



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

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

Sistema de costos por órdenes de producción para mejorar la rentabilidad de un Restaurante de Chiclayo.

**TESIS PARA OBTENER EL TÍTULO PROFESIONAL DE
Contador Público**

AUTORA:

Pisfil Alvines, Erika Jhoana (ORCID: 0000-0001-9118-8616)

ASESORA:

Mg. Suárez Santa Cruz, Liliana del Carmen (ORCID: 0000-0003-2560-7768)

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN:

Finanzas

CHICLAYO – PERÚ

2020

Dedicatoria

A mis padres y mis hermanas, quienes de alguna manera formaron parte del desarrollo de este trabajo, pues gracias a ellos, a su apoyo incondicional y todo su amor, es que he llegado hasta esta etapa de mi vida.

Erika Jhoana.

Agradecimiento

En primer lugar, agradecer a Dios por la vida y permitirme llegar hasta este momento, terminar una etapa más en vida.

A mis padres, por todo el esfuerzo que hicieron para darme la oportunidad de estudiar la carrera que tanto me gusta. A toda mi familia, por cada palabra llena de aliento y motivación para salir adelante.

A mis amigos, del centro de trabajo por sus enseñanzas y su apoyo en parte de este trabajo; también a mis amigos de universidad, con los que he aprendido durante estos cinco años. Y demás amigos, por sus consejos y palabras motivadoras que siempre me han dado.

A mis docentes, porque cada uno de ellos ha inculcado en mí, conocimientos y valores que me ayudarán a desarrollarme como profesional.

La Autora.

Índice de contenidos

Dedicatoria	ii
Agradecimiento.....	iii
Índice de contenidos	iv
Índice de tablas.....	v
Índice de figuras	vi
Resumen	vii
Abstract.....	viii
I. INTRODUCCIÓN.....	1
II. MARCO TEÓRICO.....	5
III. METODOLOGÍA.....	15
3.1. Tipo de Investigación.....	15
3.2. Variables y operacionalización de variables.....	15
3.3. Población, muestra y muestreo.....	16
3.4. Técnicas e instrumentos de recolección de datos.....	17
3.5. Procedimientos.....	19
3.6. Métodos de análisis de datos	19
3.7. Aspectos éticos	20
IV. RESULTADOS	21
V. DISCUSIÓN.....	51
VI. CONCLUSIONES	54
VII. RECOMENDACIONES	55
REFERENCIAS	56
ANEXOS	62

Índice de tablas

Tabla 1. Entrevista dirigida al gerente respecto a la dimensión 1	21
Tabla 2. Entrevista dirigida al contador respecto a la Dimensión 1	23
Tabla 3. Entrevista dirigida al gerente respecto a la Dimensión 2.....	24
Tabla 4. Entrevista dirigida al contador respecto a la Dimensión 2	26
Tabla 5. Entrevista dirigida al gerente respecto a la Dimensión 3.....	28
Tabla 6. Entrevista dirigida al contador respecto a la Dimensión 3	29
Tabla 7. Costeo del plato preparado	31
Tabla 8. Determinación de costo unitario	32
Tabla 9. Distribución de Planilla	33
Tabla 10. Rentabilidad sobre ventas	35
Tabla 11. Rentabilidad sobre Patrimonio	36
Tabla 12. Rentabilidad sobre Activos	37
Tabla 13. Análisis vertical.....	38
Tabla 14. Detalle de materia prima	41
Tabla 15. Detalle de Mano de Obra	42
Tabla 16. Detalle de Costos Indirectos.....	43
Tabla 17. Detalle de Costo de Materia Prima.....	43
Tabla 18. Propuesta de Hoja de Costos.....	45
Tabla 19. Hoja de costos de Spaguetti con Langostinos a la crema.....	46
Tabla 20. Variación de Costos	47
Tabla 21. Variación de Margen	48
Tabla 22. Margen Bruto por plato obtenido con Sistema de Costos	49
Tabla 23. Cronograma de la propuesta.....	50
Tabla 24. Presupuesto de la Propuesta	50
Tabla 25. Operacionalización de variables: variable independiente.....	62
Tabla 26. Operacionalización de variables: variable dependiente.....	64
Tabla 27. Ficha de observación	67
Tabla 28. Ficha documental	68
Tabla 29. Hoja de costos de Arroz con Pato	92
Tabla 30. Hoja de costos de Ceviche.....	93
Tabla 31. Hoja de costos de Ronda mixta.....	94
Tabla 32. Hoja de costos de Lomo Saltado.....	95

