



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES

ESCUELA ACADÉMICO PROFESIONAL DE CONTABILIDAD

Costos de producción para determinar el margen de ganancia del restaurante “El
Dorado” – Nuevo Chimbote Periodo 2019

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

AUTORES:

Urquiaga Pescoran, Nilton Merardo (ORCID: 0000-0002-0266-3647)

Zarzosa Espinola, Thalia Theresa (ORCID: 0000-0003-0730-6435)

ASESORES:

Dr. Mucha Paitan Ángel Javier (ORCID: 0000-0003-1411-8096)

Dr. Ramirez GARCIA Jaime Roberto (ORCID: 0000-0002-7795-7471)

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN:

Finanzas

CHIMBOTE – PERÚ

2019

DEDICATORIA

El presente trabajo de investigación lo dedico a Dios por darme las fuerzas para continuar en este proceso importante en vida y guiarme por el buen camino. A mis padres quienes están conmigo en todo momento velando por mi bienestar, por el esfuerzo que hacen día a día, por su amor y apoyo incondicional. A mis hermanos por brindarme ese apoyo moral y siempre estar a mi lado.

Urquiaga Pescoran Nilton Merardo

Dedicado principalmente a Dios, por ser mi fortaleza para seguir adelante en este transcurso de obtener uno de los anhelos más deseados y estar conmigo en cada paso que doy. A mis padres en especial a mi madre por confiar en mí, por ese sacrificio en todos estos años para darme lo mejor, por ayudarme a superar mis miedos y ser mi apoyo incondicional.

Zarzosa Espinola Thalia Theresa

AGRADECIMIENTO

Agradezco a Dios por brindarme sabiduría y guiarme durante mi formación profesional. A mis padres por ser los principales motores de mis sueños, por su confianza y por sus palabras de aliento. A mis hermanos por estar presente en todo momento.

A mi asesor metodológico Dr. Mucha Paitán y a mi asesor temático Dr. Jaime Ramírez por haberme guiado en la elaboración del trabajo presente y por compartir sus conocimientos.

Urquiaga Pescoran Nilton Merardo

Principalmente agradezco a Dios por guiarme a lo largo de mi formación académica y profesional y por ser mi fortaleza en aquellos momentos de dificultad. A mi madre por sus consejos, su motivación y por su confianza en mí. A mis hermanos por estar siempre a mi lado y por ese apoyo moral.

Al profesor Dr. Ángel Mucha por su dedicación y enseñanzas. A mi asesor Dr. Jaime Ramírez por su apoyo, dedicación y por brindarme sus conocimientos para el desarrollo del presente trabajo.

Zarzosa Espinola Thalia Theresa

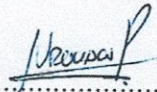
Página del jurado

DECLARATORIA DE AUTENTICIDAD

Nosotros, Urquiaga Pescoran Nilton Merardo, con DNI N° 73023002 y Zarzosa Espinola Thalia Theresa, con DNI N° 72937284, a efecto de cumplir con las disposiciones vigentes consideradas en el Reglamento de Grados y Títulos de la Universidad César Vallejo, Facultad de Ciencias Empresariales, Escuela de Contabilidad, declaro bajo juramento que toda la documentación que acompaño es veraz y auténtica.

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

Chimbote, 28 de Noviembre 2019



Urquiaga Pescoran Nilton Merardo

DNI: 73023002



Zarzosa Espinola Thalia Theresa

DNI: 72937284

Índice

Dedicatoria.....	ii
Agradecimiento	iii
Página del jurado	iv
Declaratoria de Autenticidad	v
Índice	vi
RESUMEN.....	vii
ABSTRACT	viii
I. INTRODUCCIÓN.....	1
II. MÉTODO	12
2.1. Diseño de investigación	12
2.2. Operacionalización de las variables.....	13
2.3. Población y muestra	14
2.4. Técnicas e instrumentos de recolección de datos, validez y confiabilidad	14
2.5. Procedimientos	15
2.6. Métodos de análisis de datos	15
2.7. Aspectos éticos	15
III. RESULTADOS.....	16
IV. DISCUSIÓN	29
V. CONCLUSIONES.....	32
VI. RECOMENDACIONES	33
VII. PROPUESTA.....	34
REFERENCIAS	70
ANEXOS	74

RESUMEN

El presente trabajo de investigación titulado Costos de producción para determinar el margen de ganancias del restaurante “El Dorado”- Nuevo Chimbote, periodo 2019, tiene como objetivo general evaluar el costo de producción para determinar el margen de ganancia del Restaurant El Dorado, Nuevo Chimbote, periodo 2019 y se identificó que los objetivos específicos fueron los siguientes: analizar el costo e identificar el margen de ganancia de la empresa, además de elaborar una propuesta de costo de producción.

El tipo de investigación es descriptiva y el diseño de investigación es no experimental. Por otra parte, la población estuvo conformada por los documentos y el personal del restaurante el Dorado desde el inicio de funcionamiento hasta la actualidad y para la muestra se solicitó los documentos de costos y del personal (01 cocinero y administrador). Las técnicas e instrumentos utilizados fueron la guía de análisis documental y guía de entrevista.

Se pudo concluir que el Restaurante “El Dorado” no conoce el costo de producción real de cada plato, ya que al momento de determinar los costos no consideran la mano de obra y algunos costos indirectos de fabricación (servicios básicos, depreciación, etc.), esto no lo permite conocer su margen de ganancia real, para ello se elaboró una propuesta de costo de producción que le permita determinar correctamente el margen de ganancia, que le ayudará a calcular e identificar correctamente la materia prima, mano de obra y costos indirectos de fabricación.

Palabras Clave: Materia prima, Mano de obra, Costos indirectos de Fabricación, Costo de producción y Margen de Ganancia.

ABSTRACT

The present research work entitled Production costs to determine the profit margin of the restaurant “El Dorado” - Nuevo Chimbote, period 2019, has as a general objective to evaluate the cost of production to determine the profit margin of the Restaurant El Dorado, Nuevo Chimbote, period 2019 and it was identified that the specific objectives were the following: analyze the cost and identify the profit margin of the company, in addition to preparing a proposal of production cost.

The type of research is descriptive and the research design is non-experimental. On the other hand, the population was confirmed by the documents and the personnel of the restaurant El Dorado from the beginning of operation until the present time and for the sample the documents of costs and of the personnel were requested (01 cook and administrator). The techniques and instruments used were the document analysis guide and interview guide

It was concluded that the “El Dorado” Restaurant does not know the actual production cost of each dish, since at the time of determining the costs they do not consider labor and some indirect manufacturing costs (basic services, depreciation, etc.), This does not allow you to know your real profit margin, for this purpose a production cost proposal was developed that allows you to correctly determine the profit margin that will help you correctly calculate and identify the raw material, labor and indirect manufacturing costs .

Keywords: Raw material, Labor, Indirect Manufacturing Costs, Cost of production and Profit Margin.

I. INTRODUCCIÓN

A nivel Internacional, tenemos los siguientes autores de diversos trabajos de investigación donde describen la problemática que encontraron, según el autor Ruiz (2015) nos menciona que:

El problema que manifiesta el Restaurante El Gran Charrapal del Cantón Buena Fe, no determina de manera adecuada sus costos de producción para cada plato, lo que no le permite establecer su precio real de cada uno de sus platos, no conociendo cual será su ganancia por cada comida.(párr.3).

Así mismo no determina el número de materia prima que requiere para la preparación de cada potaje, ya que compran mucha materia prima obteniendo una pérdida de su materia prima por haberse dañado (párr.4).

Según Silva (2017) expone que:

El principal problema es que no se lleva una contabilidad de costos y por ende se conoce cuánto cuesta toda la comida que se tiene en cocina y de esta manera poder saber si se está ganando lo suficiente cuando un cliente pida cada producto. Para esto, se debe estar a la fluctuación de los precios de los alimentos, si estos varían para modificar nuestro margen de ganancia y comprobar constantemente el precio del menú para asegurarte de que lo que estás ofreciendo tiene sentido. Que los precios suban, no se quiere decir que necesariamente se tiene que subir el precio al menú. Pero si se necesita ser creativo y pensar en ofrecer porciones más pequeñas o diferentes cortes de carne para que sea rentable (párr. 10-11).

En el Ecuador, en la ciudad de Ambato Mera (2013) menciona:

El no contar con un sistema de costos propicio para fijar precios que se encuentre de acorde con los requerimientos que exige el área del restaurante de la hostería “Bascún” simbolizaría tener dos posibles escenarios, el primero y más probable tener una pérdida en esta sección, por no considerar todos los costos y fijar precios más bajos que los reales, que llevarían a disminuir la utilidad general del ejercicio económico ocasionando el descontento de sus propietarios. Otro escenario es calcular precios muy elevados en los platillos que reducirán notoriamente la cantidad de clientes, dando como resultado ingresos más bajos, disminuyendo la imagen corporativa y la utilidad.

En este contexto también se encontrarían afectados los empleados, debido a que muchos de estos pueden ser despedidos u obligados a desempeñar otras funciones o peor aún disminución de sueldos y comisiones.(p.11)

Así también nivel nacional tenemos a los siguientes autores, según Facundo (2018) manifiesta que:

El Restaurant Turístico “El Sabor de mi Tierra” que se encuentra ubicado en San Ignacio, departamento de Cajamarca inscrito el 18 de enero del 2010, dedicada a la venta de platos típicos de la zona, no lleva un adecuado sistema de costos, de tal manera que no le permite conocer sus costos por cada producto que ofrece y en consecuencia determinar su margen de ganancia por cada plato, dado que lo realiza de manera empírica, e incluso suceden algunos casos que para determinar los precios de los platos en carta, toman como referencia los precios que asignan la competencia (párr.7).

Para calcular el coste de preparación de cada plato, realizan estimaciones tomando en cuenta como base los insumos de mayor precio (pescados, pollo, carne, gallina, cecina de chanco y cuy) al cual se le suma a ello lo estimado en consumo de energía eléctrica, agua, gas, más un aproximado en el uso de condimentos, servilletas y otros servicios adicionales; finalmente se le duplica el costo, obteniendo de esta manera el precio del plato (párr.8).

Además, se considera que el restaurante en mención no establece políticas para la adquisición de insumos y almacenamiento de los mismos, en cuanto a la mano de obra se le paga de acuerdo al cargo que desempeña y la responsabilidad de cada trabajador (párr.9).

De acuerdo a Bustamante (2017) manifiesta en su problemática que:

El restaurante el Rincón del Pato EIRL es una empresa legalmente formalizada, cuenta con los servicios de comida delivery, salón de recepciones y su actividad principal que es el restaurante turístico, las personas que conforman la empresa son el gerente-propietario, el administrador, contador externo, los cocineros y los mozos; sus insumos son comprados por el gerente y el cocinero al mayor en el mercado. En la actualidad lleva un sistema de costos empírico, basados en la experiencia obtenida por los años y por las capacitaciones de cómo elaborar,

preparar y distribuir los insumos en los diferentes platos, la empresa genera buena utilidad a pesar de no llevar un sistema de costos, pero tiene sus desventajas ya que el dinero que ingresa NO es utilizado y distribuido de la mejor manera posible, si bien es cierto el contador aporta sus conocimientos contables y financieros pero la última decisión la tiene el gerente. El problema notorio en la empresa es el NO utilizar un sistema de costos adecuado, que oriente al empresario a organizar su trabajo y a su vez satisfaga necesidades de análisis fundamental de sus costos (p.18).

A nivel local en el Distrito de Nuevo Chimbote, Provincia de Santa, Departamento de Ancash, se encuentra el Restaurante “El Dorado” identificado con número de RUC N° 20532079951 cuyo rubro es la elaboración y venta de platos criollos nacionales. La empresa no es ajena a esta problemática, ya que en la actualidad no lleva ningún tipo de costeo que le permita conocer y calcular cuánto es su costo de producción de cada plato y su margen de ganancia, dado que la dueña bajo la sugerencia del chef determina sus costos de manera empírica basado en la experiencia, desconociendo su margen de ganancia real por cada plato vendido y por ende no fijan un precio idóneo para la venta. Habiendo algunos casos que para la determinación de los precios ha sido referenciado en base al precio de la competencia.

En los trabajos previos se tomaron en cuenta los trabajos de investigación que guardan una relación con los objetivos de nuestra investigación. De tal manera que, a nivel Internacional, según Carrión (2016) en su trabajo de investigación donde menciona como determinar el costo de producción de los platos típicos en el restaurante “Don Hugo” llego a las siguientes conclusiones:

Al realizarse el calculo de los CIF, se pudo conocer la tasa predeterminada y aplicarse a las órdenes de producción

Así mismo se pudo conocer el costo unitario de cada plato típico, teniendo en cuenta los tres elementos de costo: materia prima directa, mano de obra directa y los costos indirectos de fabricación.

Según Quintero (2013) llegó a las siguientes conclusiones:

Para conocer el costo de cada plato no solo basta con calcular el costo de la materia prima que incluye en la elaboración de ella. Se debe tener en cuenta todo los inductores del costo como la mano de obra, los costos indirectos de fabricación y los gastos.

Para estimular el precio de venta de los platos se debe aplicar del costo óptimo y el costo real sin incluir fugas y mermas evitables, si el costo real de los platos incluyendo desperdicio es muy alto se deberá indentificar la causa de su sobre costo analizando el diagrama de flujo de materiales.

Navarrete (2018) nos menciona las siguientes conclusiones:

Se diagnostico que la empresa omite algunos costos al momento de la elaboración de sus platos, por lo tanto no le permite conocer el costo real de cada plato.

Así mismo al no incluir todos los elementos de costos que comprenden en la producción de cada plato la empresa no conocerá su valor real de cada uno, consiguiendole esta una utilidad menor.

A nivel nacional se investigó diversos trabajos donde se pudo encontrar al Autor Hernández (2016) donde llegó a las siguientes conclusiones:

De acuerdo al resultado obtenido de los costos y precios de las comidas de la empresa El Paisa E.I.R.L se pudo comparar los costos estimados por la empresa y el costo real reflejando en el costo de producción una disminución de 29,60 por ciento.

Luego de aplicarse el Sistema de Costo por producción específica, se aplicó un margen de ganancia de 25 por ciento, se estimó para el cabrito un valor de venta de S/ 25,58 sienta este su valor de venta real, según el sistema de costos S/ 14,41 obteniendo un margen de ganancia de 43,66 %

Al aplicar un sistema de costos por producciones específicas permitirá conocer los costos reales de los platos y generando una mayor utilidad.

