nivel
4. Alto nivel

Dimensiones del instrumento: Rentabilidad económica y rentabilidad financiera.

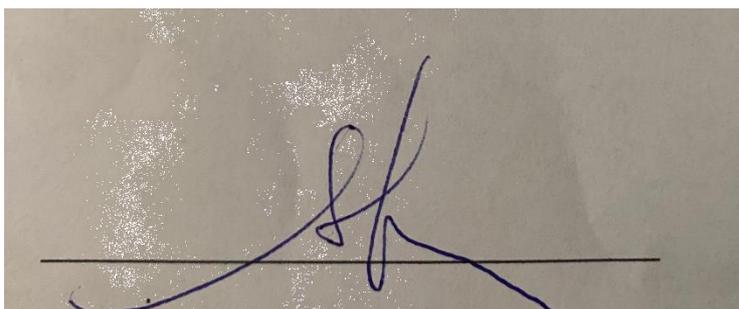
- Primera dimensión: Rentabilidad económica
- Objetivos de la Dimensión: Evaluar la rentabilidad económica.

Indicadores	Ítem	Claridad	Coherencia	Relevancia	Observaciones/ Recomendaciones
Rentabilidad sobre activos	02	04	04	04	
Rentabilidad sobre el capital	02	04	04	04	

- Segunda dimensión: Rentabilidad financiera
- Objetivos de la Dimensión: Evaluar la rentabilidad financiera.



INDICADORES	Ítem	Claridad	Coherencia	Relevancia	Observaciones/ Recomendaciones
Rentabilidad sobre la inversión	01	04	04	04	



Firma del evaluador

DNI N° 32765439

Pd.: el presente formato debe tomar en cuenta:



Williams y Webb (1994) así como Powell (2003), mencionan que no existe un consenso respecto al número de expertos a emplear. Por otra parte, el número de jueces que se debe emplear en un juicio depende del nivel de experticia y de la diversidad del conocimiento. Así, mientras Gable y Wolf (1993), Grant y Davis (1997), y Lynn (1986) (citados en McGartland et al. 2003) sugieren un rango de **2** hasta **20 expertos**, Hyrkäs et al. (2003) manifiestan que **10 expertos** brindarán una estimación confiable de la validez de contenido de un instrumento (cantidad mínimamente recomendable para construcciones de nuevos instrumentos). Si un 80 % de los expertos han estado de acuerdo con la validez de un ítem éste puede ser incorporado al instrumento (Voutilainen & Liukkonen, 1995, citados en Hyrkäs et al. (2003).

Ver : <https://www.revistaespacios.com/cited2017/cited2017-23.pdf> entre otra bibliografía.

Evaluación por juicio de expertos (Experto 3)

Respetado juez: Usted ha sido seleccionado para evaluar el instrumento “Guía de entrevista para evaluar la rentabilidad.”. La evaluación del instrumento es de gran relevancia para lograr que sea válido y que los resultados obtenidos a partir de éste sean utilizados eficientemente; aportando al quehacer psicológico. Agradecemos su valiosa colaboración.

1. Datos generales del juez

Nombre del juez:	Nelly María Pérez De La Cruz
Grado profesional:	Maestría () Doctor (X)
Área de formación académica:	Clínica () Social () Educativa () Organizacional (X)
Áreas de experiencia profesional:	Contabilidad
Institución donde labora:	Universidad César Vallejo
Tiempo de experiencia profesional en el área:	2 a 4 años () Más de 5 años (X)

2. Propósito de la evaluación:

Validar el contenido del instrumento, por juicio de expertos.

