



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

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

El costo y su influencia en la determinación del precio de venta en la empresa Flavor Marino
S.A.C. – Chimbote, 2019

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

AUTORES:

Castillo Velásquez, Nickoll Alexa (ORCID: 0000-0002-5920-7407)
Mimbela Layza, Jhosselyn Estefany (ORCID: 0000-0001-6208-7234)

ASESOR METODOLÓGICO:

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

ASESORA TEMÁTICA:

Mg. Mendoza Aguilar De Miranda, Cecilia Celeste (ORCID: 0000-0002-5495-7129)

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN:

Finanzas

CHIMBOTE – PERÚ

2019

Dedicatoria

Dedicamos este trabajo a Dios por la fortaleza que nos brindó para seguir adelante y lograr nuestros objetivos el cual fueron terminar la carrera.

A nuestros padres por el apoyo moral y económico, por haber confiado en nuestras capacidades profesionales que hemos adquirido con el paso de los tiempos, se lo debemos a ellos como las personas que somos en la actualidad ya que muchos de mis logros se los debo a ellos incluyendo esta investigación. Nos formaron en base a reglas y con muy pocas libertades, pero ellos siempre estuvieron ahí motivándonos.

A nuestros hermanos y demás familias por siempre brindarnos el apoyo incondicional y siempre motivarnos a seguir adelante cada día en el transcurso de nuestra vida universitaria.

Las autoras

Agradecimiento

En primer lugar agradecemos a la Universidad Cesar Vallejo por habernos permitido estudiar en su casa de estudios y por haber tenido óptimos profesores durante nuestros 5 años de estudios.

Nuestro agradecimiento también va dirigido al Gerente de la empresa Flavor Marino por habernos aceptado y permitido que realicemos nuestra tesis en su empresa.

Y para finalizar agradecemos a nuestra familia y amigos por su apoyo moral que nos ha aportado las ganas de seguir adelante en nuestra carrera profesional

Las autoras

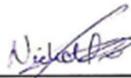
PÁGINA DEL JURADO

DECLARATORIA DE AUTENTICIDAD

Nosotras, Castillo Velasquez Nickoll Alexa y Mimbela Layza Jhosselyn Estefany con DNI N° 74094258 y N° 74123967, a efecto de cumplir con las disposiciones vigentes consideradas en el Reglamento de Grados y Titulos de la Universidad Cesar Vallejo, Facultad de Ciencias Empresariales, Escuela de Contabilidad, así mismo, declaramos también bajo juramento que todos los datos e información que se presenta en la presente tesis son auténticos y veraces.

En tal sentido asumimos 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, 25 de Noviembre del 2019



CASTILLO VELÁSQUEZ NICKOLL ALEXA

DNI N° 74094258



Mimbela Layza Jhosselyn Estefany

DNI N° 74123967

Índice

Dedicatoria.....	ii
Agradecimiento.....	iii
Página del jurado.....	iv
Declaratoria de autenticidad.....	v
Índice.....	vi
RESUMEN.....	vii
ABSTRACT.....	viii
I.INTRODUCCIÓN.....	1
II. MÉTODO.....	11
2.1. Tipo y diseño de Investigación.....	12
2.2. Operacionalización de la variable.....	13
2.3. Población, muestra y muestreo.....	15
2.4. Técnicas e instrumentos de recolección de datos, validez y confiabilidad.....	15
2.5. Procedimiento.....	16
2.6. Métodos de análisis de datos.....	16
2.7. Aspectos éticos.....	16
III. RESULTADOS.....	17
IV. DISCUSIÓN.....	34
V. CONCLUSIONES.....	37
VI. RECOMENDACIONES.....	40
REFERENCIAS.....	42
ANEXO.....	50

RESUMEN

La investigación titulada “El costo y su influencia en la determinación del precio de venta en la empresa Flavor Marino, Chimbote – 2019”, tuvo como objetivo general demostrar la influencia de los costos en la determinación del precio de venta en la empresa Flavor Marino SAC, Chimbote – 2019. Los objetivos específicos: Analizar los costos, identificar el precio de venta basado en los costos y finalmente analizar la influencia del costo en la determinación del precio de venta. El tipo de investigación es descriptiva - correlacional, el diseño de la investigación es no experimental y con enfoque cuantitativo. La población estuvo conformada por todos los costos fijados en la desde el inicio de sus actividades hasta la actualidad y la muestra fueron los costos fijados en la empresa de los periodos agosto, septiembre y octubre de 2019.

Como técnica e instrumentos de recolección de datos tenemos la técnica de entrevista y de observación, con el instrumento la guía de entrevista y de observación respectivamente, que sirvieron para dar sustento a nuestra investigación.

Se pudo concluir que Flavor marino S.A.C. no se toman en cuenta todos los costos que incurren en el proceso productivo al momento de establecer el precio de venta por platillo, por lo que el margen de ganancia que estiman no es el real, disminuyéndose aún más cuando se toman en cuenta los gastos operativos. Finalmente se determinó que el costo real tiene influencia significativa del 0.908, rechazando la hipótesis nula y aceptando la hipótesis central.

Palabras clave: Costo, precio de venta, margen de ganancia, gastos operativos.

ABSTRACT

The investigation titled "The cost and its influence on the determination sale pricing of Flavor Marino S.A.C, Chimbote - 2019". Specific objectives: Analyze costs, identify the sale price based on costs and finally analyze the influence of cost in determining the sale price. The type of research is descriptive - correlational, the research design is non-experimental and with a quantitative approach. The population was made up of all the costs set in the from the beginning of its activities to the present and the sample was the costs set in the company of the periods August, September and October 2019.

As a technique and instruments for data collection, we have the interview and observation technique, with the instrument the interview and observation guide respectively in addition to the documentary analysis as an instrument the document analysis guide that served to support our research.

It could be concluded that Flavor Marino S.A.C. not all costs incurred in the production process are taken into account when establishing the sales price per dish, so the profit margin they estimate is not the real one, decreasing even more when operating expenses are taken into account. Finally, it was determined that the real cost has a significant influence of 0.908, rejecting the null hypothesis and accepting the central hypothesis.

Keywords: Cost, sale price, profit margin, operating expenses

I. INTRODUCCIÓN

En nuestra realidad problemática se apreció que con el avance tecnológico las empresas van adaptándose y modernizándose a su entorno del mercado, como son los restaurantes, y estas se ven envueltas en problemas debido a la falta de conocimientos referentes a los costos, el cual le perjudica en el momento de establecer el precio del producto, por lo que al momento de realizar la venta esta pueda ser estimada a un precio menor a los costos, generando menor utilidad al no estar al tanto del precio de mercado y no contar con un costo de producción adecuado.

Si una entidad cuenta con los conocimientos de la estructura de los costos y lo maneja adecuadamente es capaz de identificar la raíz del problema y poder reconocer la causa por los cuales el costo aumenta y de esa manera poder aplicar medidas correctivas. Por lo tanto, este costo es de vital importancia para tomar decisiones con relación a la producción y determinación de precio de venta que se aplicara previo un estudio de costos teniendo una base de conocimientos sobre los elementos del costo ya que ellos participan en la producción del producto.

A continuación, se citará casos sobre entidades que tuvieron dificultades con sus costos.

A nivel internacional en Ecuador se encuentra la empresa Rancho Chileno, un restaurante que según Padilla y Plaza (2016) argumentan:

Que en la empresa estudiada los costos indirectos de fabricación no son identificados claramente a la hora de elaborar cada platillo, y esto no resulta adecuado para la empresa ya que al ser representativos no tienen un adecuado control de estos para poder determinar el precio de venta correspondiente (p.17).

Por consiguiente a nivel nacional tenemos al siguiente autor que nos mencionaran la realidad problemática que encontró en su trabajo de investigación, de acuerdo a Arévalo (2015) argumenta:

Que en la entidad debido a tener una amplia variedad de platillos y con ello muchos ingredientes destinados al proceso de elaboración de estos, además de las

innovaciones que hoy en día se vienen realizando en la gastronomía, les viene resultando complicado identificar sus costos y con ello no saben la rentabilidad que les genera o las pérdidas de un platillo (p.15).

A nivel local en Chimbote en la entidad Flavor Marino S.A.C se encontraron los siguientes problemas, no se ha identificado que productos generan mayor costo, además de que existe desconocimiento de los costos que se involucran directa e indirectamente y estos inciden en la producción. Por lo que el precio de venta es elevado al de sus competidores y las decisiones que se toman frente a los costos son empíricos.

Así mismo, en los trabajos previos, se realizó una investigación de diversas fuentes de universidades, tanto libros como en bibliotecas virtuales. Por lo que se tomaron como referencia todas las investigaciones que estaban de acuerdo a los objetivos y rubro de la empresa de estudio. De modo que el autor Roper (2016), en su estudio sobre los costos de producción de un restaurante en Ecuador llegó a la siguiente conclusión:

Que al identificar los elementos de los costos que participan en la fabricación del producto esto le permitirá a gerencia tomar mejores decisiones optimizando recursos, además de que al presentarse cualquier eventualidad se podrá prevenir o corregir con medidas establecidas en los procesos de producción. Y con la implementación de un sistema de costos le permitió a la entidad identificar los platos con mayor rotación y sus respectivas utilidades generadas.

También se realizó una investigación a nivel nacional, en donde encontramos que en la investigación realizada por el autor Hernández (2016) sobre la determinación de los costos y del precio de las comidas de acuerdo a un sistema de costos, se tuvieron las siguientes conclusiones:

Al realizarse una comparación de los costos reales y de los estimados se reflejó una disminución en los costos de producción de los platillos, además de que, al

implementar un sistema de costos por producción específica, le permitió determinar el aumento de la utilidad y la disminución del costo de producción.

Finalmente, a nivel local los autores De la Cruz y Marreros (2018) en su tesis sobre la fijación de precios y la influencia que tiene el costo de producción en un restaurante, llegó a las siguientes conclusiones:

La entidad calcula sus costos de manera empírica, por lo que se cometen diversos errores como no tomar en cuenta ciertos costos indirectos incurridos en el proceso, además de que no toman en cuenta ciertos elementos del costo por lo que no obtienen los costos reales de la entidad, por lo que el margen de ganancia que tienen establecido en la entidad no es el que creen, ya que ese 50% se ve reducido con los costos reales incurridos.

Teorías relacionadas al tema, se basa principalmente en los costos por lo que es necesario entender conceptos básicos de sus componentes por lo que el aporte brindado por los autores Boardman, Greenberg, Vining y Weimer (2018); Reginald (2018); Riggs T. (2015); Sanja y Jakipicek (2019); Szeles (2016), nos explican que el costo es aquella erogación el cual la empresa realiza porque incurre en el producto final, el cual este costo se clasifica de acuerdo a la situación.

El aporte de los autores Diefenbach, Gleich, y Wald (2018) mencionan que el costo permite a la gerencia recopilar información, para decisiones futuras y poder realizar mejoras continuas en la entidad cumpliendo con los objetivos propuestos en la entidad y así incrementar la eficiencia (p. 65).

Mientras que para Mohr (2017) los costos son imprescindibles al momento de tomar decisiones en la empresa, ya que hoy en día nos encontramos en un entorno sumamente competitivo, por lo que es necesario de que los gerentes tengan conocimiento y la información requerida para poder controlar los costos incurridos (p.94).

Y de acuerdo a los autores Correa, Martínez, Ruiz, y Yepes (2018); Rojas, Molina, y Chacón (2016), argumentaron que el costo es la agrupación de recursos que han

sido necesarios para elaborar un bien o un servicio y con el transcurso del tiempo obtener una ganancia.

Por otro lado, también es importante tener conocimiento sobre la contabilidad de costos y de acuerdo a Latorre (2016) aporta que la contabilidad de costos funciona como un método o técnica que nos brinda información tanto interno como externo para la determinación del costo del producto basado en una planificación constante con los recursos para obtener mayores ingresos (p.523).

Y según los autores Cristea (2018); Mohr. (2016); Mostafa y Myung Hoo (2019), refutan esta teoría ya que el sustenta que la contabilidad de costos sirve para supervisar, analizar, administrar cómo se comportan los costos y a través de ello poder llevar un control en los costos unitarios.

El autor Chacón, Bustos, y Rojas (2006) afirman que la contabilidad de costos está vinculada con los diversos procesos productivos, en donde brinda información poder tomar decisiones, tomando en cuenta el avance tecnológico y la globalización, toma mayor relevancia debido a la gran competencia, además de que al proporcionar información de la situación de la empresa permite a todos los usuarios poder comparar la información de periodos pasados (pag.24).

Con respecto a la composición de los costos Weigmann (2019) menciona que el costo de conversión son todos los costos indirectos de fabricación y la mano de obra directa que dan como resultado el producto terminado (p.165).

Y de acuerdo a Zans (2015) el costo primo es la suma de los componentes directos entre sí, los cuales son la materia prima y la mano de obra (p.37).

Los costos también se encuentran compuestos con relación al volumen que se obtenga de producción. Y de acuerdo a los autores Garbus y Neelanjan (2015) argumentan que los costos fijos son aquellos que se mantienen constantes sin importar la cantidad que produzca la empresa este se mantiene, generalmente son costos indirectos por ejemplo los materiales de oficina, servicios básicos (luz, agua) (p.66).

Los autores Mallo y Rocafort (2014) sustentan que costos variables son aquellos que varían de forma constante de acuerdo a la producción generalmente son costos directos, por ejemplo: materia prima, envases, mano de obra.

Con respecto a la actividad, se encuentran los costos directos y el autor Cárdenas (2016) explica que los costos directos se identifican rápidamente y participan en el proceso productivo, por ejemplo: materia prima, sueldos y salarios directos (p.5). Y el costo indirecto no se identifica plenamente ya que esta clase de costo se involucra indirectamente con el producto, por ejemplo: materiales indirectos, depreciación, sueldo de los supervisores, servicio de limpieza (p.12).

Y de acuerdo a su grado de control el autor Quispe (2011) menciona que los costos controlables son aquellos de los cuales se tiene un grado de autoridad para ser o no realizados. Mientras que los Costos no Controlables son aquellos que no pueden ser modificados y no se tienen ningún tipo de autoridad para controlar, como es el caso de la depreciación (p.13).

Con respecto al momento de su cálculo, los costos se dividen en costo histórico o reales en donde el autor Jerónimo (2006) aporta que son la primera etapa, porque son aquellos costos de adquisición más la adición de todos los usados para la elaboración de dicho bien o servicio (p.3).

Mientras que el costo predeterminado esta subdividido en costo estimado y según los autores Mislick. (2015); Nussbaum (2015) y Kaiser (2019) sustentan que los costos estimados son una estrategia o técnica usadas para anticipar a la de los costos reales como un costo futuro (p.11).