Finalmente, a nivel local encontramos a los autores De la Cruz & Marreros (2018) nos menciona las siguientes conclusiones:

Se diagnostico que el restaurante no lleva un control de su materia prima, así mismo al momento de determinar sus costos no incluyen la mano de obra y los costos

indirectos de fabricación por lo tanto no permite a la empresa sincerarse con la utilidad real que se está obteniendo.

Concluyó que los precios fijados por la empresa no son de manera adecuada y que su margen de ganancia no es el 50 por ciento, como la empresa estima, este margen se ve disminuido de manera abismal, al considerar de manera adecuada todos los costos de producción y aún mas cuando se considera los gastos operativos para obtener el costo del periodo”

Teorías relacionadas al tema; en el presente estudio es necesario recopilar y entender algunos conceptos básicos sobre costos, específicamente costos de producción, los elementos que los compone, la importancia de los mismos, métodos de distribución de los CIF, hoja de costos, etc. Que además nos ayudarán a determinar el margen de ganancia.

Costos, hace referencia a todo desembolso de dinero, necesarios para la producción de uno o más productos, que se espera recuperar mediante la venta del mismo. Este concepto incluye la materia prima, mano de obra y gastos indirectos de fabricación.

Por su parte Sinisterra (2006) indica que:

Casi todos los seres humanos, al utilizar la palabra **costo**, hacen referencia al costo de productos que adquiere en los mercados, al costo de vida, costo de matriculas, etc. Desde el punto de vista contable, se conceptua a los costos como las erogaciones y los cargos que se agrupan directamente en la produccion de bienes o la prestación de algún servicio, en otras palabras el costo es el valor de los recursos cedidos a cambio de algún producto o servicio que se presta. Este recurso en su mayoría es el dinero, y si no es así, se expresa en valores monetarios (p.8).

Asimismo Chacón (2010); Khan & Jain (2007) y Mohan (1986) Define que :

“El **costo** es un sacrificio económico que se almacena en el negocio y que luego se espera vender para generar ingresos económicos que cubran todos los costos desembolsados” (p.10).

De acuerdo a Viscencio (2012) manifiesta que:

“Los costos de producción es una herramienta significativa no solo porque el beneficio económico está determinado por la diferencia entre los ingresos y ls costo, si no además provee de información en el análisis de la toma decisiones” (p.211).

Los elementos del costo son tres: materia prima o materiales directos, mano de obra directa y costos indirectos de fabricación y de acuerdo a Griffin, Windmark, Bhavya y Agrawal definen que:

Las materias prima representan los materiales que, una vez sometidos a un proceso de transformación, se convierten en productos terminados, la mano de obra representa el esfuerzo del trabajo humano que se aplica en la elaboración del producto.y los costos indirectos de fabricación o también llamados cargas fábriles, comprenden todos los costos asociados con la fabricación de los productos, con la excepción de la materia prima directa y la mano de obra directa.

Para determinar los Costos Indirectos de Fabricación, existen procedimiento para su respectiva distribución, para ello tenemos a diversos autores: Arias, Portilla, Fernandez (2010); Gautam (2019) y Dutta (2011) mencionan que:

Los CIF son complejos a la hora de distribuirlos: y los problemas a esto se puede resumir en cuatro pasos: Primero identificar y acumular todos los CIF del periodo; consiste en tomar cada uno de los costos causados del periodo y soportados en documentos.

Seguido se dentifican los CIF que corresponde a cada departamento de producción o auxiliar, a este procedimiento se conoce como “Distribución Primaria”, donde los costos identificados se distribuyen en cada departamento según su consumo, de acuerdo a una base apropiada. Como base para la distribución, se utiliza el factor de aplicación que más se adapte a la empresa, este se determina con la experiencia en el trabajo diario, a manera de ejemplo veamos algunas bases utilizadas: Material Indirecto con base en Material Directo, Mano de Obra Indirecta con base en Mano de Obra Directa, Arriendo con base en Área.

Luego Los departamentos auxiliares deben ser absorbidos por los departamentos de producción, repartiendo sus costos mediante una base que guarde relación directa entre los departamentos auxiliares y los de producción. A este procedimiento se le

llama “Distribución Secundaria” y,

Por último, se distribuyen los valores acumulados en cada Centro de Costos de Producción entre las unidades procesadas de acuerdo al sistema de costeo utilizado. Llamado “Distribución Final” (p.82)

La clasificación de costos se pueden identificar de acuerdo a la actividad, departamento o producto; de acuerdo al tiempo en que fueron alcanzados, de acuerdo a su comportamiento y el tiempo en que se enfrentan los ingresos. Primero de acuerdo a la actividad según Bragg (2016) los clasifica como:

Costeo Directo que es el que se identifica fácilmente en un actividad, departamento o producto y el Costo Indirecto que es lo que no se puede identificar con facilidad en una actividad, departamento o producto; como por ejemplo el sueldo del chef, ayudante de cocina, el mozo, depreciación de las máquinas, etc.

De acuerdo al tiempo en que fueron calculados tenemos Costos predeterminados que son los que se establecen del hecho físico de la producción, o son los costos estándar o estimados, son costos que se realizarán a futuro a diferencia de los Costos históricos que son todos los costos que ya suscitaron en un período dado.

De acuerdo a su comportamiento tenemos Costos Variables que sufren variación en relación al volumen de producción y los Costos Fijos son todos los costos que no fluctúan a pesar del cambio del volumen de producción; como por ejemplo: La depreciación, arrendamiento de la planta, etc.

Y por último de acuerdo al tiempo en que se enfrentan los ingresos: Costos del producto dentro de ella encontramos los materiales o materia prima directa, mano de obra y carga fábril. Se identifican porque cuando el producto se encuentra en inventario y esta se vende, se enfrenta a los ingresos para dar origen a los beneficios. Y los Costos del Período que son los que no están relacionados directamente con el producto, no pueden determinarse ninguna relación con el costo de producción.

En lo que concierne a Sistemas de costos, conforme a Villareal y Rincón (2010); Horngren (2012) y Narsis (2009) indica que establece dos tipos de sistema de costos que toma la unidad de costeo (la cual se van a acumular para los costos) y la manera en que se produce (por lotes o en serie):

a) Sistema de costos por órdenes de producción es aplicado para cada orden de producción por parte del cliente, donde los costos se van a acumular de manera independiente, para cada orden solicitado y para determinar el costo unitario, se divide el costo total de producción entre las unidades producidas.

b) Sistema de costos por procesos, este tipo de costeo acumula los costos durante un período dado y para hallar el costo unitario tomamos el costo total de cada proceso y lo dividimos por el total de unidades producidas en ese mismo período.

También de acuerdo a Stradinger (2013) interpretamos que:

Existen dos sistemas más de costos, estos son: Sistema de costos Estándar que su fin es establecer el costo en el que se va a incurrir con mayor exactitud y los Costos ABC que es aplicado a órdenes y procesos, en el cual se registra los costos relacionados con lo que le dio origen.

La Hoja de Costos de acuerdo a Jiménez (2010) y Coombs, Hobbs, y Jenkins (2005) indican que:

Para la agrupación de los costos incurridos en un determinado período de producción, es una herramienta muy utilizada en la Contabilidad de Costos. En ella se desglosan los elementos del costo de producción, que sumando los tres elementos obtenemos el total de costo de producción y el costo se puede hallar dividiendo el costo total de producción entre las unidades producidas del mismo período.

Con respecto a la segunda variable tenemos el margen de contribución, recopilamos distintos autores, que como definición tenemos lo siguiente:

Según Martínez (2017) conceptualiza al margen de contribución como:

“El margen de ganancia o de utilidad es la rentabilidad de un producto; servicio o negocio, lo cual debe indicar el rendimiento de un producto al ser vendido.”(párr.1)

De acuerdo a los diversos autores Cevallos (2016) y Chanabà (2014) nos expresa que:

“El margen de ganancia o utilidad es la medida de ganancia que está generando la empresa y se refleja en porcentaje, que es la diferencia entre el precio de venta y los costos que participaron para la elaboración de ello.”

Los tipos de Margen de ganancia de acuerdo a los autores Van (2002); Martinez (1997) y Association of Chartered Certified Accountants (2017) interpretamos que:

Margen de Utilidad bruta refleja los fondos que tiene la empresa en manera de porcentaje luego de separar todos sus costos, el cálculo de la utilidad bruta es la diferencia de las ventas netas con los costos que han intervenido en la elaboración del producto.

Margen de Utilidad de Operación refleja la utilidad que tiene la empresa luego de eliminar sus gastos operativos. Se obtiene después de a verse pagado los costos fijo y variables.

Margen de Utilidad neta es la utilidad que se logra tener después de a ver pagado sus gastos e impuestos. Si la empresa conversa una buena utilidad neta muestra que puede seguir generando utilidades dentro del mercado.

La Importancia del margen de contribución, conforme a Arora (2009) interpretamos:

El margen de ganancia radica en que mientras más alto sea mayor ganancia dejara al negocio y permite mayor flexibilidad para lanzar promociones u ofertas en caso de ser necesario. Muchos negocios al no conocer los márgenes de ganancia que les deja cada producto tienen sobre inventarios de productos de bajo margen de ganancias, mientras estos productos sean de alta rotación esto no grave sin embargo si el producto es de baja rotación puede afectar la utilidad total del negocio.

Por otro lado, tenemos a Alarco (2011) nos indica que es importante también porque:

Actúa como una medida de rentabilidad de una empresa. Mide cuánto una empresa mantiene en las ganancias de cada Sol de ventas que genera. A diferencia del lucro, que este solo se mide cantidades monetaria, mientras tanto el margen de ganancia se mide en porcentaje que nos ayudará a determinar cuánto ganamos por cada producto vendido.

Para la formulación del problema planteamos la siguiente pregunta: ¿Cómo se vienen asignando los costos de producción del Restaurant el Dorado, Nuevo Chimbote, periodo 2019?

Además, para nuestra justificación del estudio hemos considerado tres aspectos; la primera sobre la justificación teórica: De acuerdo a las variables del estudio, Costo de Producción y Margen de Ganancia se sistematizó los temas relacionados como definición, elementos, clasificación, tipos, importancia, etc. Además, el trabajo de investigación servirá como fuente confiable para investigaciones futuras. Segundo tenemos la justificación metodológica que para realizar el trabajo de investigación se utilizó instrumentos, tales como la guía de entrevista y análisis documental para recoger información de las variables. Y por último la justificación práctica: La investigación se realizó porque se debía conocer cómo es que se vienen asignando los costos de producción en el Restaurant El Dorado, así mismo se pudo conocer cuál es su margen de ganancia por cada plato que ofrece.

Nuestro trabajo de investigación no plantea hipótesis, de acuerdo a Hernández (2014) nos indica que:

“No todas las investigaciones deben plantear hipótesis. El hecho de formularla, depende de un factor importante: el alcance inicial del estudio” (p.137).

Dentro de los objetivos planteamos un objetivo general, donde se aborda lo siguiente: Evaluar el Costo de producción para determinar el margen de ganancia del Restaurant El Dorado, Nuevo Chimbote, periodo 2019. Y finalmente tenemos tres objetivos específicos que son: Analizar el costo de los principales platos del Restaurant El Dorado, Nuevo Chimbote, periodo 2019, identificar el margen de Ganancia de los principales platos del Restaurant El Dorado, Nuevo Chimbote, periodo 2019, y elaborar una propuesta de Costo de Producción que permite determinar correctamente el Margen de Ganancia del Restaurante El Dorado, Nuevo Chimbote, periodo 2019.

II. MÉTODO

2.1. Diseño de investigación

Según Hernández, Fernández y Baptista (2003)

“La investigación descriptiva busca especificar propiedades, características y rasgos importantes de cualquier fenómeno que se analice” (p.119)

En el trabajo de investigación se utilizó un diseño Descriptivo-propositivo.

M - O - P

M = Restaurant El Dorado

O₁ = Costo de Producción

O₂ = Margen de Ganancia

P = Propuesta

2.2. Operacionalización de las variables.

VARIABLE	DEFINICIÓN CONCEPTUAL	DEFINICIÓN OPERACIONAL	INDICADORES	ESCALA DE MEDICIÓN
COSTOS DE PRODUCCIÓN	Es la valoración monetaria que se generan al momento de transformar la materia prima en producto terminado apto para la venta, y lo integran tres elementos que son la materia prima, la mano de obras directa y los costos indirectos de fabricación. Prieto, Santidrián, y Aguilar (2013)	Definimos costo de producción a la suma de los gastos incurridos en materia prima, mano de obra y costos indirectos de fabricación necesarios para la elaboración de un producto.	Consumo de Materia Prima	Nominal
			Cálculo de Mano de Obra	
			Consumo de Costos Indirectos de Fabricación	
MARGEN DE GANANCIA	El margen de ganancia es el encargado de indicar la rentabilidad de un producto, servicio o negocio y es expresado en un porcentaje, mientras más alto sea el número, más rentable es el negocio. Esto indica el rendimiento de un producto para su venta (Kuo, 2014)	El margen de ganancia es el porcentaje del precio de costo del producto que uno espera obtener como ganancia después de su venta. La empresa debe saber qué porcentaje de ganancias está obteniendo después de su venta para conocer su relación entre ganancias y costos.	Valor de Venta	Nominal
			Costo Unitario	
			Margen de Utilidad Bruta	

2.3. Población y muestra

➤ **Población**

- Son todos los documentos y personal (01 cocinero y administradora) del Restaurante “El Dorado “desde el inicio de funcionamiento hasta la actualidad.

➤ **Muestra**

- Son todos los documentos de costos y personal (01 cocinero y Administradora).

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

TÉCNICA	INSTRUMENTOS
Análisis Documental	Guía de Análisis Documental
Hernández (2000), Consiste en obtener información moderadamente de cualquier realidad de manera selectiva que pueda ser útiles para el propósito del estudio.(p50)	Mediante esta guía se recopiló los costos determinados por la empresa como, su hoja de costos, recibos de servicios, etc.
Entrevista	Guía de Entrevista
Sabino (2000) La técnica de la Entrevista consiste en que el investigador plantea preguntas a las personas capaces de aportarle datos de interés, estableciendo un diálogo peculiar.(p96)	Mediante la Guía de entrevista se recolectó la información necesaria, para obtener información sobre sus costos y la determinación de su margen de ganancia.

Validez y Confiabilidad

Para la validez se utilizó el juicio de expertos, que consiste en 3 personas conocedores del tema revisado el instrumento (análisis documental y guía de entrevista).

2.5. Procedimientos

Se elaboró la guía de entrevista y la guía de análisis documental para la aplicación de la muestra de estudio. - Se aplicó los instrumentos como: la guía de entrevista y la guía de análisis documental a los dueños del Restaurante “El Dorado - Se recolectaron los datos, se analizaron e interpretaron los resultados obtenidos - Se elaboró el informe final.

