



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES
ESCUELA ACADÉMICO PROFESIONAL DE CONTABILIDAD

Costo de Producción de rejo precocido de pota y Rentabilidad en la Empresa Holy
Seafood, Villa el Salvador – 2018

TESIS PARA OBTENER EL TÍTULO PROFESIONAL DE:
CONTADOR PÚBLICO

AUTOR:

Romero Trujillo, Santa Isela (ORCID: 0000-0002-4382-7716)

ASESOR:

Mg. Díaz Díaz, Donato (ORCID: 0000-0003-2436-4653)

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN:

Finanzas

LIMA- PERÚ

2019

DEDICATORIA

Este trabajo lo dedico a mis amados padres, hijos y en especial a mi esposo que ha sido mi apoyo incondicional durante todos mis años universitarios y por siempre estar motivándome para seguir con mis estudios y no decaer cuando se me presentaron obstáculos los cuales logré superar con éxito.

AGRADECIMIENTO

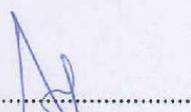
Quiero agradecer a nuestro Padre Celestial por permitirme cumplir con mi sueño de superación, a mi esposo e hijos por brindarme todo su respaldo ya que, el estudiar los fines de semana me demandó sacrificar muchos momentos en familia, también mi eterno agradecimiento a mi querida hermana por todo el apoyo que siempre me brindó, gracias a de ellos obtuve un gran soporte emocional.

 UCV UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO	ACTA DE APROBACIÓN DE LA TESIS	Código : F06-PP-PR-02.02 Versión : 09 Fecha : 23-03-2018 Página : 1 de 1
--	---------------------------------------	---

El Jurado encargado de evaluar la tesis presentada por doña Santa Isela Romero Trujillo.
Cuyo título es:
"Costo de Producción de Rejo Precocido de Pota y Rentabilidad en la Empresa Holy Seafood, Villa el Salvador, 2018."
Reunido en la fecha, escuchó la sustentación y la resolución de preguntas por el estudiante, otorgándole el calificativo de: 15 (número) Quince (letras).

Lugar y fecha 12/07/19


.....
PRESIDENTE
DR. HILARIO CHIPANA CHIPANA


.....
SECRETARIO
Alberto Pizarro Lopez


.....
VOCAL
Donato Diaz Diaz

Elaboró	Dirección de Investigación	Revisó	Responsable de SGC	Aprobó	Vicerrectorado de Investigación
---------	----------------------------	--------	--------------------	--------	---------------------------------

Declaratoria de Autenticidad

Yo, Santa Isela Romero Trujillo con DNI N° 10751848, con el propósito de cumplir con las disposiciones vigentes consideradas en el Reglamento de Grados y Títulos de la Universidad César Vallejo, Facultad de Ciencias Empresariales, Escuela Académica Profesional de Contabilidad, declaro bajo juramento que toda la documentación e información que acompaño en la presente tesis es veraz y auténtica.

Por lo tanto, asumo cualquier tipo de responsabilidad si se comprobara falsedad u omisión brindada en la información por lo que me someto a lo establecido en las normas académicas de la universidad César Vallejo.

Lima, 12 de julio de 2019


Santa Isela Romero Trujillo

Índice

Dedicatoria.....	ii
Agradecimiento.....	iii
Página del jurado.....	iv
Declaratoria de autenticidad.....	v
Índice.....	vi
Índice de Tablas.....	ix
Índice de Figuras.....	x
Resumen.....	xi
Abstract.....	xii
I. INTRODUCCIÓN.....	1
1.1 Realidad Problemática.....	1
1.2 Trabajos Previos.....	2
A nivel Internacional.....	3
A nivel Nacional.....	4
1.3 Teorías Relacionadas al Tema.....	5
Generalidades de la Pota.....	5
Costo.....	5
Los costos en la organización.....	6
Costo de Producción.....	6
Elementos del Costo de Producción.....	8
Materiales o Materia Prima.....	8
Mano de Obra.....	9
Costos o Gastos Indirectos de Fabricación.....	11
Clasificación de los Elementos del Costo de Producción.....	13

Por su relación con la producción	13
Por su nivel de promedio	14
Por el departamento donde se incurren.....	15
Por su relación con las áreas funcionales	16
Descripción de las operaciones del proceso productivo de rejoy precocido de pota	18
Sistema de Costeo.....	19
Rentabilidad.....	20
Ingresos.....	20
Egresos	21
Utilidad	21
1.4 Formulación del Problema	23
Problema General	23
Problemas Específicos	23
1.5 Justificación del Estudio.....	24
1.6 Hipótesis.....	24
Hipótesis General	24
Hipótesis Específicas	25
1.7 Objetivo.....	25
Objetivo General.....	25
Objetivos Específicos	25
II: MÉTODO.....	26
2.1 Diseño de Investigación	26
2.2 Variables, Operacionalización.....	27
2.3 Población y muestra	29
2.4 Técnicas e instrumentos de recolección de datos, validez y confiabilidad	29
2.5 Métodos de análisis de datos	30

2.6 Aspectos éticos	30
III: RESULTADOS	
3.1 Análisis de Resultados	31
3.2 Prueba de Normalidad	39
3.3 Prueba de Hipótesis	39
IV. DISCUSIÓN.....	45
V. CONCLUSIÓN.....	47
VI. RECOMENDACIONES.....	48
VII. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	49
ANEXOS.....	51

Índice de tablas

Tabla 01 Fiabilidad del cuestionario costo de producción	30
Tabla 02 Fiabilidad del cuestionario rentabilidad	30
Tabla 03 Fiabilidad del cuestionario ambas variables	30
Tabla 04 Costos de producción	31
Tabla 05 Materia prima directa	32
Tabla 06 Mano de obra directa	33
Tabla 07 Costos indirectos	34
Tabla 08 Rentabilidad	35
Tabla 09 Ingresos	36
Tabla 10 Egresos	37
Tabla 11 Utilidad	38
Tabla 12 Prueba de normalidad	39
Tabla 13 Coeficiente de correlación rho de Spearman	40
Tabla 14 Prueba de hipótesis general	41
Tabla 15 Prueba de hipótesis específica 01	42
Tabla 16 Prueba de hipótesis específica 02	43
Tabla 17 Prueba de hipótesis específica 03	44

Índice de Figuras

Figura 01 Diagrama de flujo de rejo precocido de pota	29
Figura 02 Costos de producción	43
Figura 03 Materia prima directa	44
Figura 04 Mano de obra directa	45
Figura 05 Costos indirectos	46
Figura 06 Rentabilidad	47
Figura 07 Ingresos	48
Figura 08 Egresos	49
Figura 09 Utilidad	50

Resumen

La presente investigación titulada: “Costo de Producción de Rejo Precocido de Pota y Rentabilidad en la Empresa Holy Seafood, Villa el Salvador, 2018.”, se desarrolló con el objetivo de determinar la relación entre el costo de producción de rejoy precocido de pota y la rentabilidad en la empresa Holy Seafood.

El diseño de investigación es el no experimental, por lo que no sufrió cambios las variables, solo fueron observadas descritas y relacionadas; de corte transversal debido a que la toma de datos se realizó en un momento. La muestra fueron los 30 trabajadores de la empresa Holy Seafood del distrito de Villa el Salvador.

En la toma de datos se utilizó la encuesta, bajo un cuestionario elaborado para este fin, el que fue validado por jueces expertos y la confiabilidad se realizó con la aplicación estadística de fiabilidad del coeficiente de Alfa de Cronbach. La prueba de las hipótesis se efectuó con el coeficiente de correlación Rho de Spearman, considerando el sig. (Bilateral) inferior al 0.050 para la aceptación y superior para el rechazo, así mismo, se ha cumplido con criterios y principios de la ética profesional.

Concluyendo la investigación con la determinación que existe relación significativa entre el costo de producción de rejoy precocido de pota y la rentabilidad en la empresa Holy Seafood, constatándose un trato adecuado en la adquisición de las materias primas, el personal que labora en el proceso de producción muestra experiencia, así como, el buen uso de insumos y materiales siendo aceptables con relación a los comportamientos de los ingresos y egresos en la determinación de la rentabilidad.

Palabras clave: Adquisición, costo de producción y rentabilidad.

Abstract

The present research work entitled: "Cost of Production of Precooked Pota and Return in the Holy Seafood Company of the district of Villa el Salvador, 2018", was developed with the objective of determining the relationship between the Cost of production of precooked squid and the return in the Holy Seafood Company.

In the opinion of the development of the research, was considered to be a transverse non-experimental design, because none of the variables in the study will be manipulated, they were only observed described and related; cross section because the data collection was done in a moment. The sample was 30 workers of the Holy Seafood of the district of Villa el Salvador.

The survey was used to the data collection, under a questionnaire prepared for this purpose, which was legitimized by expert judges and the authenticated was made with the reliability statistical application of the Cronbach's Alpha of coefficient. For the validation of the hypothesis was carried out with Rho Spearman's correlation coefficient, considering the sig. (bilateral) less than 0.050 for acceptance and higher for rejection, likewise, has met criteria and principles of professional ethics.

The investigation determined that there is a significant relationship between the production cost of precooked squid of pota and profitability in the company, with an adequate treatment in the acquisition of raw materials, the personnel working in the process of production show experience, as well as, good use of inputs and materials are acceptable in relation to the behavior of income and expenses in the determination of profitability.

Keywords: Acquisition, cost of production and profitability.

I. Introducción

1.1 Realidad Problemática

Por el siglo XV, en Europa fueron utilizados sistemas de costos rudimentarios que en la actualidad guardan alguna similitud en el sentido de la finalidad de aumentar la rentabilidad de las empresas. En referencia a la producción, se basa en la transformación de materias primas y productos semielaborados logrando obtener productos terminados, con el empleo del trabajo, el capital y otros factores, permitiendo obtener costos de producción.

Muchos especialistas opinan que la pota se encuentra en abundancia marcada en las costas peruanas y mexicanas, se le conoce como: calamar de Humboldt, pota del pacifico, calamar gigante, pota del Pacífico y el aumento ha generado expectativas y demanda a nivel internacional.

Entre otras características se detalla lo más importante que este molusco su fácil reproducción, su estructura está conformado por la cabeza, teniendo los brazos adheridos a ella en forma de tentáculos y el manto, tomando una caracteriza de forma cilíndrica, que cubre a todos los órganos internos, por lo que se le considera como cefalópodo.

Existen informaciones realizadas por PRODUCE entidad autorizada en acuicultura y pesquería, en el año 2018 asignó una cuota de seiscientos nueve mil (609,000) toneladas para la captura mediante la actividad pesquera artesanal del recurso calamar gigante o pota, la fundamentación o reconocimiento se da por la importante participación de la pesca artesanal ya que la captura de este molusco “pota” y por la contribución en el desarrollo de la pesquería constituye para la población peruana la fuente de alimentación y también genera divisas gracias a su exportación.

Asimismo, en el mismo año PROMPERÚ en la nota de prensa del mes de diciembre informó que los langostinos, perico y pota fueron los productos peruanos más demandados en la Seafood Expo North America, la feria especializada en productos pesqueros más grande en Estados Unidos.

Estas cifras son alentadoras, sin embargo, el sector artesanal, pequeño productor se

encuentra en desventaja competitiva para la industria local, desarrolla las actividades sin subsidio y facilidades por parte del Estado para garantizar la calidad de los productos alejándose de los precios de niveles de productos importados.

La empresa Holy Seafood empezó sus actividades en agosto del año 2018, desde su funcionamiento ha efectuado intentos por perfeccionar la calidad del producto y manejar sus costos a manera empírica y no descuidar los pagos a los trabajadores inmersos en la actividad.

Los problemas más saltantes es que no tienen un sistema de costos establecido, que permita controlar en todo el proceso su rentabilidad en igual magnitud de los esfuerzos desplegados, además, no se cuenta con la materia prima de calidad por la escasez del producto y en constante variación del precio, las compras son improvisadas, no existe un plan de producción que vaya emparejado al requerimiento de los clientes, la falta de almacenamiento en cantidades adecuadas es el principal problema, así como también la falta de personal calificado para la manipulación en el proceso, este repercute que no haya mayor producción para poder ampliar la cartera de clientes; se realiza intentos de perfeccionamientos, pero por la no constancia el personal que deja el trabajo, y otros como falta de financiamiento limitan la producción adecuada y contar con un adecuado capital de trabajo.

En la presente investigación se pretende analizar el proceso productivo, relacionando con la rentabilidad para elevar los conocimientos simples a conocimientos prácticos y de solución a los problemas actuales.

1.2 Trabajos Previos

A fin de desarrollar el trabajo de investigación, se ha indagado diversas fuentes de investigación correspondientes a las variables del tema; de tal forma que, se detalla las investigaciones consideradas como trabajos previos:

A nivel Internacional

Moncaleano, Y. (2015), en su tesis titulada: “La Cadena de Valor del Calamar Gigante *Dosidicus gigas* (D’Orbigny, 1835) en El Golfo de California 2015”, presentada a fin de obtener el grado Magister en Ciencias en Manejo de Recursos Marinos, otorgado por el Instituto Politécnico Nacional, La Paz Baja California del Sur, México; tuvo como objetivo general, determinar las variables que influyen en la cadena de valor del calamar gigante (*Dosidicus gigas*) en el Golfo de California, llegando a la conclusión que: la cadena de valor del calamar gigante depende fuertemente de las condiciones cambiantes de la pesquería del recurso marcada por la inestabilidad de la producción generando incertidumbre en los eslabones posteriores.

Martinez, J. (2017), en su tesis titulada: “Los Costos de los Servicios de Aguas y Suelos del Laboratorio Ambiental Cestta de la Ciudad de Riobamba y su Incidencia en su Rentabilidad en el Período 2015”, presentada para la obtención de su título Licenciado en Contabilidad, concedido por la Universidad Nacional de Chimborazo, Riobamba, Ecuador; cuyo objetivo general fue, Determinar cómo los costos de los servicios de aguas y suelos del Laboratorio Ambiental CESTTA de la ciudad de Riobamba inciden en su rentabilidad en el período 2015. Llegando a la conclusión que: en el Laboratorio Ambiental CESTTA los costos se determinan de forma general sin discriminar en qué nivel los servicios de análisis de aguas y suelos integran el costo total, porque no dispone de un esquema para el control de los costos incidiendo en la rentabilidad del período de estudio.

Obando, A. (2016), en su tesis titulada: “Estimación del costo de los procesos productivos de la compañía pesquera del Mar S.A.S 2016”, presentada para la obtención del título de Ingeniero Industrial, otorgado por la Universidad Industrial de Santander, Bucaramanga, Colombia; tuvo como objetivo general, “Definir el costo por proceso a partir de la estimación de los tiempos predeterminados y el análisis de las operaciones”. Llegando a la conclusión que: “el análisis de las variaciones, son fundamentales ya que sirven como indicadores para la toma de decisiones, dichas variaciones deben ser estudiadas y actualizadas constantemente para tener certeza en la información mostrada”.

