



FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES

ESCUELA ACADÉMICO PROFESIONAL DE CONTABILIDAD

CONTROL DE EXISTENCIAS Y SU RELACION CON LA
RENTABILIDAD DE LAS EMPRESAS DE SERVICIOS DE
RESTAURANTES Y HOTELES DEL DISTRITO DE SAN MIGUEL, 2015.

**TESIS PARA OBTENER EL TITULO PROFESIONAL DE
CONTABILIDAD**

AUTORA:

ROJAS OCHICOA, RUT JAEL

ASESOR:

DR. C.P.C GARCIA CESPEDES, RICARDO

LINEA DE INVESTIGACION:

FINANZAS

LIMA – PERU

2015

Páginas Preliminares

DEDICATORIA

Dedico este trabajo de investigación a mi padre Eladio Agustín Rojas Berrospi que siempre me apoyo incondicionalmente en la parte moral y económica para llegar a ser una buena profesional.

DEDICATORIA

Dedico este trabajo de investigación con mucho amor para mi hijo Ezio Jared que él fue mi motivo de fuerza, de sacrificio y entrega total para realizar este trabajo.

AGRADECIMIENTO

Agradecer a Dios por que estuvo todo el tiempo conmigo iluminando y guiándome en mi camino desde que inicie esta gran etapa de mi vida como estudiante.

Presentación

Señor Presidente

Señores miembros del jurado calificador:

Presentamos la tesis intitulada “Control de existencias y su relación con la rentabilidad de las empresas de servicios de restaurantes y hoteles del Distrito de San Miguel, 2015”, en cumplimiento con el Reglamento de Grados y Títulos de la Universidad César Vallejo para obtener el Título profesional de Contador Público.

La finalidad de este proyecto es ver la relación que existe en la variable independiente: Control de existencias y la variable dependiente: Rentabilidad.

La presente investigación está estructurada en seis capítulos. En el primero se expone la introducción donde se encuentra nuestra teoría científica, marco teórico y marco conceptual. En el capítulo dos se presenta el marco metodológico donde veremos que método y diseño estamos utilizando para nuestro proyecto. En el tercer capítulo se muestra los resultados gráficamente. El cuarto capítulo, las conclusiones que le daríamos a las empresas de servicios de restaurantes y hoteles. Finalizando con las recomendaciones a las que se llegó luego del análisis de las variables del estudio, finalizando con referencias bibliográficas y anexos.

INDICE

Páginas Preliminares	ii
DEDICATORIA	iii
DEDICATORIA	iv
AGRADECIMIENTO	v
Presentación	vi
INDICE	vii
RESUMEN	ix
ABSTRACT	x
I. INTRODUCCIÓN	xi
Realidad Problemática	1
Trabajos Previos	2
Teorías relacionadas al Tema	5
Formulación del Problema	14
Justificación del estudio	15
Hipótesis	15
Objetivos	16
II. METODO	17
Diseño de Investigación	18
Variables, operacionalizacion	19
Población y muestra	22
Técnicas e instrumentos de recolección de datos,	23
Validez y confiabilidad	23
Métodos de análisis de datos	28
III .RESULTADOS	29
IV. DISCUSION	52
V. CONCLUSION	55
VI. RECOMENDACIONES	58
VII. REFERENCIAS	60

ANEXOS	64
ANEXO 1: INSTRUMENTO	65
ANEXO 2: MATRIZ DE CONSISTENCIA	67

RESUMEN

En la investigación titulada “Control de existencias y su relación con la rentabilidad de las empresas de servicios de restaurantes y hoteles del Distrito de San Miguel, 2015”, se quiere ver la relación que se encuentra en estas dos variables : Control de existencias y rentabilidad, para eso se estableció un objetivo general de la investigación fue estudiar la relación entre El control de existencias y la rentabilidad de las empresas de servicios de restaurantes y hoteles de San Miguel, donde se desprende de dos objetivos específicos a) Analizar de qué manera el control de existencias se relaciona con la utilidad de las empresas de servicios de restaurantes y hoteles del Distrito de San Miguel, 2015; b) Analizar de qué manera el control de existencias se relaciona con el rendimiento de las empresas de servicios de restaurantes y hoteles del Distrito de San Miguel, 2015.

El tipo de investigación es básica no experimental, el diseño de la investigación es transversal descriptivo correlacional y el método es cuantitativo. La muestra es de tipo probalístico compuesta por 83 empresas de restaurantes y hoteles. La técnica que se utilizó es la encuesta y el instrumento de recolección de datos fue el cuestionario aplicando a los gerentes, administradores, contadores, auxiliares contables. Para la validez de los instrumentos se utilizó el juicio de expertos y para la confiabilidad del instrumento se utilizó Alpha conbrach que salió alta: 0.82 para la variable.

En la presente investigación se llegó a la conclusión que existe una relación significativa del Control de existencias y la rentabilidad de las empresas de servicios de restaurantes y hoteles del Distrito de San Miguel, 2015.

Palabras Claves: Rentabilidad, Control, Existencias.

ABSTRACT

The aim of the following research named “Stock control and its association with the San Miguel district’s restaurant and hotel service companies’ profitability, 2015” is to see the association between these two variables, stock control and profitability. For this purpose, the established general objective was: To study the association between stock control and San Miguel’s restaurant and hotel service companies’ profitability. The research presents two specific objectives a) To analyze how stock control is related to San Miguel district’s restaurant and hotel service companies’ profit in 2015; b) To analyze how stock control is related to San Miguel district’s restaurant and hotel service companies’ performance in 2015.

This is a non-experimental, basic research with a cross-sectional, descriptive, and correlational design, and a quantitative method. The random sample consisted of 37 restaurant and hotel companies. A survey technique was used as well as a questionnaire as a data collection instrument. This last one was completed by managers, administrators, accountants, and junior accountants. Expert opinion has been used for the validity of the instrument and the Cronbach’s Alpha for reliability with a 0.82 high result for the variable.

The conclusion of the study was that there exist a significant association between stock control and the San Miguel district’s restaurant and hotel service companies’ profitability, 2015.

Keywords: Profitability, control, stock.