



**UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO**

**FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES**

**ESCUELA PROFESIONAL DE CONTABILIDAD**

Propuesta de sistema de costeo absorbente para determinar el margen operativo unitario en el restaurante “Manos Piuranas” Nuevo Chimbote, 2019

**TRABAJO DE INVESTIGACIÓN PARA OBTENER EL GRADO ACADÉMICO DE:**

Bachiller en Contabilidad

**AUTORES:**

Alfaro Barrantes, Renatto Gabriel (ORCID: 0000-0001-7341-021X)

Quiñones Querevalú, Lesly Paola (ORCID: 0000-0003-2515-413X)

**ASESOR:**

Alfaro Navarro, Alfredo Denis (ORCID: 0000-0002-1884-1022)

**LÍNEA DE INVESTIGACIÓN:**

Finanzas

CHIMBOTE – PERÚ

2019

## **DEDICATORIA**

En primer lugar, a Dios por la salud y sabiduría que nos brinda para poder llegar a esta parte de nuestras vidas y lograr uno de nuestros objetivos.

A nuestros padres, por su incondicional apoyo y por ser nuestro soporte para no rendirnos.

A nuestros hermanos, por ser un ejemplo de esfuerzo y dedicación para nosotros, por ser nuestros compañeros en todo momento y en todo lugar.

## **AGRADECIMIENTO**

A Dios, por darnos la oportunidad de llegar a este mundo con salud e iluminar nuestro caminar y nuestras mentes.

A nuestros padres y hermanos por sus sabios consejos y por su apoyo incondicional, por el sacrificio realizado por nosotros, porque son nuestra principal motivación.

A nuestros docentes por su paciencia y por compartir con nosotros sus enseñanzas, por impulsarnos y corregir nuestros desaciertos para obtener un buen resultado.

Al Restaurante “Manos Piuranas”, por la información brindada para desarrollar nuestro proyecto.

Los autores.

## RESUMEN

El presente trabajo de investigación denominado “PROPUESTA DE IMPLEMENTACIÓN DEL SISTEMA DE COSTEO ABSORBENTE PARA DETERMINAR EL MARGEN OPERATIVO EN EL RESTAURANTE “MANOS PIURANAS” NUEVO CHIMBOTE, 2019, se planteó como objetivo general Proponer el sistema de costeo absorbente para determinar del margen operativo en el Restaurante “Manos Piuranas” Nuevo Chimbote, 2019, así mismo como objetivos específicos los siguientes: Determinar los elementos del costo de producción que intervienen en la elaboración de los productos elaborados en el Restaurant “Manos Piuranas”, esquematizar el modelo del sistema de costeo absorbente para el Restaurante “Manos Piuranas”, determinar el margen operativo por plato mediante costeo absorbente para el Restaurante “Manos Piuranas”

El tipo de investigación es Descriptivo, el diseño de investigación es Descriptivo Correlacional. Por otro lado, la población está conformada por los 15 platos vendidos en el Restaurante, nuestra muestra estuvo conformada por los platos más vendidos del local, cabrito, frejolada de pato y seco de Chabelo. que la empresa brinda para la venta, de los cuáles se identificó sus costos. En esta oportunidad, la técnica aplicada fue la entrevista, y como instrumento de validación y confiabilidad se utilizó la guía de entrevista.

Se puede concluir que en el Restaurant “Manos Piuranas” el sistema de costeo absorbente ayudará al Restaurante “Manos Piuranas” a considerar adecuadamente sus costos y conocer la utilidad que le resulta por plato vendido.

**Palabras clave: costo de producción, materia prima, mano de obra directa, costos indirectos de fabricación, precios de venta.**

## ABSTRACT

The present research work called the ABSORBENT COST SYSTEM PROPOSAL TO DETERMINE THE UNIT OPERATIONAL MARGIN IN THE RESTAURANT "PIURANAS HANDS" NEW CHIMBOTE, 2019, set as a general objective Propose the absorbent costing system for the value of the safety margin in the Restaurant "Manos Piuranas" Nuevo Chimbote, 2019, as well as specific objectives the following: Determine the elements of the cost of production involved in the elaboration of the products made in the Restaurant "Manos Piuranas", schematize the model of the absorbent costing system for the restaurant "Manos Piuranas", determine the operating margin per plate using absorbent costing for the restaurant "Manos Piuranas"

The type of research is descriptive, the research design is correlational descriptive. On the other hand, the population is made up of the 15 dishes sold in the restaurant, our sample was made up of the best selling local dishes, kid, duck beans and dried Chabelo. that the company provides for sale, of the identified their costs were identified. On this occasion, the technique applied was the interview, and as an instrument of validation and reliability, the interview guide was used.

**Keywords: production cost, raw material, direct labor, indirect manufacturing costs, sales prices.**

## ÍNDICE

<b>DEDICATORIA</b> .....	ii
<b>AGRADECIMIENTO</b> .....	iii
<b>ÍNDICE</b> .....	iv
<b>RESUMEN</b> .....	v
<b>ABSTRACT</b> .....	vi
<b>I. INTRODUCCIÓN</b> .....	8
<b>II. MÉTODO</b> .....	12
<b>2.1. TIPO Y DISEÑO DE INVESTIGACIÓN</b> .....	12
<b>2.1.1. TIPO DE INVESTIGACIÓN</b> .....	12
<b>2.1.2. DISEÑO DE INVESTIGACIÓN</b> .....	12
<b>2.2. POBLACIÓN Y MUESTRA</b> .....	12
<b>2.2.1. POBLACIÓN</b> .....	12
<b>2.2.2. MUESTRA</b> .....	12
<b>2.2.3. MUESTREO</b> .....	12
<b>2.3. TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE RECOLECCIÓN DE DATOS, VALIDEZ Y CONFIABILIDAD</b> .....	13
<b>2.3.1. TÉCNICA DE RECOLECCIÓN DE DATOS</b> .....	13
<b>2.3.2. INSTRUMENTO DE RECOLECCIÓN DE DATOS</b> .....	13
<b>2.3.3. Validez y confiabilidad</b> .....	13
<b>III. RESULTADOS</b> .....	14
<b>IV. DISCUSIÓN</b> .....	20
<b>V. CONCLUSIONES</b> .....	20
<b>VI. RECOMENDACIONES</b> .....	22
<b>REFERENCIAS</b> .....	23
<b>ANEXOS</b> .....	26

## I. INTRODUCCIÓN

Actualmente, se dice que la comida es moda, ya que el consumidor busca siempre lo mejor al momento de degustar un platillo, además de sentirse cómodo en el ambiente en que lo consume, pagando un precio justo.