A nivel Nacional

Gino, P. (2017), en su tesis titulada: "Costo de Producción y Rentabilidad en las Empresas Pesqueras Distrito de San Miguel 2017", presentada con el objeto de obtener el título profesional de Contador Público, otorgado por la Universidad Cesar Vallejo, Lima - Perú; el mismo que tuvo la finalidad de establecer la relación entre costo de producción y la rentabilidad en las empresas pesqueras, distrito de San Miguel, 2017. Concluyó indicando que existe una relación entre costo de producción y rentabilidad en las empresas pesqueras, distrito de San Miguel, 2017, debido que al asignar correctamente los costos de producción toman importancia para precisar la rentabilidad de la empresa; se llega a esta conclusión conforme a las respuestas de las personas encuestadas; los distintos costos de acuerdo a su finalidad tendrían que ser incorporados en los costos de producción: como los costos por área, producción y por áreas de responsabilidad, los que incidirán en los ingresos e inversión.

(Ato, 2016), en su tesis titulada: "Análisis Comparativo de los Costos de Producción de Filetes y Rejos Precocidos de Pota (*Dosidicus gigas*), en la Empresa Exportadora Cetus S.A.C de Paita 2016", presentada para la obtención del título profesional de Ingeniero Pesquero, otorgado por la Universidad Nacional de Piura, Piura Perú, cuyo objetivo fue de realizar un análisis comparativo de los costos de producción de filete y rejos precocidos en la empresa Exportadora Cetus S.A.C., para realizarlo sus costos de procesamiento que incluyen, los costos de recepción de materia prima, en planta las diferentes operaciones realizadas hasta obtener el producto final. Concluyó en el sentido de que: Los costos de producción en las líneas de proceso de filete y rejo precocido, no tienen diferencia significativa (a nivel 0.05), en las empresas comparadas.

Chumacero, J. (2016), en su tesis titulada: "Elaboración Experimental de Snack A partir de Pulpa de Calamar Gigante (*Dosidicus gigas*) en el Laboratorio de Control de Calidad de la Facultad de Ingeniería Pesquera de la Universidad Nacional de Piura 2016", presentada para la obtención del título profesional de Ingeniero Pesquero, otorgado por la Universidad Nacional de Piura, Piura Perú. El objetivo general del estudio fue elaborar un producto tipo snack a partir de la pulpa de calamar gigante (*Dosidicus gigas*). Llegando a la conclusión que: Es factible la elaboración de un producto tipo snack a partir de la pulpa

de calamar gigante o pota, con tecnología sumamente sencilla, de bajo costo, inocuos y aceptables por los consumidores.

1.3 Teorías Relacionadas al Tema

Generalidades de la Pota

Barratt, I. (2015). Expresa que el calamar de Humboldt, calamar gigante, pota del Pacífico (*Dosidicus gigas*) se halla en la parte litoral de Perú, gran parte de México, y también de Chile. Posee muchos tipos de presentaciones y tiene gran valor nutritivo, además de tener una gran demanda nacional e internacional.

Agrega que, su estructura está conformado por la cabeza, teniendo los brazos adheridos a ella en forma de tentáculos y el manto, tomando una caracteriza de forma cilíndrica, que cubre a todos los órganos internos, por lo que se le considera como cefalópodo.

SNP, (2018). Establece que en el Perú se acostumbra fijar cuotas globales de los recursos más abundantes, tal como el de la anchoveta, el jurel, la pota, la caballa, así como otros. No obstante, se puede afirmar que si no hubiera pesca sobre un determinado recurso, la biomasa no sería sostenible. Esto es así por cuanto el alimento, el oxígeno y el espacio son limitados, y lo propio ocurre en el mar como en el agro, es decir que existe una “capacidad de carga” que limita, con o sin extracción, el crecimiento de una especie.

Costo

Wu, J. (2018), define que el costo: Es un medio sacrificado para alcanzar un propósito especial. Se cuantifica según la cuantía dineraria o de recursos que se pagará por la compra de bienes o la prestación de servicios, los mismos que generarán rentas o ingresos a la organización en un futuro (p.24).

Zans, W. (2018), define que: Es el valor pecuniario o precio de un recurso que la empresa emplea para conseguir un producto o servicio (p.27).

Flores, J. (2015), define sobre este punto que: Es llamado costo ya que para la adquisición de un bien, trabajo o prestación de un servicio se aplican esfuerzos y una suma monetaria los cuales generarán un beneficio a la entidad, (p.13).

Los costos en la organización

Wu, J. (2018), define que: Los costos se añaden a las existencias, productos en proceso y productos finales. Son mostrados como activos en el estado de situación financiera y son trasladados al estado de resultados conforme los productos manufacturados son vendidos (p.25).

Zans, W. (2018), Dice que: Es la denominación más utilizada, pues la primera información interna que requiere la gerencia es la determinación correcta de sus costos. (p.16)

Costo de Producción

Wu, J. (2018) define sobre este punto que: Compete al uso de medios económicos obtenidos y aplicados para elaborar un producto, o en la atención de un servicio con el objetivo de causar rentas. Significa el principio del costeo de los bienes o servicios (p.26).

Zans, W. (2018), Establece que: las entidades que están dedicadas a la transformación de materias primas o insumos para elaborar productos tangibles de toda clase incurren en las cargas fabriles, (p.36).

Para la mejora de los procesos es necesario reconocer y cuantificar los costos de calidad, además de plantear planes de modo que disminuyan los gastos operativos (Falconer, 2009).

Costos Directos e Indirectos

Costos Directos:

Wu, J. (2018), establece que: pueden ser reconocidos y aplicables de manera directa a una actividad, producto o área; ejemplo, para el área de contabilidad la remuneración del contador de la empresa es un costo directo (p.30).

Zans, W. (2018), define que: Se identifican rápidamente a través de un producto, proceso, área o tarea (p.41).

Flores, J. (2015), define que: Estos costos están enlazados al producto, los mismos que

son propios a él (p.43).

Costos Indirectos:

Wu, J. (2018), define que: no pueden ser reconocibles con facilidad con un área, producto o actividad; por ejemplo, la depreciación del edificio de la planta productora, es costo indirecto para el producto, el costo del sueldo de soporte técnico es indirecto para las áreas de producción (p.30).

Zans, W. (2018), define que: Son aquellos distinguibles con facilidad un bien, proceso, área o actividad, porque son ligados a muchos productos (p.41).

Flores, J. (2015), define que: Son los costos que no están enlazados al producto directamente y que están formados por los elementos y no son propios al bien (p.43).

Costos Fijos y Costos Variables

Costo Fijo:

Wu, J. (2018), define que: Es aquel costo que no es medido por el volumen de la producción y de ventas, no sufren cambios por elaborar y vender mayor o menor cantidad de unidades (p.32).

Zans, W. (2018), define que: Según los valores totales se sostienen invariables, indistintamente de la cantidad de la fabricación, por lo general son costos indirectos (p.40).

Flores, J. (2015), define que: Son aquellos que no se modifican por los cambios en la cantidad por las ventas o en el nivel de fabricación (p.383).

Costo Variable:

Wu, J. (2018), define: existe la variabilidad de los costos con respecto al volumen. Un ejemplo claro es la materia prima, cuantas más unidades produzcamos, más materia prima utilizaremos; otro ejemplo común lo constituyen las comisiones de ventas (p.32).

Zans, J. (2018), define que: dichos costos en sus importes totales cambian con la

magnitud de la elaboración. A mayor cantidad producida, estos costos se tornarán variables (p.40).

Flores, J. (2015), define que: en relación a la magnitud de las ventas o en relación de las actividades estos costos serán variables (p.384).

Elementos del Costo de Producción

Materiales o Materia Prima

Wu, J. (2018), Indica que: elemento que se encuentra integrado por todos los materiales comprados para ser utilizados en la fabricación de un bien o prestación de un servicio (p.43).

.

Flores, J. (2015), define que: Es el que interviene directamente en la producción es elemento principal que sufrirá la transformación en la producción (p.43).

Se clasifican en:

Material Directo:

Wu, J. (2018), define que: Integran físicamente el producto los cuales son identificables y se cuantifican por unidad producida. Estos costos son atribuidos de manera directa al costo del bien, como ejemplo mencionaremos la madera empleada en la fabricación de mesas (p.35).

Zans, W. (2018), define que: El material directo son recursos concretos los cuales serán utilizados o elaborados para transformarse en otros productos, son recursos que pueden ser fácilmente medidos (p.38).

Flores, J. (2015), define que: Son inherentes al bien, y en muchas oportunidades su utilización no es indispensable (p.43).

Material Indirecto:

Wu, J. (2018), define que: Está constituido por aquellos materiales que permiten asociar tangiblemente el producto, de acuerdo a su esencia no permite determinar o cuantificarse

claramente por unidad de producción, así podemos mencionar, el pegamento utilizado en la fabricación de zapatos (p.35).

Zans, W. (2018), define que: no son identificables a simple vista en un proceso productivo específico o con un producto (p.39).

Flores, J. (2015), define que: a pesar de no ser propio al bien, es vital su uso en la etapa productiva (p.43).

La Pota:

La Pota conocido también con el nombre de calamar grande, se halla en la parte litoral de Perú, gran parte de México, y también de Chile. Posee muchos tipos de presentaciones y tiene gran valor nutritivo, además de tener una gran demanda nacional e internacional (la autora).

Mano de Obra

Wu, J. (2018), define que: Para poder convertir el material directo en un producto final, es necesaria la intervención de trabajadores operarios a cargo del manejo de los equipos, instrumentos, inspecciones, clasificaciones; en otras palabras, la mano de obra se refiere al desempeño por parte del personal que trabaja para transformar el material directo en productos terminados (p.43).

Flores, J. (2015), define que: Se recurre al recurso humano para la modificación de la materia prima en productos finales por la que la entidad paga una compensación dineraria (p.126).

Se clasifican en:

Mano de Obra Directa:

Wu, J. (2018), define que: está constituido por aquellos empleados que participan directamente en transformar los materiales, manejando los equipos o a través de tareas manuales, quiere decir, que puede reconocerse, cuantificarse o relacionarse sencillamente con un producto determinado, además de ser controlada de manera efectiva, la representa los trabajadores que laboran de manera directa en la elaboración del producto (p.43).

Zans, W. (2018), define que: Es el desempeño humano que participa en la productividad de bienes en las empresas fabriles (p.38).

Flores, J. (2015), define que: En la producción es elemento directo, el cual está formado por los pagos que se hacen a los empleados que participan en la producción. (p.43).

Mano de Obra Indirecta:

Wu, J, (2018), define que: lo conforman los colaboradores que realizan trabajos fuera del área de producción, los cuales no forman parte en la transformación de los materiales, ni manual, ni mecánicamente. Se pueden nombrar a los vendedores, supervisores, empleados del almacén, entre otros (p.43).

Zans, W. (2018), define que: Personal que colabora en el proceso productivo más no se puede atribuir posiblemente con un producto o proceso específico (p.39).

Flores, J. (2015), define que: Comprendido por los pagos al personal que apoya en la planta fabril (p.44).

Personal que interviene en el proceso productivo de rejo precocido de pota:

Rejeadores: Personal calificado que se encarga de limpiar la materia prima (rejo de pota) retirando sus ventosas (la autora).

Lavadores: Personal que se encarga de lavar el rejo de pota con agua que contiene hielo molido en escamas para mantenerlo frio. El lavado se realiza con agua sanitizada (la autora).

Cocineros: Personal idóneo que cocina de manera artesanal el rejo de pota dándole un tiempo de cocción en minutos de acuerdo al requerimiento del cliente (la autora).

Cortadores: Personal que corta los tentáculos del rejo de pota precocido, el corte que se emplea es el slice de 1 cm o de acuerdo al requerimiento del cliente (la autora).

Plaqueadores: Personal que se encarga de colocar la pota precocida y cortada en canastillas en la que deberá tener como base plástico de polietileno para proceder a colocar una cama o bloque delgado del producto y en el centro se utilizará láminas azules de polietileno para separar cada bloque y así sucesivamente hasta llegar a 4 bloques por canastilla, la misma que también será cubierta con plástico de polietileno para luego ser congelado (la autora).

Costos o Gastos Indirectos de Fabricación

Wu, J. (2018), Este autor define que: Todas las organizaciones tienen diferentes tipos de costos que son compartidos entre las distintas unidades para sus actividades, como de producción, servicios, proyectos, etc., además, estos costos compartidos no están relacionados de forma directa con el bien o servicio, y que son necesarios para la generación de ingresos, ya que cumplen un rol complementario con la materia prima directa, así como con la mano de obra directa del producto o servicio.

Estos costos, también conocidos como carga fabril, atribuye las erogaciones dadas en el proceso de transformación diferentes al material directo y a la mano de obra directa, los cuales son atribuibles a cada unidad de transformación del producto (p.46).

Zans, W. (2018), define que: Son llamados también carga fabril y gastos de fabricación. Es decir, se hallan formados por los materiales indirectos, mano de obra indirecta y otros costos indirectos (p.39).

Flores, J. (2015), define que: Formado por los egresos que guardan relación con el alquiler del local, uso de agua, pagos a la seguridad y todo otro gasto relacionado con la planta propiamente dicha (p.44).

Insumos

- Bolsas de polipropileno

- Cinta

- Lapiceros

- Cajas de cartón

Suministros

Hielo escama

Agua

Luz eléctrica

Materiales de proceso

Jabas de plástico por 25 Kg.

Dinos de 500 lts.

Canastillas de plástico por 15 kg.

Balanza electrónica hasta 150 kg.

Mesas de trabajo en acero tipo inoxidable.

Cintas adhesivas.

Guantes

Tapabocas

Tocas

Cuchillos de mango plástico

Tablas para picar de plástico

Coche de acero inoxidable

Bandejas de aluminio x 10 Kg.

Útiles de limpieza

Hipoclorito

Detergente

Escobas

Recogedores

Jaladores para agua.

Esponjas

Mangueras

Clasificación de los Elementos del Costo de Producción

Se pueden clasificar en diferentes tipos:

Por su relación con la producción

Teniendo la perspectiva por su relación con el proceso productivo, se dividen en:

Costos Primos:

Wu, J. (2018), Establece que: Están constituidos por la sumatoria de los costos de materia prima directa y mano de obra directa, son los primeros costos que requiere un bien (p.49).