Mientras que en el costo estándar en base al artículo realizado por Duque, Osorio y Agudelo (2011) en la ciudad de Bogotá argumentaron que el costo estándar se planea previamente de la producción y es lo que en sí debería costar el producto sin desperdicios o paradas, teniendo en cuenta la medición de eficiencia y un estudio minucioso para fijar el costo (p.524).

Y de acuerdo a la toma de decisiones el autor Reyes (2005) menciona que los costos relevantes son los que varían de acuerdo al nivel de unidades producidas y a las decisiones que acepten tomar por ejemplo cuando existe una oferta de producir una demanda de un pedido especial y los costos irrelevantes no varía ni se relaciona con las decisiones que pueda tomar, este siempre se mantiene fijo sin importar la producción, por ejemplo, el sueldo del gerente nunca cambia por un pedido especial.

También es importante mencionar la composición de los elementos en el costo de producción y los autores Arellano, Quispe, Ayaviri y Escobar (2017) sostienen que los elementos que componen el costo son materia prima, un elemento imprescindible en el proceso productivo al momento de elaborar un producto, cuando puede ser cuantificada se le denomina materia prima directa (MPD), siendo el primer elemento del costo de producción. Por el contrario, si no resulta cuantificable se le denomina materia prima indirecta, pasando a los cargos indirectos de fabricación. La mano de obra también se divide en dos en la mano de obra directa, que está relacionada con el proceso productivo elaborado hasta obtener el producto final, por el contrario, el personal que no está involucrado con el proceso productivo, pero si con la supervisión, la vigilancia, el mantenimiento o el transporte conforma la mano de obra indirecta y los costos indirectos de fabricación son todos los costos relacionados con la producción del producto, pero sin contar con los elementos directos. Este elemento está conformado solo por los elementos directos y por los costos incurridos por la utilización de la capacidad instalada (depreciación, impuesto, mantenimiento, servicios básicos, alquiler, todos los relacionados con el proceso productivo) (p.42).

Y con respecto al gasto según las opiniones de los autores Illescas y Thayse et.al. (2018), indican que el gasto son las salidas que realiza una empresa con la intención de solventar sus actividades ya que estos gastos no producen beneficio.

Los autores Carswell et.al. (2017) Afirman que los gastos operacionales a la erogación que una empresa o una organización para que esta pueda realizar sus actividades diarios sin problema, para ellos se divide en 3 grupos de gastos: el cual son los gastos administrativos que comprenden las actividades gerenciales,

contables, útiles de oficina para el desarrollo; el gasto de venta se relaciona con la distribución del producto y por último gastos financieros.

Entonces la diferencia entre costo y gasto de acuerdo a Mejía, et.al (2015) argumentan que el costo como gasto son salidas de dinero que realiza la empresa, en caso del costo no se pierde sino es una ganancia que se recuperara a futuro y actúa de manera interna en la fabricación del producto, mientras que el gasto no está relacionado con el producto directamente sino indirectamente como con las ventas, administración y financiamiento.

Para la segunda variable que es precio de venta los autores Chávez, et.al (2013) denominan que el precio de venta es el valor de venta dado al producto una vez ya cubierto los gastos y costos que involucran en la fabricación del producto, además del impuesto del 18% que se le agrega.

De acuerdo a los autores Castelló, et.al (2015) concuerdan que el precio de venta va a permitir determinar la rentabilidad del producto como el ingreso de una entidad ya que muchas empresas destacan el precio es una estrategia. Para el cálculo es necesario haber cubierto costo total más el margen que se espera recibir y los impuestos. Algunos incluyen para el precio del producto, la demanda y competencia.

Y para establecer el precio de venta es necesario tener conocimiento sobre el valor de venta del bien o servicio que se ofrece por lo que según Tovar y Muñoz (2018) expresan que el valor de venta es el costo total que te cuesta fabricar el producto más el porcentaje de ganancia.

Y para estimar el precio de venta es necesario conocer en que está basado y para el autor Rodríguez, Garzabel y Noguez, (2012) destaca que el valor debe estar basado en valor basado en el margen de ganancia que se estima de acuerdo al porcentaje que se espera recibir por producto.

Mientras que el valor basado en el costo total se estima de acuerdo al haber cubierto todos los gastos y costos que genere al fabricar un bien o prestar un servicio.

El aporte del autor Mora, et.al. (2018) sustenta que el margen de ganancia se expresa en porcentaje e indica la rentabilidad del producto y cuanto has generado de utilidad (p.703).

Para la formulación del problema de nuestra investigación se planteó la siguiente pregunta: ¿Existe influencia del costo en la determinación del precio de venta en la empresa Flavor Marino S.A.C. – Chimbote, 2019?

Para la justificación del estudio se consideró tres aspectos, la Justificación Teórica: Nuestro trabajo de investigación fue sistematizar la información de los costos, también se incluyó conceptos, objetivos, tipos y clases de costos, para la segunda variable se incluyó concepto, cálculo del precio de venta como sustento de cada variable con el fin de realizar un análisis que nos permitió resolver problemas que se presente en la empresa. La segunda fue la justificación práctica; nuestro trabajo de investigación nos permitió conocer la influencia del costo en la determinación del precio de venta y así plantear una propuesta para solucionar el problema dependiendo del gerente en su implementación. Y como última, la justificación metodológica; en nuestro trabajo de investigación se elaboró una guía de entrevista y una guía de observación con el objetivo de obtener datos para conocer el manejo de los costos en la empresa.

En nuestra tesis planteamos dos hipótesis que son: la hipótesis central HC: Si existe influencia entre el costo y la determinación del precio de venta en la empresa Flavor Marino S.A.C. – Chimbote, 2019.

Y la hipótesis nula H0: No existe influencia entre el costo y la determinación del precio de venta en la empresa panadera Flavor Marino S.A.C. – Chimbote, 2019.

Con respecto a nuestros objetivos fueron los siguientes: Objetivo General es determinar la influencia del costo en la determinación del precio de venta en la empresa Flavor Marino S.A.C. – Chimbote, 2019.

Y con respecto a los objetivos específicos son tres: Analizar los costos en la empresa Flavor Marino S.A.C.– Chimbote, 2019, analizar el precio de venta basado en los

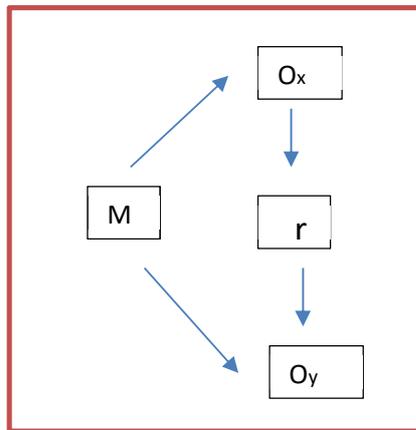
costos de la empresa Flavor Marino S.A.C.– Chimbote, 2019 y finalmente analizar la influencia del costo en la determinación del precio de venta en la empresa Flavor Marino S.A.C.– Chimbote, 2019.

II. MÉTODO

2.1. Tipo y diseño de Investigación

De acuerdo a Hernández, Fernández y Baptista (2010) indicaron “La investigación descriptiva busca especificar propiedades, características y rasgos importantes de cualquier fenómeno que se analice. Describe tendencias de un grupo o población” (p.80).

Nuestro trabajo es de tipo descriptiva – correlacional porque se describe los costos de la empresa Flavor Marino S.A.C. y se analiza la influencia entre las dos variables.



Dónde:

M = Empresa Flavor Marino S.A.C. – Chimbote.

O_x = Costos de la empresa Flavor Marino S.A.C.

O_y = Determinación del precio de venta.

r = Relación (influencia)

2.2. Operacionalización de la variable

Variable	Definición Conceptual	Definición Operacional	Dimensiones	Indicadores	Escala
COSTO	El aporte brindado por Diefenbach, Gleich, y Wald (2018) mencionan que el costo permite a la gerencia recopilar información, para decisiones futuras y poder realizar mejoras continuas en la entidad cumpliendo con los objetivos propuestos en la entidad y así incrementar la eficiencia (p. 65).	Es aquella erogación que efectuamos con el objetivo de fabricar un producto y comercializarlo para obtener ganancias	Estructura de los costos	<ul style="list-style-type: none"> • Cantidad de materia prima consumida. 	Razón
				<ul style="list-style-type: none"> • Consumo de horas trabajadas. 	
				<ul style="list-style-type: none"> • Consumo de servicios básicos 	

Variable	Definición Conceptual	Definición Operacional	Dimensiones	Indicadores	Escala
Precio de Venta	Los autores Chávez, et.al (2013) mencionan que el precio de venta es el valor de venta dado al producto una vez ya cubierto los gastos y costos que involucran en la fabricación del producto, además del impuesto del 18% que se le agrega.	Es aquella determinación de precio de un producto, teniendo en cuenta el costo total y el margen de ganancia más impuestos	Valor Venta	<ul style="list-style-type: none"> • Porcentaje de margen de ganancia 	Razón

2.3. Población, muestra y muestreo

- **Población:** Todos los costos fijados en la empresa Flavor Marino S.A.C. desde el inicio de sus actividades hasta la actualidad.
- **Muestra:** Todos los costos fijados en la empresa Flavor Marino S.A.C. de cinco platillos: Ceviche, arroz con marisco, chicharrón de pescado, arroz chaufa de marisco y jalea, de los periodos agosto, septiembre y octubre de 2019.
- **Muestreo:** Se utilizó el muestreo no probabilístico llamado también intencional, donde los investigadores han dirigido la muestra de estudio por ciertos criterios de conveniencia.

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

TÉCNICA	INSTRUMENTO
<p>Observación</p> <p>Según los autores Hernández, Fernández y Bautista (2014) nos dicen que :</p> <p>Es el registro organizado, fiable y fidedigno de situaciones observables, a través de una agrupación de clases que involucran temas de investigación (p.261).</p>	<p>Guía de Observación</p> <p>Mediante este instrumento se observó el proceso productivo de la Empresa Flavor Marino S.A.C. Así mismo, se utilizó con el objetivo de analizar situaciones relacionadas a las variables.</p>
<p>Entrevista</p> <p>Según el aporte de los autores Hernández, Fernández y Bautista (2014) mencionan que:</p> <p>Es la interacción verbal que se realiza entre individuos; con el fin de obtener información para nuestra investigación (p.239).</p>	<p>Guía de Entrevista</p> <p>Instrumento que permitió obtener información mediante un conjunto de preguntas sobre los costos asignados en la empresa Flavor Marino SAC.</p>

Validez y confiabilidad

En el presente trabajo de investigación se utilizó como instrumento la Guía de observación y Guía de entrevista, que fueron validados por tres expertos que dominan el tema.

2.5. Procedimiento

- Se elaboró la guía de entrevista y la guía de observación para la aplicación de la muestra de estudio.
- Se aplicó los instrumentos de la guía de entrevista al contador y al gerente.
- Se colectaron los datos, se analizaron e interpretaron los resultados obtenidos.
- Se contrastaron las hipótesis con los resultados obtenidos.
- Se elaboró el informe final.

2.6. Métodos de análisis de datos

Para el siguiente trabajo de investigación, se utilizó el método de la estadística descriptiva, para obtener resultados en términos de porcentajes, frecuencias, representados en gráficos y cuadros que contienen los resultados de la investigación y también se utilizará la estadística inferencial donde se empleó la prueba de R de Pearson para poder determinar la influencia entre las dos variables.

2.7. Aspectos éticos

La investigación recopila información que proviene directa de los reportes de costos de la empresa Flavor Marino S.A.C. el cual será tratado con reserva. Además, cumple con las normas APA, siguiendo la estructura obtenido de proyecto de investigación.

III. RESULTADOS

DATOS GENERALES



RESEÑA HISTÓRICA

Flavor Marino es una empresa, que inició sus actividades el 20 de junio del 2018, decide aperturar esta empresa familiar al ver los escasos de Restaurantes en la comunidad a esto se observó como una oportunidad de obtener ganancias. Eligieron por platos marinos preparadas con productos de calidad, este restaurante está a cargo del representante legal (José).

Al ser un restaurante dedicada a la elaboración de platos marinos decidieron poner “FLAVOR MARINO”

Misión

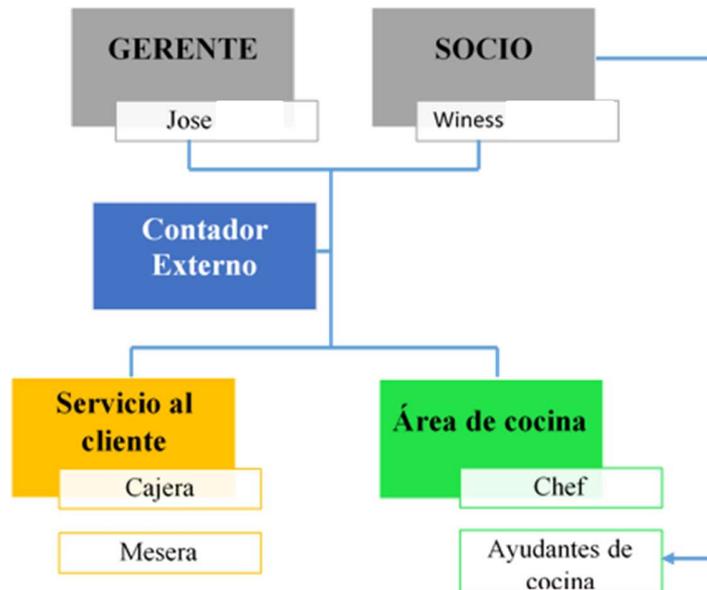
Brindar a nuestros clientes una experiencia única e inolvidable, ofreciendo una buena atención, y calidad en la amplia gama de platillos.

Visión

Ser reconocidos para el año 2024 como una empresa gastronómica líder en la región por su innovación constante en los productos y la excelente atención.

Organigrama

Figura 1. Organigrama de la entidad



Fuente: Elaborado por los investigadores según lo observado.

Funciones:

a. Gerente

- Control de sus trabajadores.
- Verificar los productos en buena calidad.
- Supervisar la producción del producto.
- Controlar que sus clientes estén cómodos y se le brinde una buena atención
- Forma parte del área de cocina como chef.

b. Socio

- Forma parte del área de cocina como ayudante de cocina.
- Prepara y cocina los alimentos.

c. Contador externo

- Controla las operaciones tributarias y realiza las declaraciones.

d. Cajero

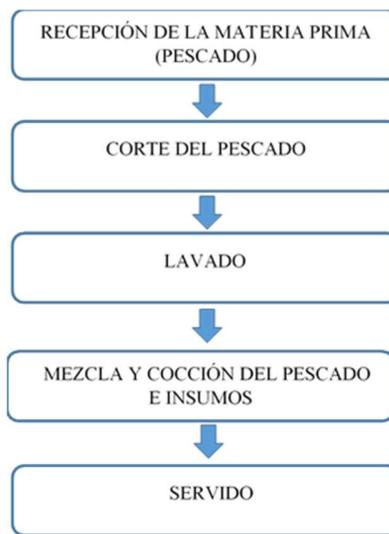
- Supervisa los pedidos.
- Cobra y emite los comprobantes.

e. Mesero

- Recepciona y sirve el pedido a los clientes.
- Entrega la cuenta a los clientes.