En empresas de servicio, el costo de los insumos se reconoce por plato o servicio consumido por cada consumidor, en cambio que los costos asociados a mano de obra y otros costos generales son distinguido dependiendo al área. (Morillo, 2009)

Controlar los costos en un restaurante es una de las tareas más arduas para llevar a cabo prácticamente todos los días. De ello depende que los resultados financieros sean satisfactorios, ya que es el mayor gasto que se realiza en un restaurante representándose entre 35 % y 50 % de los ingresos. (Fernández, 2010)

En nuestra localidad, Distrito de Nuevo Chimbote, El Restaurante “Manos Piuranas” se encuentra ubicado en Bellamar II Etapa, es un negocio familiar que se dedica a la preparación y venta de platos criollos. Actualmente, la determinación de sus costos se realiza de manera empírica, ya que no tienen en cuenta algunos componentes del costo de producción, tales como la mano de obra, depreciación, servicios, entre otros, basándose en la experiencia ganada por los años, lo que genera que no conozcan realmente cuando es lo que gana por cada plato vendido, puesto que fija sus precios de acuerdo a la competencia. Por ello, el presente trabajo es imprescindible para una correcta determinación de la utilidad percibida. Luego de lo ya antes mencionado nos hacemos la siguiente pregunta: ¿De qué manera un sistema de costeo absorbente permite determinar el margen operativo en el Restaurante “Manos Piuranas”, Nuevo Chimbote - 2019?

Para la llevar a cabo el desarrollo de esta investigación nos hemos apoyado en ciertos trabajos desarrollados con anterioridad, con relación nuestras variables de investigación, los mismos que tomamos como antecedentes:

Ropero (2016) en su tesis denominado: Implementación de un sistema de costos para el Restaurante El Huerto De La Ciudad De Ocaña, concluyó que la contabilidad de costos, es parte de la contabilidad financiera, porque proveen inmediatamente a la gerencia importes relativos a la producción o ventas de cada plato, ayudando a la toma de decisiones.

Según Mayac (2015) en su tesis titulada: “Análisis del costo y la incidencia en la determinación del precio en los restaurantes de comida rápida de la Ciudad de Tulcán” concluye que: los administradores no conocen el costo real de sus platos, por lo que fijan

sus precios en relación al mercado y que sean aceptados por los consumidores, tampoco tienen en cuenta los elementos del costo, ya que los desconocen.

Según Cabanillas y Malaver (2019) en su tesis titulada: “Determinación del costo de servicio por costeo absorbente y su incidencia en el valor de venta del plato principal de la Empresa Servicios Alimenticios Corporativos S.A.C., En Cajamarca, en el segundo semestre del año 2018”, su trabajo de investigación demostró que gran parte del importe del valor de venta está constituido por costos directos; por lo que, su incidencia es directa, ya sea en el aumento o disminución del mismo.

Según Yactayo (2017) en su tesis denominada: “Diseño de un sistema de costeo absorbente del servicio de alojamiento para sincerar la rentabilidad de la empresa Hospedaje Bella Durmiente, Bellavista, 2016” concluyó que determinar la rentabilidad mediante el método de costeo absorbente, se obtuvieron resultados positivos en comparación a la determinación propia por la administración de la empresa.

Según Peralta (2016) en su tesis titulada: “Aplicación De Un Sistema De Costos Para Mejorar La Rentabilidad Del Restaurant J&L S.A.C., Bagua 2015, concluyó que, aunque el Restaurant J&L no cuenta con un sistema de costos, tiene una liquidez aceptable, sin embargo, podría tener un mejor producto económico en el caso de que implementara un sistema de costos.

Como antecedentes locales tenemos a Robles (2015) en su tesis “Análisis de los costos y propuesta de un sistema de costeo ABC para la empresa de panadería y pastelería productos Ottone SAC” concluye lo siguiente: La Empresa Productos Ottone S.A.C., aplica el sistema de costeo tradicional en la que basan información en la experiencia del encargado de producción, con inconvenientes ya que son realizados de acuerdo a sus conocimientos adquiridos por la experiencia en el obtenida en el rubro. Por tanto, no cuentan con una estructura adecuada para la determinación de sus costos, lo que le provoca un riesgo para la continuidad y la supervivencia de la empresa, debido a que no conocen y mejoran las deficiencias que poseen actualmente. (p.79)

Para iniciar el desarrollo del presente trabajo, es necesario mencionar algunos conceptos básicos que guarden relación con el tema que a la vez nos permitirán situarnos desde la perspectiva de los costos, englobando términos generales hasta llegar a términos específicos. Ramirez, C. & Carbal, A. (2012) mencionan que, en el costeo absorbente, se consideran todas erogaciones directas o indirectas que fueron incurridos en la producción. La asignación



del costo, se determina teniendo en cuenta los costos incurridos directa e indirectamente en la elaboración, independientemente que estos sean fijas o variables.

Los costos directos son aquellos relacionados con los costos que se atribuyen a un objeto visto de manera económica. Por ejemplo, en los neumáticos, el costo directo sería el acero, porque se pueden identificar rápidamente. (Mclaughlin, 2015)

En el caso de los costos indirectos, son importes que se refieren a toda la producción en general y que es difícil asignarle a un producto o servicio.

Los costos antes mencionados, forman parte del costo de producción como su mismo nombre lo señala, son propios de las compañías dedicadas a la transformación de elementos para lograr un producto terminado. Para Bishop (1979), las divisiones de dichos elementos son: Material directo o materia prima, mano de obra, gastos o costos indirectos de fabricación, donde:

Materia prima hace referencia a los elementos que se requieren en la producción, para fabricar un producto, clasificándose en materia prima directa, elementos que se identifican fácilmente y materia prima indirecta. (Shah, 2019).

La mano de obra: se considera a las remuneraciones, que se les entrega a los colaboradores que se encargan de la elaboración del producto, ya sea con herramientas o con sus propias manos. Se considera además los beneficios sociales entre otros beneficios conforman el importe de la mano de obra. (Vega, 2007)

El tercer elemento, los gastos o costos indirectos de fabricación son importes que participan en la preparación de un producto, que a la vez son importantes para elaborar el producto final o prestar el servicio. Por ejemplo: depreciación de máquinas, alquiler de local, agua, entre otros, mano de obra indirecta, materia prima indirecta entre otros. (Cueva, 2001). Como ejemplo, Kay (2019), define a la depreciación como la disminución de valor de un bien, ya que al utilizarlo este sufre un desgaste natural.

Teniendo en cuenta nuestra segunda variable, margen operativo, Van den Berg, M., Van Marrewijk, C., & Tamminen, S. (2018) señalan que el margen operativo es la rentabilidad de un producto, servicio o negocio. Este es expreso en porcentaje; por ello es que mientras resulte más elevado, más rentable será el negocio, para conocerlo necesitamos tener ciertos conceptos básicos, como es el precio, según Beech, (2014) define el precio como el importe monetario, es decir que se destina a un bien o servicio. Existen diversas maneras de

establecimientos de precio: Bernal, (2015) nos indica tres maneras para establecer el precio preciso: método de relacionado con los costos, consiste en adicionar un beneficio operativo al costo total de producción, método de competencia, es decir fijándose en los precios establecidos por los demás y método en referencia a los clientes, en este método se tiene en cuenta la opinión del cliente, es decir monto que están dispuestos a pagar los consumidores por lo que van a recibir.