3. Datos de la escala (Colocar nombre de la escala, cuestionario o inventario)

Nombre de la Prueba:	Reporte de la rentabilidad, periodo 2023 Ficha de análisis documental de Rentabilidad del restaurante campestre Qhawana S.A.C
Autor(a)/es	Suarez Cubas, Kevin Alexander Vásquez Albinagorta, Xiomara Alejandra
Procedencia:	Chimbote
Administración:	Individual/Grupal
Tiempo de aplicación:	40 minutos
Ámbito de aplicación:	Restaurante campestre Qhawana S.A.C

Significación:	El instrumento tiene como finalidad evaluar la variable rentabilidad del periodo 2023, considerando la rentabilidad económica y financiera.
----------------	---

4. Soporte teórico

(describir en función al modelo teórico)

Escala/ÁREA	Subescala (dimensiones)	Definición
Contabilidad: Rentabilidad	Rentabilidad económica	Es el resultado del retorno en relación con la inversión de activos, es decir, mide la eficiencia que efectúa una entidad para optimizar sus activos y mejorar su rentabilidad
	Rentabilidad financiera	Refleja las utilidades que perciben los inversionistas, teniendo en consideración que agrupa la rentabilidad después de la deducción de gastos financieros, impuestos e intereses

5. Presentación de instrucciones para el juez:

A continuación, a usted le presento la guía de entrevista para evaluar la gestión de inventarios y mermas elaborado por Suarez Cubas Kevin Alexander y Vásquez Albinagorta Xiomara Alejandra en el año 2023. De acuerdo con los siguientes indicadores califique cada uno de los ítems según corresponda.



Categoría	Calificación	Indicador
CLARIDAD El ítem se comprende fácilmente, es decir, su sintáctica y semántica son adecuadas.	1. No cumple con el criterio	El ítem no es claro.
	2. Bajo Nivel	El ítem requiere bastantes modificaciones o una modificación muy grande en el uso de las palabras de acuerdo con su significado o por la ordenación de estas.
	3. Moderado nivel	Se requiere una modificación muy específica de algunos de los términos del ítem.
	4. Alto nivel	El ítem es claro, tiene semántica y sintaxis adecuada.
COHERENCIA El ítem tiene relación lógica con la dimensión o indicador que	1. totalmente en desacuerdo (no cumple con el criterio)	El ítem no tiene relación lógica con la dimensión.
	2. Desacuerdo (bajo nivel de acuerdo)	El ítem tiene una relación tangencial /lejana con la dimensión.
	3. Acuerdo (moderado nivel)	El ítem tiene una relación moderada con la dimensión que se está midiendo.

está midiendo.	4. Totalmente de Acuerdo (alto nivel)	El ítem se encuentra está relacionado con la dimensión que está midiendo.
RELEVANCIA El ítem es esencial o importante, es decir debe ser incluido.	1. No cumple con el criterio	El ítem puede ser eliminado sin que se vea afectada la medición de la dimensión.
	2. Bajo Nivel	El ítem tiene alguna relevancia, pero otro ítem puede estar incluyendo lo que mide éste.
	3. Moderado nivel	El ítem es relativamente importante.
	4. Alto nivel	El ítem es muy relevante y debe ser incluido.

1 No cumple con el criterio
2. Bajo Nivel
3. Moderado nivel
4. Alto nivel

Leer con detenimiento los ítems y calificar en una escala de 1 a 4 su valoración, así como solicitamos brinde sus observaciones que considere pertinente

Dimensiones del instrumento: Rentabilidad económica y rentabilidad financiera.

- Primera dimensión: Rentabilidad económica
- Objetivos de la Dimensión: Evaluar la rentabilidad económica.

Indicadores	Ítem	Claridad	Coherencia	Relevancia	Observaciones/ Recomendaciones
Rentabilidad sobre activos	02	04	04	04	
Rentabilidad sobre el capital	02	04	04	04	

- Segunda dimensión: Rentabilidad financiera
- Objetivos de la Dimensión: Evaluar la rentabilidad financiera.