Índice de figuras

Figura 1. Diagrama de flujo de proceso de producción	30
Figura 2. Desembolsos por planilla	33
Figura 3. Rentabilidad Sobre Ventas.....	35
Figura 4. Rentabilidad sobre Patrimonio	36
Figura 5. Rentabilidad sobre Activos	37
Figura 6. Análisis Vertical	38

Resumen

Esta investigación tiene por objetivo diseñar un sistema de costos por órdenes de producción al Restaurante de Chiclayo, a fin de mejorar su rentabilidad al final del periodo, dado que actualmente no posee un sistema de costeo que facilite el manejo de costo en la preparación de sus platos. Se llevó a cabo bajo un enfoque cuantitativo con un alcance descriptivo-propositivo y diseño no experimental, desarrollándose en el Restaurante de Chiclayo, tomando como muestra al gerente, contador y estados financieros de los tres últimos años, para ello fue necesario aplicar dos entrevistas y análisis documental respectivamente. Por consiguiente, se obtuvo que para el cálculo de costo toman en cuenta parte de la materia prima como costos indirectos de producción, sin considerar el costo de mano de obra, es decir, sólo se considera los ingredientes para determinar el costo. Esto ha sido causal en la disminución de la rentabilidad que ha sufrido durante los tres últimos años, dado que los precios se han mantenido, mientras que los costos iban aumentando, causando que el margen de utilidad cada vez sea menor. En tal sentido se concluye que el sistema de costo le permitirá obtener un costo más exacto, de manera que mejoren los ingresos, por ende la rentabilidad sea la esperada.

Palabras claves: Sistema de costos, costos de producción y rentabilidad.

Abstract

The objective of this research is to design a cost system for production orders to a Chiclayo Restaurant, in order to improve its profitability at the end of the period, since it currently does not have a costing system that facilitates cost management in the preparation of its dishes. It was carried out under a quantitative approach with a descriptive-purposeful scope and non-experimental design, taking place in the Chiclayo Restaurant, taking as a sample the manager, accountant and financial statements of the last three years, for this it was necessary to apply two interviews and documentary analysis respectively. Consequently, it was obtained that for the cost calculation they take into account part of the raw material as indirect production costs, without considering the cost of labor, that is, only the ingredients are considered to determine the cost. This has been causal in the decrease in profitability that it has suffered during the last three years, since prices have been maintained, while costs have been increasing, causing the profit margin to be lower and lower. In this sense, it is concluded that the cost system will allow you to obtain a more exact cost, so that income improves, therefore the profitability is as expected.

Keywords: Cost system, production costs and profitability.

I. INTRODUCCIÓN

Desde el marco internacional, en Francia, conocido por ser uno de los países más desarrollados del mundo, y también uno de los más afectados por la pandemia, que amenaza desacelerar el sector económico, principalmente a aquellas empresas que, por la naturaleza de sus actividades, generan sus ingresos diariamente, tales como los restaurantes (Diario El País, 2020).

Es así que sólo en Francia son 175,000 los restaurantes que se han visto obligados de cerrar, los cuales no han tenido ingresos por semanas, afectando directamente la rentabilidad y sus ganancias. Es por ello que un grupo de chefs se han unido, para solicitar la promulgación de un decreto de desconfinamiento parcial de la restauración ciudadana responsable, en la que piden reabrir los restaurantes, comprometiéndose a promover medidas sanitarias, dando seguridad a sus consumidores (Diario El País, 2020).