2.6. Métodos de análisis de datos

Para el trabajo se utilizó la estadística descriptiva, cuadros, porcentajes, gráficos, tablas, que especificaron los costos de la empresa y resultados de la investigación.

2.7. Aspectos éticos

Para el trabajo de investigación se respetó a la auditoría de las citas, también se mantuvo la confiabilidad de la información proporcionada por la empresa, así mismos los datos presentados son fidedignos, ya que no se alteró la información, ni manipulación de datos. Así mismo no afectó al medio ambiente.

III. RESULTADOS

CUADRO N° 01: Costos Para La Preparación Del Lomo Saltado

MATERIA PRIMA	
DETALLE	COSTO
Carne de Res	S/ 2.00
Arroz cocido	S/ 0.80
Papas fritas	S/ 0.50
MANO DE OBRA DIRECTA	
DETALLE	COSTO
Chef	
Ayudante	
COSTOS INDIRECTOS	
DETALLE	COSTO
Cebolla	S/ 0.30
Tomate	S/ 0.20
Escabeche	S/ 0.20
Culantro	S/ 0.10
Cebolla china	S/ 0.10
Vinagre Tinto	S/ 0.20
Aceite	S/ 0.20
Sillao	S/ 0.10
Ostión	S/ 0.20
Sal	S/ 0.10
Pimienta	S/ 0.10
Ajinomoto	S/ 0.10
COSTO TOTAL	S/ 5.20

Fuente: Información obtenida por la empresa El Dorado

ANÁLISIS CUADRO N° 01: Observando el cuadro de detalle de los costos de la elaboración del Lomo Saltado, junto con la información dada por el chef y la ayuda de la dueña de la empresa, se puede analizar que omiten la distribución de la mano de obra (Chef y Ayudante de cocina), producto del desconocimiento del tema, así mismo se presenta el mismo escenario con la distribución de los costos indirectos de fabricación, como: La depreciación de las máquinas de producción (electrodomésticos), la distribución del consumo de agua para el adecuado lavado de los alimentos y su respectiva preparación, la distribución de la energía eléctrica. Teniendo como costo unitario del lomo saltado S/ 5.20.

CUADRO N° 02: Costos Para La Preparación Del Arroz Chaufa

MATERIA PRIMA	
DETALLE	COSTO
Pollo	S/. 1.20
Arroz Cocido	S/. 0.90
MANO DE OBRA DIRECTA	
DETALLE	COSTO
Salario Chef	
Salario Ayudante	
COSTOS INDIRECTOS	
DETALLE	COSTO
Sal	S/. 0.10
Pimiento	S/. 0.10
Huevo	S/. 0.30
Aceite	S/. 0.20
Cebolla china	S/. 0.20
Sillao	S/. 0.10
Aji No Moto	S/. 0.20
Ostión	S/. 0.20
Canela China	S/. 0.10
Aceite ajonjoli	S/. 0.10
COSTO TOTAL	S/. 3.70

Fuente: Información obtenida por la empresa El Dorado

ANÁLISIS CUADRO N° 02: Observando el cuadro de detalle de los costos de la elaboración del Arroz Chaufa, junto con la información dada por el chef y la ayuda de la dueña de la empresa, se puede analizar que omiten la distribución de la mano de obra (Chef y Ayudante de cocina), producto del desconocimiento del tema, así mismo se presenta el mismo escenario con la distribución de los costos indirectos de fabricación, como: La depreciación de las máquinas de producción (electrodomésticos), la distribución del consumo de agua para el adecuado lavado de los alimentos y su respectiva preparación, la distribución de la energía eléctrica. Teniendo como costo unitario del Arroz Chaufa S/ 3.70, repartidas en los tres elementos del costo de producción, tiene en Materiales Directos el valor de S/ 2.10, en la mano de obra se entiende que no se conoce la distribución de este elemento del costo, finalmente en los Costos indirectos de fabricación presenta un valor de S/ 1.60.

CUADRO N° 03: Costos Para La Preparación Del Tallarín Saltado

MATERIA PRIMA	
DETALLE	COSTO
Carne	S/. 2.00
Fideos cocidos	S/. 0.80
MANO DE OBRA DIRECTA	
DETALLE	COSTO
Salario Chef	
Salario Ayudante	
COSTOS INDIRECTOS	
DETALLE	COSTO
Cebolla	S/. 0.30
Tomate	S/. 0.20
Escabeche	S/. 0.20
Culantro	S/. 0.20
Cebolla china	S/. 0.20
Vinagre tinto	S/. 0.20
Aceite	S/. 0.20
Sillao	S/. 0.10
Ostión	S/. 0.20
Sal	S/. 0.10
Pimienta	S/. 0.10
Ajinomoto	S/. 0.10
COSTO TOTAL	S/. 4.90

Fuente: Información obtenida por la empresa El Dorado

ANÁLISIS CUADRO N° 03: Observando el cuadro de detalle de los costos de la elaboración del Tallarín Saltado, junto con la información dada por el chef y la ayuda de la dueña de la empresa, se puede analizar que omiten la distribución de la mano de obra (Chef y Ayudante de cocina), producto del desconocimiento del tema, así mismo se presenta el mismo escenario con la distribución de los costos indirectos de fabricación, como: La depreciación de las máquinas de producción (electrodomésticos), la distribución del consumo de agua para el adecuado lavado de los alimentos y su respectiva preparación, la distribución de la energía eléctrica. Teniendo como costo unitario del Tallarín saltado S/ 4.90.

CUADRO N° 04: Costos Para La Preparación Del Mostrito

ARROZ CHAUFA	
MATERIA PRIMA	
DETALLE	COSTO
Pollo	S/. 0.60
Arroz cocido	S/. 0.70
MANO DE OBRA DIRECTA	
DETALLE	COSTO
Salario Chef	
Salario Ayudante	
COSTOS INDIRECTOS	
DETALLE	COSTO
Sal	S/. 0.10
Pimienta	S/. 0.10
Huevo	S/. 0.30
Aceite	S/. 0.20
Cebolla china	S/. 0.10
Sillao	S/. 0.10
Ajinomoto	S/. 0.20
Ostión	S/. 0.20
Canela China	S/. 0.10
Aceite Ajonjoli	S/. 0.10

POLLO BROASTER	
MATERIA PRIMA	
DETALLE	COSTO
Pollo	S/. 1.20
Papas fritas	S/. 0.50
COSTOS INDIRECTOS	
DETALLE	COSTO
Huevo	S/. 0.30
Mostaza	S/. 0.20
Sal	S/. 0.10
Pimienta	S/. 0.10
Ajinomoto	S/. 0.20
Vinagre	S/. 0.20
Lechuga americana	S/. 0.30
Tomate	S/. 0.30
Pepinillo	S/. 0.30
COSTO TOTAL	S/. 6.50

Fuente: Información obtenida por la empresa El Dorado

ANÁLISIS CUADRO N° 04: Examinando el cuadro anterior donde se muestra el detalle de los costos de la elaboración del Mostrito, para eso se adjuntó previamente la inclusión del arroz chaufa y el Pollo Broaster, dado que con la combinación de ambos se obtiene el Mostrito. , para el detalle de la mano de obra, no consideran debido al desconocimiento del costo que ingresa en cada plato, de igual manera sucede con los Costos indirectos de fabricación, donde la empresa no incluye depreciación, agua, luz, etc. Teniendo como costo unitario del Mostrito S/ 6.50, considerando y segregando en los tres elementos del costo producción, tiene en total un valor de S/ 3.00 que representa la Materia prima, para la Mano de Obra se omite el detalle, y finalmente en los costos indirectos de fabricación tiene un valor total de S/ 3.50.

CUADRO N° 05: Costos Para La Preparación Del Pollo Broaster

MATERIA PRIMA	
DETALLE	COSTO
Pollo	S/. 1.20
Papas fritas	S/. 0.40
Arroz	S/. 0.80
MANO DE OBRA DIRECTA	
DETALLE	COSTO
Salario Chef	
Salario Ayudante	
COSTOS INDIRECTOS	
DETALLE	COSTO
Huevo	S/. 0.30
Mostaza	S/. 0.20
Sal	S/. 0.10
Pimienta	S/. 0.10
Ajinomoto	S/. 0.20
Vinagre	S/. 0.20
Lechuga Americana	S/. 0.30
Tomate	S/. 0.30
Pepinillo	S/. 0.30
COSTO TOTAL	S/. 4.40

Fuente: Información obtenida por la empresa El Dorado

ANÁLISIS CUADRO N° 05: Observando el cuadro de detalle de los costos de la elaboración del Pollo Broaster, junto con la información dada por el chef y la ayuda de la dueña de la empresa, se puede analizar que omiten la distribución de la mano de obra (Chef y Ayudante de cocina), producto del desconocimiento del tema, así mismo se presenta el mismo escenario con la distribución de los costos indirectos de fabricación, como: La depreciación de las máquinas de producción (electrodomésticos), la distribución del consumo de agua para el adecuado lavado de los alimentos y su respectiva preparación, la distribución de la energía eléctrica. Teniendo como costo unitario del plato en mención es de S/ 4.40, repartidas en los tres elementos del costo de producción, tiene en Materiales Directos el valor de S/ 2.40, en la mano de obra se entiende que no se conoce la distribución de este elemento del costo, finalmente en los Costos indirectos de fabricación presenta un valor de S/ 2.00.

CUADRO N° 06: Costos Para La Preparación De Caldo de Gallina

MATERIA PRIMA	
DETALLE	COSTO
Gallina	S/. 2.00
MANO DE OBRA DIRECTA	
DETALLE	COSTO
Salario Chef	
Salario Ayudante	
COSTOS INDIRECTOS	
DETALLE	COSTO
Apio	S/. 0.30
Kion	S/. 0.20
Zapallo	S/. 0.20
Orégano	S/. 0.10
Sal	S/. 0.10
Ajinomoto	S/. 0.20
Cebolla china	S/. 0.10
Papa sancochada	S/. 0.50
Fideo	S/. 0.40
Huevo	S/. 0.30
Cancha	S/. 0.40
COSTO TOTAL	S/. 4.80

Fuente: Información obtenida por la empresa El Dorado

ANÁLISIS CUADRO N° 06: Para la preparación del Caldo de Gallina como se muestra en el cuadro, detalla un ingreso de S/ 2.00 para la materia prima, donde el principal y única materia prima es la Gallina, para el costeo de la mano de obra, la empresa no cuenta con alguna distribución de ella, por lo tanto no lo considera, en lo que respecta en los Costos Indirectos de Fabricación tiene un valor de S/ 2.80, monto deducido por la empresa, puesto que la empresa no considera el gasto necesario que se incurre en la preparación, como es el consumo del agua, el consumo de la luz, la depreciación de sus máquinas, etc. Teniendo así un costo unitario de S/ 4.80.

CUADRO N° 07: Margen de Ganancia Según Empresa

PRODUCTO	VALOR DE VENTA	COSTO	GANANCIA	MARGEN
Lomo Saltado	S/. 15.00	S/. 5.20	S/. 9.80	65%
Arroz Chaufa	S/. 12.00	S/. 3.70	S/. 8.30	69%
Tallarín Saltado	S/. 12.00	S/. 4.90	S/. 7.10	59%
Mostrito	S/. 18.00	S/. 6.50	S/. 11.50	64%
Pollo Broaster	S/. 12.00	S/. 4.40	S/. 7.60	63%
Caldo de Gallina	S/. 10.00	S/. 4.80	S/. 5.20	52%

ANÁLISIS DEL CUADRO N° 06: Teniendo en cuenta los principales platos que se venden en el Restaurante, se considera 06 platos como se detalla a continuación: Lomo Saltado, Arroz Chaufa, Tallarín Saltado, Mostrito, Pollo Broaster y Caldo de gallina, son los que tienen más relevancia a la hora de determinar el Margen de Ganancia.

Para el Lomo Saltado se requiere de S/ 5.20 para su preparación, su valor de venta es de S/ 15.00, por cada plato vendido la empresa obtiene una ganancia de S/ 9.80, obteniendo un margen de ganancia del 65% sobre la venta.

Para el Arroz Chaufa se requiere de S/ 3.70 para su preparación, su valor de venta es de S/ 12.00, por cada plato vendido la empresa obtiene una ganancia de S/ 8.30, obteniendo un margen de ganancia del 69% sobre la venta.

Para el Tallarín Saltado se requiere de S/ 4.90 para su preparación, su valor de venta es de S/ 12.00, por cada plato vendido la empresa obtiene una ganancia de S/ 7.10, obteniendo un margen de ganancia del 59% sobre la venta.

Para el Mostrito se requiere de S/ 6.50 para su preparación, su valor de venta es de S/ 18.00, por cada plato vendido la empresa obtiene una ganancia de S/ 11.50, obteniendo un margen de ganancia del 64% sobre la venta.

Para el Pollo Broaster se requiere de S/ 4.40 para su preparación, su valor de venta es de S/ 12.00, por cada plato vendido la empresa obtiene una ganancia de S/ 7.60, obteniendo un margen de ganancia del 63% sobre la venta.

Para el Caldo de Gallina se requiere de S/ 4.80 para su preparación, su valor de venta es de S/ 10.00, por cada plato vendido la empresa obtiene una ganancia de S/ 5.20, obteniendo un margen de ganancia del 52% sobre la venta.

Es importante mencionar que los resultados obtenidos son de acuerdo a la empresa, pues la empresa desconoce el costo de la mano de obra y algunos detalles en los costos indirectos de fabricación.

CUADRO DE ANÁLISIS DE LA ENTREVISTA

Ítem	Entrevistado 1	Entrevistado 2	Análisis
1. ¿Utiliza algún sistema de costos que le permita registrar los insumos a utilizar para la preparación del producto?	No empleamos un sistema de costos, se costea de manera tradicional con el apoyo del chef.	Costeamos los platos con un costeo tradicional básico.	Ambas partes afirman que el costeo que utilizan es tradicional, por lo que evidentemente no aplicaría un costeo de producción correcto.
2. ¿Conoce el detalle de los costos que se utilizan en la elaboración de cada plato?	Si, solo de algunos ingredientes.	Tengo conocimiento solo de los principales ingredientes.	Los entrevistados conocen del detalle de los costos, pero solo de los principales ingredientes.
3. ¿Conoce la materia prima utilizada y su costo para cada plato?	Conozco la materia prima que se utiliza, más no el costo de cada plato.	Por supuesto, conozco los ingredientes a usar y el detalle de los costos de la materia prima principal.	Se Observa que los entrevistados tienen conocimiento de la materia prima que se usa, pero no conoce con exactitud el detalle del costo de cada plato.