Flujograma del proceso de producción del ceviche de la cevicheria Flavor Marino S.A.C.

Figura 2. Flujograma



Fuente: Elaborado por los investigadores según lo observado.

Descripción del Flujograma del proceso de producción del ceviche de la cevicheria Flavor Marino S.A.C.

Recepción de la materia prima: Se obtiene las unidades de pescado del congelador.

Corte: Se procede a retirar las espinas, se corta por la mitad, se inspecciona si las espinas fueron retiradas en su totalidad, se procede a cortar en cuadraditos.

Lavado: Se procede a lavar para eliminar restos de escamas.

Mezcla y cocción: Se procede a echar sal, glutamato, rocoto, culantro picado, se deja reposar por tres minutos y luego se procede a incorporar la cebolla picada y el jugo de limón.

Servido: Luego de reposar los ingredientes dos minutos se procede a servir acompañado de una guarnición.

3.1.Descripción de los costos

CUADRO N° 1: DETALLE DE LA PRODUCCIÓN DEL MES DE AGOSTO 2019

RESUMEN DE VENTAS MES DE AGOSTO			
N°	NOMBRE DE PLATO	# PLATOS VENDIDOS	% DE DISTRIBUCIÓN
1	CEVICHE DE PESCADO PLATO	285	25%
2	CHICHARRÓN DE CALAMAR	32	3%
3	CEVICHE MIXTO	11	1%
4	JUGOSO DE CHERLO	23	2%
5	CHICHARRÓN DE PESCADO FUENTE	7	1%
6	JUGOSO	27	2%
7	CEVICHE MIXTO FUENTE	9	1%
8	ARROZ CON MARISCOS	187	16%
9	ARROZ CHAUFA DE MARISCOS	190	17%
10	CAUSA CHIMBOTANA	10	1%
11	ARROZ CHAUFA DE PESCADO	7	1%
12	JUGOSO DE CABRILLA	10	1%
13	CHITA EN SALSA DE MARISCOS	12	1%
14	PICANTE DE MARISCOS	27	2%
15	CHICHARRÓN DE PESCADO PLATO	178	15%
16	JALEA	115	10%
17	CEVICHE DE PESCADO FUENTE	20	2%
TOTAL		1150	100%

Fuente: Información obtenida de la empresa Flavor Marino S.A.C.

Análisis del cuadro N°1

En el periodo 2019 del mes de agosto la empresa vendió 1150 platos de los cuales cada plato tiene un porcentaje representativo del total de lo producido.

CUADRO N° 2: DETALLE DE LA PRODUCCIÓN DEL MES DE SEPTIEMBRE 2019

RESUMEN DE VENTAS MES DE SEPTIEMBRE			
N°	NOMBRE DE PLATO	# PLATOS VENDIDOS	% DE DISTRIBUCIÓN
1	CEVICHE DE PESCADO PLATO	252	20.06%
2	CHICHARRÓN DE CALAMAR	42	3.34%
3	JUGOSO	36	2.87%
4	CEVICHE DE PESCADO FUENTE	116	9.24%
5	ARROZ CON MARISCOS	102	8.12%
6	ARROZ CHAUFA DE MARISCOS	21	1.67%
7	TACÚ TACÚ DE MARISCOS PLATO	8	0.64%
8	JUGOSO DE TRAMBOYO	3	0.24%
9	PICANTE DE LANGOSTINO PLATO	4	0.32%
10	PESCADO FRITO DE CABRILLA PLATO	8	0.64%
11	CEVICHE CHINGUIRITO PLATO	3	0.24%
12	PICANTE DE MARISCOS PLATO	3	0.24%
13	CHAUFA DE LANGOSTINO PLATO	6	0.48%
14	PARIHUELA DE CHITA FUENTE	6	0.48%
15	CEVICHE MIXTO PLATO	149	11.86%
16	CHICHARRÓN MIXTO FUENTE	10	0.80%
17	JUGOSO DE LENGUADO FUENTE	6	0.48%
18	CHICHARRÓN MIXTO PLATO	40	3.18%
19	ARROZ CON MARISCO FUENTE	8	0.64%
20	JUGOSO DE CHERLO FUENTE	24	1.91%
21	CHICHARRÓN DE PESCADO FUENTE	17	1.35%
22	PARIHUELA DE CABRILLA FUENTE	10	0.80%
23	ARROZ CHAUFA DE PESCADO PLATO	36	2.87%
24	CEVICHE MIXTO FUENTE	48	3.82%
25	FLAVOR MARINO	19	1.51%
26	PICANTE DE MARISCOS	18	1.43%
27	JUGOSO DE CABRILLA FUENTE	66	5.25%
28	CHICHARRÓN DE PESCADO PLATO	85	6.77%
29	JALEA	110	8.76%
TOTAL		1256	100%

Fuente: Información obtenida de la empresa Flavor Marino S.A.C.

Análisis del cuadro N°2

En el periodo 2019 del mes de septiembre la empresa vendió 1256 platos de los cuales cada plato tiene un porcentaje representativo del total de lo producido.

CUADRO N° 3: DETALLE DE LA PRODUCCIÓN DEL MES DE OCTUBRE 2019

RESUMEN DE VENTAS MES DE OCTUBRE			
N°	NOMBRE DE PLATO	# PLATOS VENDIDOS	% DE DISTRIBUCIÓN
1	CEVICHE DE PESCADO PLATO	276	21%
2	CHICHARRÓN DE CALAMAR	85	6%
3	CEVICHE MIXTO PLATO	164	12%
4	CEVICHE DE PESCADO FUENTE	53	4%
5	CHICHARRÓN MIXTO FUENTE	35	3%
6	JUGOSO DE CABRILLA	59	4%
7	CHICHARRÓN MIXTO PLATO	40	3%
8	ARROZ CON MARISCOS	115	9%
9	ARROZ CHAUFA DE MARISCOS	19	1%
10	CEVICHE MIXTO FUENTE	35	3%
11	ARROZ CHAUFA DE PESCADO PLATO	28	2%
12	PICANTE DE MARISCOS PLATO	13	1%
13	PESCADOS FRITO DE CABRILLA PLATO	10	1%
14	PARIHUELA DE CABRILLA FUENTE	7	1%
15	TACÚ DE MARISCOS PLATO	6	0%
16	CEVICHE DE PESCADOS Y LANGOSTINOS PLATO	6	0%
17	JUGOSO DE CONGRIO FUENTE	5	0%
18	CAUSA CHIMBOTANA PLATO	27	2%
19	FLAVOR MARINO	10	1%
20	PICANTE DE MARISCOS	21	2%
21	CHICHARRÓN DE PESCADO PLATO	97	7%
22	JALEA	100	8%
23	ARROZ CO MARISCOS FUENTE	17	1%
24	CHITA EN SALSA DE MARISCOS	18	1%
25	PESCADO ORIENTAL	40	3%
26	PARIHUELA	28	2%
TOTAL		1314	100%

Fuente: Información obtenida de la empresa Flavor Marino S.A.C.

Análisis del cuadro N°3

En el periodo 2019 del mes de octubre la empresa vendió 1314 platos de los cuales cada plato tiene un porcentaje representativo del total de lo producido.

CUADRO N° 4: HOJA DE COSTOS DE LOS PLATOS DE AGOSTO

	CEVICHE	ARROZ CON MARISCO	ARROZ CHAUFA DE MARISCO	CHICHARRÓN	JALEA
M.P	S/7.67	S/12.05	S/7.57	S/14.16	S/14.76
M.0	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5
C.I.F	S/1.04	S/1.04	S/1.04	S/1.04	S/1.04
COSTO TOTAL	S/9.21	S/13.59	S/9.11	S/15.70	S/16.30

Fuente: Información obtenida de la empresa Flavor Marino S.A.C.

Análisis del cuadro N°4

En el periodo 2019 en el mes de agosto se determinaron los costos según los elementos considerados por la entidad para la preparación de los cinco platos con mayores ventas.

CUADRO N° 5: HOJA DE COSTOS DE LOS PLATOS DE SEPTIEMBRE

	CEVICHE	ARROZ CON MARISCO	ARROZ CHAUFA DE MARISCO	CHICHARRÓN	JALEA
M.P	S/7.67	S/12.05	S/7.57	S/14.16	S/14.76
M.0	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5
C.I.F	S/1.10	S/1.10	S/1.10	S/1.10	S/1.10
COSTO TOTAL	S/9.27	S/13.65	S/9.17	S/15.76	S/16.36

Fuente: Información obtenida de la empresa Flavor Marino S.A.C.

Análisis del cuadro N°5

En el periodo 2019 en el mes de septiembre se determinaron los costos según los elementos considerados por la entidad para la preparación de los cinco platos con mayores ventas.

CUADRO N° 6: HOJA DE COSTOS DE LOS PLATOS DE OCTUBRE

	CEVICHE	ARROZ CON MARISCO	ARROZ CHAUFA DE MARISCO	CHICHARRÓN	JALEA
M.P	S/7.67	S/12.05	S/7.57	S/14.16	S/14.76
M.0	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5
C.I.F	S/1.16	S/1.16	S/1.16	S/1.16	S/1.16
COSTO TOTAL	S/9.33	S/13.71	S/9.23	S/15.82	S/16.42

Fuente: Información obtenida de la empresa Flavor Marino S.A.C.

Análisis del cuadro N°6

En el periodo 2019 en el mes de octubre se determinaron los costos según los elementos considerados por la entidad para la preparación de los cinco platos con mayores ventas.

ANÁLISIS DE LA ENTREVISTA

Ítem	Entrevistado 1	Entrevistado 2	Análisis
1. ¿Cuántas etapas tiene el proceso productivo?	Consta de: - Adquisición de materia prima. - Congelado de pescado. - Limpieza de productos. - Preparación y decoración.	Consta de: - Adquisición de materia prima. - Congelado de pescado. - Limpieza de productos. Preparación y decoración.	Existe concordancia con los entrevistados por lo tanto muestran conocimiento del proceso.
2. ¿En qué turno del día elabora sus productos?	Los productos se preparan al instante, pero ya se tiene listos solo para preparar.	Se realiza en la mañana lo básico y en el momento del pedido solo se prepara.	Existe concordancia con los entrevistados ya que el producto se prepara apenas el cliente lo esté solicitando.
3. ¿Qué insumos o materia prima son necesarios para la elaboración de los productos comercializados?	Lo esencial es el pescado, limón, cebollas y los agregados.	El pescado, camote, lechuga, el jugo de limón entre otros.	Se analiza que cuenta con conocimientos de la materia prima que es necesaria para la elaboración.
4. ¿Considera usted que el almacén esta adecuado para guardar los insumos requeridos?	Contamos con 2 almacenes pequeños uno para bebidas y otros para la materia el cual están ordenados pero se requiere un poco de espacio.	En cierta parte si ya que esta ordenado y fácil de encontrar el producto pero falta expedir el espacio.	Existe una concordancia con los entrevistados en el orden de los almacenes pero ambos requieren un poco de espacio.
5. ¿Cuenta con el personal necesario para la etapa del proceso de producción? Con cuanto personal cuenta?	El personal es adecuado ya que en la cocina tenemos 3 trabajadores y se le distribuye las tareas cada uno de ellos prepara un plato diferente de acuerdo a los pedidos. Se cuenta con 5 trabajadores 3 en la cocina, 1 cajera y 1 moza.	Así es ya que se nos distribuye los platos de acuerdo a las órdenes y somos 5 trabajadores.	Se analiza que cada trabajador tiene una tarea en específica y es controlado por el dueño.

6. ¿Cuánto tiempo le lleva elaborar sus productos?	Como ya se tiene listos los productos entre 2 a 5 minutos.	Como 5 minutos y de acuerdo a cuantos clientes.	Se analiza que la preparación no demora ya que se debe que las materias primas ya están hechas.
7. ¿Cómo determina usted cuanto producir al día?	Es difícil ya que no sabemos cuánto clientes vamos a tener	No tengo conocimiento	Ambos entrevistados no tienen conocimiento ya que el producto se realiza en el momento.
8. ¿Sabe usted cual es el producto que le genera mayor costo y cuanto es el costo de producción al mes?	El flavor marino y varía según la demanda.	El flavor marino, no tengo conocimiento.	Ambos muestran concordancia en el producto que genera mayor costo.
9. ¿Usted realiza algún control mientras se lleva a cabo el proceso productivo?	Claro yo realizo la supervisión en la cocina mi trabajo no solo es ser gerente sino chef.	El dueño realiza los controles	Los entrevistados muestran concordancia ya que existe un control.
10. ¿El restaurante tiene algún sistema de costos?	No, al iniciar el negocio se hizo los costos pero cuenta con un sistema para controlar los gastos	No tengo conocimiento	Se observa disconformidad ya que no tiene conocimiento
11. ¿Usted identifica los tres elementos del costo para calcular su costo de producción?	Si pero son básicos.	No tengo mucho conocimiento	Se observar que existe disconformidad entre los entrevistados ya que el dueño determina los costos.
12. ¿Cómo determina el precio de venta de sus productos?	El precio de venta ya está estimado desde un inicio	El dueño es el encargado de determinar el valor de cada plato.	Existe disconformidad entre los entrevistados, ya que los costos ya se han realizado desde un principio.

13. ¿En qué porcentaje se encuentra su margen de ganancia?	En base del ceviche un 12% y el arroz con marisco un 30%.	El dueño es el encargado de estimarlo.	Se muestra disconformidad nuevamente porque el dueño es el que estima los márgenes.
14. ¿Cómo considera usted su margen de ganancia?	Agrego un cierto monto o porcentaje de lo que quiero ganar por plato.	No tengo conocimiento	Los entrevistados muestran disconformidad debido a que el margen se estima de manera empírica pero de acuerdo al dueño en caso del ceviche es una estrategia que su margen sea más bajo que todos los platos.
15. ¿Al fijar el precio de venta se toma en consideración el costo y gasto incurrido?	Claro lo que incurre para la preparación del plato más el pago de los encargados de preparar el producto ,el agua y la luz,	No tengo conocimiento	Se verifica disconformidad ya que el dueño realiza estas operaciones.
16. ¿Cómo distribuye los costos indirectos de fabricación?	Solo se distribuye los servicios básicos que son: agua, luz, internet y el gas.	El gerente realiza la determinación.	Se visualiza una disconformidad entre ambos entrevistados porque el gerente es que realiza la distribución.
17. ¿Se realiza la depreciación de la maquinaria?	No se realiza	No tengo conocimiento	Se analiza la disconformidad entre los entrevistados ya que no se realiza la depreciación por lo tanto, el segundo entrevistado no cuenta con conocimiento.

