



**UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO**

**FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES**

**ESCUELA PROFESIONAL DE CONTABILIDAD**

“Propuesta de Sistema de Costo para determinar el Precio de Venta de los Productos  
del Restautant GITANO’S, Nuevo Chimbote -2019”

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

Bachiller en Contabilidad

**AUTORES:**

Castillo Sarmiento, Milenca Ayelen (ORCID:0000-0001-5865-2886 )

Paredes Martinez, Rosalinda Nicole (ORCID:0000-0001-8459-2661 )

**ASESOR:**

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

**LÍNEA DE INVESTIGACIÓN:**

Finanzas

CHIMBOTE – PERÚ  
2019

## **Dedicatoria**

Queremos dedicar este trabajo a Dios por permitirnos llegar a esta etapa de nuestras vidas y bendecirnos cada día.

Dedicalos a nuestros padres y hermanos por el amor, paciencia y apoyo que nos han brindado para poder seguir adelante, por inculcarnos el valor del respeto y la humildad, gracias a ellos, por todos los consejos, es lo que somos ahora.

Los autores.

## **Agradecimiento**

Agradecer a Dios por estar con nosotros cada día bendiciendo y guiándonos en nuestros caminos, por permitir que nuestras familias estén con salud para seguir apoyándonos.

A nuestros padres por el sacrificio que hicieron para poder formarnos como profesionales y por el amor que nos demuestran cada día apoyándonos.

A nuestros docentes por formarnos como profesionales y por compartirnos sus conocimientos y a nuestros asesores por sus enseñanzas y guiarnos durante el proceso de nuestra investigación.

Los autores.

## ÍNDICE

Dedicatoria .....	ii
Agradecimiento .....	iii
ÍNDICE .....	iv
RESUMEN .....	v
ABSTRACT .....	vi
I. INTRODUCCIÓN.....	7
II. MÉTODO .....	11
2.1. TIPO Y DISEÑO DE INVESTIGACIÓN.....	11
2.1.1. Tipo de investigación.....	11
2.1.2. Diseño de investigación .....	11
2.2. POBLACIÓN, MUESTRA Y MUESTREO .....	11
2.2.1. Población .....	11
2.2.2. Muestra .....	11
2.2.3. Muestreo.....	11
2.3. TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE RECOLECCIÓN DE DATOS, VALIDEZ Y CONFIABILIDAD .....	11
2.3.1. Técnicas de recolección de datos.....	11
2.3.2. Instrumentos de recolección de datos .....	11
2.3.3. Validez y confiabilidad.....	12
III. RESULTADOS.....	13
IV. DISCUSIÓN .....	20
V. CONCLUSIONES.....	21
VI. RECOMENDACIONES .....	22
REFERENCIAS .....	23
ANEXOS .....	26

## RESUMEN

El presente trabajo de investigación titulado “PROPUESTA DE SISTEMA DE COSTO PARA DETERMINAR EL PRECIO DE VENTA DE LOS PRODUCTOS DEL RESTAURANT GITANO’S, NUEVO CHIMBOTE – 2019”, se ha planteado como objetivo general proponer un sistema de costo para determinar el precio de venta de los productos del Restaurant Gitano’s, Nuevo Chimbote - 2019; y como objetivos específicos Identificar los elementos del costo de los productos del Restaurant Gitano’s; Diseñar el sistema de costo absorbente del Restaurant Gitano’s; y por último Determinar el precio de venta mediante el método de costos de los productos del Restaurant Gitano’s.

El tipo de investigación es Descriptivo; el diseño de investigación es Descriptivo Correlacional y enfoque cuantitativo. Por otro lado, la población está conformada por todas las presentaciones que ofrece el Restaurant y la muestra fueron las tres presentaciones (un pollo a la brasa, medio pollo a la brasa y un cuarto de pollo a la brasa) que la empresa brinda para la venta, de los cuáles se identificó sus costos. La técnica utilizada para desarrollar la investigación fue la entrevista, y el instrumento de validación y confiabilidad que se utilizó fue la guía de entrevista.

Se puede concluir que en el Restaurant Gitano’s, no existe un control y registro adecuado de todos los costos en los que incurre, es por ello que desconocen cuál sería el margen de ganancia que están percibiendo de manera precisa, así mismo la determinación de su precio de venta es limitada por lo que dicta la competencia.

**Palabras clave: Costo de producción, margen de utilidad ,precio de venta.**

## **ABSTRACT**

The present research work entitled “PROPOSAL OF COST SYSTEM TO DETERMINE THE SALE PRICE OF THE RESTAURANT GITANO'S PRODUCTS, NEW CHIMBOTE - 2019”, has as a general objective proposed to propose a cost system to determine the sale price of products of the Restaurant Gitano's, Nuevo Chimbote - 2019; and as specific objectives Identify the cost elements of Gitano’s Restaurant products; Design the absorbing cost system of the Gitano’s Restaurant; and finally Determine the sale price using the cost method of the products of the Gitano’s Restaurant.

The type of research is descriptive; the research design is correlational descriptive. On the other hand, the population is made up of all the presentations offered by the Restaurant and the sample was the three presentations (a grilled chicken, half grilled chicken and a quarter of grilled chicken) that the company provides for the sale, of which its costs were identified. The technique used to conduct the investigation was the interview, and the validation and reliability instrument that was used was the interview guide.

It can be concluded that in the Gitano's Restaurant, there is no adequate control and registration of all the costs that it incurs, that is why they do not know what the profit margin they are perceiving precisely, as well as the determination of their price Sales is limited by what the competition dictates.

**Keywords: Production cost, profit margin , sales price.**

## I. INTRODUCCIÓN

Realizando un análisis se pudo percibir que las empresas cuando fijan su precio de venta, tienen en cuenta distintas formas y procesos para hacerlo, de esta manera tienen una idea de cuál sería el precio oportuno para asignar a sus productos. Sin embargo, muchas de las entidades no implementan un sistema de costos, es por ello que cometen el error de no tener en cuenta costos importantes, lo cual se refleja en el margen de utilidad, ya que no obtienen el porcentaje deseado porque al fijar sus precios lo hacen por debajo de lo que realmente es su costo de producción.

En Bosnia y Herzegovina, invertir en un sistema de costos produce mejores efectos en Mypes, de modo que puede generar una mayor rentabilidad en las entidades. Es por ello que es importante la comprensión y observación precisa de los elementos del costo en que se inciden en la elaboración de un bien o servicio (Gadzo y Lalic, 2019).

En Perú, las empresas deberían establecer sus precios de acuerdo a su realidad, por lo tanto, es importante que tengan en cuenta los costos en los que inciden. Cuando fijan sus precios teniendo como referencia la competencia, podrían generar problemas, ya que las empresas tienen distinta estructura de costos, por lo tanto, el precio del bien o servicio puede variar (León, 2011).

En Chimbote, la empresa Restaurant Gitano's, ubicada en la Av. Pacifico Mz. D1 Lt. 5 urb. Casuarinas, II Etapa - Nuevo Chimbote, tiene dificultad para conocer cuál es el precio de venta real del artículo que ofrece, así mismo no conoce cuánto de margen de utilidad genera; ya que, al ser una pequeña empresa, no ha implementado un plan que le ayude a comprender sus costos; además fijan su precio de venta según la competencia.