El elegir un precio menor al normal provocaría una reducción de los ingresos, en tanto fijar un precio más elevado de lo normal generaría el mismo resultado, pero una disminución en la cantidad de ventas, es por tanto primordial colocar un precio que asegure un ingreso óptimo a la empresa. Además se tiene que tener en cuenta el costo total, Horngren & Foster (2007), hace referencia a la totalidad de los costos incurridos en el periodo sobre los elementos del costo, para luego ser dividida entre las unidades que se produjo, determinando de esa manera el costo unitario, que será útil de base para determinar el precio de venta.

Con lo mencionado anteriormente se llegó a las siguientes justificaciones, teórica, ya que por medio de la aplicación de teoría y estudios científicos pasados se buscará precisar de forma adecuada el costo de producción y margen operativo para el Restaurante “Manos Piuranas”, la justificación práctica, el desarrollo del proyecto tiene como fin la determinación de los costos de producción en el Restaurante “Manos Piuranas”, para que pueda planificar de forma exacta la utilidad que desea obtener en el ejercicio laboral. Como justificación metodológica, el trabajo de investigación ofrece la posibilidad de adjuntar información de la realidad de la empresa, la correcta determinación de costos de producción y margen operativo obtenido que servirá como fuente de información para proyectos futuros, socialmente se justifica, al lograr determinar correctamente los costos en el restaurant “Manos Piuranas” se podrá identificar correctamente la utilidad operativa con la que cuenta y asegurar la continuidad laboral de sus colaboradores.

En el marco de las observaciones anteriores, nos planteamos como objetivo general: Proponer el sistema de costeo absorbente para determinar el margen operativo unitario en el Restaurante “Manos Piuranas” Nuevo Chimbote, 2019, así mismo los objetivos específicos son los siguientes: Determinar los elementos del costo de producción que intervienen en la elaboración de los productos elaborados en el Restaurant “Manos Piuranas”, esquematizar el modelo del sistema de costeo absorbente para el Restaurante “Manos Piuranas”, determinar el margen operativo por plato mediante costeo absorbente para el Restaurante “Manos Piuranas”

## II. MÉTODO

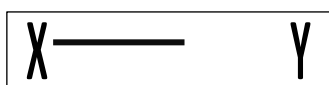
### 2.1. TIPO Y DISEÑO DE INVESTIGACIÓN

#### 2.1.1. TIPO DE INVESTIGACIÓN

La investigación es de tipo descriptiva, porque identificaremos las características de la relación que se encuentre entre ambas variables.

#### 2.1.2. DISEÑO DE INVESTIGACIÓN

El trabajo de investigación desarrollado tiene diseño descriptivo correlacional porque se describe la relación que existe en ambas variables.



Dónde:

X: Costeo Absorbente

Y: Margen operativo

### 2.2. POBLACIÓN Y MUESTRA

#### 2.2.1. POBLACIÓN

La población del trabajo de investigación estuvo constituida por la totalidad de los platos elaborados, 15, en el área de producción del Restaurante Manos Piuranas, distrito de Nuevo Chimbote

#### 2.2.2. MUESTRA

Nuestra muestra estuvo conformada por tres platos principales, es decir los más vendidos, en acuerdo con la administración Restaurante Manos Piuranas, distrito de Nuevo Chimbote.

#### 2.2.3. MUESTREO

Para nuestra investigación el muestreo es probabilístico – estratificado, ya que para la selección se clasificaron los platos en los más vendidos y menos vendidos, tomándose los platos más vendidos en el Restaurante, para nuestro proyecto.

## **2.3.TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE RECOLECCIÓN DE DATOS, VALIDEZ Y CONFIABILIDAD**

### **2.3.1. TÉCNICA DE RECOLECCIÓN DE DATOS**

La técnica que se emplearemos en el presente trabajo de investigación será la entrevista, la misma que será aplicada a la administradora del Restaurante “Manos Piuranas”

### **2.3.2. INSTRUMENTO DE RECOLECCIÓN DE DATOS**

El instrumento empleado es una guía de entrevista, la misma que contiene 15 preguntas que nos ayudará a obtener información necesaria para la realización de nuestro proyecto.

### **2.3.3. Validez y confiabilidad**

A fin de certificar el instrumento empleado, se recurrió al juicio de 03 expertos sabedores del tema, la cual consistió en verificar la congruencia de las interrogantes planteadas en relación a nuestros objetivos.

### III. RESULTADOS

- a) Determinar los elementos del costo de producción que intervienen en la elaboración de los productos elaborados en el Restaurant “Manos Piuranas

**TABLA N° 1**

*Descripción de los elementos utilizados diariamente en la elaboración de un plato de cabrito.*

<b>CABRITO</b>			
<b>ELEMENTO</b>		<b>CANTIDAD</b>	
<b>MATERIAL DIRECTO</b>	carne	0.250 Kg	
	frejoles	0.020 Kg	
	arroz	0.229 Kg	
	ajo	0.007 Kg	
	pimienta	0.003 Kg	
	sal	0.007 Kg	
	escabeche	0.029 Kg	
	cebolla	0.114 Kg	
	aceite	0.014 lt.	
	ajinomoto	0.007 Kg	
	chicha	0.011 lt.	
<b>MANO DE OBRA</b>			
	Cocinera	S/ 50.00	
<b>COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN</b>	<b>MOI</b>		
	Ayudantes (2)	S/ 60.00	
	<b>MATERIALES INDIRECTOS</b>	choclo	0.03 Kg
		culantro	0.02 Kg
		limón	10 unid.
		rocoto	0.01 Kg
		cebolla	0.014 Kg
	<b>OTROS CIF</b>	depreciación	S/ 0.014
		energía	S/ 0.011
		agua	S/ 0.014
gas		S/ 0.200	
predio		S/ 0.003	

**Fuente:** Realizado por los autores

**TABLA N° 2**

*Descripción de los elementos utilizados diariamente en la elaboración de un plato de frejolada de pato*