ANÁLISIS DE LA GUÍA DE OBSERVACIÓN

Ítem	Comentario
1. Existe una persona destinada para costear los costos.	Según lo observado la persona responsable es el dueño de la empresa el cual realizo los costos al inicio de sus actividades.
2. El almacén es adecuado para guardar materia prima e insumos.	Se visualizó que el espacio otorgado se encuentra ordenado y limpio sin embargo es pequeño para guardar todas las materias primas e insumo.
3. Se realiza una verificación previa de los insumos que utiliza.	De acuerdo a lo observado el dueño de la empresa realiza la verificación de las materia prima e insumo estén en buen estado.
4. Los materiales directos son identificados en la elaboración de los productos.	El dueño es el encargado de realizar por lo que el idénticas los materiales directos.
5. Cuentan con un sistema de costos que permita tener un mejor control de sus operaciones.	No cuenta ya que los costos se han realizado al principio de las operaciones.
6. Existe un control en cuanto a los materiales comprados para el proceso productivo.	Si el gerente se encarga del control y verificación de los productos que entran en la fabricación del producto.
7. Poseen local propio	Si es propio
8. Realizan periódicamente mantenimiento a sus maquinarias.	No se realiza.
9. Se lleva un control de inventarios de materias prima y productos terminados.	Se lleva de forma manual para su control.
10. Se lleva un registro de planilla de los trabajadores.	Si ya que consta de 5 trabajadores incluyendo al dueño quien aparte de ser el gerente es el chef.
11. Los gastos e ingresos son registrados y controlados.	Si se realiza un control de las entradas y salidas de los productos.

12. Los pedidos son respaldados mediante algún documento.	En ocasiones son respaldados a través de facturas y liquidaciones de compra
13. Cuánto demora producir un producto	El producto demora exactamente 5 a 7 minutos.
14. Se tiene en cuenta el gasto para la fijación del precio de venta.	Se observó que solo cuentan algunos gastos para determinación del precio como agua, luz, internet.
15. Se tiene en cuenta el costo incurrido para la fijación del precio de venta.	Si se tiene en cuenta para su fijación.
16. Se considera porcentaje de ganancia a cada producto.	Si se tiene un porcentaje por ejemplo para el ceviche el 12% y para el arroz con mariscos el 30%
17. Se distribuye el costo de indirectos de fabricación.	Si se distribuye pero de manera básica y solo cuentan la luz, agua, internet y gas.

CONTRASTACIÓN DE LA HIPÓTESIS

En el presente trabajo de investigación, se planteó las siguientes hipótesis:

Hipótesis Central:

H_c = Existe influencia entre el costo y la determinación del precio de venta en la empresa Flavor Marino S.A.C. – Chimbote, 2019.

Hipótesis Nula:

H₀: No existe influencia entre el costo y la determinación del precio de venta en la empresa Flavor Marino S.A.C. – Chimbote, 2019.

Habiendo aplicado la estadística referencial con la técnica R-Pearson del programa SPSS-24, encontramos lo siguiente:

Costos de la empresa

Correlaciones

		COSTO	PRECIO_DE_ VENTA
COSTO_	Correlación de Pearson	1	,806
	Sig. (bilateral)		,099
	N	5	5
PRECIO_DE_ VENTA_	Correlación de Pearson	,806	1
	Sig. (bilateral)	,099	
	N	5	5

INTERPRETACIÓN: Habiendo obtenido una puntuación de 0.806 lo cual demuestra que existe una gran influencia del costo en la determinación del precio de venta en la empresa Flavor Marino S.A.C. – Chimbote, 2019.

. Por lo tanto, se acepta la Hipótesis central y se rechaza la Hipótesis Nula.

En el presente trabajo de investigación, se planteó las siguientes hipótesis:

Hipótesis Central:

H_c = Si existe influencia entre el costo y la determinación del precio de venta en la empresa Flavor Marino S.A.C. – Chimbote, 2019.

Hipótesis Nula:

H₀: No existe influencia entre el costo y la determinación del precio de venta en la empresa Flavor Marino S.A.C. – Chimbote, 2019.

Habiendo aplicado la estadística referencial con la técnica R-Pearson del programa SPSS-24, encontramos lo siguiente:

Costos reales

		Correlaciones	
		COSTO_	PRECIO_DE_VENTA
COSTO_	Correlación de Pearson	1	,999**
	Sig. (bilateral)		,000
	N	5	5
PRECIO_DE_VENTA_	Correlación de Pearson	,999**	1
	Sig. (bilateral)	,000	
	N	5	5

** . La correlación es significativa en el nivel 0,01 (bilateral).

ANÁLISIS: Habiendo obtenido una puntuación de 0.909 lo cual demuestra que existe una gran influencia del costo en la determinación del precio de venta en la empresa Flavor Marino S.A.C. – Chimbote, 2019.

. Por lo tanto, se acepta la Hipótesis central y se rechaza la Hipótesis Nula.

Finalmente se aprecia que existe alta influencia de los costos sobre el precio, tanto teniendo en cuenta el costo de la empresa y el costo real debido a los índices obtenidos de 0.781 y 0.908 respectivamente.

IV. DISCUSIÓN

DISCUSIÓN

En nuestra investigación titulada “El costo y su influencia en la determinación del precio de venta en la empresa Flavor Marino S.A.C. – Chimbote, 2019”. Después de la realización de la entrevista, se realizó la discusión con los problemas encontrados:

Según los resultados obtenidos de la guía de entrevista en el Ítem 11 se apreció que no se encuentran identificados los tres elementos del costo para la realización del cálculo del costo de producción, el dueño solo lleva el registro de algunos costos que intervienen, por lo que no le permite tener un panorama del costo real en los que incurre para la elaboración de los diversos platos que ofrece. Y para los autores Padilla y Plaza (2016) en su investigación encontramos un problema similar, en el cual sustentan que los costos indirectos de fabricación no son identificados claramente a la hora de elaborar cada platillo, y esto no resulta adecuado para la empresa ya que, al ser representativos, no tienen un adecuado control de estos para poder determinar el precio de venta correspondiente.

En el ítem 12 se observó que los precios han sido determinados desde el inicio de actividad de la empresa y no han cambiado constantemente, ya que al no determinar todos los elementos del costo que se incurre en la elaboración de los platillos y la variación de precios de ingredientes, no se puede establecer un precio acorde a ello. Y también se observó que el dueño no considera el precio establecido por la competencia. Y el autor Arévalo (2015) menciona que en sus investigaciones en el restaurante al tener una gran variedad de platillos les resulta complicado determinar los costos que intervienen en cada uno de ellos y por ende el precio estimado no ha variado, por lo que no le resulta beneficioso ya que no sabe si está obteniendo ganancias de acuerdo a cada plato ofrecido.

Además según el análisis de la guía de entrevista ítem 13 y 14 se observó que la empresa Flavor Marino determino su precio de venta al inicio de sus operaciones para ello se consideró el costo básico que incurre en la preparación del producto, la competencia y el porcentaje de ganancia para cada plato, teniendo como el plato principal y con más demanda el Ceviche el cual costa con un 12% que es el margen mínimo comparado con sus otros platos que aumentan desde 25% hasta el 30% el cual este margen de ganancia fue determinado de forma empírica. Un problema parecido se encontró en la tesis de los autores De la Cruz y Marreros (2018) en su tesis sobre la fijación de precios y la influencia

que tiene el costo de producción en su restaurante argumenta que en esta empresa se encontró que su margen de ganancia es estimado por la entidad de manera empírica ya que se le calcula el 50% de ganancia el cual es erróneo porque el costo estimado no es real.

Según en su tesis Mera (2013) sustenta que en el restaurante tiene problemas ya que cuenta con un bajo margen de ganancia esto se debe a que el costo de producción y el precio de venta se estiman de manera empírica por lo tanto la ganancia esperada es errónea.

En el Ítem 16 y 17 según la guía de entrevista se observó que en la empresa no realiza la depreciación de sus maquinarias al no tener claro los conocimientos sobre los cif en los que se incurre por lo tanto trae problemas en ciertos costos como la depreciación (cocina, refrigeradora entre otros). Un problema común se encontró la empresa Rancho Chileno, un restaurante que según Padilla y Plaza (2016) argumentan que en esta empresa no determinan de manera adecuada los costos indirectos de fabricación dentro de ello tampoco incluyen la depreciación de sus maquinaria ya que no lo consideran necesario pero es vital realizarlo ya que esto se incluye para fijar el precio de los platos.

Según en su tesis Arévalo (2015) menciona que el mayor problema que afronta es estimar los costos indirectos de fabricación ya que no tienen conocimientos de cómo calcularlo por lo cual perjudica porque no se calcula la depreciación por lo tanto el costo y el precio estimado es falso.

V. CONCLUSIONES

De acuerdo a los objetivos específicos que se plantearon en el trabajo de investigación, a la guía de entrevista se puede concluir que:

- Del análisis de los costos podemos concluir por ejemplo en caso de agosto el costo que ellos determinan en caso del ceviche S/9.21, arroz con mariscos s/. 13.59, arroz chaufa de mariscos S/. 9.11, chicharrón S/. 15.70 y por último la jalea de S/16.30 comparado con nuestros costos en caso del ceviche nosotros obtuvimos de costo total S/. 13.60 con una diferencia de S/. 4.39, arroz con mariscos con un costo de S/. 20.85 con una diferencia de S/7.26, arroz chaufa de mariscos con un costo de S/13.50 con una diferencia de S/4.39. chicharrón con un costo de S/. 15.70 con una diferencia de S/. 4.74, jalea con un costo de S/21.04 con una diferencia de S/4.74 esto se debe que no se lleva un manejo adecuado ya que el gerente en el momento de calcular el costo de sus platillos este incluye lo que es la materia prima, más no cuenta el cálculo de mano de obra y los costos indirectos de fabricación, por lo cual no se realiza la depreciación de la maquinaria con la que cuenta, por ello en el momento de estimar los costos estos no llegan a ser reales, este problema se puede ver reflejado en el ítem 14 y 15.
- Se analizó que los precios por ejemplo en caso de agosto teniendo en cuenta los costos en caso del ceviche el precio es S/. 18 la ganancia según empresa es 8.79 y su ganancia real es de 4.40, en caso del arroz con marisco el precio es S/. 20 su ganancia según empresa es 6.41 y la ganancia real es que en este plato tienen una pérdida de 0.85, en caso del arroz chaufa de mariscos el precio es de S/18 teniendo una ganancia según empresa de 8.89 y su ganancia real es 4.50, en caso del chicharrón el precio es de S/20 teniendo una ganancia según empresa de 8.89 y su ganancia real cuenta una pérdida de 0.44, en caso de la jalea el precio es S/. 30 con una ganancia según empresa es de 13.70 y su ganancia real es de 8.96. Este análisis se realizó con el precio que el gerente a fijado por cada platillo el cual ha sido estimado sin contar con un adecuado costo total ya que este no considera los elementos del costo y tampoco los gastos generados por la empresa, como también los platos con mayor demanda en el mercado cuentan con un bajo margen de ganancia ya que esto está fijado desde un principio y no ha sido actualizado periódicamente.

- Se analizó la influencia del costo de producción y la fijación del precio de venta mediante el software SPSS v.25, teniendo como base la R de Pearson, de lo cual se puede concluir que existe influencia significativa del Costo de Producción en la Fijación de Precios al haber obtenido la puntuación 0.781 teniendo en cuenta los precios y el costo determinado por la empresa, y la puntuación 0.908 teniendo en cuenta los precios y el costo real determinado.

VI. RECOMENDACIONES

- Se recomienda al gerente de realizar una verificación de sus costos ya que se observó que en su cálculo de sus costos no incluye la totalidad de sus elementos como por ejemplo la depreciación está siendo omitida para el cálculo de los costos indirectos de fabricación, por ello se le realiza la recomendación con el objetivo de determinar un adecuado cálculo del costo total que incluya la totalidad de sus elementos y sus gastos incurridos y así poder tener en cuenta la utilidad real.
- Se le recomienda al gerente realizar un estudio de los elementos del costo de producción realizando un cambio de acuerdo a lo determinado por cada platillo elaborado y actualizando semestralmente los precios de los insumos utilizados de acuerdo a lo establecido por el mercado, para tener un control en sus costos.
- Se le recomienda al gerente evaluar cómo se estiman el precio de venta de sus platillos ya que ciertos elementos que incurren en el proceso productivo actualizarlos de acuerdo a los costos estimados teniendo en cuenta sus gastos y margen de ganancia, con el objetivo que esta empresa sea sostenible.
- Se recomienda implementar el sistema de costos por órdenes específicas tomando en cuenta la mano de obra directa, los costos indirectos de fabricación y los materiales directos, al igual que con los indirectos, en donde le permitirá tener un mejor control según cada platillo.