Para el presente trabajo se ha considerado algunas investigaciones, efectuados previamente en relación a la variable de indagación, de tal manera que sirvan como precedentes:

Según Tamur (2013) en su estudio "Creating product portfolio strategy via activity based costing application in food production" concluye: El valor monetario de los productos que ofrece la sociedad UGS Foods, es de manera limitada, porque los define según su competencia, es por ello que tomaron la decisión de llevar un control de sus costos para comprender el papel de cada producto en la empresa.

Según Quintero (2013) en su tesis “Costeo para un restaurante gourmet” concluye: Para mejorar los procesos y tener un seguimiento de las actividades, es fundamental realizar una revisión de la producción para conocer cuáles son los costos incididos.

Según Hernández (2016) con el estudio “Sistema de costos de producción y su influencia en la determinación del costo y precio de las comidas de la empresa El Paisa E.I.R.L.” concluye: Al realizar un diagnóstico de la empresa, le ha permitido conocer el coste real comparando con lo que ellos estimaron.

Según Mendoza y Apaza (2017) con el estudio titulado “Sistema de costos y los efectos económicos en la gestión de la cadena de Restaurantes Inversiones Grupo Don Tomás SAC.” concluyen: Los precios fijados por la empresa no son reales, debido a que ellos no administran de manera adecuada el sistema de costos.

Según De La Cruz y Marreros (2018) en su tesis “El costo de producción y su influencia en la fijación de precios del Resto Grill Fuego & Asado” concluyen: El negocio no tiene implementado un plan o sistema de costos, es por ello que su costo de producción es calculado de manera empírica.

Según Robles (2015) con su estudio “Análisis de los costos y propuesta de un sistema de costeo ABC para la empresa de panadería y pastelería productos Ottone SAC” llega a la conclusión que: La entidad tiene un método de costeo tradicional que está establecido por la antigüedad del Jefe de Producción, lo cual crea restricción pues no toman en cuenta todos los criterios.

Por otro lado, se define los costos y precio basándonos en los siguientes autores:

Klein y Brown (2014) definen costos como el desembolso económico para manufacturar un bien o prestar servicios.

Según Sánchez (2009) la materia prima son los materiales que se van a usar para transformarla, se puede catalogar en materia prima directa (MPD) como indirecta (MPI), la MPD son los ingredientes que se puede identificar a simple vista, en cambio la MPI no se distingue fácilmente.

Vaca (2002) nos señala que la mano de obra se caracteriza por el trabajo mental o físico humano en la producción del bien. Se clasifica en MOD que son los que están en contacto

directo en la transformación del producto; y la MOI es que no se relaciona o no participa en la preparación del producto.

Hill (2012) nos dice que los gastos de fabricación también se le denominan como costos indirectos de fabricación, de tal forma que son todos aquellos que no se identifican en el producto final, además se compone por los materiales indirectos, mano de obra indirecta y suministros de fábrica.

A continuación, presentamos algunos de los criterios de clasificación de los costos.

Rincón, Sánchez y Villarreal (2019) clasifican los costos por lugar de consumo: Costo de producción se genera por el transcurso de modificación de la materia para obtener un producto final; y Gastos Operacionales considera en dos áreas de consumo: gastos de ventas, se da en el área donde se encargan que el artículo a vender llegue al cliente; y los gastos de administración, se genera en el sector de administración (sueldo, y otros recursos que se requiera).

Para Chang (2013) existen costos acordes con su comportamiento: costos variables son costos que aumentaran o disminuirán acorde a la proporción del volumen de producción de la empresa; y los costos fijos, estos costos no serán alterados, son independientes al volumen de producción, es decir, produzca o no estos costos permanecerán periódicamente.

Sorin y Florentina (2008) nos dicen que también se clasifica por elementos o por naturaleza de gastos: costes directos son aquellos que se reconocen en el bien, los costos indirectos son los que no se logran distinguir plenamente en el bien producido.

Morillo (2002) explica el sistema de costeo como grupo de procesos y técnicas que sirve para definir el proceso de una actividad productiva de una entidad y estimar el costo correcto de las operaciones que se realizan para obtener el producto final.

Cortés (2012) nos muestra estos sistemas de costeo que se clasifican de la siguiente manera: Costeo Directo, es un sistema que solo tiene en cuenta como costo de producción aquellos que varían según la magnitud de la producción, y los costos fijos se estimaran como gasto; el Costeo Absorbente, es aquel sistema que toma en cuenta como costo, los elementos de materia prima (MP), mano de obra (MO) y otros costos independientemente si son fijos o variables.

Según Belío y Andrés (2007) nos dice que el precio es una cantidad monetaria que se le asigna a un bien producido o a la prestación de servicio.

Dolgui y Proth (2010) nos mencionan tres maneras o métodos que sirven para establecer el precio oportuno: método de costos, el cual reside en agregar un margen de utilidad al costo de producción total, es un sistema simple y fácil de aplicar; método de competencia, se fija un precio similar a los productos o servicios que presenta u ofrece la competencia, dependiendo de las ventajas o desventajas de estos bienes o servicios; y método orientado a los clientes, para fijar un precio se tendrá en cuenta el valor agregado que se le puede ofrecer a los mencionados, esto es que tan dispuestos están ellos a pagar por el bien o servicio.

Burton (2011) nos afirma que existen dos tipos de margen de utilidad las cuales son: margen de utilidad bruta es el beneficio que se obtiene dividiendo las ventas entre los costos incurridos en el producto; y el margen de utilidad neta es la ganancia después de pagar los gastos e impuestos.

En base a todo ellos nos formulamos el siguiente problema: ¿Cómo la propuesta de un sistema de costos ayuda a determinar el precio de los productos elaborados por el Restaurant Gitano's, Nuevo Chimbote - 2019?

Así mismo este trabajo se justifica de las siguientes maneras, teórica, el trabajo recopila información sobre costos y precios, lo cual será de ayuda para futuras investigaciones donde tengan que determinar costo y fijar precio de venta; práctica, la finalidad del estudio es analizar cómo asignan los costos de los productos elaborados por el Restaurant Gitano's; tales como es la materia prima (MP), mano de obra (MO) y costos indirectos de fabricación (CIF), así mismo determinar el precio de venta; metodológicamente, será útil en otras investigaciones; y de manera social, la investigación beneficiará a los trabajadores ya que podrían obtener un aumento; así mismo a los dueños de la empresa, ya que aumentaría sus ganancias.

Se plantea el siguiente objetivo general: Proponer un sistema de costo para determinar el precio de venta de los productos del Restaurant Gitano's, Nuevo Chimbote - 2019; y los objetivos específicos son: (a) Identificar los elementos del costo de los productos del Restaurant Gitano's; (b) Diseñar el sistema de costo absorbente del Restaurant Gitano's, (c) Determinar el precio de venta mediante el método de costos de los productos del Restaurant Gitano's.

## II. MÉTODO

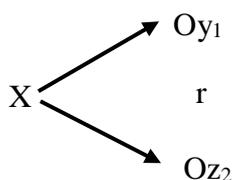
### 2.1. TIPO Y DISEÑO DE INVESTIGACIÓN

#### 2.1.1. Tipo de investigación

El actual estudio es de tipo Descriptivo, ya que se va a explicar la relación existente de las variables.