<b>FREJOLADA DE PATO</b>				
<b>ELEMENTO</b>		<b>CANTIDAD</b>		
<b>MATERIAL DIRECTO</b>	Pato	0.200	Kg	
	frejoles	0.020	Kg	
	arroz	0.200	Kg	
	ajo	0.008	Kg	
	pimienta	0.002	Kg	
	sal	0.008	Kg	
	escabeche	0.040	Kg	
	cebolla	0.160	Kg	
	aceite	0.016	lt.	
	ajinomoto	0.006	Kg	
<b>MANO DE OBRA</b>		Cocinera	S/ 50.00	
<b>COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN</b>	<b>MOI</b>	Ayudantes (2)	S/ 60.00	
	<b>MATERIALES INDIRECTOS</b>	cebolla	0.20	kg
		limón	5	Unid.
		rocoto	0.07	kg
	<b>OTROS CIF</b>	depreciación	S/	0.014
		energía	S/	0.011
		agua	S/	0.014
		gas	S/	0.200
predio		S/	0.003	

**Fuente:** Realizado por los autores.

**TABLA N° 3**

*Descripción de los elementos utilizados diariamente en la elaboración de un plato de Seco de Chabelo*

<b>SECO DE CHABELO</b>			
<b>ELEMENTO</b>		<b>CANTIDAD</b>	
<b>MATERIAL DIRECTO</b>	chanchó	0.250	kg.
	plátano verde	0.867	kg.
	ajo	0.007	kg.
	pimienta	0.013	kg.
	sal	0.017	kg.
	cebolla	0.133	kg.

		aceite	0.027	lt.
		ajinomoto	0.020	kg.
<b>MANO DE OBRA</b>		Cocinera	S/	50.00
<b>COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN</b>	<b>MOI</b>	Ayudantes (2)	S/	60.00
	<b>MATERIALES INDIRECTOS</b>	cebolla		0.03 kg.
		limon		5 Unid.
		Chifles		0.33 kg.
	<b>OTROS CIF</b>	Depreciación	S/	0.014
		energía	S/	0.011
		agua	S/	0.014
		gas	S/	0.200
		predio	S/	0.003

FUENTE: Realizado por los autores

- b) Esquematizar el modelo del sistema de costeo absorbente para el Restaurante “Manos Piuranas”

TABLA N° 4

*Hoja de costos de un plato de cabrito*

<b>CABRITO</b>						
<b>ELEMENTO</b>		<b>COSTO (kilo o litro)</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>COSTO CONSUMIDO</b>	<b>TOTAL</b>	
<b>MATERIAL DIRECTO</b>	carne	S/ 17.00	0.250	4.250	S/ 5.86	
	frejoles	S/ 5.00	0.020	0.100		
	arroz	S/ 3.50	0.229	0.800		
	ajo	S/ 10.00	0.007	0.071		
	pimienta	S/ 5.00	0.003	0.014		
	sal	S/ 1.20	0.007	0.009		
	escabeche	S/ 5.00	0.029	0.143		
	cebolla	S/ 2.50	0.114	0.286		
	aceite	S/ 6.00	0.014	0.086		
	ajinomoto	S/ 5.00	0.007	0.036		
	chicha	S/ 6.00	0.011	0.069		
<b>MANO DE OBRA</b>	Cocinera	S/ 50.00	130	S/ 0.38	S/ 0.38	
<b>COSTOS</b>	<b>MOI</b>	Ayudantes	S/ 60.00	130	S/ 0.46	S/ 0.46
	<b>MATERIALES INDIRECTOS</b>	choclo	S/ 5.00	0.03	S/ 0.14	S/ 0.58
		culantro	S/ 2.00	0.02	S/ 0.04	
		limón	S/ 1.00	0.29	S/ 0.29	
		rocoto	S/ 7.00	0.01	S/ 0.07	

		cebolla	S/ 2.50	0.014	S/ 0.04	
	<b>OTROS CIF</b>	depreciación	S/ 1.78	130	S/ 0.014	
		energía	S/ 32.41	3000	S/ 0.011	
		agua	S/ 41.67	3000	S/ 0.014	
		gas	S/ 600.00	3000	S/ 0.200	
		predio	S/ 7.72	3000	S/ 0.003	S/ 0.24
<b>COSTO TOTAL</b>						S/ 7.53

**Fuente:** Realizado por los autores

En este cuadro se presenta los costos incurridos para la elaboración de un plato de cabrito.

**TABLA N° 5**

*Hoja de costos de un plato de frejolada de pato*

<b>FREJOLADA DE PATO</b>						
<b>ELEMENTO</b>		<b>COSTO (kilo o litro)</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>COSTO CONSUMIDO</b>	<b>TOTAL</b>	
<b>MATERIA PRIMA</b>	Pato	S/ 8.00	0.200	S/ 3.60	S/ 5.23	
	frejoles	S/ 5.00	0.020	S/ 0.10		
	arroz	S/ 3.50	0.200	S/ 0.70		
	ajo	S/ 10.00	0.008	S/ 0.08		
	pimienta	S/ 5.00	0.002	S/ 0.01		
	sal	S/ 1.20	0.008	S/ 0.01		
	escabeche	S/ 5.00	0.040	S/ 0.20		
	cebolla	S/ 2.50	0.160	S/ 0.40		
	aceite	S/ 6.00	0.016	S/ 0.10		
	ajinomoto	S/ 5.00	0.006	S/ 0.03		
<b>MANO DE OBRA</b>	Cocinera	S/ 50.00	130	S/ 0.38	S/ 0.38	
<b>COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN</b>	<b>MOI</b>	ayudantes	S/ 60.00	130	S/ 0.46	S/ 0.46
	<b>MATERIALES INDIRECTOS</b>	cebolla	S/ 2.50	0.01	S/ 0.03	S/ 0.20
		Limón	S/ 0.50	0.20	S/ 0.10	
		rocoto	S/ 7.00	0.07	S/ 0.07	
	<b>OTROS CIF</b>	depreciación	S/ 1.78	130	S/ 0.014	S/ 0.24
		energía	S/ 32.41	3000	S/ 0.011	
		agua	S/ 41.67	3000	S/ 0.014	
		gas	S/ 600.00	3000	S/ 0.200	
		predio	S/ 7.72	3000	S/ 0.003	
	<b>COSTO TOTAL</b>					S/ 6.51

**Fuente:** Realizado por los autores



En este cuadro se presenta los costos incurridos para la elaboración de un plato de frejolada de pato