INDICADORES	Ítem	Claridad	Coherencia	Relevancia	Observaciones/ Recomendaciones
Rentabilidad sobre la inversión	01	04	04	04	





Firma del evaluador

DNI N° 32940849

Pd.: el presente formato debe tomar en cuenta:

Williams y Webb (1994) así como Powell (2003), mencionan que no existe un consenso respecto al número de expertos a emplear. Por otra parte, el número de jueces que se debe emplear en un juicio depende del nivel de experticia y de la diversidad del conocimiento. Así, mientras Gable y Wolf (1993), Grant y Davis (1997), y Lynn (1986) (citados en McGartland et al. 2003) sugieren un rango de **2** hasta **20 expertos**, Hyrkäs et al. (2003) manifiestan que **10 expertos** brindarán una estimación confiable de la validez de contenido de un instrumento (cantidad mínimamente recomendable para construcciones de nuevos instrumentos). Si un 80 % de los expertos han estado de acuerdo con la validez de un ítem éste puede ser incorporado al instrumento (Voutilainen & Liukkonen, 1995, citados en Hyrkäs et al. (2003).

Ver : <https://www.revistaespacios.com/cited2017/cited2017-23.pdf> entre otra bibliografía.

Análisis de la validación de contenido a nivel de expertos

Del análisis consolidado del coeficiente de validez de contenido a través de la V de Aiken a 3 expertos consultados sobre los ítems propuestos en la “Guía de entrevista sobre costos de producción” no sugiere corrección o eliminación de ítem alguno, por ser > 0.80 y ≤ 1.00 (1.00). Por lo que se considera que la “Guía de entrevista sobre costos de producción” posee una fuerte validez de contenido

Dimensión	Ítems	Criterios	Expertos			Total	Aiken	Validez Por Ítems
			1	2	3			
Costos directos	Ítem 1	Pertinencia	1	1	1	3	1.00	Validez fuerte
		Relevancia	1	1	1	3	1.00	Validez fuerte
		Claridad	1	1	1	3	1.00	Validez fuerte
	Ítem 2	Pertinencia	1	1	1	3	1.00	Validez fuerte
		Relevancia	1	1	1	3	1.00	Validez fuerte
		Claridad	1	1	1	3	1.00	Validez fuerte
	Ítem 3	Pertinencia	1	1	1	3	1.00	Validez fuerte
		Relevancia	1	1	1	3	1.00	Validez fuerte
		Claridad	1	1	1	3	1.00	Validez fuerte
	Ítem 4	Pertinencia	1	1	1	3	1.00	Validez fuerte
		Relevancia	1	1	1	3	1.00	Validez fuerte
		Claridad	1	1	1	3	1.00	Validez fuerte
	Ítem 6	Pertinencia	1	1	1	3	1.00	Validez fuerte

		Relevancia	1	1	1	3	1.00	Validez fuerte
		Claridad	1	1	1	3	1.00	Validez fuerte
	Ítem 7	Pertinencia	1	1	1	3	1.00	Validez fuerte
		Relevancia	1	1	1	3	1.00	Validez fuerte
		Claridad	1	1	1	3	1.00	Validez fuerte
	Ítem 8	Pertinencia	1	1	1	3	1.00	Validez fuerte
		Relevancia	1	1	1	3	1.00	Validez fuerte
		Claridad	1	1	1	3	1.00	Validez fuerte
	Costos indirectos	Ítem 9	Pertinencia	1	1	1	3	1.00
Relevancia			1	1	1	3	1.00	Validez fuerte
Claridad			1	1	1	3	1.00	Validez fuerte
Item 10		Pertinencia	1	1	1	3	1.00	Validez fuerte
		Relevancia	1	1	1	3	1.00	Validez fuerte
		Claridad	1	1	1	3	1.00	Validez fuerte
Item 11		Pertinencia	1	1	1	3	1.00	Validez fuerte
		Relevancia	1	1	1	3	1.00	Validez fuerte
		Claridad	1	1	1	3	1.00	Validez fuerte
Item 12		Pertinencia	1	1	1	3	1.00	Validez fuerte
		Relevancia	1	1	1	3	1.00	Validez fuerte
		Claridad	1	1	1	3	1.00	Validez fuerte
Item 13		Pertinencia	1	1	1	3	1.00	Validez fuerte