#### 2.1.2. Diseño de investigación

El diseño que se empleará en nuestro estudio será Descriptivo Correlacional, porque describirá cómo se relacionan las variables.



Dónde:

X = El Restaurant Gitano's

Oy1 = Sistema de costo absorbente

Oz2 = Precio

r = Relación de las variables

### 2.2. POBLACIÓN, MUESTRA Y MUESTREO

#### 2.2.1. Población

La población serán las tres presentaciones de los productos que ofrece el Restaurant Gitano's.

#### 2.2.2. Muestra

La muestra serán todas las presentaciones que ofrece el restaurante.

#### 2.2.3. Muestreo

Hemos usado el muestreo en racimo porque se decidió escoger todas las presentaciones que ofrece el restaurante.

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

#### 2.3.1. Técnicas de recolección de datos

La técnica que se usará para recolectar datos será la entrevista, esta será realizada al Gerente del Restaurant Gitano's.

#### 2.3.2. Instrumentos de recolección de datos

El instrumento a emplear será una guía de entrevista para recolectar información acerca de los costos que consideran y el precio que fijan a sus productos.

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

A fin de autenticar el instrumento se requirió el juicio de 03 especialistas que conocen el contenido de investigación, lo cual constó en verificar la congruencia de las interrogantes propuestas.

### III. RESULTADOS

- a. **Identificar los elementos del costo de los productos elaborados por el Restaurant Gitano's.**

**Tabla 1**

*Descripción de los elementos del costo en base a 1800 pollos a la brasa.*

DETALLE	COSTO DE PRODUCCIÓN				
	MP	MOD	CIF		
			MI	MOI	OGI
Pollo	3150 kg				
Papa	2700 kg				
Ajos	40000 gr				
Pimienta	10000 gr				
Comino	10000 gr				
Sal	75000 gr				
Vinagre	96000 ml				
Sillao	5400 ml				
Romero	6000 gr				
Aceite	240000 ml				
Mayonesa			19200 ml		
Escabeche			15000 gr		
Rocoto			10000 gr		
Huacatay			600 gr		
Kétchup			48000 gr		
Limón			20000 ml		
Mostaza			16000 gr		
Lechuga			172800 gr		
Tomate			9600 gr		
Zanahoria			28000 gr		
Brócoli			60000 gr		
Jefe de cocina		S/ 1160			
Ayudantes				S/ 3087	
Despachador				S/ 1160	

Agua					S/ 62.5
Luz					S/ 204.17
Predio					S/ 104.17
Depreciación horno					S/ 350
Depreciación conservadora					S/ 13.33
Depreciación Freidoras					S/ 250.00
Combustible					328000 ml
Carbón					450000 gr

**Fuente:** *Elaborado por los investigadores.*

Se muestra los elementos que integran el costo de los productos elaborados.

**b. Diseñar el sistema de costo absorbente del Restaurant Gitano's.**

**Tabla 2**

*Hoja de costos de un pollo a la brasa.*

DETALLE		COSTO DE PRODUCCIÓN					COSTO TOTAL
		MP	MOD	CIF			
				MI	MOI	OGI	
MATERIAL DIRECTO	Pollo	11.38					16.30
	Papa	3.60					
	Ajos	0.18					
	Pimienta	0.14					
	Comino	0.10					
	Sal	0.03					
	Vinagre	0.14					
	Sillao	0.03					
	Romero	0.02					
	Aceite	0.68					
MANO DE OBRA DIRECTA	Jefe de cocina		0.64				0.64

COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN	MATERIAL INDIRECTO	Mayonesa			0.03			4.82
		Escabeche			0.05			
		Rocoto			0.04			
		Huacatay			0.01			
		Kétchup			0.12			
		Limón			0.02			
		Mostaza			0.04			
		Lechuga			0.21			
		Tomate			0.02			
		Zanahoria			0.01			
		Brócoli			0.08			
	MANO DE OBRA INDIRECTA	Ayudantes				1.72		
		Despachador				0.64		
	OTROS COSTOS INDIRECTOS	Agua					0.03	
		Luz					0.11	
		Predio					0.06	
		Depreciación horno					0.19	
		Depreciación conservadora					0.01	
		Depreciación freidoras					0.14	
		Combustible					0.66	
Carbón						0.63		
<b>TOTAL</b>		16.30	0.64	0.63	2.36	1.83	<b>S/21.76</b>	

**Fuente:** Elaborado por los investigadores.

Se observa los elementos del costo de un pollo a la brasa y su costo monetario.

**Tabla 3***Hoja de costos de medio pollo a la brasa.*

DETALLE		COSTO DE PRODUCCIÓN					COSTO TOTAL	
		MP	MOD	CIF				
				MI	MOI	OGI		
MATERIAL DIRECTO	Pollo	5.69					8.15	
	Papa	1.80						
	Ajos	0.09						
	Pimienta	0.07						
	Comino	0.05						
	Sal	0.02						
	Vinagre	0.07						
	Sillao	0.02						
	Romero	0.01						
	Aceite	0.34						
MANO DE OBRA DIRECTA	Jefe de cocina		0.32				0.32	
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN	MATERIAL INDIRECTO	Mayonesa			0.02		2.41	
		Escabeche			0.02			
		Rocoto			0.02			
		Huacatay			0.003			
		Kétchup			0.06			
		Limón			0.01			
		Mostaza			0.02			
		Lechuga			0.11			
		Tomate			0.01			
		Zanahoria			0.01			
		Brócoli			0.04			
	MANO DE	Ayudantes				0.86		
		Despachador				0.32		

	OBRA INDIRECTA							
	OTROS COSTOS INDIRECTOS	Agua					0.02	
		Luz					0.06	
		Predio					0.03	
		Depreciación horno					0.10	
		Depreciación conservadora					0.004	
		Depreciación freidoras					0.07	
		Combustible					0.33	
		Carbón					0.31	
	<b>TOTAL</b>		8.15	0.32	0.31	1.18	0.92	<b>S/10.88</b>

**Fuente:** Elaborado por los investigadores.

Se observa los elementos del costo de medio pollo a la brasa y su costo monetario.

**Tabla 4**

*Hoja de costos de un cuarto de pollo a la brasa.*

DETALLE		COSTO DE PRODUCCIÓN					COSTO TOTAL
		MP	MOD	CIF			
				MI	MOI	OGI	
MATERIAL DIRECTO	Pollo	2.84					4.08
	Papa	0.90					
	Ajos	0.04					
	Pimienta	0.04					
	Comino	0.03					
	Sal	0.01					
	Vinagre	0.04					
	Sillao	0.01					
	Romero	0.01					
	Aceite	0.17					

MANO DE OBRA DIRECTA		Jefe de cocina		0.16				0.16
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN	MATERIAL INDIRECTO	Mayonesa			0.01			0.96
		Escabeche			0.01			
		Rocoto			0.01			
		Huacatay			0.001			
		Kétchup			0.03			
		Limón			0.004			
		Mostaza			0.01			
		Lechuga			0.05			
		Tomate			0.01			
		Zanahoria			0.003			
		Brócoli			0.02			
	MANO DE OBRA INDIRECTA	Ayudantes				0.43		
		Despachador				0.16		
	OTROS COSTOS INDIRECTOS	Agua					0.01	
		Luz					0.03	
		Predio					0.01	
		Depreciación horno					0.05	
		Depreciación conservadora					0.002	
		Depreciación freidoras					0.03	
		Combustible					0.04	
Carbón						0.04		
TOTAL			4.08	0.16	0.16	0.59	0.22	<b>S/5.20</b>

**Fuente:** Elaborado por los investigadores.

Se observa los elementos del costo de un cuarto de pollo a la brasa y su costo monetario.