Así también en Ecuador, Mena y Galárraga (2018), señalaron que las mipymes hosteleras, no tienen un sistema de costeo realizando un incipiente control de costos. Para ello, se analizaron el tipo de materia prima, el proceso por el que pasan y los costos que ello conlleva, de tal manera que concluyeron que en necesario que estas empresas cuenten con un sistema de control permanente para la facturación de sus productos terminados (Revista El criterio, 2018).

Sin embargo, en otros países, los restaurantes representan el sector de la economía que más aporta en el país. Pues debido a su turismo, y a su buen arte culinario, es que pese a la desaceleración económica, existen industrias que no se ven golpeadas por ello (América Retail, 2017).

Este es el caso de Chile, pues pese a que en sus últimos años tuvo el desarrollo económico esperado, los restaurantes y bares aumentaron hasta en un 13% sus ventas. Sobre esto, hay un reglamento en el que los restaurantes deberían estar en otra zona del país, lo que causa un desafío que deberán enfrentar estos establecimientos. Pues son muchos los factores que alteran el camino del crecimiento, como son los costos, que conllevan esta migración (América Retail, 2017).

En contexto nacional, el diario Gestión (2017), señala que según estudios realizados, los restaurantes podrían ser hasta 9% más rentables, si estos procesaran mejor los desechos, pues según estudios, sólo en Lima, los restaurantes arrojan aproximadamente 5,000 toneladas diarias de desechos de comida, lo cual puede representar entre 6% a 16% del costo de los alimentos. Es así que el Co-fundador y gestor de Negocios en Sinba, propone procesar los desechos de los restaurantes para formular alimentos para animales, de esa manera cuidaría el ambiente y a su vez, generaría ingresos (Diario Gestión, 2017).

Por otro lado, los restaurantes se ven obligados siempre a mejorar, de esta manera llaman mayor atención a los clientes, esa es una estrategia para tener más ingresos. Sin embargo, no siempre vender más significa ser más rentable, muchas veces la inversión en las mejoras puede ser mayor al margen de su ganancia (Revista Semana Económica, 2016).

Es así que Chiarella (2016) señala que Bambos, una de las cadenas de fastfood más grandes de Perú, creció considerablemente su número de establecimientos durante 4 años consecutivos. Pero, dicho crecimiento no estuvo acompañado de una mejor rentabilidad. Pues, no contaba con una estrategia de centralización de costos, lo cual por su naturaleza y por ser una empresa en crecimiento, era indispensable para optimizar y mejorar sus precios (Revista Semana Económica, 2016).

Por otra parte, en el Perú, los restaurantes y la hostelería son el tercer aporte al PBI, seguido de la minería y de la construcción. Así mismo, son los más afectados por el aislamiento obligatorio, pues durante el tiempo cerrado han dejado de generar el doble de ingresos que el mes anterior, esto debido a que esta coyuntura se ha dado durante fechas festivas, como la semana santa (Diario el Comercio, 2020).

Es así que García (2020), señala que al término de la cuarentena, las pérdidas en dichos establecimientos podrían ascender a los S/ 120 millones, las mismas que están directamente asociadas con los costos fijos de las empresas. También manifiesta que, mientras más nuevo sea un restaurante, será más

complicado obtener un financiamiento para que este se pueda reactivar en sus actividades (Diario el Comercio, 2020).

Mientras tanto, en el ámbito regional, los restaurantes se ven ligados a funciones juntos a los hoteles, como servicios turísticos, es por ello que se dice ambos rubros deben operar, con la misma calidad de prestación de servicios (Andina, 2016).

Esto sucede en Lambayeque, lugar que es muy visitado por turistas, por la variedad de lugares arqueológicos. Por ello, se menciona que uno de los problemas que se presenta, es la insatisfacción de los turistas, pues esto perjudicaría al destino y sobre todo causaría una disminución en la rentabilidad de ambos sectores económicos (Andina, 2016).

Además, se dice que Lambayeque no sólo es visitado por sus lugares turísticos, sino también la variedad de potajes que ofrece. Es por ello que son estos restaurantes los establecimientos más rentables. Esto se debe a que, dueños de los restaurantes, cultivan sus productos y crían su ganado, lo cual hace que, pese a que no llevan un sistema de costos como otros establecimientos, ofrecen sus platos a precios muy cómodos y tengan así una buena rentabilidad (La industria, 2019).