		Relevancia	1	1	1	3	1.00	Validez fuerte
		Claridad	1	1	1	3	1.00	Validez fuerte
	Item 14	Pertinencia	1	1	1	3	1.00	Validez fuerte
		Relevancia	1	1	1	3	1.00	Validez fuerte
		Claridad	1	1	1	3	1.00	Validez fuerte
	Item 15	Pertinencia	1	1	1	3	1.00	Validez fuerte
		Relevancia	1	1	1	3	1.00	Validez fuerte
		Claridad	1	1	1	3	1.00	Validez fuerte
TOTAL							1.00	Validez fuerte

Validez de Contenido Consolidado

Dimensión	Pertinencia	Relevancia	Claridad	Puntuación Específica
Costos directos	1.00	1.00	1.00	1.00
Costos indirectos	1.00	1.00	1.00	1.00
Puntuación general	1.00	1.00	1.00	1.00

Anexo 4.

Análisis de confiabilidad del instrumento.

“Guía de entrevista para evaluar los costos de producción”

Se aplicó una prueba piloto de “Cuestionario sobre costos de producción” a una muestra no probabilística por conveniencia de 10 trabajadores de una empresa similar, sin afectar a la muestra de estudio, con el propósito de determinar la confiabilidad del instrumento haciendo uso del coeficiente Alfa de Cronbach. Del análisis realizado se pudo determinar que el cuestionario sobre planeamiento tributario tiene una confiabilidad muy alta ya que alcanza una puntuación de 0.897.

Coeficiente de correlación corregido ítem-total

N°	D1	D2
Item1	0.878	
Item2	0.751	
Item3	0.810	
Item4	0.410	
Item5	0.565	
Item6	0.468	
Item7	0.864	
Item8	0.642	
Item9		0.999
Item10		0.787
Item11		0.841
Item12		0.781
Item13		0.949
Item14		0.567
Item15		0.763

Correlación por dimensiones	0.846	0.759
Correlación total	0.722	

Coefficiente de confiabilidad corregido ítem-total

N°	D1	D2
Item1	0.921	
Item2	0.916	
Item3	0.920	
Item4	0.943	
Item5	0.922	
Item6	0.933	
Item7	0.917	
Item8	0.922	
Item9		
Item10		0.915
Item11		0.924
Item12		0.916
Item13		0.914
Item14		0.724
Item15		0.819
Confiabilidad por dimensiones	0.919	0.924
Confiabilidad total	0.897	

- **Anexo 5**
- *Consentimiento informado*

Título de la investigación: Costos de producción y su incidencia en la rentabilidad del restaurante campestre Qhawana SAC., Chimbote 2023.

Investigador principal: Vásquez Albinagorta, Xiomara Alejandra

Asesor: Dr. Cristian Raymound Gutiérrez Ulloa

Propósito del estudio

Saludo, somos investigadores que le invitamos a participar en la investigación: Costos de producción y su incidencia en la rentabilidad del restaurante campestre Qhawana SAC., Chimbote 2023., cuyo propósito es determinar la incidencia de los costos de producción en la rentabilidad del restaurante campestre Qhawana SAC., Chimbote 2023. Esta investigación es desarrollada por Suarez Cubas, Kevin Alexander y Vásquez Albinagorta, Xiomara Alejandra de la Escuela Profesional de Contabilidad, de la Universidad César Vallejo, aprobado por la autoridad correspondiente de la Universidad y del restaurante campestre Qhawana SAC., Chimbote 2023., que ha autorizado explícitamente el uso del nombre.

Procedimiento

Si usted decide participar en la investigación se realizará lo siguiente:

Se le presentará un cuestionario en el que tendrá preguntas generales sobre usted como edad, zona de domicilio, lugar de nacimiento y otros, no es necesario que se anote su nombre, pues cada encuesta tendrá un código; luego se le presentarán preguntas sobre variables específicas de la investigación.

El tiempo que tomará responder la encuesta será de aproximadamente [número]

minutos, si gusta, puede responder ahora o comprometerse a hacerlo en otro momento o lugar, nosotros lo buscaremos.

Información general: se le brindará a cada persona, la información para cumplimiento de los principios de ética, se permitirá cualquier interrupción de parte del entrevistado para esclarecer sus dudas.