- c. **Determinar el precio de venta mediante el método de costos de los productos elaborados por el Restaurant Gitano's.**

**Tabla 5**

*Fijación del precio de venta de un pollo a la brasa.*

<b>COSTO DE PRODUCCIÓN</b>	<b>GASTOS OPERATIVOS</b>	<b>COSTO TOTAL</b>	<b>MARGEN DE UTILIDAD</b>	<b>VALOR DE VENTA</b>	<b>IGV 18%</b>	<b>PRECIO DE VENTA</b>
21.76	3.66	<b>25.43</b>	22.88	<b>48.31</b>	8.70	<b>57.01</b>

**Fuente:** *Elaborado por los investigadores.*

Se observa los criterios para fijar el precio de venta mediante el método de costos de un pollo a la brasa con un margen de utilidad de 90%.

**Tabla 6**

*Fijación del precio de venta de medio pollo a la brasa.*

<b>COSTO DE PRODUCCIÓN</b>	<b>GASTOS OPERATIVOS</b>	<b>COSTO TOTAL</b>	<b>MARGEN DE UTILIDAD</b>	<b>VALOR DE VENTA</b>	<b>IGV 18%</b>	<b>PRECIO DE VENTA</b>
10.88	1.83	<b>12.71</b>	15.26	<b>27.97</b>	5.03	<b>33.00</b>

**Fuente:** *Elaborado por los investigadores.*

Se observa los criterios para fijar el precio de venta mediante el método de costos de medio pollo a la brasa con un margen de utilidad de 120%.

**Tabla 7**

*Fijación del precio de venta de un cuarto de pollo a la brasa.*

<b>COSTO DE PRODUCCIÓN</b>	<b>GASTOS OPERATIVOS</b>	<b>COSTO TOTAL</b>	<b>MARGEN DE UTILIDAD</b>	<b>VALOR DE VENTA</b>	<b>IGV 18%</b>	<b>PRECIO DE VENTA</b>
5.20	0.92	<b>6.12</b>	9.17	<b>15.29</b>	2.75	<b>18.04</b>

**Fuente:** *Elaborado por los investigadores.*

Se observa los criterios para fijar el precio de venta mediante el método de costos de un cuarto de pollo a la brasa con un margen de utilidad de 150%.

#### IV. DISCUSIÓN

En el presente estudio nombrado: “Propuesta de sistema de costo para determinar el precio de venta de los productos del Restaurant Gitano’s, Nuevo Chimbote – 2019.” Después de haber aplicado la guía de entrevista para recolectar datos, nos percatamos de ciertos problemas, los cuales serán sometidos a discusión:

Concorde a lo obtenido en la Tabla 1 el Restaurant no lleva un registro de los costos de producción, por ende, no les permite saber cuánto es el costo real de los platos que ofrece, es por esta razón que concordamos con Quintero (2013) quién menciona que para mejorar los procesos y tener un seguimiento de las actividades, es fundamental realizar un chequeo de los costes incurridos en el proceso de producción.

Así mismo, respecto a la Tabla 2, 3 y 4, la entidad no ha implementado un sistema de costos que haga posible registrar los insumos y las actividades para elaborar sus productos; por lo tanto el Restaurant determinan sus costos mediante una estimación aproximada, es por ello que coincidimos con la conclusión de Robles (2015), que alude que la sociedad tiene un método o sistema de costeo tradicional establecido por la antigüedad del Jefe de Producción, lo cual crea restricciones puesto que no toman en cuenta todos los criterios.

En la Tabla 5, 6 y 7, se observa que el Restaurant Gitano’s fija sus precios según la competencia, sin tomar en consideración los costos que incurren en sus productos, por lo tanto no tienen claro cuál es el margen de ganancia que perciben, así como alega Tamur (2013) los precios de los productos que ofrece la compañía UGS Foods, son limitados, porque los define según su competencia, es por ello que tomaron la decisión de llevar un control de sus costos para comprender el papel de cada producto en la empresa.

## V. CONCLUSIONES

Conforme a los objetivos propuestos y a la entrevista aplicada para el desenvolvimiento del presente estudio, se puede concluir que en el Restaurant Gitano's:

- Se identificó los elementos del costo de los productos elaborados por el Restaurant Gitano's; y con respecto a la información recopilada se concluye que el restaurant desconoce cuáles son todos los elementos que incluye para la elaboración del pollo a la brasa, dado que no tienen un control o registro de los costes incurridos.
- Se diseñó el sistema de costeo absorbente del Restaurant Gitano's, puesto que se puede concluir que la entidad no tiene implementado un plan que ayude a determinar sus costos de manera exacta, por otra parte, lo realizan de manera aproximada por los años de antigüedad en el rubro.
- Con respecto a la fijación del precio de venta mediante el método de costos de los productos elaborados por el Restaurant Gitano's, se puede concluir que la empresa al determinar su precio mediante el método de la competencia y al desconocer cuáles son los costos en los que incurren, no tiene claro el margen de ganancia que perciben, es por ello que usar el método de costos le permitirá incluso aumentar su margen de ganancia, manteniendo un precio de venta conforme a su competencia, siendo sus precios para un pollo S/57.01, medio pollo S/33.00 y un cuarto de pollo S/18.04.

## **VI. RECOMENDACIONES**

- Se recomienda al gerente del Restaurant Gitano's realizar una revisión general de los costos, para que pueda identificar aquellos elementos que formarían parte de la materia prima, la mano de obra directa y los costos indirectos de fabricación, por consiguiente, le permita a la pollería llevar un registro de éstos.
- De la misma manera, se recomienda que el gerente opte por el sistema de costeo absorbente puesto que permitirá a la entidad conocer cuánto es el costo en el que incide y cuál es el margen de ganancia real que está percibiendo.
- Así mismo se recomienda, evaluar la determinación de sus precios de venta, puesto que podría incrementarlos sin exceder los precios de la competencia; y de esta manera percibir un mayor margen de utilidad, que le dará la posibilidad a la empresa de ser sostenible en un futuro.