**TABLA N° 6**

*Hoja de costos de un plato de Seco de Chabelo*

<b>SECO DE CHABELO</b>							
<b>ELEMENTO</b>		<b>COSTO (kilo o litro)</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>COSTO CONSUMIDO</b>	<b>TOTAL</b>		
<b>MATERIALES DIRECTOS</b>	chanchó	S/ 14.00	0.250	S/ 3.50	S/ 4.68		
	plátano verde	S/ 0.50	0.867	S/ 0.43			
	ajo	S/ 10.00	0.007	S/ 0.07			
	pimienta	S/ 5.00	0.013	S/ 0.07			
	sal	S/ 1.20	0.017	S/ 0.02			
	cebolla	S/ 2.50	0.133	S/ 0.33			
	aceite	S/ 6.00	0.027	S/ 0.16			
ajinomoto	S/ 5.00	0.020	S/ 0.10				
<b>MANO DE OBRA</b>		Cocinera	S/ 50.00	130	S/ 0.38	S/ 0.38	
<b>COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN</b>	<b>MOI</b>		ayudantes	S/ 60.00	130	S/ 0.46	S/ 0.46
	<b>MATERIALES INDIRECTOS</b>	Chifles	S/ 5.00	0.33	S/ 0.33	S/ 0.57	
		cebolla	S/ 2.50	0.03	S/ 0.07		
		limón	S/ 0.50	0.33	S/ 0.17		
	<b>OTROS CIF</b>	depreciación	S/ 1.78	130	S/ 0.014	S/ 0.24	
		energía	S/ 32.41	3000	S/ 0.011		
		agua	S/ 41.67	3000	S/ 0.014		
		gas	S/ 600.00	3000	S/ 0.200		
	predio	S/ 7.72	3000	S/ 0.003			
<b>COSTO TOTAL</b>					<b>S/ 6.33</b>		

**Fuente:** Realizado por los autores

En este cuadro se presenta los costos incurridos para la elaboración de un plato de seco de Chabelo.

- c) **Determinar el margen operativo por plato mediante costeo absorbente para el Restaurante “Manos Piuranas”.**

**TABLA N° 7**

*Cálculo del margen operativo por plato vendido de cabrito*

<b>VALOR VENTA</b>	<b>COSTO DE PRODUCCIÓN</b>	<b>GASTOS OPERATIVOS</b>	<b>COSTO TOTAL</b>	<b>UTILIDAD</b>	<b>MARGEN OPERATIVO</b>
S/ 23.00	S/ 7.53	S/ 0.79	S/ 8.32	S/ 14.68	63.63%

**Fuente:** Realizado por los autores

Formato que utilizamos para la determinación del margen operativo, con el precio establecido por la administración.

**TABLA N° 8**

*Cálculo del margen operativo por plato vendido de frejolada de pato.*

<b>VALOR VENTA</b>	<b>COSTO DE PRODUCCIÓN</b>	<b>GASTOS OPERATIVOS</b>	<b>COSTO TOTAL</b>	<b>UTILIDAD</b>	<b>MARGEN OPERATIVO</b>
23.00	S/ 6.51	S/ 0.79	7.30	15.70	68.04%

**Fuente:** Realizado por los autores

Formato que utilizamos para la determinación del margen operativo, con el precio establecido por la administración.

**TABLA N° 9**

*Cálculo del margen operativo por plato vendido de Seco de Chabelo*

<b>VALOR VENTA</b>	<b>COSTO DE PRODUCCIÓN</b>	<b>GASTOS OPERATIVOS</b>	<b>COSTO TOTAL</b>	<b>UTILIDAD</b>	<b>MARGEN OPERATIVO</b>
25.00	S/ 6.33	0.79	7.13	17.87	71.31 %

**Fuente:** Realizado por los autores

Formato que utilizamos para la determinación del margen operativo, con el precio establecido por la administración.

#### **IV. DISCUSIÓN**

El actual trabajo desarrollado denominado “PROPUESTA DE SISTEMA DE COSTEO ABSORBENTE PARA DETERMINAR EL MARGEN OPERATIVO UNITARIO EN EL RESTAURANTE “MANOS PIURANAS” NUEVO CHIMBOTE, 2019. Después de aplicar nuestro instrumento de recolección de datos, observamos ciertas dificultades, las cuales a continuación someteremos a discusión:

- De acuerdo a los productos obtenidos, se conoció que el Restaurante tiene un registro de los insumos que utiliza, los mismos que fueron plasmados en las TABLAS N° 1, 2, 3, pero no tiene en cuenta la cantidad exacta que necesita para la elaboración de un plato. Además que no consideran ciertos elementos importantes, como la depreciación, servicios básicos. Una situación similar menciona Robles (2015) La Empresa Productos Ottone S.A.C no cuentan con una estructura precisa de como identificar sus costos, porque no considera todos los elementos lo que le provoca un riesgo para su funcionamiento.
- Así mismo, la administración nos mencionó que no utilizan ningún sistema para la determinación de su costo de producción por lo que se propuso el sistema de costeo absorbente, tal como está detallado en las TABLAS N° 3, 4 y 5, de esta manera concordamos con Según Yactayo (2017) concluyó que al sincerar la rentabilidad con el sistema de costeo absorbente, se obtuvieron resultados en favor de la empresa, en comparación a la determinación propia por la administración de la empresa.
- En la entrevista realizada a la administración del Restaurante “Manos Piuranas”, nos mencionó que no conoce con exactitud cuánto es lo obtiene como utilidad operativa por cada plato vendido, por ello es que empleamos la TABLA N° 6, 7 y 8 para determinar lo necesitado, por ello coincidimos la conclusión de Peralta (2016) concluyó, aunque el Restaurant no cuenta con un sistema de costos, tiene una liquidez aceptable, sin embargo, podrían resultar mejores importes en caso de que implementara un sistema de costos.

#### **V. CONCLUSIONES**

De acuerdo con los objetivos planteados y luego de aplicar nuestra entrevista, se llegaron a las siguientes conclusiones:

- Se identificaron los elementos del costo de producción de los insumos empleados en el Restaurante “Manos Piuranas”, y de acuerdo a nuestro instrumento de evaluación se concluye que la empresa no considera algunos elementos del costo de producción ya que no cuentan con un registro detallado de los mismos.
- Se propuso el sistema de costeo absorbente para el Restaurante “Manos Piuranas”, ya que la empresa no cuenta con uno que determine exactamente los costos incurridos para la elaboración de sus platos, lo que provoca que solo se estimen los costos de acuerdo a los años de experiencia.
- Con respecto a la utilidad operativa obtenida por cada plato, se obtuvieron resultados favorables para la empresa, de un plato de cabrito vendido el 63.63% del total corresponde al ingreso para la administración, así mismo de un plato de frejolada de pato, 68.05% representa su ingreso y en un plato de Seco de Chabelo 71.31% es su utilidad operativa.

## **VI. RECOMENDACIONES**

- Se recomienda a la administración del Restaurante “Manos Piuranas” contar con un registro de todos los elementos incurridos para la elaboración de sus productos, tales como la materia prima, mano de obra directa y costos indirectos de fabricación para que se pueda efectos futuros que se puedan suscitar en la empresa.
- Del mismo modo, se recomienda que el Restaurante Manos Piuranas, implemente el sistema de costeo propuesto para que se conozca el costo de elaboración por cada producto, teniendo en cuenta los elementos de producción, ya que le va a permitir conocer el margen bruto de sus platos ofrecidos en el Restaurante.
- Por último, se recomienda, considerar los gastos incurridos en el mes, para que se conozca la utilidad real obtenida por cada plato vendido, para que evalúe la continuidad de la venta de sus platos.