Participación voluntaria (principio de autonomía):

Puede hacer todas las preguntas para aclarar sus dudas antes de decidir si desea participar o no, y su decisión será respetada. Posterior a la aceptación no desea continuar puede hacerlo sin ningún problema.

Riesgo (principio de no maleficencia):

Indicar al participante la existencia que NO existe riesgo o daño al participar en la investigación. Sin embargo, en el caso que existan preguntas que le puedan generar incomodidad. Usted tiene la libertad de responderlas o no.

Beneficios (principio de beneficencia):

Se le informará que los resultados de la investigación se le alcanzará a la institución al término de la investigación. No recibirá ningún beneficio económico ni de ninguna otra índole. El estudio no va a aportar a la salud individual de la persona, sin embargo, los resultados del estudio podrán convertirse en beneficio de la salud pública.

Confidencialidad (principio de justicia):

Los datos recolectados deben ser anónimos y no tener ninguna forma de identificar al participante. Garantizamos que la información que usted nos brinde es totalmente Confidencial y no será usada para ningún otro propósito fuera de la investigación. Los datos permanecerán bajo custodia del investigador principal y pasado un tiempo determinado serán eliminados convenientemente.

Problemas o preguntas:

Si tiene preguntas sobre la investigación puede contactar con los investigadores Suarez Cubas, Kevin Alexander y Vásquez Albinagorta Xiomara Alejandra, email: ksuarezcu14@ucvvirtual.edu.pe; xvasqueza@ucvvirtual.edu.pe y Docente asesor Gutiérrez Ulloa Cristian Rymound, email: craymound@gmail.com

Consentimiento

Despues de haber leido los propositos de la investigacion autorizo participar en la investigacion antes mencionada.

Nombre y apellido: Juan Carlos Patto Flores

Fecha y hora: 11-11-23 9am



Juan Patto Flores
GERENTE GENERAL



QHAWANA
RESTAURANTE TURÍSTICO
MONTAÑA - SAN CRISTOBAL
SAN JACINTO
ANCASH - PERÚ

Anexo 7

Carta de autorización

EL GERENTE GENERAL DEL RESTAURANTE CAMPESTRE QHAWANA S.A.C. QUE SUSCRIBE:

AUTORIZA

QUE, SUAREZ CUBAS KEVIN ALEXANDER IDENTIFICADO CON DNI N° 71395478 Y VASQUEZ ALBINAGORTA XIOMARA ALEJANDRA IDENTIFICADA CON DNI N°74279070 ESTUDIANTES DEL IX CICLO DE UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO SEDE CHIMBOTE REALIZARÁN UNA ENTREVISTA AL ÁREA DE CONTABILIDAD Y ANÁLISIS DEL REPORTE DE LA RENTABILIDAD DEL RESTAURANTE CAMPESTRE QHAWANA S.A.C. COMO PARTE DE SU PROYECTO DE INVESTIGACIÓN TITULADO COSTOS DE PRODUCCION Y SU INCIDENCIA EN LA RENTABILIDAD DEL RESTAURANTE CAMPESTRE QHAWANA SAC, CHIMBOTE 2023. LA APLICACIÓN DE LOS MENCIONADOS PROCESOS SE REALIZARÁ EL 15 DE ABRIL DE 2024, OTORGANDOLES PLENA AUTORIZACIÓN PARA EL DESARROLLO DEL ESTUDIO.

SE EXPIDE LA PRESENTE AUTORIZACIÓN A SOLICITUD DE LA PARTE INTERESADA PARA LOS FINES QUE ESTIME PERTINENTE.

CHIMBOTE, 16 NOVIEMBRE DE 2023

NOMBRES Y APELLIDOS: JUAN CARLOS PATTO FLORES

FIRMA Y SELLO:



Juan Patto Flores
GERENTE GENERAL

QHAWANA
RESTAURANTE TURÍSTICO
MONTAÑA - SAN CRISTOBAL
SAN JACINTO
ANCASH - PERÚ