



**UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO**

**FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES**

**ESCUELA ACADEMICA DE CONTABILIDAD**

**TESIS**

**“PROPUESTA DE UN SISTEMA DE COSTOS ABC PARA MEJORAR  
LA RENTABILIDAD DEL RESTAURANTE EL RINCÓN DEL PATO  
EIRL, LAMBAYEQUE – 2016”**

**PARA OBTENER EL TÍTULO PROFESIONAL DE CONTABILIDAD**

**AUTORA:**

**BUSTAMANTE CHÁVARRY MARÍA DE LOS ANGELES**

**ASESOR:**

**MG. CAMPOS DIAZ YONIRA O.**

**LÍNEA DE INVESTIGACIÓN**

**SISTEMA DE ORGANIZACIÓN CONTABLE**

**CHICLAYO – PERÚ**

**2017**

## **Página del jurado**

---

**MG. C.P.C CARMEN R. LOPEZ LLUEN  
PRESIDENTE (A)**

---

**MBA. ING. ERIK ANTONIO ZOEGER CALLE  
SECRETARIO**

---

**MG. ECON. CAMPOS DIAZ YONIRA  
VOCAL (A)**

### **Dedicatoria**

Es mi deseo como sencillo gesto de agradecimiento, dedicar la presente tesis a mi amado esposo Segundo Pedro Guarniz Julca, por su sacrificio y esfuerzo para darme una carrera, por creer en mí para mejorar nuestra calidad de vida.

MARIA DE LOS ANGELES BUSTAMANTE CHAVARRY

### **Agradecimiento**

A Dios por brindarme gracia y fortaleza, en las buenas y malas etapas de mi vida.

A mis asesores por orientarme con sus conocimientos para desarrollar mi tesis de la mejor manera posible.

Al gerente del Restaurante El Rincón del Pato E.I.R.L. por facilitarme la documentación necesaria.

En especial a mis padres quienes me dieron la vida, AMOR y a mis padres políticos por su cariño y paciencia.

MARIA DE LOS ANGELES BUSTAMANTE CHAVARRY

## **Declaratoria de autenticidad**

Yo, MARIA DE LOS ANGELES BUSTAMANTE CHAVARRY con DNI 43653043, a efecto de cumplir con las disposiciones vigentes consideradas en el Reglamento de Grados y Títulos de la Universidad Cesar Vallejo, Facultad de Ciencias Empresariales, Escuela de Contabilidad, declaro bajo juramento que toda la documentación es veras auténtica.

Así mismo declaro bajo juramento que todos los datos e información que presento en la presente tesis son auténticos y verás

Chiclayo, 22 de Julio del 2017

---

MARIA DE LOS ANGELES BUSTAMANTE CHAVARRY

## **Presentación**

El presente tesis denominado: "Propuesta de un Sistema de Costos ABC para mejorar la Rentabilidad del restaurante el Rincón del Pato E.I.R.L., Lambayeque - 2016" fue desarrollado para mejorar la situación actual del restaurante en el ámbito social, y económico, reflejando el esfuerzo dado en la elaboración de la propuesta y comprobado contablemente, como los costos influyen en los precios de venta, y como estos generar ganancias a la empresa.

El sistema de costos es una herramienta que orienta al empresario a visionar la calidad de servicio, y el resultado se ve reflejado en unidades monetarias.

## Índice

Página del jurado .....	ii
Dedicatoria .....	iii
Agradecimiento .....	iv
Declaratoria de autenticidad .....	v
Presentación .....	vi
Índice .....	vii
Índice De Tablas .....	ix
Índice De Figuras .....	x
Resumen .....	xii
Abstract .....	xiii
<b>I. INTRODUCCIÓN .....</b>	<b>14</b>
1.1. REALIDAD PROBLEMÁTICA .....	14
1.2. TRABAJOS PREVIOS .....	19
1.3. TEORÍAS RELACIONADAS AL TEMA .....	23
1.4. FORMULACIÓN DEL PROBLEMA .....	33
1.5. JUSTIFICACIÓN .....	33
<b>II. MÉTODO .....</b>	<b>36</b>
2.1. DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN .....	36
2.2. VARIABLES Y OPERACIONALIDAD .....	37
2.3. POBLACIÓN Y MUESTRA .....	40
2.4. TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE RECOLECCIÓN DE DATOS, VALIDEZ Y CONFIABILIDAD .....	41
2.5. MÉTODOS DE ANÁLISIS DE DATOS .....	45
2.6. ASPECTOS ÉTICOS .....	45
<b>III. RESULTADOS .....</b>	<b>47</b>
3.1. Tabulación de resultados .....	47
<b>IV. DISCUSIÓN .....</b>	<b>63</b>
<b>V. CONCLUSIONES .....</b>	<b>65</b>
<b>VI. RECOMENDACIONES .....</b>	<b>66</b>
<b>VII. PROPUESTA .....</b>	<b>67</b>