## REFERENCIAS

- Belío, J., y Andrés, A. (2007). Claves para gestionar precio, producto y marca. *Effective Management*, 1-7. Recuperado de [https://moodle2.unid.edu.mx/dts\\_cursos\\_mdl/lic/MEL/AP/AM/01/Claves.pdf](https://moodle2.unid.edu.mx/dts_cursos_mdl/lic/MEL/AP/AM/01/Claves.pdf)
- Burton, V. (2011). Profit Margin. *Encyclopedia of Small Business*, (2), 1010-1012. Recuperado de <https://link.gale.com/apps/doc/CX2343700457/GVRL?u=univcv&sid=GVRL&xid=368d16b5>
- Chang, K. (2013). *Product Manufacturing and Cost Estimating Using CAD/CAE*. Recuperado de <https://link.gale.com/apps/doc/CX6974100016/GVRL?u=univcv&sid=GVRL&xid=d83759ef>.
- Cortés, A. (setiembre de 2012). Costeo directo y costeo absorbente. *Uveg*. Recuperado de <http://roa.uveg.edu.mx/repositorio/licenciatura/90/Lectura1Costeodirectoycosteoabsorbente.pdf>
- 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*. (Tesis de pregrado). Universidad César Vallejo, Chiclayo. Recuperado de [http://repositorio.ucv.edu.pe/bitstream/handle/UCV/29677/De%20La%20Cruz\\_VAE-Marreros\\_SNJ.pdf?sequence=1&isAllowed=y](http://repositorio.ucv.edu.pe/bitstream/handle/UCV/29677/De%20La%20Cruz_VAE-Marreros_SNJ.pdf?sequence=1&isAllowed=y)
- Dolgui, A., y Proth, J. (2010). Pricing strategies and models. *ELSEVIER*, (34), 101-110. doi: 10.1016/j.arcontrol.2010.02.005
- Gadzo, A., y Lalic, S. (2019). Researching Impact of Cost System Genesis on Profitability Level of Manufacturing Enterprises. *Enterprise Odyssey International Conference Proceedings*, (1), 570-583. Recuperado de <http://search.ebscohost.com/login.aspx?direct=true&db=ent&AN=137491845&lang=es&site=ehost-live>
- Hernández, J. (2016). *Sistema de costos de producción y su influencia en la determinación del costo y precio de las comidas de la empresa El Paisa E.I.R.L., Distrito de Cusco, Periodo Agosto – Octubre del 2016*. (Tesis de pregrado). Universidad Privada Antenor

- Orrego, Trujillo. Recuperado de [http://repositorio.upao.edu.pe/bitstream/upaorep/2349/1/RE\\_CONT\\_JEFFERSON.HERNANDEZ\\_SISTEMA.DE.COSTOS.DE.PRODUCCION.Y.SU.INFLUENCIA.EN.LA.DETERMINACION.DEL.COSTO\\_DATOS.pdf](http://repositorio.upao.edu.pe/bitstream/upaorep/2349/1/RE_CONT_JEFFERSON.HERNANDEZ_SISTEMA.DE.COSTOS.DE.PRODUCCION.Y.SU.INFLUENCIA.EN.LA.DETERMINACION.DEL.COSTO_DATOS.pdf)
- Hill, S. (2012). Cost Accounting. *Encyclopedia of Management*, 204-209. Recuperado de <https://link.gale.com/apps/doc/CX4016600071/GVRL?u=univcv&sid=GVRL&xid=11fe4c8f>
- Klein, L., y Brown, C. (2014). *Encyclopedia of Business and Finance*. Recuperado de <https://link.gale.com/apps/doc/CX3727500079/GVRL?u=univcv&sid=GVRL&xid=1e3c5bbe>
- León, J. (2011). Efectos de la aplicación de precios. *Innovación Contable*, (1), 79-85. Recuperado de [http://www.uncp.edu.pe/sites/uncp.edu/files/institucional/oficina/investigacion/publicaciones/innovacion\\_contable.pdf](http://www.uncp.edu.pe/sites/uncp.edu/files/institucional/oficina/investigacion/publicaciones/innovacion_contable.pdf)
- Mendoza, N., y Apaza, W. (2017). *Sistema de costos y los efectos económicos en la gestión de la cadena de restaurante Inversiones Grupo Don Tomás SAC*. (Tesis de pregrado). Universidad Andina del Cusco, Cusco. Recuperado de [http://repositorio.uandina.edu.pe/bitstream/UAC/786/3/Nurit\\_Wilian\\_Tesis\\_bachiller\\_2017.pdf](http://repositorio.uandina.edu.pe/bitstream/UAC/786/3/Nurit_Wilian_Tesis_bachiller_2017.pdf)
- Morillo, M. (2002). Diseño de sistemas de costeo: Fundamentos teóricos. *Actualidad Contable Faces*, (5), 7-22. Recuperado de <https://www.redalyc.org/pdf/257/25700507.pdf>
- Quintero, B. (2013). *Costeo para un restaurante Gourmet*. (Tesis de pregrado). Universidad EIA, Colombia. Recuperado de [https://repository.eia.edu.co/bitstream/11190/228/7/QuinteroBrayan\\_2013\\_CosteoRestauranteGourmet.pdf](https://repository.eia.edu.co/bitstream/11190/228/7/QuinteroBrayan_2013_CosteoRestauranteGourmet.pdf)
- Rincón, C., Sánchez, X., y Villarreal, F. (2008). Contabilización del cuarto elemento del costo. *Entramado*, (4), 38-51. Recuperado de <https://www.redalyc.org/pdf/2654/265420459004.pdf>

- 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, Chimbote. 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)
- Sánchez, B. (2009). Problemática de conceptos de costos y clasificación de costos. *QUIPUKAMAYOC*, (16), 103-112. Recuperado de [http://200.62.146.145/bitstream/handle/123456789/3073/Quipukamayoc10v16n32\\_2009.pdf?sequence=1&isAllowed=y](http://200.62.146.145/bitstream/handle/123456789/3073/Quipukamayoc10v16n32_2009.pdf?sequence=1&isAllowed=y)
- Sinisterra, G. (2011). *Contabilidad de costos*. Bogotá: ECOE.
- Sorin, B., y Florentina, S. (2008). Aspects Regarding the Application of Direct costing in Taking the Managerial Decisions. *Annals of the University of Oradea, Economic Science Series*, (3), 1059–1065. Recuperado de <http://search.ebscohost.com/login.aspx?direct=true&db=bth&AN=48176447&lang=es&site=ehost-live>
- Tamur, O. (2013). *Creating product portfolio strategy via activity-based costing application in food production*. (Tesis de maestría). Universidad de Tecnología, Tampere. Recuperado de <https://trepo.tuni.fi/bitstream/handle/123456789/21586/Tamur.pdf?sequence=3&isAllowed=y>
- Vaca, A. (2012). Los sistemas de costeo: bases y metodologías. *UGC*, (1), 1-10. Recuperado de <https://revistas.ugca.edu.co/index.php/contexto/article/view/34/54>

# ANEXOS

**Tabla 8***Elementos del costo de un pollo a la brasa.*

		DETALLE		CANTIDAD		VALOR	VALOR
						UNITARIO	TOTAL
MATERIAL DIRECTO		Pollo	1.75	kg	6.500	11.38	
		Papa	1.50	kg	2.400	3.60	
		Ajos	22.22	gr	0.008	0.18	
		Pimienta	5.56	gr	0.026	0.14	
		Comino	5.56	gr	0.018	0.10	
		Sal	41.67	gr	0.001	0.03	
		Vinagre	53.33	ml	0.003	0.14	
		Sillao	3.00	ml	0.010	0.03	
		Romero	3.33	gr	0.006	0.02	
		Aceite	133.33	ml	0.005	0.68	
MANO DE OBRA DIRECTA		Jefe de cocina	1	persona	0.64	0.64	
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN	MATERIAL INDIRECTO	Mayonesa	10.67	ml	0.003	0.03	
		Escabeche	8.33	gr	0.006	0.05	
		Rocoto	5.56	gr	0.007	0.04	
		Huacatay	0.33	gr	0.018	0.01	
		Kétchup	26.67	gr	0.004	0.12	
		Limón	11.11	ml	0.002	0.02	
		Mostaza	8.89	gr	0.004	0.04	
		Lechuga	96.00	gr	0.002	0.21	
		Tomate	5.33	gr	0.004	0.02	
		Zanahoria	15.56	gr	0.001	0.01	
	Brócoli	33.33	gr	0.003	0.08		
	MANO DE OBRA INDIRECTA	Ayudantes	3	personas	0.57	1.72	
		Despachador	1	persona	0.64	0.64	
		Agua		S/	0.03	0.03	
	Luz		S/	0.11	0.11		