<p>4. ¿Realiza una adecuada selección de proveedores y un adecuado control de los insumos que se utilizan?</p>	<p>No tenemos una selección de proveedores, y no controlamos los insumos.</p>	<p>No conozco si tienen una lista de proveedores, y sólo informo cuando falta algún insumo.</p>	<p>Carece de una lista seleccionada de proveedores, y no llevan un control de los insumos.</p>
<p>5. ¿Cuenta con una adecuada planificación de las compras de materia prima?</p>	<p>No tenemos una programación de las compras, lo compramos cuando se necesita.</p>	<p>De la compra se encarga la dueña, yo solo comunico cuando hace falta algún ingrediente</p>	<p>La dueña del negocio no programa sus compras de la materia prima, los realiza cuando el chef le comunica.</p>
<p>6. ¿Tiene conocimiento de la mano de obra que se utiliza y su costo para la preparación de cada plato?</p>	<p>No tenemos conocimiento.</p>	<p>Desconozco del tema.</p>	<p>Ambas partes concuerdan en que no tienen conocimiento de la mano de obra que se usa, ni el detalle de estos.</p>

<p>7. ¿Realiza un control de la mano de obra?</p>	<p>No realizamos un control</p>	<p>No tengo conocimiento.</p>	<p>Ambos no muestran entendimiento del tema</p>
<p>8. ¿Conoce si el personal que tiene a cargo es suficiente y garantiza una adecuada operatividad del negocio?</p>	<p>Creo que el personal es el adecuado.</p>	<p>No tengo conocimiento</p>	<p>La dueña no está segura en lo absoluto si el personal contratado es lo necesario para la operatividad del negocio.</p>
<p>9. ¿Se aplica algún método para la depreciación de sus máquinas (electrodomésticos) de producción?</p>	<p>No aplicamos ningún método.</p>	<p>No conozco del tema.</p>	<p>Los entrevistados desconocen totalmente sobre la devaluación de las maquinas (electrodomésticos) de producción.</p>

<p>10. ¿Utiliza algún método de distribución de los CIF?</p>	<p>No conozco de métodos de distribución de los costos indirectos.</p>	<p>Mi función principal es la elaboración de los platos.</p>	<p>Ambos coinciden en que no se ejecuta un método de distribución, muestras desconocimiento del tema.</p>
<p>11. ¿Se lleva un registro diario de las órdenes de consumo del cliente?</p>	<p>Si llevamos un registro de los pedidos al día, con la ayuda del mozo.</p>	<p>Yo recibo los pedidos del cliente, pero no llevo un registro de estos.</p>	<p>La dueña con la ayuda del mozo realiza el registro de las órdenes de consumo, mientras que el chef solo se encarga de recibirlos para su respectiva preparación.</p>
<p>12. ¿Realiza una hoja de costos para cada plato?</p>	<p>Al iniciar el ejercicio, se ideó realizar una hoja de costos con la ayuda del chef, pero no se concluyó.</p>	<p>Con la dueña se realizaba la hoja de costos, pero no se llegó a terminar.</p>	<p>Los entrevistados están de acuerdo que no tienen conocimiento de la mano de obra que se utiliza y el costo que incurre para la elaboración de cada plato.</p>
<p>13. ¿Cómo determina el valor de venta de cada producto?</p>	<p>En base al costo determinado se estimó entre 40% - 50% y los demás platos se tomaron como referencia al valor de mercado (competencia).</p>	<p>No tengo conocimiento, el valor de venta lo determina la dueña.</p>	<p>Existe conocimiento únicamente por parte de la dueña, que estiman sus ganancias hasta un 50%.</p>

<p>14. ¿Sabe usted cuánto gana en cada producto que se vende?</p>	<p>Si, de algunos platos conozco, porque primero le asignó un margen de ganancia, pero desconozco de otros platos porque no se terminó de detallar los costos de todos los platos.</p>	<p>Desconozco.</p>	<p>Los entrevistados no concuerdan con sus respuestas; la dueña conoce porque fue quien asignó el margen de ganancia, pero a la vez desconoce cuánto gana por los otros platos.</p>
<p>15. ¿Conoce el margen de utilidad que le genera cada plato vendido?</p>	<p>Sólo de algunos platos, no de todo lo que ofrecemos.</p>	<p>No tengo conocimiento.</p>	<p>En relación a la respuesta anterior, solo la dueña conoce el margen de utilidad que le genera cada plato que vende.</p>
<p>16. ¿Cree usted que, al utilizar un sistema de costos, obtendrá información confiable y más precisa de sus costos?</p>	<p>Si porque me doy cuenta que hay algunos detalles de costos que ignoro.</p>	<p>Si porque no terminamos la hoja de costos.</p>	<p>Existe concordancia en los entrevistados, porque están de acuerdo que la información que tiene con el costeo tradicional que usan, no son confiables para obtener con precisión el detalle de los costos.</p>

IV. DISCUSIÓN

En nuestro presente trabajo de investigación que lleva como título Costos de Producción para determinar el Margen de Ganancia del Restaurante “El Dorado” – Nuevo Chimbote Período 2019. Después de haber ejecutado los instrumentos para la recolección de datos, hemos encontrado los siguientes problemas que a continuación se va a proceder a discutir y comparar estos datos con algunos resultados de otros autores:

En relación a los resultados recopilados de la guía de Análisis Documental, en los Cuadros N° 01 al N° 06, se visualizó que en los platos que tienen mayor participación en las ventas, la empresa no toma todos los costos que son necesarios para elaborar los platos mencionados en los cuadros, también en el trabajo de investigación de Quintero (2013) en su tesis titulada “Costeo para un Restaurante Gourmet en Colombia” en el cual nos menciona que la empresa para conocer el costo de cada plato no solo basta con calcular el costo de la materia prima que incluye en la elaboración de ella. Se debe tener en cuenta todos los inductores del costo como la mano de obra, los costos indirectos de fabricación y los gastos necesarios. Del mismo modo los autores Fernández y Escalona (2010) afirman que para obtener buenos resultados en el control de los costos de los platos, se debe estandarizar porciones y recetas, de tal modo cada vez que la comida se elabore el rendimiento será el mismo y en efecto se podrán calcular los costos con un cierto grado de exactitud.

Finalizando la Guía de Análisis Documental, en el cuadro N° 07 donde identificamos el margen de ganancia por plato, se puede corroborar que la empresa maneja un margen de ganancia que oscila entre 50% a 70% lo cual no tiene un alto grado de confiabilidad, dado que no toman todo el registro de costos; el mismo problema se asemeja con Navarrete (2018) que tiene como título “Determinar Costos de Producción en la Elaboración de Platos del Restaurante Terra del Quito Tennis” que diagnosticó que la empresa omite ciertos elementos del costo de producción que le conlleva a no conocer el costo real de los platos, asimismo no podrá conocer su utilidad ni su margen de ganancia que le genera cada venta. Por último, se complementa la confrontación de resultados, citamos a

Arora (2009) nos señala que al no conocer correctamente el margen de ganancia que les deja cada producto, tienen sobre inventarios de productos de bajo margen de ganancias, mientras estos productos sean de alta rotación esto no grave sin embargo si el producto es de baja rotación puede afectar la utilidad total del negocio.

Del ítem N° 1 se pudo constatar que el Restaurante en estudio no aplica un sistema de costos, ya que llevan un costeo empírico basándose en la experiencia, lo cual conlleva a la empresa a no considerar algunos elementos de costos, no permitiéndole saber el costo real para cada plato. Por su parte Arboleda (2012) nos afirma que al llevar un sistema de costos ayudará a la empresa a tomar mejores decisiones, lo cual hará que la contabilidad de costos tenga una mayor relevancia.

En la guía de entrevista, del ítem N° 3, 6, 7, 9 y 10 que habla sobre los elementos del costo, se aprecia que no optan por considerar la mano de obra, porque no conocen la manera de costear este elemento, el mismo caso para los CIF, los dueños no tienen conocimientos sobre la distribución de los mismos, a su vez los autores De la Cruz & Marreros (2018) en sus tesis titulada “Costos de Producción y su influencia en la Fijación de precios del Resto Grill Fuego & Asado – Período 2018 – Nuevo Chimbote” diagnostican que el restaurante no lleva un control de su materia prima, así mismo al momento de determinar sus costos no incluyen la mano de obra y los costos indirectos de fabricación por lo tanto no permite a la empresa sincerarse con la utilidad real que se está obteniendo.

Del ítem N° 12 se observa que la empresa realizó una hoja de costos al inicio del ejercicio, pero esta no se llegó a concluir ni a actualizar, teniendo solo sus costos de algunos platos más representativos. También se visualiza que, al no tener conocimiento alguno sobre los Costos Indirectos de Fabricación, le lleva a la empresa a no asignar ciertos costos en los que incurren, ya sea la depreciación de sus máquinas utilizada en producción (Refrigeradora, Cocina, Congeladora, etc.) la mano de obra indirecta, la distribución de la luz consumida, el agua utilizada, el gas necesario para la preparación de los platos, entre otros. Asimismo, los autores Jiménez (2010) y Coombs, Hobbs, y Jenkins (2005) indican que: para la

agrupación de los costos incurridos en un determinado período de producción, es una herramienta muy utilizada en la Contabilidad de Costos. En ella se desglosan los elementos del costo de producción, que sumando los tres elementos obtenemos el total de costo de producción y el costo se puede hallar dividiendo el costo total de producción entre las unidades producidas del mismo período.

En los ítems 13 al 15 que abarca el valor de venta, margen de ganancia y utilidad que genera la venta de sus productos, se muestra que sus platos le añaden un porcentaje aproximado desde el 50% hasta 70% sobre el costo estimado y calculado al inicio del ejercicio, que posteriormente determina su valor de venta que se optan por tomar como referencia el valor de venta de la competencia en el mercado, específicamente en el rubro gastronómico. En cuanto a su utilidad esperada, no es la obtenida al final de un ejercicio, producto de la ausencia de algunos registros de costos mencionados anteriormente. A su vez tenemos a Alarco (2011) que nos indica que el margen de ganancia es importante porque, actúa como una medida de rentabilidad de una empresa. Mide cuánto una empresa mantiene en las ganancias de cada Sol de ventas que genera. A diferencia del lucro, que este solo se mide cantidades monetaria, mientras tanto el margen de ganancia se mide en porcentaje que nos ayudará a determinar cuánto ganamos por cada producto vendido.

De acuerdo al ítem N° 16, se observa que la empresa cree que al aplicar un sistema de costos adecuado, tendrán información más precisa y confiable de sus costos. Por otro lado, caso similar al del autor Hernández (2016) en sus tesis “Sistema de Costos de Producción y su influencia en la Determinación del Costo y Precios de las Comidas de la Empresa El Paisa E.I.R.L.; Distrito de Cuzco, Período Agosto – Octubre del 2016” menciona que luego de aplicarse el Sistema de Costo por producción específica, se aplicó un margen de ganancia de 25 por ciento, se estimó para el cabrito un valor de venta de S/ 25,58 siendo este su valor de venta real, según el sistema de costos S/ 14,41 obteniendo un margen de ganancia de 43,66 %, por lo tanto al aplicar un sistema de costos por producciones específicas permitirá conocer los costos reales de los platos y generando una mayor utilidad.

V. CONCLUSIONES

Después de haber observado y obtenido los resultados aplicando los instrumentos, y de acuerdo a los objetivos planteados en el presente trabajo de investigación, se llegó a las siguientes conclusiones:

- Al analizar los costos de producción del Restaurante “El Dorado” junto a los documentos recibidos por parte del personal del restaurante, se concluye que la empresa al no tener conocimiento previo sobre un sistema de costos, desconoce la distribución de la mano de obra, solo realizan el pago al personal sin considerarlo dentro de sus costos. En lo que se refiere a costos indirectos de fabricación, los servicios básicos, depreciación, etc., no son calculados y se excluyen a la hora de determinar el costo de cada plato y por último se puede afirmar que la empresa carece de información a la hora de elaborar sus hojas de costo, viéndose a determinar incorrectamente el precio unitario.
- Se identificó su margen de ganancia del Restaurante “El Dorado” que fue determinada por la empresa, se llega a la conclusión que la dueña del negocio, no conoce realmente cuánto gana por cada plato, producto de la omisión de algunos costos que forman parte del costo de producción, por ende, los costos identificados están lejos de lo real. La empresa asume una ganancia alrededor de 50% hasta 70%, lo cual estos datos son erróneos.
- Se elaboró una propuesta de un sistema de costos por órdenes de producción al conocer que en el Restaurante “El Dorado” realiza costos basado en la experiencia, no posee con un sistema adecuado de costos de producción, se concluye que la empresa debe aplicar un sistema de costos de producción, de tal manera este le permite identificar su margen de ganancia, así también su margen de utilidad. Para ello se elaboró una propuesta de costos de producción para el restaurante. Que le ayudará a controlar, distribuir y calcular correctamente la materia prima, la mano de obra y los costos indirectos de fabricación y cuánto gana realmente por cada plato vendido.

VI. RECOMENDACIONES

Luego de obtener las conclusiones del trabajo de investigación, se recomienda lo siguiente:

- Se recomienda a los dueños del Restaurante “El Dorado”, reestructurar su hoja de costos e incluir la mano de obra y los costos indirectos de fabricación. Considerar también la depreciación de sus máquinas, estos forman parte de la producción de cada plato indirectamente.
- Es necesario también que la dueña de la empresa considere la evaluación del margen de ganancia en base a su valor de venta, ya que estos fueron tomados referenciados con precios de la competencia, se observa que algunos pueden estar muy elevador y por consecuente la poca afluencia de clientes, como también muy baja de lo real que conlleva a desperdiciar ganancia.
- Por último, se recomienda a los dueños considerar la fluctuación de los cambios de precios de los principales insumos necesarios para la elaboración de cada plato, para actualizar sus costos. También poner en marcha la aplicación de un sistema de costos con la finalidad de conocer sus costos reales y por ende establecer un margen de ganancia idónea.

VII. PROPUESTA

7.1. Definición

El sistema de costo por órdenes específicas consiste en la elaboración de un lote de productos, de manera que los costos que intervienen en la producción (materia prima directa, mano de obra directa y costos indirectos de fabricación) se acumulan según sea la cantidad de órdenes, en este sistema es necesario utilizar la hoja de costos por órdenes donde se reflejará los costos que se incurren en la producción.