<b>7.1. PROPUESTA DE SISTEMA DE COSTOS ABC PARA MEJORAR LA RENTABILIDAD DEL RESTAURANTE EL RINCON DEL PATO EIRL.....</b>	<b>67</b>
<b>7.2. PROCESO PRODUCTIVO .....</b>	<b>73</b>
<b>7.3. HOJA DE COSTOS (RECETA DE LOS PLATOS).....</b>	<b>78</b>
<b>7.4. COSTOS TRADICIONALES .....</b>	<b>82</b>
<b>7.5. COSTOS TRADICIONALES .....</b>	<b>84</b>
<b>7.6. CUADRO COMPARATIVO DE COSTOS TRADICIONALES Y COSTOS ABC .....</b>	<b>87</b>
<b>7.7. CUADROS DE RESULTADOS DE GANANCIA Y/O PÉRDIDA EN CADA PLATO.....</b>	<b>88</b>
<b>7.8. RECOMENDACIONES.....</b>	<b>89</b>
<b>8. REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS.....</b>	<b>90</b>
<b>ANEXOS.....</b>	<b>94</b>

## Índice De Tablas

Tabla 1. <b>Ventajas y desventajas de los costos ABC</b> .....	31
Tabla 2. Variable Independiente (V.I.): Costos ABC.....	38
Tabla 3. <b>Variable dependiente (V.D.): Rentabilidad</b> .....	39
Tabla 4. Población y muestra.....	41
Tabla 5. Técnica e Instrumento. ....	42
Tabla 6. Resultados del instrumento.....	44
Tabla 7. Aspectos éticos .....	45
Tabla 8. Criterios científicos.....	46
Tabla 9. Organización por áreas. ....	71
Tabla 10. Receta arroz con pato .....	79
Tabla 11. Receta arroz alverjado.....	80
Tabla 12. Receta Seco de Cabrito.....	81
Tabla 13. Costos tradicionales.....	82
Tabla 14. Aplicación costos ABC.....	84
Tabla 15. Comparación de Costos Unitarios.....	87
Tabla 16. Resultados con Costeo tradicional .....	88

## Índice De Figuras

Figura 1. ¿Conoce usted algún registro de sistema de costos en el restaurante el Rincón del Pato? .....	47
Figura 2. ¿Cree usted que el sistema de costos, ayudará a que su empresa se organice en el área contable? .....	48
Figura 3: ¿Actualmente el restaurante cuenta con un sistema, para llevar un mejor control en los insumos a utilizar? .....	49
Figura 4: ¿Determina usted la fijación de la MOD, MOI, CIF de forma empírica? .....	50
Figura 5: ¿Determina usted la fijación de la MOD, MOI, CIF de manera técnica? .....	51
Figura 6: ¿Cree usted que el sistema de costos ayudara a determinar los costos: MOD, MOI, CIF? .....	52
Figura 7: ¿Cree usted que la metodología utilizada para la fijación de los costos en la actualidad es la necesaria para el restaurante el Rincón del Pato? .....	53
Figura 8: ¿Cree usted que al realizar un sistema de costos obtendrá información confiable de sus costos? .....	54
Figura 9: ¿El restaurante el rincón del pato cuenta con E.E.F.F.? .....	55
Figura 10: ¿Conoce usted de la importancia de los E.E.F.F. para el restaurante? .....	56
Figura 11: ¿Los costos establecidos generan utilidad para el restaurante? .....	57
Figura 12: ¿Sabe usted cómo utilizar los ratios de rentabilidad y que información proporcionan? .....	58
Figura 13: ¿Cree usted que la rentabilidad de la empresa mejorara si utilizamos el sistema de costos? .....	59
Figura 14: ¿Utiliza usted algún sistema que le permita registrar los insumos a utilizar para la preparación de las comidas? .....	60
Figura 15: ¿Tiene usted conocimiento de los costos: MOD, MOI, CIF que implican la preparación de los comidas? .....	61
Figura 16: ¿Conoce y elige los insumos para la elaboración de las comidas? .....	62
Figura 17: Restaurante El Rincón del Pato. ....	71
Figura 18: Reparto de la comida delivery del Restaurante El Rincón del Pato. ....	72
Figura 19: Salón de recepción del Restaurante El Rincón del Pato. ....	72
Figura 20: Flujograma del proceso productivo de las actividades en el área de alimentos del Restaurante el Rincón del Pato. ....	73
Figura 21: Recepción de los insumos en el área de alimentos del Restaurante el Rincón del Pato. ....	74
Figura 22: almacenamiento de los insumos en el área de alimentos del Restaurante el Rincón del Pato. ....	75
Figura 23: Mise en place de insumos en la cocina del Restaurante el Rincón del Pato. ....	75
Figura 24: Elaboración de platos fríos y calientes en la cocina del Restaurante el Rincón del Pato. ....	76
Figura 25: Cocción de los platos calientes en el área de cocina del Restaurante el Rincón del Pato. ....	76