Zans, W. (2018), define que: Comprende los costos de los materiales directos y los de la mano de obra directa. Podemos decir, guardan relación de manera directa con la producción (p.52).

Flores, J. (2015), define que: constituido por la unión de la materia prima y mano de obra directa (p.44).

Costos de Conversión:

Wu, J. (2018), define que: Son los costos necesarios para cambiar la materia prima directa en un producto final, es la agrupación de los costos de mano de obra directa y los costos indirectos de fabricación (p.49).

Zans, W. (2018), define que: Es la integración de los costos de la mano de obra directa y la carga fabril. Estos costos se relacionan con la transformación de la materia prima directa en productos finales (p.52).

Flores, J. (2015), define que: Costo que está formado por la suma de la mano de obra directa y la carga fabril (p.44).

Por su nivel de promedio

Teniendo en cuenta la perspectiva, se dividen en costos totales y unitarios.

Costos Totales:

Wu, J. (2018), define que: Son aglomerados y destacados a una área, actividad, producto o prestación de un servicio (p.50).

Zans, W. (2018), Conceptúa que: Asocia el costo de ventas y distribución, los costos de administración, y los costos financieros. Es el monto total de costos y gastos dados en la etapa del ejercicio (p.36).

Flores, J. (2015), define que: son la integración del costo de distribución, costo de producción y el costo de inversión necesaria para producir y vender un artículo o suministrar un servicio (p.19).

Costos Unitarios:

Wu, J. (2018), define que: Estos costos son obtenidos fraccionando los costos totales entre el número de unidades producidas. Estos últimos en mención tienen la ventaja de facilitar el cómputo de existencias finales y el costo de los artículos vendidos (p.50).

Zans, W. (2018), define que: El costo unitario es la relación que existe entre el total de costos contabilizados para un determinado producto y la cantidad de unidades producidas. Estos resultan fraccionando la suma de los costos de producción dividida por el número de unidades producidas (p.41).

Flores, J. (2015), define que: llamados además costo promedio, cuyo resultado se determina a través de la división del costo total por la cantidad de unidades (p.19).

Por el área donde se produce

De conformidad al lugar donde se produce o procesan, los costos se separan en costos departamentales de procesos y de servicios.

Costos del área de producción:

Wu, J. (2018), define que: Se dice de los costos producidos en las áreas de operaciones de fabricación de un producto, es decir son aquellas unidades operativas de máquinas y

hombres, las mismas que se encargan de transformar los materiales directos en productos terminados. Cabe señalar como ejemplo los costos en una planta de elaboración de harina de pescado, etc. (p.50)

Costos de los departamentos de servicios:

Wu, J. (2018), define que: Estos costos que no intervienen directamente en el proceso productivo, pero la participación es de vital importancia por ser indispensables en las operaciones sea en los departamentos de producción como de otros departamentos de servicios. (p.51).

Zans, W. (2018), define que: Son los costos que utilizan las compañías que brindan servicios para satisfacer las necesidades de sus clientes (p.36).

Por su relación con las funciones de las áreas

Costos de administración:

Wu, W. (2018), define que: Son los costos que se asignan al área administrativa (p.50).

Zans, W. (2018), define que: También conocidos como gastos de administración y afectan al resultado del ejercicio (p.37).

Flores, J. (2015), define que: Los que se producen en el área administrativa, Ejm: pago a los trabajadores, luz, internet, etc. (p.21).

Costos de distribución o venta:

Wu, J. (2018), define que: Son los desembolsos que se harán por la distribución o venta del bien o servicio hasta llegar al consumidor final. (p.51).

Zans, W. (2018), define que: Son en su mayoría de los casos conocidos como gastos de ventas y distribución. Son aquellos costos que se dan para distribuir el bien o mercancía desde la compañía hasta los consumidores o clientes (p.36).

Flores, J. (2015), define que: Tienen su origen en el departamento encargado de transportar el bien desde la compañía teniendo como destino el consumidor final (p.21).

Por el periodo en que se presentan los ingresos

Costos del periodo:

Wu, J. (2018), define que: son identificables de acuerdo al tiempo (un mes, un semestre, un año) más no con los productos vendidos o los servicios prestados, No están vinculados con el producto directa ni indirectamente y se cierran contra la cuenta de ingresos en cada periodo. Ejemplo la remuneración del contador, el área de ventas, entre otros, los que se pueden clasificar como gastos de administración y venta (p.52).

Zans, W. (2018), define que: Estos costos no se integran al producto, ya que no están dados en el proceso productivo. Se aplican de manera inmediata contra los ingresos del ejercicio, para establecer el resultado, o sea, altera de inmediato negativamente al resultado (p.37).

Flores, J. (2015), define que: Los que se reconocen con los espacios de tiempo y no con los productos o servicios (p.22).

Costos del producto:

Wu, J. (2018), define que: Se relacionan de manera directa con el área de producción. Constituyen parte de los inventarios de materiales, productos en proceso y productos finales (p.52).

Zans, W. (2018), define que: Son los asignados a los productos fabricados. Entre ellos tenemos a los materiales directos, la mano de obra directa y los costos indirectos de fabricación; Se reconocen como activos (productos terminados) y, por lo tanto, se inventarían como parte del almacén. No producen beneficio alguno a la empresa hasta que son vendidos (p.37).

Diagrama de flujo rejeo precocido de papa

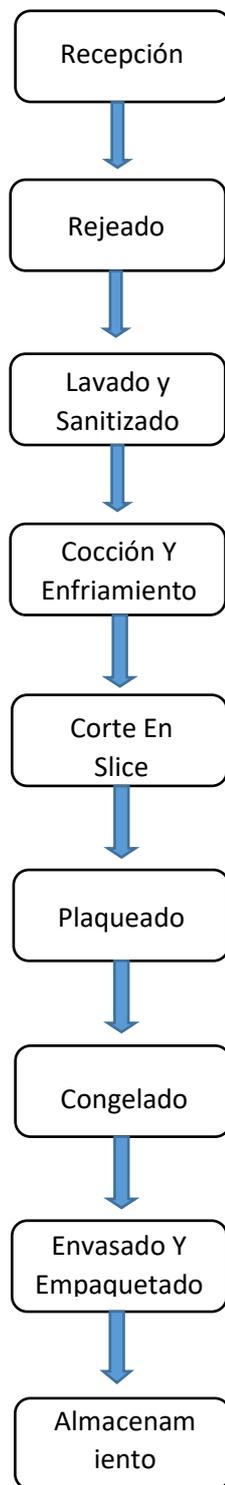


Figura 01. Diagrama de flujo

Fuente: Elaboración propia

Explicación de las operaciones del proceso productivo de rejo precocido de pota

Recepción

Se recepciona la materia prima la misma que es comprada en el terminal pesquero de Villa María del Triunfo, la cual es trasladada en cámara o en contenedor isotérmico, usando cajas plásticas contenidas de hielo molido en escamas.

La pota es recepcionada en el local de producción por el personal de la empresa.

Rejeado

La materia prima (rejo de pota) es limpiada por el personal calificado, cabe señalar que está parte los tentáculos de pota son los limpiados retirándole las garras.

Lavado y sanitizado

El material conseguido en la parte del reajeado es ubicado en dinos de plástico los mismos que contienen hielo molido en escamas y agua para mantenerlo frío. El lavado se realiza con agua sanitizada.

Cocción y enfriamiento

Se opera de manera artesanal en ollas de acero inoxidable las mismas que contienen agua, cuando el agua ebulliciona y logra alcanzar la calentura adecuada se vierte la materia prima; el rejo de pota tendrá un tiempo de cocción de 30 minutos o de acuerdo al requerimiento del cliente.

Terminada la etapa de cocción, se procede con el enfriamiento del rejo de pota por medio de la inmersión en dinos de plástico de 500 litros de capacidad, los mismos que contienen agua con hielo molido en escamas por un tiempo de 10 minutos.

Corte en slice

Se procede a cortar los tentáculos del rejo de pota precocido, el corte que se emplea es el slice de 1 cm.

Plaqueado

Se coloca la papa precocida y cortada en canastillas de 15Kg. Inmediatamente después se utilizará bolsas de polipropileno colocando el producto cortado en toda el área de la canastilla y colocando el plástico como capas o divisiones para que el producto no se pegue entre sí.

Congelado

Una vez plaqueado el producto, es colocado en coches de acero para ser puestos a congelar. El tiempo de congelamiento será de ocho a doce horas a una temperatura -18°C.

Envasado y empaquetado

El producto congelado en las bandejas con capacidad de 15 kg, es pesado en la balanza electrónica digital y envasado en bolsas de polipropileno por 15 Kg. Y estas son empacadas en cajas por 15 Kg.

Almacenamiento

Una vez que obtenido el producto final, debe ser almacenado a un grado de temperatura promedio de -18°C, en la cámara de congelado para luego ser distribuido al cliente (la autora).

Sistema de Costeo

Por Órdenes de Trabajo

(Wu, 2018), Este autor define que: El sistema de costeo por órdenes de trabajo son usados en la producción de bienes o servicios los cuales tienen requerimientos específicos por parte del cliente, los cuales varían en sus pedidos y pocas veces suelen repetir en idénticas condiciones (p.69).

(Flores, 2015), define que: Son producidos en su mayoría de veces de acuerdo a los criterios de pedidos por parte del cliente (p.176).

Short, S. (2001) cuando se refiere al flujo del proceso: explica, debe contemplarse como un problema socio técnico, es decir, describir el proceso de transformación de los factores de producción en productos, no solo desde el punto de vista técnico, sino haciendo referencia al diseño del trabajo y al medio ambiente, esta decisión facilita a la coordinación de actividades. (p. 96)

Rentabilidad

La rentabilidad es un conocimiento aplicado al acto económico para lograr un beneficio para la organización. Una entidad es rentable cuando consigue utilidad, dicho de otra forma, sus ingresos son mayores que sus gastos, esta diferencia entre ambos es aceptable al ser positivo para la entidad (Ccaccya, 2015).

Se dice de la facultad de producir beneficios, donde los ingresos obtenidos recuperen las inversiones, cubran los costos operativos y conseguir rentas. Además, la rentabilidad se mide a través de indicadores tanto como económicos, así como financieros (Apaza, 2004).

Ingresos

Corona, B. (2014), revela en su libro Análisis de estados financieros individuales y consolidados, al ingreso como: el aumento de los ingresos económicos, que se han dado mediante el periodo del ejercicio, y por la poca carga de las obligaciones, lo cual influye en el crecimiento del patrimonio neto (pág. 44).

Los ingresos frecuentes son:

Ingresos por ventas o prestación de servicios

Esta clase de ingresos están dados por el resultado de las ventas de la entidad o actividades originadas por su actividad primordial (Corona, 2014).

Ingresos financieros

Son ingresos que se originan en la parte de la gestión financiera que conduce la entidad, tales como las rentas de otras empresas, los intereses de préstamos, los créditos concedidos, rendimientos de la cartera de valores e inversiones del capital (Apaza, 2004).

Ingreso económico

Esencialmente proviene de la magnitud de producción que se consigue y el otro por una adecuada administración de sus costos de producción (Apaza, 2004).

Wiki Finanzas (2018) Nos indica que es el beneficio que es entregado a una persona o entidad por su trabajo, servicios, o por la venta de productos.

Egresos

Mendoza, M. (2014) Establece que son las erogaciones necesarias para generar renta. Son las salidas de dinero para que la organización obtenga mayores ingresos (p.121).

Utilidad

Wu, J. (2018), Este autor define que: una de las formas más usadas para obtener el éxito de una empresa es en términos de la utilidad, la cual depende de la relación ventas-costos. Es la resta de ingresos y gastos para un tiempo determinado (p.181).

$$\text{Ingresos del periodo} - \text{Gastos del periodo} = \text{Resultado económico del periodo}$$

Tipos de Rentabilidad

Rentabilidad económica

Este tipo de beneficio llamado rentabilidad económica o de la inversión resulta del rendimiento de los activos de una organización independientemente de su financiación, en un tiempo determinado. Relaciona el beneficio antes de intereses e impuestos sin tener en cuenta los gastos financieros (Ccaccya, 2015).

Burnham, J. W. (1941): cuando hace referencia sobre la lógica de la ganancia llamada también rentabilidad menciona: La rentabilidad económica, llamada ROI (Return on Investment) mide la capacidad que tienen los activos de una empresa para generar beneficios, sin tener en cuenta como han sido financiados. Los beneficios que se tienen en cuenta para conocer la rentabilidad económica de una empresa, son antes de haber descontado los intereses e impuestos correspondientes que la empresa tiene que pagar. (p.132)

Rentabilidad financiera

Para obtener rentas en la entidad, Vincula el beneficio económico con los propios recursos. Es considerado como la rentabilidad que los accionistas o directivos buscan maximizar en interés de los propietarios (Ccaccya, 2015).

Ratios de rentabilidad

Entre los indicadores de rentabilidad más usados podemos mencionar los siguientes:

Rentabilidad sobre la inversión (ROA)

Mide la rentabilidad del activo indicando cuan eficientes fueron usados los activos totales de la entidad muy al margen del financiamiento, conecta la utilidad neta con las inversiones totales realizadas en el activo (Ccaccya, 2015).

$$ROA = \frac{\text{Utilidad neta} + \text{Intereses}}{\text{Activo total}}$$

Margen comercial

Establece el rendimiento sobre las ventas de la compañía contemplando únicamente los costos de producción (Ccaccya, 2015).

$$\frac{\text{Ventas netas} - \text{Costo de ventas}}{\text{Ventas netas}}$$

Rentabilidad neta sobre ventas

Mide la rentabilidad neta sobre las ventas, en el que son considerados los gastos financieros, operativos, obligaciones tributarias, etc. (Ccaccya, 2015).

$$\frac{\text{Utilidad neta}}{\text{Ventas netas}}$$

Rentabilidad sobre patrimonio (ROE)

El ROE señala la rentabilidad lograda por los dueños o accionistas de la empresa y es llamada también rentabilidad financiera. Para los propietarios de acciones es el indicador de mayor importancia ya que refleja cómo será remunerado su aporte de capital (Ccaccya, 2015).

$$\text{ROE} = \frac{\text{Utilidad neta}}{\text{Patrimonio}}$$

1.4 Formulación del Problema

Problema General

¿Qué relación existe entre el costo de producción de rejoy precocido de pota y la rentabilidad en la empresa Holy Seafood en el distrito de Villa el Salvador 2018?

Problemas Específicos

¿Qué relación existe entre el costo de la materia prima directa y la rentabilidad en la empresa Holy Seafood en el distrito de Villa el Salvador 2018?

¿Qué relación existe entre el costo de la mano de obra directa y la rentabilidad en la empresa Holy Seafood en el distrito de Villa el Salvador 2018?