7.2 Fundamento

El sistema de que se tiene como propuesta para la empresa se encuentra basado en los siguientes autores:

Según Rojas (2007) nos menciona: Los costos por órdenes específicas se caracteriza ya que cada uno de los costos que incurren en la producción se identifican directamente con el producto, por lo que se le asigna a la orden que se genera. Este sistema es útil en las empresas que tienen un proceso productivo en lotes o en las que sus sistemas de producción se realizan bajo solicitudes.

Mesa (2017) nos afirma lo siguientes:

Es un sistema de acumulación de costos conforme a las especificaciones de los clientes, por lo que los costos que participan en el transcurso de producción de una cantidad definida se vienen acumulando por sus elementos (materiales directos, mano de obra directa y costos indirectos), lo cual se reflejan en una hoja de costos.

Finalmente, Polimeni (2017) nos indica:

Este sistema es adecuado para aquellas empresas que fabrican un mismo producto o en grupo según especificaciones brindadas por el cliente. Es decir, cada orden es realizado a las especificaciones del cliente de acuerdo al precio de venta acordado que se vincula de manera cercana al costo estimado. Dentro de este sistema de costeo se identifican los tres elementos de costos que se acumulan de acuerdo con la identificación de cada orden.

7.3. Desarrollo de la Propuesta

Para el correcto desarrollo del Sistema de Costos por Órdenes de Producción en el Restaurante “El Dorado” y su adecuada identificación y cálculo de los elementos del costo, se van a tomar los siguientes formatos.

- 1) **Orden de Producción:** Con dicho documento se dará inicio a costear los platos de la empresa, se controlará la cantidad de producción del plato solicitado y por último como también la fecha en la que se expide.

		RESTAURANTE "EL DORADO" ORDEN DE PRODUCCIÓN N° _____
PRODUCTO: _____		
EXPEDIDA EL _____ Del _____		
CANTIDAD	DESCRIPCIÓN	
FORMULADO POR:	REVISADO POR:	
_____	_____	

Figura 1. Formato de orden de producción

A) MATERIA PRIMA

Como primer elemento para el cálculo de costo de producción de los platos del restaurante, tomamos los ingredientes que son la materia prima que incurren en la preparación de los platos, se considerará el formato de:

Formato para la Distribución de la Materia Prima



	RESTAURANTE "EL DORADO"			
	DISTRIBUCIÓN DE LA MATERIA PRIMA N° 1			
N° ORDEN DE PRODUCCIÓN: _____				
PLATO: _____				
INGREDIENTES	CANTIDAD	U. DE MEDIDA	PRECIO UNITARIO	COSTO TOTAL
TOTAL				
COSTO DE ADQUISICIÓN				
COSTO MATERIA PRIMA TOTAL				

Figura 2: Formato de distribución de la Materia Prima

B) MANO DE OBRA

El restaurante en estudio no opta por tener una planilla donde esté registrado los trabajadores a cargo, su remuneración a pagar, como otros conceptos adicionales (EsSalud, ONP, etc.). Por ello, se sugiere la implementación de una planilla que concierne todo el tema de beneficios laborales del trabajador.



RESTAURANTE "EL DORADO"
PLANILLA DE REMUNERACIÓN

Trabajador	Ocupación	Días Laborados	Ingresos del trabajador		TOTAL REMUNERACIÓN BRUTA	Beneficios Sociales		ONP	ESSALUD	REMUNERACIÓN NETA
			Remun. Mensual	Asig. Familiar		Gratificación	Vacaciones			

Figura 3: Planilla de Remuneraciones

El siguiente formato va a permitir conocer las horas trabajadas en cada orden pedida, el costo por hora hombre, además se va a identificar la mano de obra directa y la mano de obra indirecta.

Tarjeta de Tiempo


	RESTAURANTE "EL DORADO" TARJETA DE TIEMPO				
	TRABAJADOR: _____ COSTO/HORA: _____				
ACTIVIDADES	TIEMPO			MANO DE OBRA	
	DESDE	HASTA	HORAS TRABAJO	MOD	MOI
COSTO TOTAL					
COSTO DIARIO					

Figura 4: Formato de la tarjeta de tiempo

C) COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN

Este elemento que forma parte de los costos de producción, son los costos que no son identificables, no se puede incluir directamente en el proceso de fabricación, por lo cual son difícil de cuantificar por cada orden de producción.

El siguiente formato se detalla todos los activos en producción, junto al valor, vida útil, y su respectiva depreciación.

RESTAURANTE EL DORADO DEPRECIACIÓN DE LO ACTIVOS EN ÁREA DE PRODUCCIÓN						
MÉTODO DE DEPRECIACIÓN:						
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	VALOR	VIDA ÚTIL	D. ANUAL	D. MENSUAL
TOTAL, DEPRECIACIÓN						

Figura 5. Formato de Depreciación de los Activos en producción.

Para reconocer que servicios y suministros pertenecen a un costo y gastos, se elabora este formato que permitirá realizar dicha identificación.

RESTAURANTE EL DORADO DISTRIBUCION DE LOS GASTOS Y COSTOS MENSUALES		
AREA	M2	%



DESCRIPCION	IMPORTE	ÁREA	
		Producción	Atención

Figura 6: Formato de distribución de costos y gastos

Después de haber identificado los CIF, se procede a aplicar la fórmula de tasa predeterminada, para distribuir entre los platos y hallar su costo de CIF diario.

Se utilizará el siguiente formato.

DISTRIBUCION DE LOS CIF POR CADA ORDEN DE PRODUCCIÓN					
PLATO	CANTIDAD	TASA	CIF	CIF DIARIO	%

Figura 7: Formato para distribución de los CIF

Con el siguiente formato se podrá identificar los costos indirectos de fabricación en cada orden de producción.

RESTAURANTE EL DORADO	
HOJA PERMANENTE DE COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION	
N° ORDEN DE PRODUCCIÓN:	
DESCRIPCION	

Figura 8: Formato de hoja permanente de costos indirectos de fabricación

Por último, se elabora el formato de hoja de costos de órdenes de producción, donde se indica el costo en materia prima, mano de obra directa y los costos indirectos de fabricación, teniendo el costo de producción que a su vez dividida en tre las unidades producidas se obtiene el costo unitario.

RESTAURANTE EL DORADO					
HOJA DE COSTOS POR ÓRDENES ESPECÍFICAS N° 01					
N° ORDEN DE PRODUCCIÓN: 1					
MATERIA PRIMA		MANO DE OBRA DIRECTA		COSTOS INDIRECTO DE FABRICACION	
DETALLE	IMPORTE	DETALLE	IMPORTE	DETALLE	IMPORTE
Ficha de distribución		MOD		Hoja Permanente CIF	
				MOI	
CIERRE DE HOJA DE COSTOS					
(+)				MATERIALES DIRECTOS	
(+)				MANO DE OBRA DIRECTA	
(+)				COSTOS INDIRECTO DE FABRICACIÓN	
TOTAL COSTO DE PRODUCCIÓN					
Unidades Producidas					
COSTO UNITARIO					

Figura 9: Formato de hoja de costos

DESARROLLO DE LA PROPUESTA

Se tomará los formatos previstos para la elaboración de la propuesta de un sistema de costos por órdenes de producción, con el propósito de calcular y determinar correctamente los elementos del costo y hallar su costo unitario de cada orden de producción.

Al final del sistema de costeo se determina el punto de equilibrio de la empresa para conocer cuál es el punto o el nivel de ventas que necesita para cubrir sus costos fijos y sus costos variables.

Se ejecutará el costeo en base a los platos que tienen mayor participación en ventas del restaurante: Lomo saltado, Arroz Chaufa, Tallarín Saltado, Mostrito, Pollo broaster y Caldo de gallina.

PRIMER PASO: Como primer procedimiento se elaboran las órdenes de producción donde se detallan los requerimientos del día.

	RESTAURANTE "EL DORADO" ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 01	
PRODUCTO:	<u>Lomo Saltado</u>	
EXPEDIDA EL:	<u>05 De octubre</u>	
CANTIDAD	DESCRIPCIÓN	
20	Lomitos saltados	



RESTAURANTE "EL DORADO"
ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 02



PRODUCTO: Arroz chaufa
EXPEDIDA EI: 05 De octubre

CANTIDAD	DESCRIPCIÓN
18	Arroz Chaufa



RESTAURANTE "EL DORADO"
ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 03



PRODUCTO: Tallarín Saltado
EXPEDIDA EI: 05 De octubre

CANTIDAD	DESCRIPCIÓN
12	Tallarín Saltado



RESTAURANTE "EL DORADO"
ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 04



PRODUCTO: Mostrito
EXPEDIDA EL: 05 De octubre

CANTIDAD	DESCRIPCIÓN
19	Mostrito



RESTAURANTE "EL DORADO"
ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 05



PRODUCTO: Pollo Broaster
EXPEDIDA EL: 05 De octubre

CANTIDAD	DESCRIPCIÓN
19	Pollo Broaster


	RESTAURANTE "EL DORADO" ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 06		
	PRODUCTO: <u>Caldo de gallina</u>		
EXPEDIDA EL: <u>05 De octubre</u>			
CANTIDAD	DESCRIPCIÓN		
15	Caldo de gallina		

SEGUNDO PASO: Después de obtener las órdenes de producción, se procederá a realizar la distribución de la materia prima, teniendo en cuenta el costo de adquisición de la misma, dado que forma parte del costo de la materia prima.

PLATO	CANTIDAD	% PART.	COSTO
Lomo Saltado	20	19.61%	3.92
Arroz Chaufa	18	17.65%	3.53
Tallarín Saltado	12	11.76%	2.35
Mostrito	19	18.63%	3.73
Pollo Broaster	18	17.65%	3.53
Caldo de Gallina	15	14.71%	2.94
	102	100%	20.00

En el cuadro anterior se muestra que el costo que toma la compra y su respectivo traslado de la materia prima, es de S/. 20.00 Soles, por lo tanto, este costo se distribuye en base al porcentaje de participación que tienen los platos.

En el formato de la distribución de la materia prima se especifica la cantidad de gramos que ingresa en la preparación de la orden de producción, también adicionalmente se observa la adición del costo de adquisición, obteniendo finalmente el costo total de la materia prima.

		RESTAURANTE "EL DORADO" DISTRIBUCIÓN DE LA MATERIA PRIMA N° 1		
		N° ORDEN DE PRODUCCIÓN: 01 PLATO: Lomo Saltado		
LOMO SALTADO				
INGREDIENTES	CANTIDAD	U. DE MEDIDA	PRECIO UNITARIO	COSTO TOTAL
Carne	1800	gr	S/. 22.00	39.60
Cebolla	1400	gr	S/. 2.50	3.50
Tomate	400	gr	S/. 2.50	1.00
Escabeche	200	gr	S/. 2.00	0.40
Culantro	600	Atado	S/. 3.00	1.80
Cebolla china	600	Atado	S/. 1.00	0.60
Vinagre tinto	300	ml	S/. 3.00	0.90
Aceite	500	ml	S/. 4.80	2.40
Sillao	60	ml	S/. 18.00	1.08
Ostión	100	ml	S/. 18.00	1.80
Sal	60	gr	S/. 1.20	0.07
Pimienta	40	gr	S/. 28.00	1.12
Ajinomoto	100	gr	S/. 9.50	0.95
GUARNICIONES				
Arroz cocido	3200	gr	S/. 3.00	9.60
Papas fritas	4000	gr	S/. 1.80	7.20
				72.02
COSTO DE ADQUISICIÓN				3.92
COSTO MATERIA PRIMA TOTAL				75.94

De este mismo modo se registra los ingredientes que pertenecen a la orden de producción, con el mismo sistema se procederá a registrar los 5 platos restantes.

Registro de los ingredientes y el costo que adquisición que son necesarios para la elaboración del Arroz chaufa y sus costos respectivos.



RESTAURANTE "EL DORADO"
DISTRIBUCIÓN DE LA MATERIA PRIMA N° 2

N° ORDEN DE PRODUCCIÓN: 02

PLATO: Arroz Chaufa

Arroz Chaufa				
INGREDIENTES	CANTIDAD	U. DE MEDIDA	PRECIO UNITARIO	COSTO TOTAL
Pollo	1620	gr	S/. 12.00	19.44
Sal	54	gr	S/. 1.20	0.06
Pimienta	36	gr	S/. 28.00	1.01
Huevo	18	gr	S/. 90.00	1.62
Aceite	450	gr	S/. 4.80	2.16
Cebolla china	108	gr	S/. 1.00	0.11
Sillao	180	ml	S/. 18.00	3.24
Aji no moto	270	gr	S/. 9.50	2.57
Ostión	90	gr	S/. 18.00	1.62
Canela china	36	gr	S/. 9.50	0.34
Aceite ajonjolí	36	ml	S/. 28.00	1.01
GUARNICIONES				
Arroz cocido	3600	gr	S/. 3.00	10.80
				43.98
COSTO DE ADQUISICIÓN				4.14
COSTO MATERIA PRIMA TOTAL				48.11

Registro de los ingredientes y el costo que adquisición que son necesarios para la elaboración del Tallarín Saltado y sus costos respectivos.



RESTAURANTE "EL DORADO"
DISTRIBUCIÓN DE LA MATERIA PRIMA N° 3

N° ORDEN DE PRODUCCIÓN: 03

PLATO: Tallarin Saltado

Tallarín Saltado				
INGREDIENTES	CANTIDAD	U. DE MEDIDA	PRECIO UNITARIO	COSTO TOTAL
Carne	720	gr	S/. 22.00	15.84
Cebolla	560	gr	S/. 2.50	1.40
Tomate	160	gr	S/. 2.50	0.40
Escabeche	80	gr	S/. 2.00	0.16
Culantro	40	gr	S/. 3.00	0.12
Cebolla china	40	gr	S/. 1.00	0.04
Vinagre tinto	120	ml	S/. 3.00	0.36
Aceite	200	ml	S/. 4.80	0.96
Sillao	24	ml	S/. 18.00	0.43
Ostión	40	ml	S/. 18.00	0.72
Sal	24	gr	S/. 1.20	0.03
Pimienta	16	gr	S/. 28.00	0.45
Ajinomoto	40	gr	S/. 9.50	0.38
GUARNICIONES				
Fideos cocidos	2640	gr	S/. 3.20	8.45
				29.74
COSTO DE ADQUISICIÓN				2.39
COSTO MATERIA PRIMA TOTAL				32.12

Registro de los ingredientes y el costo que adquisición que son necesarios para la elaboración del Mostrito y sus costos respectivos.