OTROS COSTOS INDIRECTOS	Predio		S/	0.06	0.06
	Depreciación horno		S/	0.19	0.19
	Depreciación conservadora		S/	0.01	0.01
	Depreciación freidoras		S/	0.14	0.14
	Combustible	182.22	ml	0.004	0.66
	Carbón	250.00	gr	0.003	0.63

**Fuente:** Elaborado por los investigadores.

Se observa la cantidad utilizada de cada uno de los elementos del costo de un pollo a la brasa y su costo unitario.

**Tabla 9**

*Elementos del costo de medio pollo a la brasa.*

DETALLE		CANTIDAD		VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL	
MATERIAL DIRECTO	Pollo	0.88	kg	6.500	5.69	
	Papa	0.75	kg	2.400	1.80	
	Ajos	11.11	gr	0.008	0.09	
	Pimienta	2.78	gr	0.026	0.07	
	Comino	2.78	gr	0.018	0.05	
	Sal	20.83	gr	0.001	0.02	
	Vinagre	26.67	ml	0.003	0.07	
	Sillao	1.50	ml	0.010	0.02	
	Romero	1.67	gr	0.006	0.01	
	Aceite	66.67	ml	0.005	0.34	
MANO DE OBRA DIRECTA	Jefe de cocina	1	persona	0.32	0.32	
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN	MATERIAL INDIRECTO	Mayonesa	5.33	ml	0.003	0.02
		Escabeche	4.17	gr	0.006	0.02
		Rocoto	2.78	gr	0.007	0.02
		Huacatay	0.17	gr	0.018	0.003
		Kétchup	13.33	gr	0.004	0.06
		Limón	5.56	ml	0.002	0.01
		Mostaza	4.44	gr	0.004	0.02
		Lechuga	48.00	gr	0.002	0.11
		Tomate	2.67	gr	0.004	0.01
		Zanahoria	7.78	gr	0.001	0.01

	MANO DE OBRA INDIRECTA	Brócoli	16.67	gr	0.003	0.04
		Ayudantes	3	personas	0.29	0.86
		Despachador	1	persona	0.32	0.32
	OTROS COSTOS INDIRECTOS	Agua		S/	0.02	0.02
		Luz		S/	0.06	0.06
		Predio		S/	0.03	0.03
		Depreciación horno		S/	0.10	0.10
		Depreciación conservadora		S/	0.004	0.004
		Depreciación freidoras		S/	0.07	0.07
		Combustible	91.11	ml	0.004	0.33
Carbón	125.00	gr	0.003	0.31		

**Fuente:** Elaborado por los investigadores.

Se observa la cantidad utilizada de cada uno de los elementos del costo de medio pollo a la brasa y su costo unitario.

**Tabla 10**

*Elementos del costo de un cuarto de pollo a la brasa.*

DETALLE		CANTIDAD		VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL	
MATERIAL DIRECTO	Pollo	0.44	kg	6.500	2.84	
	Papa	0.38	kg	2.400	0.90	
	Ajos	5.56	gr	0.008	0.04	
	Pimienta	1.39	gr	0.026	0.04	
	Comino	1.39	gr	0.018	0.03	
	Sal	10.42	gr	0.001	0.01	
	Vinagre	13.33	ml	0.003	0.04	
	Sillao	0.75	ml	0.010	0.01	
	Romero	0.83	gr	0.006	0.01	
	Aceite	33.33	ml	0.005	0.17	
MANO DE OBRA DIRECTA	Jefe de cocina	1	persona	0.16	0.16	
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN	MATERIAL INDIRECTO	Mayonesa	2.67	ml	0.003	0.01
		Escabeche	2.08	gr	0.006	0.01
		Rocoto	1.39	gr	0.007	0.01
		Huacatay	0.08	gr	0.018	0.001
		Kétchup	6.67	gr	0.004	0.03
		Limón	2.78	ml	0.002	0.004
		Mostaza	2.22	gr	0.004	0.01
		Lechuga	24.00	gr	0.002	0.05

		Tomate	1.33	gr	0.004	0.01
		Zanahoria	3.89	gr	0.001	0.003
		Brócoli	8.33	gr	0.003	0.02
	MANO DE OBRA INDIRECTA	Ayudantes	3	personas	0.14	0.43
		Despachador	1	persona	0.16	0.16
	OTROS COSTOS INDIRECTOS	Agua		S/	0.01	0.01
		Luz		S/	0.03	0.03
		Predio		S/	0.01	0.01
		Depreciación horno		S/	0.05	0.05
		Depreciación conservadora		S/	0.002	0.002
		Depreciación freidoras		S/	0.03	0.03
		Combustible	45.56	ml	0.001	0.04
		Carbón	62.50	gr	0.001	0.04

**Fuente:** *Elaborado por los investigadores.*

Se observa la cantidad utilizada de cada uno de los elementos del costo de un cuarto pollo a la brasa y su costo unitario.

**Tabla 11**

*Depreciación mensual del horno, conservadora y freidora.*

DETALLE	VALOR UNITARIO	DEPRECIACIÓN %	ANUAL	MENSUAL
Horno	21000.00	20%	4200.00	350.00
Conservadora	800.00	20%	160.00	13.33
Freidora	5000.00	20%	1000.00	83.33

**Fuente:** *Elaborado por los investigadores.*

Se observa la determinación de la depreciación del horno, conservadora y freidora.

**Tabla 12**

*Determinación de los gastos operacionales.*

DETALLE		CANTIDAD		VALOR UNITARIO	TOTAL	
GASTOS OPERACIONALES	VENTAS	Mozos	4	Personas	960.00	3840.00
		Seguridad	1	Persona	930.00	930.00
		Agua	190	m <sup>2</sup>	1.25	237.50
		Luz	190	m <sup>2</sup>	4.08	775.83
		Predio	190	m <sup>2</sup>	2.08	395.83

		Internet	1		90.00	90.00
		Cable	1		70.00	70.00
		Teléfono	1		55.00	55.00
	ADMINISTRACIÓN	Contador	1	Persona	200.00	200.00
<b>TOTAL</b>						<b>6594.17</b>

**Fuente:** *Elaborado por los investigadores.*

Se muestra los gastos incurridos en administración y ventas.