¿Qué relación existe entre el costo indirecto de fabricación y la rentabilidad en la empresa Holy Seafood en el distrito de Villa el Salvador 2018?

1.5 Justificación del Estudio

Valor Teórico

Este trabajo de investigación proporciona una estructura de aquello que se refiere a los costos de producción que ejecuta la empresa englobándolo a partir de la definición hasta qué hacer para mejorar la rentabilidad en la empresa aplicando sus indicadores adecuados (La autora).

Utilidad Metodológica

Después de analizar los procesos de costos para la producción de rejoy pre cocido de pota se fijan las actividades de investigación, las cuales pueden ser percibidos o no por los análisis, se pretende dar un juicio y evaluar la producción desarrollada, de manera que se puedan crear alternativas para mejora los beneficios del mismo, tomando en cuenta las debilidades encontradas y ordenándonos con las políticas ya dadas de la empresa (La autora).

Implicancias Prácticas

El estudio refleja la perspectiva que se aplica para la identificar los costos en las distintas fases de los procesos de costos determinándose de manera cómo las materias primas utilizadas, costo de la mano de obra que participo en la transformación y los otros costos que participaron en el nuevo producto que tiene la empresa y a su vez reducir los mismos para tener mayor rentabilidad en la empresa (La autora).

1.6 Hipótesis

Se presenta en forma afirmativa sobre los supuestos de la relación entre las variables los cuales podrán ser aceptados o rechazados (Hernández, Fernández y Baptista, 2010).

Hipótesis General

Existe relación entre el costo de producción de rejoy precocido de pota y la rentabilidad de la empresa Holy Seafood, en el distrito de Villa el Salvador 2018.

Hipótesis Específicas

Existe relación entre el costo de la materia prima directa y la rentabilidad de la empresa Holy Seafood, en el distrito de Villa el Salvador 2018.

Existe relación entre el costo de la mano de obra directa y la rentabilidad de la empresa Holy Seafood, en el distrito de Villa el Salvador 2018.

Existe relación entre el costo indirecto de fabricación y la rentabilidad de la empresa Holy Seafood, en el distrito de Villa el Salvador 2018.

1.7 Objetivo

Objetivo General

Determinar la relación entre el costo de producción de rejoy precocido de pota y la rentabilidad en la empresa Holy Seafood, en el distrito de Villa el Salvador 2018.

Objetivos Específicos

Determinar la relación entre costo de la materia prima directa y la rentabilidad en la empresa Holy Seafood, en el distrito de Villa el Salvador 2018.

Determinar la relación entre el costo de la mano de obra directa y la rentabilidad en la empresa Holy Seafood, en el distrito de Villa el Salvador 2018.

Determinar la relación entre el costo indirecto de fabricación y la rentabilidad en la empresa Holy Seafood, en el distrito de Villa el Salvador 2018.

II. Método

2.1 Tipo y Diseño de Investigación

El enfoque de la tesis es cuantitativo, ya que sus valores al ser medidos pueden expresarse numéricamente, además como se usan conceptos que van de lo general a lo particular, fue deductiva, cuestión que caracteriza a las tesis cuantitativas (Hernández et al., 2010).

Fue de diseño no experimental, en este tipo de estudio el investigador solo tiende a limitarse a observar las variables no pudiendo intervenir ni manipularlas (Hernández et al., 2010).

Asimismo, fue de corte transversal porque se recolectaron datos en base a la aplicación del instrumento de evaluación en un solo momento (Carrasco, 2016).

La investigación que se ejecutó fue aplicada ya que permitió extender los conocimientos teóricos previos, pero se distingue de la básica por aplicar, utilizar y modificar dichos conocimientos (Hernández et al., 2010).

Es correlacional porque mide el nivel de las variables con la finalidad de conocer si están o no relacionadas con los mismos sujetos y después, se analizó el tipo de correlación que presentan de acuerdo al problema de investigación declarado (Hernández et al., 2010).

Se realizó un estudio de tipo descriptivo, dado que los datos que se investigaron se obtuvieron de manera directa de la empresa Holy Seafood, en Villa el Salvador 2018. El cual se basó en describir la particularidad de la investigación, el cual permitió describir el efecto de un adecuado control de costos en el proceso productivo en la empresa y su rentabilidad.

Son atributos, características y rasgos importantes de los sucesos y manifestaciones de la realidad en un momento histórico concreto y determinado (Hernández et al., 2010).

2.2 Operacionalización de variables

Variable: es una propiedad que puede fluctuar y cuya variación es susceptible de medirse u observarse (Hernández 2014, pag.105)

Variable 1: Costo de Producción

Wu, J. (2018), Establece que: Son los atribuidos a la operación productiva, son erogaciones sustanciales para procesar la materia prima directa en productos finales. Están conformados los tres elementos del costo de producción: la materia prima directa, costos de mano de obra directa y costos indirectos de fabricación (p.50).

Zans, W. (2018), Establece que: las entidades que están dedicadas a la transformación de materias primas o insumos para elaborar productos tangibles de toda clase incurren en las cargas fabriles, (p.36).

Variable 2: Rentabilidad

La rentabilidad es un conocimiento aplicado al acto económico para lograr un beneficio para la organización. Una entidad es rentable cuando consigue utilidad, dicho de otra forma, sus ingresos son mayores que sus gastos, esta diferencia entre ambos es aceptable al ser positivo para la entidad (Ccaccya, 2015).

Se dice de la facultad de producir beneficios, donde los ingresos obtenidos recuperen las inversiones, cubran los costos operativos y conseguir rentas. Además, la rentabilidad se mide a través de indicadores tanto como económicos, así como financieros (Apaza, 2004).

Operacionalización de las Variables

Variable	Definición Conceptual	Definición Operacional	Dimensiones	Indicadores
Costo de Producción	(Wu, J. (2018), Establece que: Son los atribuidos a la operación productiva, son erogaciones sustanciales para procesar la materia prima directa en productos finales. Están conformados los tres elementos del costo de producción: la materia prima directa, costos de mano de obra directa y costos indirectos de fabricación (p.50).	La variable Costo de producción se dimensiona en MPD, MOD y CIF para encontrar indicadores y con el cuestionario elaborado obtener datos para procesarlo y llegar a las conclusiones de la investigación	Materia Prima Directa	Compra
				Cantidad y calidad
				Control
				Traslado
			Mano De Obra Directa	Presupuesto
				Experiencia
				Pericia
			Costos Indirectos de Fabricación	Manejo de procesos
				Uso de utensilios
				Cuidados
				Uso de insumos
				Almacenaje en cámaras isotérmicas
Capacitación				
Rentabilidad	Ccaccya, D. (2015) La rentabilidad es un conocimiento aplicado al acto económico para lograr un beneficio para la organización. Una entidad es rentable cuando consigue utilidad, dicho de otra forma, sus ingresos son mayores que sus gastos, esta diferencia entre ambos es aceptable al ser positivo para la entidad.	La variable Rentabilidad se dimensiona en Ingresos, Egresos y utilidad para luego hallar los indicadores que permita el recojo de datos para la interpretación y llegar a los resultados propuestos	Ingresos	Operativos
				Financieros
				Económicos
			Egresos	Operativos
				Gastos administrativos
			Utilidad	Rentabilidad Económica
				Rentabilidad Financiera
Rentabilidad Neta sobre las ventas				

2.3 Población y muestra

La población está dada por 30 trabajadores de la empresa Holy Seafood que se encuentra ubicada en el distrito de Villa el Salvador. La muestra son los 30 trabajadores considerados en la población (La autora).

Población: Se puede definir como el universo o el total de elementos a los que someterán en la investigación (Hernández et al., 2010).

Muestra: Es el subconjunto de elementos de la población de los cuales se recopila la información para el estudio de la investigación (Hernández et al., 2010).

2.4 Técnicas e instrumentos de recolección de datos, validez y confiabilidad

Técnica: El Censo, porque se trabajó con toda la población.

Instrumento: Se utilizó el cuestionario, es el instrumento de mayor utilización de recopilación de datos por parte de los investigadores para obtener información de los trabajadores con respecto a las variables usadas (Hernández et al., 2010).

En el cuestionario se aplicó la Escala de Likert, ya que permite medir actitudes mediante afirmaciones o declaraciones del encuestado a través de frecuencias las cuales son enumeradas de acuerdo a un rango de valores (Hernández et al., 2010).

Validación: La validez se da a través del criterio de expertos sobre el instrumento de recojo de datos (Hernández et al., 2010).

Fue validado por los docentes:

Nº	DOCENTE	ESPECIALIDAD	OPINIÓN
1	Ibarra Pretell, Walter	Costos	aplicable
2	Esteves Pairazaman, Teodoro	Estadista	aplicable
3	Chipana Chipana, Hilario	Auditor	aplicable

Fuente: Elaboración Propia

Confiabilidad: se aplicó la estadística del alfa de cronbach.

Existe un rango de fiabilidad en la correlación, donde 0.25 atribuye poca confiabilidad, mientras que si resulta 0.50 la fiabilidad será intermedia, pero si es superior al 0.75 es admisible, muy por el contrario, si es superior de 0.90 es alto (Hernández et al., 2010).

Tabla 01 Fiabilidad Costo de producción

Estadísticos de fiabilidad	
Alfa de Cronbach	N de elementos
,754	15

Tabla 02 Fiabilidad de rentabilidad

Estadísticos de fiabilidad	
Alfa de Cronbach	N de elementos
,828	15

Tabla 03 Fiabilidad del Cuestionario.

Estadísticos de fiabilidad	
Alfa de Cronbach	N de elementos
,794	30

Respecto a la interpretación de los distintos coeficientes mencionados cabe señalar que no hay una regla que indique: a partir de este valor no hay fiabilidad del instrumento. Más bien, el investigador calcula su valor, lo reporta y lo somete a escrutinio de los usuarios del estudio u otros investigadores.

2.5 Métodos de análisis de datos

Los datos se tomaron directamente de la fuente, para el análisis estadístico se utilizó el programa estadístico SPSS versión 24.

2.6 Aspectos éticos

En la presente investigación, se desarrolló la ética del Contador Público, siendo lo más certero posible.

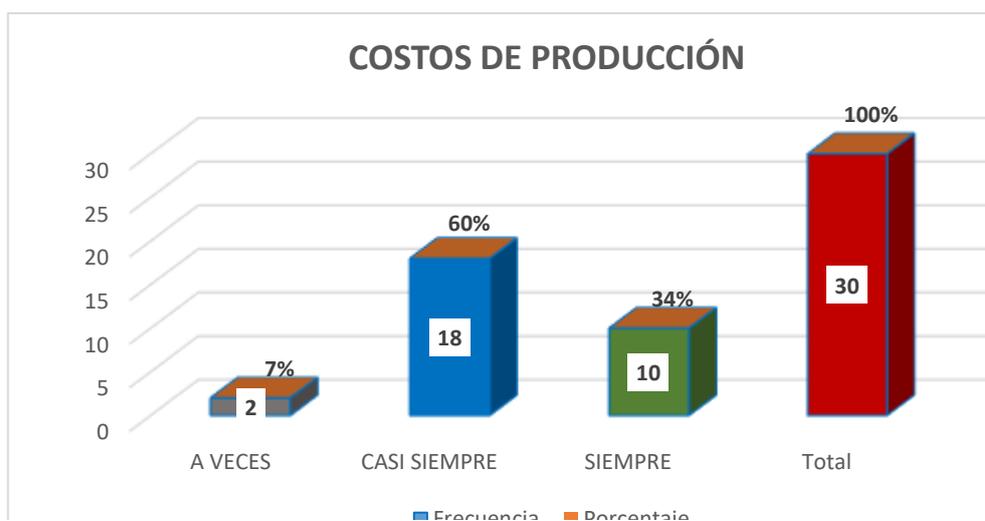
III. Resultados

3.1 Análisis de Resultados

Tabla 04 Costo de producción

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	A VECES	2	6,7	6,7
	CASI SIEMPRE	18	60,0	66,7
	SIEMPRE	10	33,3	100,0
	Total	30	100,0	

Figura 02 Costos de producción



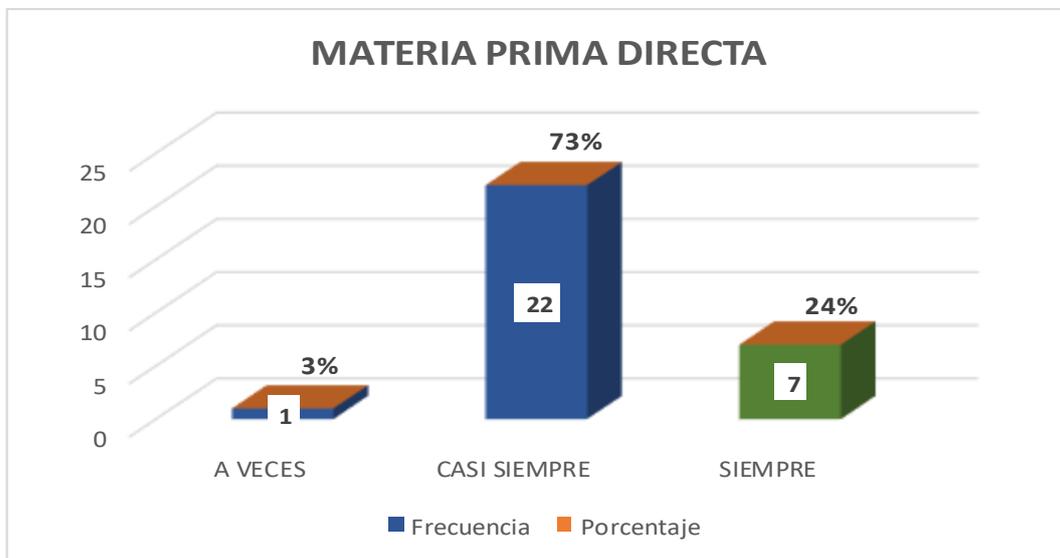
Interpretación:

Existe un buen trato en el proceso de producción de rejo de pota desde la adquisición de las materias primas directas en cantidad y calidad requerida superado las dificultades, el personal que labora en dicho proceso tiene experiencia en la intervención en el proceso, el uso de insumos y materiales son bastante buenas, mostrando debilidad en la forma y como se determina los costos de producción.