RESTAURANTE "EL DORADO"
DISTRIBUCIÓN DE LA MATERIA PRIMA N° 4

N° ORDEN DE PRODUCCIÓN: 04

PLATO: Mostrito

Arroz Chaufa				
INGREDIENTES	CANTIDAD	U. DE MEDIDA	PRECIO UNITARIO	COSTO TOTAL
Pollo	855	gr	S/. 12.00	10.26
Sal	57	gr	S/. 1.20	0.07
Pimienta	38	gr	S/. 28.00	1.06
Huevo	19	Un.	S/. 90.00	1.71
Aceite	475	ml	S/. 4.80	2.28
Cebolla china	57	gr	S/. 1.00	0.06
Sillao	190	ml	S/. 18.00	3.42
Ajinomoto	285	gr	S/. 9.50	2.71
Ostión	95	gr	S/. 18.00	1.71
Canela china	38	gr	S/. 9.50	0.36
Aceite ajonjolí	38	ml	S/. 28.00	1.06
GUARNICIONES				
Arroz cocido	3800	gr	S/. 3.00	11.40
Papas fritas	3800	gr	S/. 1.80	6.84
POLLO BROSTER				
Pollo	2850	gr	S/. 8.00	22.8
Huevo	19	Un.	S/. 90.00	1.71
Mostaza	19	gr	S/. 28.00	0.53
Sal	19	gr	S/. 1.20	0.02
Pimienta	19	gr	S/. 28.00	0.53
Ajinomoto	19	gr	S/. 9.50	0.18
Vinagre	19	ml	S/. 3.00	0.06
GUARNICIONES				
Lechuga americana	4750	gr	S/. 1.50	7.125
Tomate	20	gr	S/. 2.50	0.05
Pepinillo	4750	Un.	S/. 1.00	4.75
				80.70
COSTO DE ADQUISICIÓN				3.73
COSTO MATERIA PRIMA TOTAL				84.42

Registro de los ingredientes y el costo que adquisición que son necesarios para la elaboración del Pollo Broaster y sus costos respectivos.



RESTAURANTE "EL DORADO"
DISTRIBUCIÓN DE LA MATERIA PRIMA N° 5

N° ORDEN DE PRODUCCIÓN: 05

PLATO: Pollo Broaster

Pollo Broaster				
INGREDIENTES	CANTIDAD	U. DE MEDIDA	PRECIO UNITARIO	COSTO TOTAL
Pollo	2700	gr	S/. 8.00	21.60
Huevo	18	Un.	S/. 90.00	1.62
Mostaza	18	gr	S/. 28.00	0.50
Sal	18	gr	S/. 1.20	0.02
Pimienta	18	gr	S/. 28.00	0.50
Aji no moto	18	gr	S/. 9.50	0.17
Vinagre	180	ml	S/. 3.00	0.54
GUARNICIONES				
Lechuga americana	4500	Un.	S/. 1.50	6.75
Tomate	18	gr	S/. 2.50	0.05
Pepinillo	4500	Un.	S/. 1.00	4.50
Papas fritas	2880	gr	S/. 1.80	5.18
Arroz	2880	gr	S/. 3.00	8.64
				50.08
COSTO DE ADQUISICIÓN				3.53
COSTO MATERIA PRIMA TOTAL				53.61

Registro de los ingredientes y el costo que adquisición que son necesarios para la elaboración del Caldo de gallina y sus costos respectivos.



RESTAURANTE "EL DORADO"
DISTRIBUCIÓN DE LA MATERIA PRIMA N° 6

N° ORDEN DE PRODUCCIÓN: 06

PLATO: Caldo de Gallina

Caldo de Gallina				
INGREDIENTES	CANTIDAD	U. DE MEDIDA	PRECIO UNITARIO	COSTO TOTAL
Gallina	1350	gr	S/. 22.00	29.70
Apio	1050	gr	S/. 2.50	2.63
Kion	300	gr	S/. 2.50	0.75
Zapallo	150	gr	S/. 2.00	0.30
Orégano	450	gr	S/. 3.00	1.35
Sal	450	gr	S/. 1.00	0.45
Ajinomoto	225	ml	S/. 3.00	0.68
GUARNICIONES				
Cebolla china	2400	gr	S/. 1.00	2.40
Papa sancochada	3000	gr	S/. 1.80	5.40
Fideo	1500	gr	S/. 3.20	4.80
Huevo	15	Un.	S/. 90.00	1.35
Cancha	750	gr	S/. 7.00	5.25
				55.05
COSTO DE ADQUISICIÓN				1.99
COSTO MATERIA PRIMA TOTAL				57.04

TERCER PASO: Para el cálculo de la mano de obra, se elabora una planilla de remuneraciones, en donde se especifica los datos del trabajador, sus remuneraciones, beneficios sociales, etc.



RESTAURANTE "EL DORADO"
PLANILLA DE REMUNERACIÓN


Trabajador	Ocupación	Días Laborados	Ingresos		TOTAL REMUNERACIÓN BRUTA	Beneficios Sociales		ONP	ESSALUD	REMUNERACIÓN NETA
			Remun. Mensual	Asig. Familiar		Gratificación	Vacaciones			
Diego Márquez	Cocinero	27	1100	0	1100	183.33	91.67	143	99	1331.00
Luis Rodríguez Castillo	Cocinero	27	1100	0	1100	183.33	91.67	143	99	1331.00
Cesar Bances Gutiérrez	Ayudante	27	950	0	950	158.33	79.17	123.5	85.5	1149.50
Katherine Martínez	Ayudante	27	950	0	950	158.33	79.17	123.5	85.5	1149.50
Paola Valverde Sánchez	Mesera	27	930	0	930	155.00	77.50	120.9	83.7	1125.30
Jerson Quispe Delgado	Mesero	27	930	0	930	155.00	77.50	120.9	83.7	1125.30
										7211.60

CUARTO PASO: Después de haber obtenido el cálculo mensual de la planilla, se debe hallar el costo por hora para la distribución de la mano de obra por cada plato que se elabora. Para tal propósito se toma los cocineros y los ayudantes, debido que estos forman parte de la preparación de los platos (costo de producción.)

TRABAJADOR	OCUPACIÓN	REMUNERACIÓN NETA	DÍAS LABORADOS	COSTO DIARIO	COSTO POR HORA
Diego Márquez	Cocinero	1331.00	27	49.30	6.16
Luis Rodríguez Castillo	Cocinero	1331.00	27	49.30	6.16
Cesar Bances Gutiérrez	Ayudante	1149.50	27	42.57	5.32
Katherine Martínez	Ayudante	1149.50	27	42.57	5.32
		4961.00		183.74	22.97

QUINTO PASO: Se procede a utilizar el formato de la tarjeta de tiempo, donde vamos a identificar la mano de obra directa y la mano de obra indirecta.

ACTIVIDADES	TIEMPO			MANO DE OBRA	
	INICIO	FIN	HORAS TRABAJO	MOD	MOI
Llegada-Alistarse	09:00	09:20	0.33		2.05
Pre - preparación	09:20	11.00	1.67		10.27
Preparación OP N° 1	11:00	03:30	0.83	5.14	
Preparación OP N° 2			0.75	4.62	
Preparación OP N° 3			0.67	4.11	
Preparación OP N° 4			0.75	4.62	
Preparación OP N° 5			0.83	5.14	
Preparación OP N° 6			0.67	4.11	
Descanso	03:30	04:00	0.50		3.08
Limpieza	04:00	05:00	1.00		6.16
				27.73	21.57
				49.30	



RESTAURANTE "EL DORADO"
TARJETA DE TIEMPO

TRABAJADOR: Diego Márquez

COSTO/HORA: 6.16



RESTAURANTE "EL DORADO"
TARJETA DE TIEMPO

TRABAJADOR: Luis Rodríguez Castillo
COSTO/HORA: 6.16

ACTIVIDADES	TIEMPO			MANO DE OBRA	
	INICIO	FIN	HORAS TRABAJO	MOD	MOI
Llegada-Alistarse	09:00	09:20	0.33		2.05
Pre - preparación	09:20	11.00	1.67		10.27
Preparación OP N° 1	11:00	03:30	0.83	5.14	
Preparación OP N° 2			0.75	4.62	
Preparación OP N° 3			0.67	4.11	
Preparación OP N° 4			0.75	4.62	
Preparación OP N° 5			0.83	5.14	
Preparación OP N° 6			0.67	4.11	
Descanso	03:30	04:00	0.50		3.08
Limpieza	04:00	05:00	1.00		6.16
				27.73	21.57
				49.30	



RESTAURANTE "EL DORADO"
TARJETA DE TIEMPO

TRABAJADOR: Cesar Bances Gutiérrez
COSTO/HORA: 5.32

ACTIVIDADES	TIEMPO			MANO DE OBRA	
	INICIO	FIN	HORAS TRABAJO	MOD	MOI
Llegada-Alistarse	09:00	09:20	0.33		1.77
Pre - preparación	09:20	11.00	1.67		8.87
Preparación OP N° 1	11:00	03:30	0.83	4.43	
Preparación OP N° 2			0.75	3.99	
Preparación OP N° 3			0.67	3.55	
Preparación OP N° 4			0.75	3.99	
Preparación OP N° 5			0.83	4.43	
Preparación OP N° 6			0.67	3.55	
Descanso	03:30	04:00	0.50		2.66
Limpieza	04:00	05:00	1.00		5.32
				23.95	18.63
				42.57	



RESTAURANTE "EL DORADO"
TARJETA DE TIEMPO

TRABAJADOR: Katherine Martínez
COSTO/HORA: 5.32


ACTIVIDADES	TIEMPO			MANO DE OBRA	
	INICIO	FIN	HORAS TRABAJO	MOD	MOI
Llegada-Alistarse	09:00	09:20	0.33		1.77
Pre - preparación	09:20	11.00	1.67		8.87
Preparación OP N° 1	11:00	03:30	0.83	4.43	
Preparación OP N° 2			0.75	3.99	
Preparación OP N° 3			0.67	3.55	
Preparación OP N° 4			0.75	3.99	
Preparación OP N° 5			0.83	4.43	
Preparación OP N° 6			0.67	3.55	
Descanso	03:30	04:00	0.50		2.66
Limpieza	04:00	05:00	1.00		5.32
				23.95	18.63
				42.57	

SEXTO PASO: Realizamos un resumen de la mano de obra directa por cada plato que se calculó en el formato de la tarjeta de tiempo, para la mano de obra indirecta se distribuye de acuerdo al porcentaje de participación.

RESUMEN DE LA MANO DE OBRA


PLATO	MOD	MOI
Lomo Saltado	19.14	15.76
Arroz Chaufa	17.23	14.19
Tallarín Saltado	15.31	9.46
Mostrito	17.23	14.97
Pollo Broaster	19.14	14.19
Caldo de Gallina	15.31	11.82
	103.35	80.39

SÉPTIMO PASO: Se realiza el cálculo de la depreciación de los activos en el área de producción; en el siguiente cuadro se verá reflejada la depreciación mensual, posteriormente a ello se procederá a distribuir los costos y gastos.

 RESTAURANTE EL DORADO DEPRECIACIÓN DE LOS ACTIVOS EN ÁREA DE PRODUCCIÓN						
MÉTODO DE DEPRECIACIÓN: Lineal						
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	VALOR	VIDA ÚTIL	D. ANUAL	D. MENSUAL
Cocina Industrial	1	1600	1600	5	320	11.85
Refrigeradora	1	1450	1450	10	145	5.37
Congeladora	1	1350	1350	10	135	5.00
Ollas Grandes	5	65	325	10	32.5	1.20
Utensilios	150	1.67	250	3	83.33	3.09
Vasijas	100	4	400	3	133.33	4.94
Sartenes	5	45	225	5	45	1.67
Peroles para freír	2	450	900	5	180	6.67
TOTAL DEPRECIACIÓN					1074	39.78

OCTAVO PASO: Con los siguientes cuadros se podrá distribuir todos los costos indirectos que se consumen en producción (Costos) y los que incurren en área de atención (Gasto).

RESTAURANTE EL DORADO DISTRIBUCIÓN DE LOS GASTOS Y COSTOS MENSUALES		
ÁREA	M2	%
PRODUCCION	25	26%
ATENCIÓN	70	74%
	95	100%



DESCRIPCIÓN	IMPORTE	ÁREA	
		Producción	Atención y/o Ventas
Agua	180.00	47.37	132.63
Energía Eléctrica	215.00	56.58	158.42
Gas	350.00	350.00	
Internet y Cable	110.00		110.00
Depreciación de equipos	100.00		100.00
Depreciación Activos (Producción)	39.78	39.78	
Tapers	180.00	180.00	
Útiles de oficina	100.00		100.00
Útiles de Limpieza	200.00	52.63	147.37
		726.36	748.42

NOVENO PASO: Después de haber repartido adecuadamente los costos indirectos, se procede a la repartición en cada plato, para ello se procede se utiliza la fórmula de Tasa predeterminada de los CIF en base a unidades producidas.

Tasa predeterminada CIF	=	$\frac{\text{CIF PRESUPUESTADOS}}{\text{UNIDADES PRODUCIDAS}}$
----------------------------	---	--

$\frac{726.36}{102}$	=	7.12
----------------------	---	-------------

La tasa predeterminada calculada es de 7.12, la cual será tomada en el siguiente formato para la correcta distribución de los costos indirectos de fabricación.

DISTRIBUCION DE LOS CIF POR CADA ORDEN DE PRODUCCIÓN				
PLATO	CANTIDAD	TASA	CIF	CIF DIARIO
Lomo Saltado	20	7.12	142.42	5.27
Arroz Chaufa	18	7.12	128.18	4.75
Tallarín Saltado	12	7.12	85.45	3.16
Mostrito	19	7.12	135.30	5.01
Pollo Broaster	18	7.12	128.18	4.75
Caldo de Gallina	15	7.12	106.82	3.96
	102		726.36	26.90

El siguiente cuadro permite conocer detalladamente los conceptos de CIF que incurren en cada orden de producción.

		ORDEN 1	ORDEN 2	ORDEN 3	ORDEN 4	ORDEN 5	ORDEN 6
CIF	CIF DIARIO	19.61%	17.65%	11.76%	18.63%	17.65%	14.71%
Agua	1.75	0.34	0.31	0.21	0.33	0.31	0.26
Energía Eléctrica	2.10	0.41	0.37	0.25	0.39	0.37	0.31
Gas	12.96	2.54	2.29	1.53	2.41	2.29	1.91
Tapers	6.67	1.31	1.18	0.78	1.24	1.18	0.98
Depreciación (Producción)	1.47	0.29	0.26	0.17	0.27	0.26	0.22
Útiles de Limpieza	1.95	0.38	0.34	0.23	0.36	0.34	0.29
	26.90	5.27	4.75	3.16	5.01	4.75	3.96

DÉCIMO PASO: En los siguientes formatos se resume los importes de los costos indirectos de fabricación por cada orden producción.