REFERENCIAS

- Arévalo, M. (2015). *Implementación de un sistema de costos estándar y la mejora en la situación económica del restaurante Osaki 2 en la ciudad de Trujillo año 2015*. Trujillo. Recuperado de <http://repositorio.upn.edu.pe/handle/11537/9997>
- Arellano, O., Quispe, G., Ayaviri, D., y Escobar, F. (2017). Estudio de la Aplicación del Método de Costos ABC en las Mypes del Ecuador. *Revista de Investigaciones Altoandinas*, 19(1), 33-46. Recuperado de <https://dx.doi.org/10.18271/ria.2016.253>
- Boardman , A., Greenberg, D., Vining, A., & Weimer , D. (2018). Cost. En *Cost-Benefit Analysis* (5ta ed., pág. 28). EE.UU: Cambridge University Press. Recovered from <https://www.ebooks.com/en-pe/96194278/cost-benefit-analysis/anthony-e-boardman-david-h-greenberg-aidan-r-vining/>
- Cárdenas , R. (2016). *Costos 1* (1° edición ed.). Mexico: Instituto Mexicano de Contadores Publicos. Recuperado de https://books.google.com.pe/books/about/Costos_1.html?id=nF9yDgAAQBAJ&printscc=frontcover&source=kp_read_button&redir_esc=y#v=onepage&q&f=false
- Carswell, A. (2017). An analysis of operating expense control within US multifamily properties. *Property Management*, 48-66. Recovered from <https://search.proquest.com/docview/1863562301/fulltextPDF/666B7E32C9C14EF6PQ/1?accountid=37408>
- Castelló, E. (2015). Impacto del revenue management en los sistemas de control de gestión. *Revista Facultad de Ciencias Económicas: Investigación y reflexión*, 93. Recuperado de <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=90943602007>
- Chacón, G., Bustos, C., y Rojas, E. (2006). Los Procesos de Producción y la Contabilidad de Costos. *Actualidad Contable Faces*, 9(12), 16-26. Recuperado de <https://www.redalyc.org/comocitar.oa?id=25701203>
- Chávez, G., Romero, C., Benites, S. y Romero, M. (2013). Disponibilidad y precio de medicamentos esenciales genéricos en farmacias y boticas del sector privado del Centro

- Histórico de Trujillo. *UCV-Scientia*, 190. Recuperado de <http://revistas.ucv.edu.pe/index.php/UCV-SCIENTIA/article/view/233/138>
- Correa, A., Martínez, L., Ruiz, M., y Yepes, M. (2018). Los indicadores de costos: una herramienta para gestionar la generación de valor en las empresas industriales colombianas. *Estudios Gerenciales*, 190-199. Recuperado de <http://eds.b.ebscohost.com/eds/pdfviewer/pdfviewer?vid=0&sid=16bb2b8c-0601-439a-92f5-0922ab7118bc%40sessionmgr103>
- Cristea, V. (2018). Historical cost accounting or fair value accounting from the earnings and asset impairment perspective. *Challenges of the Knowledge Society*, 846-851. Recovered from <https://search.proquest.com/docview/2130763453/fulltextPDF/6CF228FCC4804082>
- De la Cruz , A., y Marreros, N. (2018). *El costo de producción y su influencia en la fijación de precios del resto grill "Fuego & Asado", periodo 2018, Nuevo Chimbote*. Recuperado de <http://repositorio.ucv.edu.pe/handle/UCV/29677>
- Diefenbach, U., Gleich, R., & Wald, A. (2018). Between cost and benefit: investigating effects of cost management control systems on cost efficiency and organisational performance. *Journal of Management Control*, 29(1), 63-89. Recovered from <http://dx.doi.org/10.1007/s00187-018-0261-5>
- Duque, M., Osorio, J., y Agudelo, D. (2011). Costos estándar y su aplicación en el sector colombiano. *Revista Javeriana*, Vol.12(No.31), p.524. Recovered from <https://revistas.javeriana.edu.co/index.php/cuacont/article/view/3102/2277>
- Fernández, E. (2013). Las marcas blancas y su influencia en el posicionamiento de los supermercados trujillanos en el periodo 2013. *Cientifi-k*, 99. Recuperado de <http://revistas.ucv.edu.pe/index.php/CIENTIFI-K/article/view/281/172>

- Fishman, S. (2018). Operating Expenses. *Tax Deductions for Professionals*, 71-79. Recuperado de <http://eds.b.ebscohost.com/eds/pdfviewer/pdfviewer?vid=0&sid=465fea71-bd93-4809-9302-ee09664552fa%40pdc-v-sessmgr03>
- Galindo Ruíz, C. (2006). *Manual para la creación de empresas: guía de planes de negocios*. Bogotá: Ecoe Ediciones.
- Garbus, J. (2015). Cost fixed. En S. Corridor (Ed.), *UXL Money: Making Sense of Economics and Personal Finance* (págs. 65-66). Farmington Hills: Going to Market. Recovered from https://go.gale.com/ps/retrieve.do?tabID=T003&resultListType=RESULT_LIST
- Hernández , J. (2016). *Sistema de costos de producción y su influencia en la determinación del costo y el precio de las comidas de la empresa el Paisa E.I.R.L. distrito de Cusco, período Agosto - Octubre del 2016*. Trujillo. Recuperado de <http://repositorio.upao.edu.pe/handle/upaorep/2349>
- Hernández Sampieri, R., Fernández Callado, C., & Baptista Lucio, P. (2010). *Metodología de la Investigación*. 5ta Ed.. Mexico: Editorial San Marcos. Recuperado de http://www.esup.edu.pe/descargas/dep_investigacion/Metodologia%20de%20la%20investigaci%C3%B3n%205ta%20Edici%C3%B3n.pdf
- Hernández, R., Fernández, & Bautista. (2014). *Metodología de la Investigación*. 6ta Ed. Ediotres Mc Graw Hill.
- Illescas , R. (2017). Costos y gastos deducibles en el impuesto sobre la renta: caso nicaragua. *Scientific e-journal of management science*. Recovered from <https://search.proquest.com/docview/2293981683/fulltextPDF/C7DA90DAB87240DEPQ/1?accountid=37408>
- Jeronimo Franco, B. (2006). Costos Historicos. *Gobierno del Estado de México*.
- Kaiser, M. (2019). Cost Estimation. En ebooks (Ed.), *Decommissioning Forecasting and Operating Cost Estimation* (2 ed.). EE.UU: Gulf Professional Publishing. Recovered from <https://www.ebooks.com/en-pe/209663629/decommissioning-forecasting-and-operating-cost-estimation/mark-j-kaiser/>

- Latorre , F. (2016). Estado del Arte de la Contabilidad de Costos. *Dialnet*, Pag.523. Recuperado de www.Dialnet-EstadoDelArteDeLaContabilidadDeCostos-5833423.pdf
- Mallo, C., y Rocafort, A. (2014). *Contabilidad de gestion y de costes*. Barcelona: Profit editorial. Recuperado de https://books.google.com.pe/books/about/Contabilidad_de_direcci%C3%B3n_para_la_toma.html?id=OhALBAAAQBAJ&printsec=frontcover&source=kp_read_button&redir_esc=y#v=onepage&q&f=false
- Medina, A. (2014). *Contabilidad de Costos* (Sexta Edición ed.). Venezuela: Ecoe Ediciones.
- Mejía , T. (2002). *Estructura Presupuestal de un Proyecto Económico*. Bogota: Universidad Santo Tomás Editorial y Publicaciones.
- Mejía, C., Higuaita, C., y Hidalgo, D. (2015). Metodología para la oferta de servicio diferenciado por medio del análisis de costo de servir. *Estudios Gerenciales*. Recuperado de <https://search.proquest.com/docview/1784163541/fulltextPDF/E0F9830B91A34C53PQ/4?accountid=37408>
- Mislick, G., & Nussbaum, D. (24 de Enero de 2015). Cost Estimation. En ebooks (Ed.), *Cost Estimation Methods and Tools* (1 ed., pág. 11). Canada: John Wiley & Sons, Inc. Recovered from <https://www.ebooks.com/en-pe/1895480/cost-estimation/gregory-k-mislick-daniel-a-nussbaum/>
- Mohr, Z. (2016). Performance Measurement and Cost Accounting: Are They Complementary or Competing Systems of Control? (E. HOST, Ed.) *The American Society for Public Administration*, 616-625. Recovered from <http://eds.a.ebscohost.com/eds/pdfviewer/pdfviewer?vid=0&sid=f44b4201-dc22-44c9-b20e-33a5da1c1c09%40sdc-v-sessmgr02>
- Mohr, Z. (2017). Cost accounting at the service level: an analysis of transaction cost influences on indirect cost measurement in the cost accounting plans of large us cities. *Public Administration Quarterly*, 41(1), 91-129. Recovered from <https://n9.cl/fsz6c>

- Mora, E., Mora, J., García, R., García, J., Palerm, J., y Sangerman, D. (2018). Comercialización de agua por pipas en el oriente del Valle de México. *Revista mexicana de ciencias agrícolas*. Recuperado de http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S200709342018000300701&lang=es
- Mostafa, M., & Myung Hoo, Y. (2019). Factors Associated with Student Performance in Cost Accounting II: An Empirical study at a US Commuter Public University. *Journal of Applied Business & Economics*, 71-88. Recovered from <http://eds.a.ebscohost.com/eds/pdfviewer/pdfviewer?vid=0&sid=5dcd5fc4-338c-4264-9270-12da400d2c18%40sdc-v-sessmgr01>
- Neelanjan, S. (2015). Technology Transfer in Oligopoly in Presence of Fixed-Cost in Production. *Journal of Industry, Competition and Trade*, 383-409. Recovered from <https://search.proquest.com/docview/1732534630/fulltextPDF/9AAB1C65652C4726PQ/4?accountid=37408>
- Padilla , V. E., y Plaza Auquilla, M. E. (2016). *Determinación de un sistema de costos ABC para los restaurantes de lujo de la ciudad de Cuenca caso practico: Restaurantes Rancho Chileno, septiembre 2015*. TESIS, Universidad de la Cuenca de la Plata, Cuenca. Recuperado de <http://dspace.ucuenca.edu.ec/handle/123456789/25954>
- Parra, J., y La Madriz, J. (2017). Presupuesto como instrumento de control financiero en pequeñas empresas de estructura familiar. *Revista Científica Electrónica de Ciencias Gerenciales*. Recuperado de <https://search.proquest.com/docview/2056745765/fulltextPDF/E0F9830B91A34C53PQ/3?accountid=37408>
- Quispe Ulloa, O. J. (2011). *Aplicación del sistema de costeo a base de actividades y su incidencia en la determinación de los costos del servicio de hospitalización en medicina del hospital Belén de Trujillo*. Recuperado de http://dspace.unitru.edu.pe/bitstream/handle/UNITRU/3742/quispe_u.pdf

- Riggs, T. (2015). Costs and Revenues. En *Worldmark Global Business and Economy Issues* (In T. Riggs ed., Vol. 1, págs. 28-33). Farmington Hills: Gale. Recovered from <https://n9.cl/nowk>
- Reginald , T. (2018). Cost. En *Strategic Cost Transformation Using Business Domain Management to Improve Cost Data, Analysis, and Management* (págs. 19-23). New York: Business Expert Press. Recovered from <https://www.ebooks.com/en-pe/209551350/strategic-cost-transformation/reginald-tomas-lee/>
- Reyes , E. (2005). *Contabilidad de costos / Cost Accounting*. Mexico: Limusa Noriega Editores. Recuperado de <https://n9.cl/j8ycf>
- Rodríguez , O., Grzabel, V., y Noguez, L. (2012). Determinación de precios en la industria de la hotelería. *Revista Digital del Instituto Internacional de Costos*, 219. Obtenido de <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=4172074>
- Rojas, S., Molina, R., y Chacon, G. (2016). Un sistema de acumulación de costos para las empresas del sector agroindustrial frigorífico. *Revista Facultad de Ciencias Económicas : Investigación y Reflexión*, 111-132. Recuperado de <https://n9.cl/4nu30>
- Ropero, O. (2016). *Implementación de un sistema de costos para el restaurante el Huerto de la ciudad de Ocaña*. Ocaña. Recuperado de <http://repositorio.ufpso.edu.co:8080/dspaceufpso/handle/123456789/1427>
- Sanja, B., & Jakopicek, D. (2019). Comparison of cost calculation methods in croatian and german healthcare system. *Enterprise Odyssey. International Conference Proceedings is the property of*, 19-29. Recovered from <http://eds.a.ebscohost.com/eds/pdfviewer/pdfviewer?vid=0&sid=c459d9da-015d-4082-9491-829c568a9b26%40sdc-v-sessmgr01>
- Szeles, Z. (2016). Accounting cost vs function cost. *Enterprise Odyssey. International Conference Proceedings*, (90) 84-92. Recovered from <http://eds.a.ebscohost.com/eds/pdfviewer/pdfviewer?vid=0&sid=295220b8-2941-4442-aaae-aecae30fa5b2%40sessionmgr4007>

- Thayse, E., Borgert, E., Borgert, A., & Lunkes, R. (2018). Análise da composição dos custos e despesas em diferentes continentes. *Contabilidade y Negocios*. Recovered from <https://search.proquest.com/docview/2186177232/fulltextPDF/E0F9830B91A34C53PQ/2?accountid=37408>
- Tovar, M., & Muñoz, T. (2018). Metodología para valoración financiera de Pymes colombianas utilizando flujos de efectivo. *scielo*. Recuperado de http://www.scielo.org.co/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S165789532018000200139&lang=es
- Villalva , J. (2015). Modelo explicativo del precio spot del mineral de hierro. *Revista Científica Electrónica de Ciencias Gerenciales*, 29. Recuperado de <https://n9.cl/k8ig>
- Zans, W. (2015). *Contabilidad de Costos I* (Primera Edición ed.). Lima: San Marcos.

ANEXO

MATRIZ DE CONSISTENCIA

Título	Formulación del problema	Objetivo general y específico	Tipo y diseño de investigación	Técnica e instrumentos	Población y muestra	Método de análisis de datos
El costo y su influencia en la determinación del precio de venta en la empresa Flavor Marino S.A.C. – Chimbote, 2019	¿Existe influencia del costo en la determinación del precio de venta en la empresa Flavor Marino S.A.C. – Chimbote, 2019?	<p>Objetivo general: .Determinar la influencia del costo en la determinación del precio de venta en la empresa Flavor Marino S.A.C. – Chimbote, 2019.</p> <p>Objetivos específicos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Analizar los costos en la empresa Flavor Marino S.A.C. – Chimbote, 2019. • Analizar el precio de venta basado en los costos de la empresa Flavor Marino S.A.C.– Chimbote, 2019 • Analizar la influencia del costo en la determinación del precio de venta en la empresa Flavor Marino S.A.C. – Chimbote, 2019. 	Descriptiva - Correlacional	<p>Técnicas: -Entrevista -Observación</p> <p>Instrumentos: -Guía de entrevista -Guía de observación</p>	<p>Población: Todos los costos fijados en la empresa Flavor Marino S.A.C. desde el inicio de sus actividades hasta la actualidad.</p> <p>Muestra: - Todos los costos fijados en la empresa Flavor Marino S.A.C. de cinco platillos: Ceviche, arroz con marisco, chicharrón de pescado, arroz chaufa de marisco y jalea, de los periodos agosto, septiembre y octubre de 2019.</p>	<p>Estadística descriptiva Se utilizó la estadística descriptiva para recoger información de las variables.</p> <p>Estadística inferencial Se utilizó la estadística inferencial aplicando la (R de Pearson) para la influencia de las variables del costo y en la determinación del precio de venta</p>

INSTRUMENTOS

GUÍA DE ENTREVISTA

Ítem	Entrevistado 1	Entrevistado 2
1. ¿Cuántas etapas tiene el proceso productivo?		
2. ¿En qué turno del día elabora sus productos?		
3. ¿Qué insumos o materia prima son necesarios para la elaboración de los productos comercializados?		
4. ¿Considera usted que el almacén esta adecuado para guardar los insumos requeridos?		
5. ¿Cuenta con el personal necesario para la etapa del proceso de producción? ¿Con cuanto personal cuenta?		
6. ¿Cuánto tiempo le lleva elaborar sus productos?		
7. ¿Cómo determina usted cuanto producir al día?		
8. ¿Sabe usted cual es el producto que le genera mayor costo y cuanto es el costo de producción al mes?		
9. ¿Usted realiza algún control mientras se lleva a cabo el proceso productivo?		
10. ¿El restaurante tiene algún sistema de costos?		
11. ¿Usted identifica los tres elementos del costo para calcular su costo de producción?		
12. ¿Cómo determina el precio de venta de sus productos?		
13. ¿En qué porcentaje se encuentra su margen de ganancia?		