Tabla 05 Materia prima directa

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	A VECES	1	3,3	3,3	3,3
	CASI SIEMPRE	22	73,3	73,3	76,7
	SIEMPRE	7	23,3	23,3	100,0
	Total	30	100,0	100,0	

Figura 03 Materia Prima directa



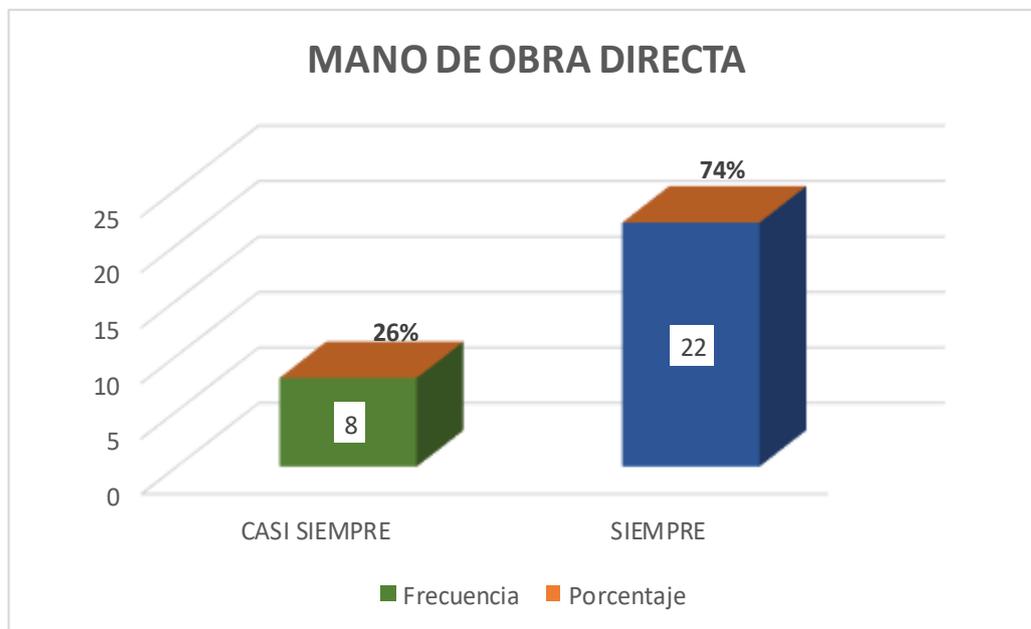
Interpretación:

Como se aprecia el comportamiento de las materias primas directas en las empresas, revela que casi siempre con tendencia a siempre las adquisiciones se realizan previa planificación en cantidades y calidad requerida. El cumplimiento de estos factores permite reducir costos para lograr la rentabilidad planificada.

Tabla 06 Mano de obra directa

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	CASI SIEMPRE	8	26,7	26,7	26,7
	SIEMPRE	22	73,3	73,3	100,0
Total		30	100,0	100,0	

Figura 04 Mano de obra directa



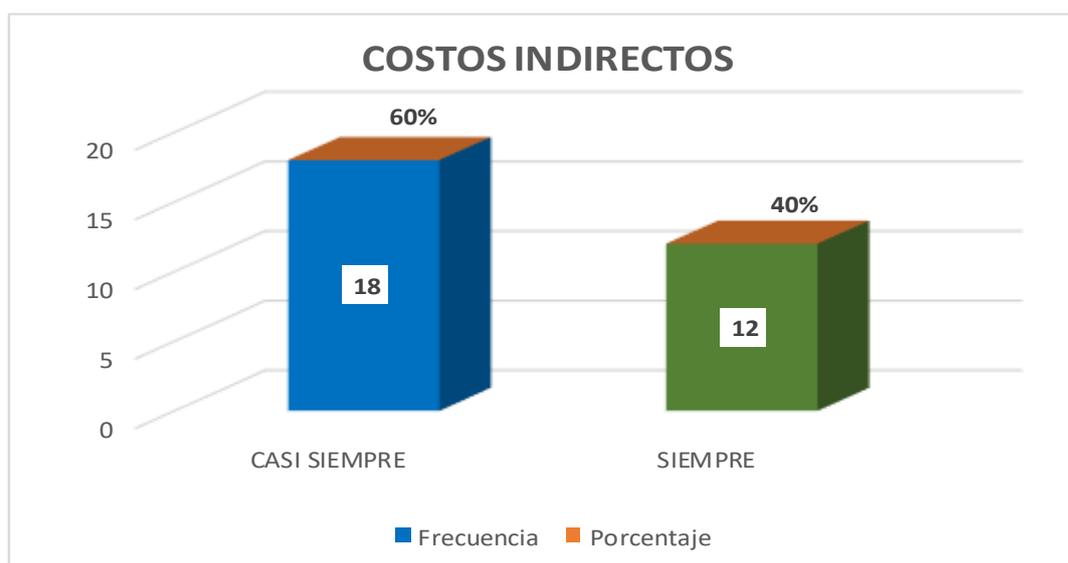
Interpretación:

Se observa que el personal que labora en el proceso tiene experiencia y desarrolla la actividad en el lavado, satinizado, plaqueado, el tratamiento de la pota se realiza en la temperatura y tiempo prudencial hasta llegar al producto requerido, logrando reducir costos los cuales ayudarán a mejorar la rentabilidad de la empresa debido a que se disminuye la merma, se evitan los desmedros.

Tabla 07 Costos indirectos

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	CASI SIEMPRE	18	60,0	60,0	60,0
	SIEMPRE	12	40,0	40,0	100,0
	Total	30	100,0	100,0	

Figura 05 Costos indirectos



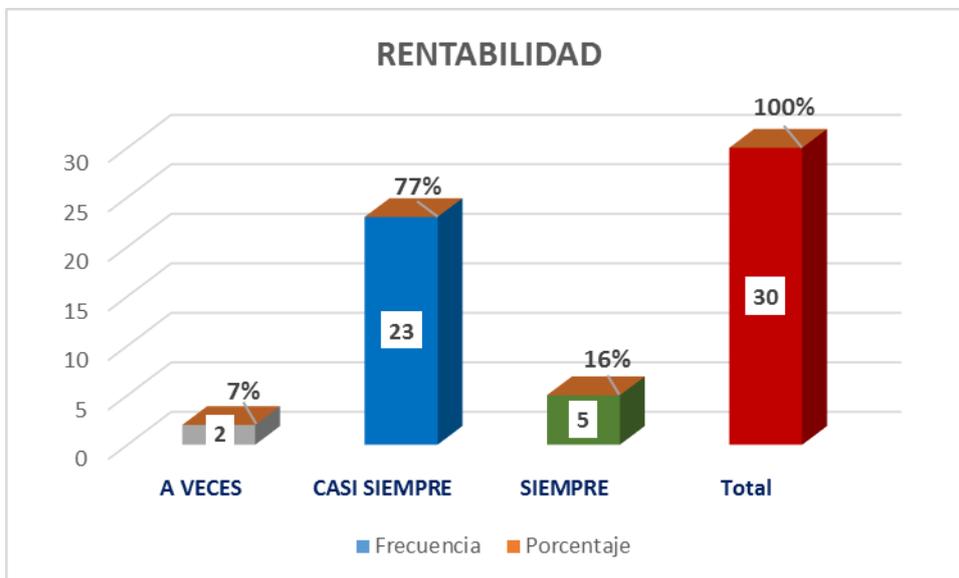
Interpretación:

Como se observa casi siempre con tendencia a siempre el uso apropiado de los utensilios, así como, las cámaras frigoríficas e isotérmicas, uso responsable de agua y el hielo, también se tiene la certeza que existe capacitación del personal que labora en el proceso.

Tabla 08 Rentabilidad

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	A VECES	2	6,7	6,7	6,7
	CASI SIEMPRE	23	76,7	76,7	83,3
	SIEMPRE	5	16,7	16,7	100,0
	Total	30	100,0	100,0	

Figura 06 Rentabilidad



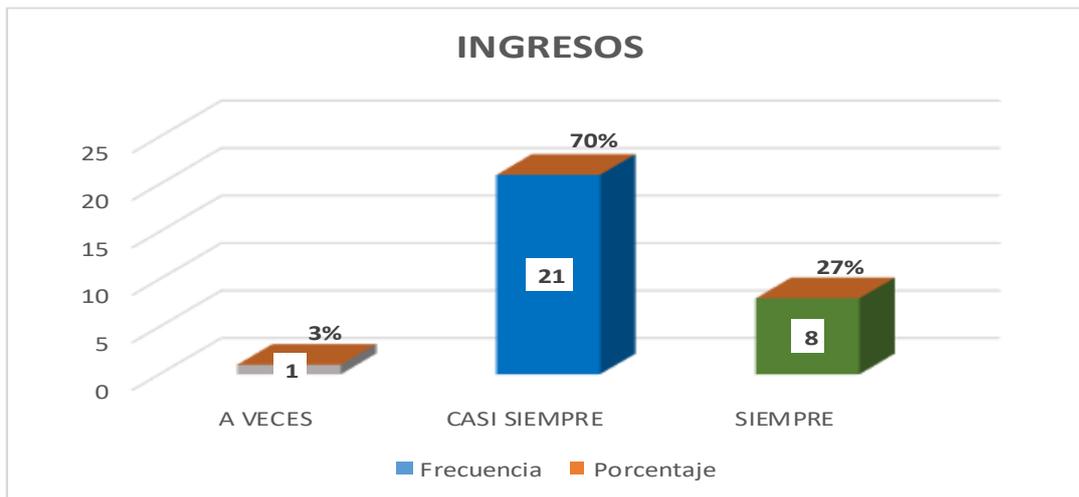
Interpretación:

La producción de rejoy precocido de pota, muestra una rentabilidad aceptable, los comportamientos de los ingresos y egresos en la producción son reconocidos, si controlo los costos incremento la venta lo cual será favorable para la empresa.

Tabla 09 Ingresos

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	A VECES	1	3,3	3,3	3,3
	CASI SIEMPRE	21	70,0	70,0	73,3
	SIEMPRE	8	26,7	26,7	100,0
	Total	30	100,0	100,0	

Figura 07 Ingresos



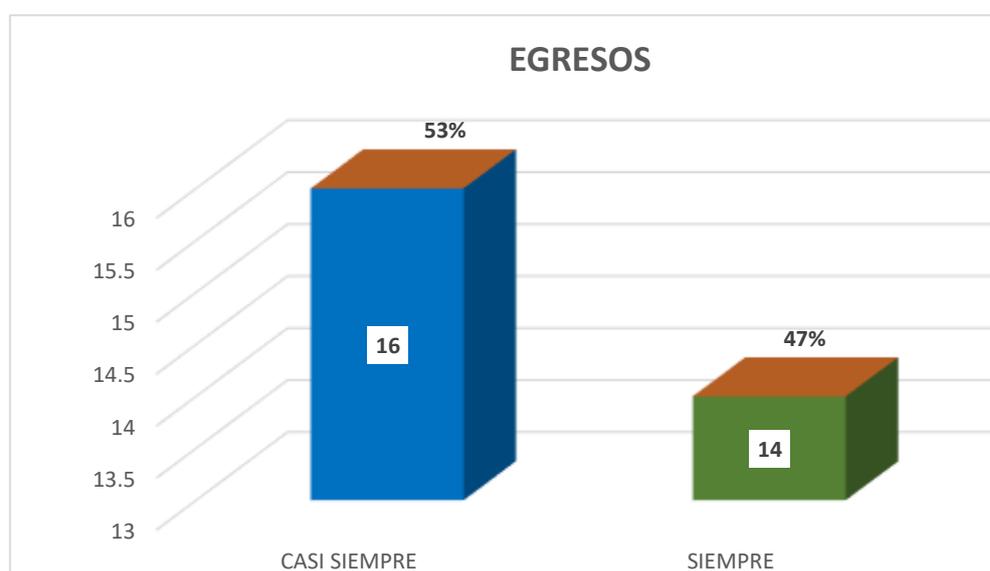
Interpretación:

Los ingresos en la empresa son controlados y muestran una frecuencia de casi siempre con tendencia a siempre el control de las ventas, así mismo, tener un producto de calidad asegura que el mercado se agrande, se aseguren las ventas y haya un mejor ingreso mejorando la capacidad de pago en la empresa.

Tabla 10 Egresos

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	CASI SIEMPRE	16	53,3	53,3	53,3
	SIEMPRE	14	46,7	46,7	100,0
	Total	30	100,0	100,0	

Figura 08 Egresos



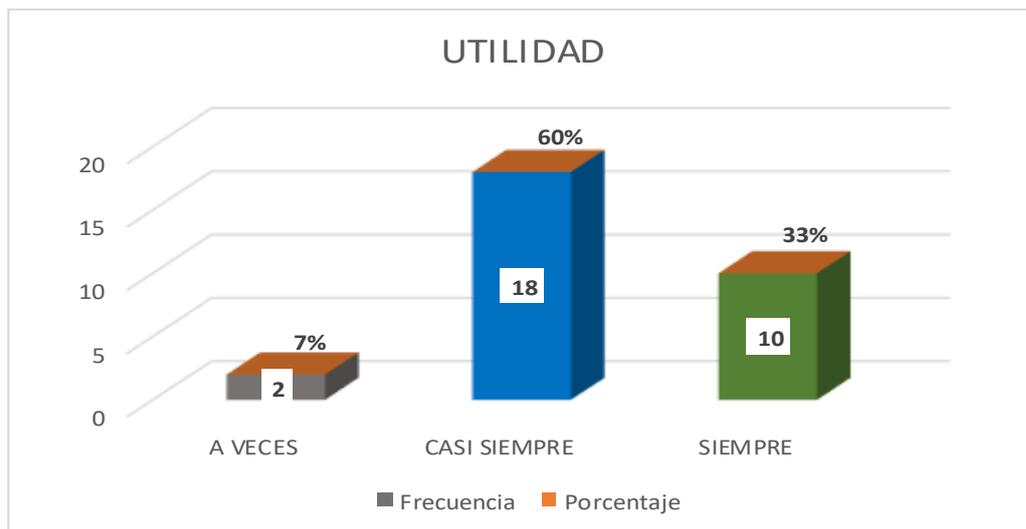
Interpretación:

Los egresos muestran una tendencia de casi siempre a siempre, nos da a entender, que los egresos en la empresa son realizados de manera aceptable, los egresos son controlados y solo se usa lo necesario para mantener la operatividad del negocio asegurando una mejor rentabilidad.

Tabla 11 Utilidad

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	A VECES	2	6,7	6,7	6,7
	CASI SIEMPRE	18	60,0	60,0	66,7
	SIEMPRE	10	33,3	33,3	100,0
	Total	30	100,0	100,0	

Figura 09 Utilidad



Interpretación:

Se ha determinado que en la empresa se analizan los ingresos y egresos, presenta un buen manejo de las actividades, se analizan usando herramientas como ratios en la determinación de utilidades lo cual asegura una mejor rentabilidad en la empresa.