## REFERENCIAS

- Beech, D. (2014). *Price, promotions and online product positioning. Housewares*, (42). Retrieved from <http://search.ebscohost.com/login.aspx?direct=true&db=b9h&AN=102718631&lang=es&site=ehost-live>
- Bernal, G. (16 de junio de 2015). *Tres métodos básicos para fijar un precio*. M2M. Recuperado de <https://m2m.com.co/mercadeo/tres-metodos-basicos-para-fijar-un-precio/>
- Bishop, J. E. (1979, setiembre). *Integrating critical elements of production planning. Harvard Business*. (5) Retrieved from <http://search.ebscohost.com/login.aspx?direct=true&db=bth&AN=3867736&lang=es&site=ehost-live>
- Cabanillas, K. & Malaver, J. (2019). “*Determinación Del Costo De Servicio Por Costeo Absorbente Y Su Incidencia En El Valor De Venta Del Plato Principal De La Empresa Servicios Alimenticios Corporativos S.A.C., En Cajamarca, En El Segundo Semestre Del Año 2018*”. (Tesis de pregrado). Universidad Privada Del Norte, Trujillo. Recuperado de <http://repositorio.upn.edu.pe/handle/11537/21187?locale-attribute=en>
- Cueva, F. (2001). *Contabilidad de Costos*. Bogotá, Colombia: Quebecor Bogotá.
- Fernández, R. (2010). Costs in the restoration. *Excelencias Gourmet*. (26). Recuperado de <http://www.revistasexcelencias.com/excelencias-gourmet/sentido-gourmet/especial/los-costos-en-la-restauracion>
- Horngren, C. & Foster, G. (2007). *Contabilidad de Costos: Enfoque gerencial*. México: ITAM.
- Kay, S. A. (2019, marzo). *Tax Accounting Corner: Revenue, Depreciation, and Inventory Costing*. (12) *Journal of Passthrough Entities*. Retrieved from <http://search.ebscohost.com/login.aspx?direct=true&db=bth&AN=135961162&lang=es&site=ehost-live>
- León, A. (2005). *Fundamentos teóricos de los costos indirectos y los sistemas de costos*. *Revista Alternativa Financiera*, (2). Retrieved from

<http://search.ebscohost.com/login.aspx?direct=true&db=a9h&AN=27597758&lang=es&site=ehost-live>

Mayac, M. (2015). *Análisis del costo y la incidencia en la determinación del precio en los Restaurantes de comida rápida de la Ciudad de Tulcán*. (Tesis de pregrado). Universidad Politécnica Estatal del Carchi, Tulcán, Colombia. Recuperado de <http://repositorio.upec.edu.ec/handle/123456789/333>.

Mclaughlin, A. (2015). *Fixed Costs: Where's a tuba when you need one? NonProfit Times*, (6). Retrieved from <http://search.ebscohost.com/login.aspx?direct=true&db=b9h&AN=126903363&lang=es&site=ehost-live>

Morillo, M. (2009, julio). *Costos del servicio de alimentos y bebidas en establecimientos de alojamientos turísticos*. (2). Recuperado de <http://www.redalyc.org/pdf/4655/465545881013.pdf>

Peralta, D. (2016). "*Aplicación De Un Sistema De Costos Para Mejorar La Rentabilidad Del Restaurant J&L S.A.C., Bagua 2015*". (Tesis de pregrado). Universidad Señor De Sipán. Chiclayo. Recuperado de [http://repositorio.uss.edu.pe/bitstream/handle/uss/3060/TESIS\\_DORA%20PERALTA%20FINAL.pdf.txt?sequence=9](http://repositorio.uss.edu.pe/bitstream/handle/uss/3060/TESIS_DORA%20PERALTA%20FINAL.pdf.txt?sequence=9)

Ramirez, C. & Carbal, A. (2012). *La Contabilidad Administrativa O Gerencial: El Costeo Absorbente Y El Costeo Variable*. (2012). Recuperado de [https://revistas.unilibre.edu.co/revista\\_cultural/article/download](https://revistas.unilibre.edu.co/revista_cultural/article/download).

Robles, P. (2015). *Análisis de los costos y propuesta de un sistema de costeo ABC para la empresa de panadería y pastelería productos Ottone SAC*. (Tesis de pregrado). Universidad César Vallejo, Chiclayo. Recuperado de [http://repositorio.ucv.edu.pe/bitstream/handle/UCV/144/robles\\_chp.pdf?sequence=1&isAllowed=y](http://repositorio.ucv.edu.pe/bitstream/handle/UCV/144/robles_chp.pdf?sequence=1&isAllowed=y)

Ropero, O. (2016). *Implementación de un sistema de costos para el Restaurante El Huerto De La Ciudad De Ocaña*. (Tesis de pregrado). Universidad Francisco De Paula Santander Ocaña, Ocaña, Colombia. Recuperado de <http://repositorio.ufpso.edu.co:8080/dspaceufpso/handle/123456789/1427>

- Russell, G., Lusenhop, P., & Chang, S. (2015). Ohio weighs post-production costs, royalty calculations. *Oil & Gas Journal*, 113(6), 49–54. Retrieved from <http://search.ebscohost.com/login.aspx?direct=true&db=egs&AN=102966860&lang=es&site=ehost-live>
- Shah, V. (2019, 17 de junio). *Brexit, high raw materials costs damp British Steel's flame. Metal Bulletin Daily*, N.PAG. Retrieved from <http://search.ebscohost.com/login.aspx?direct=true&db=bth&AN=137014934&lang=es&site=ehost-live>
- Van den Berg, M., Van Marrewijk, C., & Tamminen, S. (2018). *Trade, productivity and profitability: On profit levels and profit margins*.(8). Retrieved from <https://doi.org/10.1111/twec.12630>
- Vega, J. (2007, setiembre). *Is labor a fixed cost? Alternative Financial Magazine*. (6) Retrieved from <http://search.ebscohost.com/login.aspx?direct=true&db=a9h&AN=39658566&lang=es&site=ehost-live>
- Yactayo, K. (2017). “*Diseño de un sistema de costeo absorbente del servicio de alojamiento para sincerar la rentabilidad de la empresa Hospedaje Bella Durmiente, Bellavista, 2016*”. (Tesis de pregrado). Universidad César Vallejo, San Martín. Recuperado de <http://repositorio.ucv.edu.pe/handle/UCV/11/browse?type=author&value=Yactayo+P%C3%A9rez%2C+Kevin+Alexis>