14. ¿Cómo considera usted su margen de ganancia?		
15. ¿Al fijar el precio de venta se toma en consideración el costo y gasto incurrido?		
16. ¿Cómo distribuye los costos indirectos de fabricación?		
17. ¿Se realiza la depreciación de la maquinaria?		

GUÍA DE OBSERVACIÓN

Ítem	Comentario
1. Existe una persona destinada para costear los costos.	
2. El almacén es adecuado para guardar materia prima e insumos.	
3. Se realiza una verificación previa de los insumos que utiliza.	
4. Los materiales directos son identificados en la elaboración de los productos.	
5. Cuentan con un sistema de costos que permita tener un mejor control de sus operaciones.	
6. Existe un control en cuanto a los materiales comprados para el proceso productivo.	
7. Poseen local propio	
8. Realizan periódicamente mantenimiento a sus maquinarias.	
9. Se lleva un control de inventarios de materias prima y productos terminados.	
10. Se lleva un registro de planilla de los trabajadores.	
11. Los gastos e ingresos son registrados y controlados.	
12. Los pedidos son respaldados mediante algún documento.	
13. Cuánto demora producir un producto	
14. Se tiene en cuenta el gasto para la fijación del precio de venta.	
15. Se tiene en cuenta el costo incurrido para la fijación del precio de venta.	
16. Se considera porcentaje de ganancia a cada producto.	
17. Se distribuye el costo de indirectos de fabricación.	

CONSTANCIA DE VALIDACIÓN

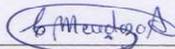
Yo, Cecilia Celeste Mendoza Aguilera, titular del DNI. N° 18035873, de profesión Contador Público, ejerciendo actualmente como Docente, en la Institución Universidad César Vallejo S.A.C

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 23 días del mes de Setiembre 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		OBSERVACIONES
N°	Item	
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	
17	B	

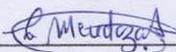
Evaluado por:

Nombre y Apellido:

Lucía Celeste Mendoza Aguilar

D.N.I.: 18835893

Firma:



CONSTANCIA DE VALIDACIÓN

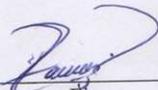
Yo, JAIHE ROBERTO ROMÍREZ GARCÍA, titular del DNI. N° 18033187, de profesión CONTADOR PÚBLICO, ejerciendo actualmente como DOCENTE, en la Institución UNIVERSIDAD CESAR VALLEJO

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 18 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		OBSERVACIONES
Nº	Item	
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	
17	B	

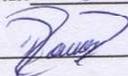
Evaluado por:

Nombre y Apellido:

JAIME ROBERTO RAMÍREZ GARCÍA

D.N.I.: 18033187

Firma:



CONSTANCIA DE VALIDACIÓN

Yo, Mariánela Kavina Solano Campos, titular
del DNI. N° 18140478, de profesión
Contadora, ejerciendo
actualmente como Contadora, en la
Institución Productos Costosal SAC

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 19 días del mes de Setiembre del
2019

M. Solano C.
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		OBSERVACIONES
Nº	Item	
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	
17	B	

Evaluado por:

Nombre y Apellido:

María del Karina Solano Campos

D.N.I.: 18140448 Firma:

M. Solano C

CUADRO N° 1: HOJA DE COSTOS RESUMIDO DEL MES DE AGOSTO

HOJA DE COSTOS - AGOSTO

	CEVICHE DE PESCADO	ARROZ CON MARISCOS	ARROZ CHAUF A DE MARISCOS	CHICHARRÓN DE PESCADO	JALEA
MP	S/.7.67	S/.14.92	S/.7.57	S/.14.51	S/.15.11
MO	3.29	S/.3.29	S/.3.29	S/.3.29	S/.3.29
DEPRECIACIÓN - REFRIGERADORA	0.01	0.01	0.01	0.01	0.01
DEPRECIACIÓN - COCINA	0.01	0.01	0.01	0.01	0.01
DEPRECIACIÓN - CAMPANA EXTRACTORA	0.01	0.01	0.01	0.01	0.01
ENERGÍA	0.03	0.03	0.03	0.03	0.03
AGUA	0.01	0.01	0.01	0.01	0.01
INTERNET	0.01	0.01	0.01	0.01	0.01
GAS	0.12	0.12	0.12	0.12	0.12
CIF	0.20	0.20	0.20	0.20	0.20
COSTO DE PRODUCCIÓN	S/.11.16	S/.18.41	S/.11.06	S/.18.00	S/.18.60
GASTOS ADMINISTRATIVOS Y VENTAS	S/.2.45	S/.2.45	S/.2.45	S/.2.45	S/.2.45
COSTO TOTAL	S/.13.60	S/.20.85	S/.13.50	S/.20.44	S/.21.04

CUADRO N° 2: DETALLE DE MATERIA PRIMA POR PLATO PARA LOS 3 PERIODOS

MATERIA PRIMA							
		CEVICHE					
Ingredientes	Datos del mercado			Datos unidad		Observación	
	Cantidad	Unidad de medida	Precio	Peso (Gr)	Valor	Cant. Usada	Precio total
Pescado	1	kg	S/24.00	1000	0.024	150	S/3.60
Limón	900	Unid.	S/180.00		0.20	6	S/1.20
Cebolla	1	kg	S/3.50	1000	0.004	150	S/0.53
Camote	1	kg	S/2.80	1000	0.0028	150	S/0.42
Yuca	1	kg	S/3.50	1000	0.0035	200	S/0.70
Lechuga	1	kg	S/1.50	1000	0.0015	25	S/0.04
Culantro	1	kg	S/2.50	1000	0.0025	20	S/0.050
Ajo	1	kg	S/12.00	1000	0.01	8	S/0.10
Ají limo	1	kg	S/7.00	1000	0.007	30	S/0.21
Rocoto	1	kg	S/7.00	1000	0.01	30	S/0.21
Choclo	1	unid	S/0.50	1	0.50	1	S/0.50
Sal	1	kg	S/1.00	1000	0.001	10	S/0.01
Glutamato	13	gr	S/0.28	13	0.021	5	S/0.11
						TOTAL	S/7.67

MATERIA PRIMA								
ARROZ CON MARISCO								
Ingredientes	Datos del mercado			Cantidad	Datos unidad		Observación	
	Cantidad	Unidad de medida	Precio		Unid. de medida	Valor	Cant. Usada	Precio total
Arroz	1	kg	S/3.20	1000	gr	0.0032	400	S/1.280
Arvejas	250	gr	S/3.00	250	gr	S/3.00	40	S/0.075
Zanahorias	1	kg	S/1.00	1000	gr	0.001	40	S/0.040
Mariscos	1	kg	S/27.00	1000	gr	0.027	350	S/9.450
Achiote	1	kg	S/8.00	1000	gr	0.008	40	S/0.320
Margarina	1	pote	S/3.50	500	gr	0.007	20	S/0.140
Crema de leche	1	lata	S/7.00	320	ml	0.021875	120	S/2.625
Chocolo	1	unid	S/0.50	1	Unid.	1	1	S/0.500
Salsa Madre	11.80	lt	S/36.23	11800	ml	S/0.0031	30	S/0.092
Sal	1	kg	S/1.00	1000	0.001	0.001	30	S/0.030
Glutamato	13	gr	S/0.28	13	gr	0.021	10	S/0.21
Pasta de escabeche	1.02	lt	S/3.05	1020	ml	0.003	50	S/0.150
							TOTAL	S/14.92

MATERIA PRIMA								
ARROZ CHAUFA DE MARISCOS								
Ingredientes	Datos del mercado			Cantidad	Datos unidad		Observación	
	Cantidad	Unidad de medida	Precio		Peso	Valor	Cant. Usada	Precio total
Arroz	1	kg	3	1000	gr	0.003	400	1
Ajo	1	kg	S/3.50		1000	0.0035	3	S/0.011
Cebolla china	1	kg	S/3.00		1000	0.003	25	S/0.075
Aceite	1	Lt	S/8.00		1000	0.008	122	S/0.976
Mariscos	1	Kg	S/27.00	S/1,000.00	1000	0.027	150	S/4.050
Glutamato	1	kg	S/7.00		1000	0.01	2	S/0.014
Huevo	30	unid	S/9.00	30	9	0.30	2	S/0.600
Canela China	0.5	kg	S/10.00		500	0.02	20	S/0.400
Salsa Soja	1	lt	S/5.00		1000	0.005	30	S/0.150
Sal	1	kg	S/5.00		1000	0.005	2	S/0.010
							TOTAL	S/7.57

MATERIA PRIMA							
CHICHARRÓN							
Ingredientes	Datos del mercado			Datos unidad		Observación	
	Cantidad	Unidad de medida	Precio	Peso (Gr)	Valor	Cant. Usada	Precio total
Pescado	1	kg	S/24.00	1000	0.024	300	S/7.200
Yuca	1	kg	S/3.50	1000	0.0035	250	S/0.875
Aceite	1	lt	S/6.50	1000	0.0065	500	S/3.250
Cebolla	1	kg	S/3.50	1000	0.0035	200	S/0.700
Pasta de ají especial	3	Kg	S/24.00	3000	0.008	25	S/0.200
Mostaza	2	lt	S/14.00	2000	0.007	10.00	S/0.070
Glutamato	13	gr	S/0.28	13	0.021	5	S/0.11
Huevo	30	unid	S/9.00	30	0.30	2.00	S/0.600
Chifles	300	gr	S/1.00	300	0.003333333	150.00	S/0.500
Salsa de ostras	650	ml	S/20.00	650	0.030769231	20.00	S/0.615
Pasta de escabeche	1.2	lt	S/3.05	1020	0.003	50.00	S/0.150
Harina	10	Kg	S/23.00	10000	0.0023	100.00	S/0.230
Sal	1	kg	S/1.00	1000	0.001	10.00	S/0.010
						TOTAL	S/14.51

MATERIA PRIMA							
JALEA							
Ingredientes	Datos del mercado			Datos unidad		Observación	
	Cantidad	Unidad de medida	Precio	Peso (Gr)	Valor	Cant. Usada	Precio total
Pescado	1.0	kg	S/15.00	1000	0.015	500	S/7.50
Harina	1	kg	S/6.00	1000	0.006	50	S/0.30
Yuca	1	kg	S/3.50	1000	0.0035	250	S/0.875
Aceite	1	lt	S/6.50	1000	0.0065	500	S/3.250
Cebolla	1	kg	S/3.50	1000	0.0035	200	S/0.700
Pasta de ají especial	3	Kg	24	3000	0.008	25	S/0.200
Mostaza	2	lt	S/14.00	2000	0.007	10.00	S/0.070
Glutamato	13	gr	S/0.28	13	0.021	5	S/0.11
Huevo	30	unid	S/9.00	30	0.30	2.00	S/0.600
Chifles	300	gr	S/1.00	300	0.00333333	150.00	S/0.500
Salsa de ostras	650	ml	S/20.00	650	0.03076923	20.00	S/0.615
Pasta de escabeche	1.2	lt	S/3.05	1020	0.003	50.00	S/0.150
Harina	10	Kg	S/23.00	10000	0.0023	100.00	S/0.230
Sal	1	kg	S/1.00	1000	0.001	10.00	S/0.010
						TOTAL	S/15.11

CUADRO N° 3: DETALLE DE CREMAS ESPECIALES PARA LOS 3 PERIODOS

CREMAS ESPECIALES					
PASTA DE ESCABECHE			AJÍ ESPECIAL		
Escabeche	1kg	S/3.00	Rocoto	2 kg	S/14.00
Vinagre	10ml	S/0.03	Mayonesa	1 kg	S/10.00
Azúcar	10 gr	S/0.02		3	S/24.00
	1020	S/3.05			
SALSA MADRE					
Zanahoria	3kg	S/3.00			
Cebolla	4kg	S/14.00			
Ajos	1/4kg	S/7.00			
Pimienta	4 unid	S/1.20			
Tomate	4kg	S/8.80			
Kion	200 gr	S/0.60			
Aceite	250 ml	S/1.63			
	11800	S/36.23			

CUADRO N° 4: DETALLE DE MANO DE OBRA DIRECTA PARA EL MES DE AGOSTO

MANO DE OBRA DIRECTA							
PERSONAL	N° DE TRABAJADORES	REMUNERACIÓN MENSUAL	REMUNERACIÓN DIARIA	13% ONP	NETO A PAGAR	ESSALUD / SIS	TOTAL
CHEF	1	S/930.00	S/30.00	S/120.90	S/809.10	S/83.70	S/1,013.70
AYUDANTE DE COCINA	2	S/1,860.00	S/60.00	S/241.80	S/1,618.20	S/98.70	S/1,958.70
TOTAL		S/3,720.00	S/90.00	S/483.60	S/2,427.30	S/266.10	S/3,781.50

DISTRIBUCIÓN DE MANO DE OBRA DIRECTA-AGOSTO

TOTAL MENSUAL					
Nº	CANTIDAD	PLATO	%	MENSUAL POR PLATO	POR PLATO MENSUAL
1	285	CEVICHE DE PESCADO PLATO	25%	937.15	3.29
2	32	CHICHARRÓN DE CALAMAR	3%	105.22	3.29
3	11	CEVICHE MIXTO	1%	36.17	3.29
4	23	JUGOSO DE CHERLO	2%	75.63	3.29
5	7	CHICHARRÓN DE PESCADO FUENTE	1%	23.02	3.29
6	27	JUGOSO	2%	88.78	3.29
7	9	CEVICHE MIXTO FUENTE	1%	29.59	3.29
8	187	ARROZ CON MARISCOS	16%	614.90	3.29
9	190	ARROZ CHAUFA DE MARISCOS	17%	624.77	3.29
10	10	CAUSA CHIMBOTANA	1%	32.88	3.29
11	7	ARROZ CHAUFA DE PESCADO	1%	23.02	3.29
12	10	JUGOSO DE CABRILLA	1%	32.88	0.00
13	12	CHITA EN SALSA DE MARISCOS	1%	39.46	3.29
14	27	PICANTE DE MARISCOS	2%	88.78	3.29
15	178	CHICHARRÓN DE PESCADO PLATO	15%	585.31	3.29
16	115	JALEA	10%	378.15	3.29
17	20	CEVICHE DE PESCADO FUENTE	2%	65.77	3.29
	1150	TOTAL	100%	3781.50	52.61