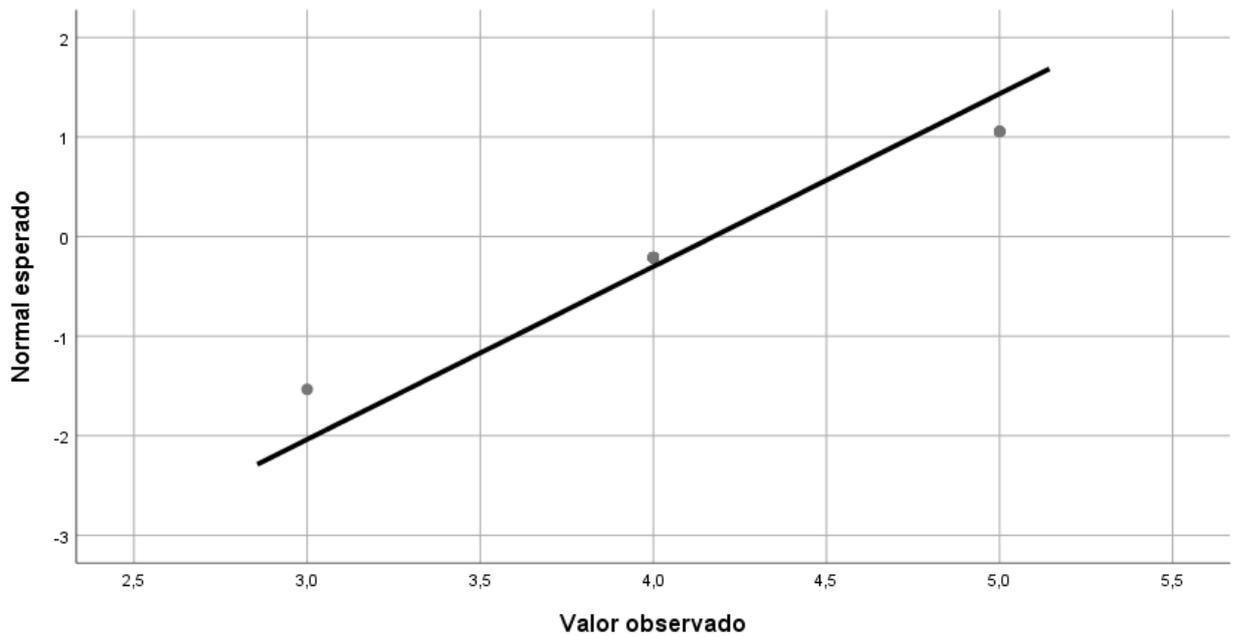
3.2 Prueba de Normalidad

Tabla 12 Prueba de normalidad

RENTABILIDAD		Kolmogorov-Smirnov ^a			Shapiro-Wilk		
		Estadístico	gl	Sig.	Estadístico	gl	Sig.
COSTO DE PRODUCCION	A VECES	,421	2	,001	,516	2	,000
	CASI SIEMPRE	,358	23	,000	,745	23	,000
	SIEMPRE	,473	5	,001	,552	5	,000

a. Corrección de significación de Lilliefors

Gráfico Q-Q normal de COSTO DE PRODUCCIÓN para RENTABILIDAD – CASI SIEMPRE



3.3 Prueba de Hipótesis

Hipótesis alternativas

En la investigación es la que afirma la diferencia entre una posibilidad de asociación entre variables (Hernández et al., 2010).

Hipótesis nulas

Es aquella que niega o rechaza que exista diferencia significativa entre la asociación de las variables (Hernández et al., 2010).

Coefficiente rho de Spearman

Es una medida que busca determinar la correlación entre una variable respecto de la otra (Hernández et al., 2010).

Tabla 13 Coeficiente de correlación rho de Spearman

Valor de rho	Significado
-1	Correlación negativa grande y perfecta
-0.9 a -0.99	Correlación negativa muy alta
-0.7 a -0.89	Correlación negativa alta
-0.4 a -0.69	Correlación negativa moderada
-0.2 a -0.39	Correlación negativa baja
-0.01 a -0.19	Correlación muy baja
0	Correlación nula
0.01 a 0.19	Correlación positiva muy baja
0.2 a 0.39	Correlación positiva baja
0.4 a 0.69	Correlación positiva moderada
0.7 a 0.89	Correlación positiva alta
0.9 a 0.99	Correlación positiva muy alta
1	Correlación positiva grande y perfecta

Fuente: Hernández, Fernández y Baptista, (2010)

Prueba de Correlación de Hipótesis General

H_G: Existe relación entre el costo de producción de rejoy precocido de pota y la rentabilidad de la empresa Holy Seafood, en el distrito de Villa el Salvador 2018.

H₀: No existe relación entre el costo de producción de rejoy precocido de pota y la rentabilidad de la empresa Holy Seafood, en el distrito de Villa el Salvador 2018.

Tabla 14 Correlación de la hipótesis general

Correlaciones				
		COSTO DE PRODUCCIÓN		RENTABILIDAD
Rho de	COSTO DE	Coeficiente de correlación	1,000	,371*
Spearman	PRODUCCIÓN	Sig. (bilateral)	.	,044
		N	30	30
	RENTABILIDAD	Coeficiente de correlación	,371*	1,000
		Sig. (bilateral)	,044	.
		N	30	30

*. La correlación es significativa en el nivel 0,05 (bilateral).

Interpretación:

Según los datos estadísticos presenta un coeficiente de correlación significativa de 0.371 y un p-valor es 0.044 (el índice sig. Bilateral debe ser menor al 0.050) por lo tanto. Se rechaza la hipótesis nula y se acepta la hipótesis de alternativa de investigación concluyendo que: Existe relación significativa entre el costo de producción de rejoy precocido de pota y la rentabilidad de la empresa Holy Seafood, en el distrito de Villa el Salvador 2018.

Prueba de Correlación de Hipótesis Específica 01

H₁: Existe relación entre el costo de la materia prima directa y la rentabilidad de la empresa Holy Seafood, en el distrito de Villa el Salvador 2018.

H₀: No Existe relación entre el costo de la materia prima directa y la rentabilidad de la empresa Holy Seafood, en el distrito de Villa el Salvador 2018.

Tabla 15 Correlación de la hipótesis específica 01

		Correlaciones		
		MATERIA PRIMA		RENTABILIDAD
		DIRECTA		
Rho de	MATERIA PRIMA	Coeficiente de correlación	1,000	,371*
Spearman	DIRECTA	Sig. (bilateral)	.	,044
		N	30	30
	RENTABILIDAD	Coeficiente de correlación	,371*	1,000
		Sig. (bilateral)	,044	.
		N	30	30

*. La correlación es significativa en el nivel 0,05 (bilateral).

Interpretación:

Según los datos estadísticos presenta un coeficiente de correlación significativa 0.371 y un p-valor es 0.044 (el índice sig. Bilateral debe ser menor al 0.050) por lo tanto, se rechaza la hipótesis nula y se acepta la hipótesis alterna de la investigación, concluyendo que: Existe relación entre el costo de la materia prima directa y la rentabilidad de la empresa Holy Seafood, en el distrito de Villa el Salvador 2018.

Prueba de Correlación de Hipótesis Específica 02

H₂: Existe relación entre el costo de la mano de obra directa y la rentabilidad de la empresa Holy Seafood, en el distrito de Villa el Salvador 2018.

.

H₀: No existe relación entre el costo de la mano de obra directa y la rentabilidad de la empresa Holy Seafood, en el distrito de Villa el Salvador 2018.

Tabla 16 Correlación de la hipótesis específica 02

		Correlaciones		
		MANO DE OBRA		
		DIRECTA		RENTABILIDAD
Rho de	MANO DE OBRA	Coeficiente de correlación	1,000	,271
Spearman	DIRECTA	Sig. (bilateral)	.	,047
		N	30	30
	RENTABILIDAD	Coeficiente de correlación	,271	1,000
		Sig. (bilateral)	,047	.
		N	30	30

Interpretación:

Según los datos estadísticos se obtiene un coeficiente de correlación muy baja de 0.271 y un p-valor es 0.047 (el índice sig. Bilateral debe ser menor al 0.050) por lo tanto, se rechaza la hipótesis nula y se acepta la hipótesis alterna de la investigación concluyendo que: Existe relación entre el costo de la mano de obra directa y la rentabilidad de la empresa Holy Seafood, en el distrito de Villa el Salvador 2018.

Prueba de Correlación de Hipótesis Específica 03

H₃: Existe relación entre el costo indirecto de fabricación y la rentabilidad de la empresa Holy Seafood, en el distrito de Villa el Salvador 2018.

H₀: No existe relación entre el costo indirecto de fabricación y la rentabilidad de la empresa Holy Seafood, en el distrito de Villa el Salvador 2018.

Tabla 17 Correlación de la hipótesis específica 03

		Correlaciones	
		COSTOS INDIRECTOS	RENTABILIDAD
Rho de	COSTOS	Coeficiente de correlación	1,000
Spearman	INDIRECTOS	Sig. (bilateral)	,025
		N	30
	RENTABILIDAD	Coeficiente de correlación	,408
		Sig. (bilateral)	,025
		N	30

Interpretación:

Según los datos estadísticos la correlación presenta un coeficiente de 0.408 y un p-valor es 0.025 (el índice sig. Bilateral debe ser menor al 0.050) por lo tanto se rechaza la hipótesis nula y se acepta la hipótesis planteada para la investigación, concluyendo que: Existe relación entre los costos indirectos de fabricación y la rentabilidad en la empresa Holy Seafood, en el distrito de Villa el Salvador 2018.

IV. Discusión

1. En la conclusión de la presente investigación existe relación significativa entre el costo de producción de rejoy precocido de pota y la rentabilidad en la empresa, constatándose un trato adecuado en la adquisición de las materias primas, el personal que labora en el proceso de producción, muestra experiencia, así como, buen uso de insumos y materiales son aceptables con relación a los comportamientos de los ingresos y egresos en la determinación de la rentabilidad.

Para el investigador Gino, (2017), determina que el costo de producción se relaciona con la rentabilidad en la empresa pesquera; mencionado a los encuestados los diferentes costos según el propósito deben ser incluidos como costos de producción: los costos por área, producción, por ingresos y por inversión. Según Martínez (2017), Llegó a la conclusión que: en el Laboratorio Ambiental CESTTA los costos se determinan de forma general sin discriminar en qué nivel los servicios de análisis de aguas y suelos integran el costo total, porque no dispone de un esquema para el control de los costos incidiendo en la rentabilidad del período de estudio.

2. En la presente investigación se ha determinado que existe relación significativa entre el costo de la materia prima directa y la rentabilidad de la empresa observándose trato adecuado en la adquisición de las materias primas en cantidad y calidad requerida revelando que se realizan con previa planificación y dando solución a los problemas que se presenta con relación a los comportamientos de los ingresos y egresos en la determinación de la rentabilidad

Moncaleano, (2015), concluye en que la cadena de valor del calamar gigante depende fuertemente de las condiciones cambiantes de la pesquería del recurso marcada por la inestabilidad de la producción generando incertidumbre en los eslabones posteriores. En el caso presente la pota o calamar gigante (*Dosidicus gigas*) es un cefalópodo que se encuentra en los litorales de mar peruano en variedad de presentaciones, además precios bajos, la demanda internacional cada vez es más creciente.

3. Se ha determinado que existe una relación significativa entre el costo de la mano de obra directa y la rentabilidad de la empresa, se observa el personal que labora en el proceso tiene experiencia, desarrollando la actividad en el lavado, sanitizado,

plaqueado, aplica la temperatura y tiempo prudencial hasta llegar al producto requerido con relación a los comportamientos de los ingresos y egresos en la determinación de la rentabilidad.

Al tratar la mano de obra tenemos: Chumacero, (2016), detalla que es factible elaborar el producto tipo snack a utilizando la pulpa de calamar gigante, llamado también pota, usando tecnología sencilla, del más bajo costo, aceptables por los consumidores, se realizó pruebas de determinación proximal, análisis microbiológico, evaluación de las características organolépticas, entre otras para este tipo de producto, identificando la mejor formulación del producto.

4. Se ha determinado entre el costo indirecto de fabricación y la rentabilidad de la empresa caracterizado con el uso apropiado de los utensilios, así como, las cámaras frigoríficas e isotérmicas, con responsabilidad de los otros que participan en la producción con relación a los comportamientos de los ingresos y egresos en la determinación de la rentabilidad.

Al analizar los costos indirecto tenemos a Obando (2016), que menciona que los análisis de las variaciones, son fundamentales ya que sirven como indicadores para la toma de decisiones, dichas variaciones deben ser estudiadas y actualizadas constantemente para tener certeza en la información mostrada.

V. Conclusiones

1. Se ha determinado que existe relación significativa entre el costo de producción de reajo precocido de pota y la rentabilidad en la empresa, constatándose un trato adecuado en la adquisición de las materias primas, el personal que labora en el proceso de producción muestra experiencia, así como, buen uso de insumos y materiales son aceptables con relación a los comportamientos de los ingresos y egresos en la determinación de la rentabilidad.
2. Se ha determinado que existe relación significativa entre el costo de la materia prima directa y la rentabilidad de la empresa observándose trato adecuado en la adquisición de las materias primas en cantidad y calidad requerida revelando que se realizan con previa planificación y dando solución a los problemas que se presenta con relación a los comportamientos de los ingresos y egresos en la determinación de la rentabilidad
3. Se ha determinado que existe una relación significativa entre el costo de la mano de obra directa y la rentabilidad de la empresa, se observa el personal que labora en el proceso tiene experiencia, desarrollando la actividad en el lavado, sanitizado, plaqueado, aplica la temperatura y tiempo prudencial hasta llegar al producto requerido con relación a los comportamientos de los ingresos y egresos en la determinación de la rentabilidad
4. Se ha determinado que existe una relación significativa entre el costo indirecto de fabricación y la rentabilidad de la empresa caracterizado con el uso apropiado de los utensilios, así como, las cámaras frigoríficas e isotérmicas, con responsabilidad de los otros que participan en la producción con relación a los comportamientos de los ingresos y egresos en la determinación de la rentabilidad.

VI. Recomendaciones

1. La determinación de los costos de producción de rejoy precocido de papa por su naturaleza requiere ser cuidadosamente analizada para considerar todos los componentes que participan, se recomienda desarrollar nuevas formas o estrategias para la prestación del servicio y producto donde se garantice mayores ingresos para la empresa; determinar costos identificando los tres componentes del costo detallado en la presente investigación.
2. En la determinación de los costos de la materia prima existen otros factores que inciden en la abundancia o escasez de la materia prima se recomienda establecer las cantidades estimadas y requeridas para en función a ella buscar financiamientos y mejores condiciones para su producción.
3. Se recomienda evaluar cada cierto periodo a los trabajadores que participan en el proceso, hacerle conocer el producto que se requiere para orientar los trabajos buscando eficiencia y efectividad y mejora de la calidad del producto.
4. El personal administrativo involucrado en el control de los costos debe estar capacitado permanentemente para mantener y mejorar los controles y calidad del producto de manera que se asegure la rentabilidad deseada.