## **ANEXOS**

**ANEXO N° 1:**

*Matriz De Operacionalización De Variables De Estudios*

VARIABLE	DEFINICIÓN CONCEPTUAL	DEFINICIÓN OPERACIONAL	DIMENSIONES	INDICADORES	INSTRUMENTOS	ESCALA DE MEDICIÓN
COSTEO ABSORBENTE	Ramirez, C. & Carbal, A. (2012) mencionan que son todas erogaciones directas o indirectas que fueron incurridos en la producción. Se determina teniendo en cuenta los costos incurridos directa e indirectamente, independientemente que estos sean fijas o variables.	Es un método que incluye en el costo del producto todos los costos sin tener en cuenta que su comportamiento sea fijo o variable	COSTO DE PRODUCCIÓN	Materia prima consumida	Guía de entrevista	Razón
				Mano de obra consumida		
				Costos indirectos de fabricación consumidos		
			GASTO DE PRODUCCIÓN	Horas/ hombre		
MARGEN OPERATIVO	Van den Berg, M., Van Marrewijk, C., & Tamminen, S. (2018) señalan la rentabilidad de un producto, servicio o negocio.	Es el residuo que existe entre el precio de venta y los costos totales incurridos en el periodo, para la transformación y/o comercialización de los productos finales.	PRECIO DE VENTA	Costo total determinado	Guía de entrevista	Razón
				Porcentaje de utilidad deseado		

**ANEXO N° 2:***Determinación de la depreciación por plato, activo fijo en producción.*

DETALLE	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VIDA ÚTIL	ANUAL	MENSUAL	DIARIA
Refrigeradora	1	S/ 1200.00	5	S/ 40.00	S/ 20.00	S/ 0.67
Conservadora	1	S/ 600.00	5	S/ 120.00	S/ 10.00	S/ 0.33
licuadora	1	S/ 90.00	3	S/ 30.00	S/ 2.50	S/ 0.08
cocina industrial	1	S/1,500.00	6	S/ 250.00	S/ 20.83	S/ 0.69
<b>DEPRECIACIÓN DIARIA</b>						<b>1.7778</b>
<b>DEPRECIACIÓN POR PLATO DIARIAMENTE</b>						<b>0.0137</b>

**ANEXO N° 3***Determinación de la depreciación por plato, activo fijo en ventas*

DETALLE	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VIDA ÚTIL	ANUAL	MENSUAL	DIARIA
Televisor	1	S/ 1,200.00	10	S/ 120.00	S/ 10.00	S/ 0.33
<b>DEPRECIACIÓN DIARIA</b>						<b>0.3333</b>
<b>DEPRECIACIÓN POR PLATO DIARIAMENTE</b>						<b>0.0026</b>

**ANEXO N° 4:***Cálculo y distribución de costo y gasto de servicios.*

DETALLE	M2	IMPUESTO PREDIAL	ENERGÍA	AGUA	CABLE
<b>COSTO MENSUAL</b>		S/ 33.33	S/ 140.00	S/ 180.00	S/ 40.00
Área de producción	25	S/ 9.92	S/ 41.67	S/ 53.57	
Área de ventas	59	S/ 23.41	S/ 98.33	S/ 126.43	S/ 40
<b>TOTAL ÁREA</b>	<b>84</b>	<b>S/ 33.33</b>	<b>S/ 140.00</b>	<b>S/ 180.00</b>	<b>S/ 40.00</b>

*Formato donde se distribuyen los servicios*

**ANEXO N° 5:**

*Gasto operativo*

<b>DETALLE</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>PAGO DIARIO</b>	<b>TOTAL</b>	<b>POR PLATO</b>
Mozos	3	30	90	0.69

*Determinación de gasto unitario*

### MATRIZ DE VALIDACIÓN DEL INSTRUMENTO

**TITULO: PROPUESTA DEL SISTEMA DE COSTEO ABSORBENTE PARA DETERMINAR EL MARGEN OPERATIVO UNITARIO EN EL RESTAURANTE “MANOS PIURANAS” NUEVO CHIMBOTE, 2019**

Variable	Dimensión	Indicador	Ítems	Criterio de evaluación								Observaciones y/o recomendaciones
				Relación entre la variable y dimensión		Relación entre la dimensión y el indicador		Relación entre el indicador y los ítems		Relación entre el ítem y la opción de respuesta		
				Si	No	Si	No	Si	No	Si	No	
Sistema de costeo absorbente	Costo de producción	Materia prima consumida	¿Registran la cantidad utilizada de insumos por cada plato elaborado? ¿Cuenta con un registro en el que detalle los importes incurridos para la compra de materia prima?	✓		✓		✓		✓		
		Mano de obra consumida	¿Cuántas personas laboran en su empresa en el área de cocina? ¿Cómo controla el tiempo de trabajo a los trabajadores?	✓		✓		✓		✓		
		Costos indirectos de fabricación consumidos	¿Qué maquinaria necesita para elaborar sus productos? ¿Conoce el tiempo que emplea en cada una de ellos? ¿Cuántos balones de gas consumen mensualmente?	✓		✓		✓		✓		

			¿Cómo se encuentra dividido en m2 su local en el área de cocina?	✓		✓		✓		✓		
	Gasto operacionales	Horas/hombre	¿Cuántas personas trabajan en atención al público? ¿Cuál es el horario de trabajo?	✓		✓		✓		✓		
		M2	¿Cómo se encuentra dividido en m2 su local en el área de ventas?									
Margen de utilidad	Precio de venta	Costo total determinado	¿Conoce al detalle los costos incurridos en cada uno de los platos elaborados?	✓		✓		✓		✓		
		Porcentaje de utilidad deseado	¿Cómo establecen los precios de venta? ¿Conoce usted la ganancia o pérdida por cada plato? ¿Está satisfecha con los ingresos obtenidos?	✓		✓		✓		✓		

**CONSTANCIA DE VALIDACIÓN**

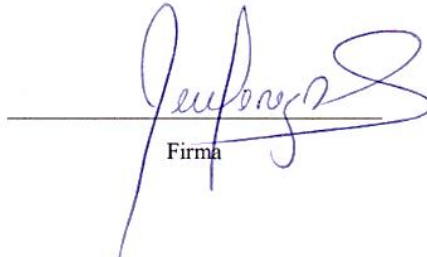
Yo, Nelly Maria Perez De la Cruz, titular del DNI.  
N° 32940849, de profesión Contadora,  
ejerciendo actualmente como Docente, en la  
Institución UCV.

Por medio de la presente hago constar que he revisado con fines de Validación del Instrumento (Guía de Entrevista), a los efectos de su aplicación al gerente de la empresa Restaurante "Manos Piuranas".