**Tabla 13**

*Precio de venta.*

DETALLE	1 POLLO		1/2 POLLO		1/4 POLLO	
	EMPRESA	MÉTODO DE COSTOS	EMPRESA	MÉTODO DE COSTOS	EMPRESA	MÉTODO DE COSTOS
PRECIO DE VENTA	53.00	57.01	30.00	33.00	17.00	18.04

**Fuente:** *Elaborado por los investigadores.*

Se observa el precio de venta que la empresa determina aplicando el método de la competencia comparado con el nuevo precio de venta aplicando el método de costos.

**Tabla 14**

*Margen de utilidad.*

DETALLE	1 POLLO		1/2 POLLO		1/4 POLLO	
	EMPRESA	MÉTODO DE COSTOS	EMPRESA	MÉTODO DE COSTOS	EMPRESA	MÉTODO DE COSTOS
MARGEN DE UTILIDAD	77%	90%	100%	120%	136%	150%

**Fuente:** *Elaborado por los investigadores.*

Se observa el margen de utilidad que genera la empresa aplicando el método de la competencia comparado con el nuevo margen de utilidad aplicando el método de costos.

**Tabla 15**

*Comparación de precios de venta de la competencia.*

<b>DETALLE</b>	<b>PRECIO DE VENTA</b>		
	<b>GITANO'S</b>	<b>GRANJA LINDA</b>	<b>NAPOS</b>
1 pollo	57.01	59.90	61.00
1/2 pollo	33.00	36.50	38.00
1/4 pollo	18.04	18.90	20.00

**Fuente:** *Elaborado por los investigadores.*

Se observa la comparación de los precios de venta de las diferentes presentaciones entre el Restaurant Gitano's y sus principales competencias.

### MATRIZ DE OPERACIONALIZACIÓN DE VARIABLES

VARIABLES	DEFINICIÓN CONCEPTUAL	DEFINICIÓN OPERACIONAL	DIMENSIONES	INDICADORES	INSTRUMENTO	ESCALA DE MEDICIÓN
<b>SISTEMA DE COSTO</b>	Morillo (2002) El sistema de costos son un conjunto de procedimientos y técnicas que sirve para determinar el proceso una actividad productiva de una entidad y estimar el costo correcto de las operaciones que se realizan para obtener el producto final.	Son técnicas que sirven para determinar el costo de un producto	Materia Prima	Cantidad de materia prima usada	GUÍA DE ENTREVISTA	RAZÓN
			Mano de obra	Horas hombre		
			Costos indirectos de fabricación	Total de CIF consumido		
			Gastos operacionales	Total gastos operacionales		
<b>PRECIO DE VENTA</b>	Según Belío y Andrés (2007) nos dice que el precio es una cantidad monetaria que se le asigna a un producto o servicio.	Es el valor monetario que se le asigna a un producto o servicio	Costo de producción	Costo total	GUÍA DE ENTREVISTA	RAZÓN
			Precio de venta	Margen de utilidad		

## MATRIZ DE VALIDACIÓN DEL INSTRUMENTO

**TÍTULO: PROPUESTA DE SISTEMA DE COSTO PARA DETERMINAR EL PRECIO DE LOS PRODUCTOS ELABORADOS POR EL RESTAURANT GITANO'S, 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 costo	Materia prima	Cantidad de materia prima usada	¿Tienen un registro de la compra de materia prima?											
			¿Podría señalar qué insumos necesita para elaborar cada plato?											
	Mano de obra	Horas hombre	¿Con cuántos trabajadores cuenta?											
			¿Podría identificar cuál es el personal considerado como mano de obra directa?											
			¿Cómo determina su sueldo?											
	Costos indirectos de fabricación	Total de CIF consumido	¿Tiene conocimiento de los Costos Indirectos que se utiliza para la elaboración de cada plato?											
	Gastos operacionales	Total gastos operacionales	¿Cuántos trabajadores están destinados para atención al cliente?											

			¿Cómo determina el pago a los trabajadores de atención al cliente?									
			¿Cuenta con personal administrativo?									
			¿Podría identificar cuáles son los otros gastos en los que incurre?									
Precio de venta	Costo de producción	Costo total	¿Conoce cuál es el costo unitario de cada plato?									
	Precio de venta	Margen de utilidad	¿Cómo determina el precio de venta?									
			¿Cuál es el margen de utilidad que desea?									

## CONSTANCIA DE VALIDACIÓN

Yo, \_\_\_\_\_, titular del DNI. N° \_\_\_\_\_, de profesión \_\_\_\_\_, ejerciendo actualmente como \_\_\_\_\_, en la Institución \_\_\_\_\_.

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 \_\_\_\_\_.

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

	<b>DEFICIENTE</b>	<b>ACEPTABLE</b>	<b>BUENO</b>	<b>EXCELENTE</b>
Congruencia de Ítems				
Amplitud de contenido				
Redacción de los Ítems				
Claridad y precisión				
Pertinencia				

En Nuevo Chimbote, a los \_\_\_\_\_ días del mes de \_\_\_\_\_ del \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Firma

**CONSTANCIA DE VALIDACIÓN**

Yo, Henry Robert Cabrea Ugo, titular del DNI.  
Nº 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 RESTAURANT GITANO'S.

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

MATRIZ DE VALIDACIÓN DEL INSTRUMENTO

TITULO: PROPUESTA DE SISTEMA DE COSTO PARA DETERMINAR EL PRECIO DE LOS PRODUCTOS ELABORADOS POR EL RESTAURANT GITANO'S, 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 costo	Materia prima	Cantidad de materia prima usada	¿Tienen un registro de la compra de materia prima?	✓		✓		✓		✓		
			¿Podría señalar qué insumos necesita para elaborar cada plato?	✓		✓		✓		✓		
	Mano de obra	Horas hombre	¿Con cuántos trabajadores cuenta?	✓		✓		✓		✓		
			¿Podría identificar cuál es el personal considerado como mano de obra directa?	✓		✓		✓		✓		
			¿Cómo determina su sueldo?	✓		✓		✓		✓		
	Costos indirectos de fabricación	Total de CIF consumido	¿Tiene conocimiento de los Costos Indirectos que se utiliza para la elaboración de cada plato?	✓		✓		✓		✓		
		¿Cuántos trabajadores están destinados para atención al cliente?	✓		✓		✓		✓			

			¿Cómo determina el pago a los trabajadores de atención al cliente?	✓		✓		✓		✓	
			¿Cuenta con personal administrativo?	✓		✓		✓		✓	
			¿Podría identificar cuáles son los otros gastos en los que incurre?	✓		✓		✓		✓	
Precio de venta	Costo de producción	Costo total	¿Conoce cuál es el costo unitario de cada plato?	✓		✓		✓		✓	
	Precio de venta	Margen de utilidad	¿Cómo determina el precio de venta?	✓		✓		✓		✓	
			¿Cuál es el margen de utilidad que desca?	✓		✓		✓		✓	

**CONSTANCIA DE VALIDACIÓN**

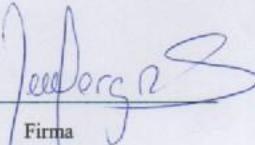
Yo, Nelly Monica Perez De la Cruz, titular del DNI.  
N° 32940849, de profesión contadora,  
ejerciendo actualmente como Docente, en la  
Institución UCV.

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 Gitanos.

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 28 días del mes de NOVIEMBRE del 2019.