VII. Referencias

- Apaza, M. (2004). *Evaluación De Rentabilidad Económica*. Peru: Editora y Distribuidora S.R.L.
- Ato, B. (2016). *Análisis Comparativo de los Costos de Producción de Filetes y Rejos Precocidos de Pota Empresa Exportadora Cetus SAC. Paita 2016* (tesis de pregrado). Universidad Nacional de Piura, Paita, Perú.
- Barratt, I. (2015). *Dosidicus gigas (Pota)*. Wikipedia. Obtenido de https://es.wikipedia.org/wiki/Dosidicus_gigas
- Burnham, J. W. (1941): *The Managerial Revolution*, New York.
- Carrasco. (2016). *Metodología de la Investigación Científica*. Lima, Perú: Editorial San Marcos
- Carvalho, J. (2009). *Estado de Resultados* (Segunda ed.). Bogota, Colombia: Ecoe Ediciones
- Ccaccya, D. (2015). *Análisis de rentabilidad de una empresa*. Actualidad Empresarial, VII, 1-2. Recuperado de <https://mail.google.com/mail/u/0/#sent?projector=1>
- Chumacero, J. (2016). *Elaboración Experimental de Snack a partir de Pulpa de Calamar Gigante 2016* (tesis de pregrado). Universidad Nacional de Piura, Paita, Perú.
- Corona, B. y. (2014). *Análisis de Estados Financieros Individuales y Consolidados*.
- Falconer, L.L., Parker, J.L., and McGrann, J.M. (2009). "Cost of Production Analysis for the Texas Cow-Calf Industry." *Texas Journal of Agriculture and Natural Resources* 12.
- Flores, J. (2015). *Costos y Presupuestos* (Quinta ed.). Lima, Perú: Santo Domingo.
- Gino, P. (2017). *Costo de Producción y Rentabilidad en las Empresas Pesqueras Distrito San Miguel 2017* (tesis de pregrado). Universidad César Vallejo, Lima, Perú.

- Hernández, R, Fernandez, C y Baptista, P (2010). *Metodología de la Investigación* (Quinta ed.). México: Interamericana editores, s.a. de c.v. Recuperado de: <C:/Users/laboratorio%20ucv/Downloads/Metodologia%20de%20la%20investigaci%C3%B3n%205ta%20Edici%C3%B3n%202010.pdf>
- Martinez, J. (2017). *Los Costos de los Servicios de Aguas y Suelos del Laboratorio Ambiental Cestta de la Ciudad de Riobamba y su Incidencia en su Rentabilidad en el Periodo 2015*. (tesis de pregrado). Universidad Nacional de Chimborazo, Riobamba, Ecuador.
- Moncaleano, Y. (2015). *La Cadena de Valor del Calamar Gigante Doasidicus Gigas en el Golfo de California* (tesis para obtener el grado de magister). Instituto Politecnico Nacional, La Paz, México.
- Obando, A. (2016). *Estimaciòn del Costo de los Procesos Productivos de la Compañía Pesquera del Mar S.A.S 2016* (tesis de pregrado). Universidad Industrial de Santander, Bucaramanga, Colombia.
- PRODUCE. (2018). *Cuota de captura de pota 2018 será beneficio de la actividad pesquera artesanal*. Lima: Portal Ministerio de la Producción. Recuperado de <https://www.gob.pe/institucion/produce/noticias/1310-cuota-de-captura-de-pota-del-2018-sera-de-beneficio-de-la-actividad-pesquera-artesanal>
- PROMPERÚ. (2018). *Productos pesqueros peruanos destacan en feria Seafood Expo de EE.UU.* Lima: Portal Web PROMPERÚ. Recuperado de https://www.promperu.gob.pe/Repos/pdf_novedades/24201894018_994.pdf
- SNP. (2018). *La cuota global y la capacidad de carga*. Lima: Portal Web de SNP. Recuperado de <https://www.snp.org.pe/cuota-global-capacidad-carga/>
- Short, S.D. *Characteristics and Production Costs of the US Cow–Calf Operations*. Washington, DC: U.S. Department of Agriculture, Statistical Bulletin 974-3, November 2001.
- Wu, J. (2018). *Contabilidad de Costos*. Lima, Perú: El Búho EIRL.
- Zans, W. (2018). *Contabilidad de Costos I*. Lima, Perú: San Marcos EIRL.

ANEXOS

ACTA DE APROBACIÓN DE ORIGINALIDAD DE TESIS

 UCV UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO	ACTA DE APROBACIÓN DE ORIGINALIDAD DE TESIS	Código : F06-PP-PR-02.02 Versión : 09 Fecha : 23-03-2018 Página : 1 de 2
--	--	---

Yo, Donato Díaz Díaz, docente de la Facultad Ciencias Empresariales y Escuela Profesional de Contabilidad de la Universidad César Vallejo de Lima Norte, revisor(a) de la tesis titulada

"Costo de Producción de Rejo Precocido de Pota y Rentabilidad en la Empresa Holy Seafood, Villa el Salvador, 2018." de la estudiante Santa Isela Romero Trujillo constato que la investigación tiene un índice de similitud de 25 % verificable en el reporte de originalidad del programa Turnitin.

El/la suscrito (a) analizó dicho reporte y concluyó 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.

Lima, 07 de julio de 2019

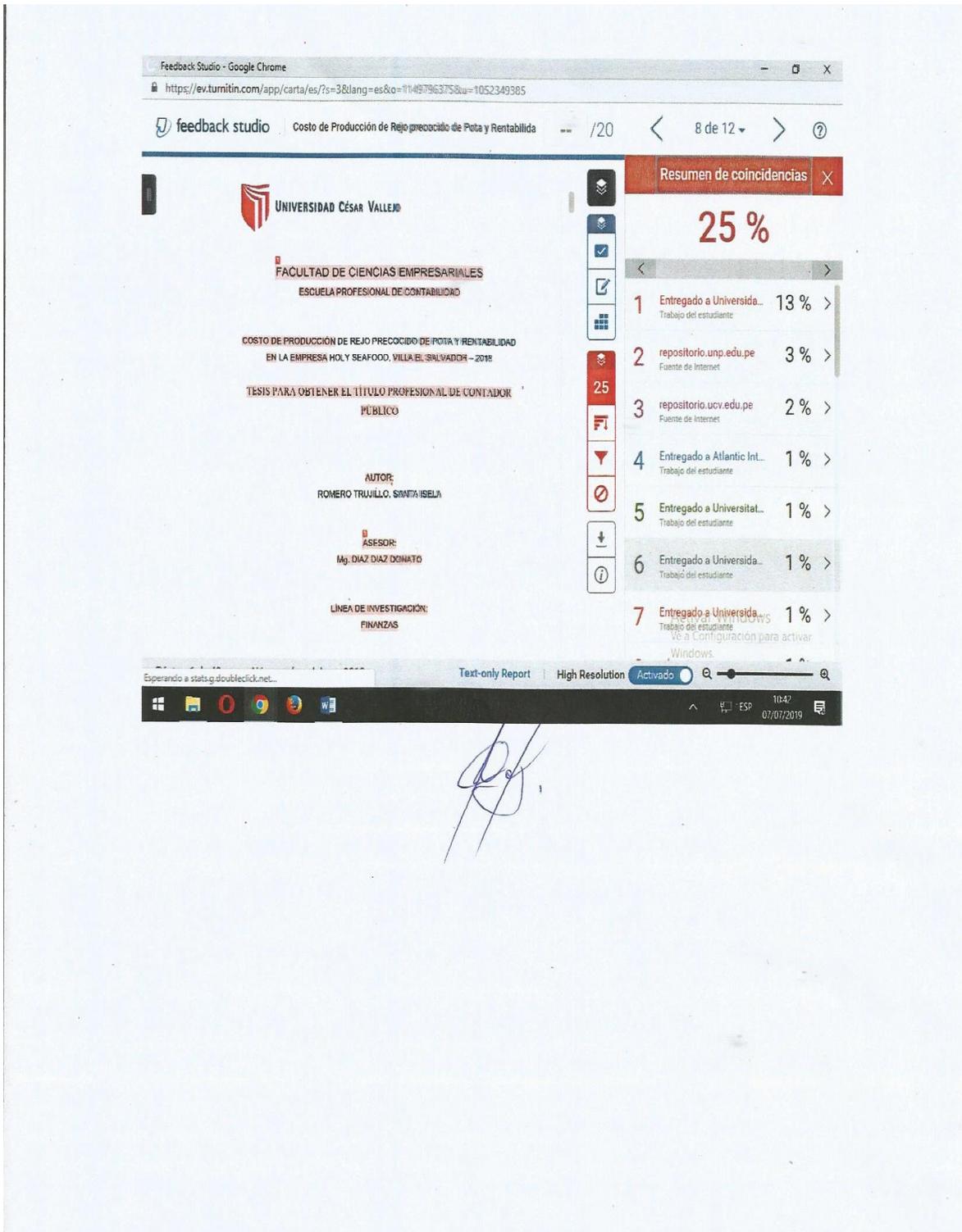

.....
Firma

Donato Díaz Díaz

DNI: 08467350

Elaboró	Dirección de Investigación	Revisó	Responsable de SGC	Aprobó	Vicerrectorado de Investigación
---------	----------------------------	--------	--------------------	--------	---------------------------------

PANTALLAZO DEL SOFTWARE TURNITIN





UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

Centro de Recursos para el Aprendizaje y la Investigación (CRAI)
"César Acuña Peralta"

FORMULARIO DE AUTORIZACIÓN PARA LA PUBLICACIÓN ELECTRÓNICA DE LAS TESIS

1. DATOS PERSONALES

Apellidos y Nombres: (solo los datos del que autoriza)

SANTA ISELA ROMERO TRUJILLO

D.N.I. : 10751848
Domicilio : Sector 2, Grupo 26, H2.D, LT.24, V.E.S.
Teléfono : Fijo : Móvil : 945729449
E-mail : santaromeroTrujillo.2018@gmail.com

2. IDENTIFICACIÓN DE LA TESIS

Modalidad:

Tesis de Pregrado

Facultad : CIENCIAS EMPRESARIALES
Escuela : CONTABILIDAD
Carrera : CONTABILIDAD
Título : CONTADOR PÚBLICO

Tesis de Post Grado

Maestría

Doctorado

Grado :
Mención :

3. DATOS DE LA TESIS

Autor (es):

SANTA ISELA ROMERO TRUJILLO

Título de la tesis:

COSTO DE PRODUCCIÓN DE REJÓ PRECOCIDO DE PATA Y
RENTABILIDAD EN LA EMPRESA HOLY SEAFORD, VILLA EL SALVADOR 2018

Año de publicación : 2019

4. AUTORIZACIÓN DE PUBLICACIÓN DE LA TESIS EN VERSIÓN ELECTRÓNICA:

A través del presente documento, autorizo a la Biblioteca UCV-Lima Norte,
a publicar en texto completo mi tesis.

Firma :

Fecha : 16/12/2019

AUTORIZACIÓN DE LA VERSIÓN FINAL DEL TRABAJO DE INVESTIGACIÓN



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

AUTORIZACIÓN DE LA VERSIÓN FINAL DEL TRABAJO DE INVESTIGACIÓN

CONSTE POR EL PRESENTE EL VISTO BUENO QUE OTORGA EL ENCARGADO DE INVESTIGACIÓN DE

LA ESCUELA DE CONTABILIDAD

A LA VERSIÓN FINAL DEL TRABAJO DE INVESTIGACIÓN QUE PRESENTA:

SANTA ISELA ROMERO TRUJILLO

INFORME TITULADO:

COSTO DE PRODUCCIÓN DE REJO PRECOCIDO DE
POTA Y RENTABILIDAD EN LA EMPRESA
HOLY SEAFOOD, VILLA EL SALVADOR 2018

PARA OBTENER EL TÍTULO O GRADO DE:

CONTADOR PÚBLICO

SUSTENTADO EN FECHA: 12/07/2019

NOTA O MENCIÓN: 15



[Firma manuscrita]
FIRMA DEL ENCARGADO DE INVESTIGACION

ANEXO N.º 1: MATRIZ DE CONSISTENCIA

TÍTULO: “Costo de Producción de Rejo Precocido de Pota y Rentabilidad en la Empresa Holy Seafood, Villa el Salvador – 2018”			
PROBLEMA GENERAL	OBJETIVO GENERAL	HIPÓTESIS GENERAL	METODOLOGÍA
¿Qué relación existe entre el costo de producción de rejoy precocido de pota y la rentabilidad en la empresa Holy Seafood en el distrito de Villa el Salvador 2018?	Determinar la relación entre el costo de producción de rejoy precocido de pota y la rentabilidad en la empresa Holy Seafood, en el distrito de Villa el Salvador 2018.	Existe relación entre el costo de producción de rejoy precocido de pota y la rentabilidad de la empresa Holy Seafood, en el distrito de Villa el Salvador 2018.	Diseño no experimental. Es de corte transversal. Tipo de investigación aplicada. Nivel correlacional. El enfoque es cuantitativo.
PROBLEMAS ESPECÍFICOS	OBJETIVOS ESPECÍFICOS	HIPÓTESIS ESPECÍFICAS	La población la conforman 30 trabajadores de la empresa. La muestra es censal, está dada por los 30 trabajadores. La técnica es la encuesta. El instrumento usado es el cuestionario. La validación del instrumento está dada por profesores expertos de la UCV. El índice de confiabilidad usado es el alfa de cronbach. Se emplea el método estadístico SPSS. Se desarrolla la ética del Contador Público.
¿Qué relación existe entre el costo de la materia prima y la rentabilidad en la empresa Holy Seafood en el distrito de Villa el Salvador 2018?	Determinar la relación entre costo de la materia prima y la rentabilidad en la empresa Holy Seafood, en el distrito de Villa el Salvador 2018.	Existe relación entre el costo de la materia prima y la rentabilidad de la empresa Holy Seafood, en el distrito de Villa el Salvador 2018.	
¿Qué relación existe entre el costo de la mano de obra y la rentabilidad en la empresa Holy Seafood en el distrito de Villa el Salvador 2018?	Determinar la relación entre el costo de la mano de obra y la rentabilidad en la empresa Holy Seafood, en el distrito de Villa el Salvador 2018.	Existe relación entre el costo de la mano de obra y la rentabilidad de la empresa Holy Seafood, en el distrito de Villa el Salvador 2018.	
¿Qué relación existe entre el costo indirecto de fabricación y la rentabilidad en la empresa Holy Seafood en el distrito de Villa el Salvador 2018?	Determinar la relación entre el costo indirecto de fabricación y la rentabilidad en la empresa Holy Seafood, en el distrito de Villa el Salvador 2018.	Existe relación entre el costo indirecto de fabricación y la rentabilidad de la empresa Holy Seafood, en el distrito de Villa el Salvador 2018.	