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 Nuevo Chimbote, a los 05 días del mes de Diciembre del 2019

  
Firma

### MATRIZ DE VALIDACIÓN DEL INSTRUMENTO

#### TITULO: PROPUESTA DEL SISTEMA DE COSTEO ABSORBENTE PARA DETERMINAR EL MARGEN OPERATIVO UNITARIO EN EL RESTAURANTE “MANOS PIURANAS” NUEVO CHIMBOTE, 2019

Variable	Dimensión	Indicador	Ítems	Criterio de evaluación								Observaciones y/o recomendaciones
				Relación entre la variable y dimensión		Relación entre la dimensión y el indicador		Relación entre el indicador y los ítems		Relación entre el ítem y la opción de respuesta		
				Si	No	Si	No	Si	No	Si	No	
Sistema de costeo absorbente	Costo de producción	Materia prima consumida	¿Registran la cantidad utilizada de insumos por cada plato elaborado? ¿Cuenta con un registro en el que detalle los importes incurridos para la compra de materia prima?	✓		✓		✓		✓		
		Mano de obra consumida	¿Cuántas personas laboran en su empresa en el área de cocina? ¿Cómo controla el tiempo de trabajo a los trabajadores?	✓		✓		✓		✓		
		Costos indirectos de fabricación consumidos	¿Qué maquinaria necesita para elaborar sus productos? ¿Conoce el tiempo que emplea en cada una de ellos? ¿Cuántos balones de gas consumen mensualmente?	✓		✓		✓		✓		



			¿Cómo se encuentra dividido en m2 su local en el área de cocina?	✓		✓		✓		✓		
	Gasto operacionales	Horas/hombre	¿Cuántas personas trabajan en atención al público? ¿Cuál es el horario de trabajo?	✓		✓		✓		✓		
		M2	¿Cómo se encuentra dividido en m2 su local en el área de ventas?			✓		✓				
Margen de utilidad	Precio de venta	Costo total determinado	¿Conoce al detalle los costos incurridos en cada uno de los platos elaborados?	✓		✓		✓		✓		
		Porcentaje de utilidad deseado	¿Cómo establecen los precios de venta? ¿Conoce usted la ganancia o pérdida por cada plato? ¿Está satisfecha con los ingresos obtenidos?	✓		✓		✓		✓		

**CONSTANCIA DE VALIDACIÓN**

Yo, JAI ME ROBERTO RAHIREZ GARCIA, titular del DNI.  
N° 18033187, de profesión CONTADOR,  
ejerciendo actualmente como DOCENTE, en la  
Institución UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO.

Por medio de la presente hago constar que he revisado con fines de Validación del Instrumento (Guía de Entrevista), a los efectos de su aplicación al gerente de la empresa  
" MANOS PIURANAS " RESTAURANT.

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 Nuevo Chimbote, a los 05 días del mes de DICIEMBRE del 2019



Firma

### MATRIZ DE VALIDACIÓN DEL INSTRUMENTO

TITULO: PROPUESTA DEL SISTEMA DE COSTEO ABSORBENTE PARA DETERMINAR EL MARGEN OPERATIVO UNITARIO  
EN EL RESTAURANTE “MANOS PIURANAS” NUEVO CHIMBOTE, 2019

Variable	Dimensión	Indicador	Ítems	Criterio de evaluación								Observaciones y/o recomendaciones
				Relación entre la variable y dimensión		Relación entre la dimensión y el indicador		Relación entre el indicador y los ítems		Relación entre el ítem y la opción de respuesta		
				Si	No	Si	No	Si	No	Si	No	
Sistema de costeo absorbente	Costo de producción	Materia prima consumida	¿Registran la cantidad utilizada de insumos por cada plato elaborado? ¿Cuenta con un registro en el que detalle los importes incurridos para la compra de materia prima?	✓		✓		✓		✓		
		Mano de obra consumida	¿Cuántas personas laboran en su empresa en el área de cocina? ¿Cómo controla el tiempo de trabajo a los trabajadores?	✓		✓		✓		✓		
		Costos indirectos de fabricación consumidos	¿Qué maquinaria necesita para elaborar sus productos? ¿Conoce el tiempo que emplea en cada una de ellos? ¿Cuántos balones de gas consumen mensualmente?	✓		✓		✓		✓		

			¿Cómo se encuentra dividido en m2 su local en el área de cocina?	✓		✓		✓		✓		
	Gasto operacionales	Horas/hombre	¿Cuántas personas trabajan en atención al público? ¿Cuál es el horario de trabajo?	✓		✓		✓		✓		
		M2	¿Cómo se encuentra dividido en m2 su local en el área de ventas?									
Margen de utilidad	Precio de venta	Costo total determinado	¿Conoce al detalle los costos incurridos en cada uno de los platos elaborados?	✓		✓		✓		✓		
		Porcentaje de utilidad deseado	¿Cómo establecen los precios de venta? ¿Conoce usted la ganancia o pérdida por cada plato? ¿Está satisfecha con los ingresos obtenidos?	✓		✓		✓		✓		

**CONSTANCIA DE VALIDACIÓN**

Yo, Henry Robert Cabrera Vigo, titular del DNI.  
N° 18210203, de profesión Contador Público,  
ejerciendo actualmente como Docente Universitario, en la  
Institución Universidad Cesar Vallejo.

Por medio de la presente hago constar que he revisado con fines de Validación del Instrumento (Guía de Entrevista), a los efectos de su aplicación al gerente de la empresa Restaurante "Menos Plurimas".

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 Nuevo Chimbote, a los 09 días del mes de Diciembre del 2019



Firma

## ANEXO N° 6

FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES  
ESCUELA PROFESIONAL DE CONTABILIDADGUIA DE ENTREVISTA

La presente entrevista tiene como finalidad recolectar información del Restaurante “Manos Piuranas”, para poder desarrollar el presente trabajo de investigación, tenga la confianza de que la información obtenida mediante la entrevista, será utilizada únicamente con fines académicos por lo que agradecemos su tiempo y disposición de la misma.

**CARGO QUE DESEMPEÑA:****PREGUNTAS:**

1. ¿Registran la cantidad utilizada de insumos por cada plato elaborado?

---

---

2. ¿Cuenta con un registro en el que detalle los importes incurridos para la compra de materia prima?

---

---

3. ¿Cuántas personas laboran en su empresa en el área de cocina?

---

---

4. ¿Cómo controla el tiempo de trabajo a los trabajadores?

---

---

5. ¿Qué maquinaria necesita para elaborar sus productos?

---

---

6. ¿Conoce el tiempo que emplea en cada uno de ellos?

---

---

7. ¿Cuántos balones de gas consumen mensualmente?

---

8. ¿Cuántas personas trabajan en atención al público?

---

---

9. ¿Cuál es el horario de trabajo?

---

---

10. ¿Conoce al detalle los costos incurridos en cada uno de los platos elaborados?

---

---

11. ¿Cómo establecen los precios de venta?

---

---

12. ¿Conoce usted la ganancia o pérdida por cada plato?

---

---

13. ¿Está satisfecha con los ingresos obtenidos?

---

---