CUADRO N° 5: DETALLE DE DEPRECIACIÓN PARA EL MES DE AGOSTO-CIF

-

CÁLCULO DE LA DEPRECIACIÓN

DETALLE	CANT	DATOS DE MERCADO			SUNAT			POR PLATO
		UND. MEDIDA	VALOR UNITARIO	%	VIDA ÚTIL	ANUAL	MENSUAL	
Refrigeradora	1	Unidad	S/.1,200.00	10%	10	S/. 120.00	S/. 10.0	S/.0.01
Cocina	1	Unidad	S/.1,000.00	10%	10	S/. 100.00	S/. 8.33	S/.0.01
Campana extractora	1	Unidad	S/.1,200.00	10%	10	S/. 120.00	S/. 10.00	S/.0.01

DISTRIBUCIÓN DE DEPRECIACIÓN POR PLATO

			REFRIGERADORA	COCINA	CAMPANA EXTRACTORA
TOTAL MENSUAL			S/.0.01	S/.0.01	S/.0.01
CANTIDAD	DETALLE	%	MENSUAL POR PLATO		
285	CEVICHE DE PESCADO PLATO	25%	S/.2.48	S/2.07	S/.2.48
32	CHICHARRÓN DE CALAMAR	3%	S/.0.28	S/0.23	S/.0.28
11	CEVICHE MIXTO	1%	S/.0.10	S/0.08	S/.0.10
23	JUGOSO DE CHERLO	2%	S/.0.20	S/0.17	S/.0.20
7	CHICHARRÓN DE PESCADO FUENTE	1%	S/.0.06	S/0.05	S/.0.06
27	JUGOSO	2%	S/.0.23	S/0.20	S/.0.23
9	CEVICHE MIXTO FUENTE	1%	S/.0.08	S/0.07	S/.0.08
187	ARROZ CON MARISCOS	16%	S/.1.63	S/1.36	S/.1.63
190	ARROZ CHAUFA DE MARISCOS	17%	S/.1.65	S/1.38	S/.1.65
10	CAUSA CHIMBOTANA	1%	S/.0.09	S/0.07	S/.0.09
7	ARROZ CHAUFA DE PESCADO	1%	S/.0.06	S/0.05	S/.0.06
10	JUGOSO DE CABRILLA	1%	S/.0.09	S/0.07	S/.0.09
12	CHITA EN SALSA DE MARISCOS	1%	S/.0.10	S/0.09	S/.0.10
27	PICANTE DE MARISCOS	2%	S/.0.23	S/0.20	S/.0.23
178	CHICHARRÓN DE PESCADO PLATO	15%	S/.1.55	S/1.29	S/.1.55
115	JALEA	10%	S/.1.00	S/0.83	S/.1.00
20	CEVICHE DE PESCADO FUENTE	2%	S/.0.17	S/0.14	S/.0.17
1150	TOTAL	100%	S/.10.00	S/8.33	S/.10.00

CUADRO N° 6: DETALLE DE ENERGÍA, AGUA Y INTERNET PARA EL MES DE AGOSTO-CIF

CÁLCULO Y DISTRIBUCIÓN ENERGÍA , AGUA Y INTERNET

			ENERGÍA	AGUA	INTERNET
			POR PLATO		
			0.03	0.01	0.01
PRECIO MENSUAL			275	85	110
DETALLE	M 2	%	MENSUAL		
ÁREA DE COCINA	24	14%	38	12	15
ÁREA DE ATENCIÓN	148	86%	237	73	95
TOTAL	172	100%	275	85	110

	ENERGÍA	AGUA	INTERNET
PARA COSTO	0.03	0.01	0.01
PARA GASTO	0.21	0.06	0.08
TOTAL	0.24	0.07	0.10

CUADRO N° 7: DETALLE DE GAS-CIF

CÁLCULO DEL GAS

DETALLE	DATOS		
	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	VALOR UNITARIO
GAS	1	UNIDAD	138

DISTRIBUCIÓN DEL GAS

			POR PLATO
			0.12
CANTIDAD	DETALLE	%	MENSUAL
285	CEVICHE DE PESCADO PLATO	25%	34.20
32	CHICHARRÓN DE CALAMAR	3%	3.84
11	CEVICHE MIXTO	1%	1.32
23	JUGOSO DE CHERLO	2%	2.76
7	CHICHARRÓN DE PESCADO FUENTE	1%	0.84
27	JUGOSO	2%	3.24
9	CEVICHE MIXTO FUENTE	1%	1.08
187	ARROZ CON MARISCOS	16%	22.44
190	ARROZ CHAUFA DE MARISCOS	17%	22.80
10	CAUSA CHIMBOTANA	1%	1.20
7	ARROZ CHAUFA DE PESCADO	1%	0.84
10	JUGOSO DE CABRILLA	1%	1.20
12	CHITA EN SALSA DE MARISCOS	1%	1.44
27	PICANTE DE MARISCOS	2%	3.24
178	CHICHARRÓN DE PESCADO PLATO	15%	21.36
115	JALEA	10%	13.80
20	CEVICHE DE PESCADO FUENTE	2%	2.40
1150	TOTAL	100%	138

CUADRO N° 8: DETALLE DE GASTOS DE VENTAS - AGOSTO

GASTOS DE VENTAS					
PERSONAL	N° DE TRABAJADORES	REMUNERACIÓN MENSUAL	13% ONP	ES SALUD SIS	REMUNERACIÓN NETA MENSUAL
CAJERO	1	S/930.00	S/120.90	S/15.00	S/945.00
MOZA	1	S/930.00	S/120.90		S/930.00
TOTAL		S/1,860.00	S/241.80	S/15.00	S/1,875.00

DISTRIBUCIÓN DE LOS GASTOS

TOTAL MENSUAL				
Nº	CANTIDAD	PLATO	%	MENSUAL POR PLATO
1	285	CEVICHE DE PESCADO PLATO	25%	464.67
2	32	CHICHARRÓN DE CALAMAR	3%	52.17
3	11	CEVICHE MIXTO	1%	17.93
4	23	JUGOSO DE CHERLO	2%	37.50
5	7	CHICHARRÓN DE PESCADO FUENTE	1%	11.41
6	27	JUGOSO	2%	44.02
7	9	CEVICHE MIXTO FUENTE	1%	14.67
8	187	ARROZ CON MARISCOS	16%	304.89
9	190	ARROZ CHAUFA DE MARISCOS	17%	309.78
10	10	CAUSA CHIMBOTANA	1%	16.30
11	7	ARROZ CHAUFA DE PESCADO	1%	11.41
12	10	JUGOSO DE CABRILLA	1%	16.30
13	12	CHITA EN SALSA DE MARISCOS	1%	19.57
14	27	PICANTE DE MARISCOS	2%	44.02
15	178	CHICHARRÓN DE PESCADO PLATO	15%	290.22
16	115	JALEA	10%	187.50
17	20	CEVICHE DE PESCADO FUENTE	2%	32.61
	1150	TOTAL	100%	1875.00

CUADRO N° 9: DETALLE DE GASTOS DE ADMINISTRACIÓN - AGOSTO

ÚTILES DE OFICINA

DETALLE	DATOS DE MERCADO		
	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	VALOR UNITARIO
HOJAS BOND	2	PAQUETE	20
LAPICEROS	1	CAJA	4
TOTAL MENSUAL			24
TOTAL POR PLATO			0.02
TOTAL POR LOS 5 PLATOS			19.93

OTROS GASTOS ADMINISTRATIVOS

CONTADOR	200
TOTAL POR PLATO	0.17
TOTAL POR LOS 5 PLATOS	166.09

ÚTILES DE LIMPIEZA

DETALLE	DATOS DE MERCADO		
	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	VALOR UNITARIO
AYUDIN	1	CAJA	62
PAPEL TÉRMICO	1	PAQUETE	105
LEJÍA	1	GALÓN	7.5
ACE	1	BOLSA	62
DETERAX	1	GALÓN	55
JABÓN	1	PAQUETE	18
TOTAL MENSUAL			309.5
TOTAL POR PLATO			0.27
TOTAL POR LOS 5 PLATOS			257.0

CUADRO N° 10: HOJA DE COSTOS RESUMIDO DEL MES DE SETIEMBRE**HOJA DE COSTOS - SETIEMBRE**

	CEVICHE DE PESCADO	ARROZ CON MARISCOS	ARROZ CHAUFA DE MARISCOS	CHICHARRÓN DE PESCADO	JALEA
MP	S/.7.67	S/.14.92	S/.7.57	S/.14.51	S/.15.11
MO	3.01	S/.3.01	S/.3.01	S/.3.01	S/.3.01
DEPRECIACIÓN - REFRIGERADORA	0.01	0.01	0.01	0.01	0.01
DEPRECIACIÓN - COCINA	0.01	0.01	0.01	0.01	0.01
DEPRECIACIÓN - CAMPANA EXTRACTORA	0.01	0.01	0.01	0.01	0.01
ENERGÍA	0.03	0.03	0.03	0.03	0.03
AGUA	0.01	0.01	0.01	0.01	0.01
INTERNET	0.01	0.01	0.01	0.01	0.01
GAS	0.11	0.11	0.11	0.11	0.11
CIF	0.19	0.19	0.19	0.19	0.19
COSTO DE PRODUCCIÓN	S/.10.86	S/.18.11	S/.10.76	S/.17.70	S/.18.30
GASTOS ADMINISTRATIVOS Y VENTAS	S/.2.27	S/.2.27	S/.2.27	S/.2.27	S/.2.27
COSTO TOTAL	S/.13.13	S/.20.38	S/.13.03	S/.19.97	S/.20.57

CUADRO N° 11: DETALLE DE MANO DE OBRA DIRECTA PARA EL MES DE SETIEMBRE

MANO DE OBRA DIRECTA							
PERSONAL	N° DE TRABAJADORES	REMUNERACIÓN MENSUAL	REMUNERACIÓN DIARIA	13% ONP	NETO A PAGAR	ESSALUD / SIS	TOTAL
CHEF	1	S/930.00	S/30.00	S/120.90	S/809.10	S/83.70	S/1,013.70
AYUDANTE DE COCINA	2	S/1,860.00	S/60.00	S/241.80	S/1,618.20	S/98.70	S/1,958.70
TOTAL		S/3,720.00	S/90.00	S/483.60	S/2,427.30	S/266.10	S/3,781.50

DISTRIBUCIÓN DE MANO DE OBRA DIRECTA

Nº	CANTIDAD	PLATO	%	MENSUAL POR PLATO	POR PLATO MENSUAL
1	252	CEVICHE DE PESCADO PLATO	20.06%	758.71	3.01
2	42	CHICHARRÓN DE CALAMAR	3.34%	126.45	3.01
3	36	JUGOSO	2.87%	108.39	3.01
4	116	CEVICHE DE PESCADO FUENTE	9.24%	349.25	3.01
5	102	ARROZ CON MARISCOS	8.12%	307.10	3.01
6	21	ARROZ CHAUFA DE MARISCOS	1.67%	63.23	3.01
7	8	TACÚ TACÚ DE MARISCOS PLATO	0.64%	24.09	3.01
8	3	JUGOSO DE TRAMBOYO	0.24%	9.03	3.01
9	4	PICANTE DE LANGOSTINO PLATO	0.32%	12.04	3.01
10	8	PESCADO FRITO DE CABRILLA PLATO	0.64%	24.09	3.01
11	3	CEVICHE CHINGUIRITO PLATO	0.24%	9.03	3.01
12	3	PICANTE DE MARISCOS PLATO	0.24%	9.03	3.01
13	6	CHAUFA DE LANGOSTINO PLATO	0.48%	18.06	3.01
14	6	PARIHUELA DE CHITA FUENTE	0.48%	18.06	3.01
15	149	CEVICHE MIXTO PLATO	11.86%	448.60	3.01
16	10	CHICHARRÓN MIXTO FUENTE	0.80%	30.11	3.01
17	6	JUGOSO DE LENGUADO FUENTE	0.48%	18.06	3.01
18	40	CHICHARRÓN MIXTO PLATO	3.18%	120.43	3.01
19	8	ARROZ CON MARISCO FUENTE	0.64%	24.09	3.01
20	24	JUGOSO DE CHERLO FUENTE	1.91%	72.26	3.01
21	17	CHICHARRÓN DE PESCADO FUENTE	1.35%	51.18	3.01
22	10	PARIHUELA DE CABRILLA FUENTE	0.80%	30.11	3.01
23	36	ARROZ CHAUFA DE PESCADO PLATO	2.87%	108.39	3.01
24	48	CEVICHE MIXTO FUENTE	3.82%	144.52	3.01
25	19	FLAVOR MARINO	1.51%	57.20	3.01
26	18	PICANTE DE MARISCOS	1.43%	54.19	3.01
27	66	JUGOSO DE CABRILLA FUENTE	5.25%	198.71	3.01
28	85	CHICHARRÓN DE PESCADO PLATO	6.77%	255.91	3.01
29	110	JALEA	8.76%	331.18	3.01
	1256	TOTAL	100%	3781.50	87.31

CUADRO N° 12: DETALLE DE DEPRECIACIÓN PARA EL MES DE SETIEMBRE-CIF

CÁLCULO DE LA DEPRECIACIÓN

DETALLE	DATOS DE MERCADO			SUNAT				
	CANT	UND. MEDIDA	VALOR UNITARIO	%	VIDA ÚTIL	ANUAL	MENSUAL	POR PLATO
Refrigeradora	1	Unidad	S/.1,200.00	10%	10	S/. 120.00	S/. 10.0	S/.0.01
Cocina	1	Unidad	S/.1,000.00	10%	10	S/. 100.00	S/. 8.33	S/.0.01
Campana extractora	1	Unidad	S/.1,200.00	10%	10	S/. 120.00	S/. 10.00	S/.0.01

DISTRIBUCIÓN DE DEPRECIACIÓN POR PLATO

			REFRIGERADORA	COCINA	CAMPANA EXTRACTORA
TOTAL MENSUAL			S/.0.01	S/.0.01	S/.0.01
CANTIDAD	DETALLE	%	MENSUAL POR PLATO		
252	CEVICHE DE PESCADO PLATO	20.06%	S/.2.01	S/1.67	S/.2.01
102	ARROZ CON MARISCOS	8.12%	S/.0.81	S/0.68	S/.0.81
21	ARROZ CHAUFA DE MARISCOS	1.67%	S/.0.17	S/0.14	S/.0.17
85	CHICHARRÓN DE PESCADO PLATO	6.77%	S/.0.68	S/0.56	S/.0.68
110	JALEA	8.76%	S/.0.88	S/0.73	S/.0.88