2.2	Se observa pericia en el proceso del rejeado de pota.					
2.3	Se desarrolla de manera apropiada el lavado y sanitizado de la pota					
2.4	Se observa controles en el plaqueado y congelado de la pota.					
2.5	Se respeta la temperatura y tiempo de cocción y enfriamiento de la pota.					
	DIMENSIÓN 3: COSTOS INDIRECTOS	(5)	(4)	(3)	(2)	(1)
3.1	Se usan de manera apropiada los utensilios en el proceso de rejeado.					
3.2	Se utiliza de manera responsable los recursos de agua y hielo.					
3.3	Se guardan en contenedores y/o cámaras isotérmicas la pota.					
3.4	Se controlan y valoran los insumos en el proceso de producción.					
3.5	Se realizan charlas y capacitaciones para mejorar las actividades.					

III. RENTABILIDAD

	DIMENSIÓN 4: INGRESOS	(5)	(4)	(3)	(2)	(1)
4.1	Se controlan los ingresos operativos por las ventas de rejo precocido de pota.					
4.2	Se estima que los ingresos financieros son suficientes y aceptables.					
4.3	Se identifican los ingresos económicos por la venta de rejo precocido de pota.					
4.4	Se efectúan evaluaciones en relación al capital propio.					
4.5	Se usan ratios para medir la rentabilidad operativa, financiera y económica.					
	DIMENSIÓN 5: EGRESOS	(5)	(4)	(3)	(2)	(1)
5.1	Se encuentran controlados los costos operativos de producción.					
5.2	Se controlan los pagos al rejeador, cocinero y otros relacionados.					
5.3	Se controlan los pagos por suministros básicos usados en el proceso.					
5.4	Los egresos administrativos son importantes porque son deducibles para la empresa.					
5.5	Se desarrollan las operaciones respetando el orden y usando estrategias.					
	DIMENSIÓN 6: UTILIDAD	(5)	(4)	(3)	(2)	(1)
6.1	Se analizan los ingresos y egresos para determinar las utilidades.					
6.2	Se mide el éxito de las actividades en términos de utilidades.					
6.3	Se mide la utilidad a través de la rentabilidad económica.					
6.4	Se analiza la utilidad mediante la rentabilidad financiera.					
6.5	Se analiza la utilidad a través de la rentabilidad neta sobre las ventas.					

ANEXO N° 3

BASE DE DATOS DE COSTO DE PRODUCCIÓN DE REJO PRECOCIDO DE POTA Y RENTABILIDAD EN LA EMPRESA HOLY SEAFOOD, VILLA EL SALVADOR – 2018

VARIABLE DIMENSIONES	VARIABLE: COSTO DE PRODUCCION															VARIABLE: RENTABILIDAD														
	MATERIA PRIMA					MANO DE OBRA					COSTOS INDIRECTOS					INGRESOS					EGRESOS					UTILIDAD				
PREGUNTAS	1.1	1.2	1.3	1.4	1.5	2.1	2.2	2.3	2.4	2.5	3.1	3.2	3.3	3.4	3.5	4.1	4.2	4.3	4.4	4.5	5.1	5.2	5.3	5.4	5.5	6.1	6.2	6.3	6.4	6.5
ENCUESTADO 01	5	4	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	3	5	5	5	5	4	5	5	5	5	4		
ENCUESTADO 02	5	4	5	3	4	5	5	5	5	4	5	4	5	5	3	4	4	5	4	3	5	4	5	5	4	4	5	5	3	
ENCUESTADO 03	5	4	5	4	4	5	5	5	4	5	5	5	5	4	5	5	5	4	5	5	5	5	5	4	5	4	5	5	4	
ENCUESTADO 04	5	4	5	3	5	5	5	5	5	5	5	4	5	5	4	5	5	5	3	4	5	4	5	4	5	4	5	5	3	
ENCUESTADO 05	5	5	4	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	3	4	4	5	4	4	5	5	4	5	5	5	5	5	4	3	
ENCUESTADO 06	4	4	4	3	4	4	5	4	4	5	4	4	4	4	5	4	5	4	3	4	5	4	5	4	4	4	5	5	4	
ENCUESTADO 07	5	5	5	4	4	5	5	5	5	5	5	4	5	4	3	5	5	4	3	5	5	5	4	4	4	5	5	5	4	
ENCUESTADO 08	4	4	4	4	4	5	5	5	5	5	5	5	4	5	3	4	5	5	4	3	5	4	4	4	4	4	5	5	4	3
ENCUESTADO 09	4	4	5	3	4	4	4	5	5	5	4	5	4	5	4	5	4	5	4	5	5	4	5	3	4	5	4	4	5	3
ENCUESTADO 10	5	4	5	3	4	5	4	4	4	4	5	5	5	5	4	5	4	5	4	4	4	5	4	3	4	4	5	4	5	4
ENCUESTADO 11	5	5	4	3	5	4	4	4	4	5	5	5	5	4	5	5	4	5	3	4	4	5	5	5	4	5	5	5	5	3
ENCUESTADO 12	5	3	5	3	5	5	5	4	4	4	5	5	5	5	5	4	5	4	4	3	3	4	4	5	4	5	5	5	5	4
ENCUESTADO 13	5	3	4	3	3	5	5	4	4	5	4	3	5	4	4	4	4	3	3	3	5	5	5	5	4	4	5	4	5	3
ENCUESTADO 14	4	4	4	3	3	4	5	4	4	5	4	3	5	5	4	5	5	4	4	4	3	4	3	4	5	4	4	5	5	4
ENCUESTADO 15	4	4	5	4	4	5	5	5	5	4	5	4	4	4	3	4	4	4	3	4	4	5	3	4	5	5	5	4	5	3
ENCUESTADO 16	4	4	4	4	4	5	4	5	5	5	5	4	4	5	3	5	5	3	4	4	4	4	4	5	4	5	5	5	5	3
ENCUESTADO 17	5	4	5	3	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	4	4	4	4	4	4	4	4	5	5	4	5	4	5	5	3
ENCUESTADO 18	5	4	5	3	4	5	4	5	5	4	4	5	5	5	3	5	4	5	3	5	5	5	5	5	4	4	5	5	5	4
ENCUESTADO 19	3	4	4	4	4	4	5	5	5	4	5	5	4	4	4	5	4	5	4	5	4	4	5	5	3	4	4	5	3	4
ENCUESTADO 20	3	5	4	4	5	5	5	4	4	5	4	5	4	4	3	4	5	5	4	5	5	4	5	5	4	5	4	4	3	3
ENCUESTADO 21	4	4	4	3	4	5	5	5	4	4	5	4	5	5	4	4	5	5	3	4	4	5	4	3	3	4	5	4	4	3
ENCUESTADO 22	3	4	4	3	4	5	5	4	4	4	4	4	5	5	3	5	5	5	3	3	5	5	5	4	4	5	5	3	4	3
ENCUESTADO 23	4	5	5	4	5	4	4	5	5	5	5	5	5	4	5	4	5	4	3	3	4	4	5	5	3	4	5	3	5	2
ENCUESTADO 24	5	4	4	2	4	4	5	5	5	5	5	3	5	5	3	5	5	5	4	4	5	5	5	5	4	5	5	3	4	2
ENCUESTADO 25	5	3	4	3	4	5	4	5	4	5	5	5	5	5	4	4	5	5	4	4	5	4	4	5	4	5	4	4	5	4
ENCUESTADO 26	5	4	5	5	5	4	5	5	4	5	5	4	4	5	4	5	3	4	3	4	5	3	5	5	4	5	4	5	5	3
ENCUESTADO 27	5	3	4	4	4	5	5	5	5	5	5	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	3	5	5	5	5	5	5	4	3
ENCUESTADO 28	5	4	4	5	5	4	5	4	5	4	4	5	5	5	4	5	4	5	4	5	5	4	5	5	4	5	5	5	5	3
ENCUESTADO 29	3	4	4	3	4	5	5	4	4	4	4	4	5	5	3	5	5	5	3	3	5	5	5	4	4	5	5	3	4	3
ENCUESTADO 30	4	4	4	4	4	5	4	5	5	5	5	4	4	5	3	5	5	3	4	4	4	4	5	4	5	5	5	5	5	3

DOCUMENTOS PARA VALIDAR LOS INSTRUMENTOS DE
MEDICIÓN A TRAVÉS DE JUICIO DE EXPERTOS

CARTA DE PRESENTACIÓN

Señor(a)(ita): *Helario Chépana Chépana*

Presente

Asunto: VALIDACIÓN DE INSTRUMENTOS A TRAVÉS DE JUICIO DE EXPERTO.

Me es muy grato comunicarme con usted para expresarle mi saludo y así mismo, hacer de su conocimiento que siendo estudiante del programa SUBE de la Escuela de Contabilidad de la UCV, en la sede Lima Norte, promoción 2019 I, requiero validar el instrumento con el cual recogeré la información necesaria para poder desarrollar mi investigación y con la cual optaré el Título de Contador Público.

El título nombre de mi proyecto de investigación es: "COSTO DE PRODUCCIÓN DE REJO PRECOCIDO DE POTA Y RENTABILIDAD EN LA EMPRESA HOLY SEAFOOD, VILLA EL SALVADOR – 2018". Y siendo imprescindible contar con la aprobación de docentes especializados para poder aplicar los instrumentos en mención, he considerado conveniente recurrir a usted, ante su connotada experiencia en temas educativos y/o investigación educativa.

El expediente de validación, que le hago llegar contiene:

- Carta de presentación.
- Definiciones conceptuales de las variables y dimensiones.
- Matriz de Operacionalización de las variables.
- Certificado de validez de contenido de los instrumentos.

Expresándole mis sentimientos de respeto y consideración me despido de usted, no sin antes agradecerle por la atención que dispense a la presente.

Atentamente,



Firma

Romero Trujillo Santa Isela
DNI N° 10751848

Observaciones (precisar si hay suficiencia): HAY SUFICIENCIA

Opinión de aplicabilidad: Aplicable [] Aplicable después de corregir [] No aplicable []

Apellidos y nombres del juez validador: CHIPANA CHIPANA HILARIO DNI: 10541585

Especialidad del validador: AUDITOR

¹Pertinencia: El ítem corresponde al concepto teórico formulado.
²Relevancia: El ítem es apropiado para representar al componente o dimensión específica del constructo.
³Claridad: Se entiende sin dificultad alguna el enunciado del ítem, es conciso, exacto y directo.

Nota: Suficiencia, se dice suficiencia cuando los ítems planteados son suficientes para medir la dimensión.

..... 09 de Mayo del 2019



Firma del Experto Informante

CARTA DE PRESENTACIÓN

Señor(a)(ita): *Ambrocio Teodoro Esteves Pairazaman*

Presente

Asunto: VALIDACIÓN DE INSTRUMENTOS A TRAVÉS DE JUICIO DE EXPERTO.

Me es muy grato comunicarme con usted para expresarle mi saludo y así mismo, hacer de su conocimiento que siendo estudiante del programa SUBE de la Escuela de Contabilidad de la UCV, en la sede Lima Norte, promoción 2019 I, requiero validar el instrumento con el cual recogeré la información necesaria para poder desarrollar mi investigación y con la cual optaré el Título de Contador Público.

El título nombre de mi proyecto de investigación es: "COSTO DE PRODUCCIÓN DE REJO PRECOCIDO DE POTA Y RENTABILIDAD EN LA EMPRESA HOLY SEAFOOD, VILLA EL SALVADOR – 2018". Y siendo imprescindible contar con la aprobación de docentes especializados para poder aplicar los instrumentos en mención, he considerado conveniente recurrir a usted, ante su connotada experiencia en temas educativos y/o investigación educativa.

El expediente de validación, que le hago llegar contiene:

- Carta de presentación.
- Definiciones conceptuales de las variables y dimensiones.
- Matriz de Operacionalización de las variables.
- Certificado de validez de contenido de los instrumentos.

Expresándole mis sentimientos de respeto y consideración me despido de usted, no sin antes agradecerle por la atención que dispense a la presente.

Atentamente,



Firma

Romero Trujillo Santa Isela
DNI N° 10751848

Observaciones (precisar si hay suficiencia): Hay suficiencia.

Opinión de aplicabilidad: Aplicable Aplicable después de corregir [] No aplicable []

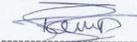
Apellidos y nombres del juez validador. Esteves Paivazaman Anbrasia Tesdoro DNI: 12846910

Especialidad del validador: Doctor en Administración Financiera

¹**Pertinencia:** El ítem corresponde al concepto teórico formulado.
²**Relevancia:** El ítem es apropiado para representar al componente o dimensión específica del constructo.
³**Claridad:** Se entiende sin dificultad alguna el enunciado del ítem, es conciso, exacto y directo.

Nota: Suficiencia, se dice suficiencia cuando los ítems planteados son suficientes para medir la dimensión.

..... 08 de Mayo del 2019



Firma del Experto Informante

CARTA DE PRESENTACIÓN

Señor(a)(ita): *Walter Ibarra Fretell*

Presente

Asunto: VALIDACIÓN DE INSTRUMENTOS A TRAVÉS DE JUICIO DE EXPERTO.

Me es muy grato comunicarme con usted para expresarle mi saludo y así mismo, hacer de su conocimiento que siendo estudiante del programa SUBE de la Escuela de Contabilidad de la UCV, en la sede Lima Norte, promoción 2019 I, requiero validar el instrumento con el cual recogeré la información necesaria para poder desarrollar mi investigación y con la cual optaré el Título de Contador Público.

El título nombre de mi proyecto de investigación es: "COSTO DE PRODUCCIÓN DE REJO PRECOCIDO DE POTA Y RENTABILIDAD EN LA EMPRESA HOLY SEAFOOD, VILLA EL SALVADOR – 2018". Y siendo imprescindible contar con la aprobación de docentes especializados para poder aplicar los instrumentos en mención, he considerado conveniente recurrir a usted, ante su connotada experiencia en temas educativos y/o investigación educativa.

El expediente de validación, que le hago llegar contiene:

- Carta de presentación.
- Definiciones conceptuales de las variables y dimensiones.
- Matriz de Operacionalización de las variables.
- Certificado de validez de contenido de los instrumentos.

Expresándole mis sentimientos de respeto y consideración me despido de usted, no sin antes agradecerle por la atención que dispense a la presente.

Atentamente,



Firma
Romero Trujillo Santa Isela
DNI N° 10751848

