



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

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

Evaluación de los Costos del Restaurante Cevichería “ANCHOA’S”, Chimbote - 2019.

**TESIS PARA OBTENER EL TÍTULO PROFESIONAL DE
CONTADOR PÚBLICO**

AUTORA:

CARRASCO PARIAMACHI, Liesly Lucero (ORCID: 0000-0002-2554-3357)

ASESOR METODOLÒGICO

Dr. MUCHA PAITAN, Angel Javier (ORCID: 0000-0003-1411-8096)

ASESOR TEMÁTICO

Dr. RAMÍREZ GARCÍA, Jaime Roberto (ORCID: 0000-0002-7795-747)

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN:

Finanzas

CHIMBOTE – PERÚ

2019

Dedicatoria

Dedicado especialmente a Dios, por darme la dicha de una segunda oportunidad, por ser mi fortaleza, apoyo y guía en cada obstáculo, y por todas las bendiciones que me ha brindado en mi vida.

Con gran orgullo a mi madre, por ser mi consejera, amiga y ejemplo de perseverancia, por ayudarme a superar mis miedos y enseñarme que no hay victoria sin lucha.

A mi padre, por su amor, esfuerzo y dedicación, por sus consejos que se convierten en mi guía más importante, por ser mi gran admiración, pero sobre todo por enseñarme a ser una persona de bien.

A mis hermanos y sobrina, por su cariño y compañía, por brindarme los días más felices. Porque son mi motivación para seguir adelante.

La Autora

Agradecimiento

Primeramente, agradezco a Dios por permitirme culminar mi etapa universitaria, por las oportunidades que me brinda que ayudan en mi realización personal y sobre todo por estar siempre presente en cada paso que doy.

A mis padres, Percy y Guiselia por enseñarme el significado del amor, perseverancia y humildad, por ser partícipes de mis logros, por el sacrificio que realizan para brindarnos lo mejor.

A mis hermanos, por estar presentes en cada etapa de mi vida, por sus consejos, risas, por complementar mi vida.

Al profesor Dr. Ángel Mucha por sus consejos en el aula que se convierten en una enseñanza en mi vida, por apoyarme en la culminación de mi tesis.

A mi asesor Dr. Jaime Ramírez, por su enseñanza brindada en cada asesoramiento que permitieron culminar mi tesis.

A los dueños del Restaurante- Cevichería “Anchoa’s” por la confianza brindada y por el apoyo en la recolección de información que se necesitaron para la realización de este proyecto.

Acta de aprobación de tesis

 UCV UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO	ACTA DE APROBACIÓN DE LA TESIS	Código : F07-PP-PR-02.02 Versión : 09 Fecha : 23-03-2018 Página : 1 de 1
--	---------------------------------------	---

El jurado encargado de evaluar la tesis presentada por don (a)

Carasco Panamachi Liesty Lucero

cuyo título es:

*Evolución de los Costos del Restaurante Cevichería "Anchoa's",
Chimbote - 2019.*

Reunido en la fecha, escuchó la sustentación y la resolución de preguntas por

el estudiante, otorgándole el calificativo de: *17* (Número).....

Diecisiete (Letras).

Chimbote... *10* de *Julio*... Del 20*19*..


.....
Mig. Carlos García Alvarado
PRESIDENTE


.....
Dr. Angel Muñoz Pastor
SECRETARIO


.....
Dr. Jaime Ramírez García
VOCAL

Declaratoria de autenticidad

Yo Liesly Lucero Carrasco Pariamachi, identificado con DNI N° 45433243, a efecto de cumplir con las disposiciones vigentes consideradas en el Reglamento de Grados y Títulos de la Universidad César Vallejo, Facultad de Ciencias Empresariales, Escuela de Contabilidad, declaro bajo juramento que toda la documentación que acompaño es veraz y auténtica.

Así mismo, declaro también bajo juramento que los datos e información que se muestran en el presente trabajo de investigación son auténticos y veraces.

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

Chimbote, 3 de Julio del 2019



CARRASCO-PARIAMACHI
LIESLY LUCERO
DNI N° 75433243

Índice

Dedicatoria.....	ii
Agradecimiento	iii
Acta de sustentación de tesis.....	iv
Declaratoria de autenticidad	v
Índice.....	vi
RESUMEN.....	vii
ABSTRACT.....	viii
I. INTRODUCCIÓN.....	1
II. MÉTODO.....	12
2.1. Tipo y diseño de investigación.....	12
2.2. Operacionalización de variables.....	12
2.3. Población, muestra y muestreo.....	14
2.4. Técnica e instrumentos de recolección de datos, validez y confiabilidad.....	14
2.5. Procedimiento.....	15
2.6. Método de análisis de datos.....	15
2.7. Aspectos éticos	15
III. RESULTADOS	16
IV. DISCUSIÓN	27
V. CONCLUSIONES	30
VI. RECOMENDACIONES	31
VII. PROPUESTA	32
REFERENCIAS	64
ANEXOS	68

RESUMEN

El presente trabajo tiene como objetivo general determinar una evaluación de los costos del Restaurante- Cevicheria “Anchoa’s”, Chimbote periodo 2019 y para lograrlo se planteó como objetivos específicos el analizar y evaluar los costos de la empresa, además de elaborar una propuesta de costeo por órdenes específicas.

Para el fundamento teórico de la investigación se aplicó: los conceptos, la importancia de la variable, los elementos del costo. El tipo de investigación es descriptiva, el diseño de investigación es no experimental. Por otra parte, la población estuvo compuesta por los documentos que utilizó el Restaurante Cevicheria “Anchoa’s” para asignar sus costos desde el inicio de su funcionamiento hasta la actualidad además de todo el personal, mientras que para la muestra solo se requirió los documentos de los costos del mes de mayo y de dos trabajadores. Los instrumentos utilizados para la recolección de información fueron la guía de análisis documental y la guía de entrevista.

De los resultados obtenidos se concluye que la empresa no identifica los costos de la mano de obra y los CIF en la preparación de los potajes, por ello los costos reflejados no son reales debido que solo se toma en consideración el costo de la materia prima u ingredientes, y a base de ello calculan el precio de venta, es por ello que se plantea una propuesta de usar el Sistema de Costeo por Órdenes Específicas el cual le ayudara a estructurar e identificar de manera correcta los elementos del costo en las órdenes de producción del día y ello contribuirá a tomar decisiones sobre el precio de venta.

Palabras Clave: Costos, Elementos del costo, Hoja de costos y Costeo por órdenes específicas.

ABSTRACT

The present work has as general objective to determine an evaluation of the costs of the Restaurant- Cevicheria "Anchoa's", Chimbote period 2019 and for logarithms I propose the specific objectives of analyzing and evaluating the costs of the company, besides elaborating a costing proposal by specific orders.

For the theoretical basis of the research was applied: the concepts, the importance of the variable, the cost elements. The type of research is descriptive; the research design is non-experimental. On the other hand, the population was composed of the documents that the Cevicheria Restaurant "Anchoa's" used to assign its costs from the beginning of its operation to the present time in addition to all the staff, while for the sample only documents were required of the costs of the month of May and of two workers. The instruments used for the collection of information were the document analysis guide and the interview guide.

From the results obtained, it is concluded that the company does not identify the costs of labor and the CIF in the preparation of the stews, for them the costs reflected are not real because only the cost of the raw material is taken into account. ingredients, and based on that they calculate the sale price, that is why a proposal is proposed to use the Specific Orders Costing System which will help to structure and correctly identify the elements of the cost in the production orders of the day and this will help to make decisions about the sale price.

Key Words: Costs, Cost elements, Cost sheet and Costing for specific orders