  
Firma

MATRIZ DE VALIDACIÓN DEL INSTRUMENTO

TITULO: PROPUESTA DE SISTEMA DE COSTO PARA DETERMINAR EL PRECIO DE LOS PRODUCTOS ELABORADOS POR EL RESTAURANT GITANO'S, 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 costo	Materia prima	Cantidad de materia prima usada	¿Tienen un registro de la compra de materia prima?	✓		✓		✓		✓		
			¿Podría señalar qué insumos necesita para elaborar cada plato?	✓		✓		✓		✓		
	Mano de obra	Horas hombre	¿Con cuántos trabajadores cuenta?	✓		✓		✓		✓		
			¿Podría identificar cuál es el personal considerado como mano de obra directa?	✓		✓		✓		✓		
			¿Cómo determina su sueldo?	✓		✓		✓		✓		
	Costos indirectos de fabricación	Total de CIF consumido	¿Tiene conocimiento de los Costos Indirectos que se utiliza para la elaboración de cada plato?	✓		✓		✓		✓		
			¿Cuántos trabajadores están destinados para atención al cliente?	✓		✓		✓		✓		

			¿Cómo determina el pago a los trabajadores de atención al cliente?	✓		✓		✓		✓	
			¿Cuenta con personal administrativo?	✓		✓		✓		✓	
			¿Podría identificar cuáles son los otros gastos en los que incurre?	✓		✓		✓		✓	
Precio de venta	Costo de producción	Costo total	¿Conoce cuál es el costo unitario de cada plato?	✓		✓		✓		✓	
	Precio de venta	Margen de utilidad	¿Cómo determina el precio de venta?	✓		✓		✓		✓	
			¿Cuál es el margen de utilidad que desea?	✓		✓		✓		✓	

**CONSTANCIA DE VALIDACIÓN**

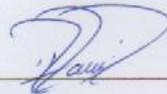
Yo, Jame Ramirez Garcia, titular del DNI.  
N° 18033187, de profesión Contador Público,  
ejerciendo actualmente como docente Universitario, en la  
Institución Universidad César Vallejo.

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 Restaurant Gibeno's.

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 28 días del mes de 11 del 2019



Firma

MATRIZ DE VALIDACIÓN DEL INSTRUMENTO

TITULO: PROPUESTA DE SISTEMA DE COSTO PARA DETERMINAR EL PRECIO DE LOS PRODUCTOS ELABORADOS POR EL RESTAURANT GITANO'S, 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 costo	Materia prima	Cantidad de materia prima usada	¿Tienen un registro de la compra de materia prima?	X		X		X		X		
			¿Podría señalar qué insumos necesita para elaborar cada plato?	X		X		X		X		
	Mano de obra	Horas hombre	¿Con cuántos trabajadores cuenta?	X		X		X		X		
			¿Podría identificar cuál es el personal considerado como mano de obra directa?	X		X		X		X		
			¿Cómo determina su sueldo?	X		X		X		X		
	Costos indirectos de fabricación	Total de CIF consumido	¿Tiene conocimiento de los Costos Indirectos que se utiliza para la elaboración de cada plato?	X		X		X		X		
		¿Cuántos trabajadores están destinados para atención al cliente?	X		X		X		X			

			¿Cómo determina el pago a los trabajadores de atención al cliente?	X		X		X		X	
			¿Cuenta con personal administrativo?	X		X		X		X	
			¿Podría identificar cuáles son los otros gastos en los que incurre?	X		X		X		X	
Precio de venta	Costo de producción	Costo total	¿Conoce cuál es el costo unitario de cada plato?	X		X		X		X	
	Precio de venta	Margen de utilidad	¿Cómo determina el precio de venta?	X		X		X		X	
			¿Cuál es el margen de utilidad que desea?	X		X		X		X	

**GUÍA DE ENTREVISTA**

**CARGO QUE DESEMPEÑA:**

**PREGUNTAS:**

1. ¿Tienen un registro de la compra de materia prima?

---

---

---

2. ¿Podría señalar qué insumos necesita para elaborar cada plato?

---

---

---

3. ¿Con cuántos trabajadores cuenta?

---

---

---

4. ¿Podría identificar cuál es el personal considerado como mano de obra directa?

---

---

---

5. ¿Cómo determina su sueldo?

---

---

---

6. ¿Tiene conocimiento de los Costos Indirectos que se utiliza para la elaboración de cada plato?

---

---

---

7. ¿Cuántos trabajadores están destinados para atención al cliente?

---

---

---

8. ¿Cómo determina el pago a los trabajadores de atención al cliente?

---

---

---

9. ¿Cuenta con personal administrativo?

---

---

---

10. ¿Podría identificar cuáles son los otros gastos en los que incurre?

---

---

---

11. ¿Conoce cuál es el costo unitario de cada plato?

---

---

---

12. ¿Cómo determina el precio de venta?

---

---

---

13. ¿Cuál es el margen de utilidad que desea?

---

---

---

## ENTREVISTA REALIZADA AL GERENTE DEL RESTAURANT GITANO'S

PREGUNTAS	RESPUESTA DEL GERENTE
1. ¿Tienen un registro de la compra de materia prima?	No, exactamente no tenemos un registro, como ya sabemos las cantidades tenemos un promedio y compramos semanalmente o mensualmente.
2. ¿Podría señalar qué insumos necesita para elaborar cada plato?	Principalmente el pollo (1800 pollos mensual de 1.75 kg cada uno) que es lo que se necesita para elaborar el pollo a la brasa, papa (2700 kg mensualmente), pimienta (10 kg mensual), comino (10 kg mensual), sal (3 sacos de 25 kg mensual), vinagre (8 cajas de 12 litros cada una mensualmente), ajos (40 kg), sillao (3 cajas de 12 botellas de 150 ml), romero (6kg), para las cremas mayonesa base (8 cajas por 2400 ml cada uno), escabeche (15 kg), rocoto (10 kg), huacatay (3 paquetes de 200 gr cada uno).
3. ¿Con cuántos trabajadores cuenta?	9 personas, 5 en cocina y 4 en atención.
4. ¿Podría identificar cuál es el personal considerado como mano de obra directa?	Jefe de cocina, despachador y 3 ayudantes.
5. ¿Cómo determina su sueldo?	De manera fija, el jefe de cocina percibe una remuneración de S/1160 mensual, al igual que el despachador y los ayudantes cada uno perciben S/1029.
6. ¿Tiene conocimiento de los Costos Indirectos que se utiliza para la elaboración de cada plato?	Energía, agua, internet, cable, teléfono.

7. ¿Cuántos trabajadores están destinados para atención al cliente?	4 personas.
8. ¿Cómo determina el pago a los trabajadores de atención al cliente?	De manera fija, mensualmente perciben S/960 cada uno.
9. ¿Cuenta con personal administrativo?	Sólo con un contador externo, al cual le pagamos S/200 mensual.
10. ¿Podría identificar cuáles son los otros gastos en los que incurre?	La persona de Seguridad que percibe mensualmente S/930.
11. ¿Conoce cuál es el costo unitario de cada plato?	Tenemos un aproximado.
12. ¿Cómo determina el precio de venta?	Teniendo en cuenta el precio de la competencia.
13. ¿Cuál es el margen de utilidad que desea?	Por un pollo 90%, por medio pollo 120% y por un cuarto de pollo 150%.