Figura 26: Emplatado y presentación de los platos en el área de cocina del Restaurante el Rincón del Pato.....	77
Figura 27: servicio a la mesa de los pedidos en el área del restaurante del Restaurante el Rincón del Pato.....	78

## Resumen

La finalidad de esta investigación es precisar costos para optimizar sus ganancias en el Restaurante El Rincón del Pato E.I.R.L en la Ciudad de Lambayeque - 2016.

La hipótesis planteada es la siguiente: La propuesta del sistema de costos ABC, en las actividades que realiza el restaurante El Rincón del Pato E.I.R.L. incrementa la rentabilidad. El enfoque metodológico es cuantitativo, con un diseño no experimental y su nivel de investigación es transaccional descriptivo. El objetivo principal de la investigación es Diseñar la Propuesta de un sistema de Costos ABC, para la mejora de la Rentabilidad del restaurante El Rincón del Pato E.I.R.L. ya que en la actualidad el restaurante maneja un sistema de costos empíricos o llamados contablemente costos tradicionales, al proponer e implementar este sistema de costos ABC, la empresa conocerá con precisión los costos para producir los diferentes platos que ofrece y tal forma conocerá cuáles de ellos son los que generan ganancia y o perdida para su empresa , de igual forma ayudará a la gerencia para tomar decisiones certeras frente a la competencia.

La muestra está conformada por 11 personas, la técnica para la recolección de datos fue la encuesta, el procesamiento y análisis de los resultados obtenidos se realizó en el programa Microsoft Excel en base a la encuesta. Al analizar los resultados se procedió a la elaboración de la propuesta de sistema de costos ABC , con el único fin de mejorar la rentabilidad de la empresa estimando y precisando con exactitud los costos.

Palabras claves: Costos ABC, Rentabilidad.

## **Abstract**

The purpose of this research is precise costs to optimize its profits in the Restaurant El Rincón del Pato E.I.R.L in the City of Lambayeque - 2016.

The proposed hypothesis is the following: The proposal of the ABC cost system, in the activities carried out by the restaurant El Rincón del Pato E.I.R.L. Increases profitability. The methodological approach is quantitative, with a non-experimental design and its level of research is descriptive transactional. The main objective of the research is to Design the Proposal of an ABC Costs System, for the improvement of the profitability of the restaurant El Rincón del Pato E.I.R.L. Since the restaurant currently manages a system of empirical costs or called accounting traditional costs, when proposing and implementing this system ABC costs, the company know the accuracy of the costs to produce the different dishes they offer and so will know which of them They Son of those who generate profit and lost for their company, likewise helped the management to make accurate decisions in front of the competition.

The sample consists of 11 people, the technique for data collection was the survey, the processing and analysis of the results obtained was performed in the Microsoft Excel program based on the survey. When analyzing the results, the ABC cost system proposal was elaborated, with the sole purpose of improving the profitability of the company by estimating and specifying with the accuracy of the costs.

Key words: ABC Costs, Profitability.