RESTAURANTE EL DORADO	
HOJA PERMANENTE COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN	
N° ORDEN DE PRODUCCIÓN: 01	
DESCRIPCIÓN	IMPORTE
Agua	0.34
Energía Eléctrica	0.41
Gas	2.54
Depreciación (Producción)	1.31
Tapers	0.29
Útiles de Limpieza	0.38
	5.27

RESTAURANTE EL DORADO	
HOJA PERMANENTE COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN	
N° ORDEN DE PRODUCCIÓN: 02	
DESCRIPCIÓN	IMPORTE
Agua	0.31
Energía Eléctrica	0.37
Gas	2.29
Depreciación (Producción)	1.18
Tapers	0.26
Útiles de Limpieza	0.34
	4.75

RESTAURANTE EL DORADO	
HOJA PERMANENTE COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION	
N° ORDEN DE PRODUCCIÓN: 03	
DESCRIPCIÓN	IMPORTE
Agua	0.21
Energía Eléctrica	0.25
Gas	1.53
Depreciación (Producción)	0.78
Tapers	0.17
Útiles de Limpieza	0.23
	3.16

RESTAURANTE EL DORADO HOJA PERMANENTE COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION N° ORDEN DE PRODUCCIÓN: 04	
DESCRIPCIÓN	IMPORTE
Agua	0.33
Energía Eléctrica	0.39
Gas	2.41
Depreciación (muebles y enseres de cocina)	1.24
Tapers	0.27
Útiles de Limpieza	0.36
	5.01

RESTAURANTE EL DORADO HOJA PERMANENTE COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION N° ORDEN DE PRODUCCIÓN: 05	
DESCRIPCÓN	IMPORTE
Agua	0.31
Energía Eléctrica	0.37
Gas	2.29
Depreciación (muebles y enseres de cocina)	1.18
Tapers	0.26
Útiles de Limpieza	0.34
	4.75

RESTAURANTE EL DORADO HOJA PERMANENTE COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION N° ORDEN DE PRODUCCIÓN: 06	
DESCRIPCIÓN	IMPORTE
Agua	0.26
Energía Eléctrica	0.31
Gas	1.91
Depreciación (muebles y enseres de cocina)	0.98
Tapers	0.22
Útiles de Limpieza	0.29
	3.96

ONCEAVO PASO: Por último, procedemos a identificar los tres elementos del costo previamente calculadas, para ello se utiliza el formato de la hoja de costos por órdenes específicas, concluyendo así la metodología de dicho sistema.

RESTAURANTE EL DORADO HOJA DE COSTOS POR ÓRDENES ESPECÍFICAS N° 01 N° ORDEN DE PRODUCCIÓN: 01					
MATERIA PRIMA		MANO DE OBRA DIRECTA		COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION	
DETALLE	IMPORTE	DETALLE	IMPORTE	DETALLE	IMPORTE
Ficha de distribución	75.94	MOD	19.14	Hoja Permanente CIF	5.27
				MOI	15.76
					21.04
CIERRE DE HOJA DE COSTOS					
(+)	MATERIALES DIRECTOS	75.94			
(+)	MANO DE OBRA DIRECTA	19.14			
(+)	COSTOS INDIRECTO DE FABRICACIÓN	21.04			
TOTAL COSTO DE PRODUCCIÓN		116.12			
	Unidades Producidas	20.00			
COSTO UNITARIO		5.81			



RESTAURANTE EL DORADO
HOJA DE COSTOS POR ÓRDENES ESPECÍFICAS N° 02
N° ORDEN DE PRODUCCIÓN: 02

MATERIA PRIMA	
DETALLE	IMPORTE
Ficha de distribución	48.11

MANO DE OBRA DIRECTA	
DETALLE	IMPORTE
MOD	17.23

COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION	
DETALLE	IMPORTE
Hoja Permanente CIF	4.75
MOI	14.19
	18.93

CIERRE DE HOJA DE COSTOS	
(+) MATERIALES DIRECTOS	48.11
(+) MANO DE OBRA DIRECTA	17.23
(+) COSTOS INDIRECTO DE FABRICACIÓN	18.93
TOTAL COSTO DE PRODUCCIÓN	84.27
Unidades Producidas	18
COSTO UNITARIO	4.68



RESTAURANTE EL DORADO
HOJA DE COSTOS POR ÓRDENES ESPECÍFICAS N° 03
N° ORDEN DE PRODUCCIÓN: 03

MATERIA PRIMA	
DETALLE	IMPORTE
Ficha de distribución	32.12

MANO DE OBRA DIRECTA	
DETALLE	IMPORTE
MOD	15.31

COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION	
DETALLE	IMPORTE
Hoja Permanente CIF	3.16
MOI	9.46
	12.62

CIERRE DE HOJA DE COSTOS	
(+) MATERIALES DIRECTOS	32.12
(+) MANO DE OBRA DIRECTA	15.31
(+) COSTOS INDIRECTO DE FABRICACIÓN	12.62
TOTAL COSTO DE PRODUCCIÓN	60.06
Unidades Producidas	12
COSTO UNITARIO	5.00



RESTAURANTE EL DORADO
HOJA DE COSTOS POR ÓRDENES ESPECÍFICAS N° 04
N° ORDEN DE PRODUCCIÓN: 04

MATERIA PRIMA	
DETALLE	IMPORTE
Ficha de distribución	32.12

MANO DE OBRA DIRECTA	
DETALLE	IMPORTE
MOD	15.31

COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION	
DETALLE	IMPORTE
Hoja Permanente CIF	3.16
MOI	9.46
	12.62

CIERRE DE HOJA DE COSTOS	
(+) MATERIALES DIRECTOS	32.12
(+) MANO DE OBRA DIRECTA	15.31
(+) COSTOS INDIRECTO DE FABRICACIÓN	12.62
TOTAL COSTO DE PRODUCCIÓN	60.06
Unidades Producidas	12
COSTO UNITARIO	5.00



RESTAURANTE EL DORADO
HOJA DE COSTOS POR ÓRDENES ESPECÍFICAS N° 05
N° ORDEN DE PRODUCCIÓN: 05

MATERIA PRIMA	
DETALLE	IMPORTE
Ficha de distribución	53.61

MANO DE OBRA DIRECTA	
DETALLE	IMPORTE
MOD	19.14

COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION	
DETALLE	IMPORTE
Hoja Permanente CIF	4.75
MOI	14.19
	18.93

CIERRE DE HOJA DE COSTOS	
(+) MATERIALES DIRECTOS	53.61
(+) MANO DE OBRA DIRECTA	19.14
(+) COSTOS INDIRECTO DE FABRICACIÓN	18.93
TOTAL COSTO DE PRODUCCIÓN	91.68
Unidades Producidas	18
COSTO UNITARIO	5.09



RESTAURANTE EL DORADO
HOJA DE COSTOS POR ÓRDENES ESPECÍFICAS N° 06
N° ORDEN DE PRODUCCIÓN: 06

MATERIA PRIMA	
DETALLE	IMPORTE
Ficha de distribución	57.04

MANO DE OBRA DIRECTA	
DETALLE	IMPORTE
MOD	15.31

COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION	
DETALLE	IMPORTE
Hoja Permanente CIF	3.96
MOI	11.82
	15.78

CIERRE DE HOJA DE COSTOS	
(+) MATERIALES DIRECTOS	57.04
(+) MANO DE OBRA DIRECTA	15.31
(+) COSTOS INDIRECTO DE FABRICACIÓN	15.78
TOTAL COSTO DE PRODUCCIÓN	88.13
Unidades Producidas	15
COSTO UNITARIO	5.88



PUNTO DE EQUILIBRIO

Para que la empresa conozca cuál debe ser su volumen de ventas que cubran sus costos fijos y variables, realizamos su cálculo de punto de equilibrio. En base a la fórmula siguiente:

$$PE = \frac{CF}{(Pvu - Cvu)}$$

Identificamos primero los costos fijos totales mensuales que desembolsa la empresa, esta misma la convertimos en costos fijos diarios.

COSTOS FIJOS TOTALES	S/. MENSUAL	CF DIARIO
Planilla	7211.60	267.10
Agua	132.63	4.91
Energía Eléctrica	158.42	5.87
Internet y Cable	110.00	4.07
Depreciación (muebles y enseres)	39.78	1.47
Depreciación de equipos	100.00	3.70
Útiles de oficina	100.00	3.70
Útiles de limpieza	147.37	5.46
	7999.81	296.29

Después se reparte los costos fijos entre los 6 platos de acuerdo a su porcentaje de participación.

PLATO	CANTIDAD	% PART.	CF MENSUAL	CF DIARIO
Lomo Saltado	20	19.61%	1568.59	58.10
Arroz Chaufa	18	17.65%	1411.73	52.29
Tallarín Saltado	12	11.76%	941.15	34.86
Mostrito	19	18.63%	1490.16	55.19
Pollo Broaster	18	17.65%	1411.73	52.29
Caldo de Gallina	15	14.71%	1176.44	43.57
	102	100%	7999.81	296.29

En seguida, se calcula el margen de contribución, tomando los datos de valor de venta unitario y el costo variable unitario.

PLATO	VVU	CVU	MCU
Lomo Saltado	15.00	5.81	9.19
Arroz Chaufa	12.00	4.68	7.32
Tallarín Saltado	12.00	5.00	7.00
Mostrito	18.00	6.40	11.60
Pollo Broaster	12.00	5.09	6.91
Caldo de Gallina	10.00	5.88	4.12

Dado que la empresa tiene varias líneas de producción, se procederá a determinar el Margen de Contribución Promedio Ponderado.

PLATO	CANTIDAD	% PART.	MCP
Lomo Saltado	20	19.61%	1.80
Arroz Chaufa	18	17.65%	1.29
Tallarín Saltado	12	11.76%	0.82
Mostrito	19	18.63%	2.16
Pollo Broaster	18	17.65%	1.22
Caldo de Gallina	15	14.71%	0.61
	102	100%	7.90

Finalmente aplicamos la fórmula y hallamos el punto de equilibrio en unidades diarias.

PLATO	CF DIARIO	MCU	PEunid
Lomo Saltado	58.10	9.19	7
Arroz Chaufa	52.29	7.32	7
Tallarín Saltado	34.86	7.00	4
Mostrito	55.19	11.60	7
Pollo Broaster	52.29	6.91	7
Caldo de Gallina	43.57	4.12	6
	296.29		37

Para la corroboración del cálculo, tomamos el valor de venta y su costo variable por la cantidad de platos, este nos dará resultado a la ganancia obtenida, que finalmente debe cubrir nuestros costos.

PLATO	VV TOTAL	CV TOTAL	MC TOTAL
Lomo Saltado	110.27	42.68	67.59
Arroz Chaufa	79.39	30.98	48.42
Tallarín Saltado	52.93	22.08	30.85
Mostrito	125.71	44.71	81.00
Pollo Broaster	79.39	33.70	45.69
Caldo de Gallina	55.13	32.39	22.74
			296.29

7.4. Importancia

La elaboración del sistema de costos por órdenes de producción permite a la empresa una mejor distribución de sus recursos, además influye mucho en la toma de decisiones para la empresa, le permite fijar un precio adecuado en sus productos, conoce que productos le producen mayores utilidades o pérdidas, y conoce correctamente su margen de ganancia por cada plato que a continuación se presentan:

Según Sistema de Costos

PLATOS	CANTIDAD	COSTO	GANANCIA	MARGEN
Lomo Saltado	S/. 15.00	S/. 5.81	S/. 9.19	61%
Arroz Chaufa	S/. 12.00	S/. 4.68	S/. 7.32	61%
Tallarín Saltado	S/. 12.00	S/. 5.00	S/. 7.00	58%
Mostrito	S/. 18.00	S/. 6.40	S/. 11.60	64%
Pollo Broaster	S/. 12.00	S/. 5.09	S/. 6.91	58%
Caldo de Gallina	S/. 10.00	S/. 5.88	S/. 4.12	41%

Según Empresa

PLATOS	CANTIDAD	COSTO	GANANCIA	MARGEN
Lomo Saltado	S/. 15.00	S/. 5.20	S/. 9.80	65%
Arroz Chaufa	S/. 12.00	S/. 3.70	S/. 8.30	69%
Tallarín Saltado	S/. 12.00	S/. 4.90	S/. 7.10	59%
Mostrito	S/. 18.00	S/. 6.50	S/. 11.50	64%
Pollo Broaster	S/. 12.00	S/. 4.40	S/. 7.60	63%
Caldo de Gallina	S/. 10.00	S/. 4.80	S/. 5.20	52%

REFERENCIAS

- Arias, L. Portilla, L & Fernández, S. (2010). *“La distribución de costos indirectos de fabricación, factor clave al costear productos”*. Pereira, Scientia Et Technical.
- Agrawal, N. (2008) *“Cost Accounting”*. New Delhi, Asian Books.
- Alarco, G. (2011) *“Márgenes de ganancia, financiamiento e inversión del sector empresarial peruano 1998-2008”* Santiago. Revista de LA CEPAL
Recuperado: <https://n9.cl/s4sr>
- Association of Chartered Certified Accountants. (2017). *Foundations in Management Accounting*. London.
Recuperado: <https://n9.cl/3z48>
- Arora, M. (2009) *“Management Accounting: (theory, problems and Solutions)”* India, Himalaya publishing house.
- Bragg, S. (2016) *“Cost accounting fundamentals: essential concepts and examples”* 5th ed. Centennial: Accounting Tolls.
- Bhavya, M., Ryan, W. & Jhon, L. (2019) *“It Pays to Reveal Production Costs”*. Cambridge, Harvard Business School Publishing.
- Bustamante, M. (2017) *“Propuesta de un sistema de costos ABC para mejorar la rentabilidad del Restaurante el Rincón del Pato EIRL, Lambayeque-2016”* Chiclayo, Universidad César Vallejo.
Recuperado de: <http://repositorio.ucv.edu.pe/handle/UCV/15907>
- Carrión, J. (2016) *“Determinación del costo de producción de tres platos típicos servido en el restaurant Asadero “Don Hugo” Ecuador”*, Universidad Nacional de Loja.
Recuperado de: <https://n9.cl/mzez>
- Cevallos, M. (2016) *“Competividad y Costos”* Ecuador
Recuperado de: <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=5833464>
- Coombs, H., Hobbs, D., & Jenkins, D. (2005). *Management Accounting : Principles and Applications*. London, SAGE. publications.
- Chanabá, J. (2010). *Contabilidad de Costos 3er* (Primera ed.). Quito: Edinun