CUADRO N° 13: DETALLE DE ENERGÍA, AGUA Y INTERNET PARA EL MES DE SETIEMBRE-CIF

**CÁLCULO Y DISTRIBUCIÓN ENERGÍA,
AGUA Y INTERNET**

			ENERGÍA	AGUA	INTERNET
			POR PLATO		
			0.03	0.01	0.01
PRECIO MENSUAL			295	90	110
DETALLE	M 2	%	MENSUAL		
ÁREA DE COCINA	24	14%	41	13	15
ÁREA DE ATENCIÓN	148	86%	254	77	95
TOTAL	172	100%	295	90	110

	ENERGÍA	AGUA	INTERNET
PARA COSTO	0.03	0.01	0.01
PARA GASTO	0.20	0.06	0.08
TOTAL	0.23	0.07	0.09

CÁLCULO DEL GAS

DATOS			
DETALLE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	VALOR UNITARIO
GAS	1	UNIDAD	138

DISTRIBUCIÓN DEL GAS

TOTAL MENSUAL			POR PLATO
CANTIDAD	DETALLE	%	MENSUAL
252	CEVICHE DE PESCADO PLATO	20.06%	27.69
102	ARROZ CON MARISCOS	8.12%	11.21
21	ARROZ CHAUF A DE MARISCOS	1.67%	2.31
85	CHICHARRÓN DE PESCADO PLATO	6.77%	9.34
110	JALEA	8.76%	12.09

CUADRO N° 14: DETALLE DE GASTOS DE VENTAS - SETIEMBRE

GASTOS DE VENTAS					
PERSONAL	N° DE TRABAJADORES	REMUNERACIÓN MENSUAL	13% ONP	ES SALUD SIS	REMUNERACIÓN NETA MENSUAL
CAJERO	1	S/930.00	S/120.90	S/15.00	S/945.00
MOZA	1	S/930.00	S/120.90	S/16.74	S/946.74
TOTAL		S/1,860.00	S/241.80	S/31.74	S/1,891.74

DISTRIBUCIÓN DE LOS GASTOS DE VENTA

TOTAL MENSUAL					
N°	CANTIDAD	PLATO	%	MENSUAL POR PLATO	POR PLATO MENSUAL
1	252	CEVICHE DE PESCADO PLATO	20.06%	379.55	1.51
5	102	ARROZ CON MARISCOS	8.12%	153.63	1.51
6	21	ARROZ CHAUFA DE MARISCOS	1.67%	31.63	1.51
28	85	CHICHARRÓN DE PESCADO PLATO	6.77%	128.02	1.51
29	110	JALEA	8.76%	165.68	1.51

CUADRO N° 14: DETALLE DE GASTOS DE ADMINISTRACIÓN - SETIEMBRE

ÚTILES DE OFICINA

DATOS DE MERCADO			
DETALLE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	VALOR UNITARIO
HOJAS BOND	2	PAQUETE	20
TOTAL MENSUAL			20
TOTAL POR PLATO			0.02
TOTAL POR LOS 5 PLATOS			9.08

OTROS GASTOS ADMINISTRATIVOS

CONTADOR	200
TOTAL POR PLATO	0.16
TOTAL POR LOS 5 PLATOS	91

ÚTILES DE LIMPIEZA

DATOS DE MERCADO			
DETALLE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	VALOR UNITARIO
AYUDIN	1	CAJA	62
PAPEL TÉRMICO	1	PAQUETE	105
LEJÍA	1	GALÓN	7.5
ACE	1	BOLSA	62
DETERAX	1	GALÓN	55
JABÓN	1	PAQUETE	18
TOTAL MENSUAL			309.5
TOTAL POR PLATO			0.25
TOTAL POR LOS 5 PLATOS			140

CUADRO N° 15: HOJA DE COSTOS RESUMIDO DEL MES DE OCTUBRE**HOJA DE COSTOS – OCTUBRE**

	CEVICHE DE PESCADO	ARROZ CON MARISCOS	ARROZ CHAUFA DE MARISCOS	CHICHARRÓN DE PESCADO	JALEA
MP	S/.7.67	S/.14.92	S/.7.57	S/.14.51	S/.15.11
MO	2.76	S/.2.76	S/.2.76	S/.2.76	S/.2.76
DEPRECIACIÓN - REFRIGERADORA	0.01	0.01	0.01	0.01	0.01
DEPRECIACIÓN - COCINA	0.01	0.01	0.01	0.01	0.01
DEPRECIACIÓN - CAMPANA EXTRACTORA	0.01	0.01	0.01	0.01	0.01
ENERGÍA	0.03	0.03	0.03	0.03	0.03
AGUA	0.01	0.01	0.01	0.01	0.01
INTERNET	0.01	0.01	0.01	0.01	0.01
GAS	0.11	0.11	0.11	0.11	0.11
CIF	0.18	0.18	0.18	0.18	0.18
COSTO DE PRODUCCIÓN	S/.10.61	S/.17.86	S/.10.51	S/.17.45	S/.18.05
GASTOS ADMINISTRATIVOS Y VENTAS	S/.2.24	S/.2.24	S/.2.24	S/.2.24	S/.2.24
COSTO TOTAL	S/.12.85	S/.20.10	S/.12.75	S/.19.69	S/.20.29

CUADRO N° 16: DETALLE DE MANO DE OBRA DIRECTA PARA EL MES DE OCTUBRE

MANO DE OBRA DIRECTA							
RECETA							
PERSONAL	N° DE TRABAJADORES	REMUNERACIÓN MENSUAL	REMUNERACIÓN DIARIA	13% ONP	NETO A PAGAR	ESSALUD / SIS	TOTAL
CHEF	1	S/930.00	S/30.00	S/120.90	S/809.10	S/83.70	S/1,013.70
AYUDANTE DE COCINA	2	S/1,705.00	S/55.00	S/221.65	S/1,483.35	S/98.70	S/1,803.70
TOTAL		S/3,565.00	S/85.00	S/463.45	S/2,292.45	S/266.10	S/3,626.50

DISTRIBUCIÓN DE MANO DE OBRA DIRECTA

TOTAL MENSUAL					
N°	CANTIDAD	PLATO	%	MENSUAL POR PLATO	POR PLATO MENSUAL
1	276	CEVICHE DE PESCADO PLATO	21.00%	761.73	2.76
8	115	ARROZ CON MARISCOS	8.75%	317.39	2.76
9	19	ARROZ CHAUFA DE MARISCOS	1.45%	52.44	2.76
21	97	CHICHARRÓN DE PESCADO PLATO	7.38%	267.71	2.76
22	100	JALEA	7.61%	275.99	2.76
	1314	TOTAL	100%	3626.50	71.76

CUADRO N° 17: DETALLE DE DEPRECIACIÓN PARA EL MES DE OCTUBRE-CIF

CÁLCULO DE LA DEPRECIACIÓN

DETALLE	DATOS DE MERCADO				SUNAT			
	CANT	UND. MEDIDA	VALOR UNITARIO	%	VIDA ÚTIL	ANUAL	MENSUAL	POR PLATO
Refrigeradora	1	Unidad	S/.1,200.00	10%	10	S/. 120.00	S/. 10.0	S/.0.01
Cocina	1	Unidad	S/.1,000.00	10%	10	S/. 100.00	S/. 8.33	S/.0.01
Campana extractora	1	Unidad	S/.1,200.00	10%	10	S/. 120.00	S/. 10.00	S/.0.01

DISTRIBUCIÓN DE DEPRECIACIÓN POR PLATO

			REFRIGERADORA	COCINA	CAMPANA EXTRACTORA
TOTAL MENSUAL			S/.0.01	S/.0.01	S/.0.01
CANTIDAD	DETALLE	%	MENSUAL POR PLATO		
276	CEVICHE DE PESCADO PLATO	21.00%	S/./2.10	S/1.75	S/./2.10
115	ARROZ CON MARISCOS	8.75%	S/./0.88	S/0.73	S/./0.88
19	ARROZ CHAUFA DE MARISCOS	1.45%	S/./0.14	S/0.12	S/./0.14
97	CHICHARRÓN DE PESCADO PLATO	7.38%	S/./0.74	S/0.62	S/./0.74
100	JALEA	7.61%	S/./0.76	S/0.63	S/./0.76
1314	TOTAL	100%	S/./10.00	S/./8.33	S/./10.00

CUADRO N° 18: DETALLE DE ENERGÍA, AGUA Y INTERNET PARA EL MES DE OCTUBRE-CIF

CÁLCULO Y DISTRIBUCIÓN ENERGÍA , AGUA Y INTERNET

			ENERGÍA	AGUA	INTERNET
			POR PLATO		
			0.03	0.01	0.01
PRECIO MENSUAL			318	95	110
DETALLE	M 2	%	MENSUAL		
ÁREA DE COCINA	24	14%	44	13	15
ÁREA DE ATENCIÓN	148	86%	274	82	95
TOTAL	172	100%	318	95	110

	ENERGÍA	AGUA	INTERNET
PARA COSTO	0.03	0.01	0.01
PARA GASTO	0.21	0.06	0.07
TOTAL	0.24	0.07	0.08

CÁLCULO Y DISTRIBUCIÓN DEL GAS

DETALLE	DATOS		
	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	VALOR UNITARIO
GAS	1	UNIDAD	138

TOTAL MENSUAL			POR PLATO
CANTIDAD	DETALLE	%	MENSUAL
276	CEVICHE DE PESCADO PLATO	21.00%	28.99
115	ARROZ CON MARISCOS	8.75%	12.08
19	ARROZ CHAUFA DE MARISCOS	1.45%	2.00
97	CHICHARRÓN DE PESCADO PLATO	7.38%	10.19
100	JALEA	7.61%	10.50

CUADRO N° 19: DETALLE DE GASTOS DE VENTAS - OCTUBRE

GASTOS DE VENTAS					
PERSONAL	N° DE TRABAJADORES	REMUNERACIÓN MENSUAL	13% ONP	ES SALUD SIS	REMUNERACIÓN NETA MENSUAL
CAJERO	1	S/930.00	S/120.90	S/15.00	S/945.00
MOZA	1	S/930.00	S/120.90	S/83.70	S/1,013.70
TOTAL		S/1,860.00	S/241.80	S/98.70	S/1,958.70

DISTRIBUCIÓN DE LOS GASTOS

TOTAL MENSUAL					
N°	CANTIDAD	PLATO	%	MENSUAL POR PLATO	POR PLATO MENSUAL
1	276	CEVICHE DE PESCADO PLATO	21.00%	411.42	1.49
8	115	ARROZ CON MARISCOS	8.75%	171.42	1.49
9	19	ARROZ CHAUFA DE MARISCOS	1.45%	28.32	1.49
21	97	CHICHARRÓN DE PESCADO PLATO	7.38%	144.59	1.49
22	100	JALEA	7.61%	149.06	1.49

CUADRO N° 20: DETALLE DE GASTOS DE ADMINISTRACIÓN - OCTUBRE

ÚTILES DE OFICINA

DETALLE	DATOS DE MERCADO		
	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	VALOR UNITARIO
HOJAS BOND	2	PAQUETE	20
LAPICEROS	1	CAJA	4
TOTAL MENSUAL			24
TOTAL POR PLATO			0.02
TOTAL POR LOS 5 PLATOS			11

OTROS GASTOS ADMINISTRATIVOS

CONTADOR	200
TOTAL POR PLATO	0.15
TOTAL POR LOS 5 PLATO	92.39

ÚTILES DE LIMPIEZA

DETALLE	DATOS DE MERCADO		
	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	VALOR UNITARIO
AYUDIN	1	CAJA	62
PAPEL TÉRMICO	1	PAQUETE	105
LEJÍA	1	GALÓN	7.5
ACE	1	BOLSA	62
DETERAX	1	GALÓN	55
JABÓN	1	PAQUETE	18
TOTAL MENSUAL			309.5
TOTAL POR PLATO			0.24
TOTAL POR LOS 5 PLATOS			143

CUADRO N° 20: DETALLE DE MERMA

PESCADO

CANTIDAD	1000
MERMA	110
% DE MERMA	11%
MERMA POR Kg (S/)	2.64
MERMA POR PLATO (S/)	0.528

PERIODO	CANTIDAD DE PLATOS	MERMA POR PLATO	MERMA TOTAL
AGOSTO	285	0.528	150.48
SEPTIEMBRE	252	0.528	133.056
OCTUBRE	276	0.528	145.728
TOTAL	813		429.264

CUADRO N° 21: DIFERENCIA EL COSTO DE LA EMPRESA Y COSTO REAL DE ACUERDO AL PRECIO ESTIMADO DE LA EMPRESA

AGOSTO

PLATO	COSTO DE LA EMPRESA	COSTO REAL	PRECIO	GANANCIA DE LA ENTIDAD		GANANCIA REAL	
	COSTO TOTAL	COSTO		S/.	%	S/.	%
CEVICHE DE PESCADO PLATO	9.21	13.60	18	8.79	21%	4.40	27%
ARROZ CON MARISCOS	13.59	20.85	20	6.41	15%	-0.85	-5%
ARROZ CHAUFA DE MARISCOS	9.11	13.50	18	8.89	21%	4.50	27%
CHICHARRÓN DE PESCADO PLATO	15.70	20.44	20	4.30	10%	-0.44	-3%
JALEA	16.30	21.04	30	13.70	33%	8.96	54%
TOTAL	63.92	89.44	106.00	42.08	100%	16.56	100%

SETIEMBRE

PLATO	COSTO DE LA EMPRESA	COSTO REAL	PRECIO	GANANCIA DE LA ENTIDAD		GANANCIA REAL	
	COSTO TOTAL	COSTO		S/.	%	S/.	%
CEVICHE DE PESCADO PLATO	9.27	13.13	18	8.73	21%	4.87	26%
ARROZ CON MARISCOS	13.65	20.38	20	6.35	15%	-0.38	-2%
ARROZ CHAUFADA DE MARISCOS	9.17	13.03	18	8.83	21%	4.97	26%
CHICHARRÓN DE PESCADO PLATO	15.76	19.97	20	4.24	10%	0.03	0%
JALEA	16.36	20.57	30	13.64	33%	9.43	50%
TOTAL	64.19	87.08	106.00	41.81	100%	18.92	100%

OCTUBRE

PLATO	COSTO DE LA EMPRESA	COSTO REAL	PRECIO	GANANCIA DE LA ENTIDAD		GANANCIA REAL	
	COSTO TOTAL	COSTO		S/.	%	S/.	%
CEVICHE DE PESCADO PLATO	9.33	12.75	18	8.67	21%	5.25	26%
ARROZ CON MARISCOS	13.71	20.10	20	6.29	15%	-0.10	0%
ARROZ CHAUFADA DE MARISCOS	9.23	12.75	18	8.77	21%	5.25	26%
CHICHARRÓN DE PESCADO PLATO	15.82	19.69	20	4.18	10%	0.31	2%
JALEA	16.42	20.29	30	13.58	33%	9.71	48%
TOTAL	64.51	85.57	106	41.49	100%	20.43	100%