- Chacón, G (2010) *“La contabilidad de costos, los sistemas de Control de Gestión y l Rentabilidad empresarial”*. Mérida, Actualidad contable Faces
- De La Cruz, A. & Marreros, N. (2018) *“El costo de producción y su influencia en la fijación de precios del Resto Grill Fuego & Asado, período 2018, Nuevo Chimbote”* Chimbote, Universidad César Vallejo. Recuperado de:
<http://repositorio.ucv.edu.pe/handle/UCV/29677>
- Dutta, M. (2011) *“Cost Accounting; Principles and Practice”* Delhi, Pearson India
- Facundo, L. (2018) *“Implementación de un sistema de costos para incrementar la rentabilidad del restaurant Turístico el sabor de mi tierra, San Ignacio 2017”* Chiclayo, Universidad Cesar Vallejo
 Recuperado de: <http://repositorio.ucv.edu.pe/handle/UCV/25837>
- Gautam, J. (2019) *“Elments of Cost and Management Accounting”* New York, New Central Book Agency.
- Griffin, M. & Barcharts, I. (2017) *“Cost Accounting”*. Florida, QuickStudy Reference Guides.
- Hernández, S., Fernández, C. & Baptista, L. (2003) *“Metodología de la Investigación”* 3ª ed. México, Mc Graw-Hill Interamericana.
- Hernández, S., Fernández, C. & Baptista, L. (2006) *“Metodología de la Investigación”* 4ª ed. México, Mc Graw-Hill Interamericana
- Hernández, S., Fernández, C. & Baptista, L. (2014) *“Metodología de la Investigación”* 5ª ed. México, Mc Graw-Hill Interamericana.
- Hernández, J. (2016) *“Sistema de costos de producción y su influencia en la determinación de costo y precio de las comidas de la empresa El Paisa E.I.R.L, Distrito de Cusco, período Agosto - Octubre del 2016”* Trujillo, Universidad Privada Antenor Orrego. Recuperado de: <http://repositorio.upao.edu.pe/handle/upaorep/2349>
- Hornngrem, C. (2012) *“Cost accounting: a managerial emphasis”* 13th ed, California, Pearson Prentice Hall
- Jiménez W (2010) *“Contabilidad de Costos”* Bogotá, editorial FUS San Marco educación superior.
- Khan, M. & Jain, P. (2007) *“Cost Accounting”*. Nueva York, McGraw- Hill Education

- Mera, D. (2013) " *Los costos y su influencia en fijación de precios de las comidas y bebidas del restaurante de la Hostería Bascún en el año 2011* " Ecuador, Universidad Técnica de Ambato. Recuperado de:
- <http://repositorio.uta.edu.ec/jspui/handle/123456789/3718>
- Mesa, N. (2017) " *Contabilidad al día y algo más* " [Mensaje en un blog]. Recuperado de: <https://n9.cl/j892>
- Mohan, M. (1986) " *Cost Accounting: Theory, Typical Problems with full solution* ". Delhi Motilal Banarsidass publishers.
- Narsis, I. (2009) " *Theory in cost accounting* " New Delhi, Atlantic Publishers & Distributors.
- Navarrete, T. (2018) " *Determinar costos de producción en la elaboración de platos del Restaurante Terra del Quito Tennis* " Ecuador, Universidad Tecnológica Israel.
- Recuperado de: <http://repositorio.uisrael.edu.ec/handle/47000/1508>
- Martínez, C. (1997). *El proceso estratégico. Conceptos, contextos y casos Henry Mintzberg James Brian Quinn John Voyer*. México, Pearson educación.
- Polimeni, R (2017) " *Contabilidad de costo. Conceptos y aplicaciones para la toma de decisiones gerenciales* ". Habana, Editorial Félix Varela.
- Quintero, C. (2013) " *Costeo para un restaurante Gourmet en Colombia* " Universidad EIA
- Recuperado de: <http://hdl.handle.net/11190/228>
- Rojas, R. (2007) " *Sistemas de costos: Un proceso para su implementación* " Colombia, Universidad Nacional de Colombia Sede Manizales.
- Ruiz, E. (2015) " *Costo de producción en la elaboración de comida express de Restaurant El Gran Chaparral del Cantón Buena Fe - año 2015* ". Ecuador, Universidad Técnica Estatal de Quevedo.
- Recuperado de: <http://repositorio.uteq.edu.ec/handle/43000/2700>
- Sabino (2000) " *El proceso de Investigación* " Caracas, Panapo
- Silva, E. (2017) Escuela online de Marketing Gastronómico Recuperado de: <http://escuelamarketinggastronomico.net/como-controlar-los-costos-de-tu-restaurante/>
- Sinisterra, G (2006) " *Contabilidad de Costos* ". 20ed. Bogotá, Ecoe Ediciones.
- Stradinger, T. (2013) " *Classification of Cost Allocation Agreements* " Kluwer Law International.
- Van, J. (2002) " *Fundamentos de Administración Financiera* " 13ed. México, Pearson.

Viscencio, H. (2012) *“Economía para la toma de decisiones”*. México, Cengage Learning

Windmark, C. & Andersson, C. (2018) *“Evaluación de costos de un sistema de producción: Método dirigido a los costos de flujo de valor agregado de un producto”*. 25ed. Estocolmo, Elsevier B.V

Anexo N 01: Matriz de Consistencia

TÍTULO	FORMULACIÓN DEL PROBLEMA	OBJETIVO GENERAL Y ESPECÍFICOS	TIPO Y DISEÑO DE INVESTIGACIÓN	TÉCNICAS E INSTRUMENTOS	POBLACIÓN Y MUESTRA	MÉTODO DE ANÁLISIS DE
<p>Costos de producción para determinar el margen de ganancia del restaurante “El Dorado” – Nuevo Chimbote, periodo 2019</p>	<p>¿Cómo se vienen asignando los costos de producción del Restaurante el Dorado, Nuevo Chimbote, ¿periodo 2019?</p>	<p>Objetivo general</p> <ul style="list-style-type: none"> • Evaluar el costo de producción para determinar el margen de ganancia del Restaurant El Dorado, Nuevo Chimbote, periodo 2019. <p>Objetivos específicos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Analizar el costo de los principales platos del Restaurant El Dorado, Nuevo Chimbote, periodo 2019. • Identificar el margen de Ganancia de los principales platos del Restaurant El dorado, Nuevo Chimbote, periodo 2019. • Elaborar una propuesta de Costo de Producción que permita determinar correctamente el Margen de Ganancia del Restaurant El Dorado, Nuevo Chimbote, periodo 2019 	<p>Descriptiva - Propositiva</p>	<p>Técnicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Entrevista • Análisis Documental <p>Instrumentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Guía de Análisis Documental. • Guía de Entrevista. 	<p>Población:</p> <p>Todos los documentos y personal (01 cocinero y administradora) del Restaurante “El Dorado” desde el inicio de funcionamiento hasta la actualidad.</p> <p>Muestra:</p> <p>Son todos los documentos de costos y personal (01 cocinero y Administradora)</p>	<p>Para el trabajo se utilizó la estadística descriptiva.</p>



GUÍA DE ENTREVISTA

CARGO QUE DESEMPEÑA:

INTRODUCCIÓN: Por favor sírvase a responder las siguientes interrogantes con la mayor objetividad posible, con el fin de obtener el mejor análisis de la investigación:

I. DATOS PARA EL ESTUDIO:

1. ¿Utiliza algún sistema de costos que le permita registrar los insumos a utilizar para la preparación del producto?
.....
.....
2. ¿Conoce el detalle de los costos que se utilizan en la elaboración de cada plato?
.....
.....
3. ¿Conoce la materia prima utilizada y su costo para cada plato?
.....
.....
4. ¿Realiza una adecuada selección de proveedores y un adecuado control de los insumos que se utilizan?
.....
.....
5. ¿Cuenta con una adecuada planificación de las compras de materia prima?
.....
.....
6. ¿Tiene conocimiento de la mano de obra que se utiliza y su costo para la preparación de cada plato?
.....
.....
7. ¿Realiza un control de la mano de obra?
.....
.....

8. ¿Conoce si el personal que tiene a cargo es suficiente y garantiza una adecuada operatividad del negocio?
.....
.....
9. ¿Se aplica algún método para la depreciación de sus máquinas (electrodomésticos) de producción?
.....
.....
10. ¿Utiliza algún método de distribución de los CIF?
.....
.....
11. ¿Se lleva un registro diario de las órdenes de consumo del cliente?
.....
.....
12. ¿Realiza una hoja de costos para cada plato?
.....
.....
13. ¿Cómo determina el valor de venta de cada producto?
.....
.....
14. ¿Sabe usted cuánto gana en cada producto que se vende?
.....
.....
15. ¿Conoce el margen de utilidad que le genera cada plato vendido?
.....
.....
16. ¿Cree usted que, al utilizar un sistema de costos, obtendrá información confiable y más precisa de sus costos?
.....
.....

Anexo N°3: Validación de Instrumentos

JUICIO DE EXPERTO SOBRE LA PERTINENCIA DEL INSTRUMENTO

INSTRUCCIONES:

Coloque en cada casilla la letra correspondiente al aspecto cualitativo que le parece que cumple cada Ítem y alternativa de respuesta, según los criterios que a continuación se detallan.

E= Excelente / B= Bueno / M= Mejorar / X= Eliminar / C= Cambiar

Las categorías a evaluar son: Redacción, contenido, congruencia y pertinencia. En la casilla de observaciones puede sugerir el cambio o correspondencia.

PREGUNTAS		ALTERNATIVAS					OBSERVACIONES
Nº	Ítem	a	b	c	d	e	
1	B						
2	B						
3	B						
4	B						
5	B						
6	E						
7	B						
8	E						
9	B						
10	B						
11	B						
12	B						
13	B						
14	B						
15	B						
16	B						

Evaluado por:

Nombre y Apellido:

Anderson RIVERA Jimenez Quirce

D.N.I.: 4.127.9986 **Firma:**



CONSTANCIA DE VALIDACIÓN

Yo, Andrés Rector Jiménez Oval, titular del DNI. Nº 41299986, de profesión CONTADOR PÚBLICO, ejerciendo actualmente como Supervisor, en la Institución JIMÉNEZ & ASOCIADOS S-CVIL

Por medio de la presente hago constar que he revisado con fines de Validación del Instrumento (cuestionario), a los efectos de su aplicación al personal que labora en

Luego de hacer las observaciones pertinentes, puedo formular las siguientes apreciaciones.

	DEFICIENTE	ACEPTABLE	BUENO	EXCELENTE
Congruencia de Ítems			X	
Amplitud de contenido				X
Redacción de los Ítems				X
Claridad y precisión			X	
Pertinencia			X	

En Chimbote, a los 23 días del mes de Septiembre del 2019



Firma

JUICIO DE EXPERTO SOBRE LA PERTINENCIA DEL INSTRUMENTO

INSTRUCCIONES:

Coloque en cada casilla la letra correspondiente al aspecto cualitativo que le parece que cumple cada ítem y alternativa de respuesta, según los criterios que a continuación se detallan.

E= Excelente / B= Bueno / M= Mejorar / X= Eliminar / C= Cambiar

Las categorías a evaluar son: Redacción, contenido, congruencia y pertinencia. En la casilla de observaciones puede sugerir el cambio o correspondencia.

PREGUNTAS		ALTERNATIVAS					OBSERVACIONES
Nº	Item	a	b	c	d	e	
1	B						
2	B						
3	B						
4	B						
5	B						
6	B						
7	B						
8	B						
9	B						
10	B						
11	B						
12	B						
13	B						
14	B						
15	B						
16	B						


Evaluated by:

Name and Surname:

JAIME ROBERTO RAMIREZ GARCIA

D.N.I.: 14033187

Signature:



CONSTANCIA DE VALIDACIÓN

Yo, JAIME ROBERTO RAMÍREZ GARCÍA, titular del DNI. N° 18053197, de profesión CONTADOR PÚBLICO, ejerciendo actualmente como DOCENTE, en la Institución UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

Por medio de la presente hago constar que he revisado con fines de Validación del Instrumento (cuestionario), a los efectos de su aplicación al personal que labora en

Luego de hacer las observaciones pertinentes, puedo formular las siguientes apreciaciones.

	DEFICIENTE	ACEPTABLE	BUENO	EXCELENTE
Congruencia de Ítems			✓	
Amplitud de contenido			✓	
Redacción de los Ítems			✓	
Claridad y precisión			✓	
Pertinencia			✓	

En Chimbote, a los 20 días del mes de SEPTIEMBRE del 2019


Firma

JUICIO DE EXPERTO SOBRE LA PERTINENCIA DEL INSTRUMENTO

INSTRUCCIONES:

Coloque en cada casilla la letra correspondiente al aspecto cualitativo que le parece que cumple cada Ítem y alternativa de respuesta, según los criterios que a continuación se detallan.

E= Excelente / **B**= Bueno / **M**= Mejorar / **X**= Eliminar / **C**= Cambiar

Las categorías a evaluar son: Redacción, contenido, congruencia y pertinencia. En la casilla de observaciones puede sugerir el cambio o correspondencia.

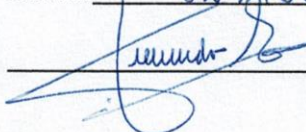
PREGUNTAS		ALTERNATIVAS					OBSERVACIONES
Nº	Item	a	b	c	d	e	
1	B						
2	B						
3	B						
4	B						
5	B						
6	B						
7	B						
8	B						
9	B						
10	B						
11	B						
12	B						
13	B						
14	B						
15	B						
16	B						

Evaluado por:

Nombre y Apellido:

Luis Homando Espejo Chacón

D.N.I.: 32943821 **Firma:**



CONSTANCIA DE VALIDACIÓN


Yo, Luis Fernando Espejo Chacón, titular
del DNI. N° 32943821, de profesión
Contador Público, ejerciendo
actualmente como Docente, en la
Institución Universidad César Valljo

Por medio de la presente hago constar que he revisado con fines de Validación del Instrumento (cuestionario), a los efectos de su aplicación al personal que labora en _____.

Luego de hacer las observaciones pertinentes, puedo formular las siguientes apreciaciones.

	DEFICIENTE	ACEPTABLE	BUENO	EXCELENTE
Congruencia de Ítems			X	
Amplitud de contenido			X	
Redacción de los Ítems			X	
Claridad y precisión			X	
Pertinencia			X	

En Chimbote, a los 20 días del mes de Setiembre del
2019



Firma