Por tanto, desde una perspectiva institucional, la empresa de Chiclayo, cuya ficha RUC señala que tiene por actividad principal, actividad de restaurantes y de servicio móvil de comidas, clasificada en el régimen MYPE tributario. Este restaurante, se desarrolla en el mercado desde Setiembre 2007, ofrece a sus clientes variedad de platos a la carta, en su mayoría mariscos.

La problemática se manifiesta, de tal manera que, por ser una empresa individual, es el titular gerente quien se hace cargo de todo los movimientos del restaurante. Es así que, es él quien realiza las compras y no lleva un control de gastos para costear sus platos. Para ello, tiene en cuenta el gasto por regalía, pues paga mensualmente por las recetas y derecho de uso del nombre del restaurante, así mismo, el monto de alquiler por el local. Cabe señalar que el contador, prorratea estos gastos, considerando parte de ello a costo y el resto a

gastos administrativos. Es así que durante estos últimos años no se ha obtenido el resultado esperado.

Es así que el problema queda planteado, ¿De qué manera el sistema de costos por órdenes de producción mejorará la rentabilidad de un Restaurante de Chiclayo?

La presente investigación será muy importante para la empresa, de tal manera que le permitirá identificar el costeo que actualmente practica la, el cual no es el correcto para valorización de sus platos y en ese sentido, establecer un sistema de costos que se adecue y así poder obtener la rentabilidad esperada, con ello podrá llevar una contabilidad óptima, mostrando resultados claros a fin que los estados financieros reflejen información veraz. Del mismo modo este estudio, servirá como modelo para futuros estudios, en el que se quiera utilizar un sistema de costos y si es este puede dar un resultado positivo en la rentabilidad de la empresa, teniendo en cuenta que esto es uno de los defectos con el que cuenta la mayoría de los restaurantes.

Por consiguiente, se expone como objetivo general elaborar una propuesta de un sistema de costos por órdenes de producción para mejorar la rentabilidad de un Restaurante de Chiclayo. Por otro lado, como objetivos específicos, diagnosticar el actual sistema de costos que emplea el Restaurante de Chiclayo, así mismo, evaluar el nivel de rentabilidad del Restaurante de Chiclayo y por último diseñar un sistema de costos por órdenes de producción para mejorar la rentabilidad de un Restaurante de Chiclayo.

II. MARCO TEÓRICO

En el entorno internacional, Murillo y Quintero (2019) en su estudio "*Diseño de una herramienta de costos por órdenes de producción para el Restaurante y Hostal El Paraíso*" en Colombia, cuyo principal objeto fue crear un sistema de costos por órdenes de producción como herramienta para la empresa. Para ello, el estudio fue de tipo descriptivo, tomando como población la contadora y la administradora de la empresa así como también los documentos pertinentes.

Los instrumentos o fuentes de recolección de datos fueron dos encuestas aplicadas a la administradora y la contadora, así mismo la ficha documental permitió obtener datos numéricos de los estados financieros. De tal manera que se obtuvo como resultado que la empresa costea sus platos al tanteo, por lo que se concluyó que la práctica de este sistema de costeo como herramienta permite a los dueños, conocer los costos ciertos incurridos durante todo el proceso de producción.

Mientras tanto en Ecuador, Triviño y Holguín (2016) en sus tesis "*Diseño de un sistema de costos por órdenes de producción empresa Corptama S.A.*", presentaron como principal objetivo diseñar un sistema de costos que se adecua a la producción de la empresa, de tal manera que permita determinar los costos que incurren por cada orden de pedido. Para ello, se llevó a cabo una investigación descriptiva, con un diseño de campo documental. La población con la que se trabajó estuvo conformada por 12 obreros y 8 administrativos, siendo un total de 20 personas que son parte de la empresa CORTAMA S.A.

Los instrumentos necesarios para la recolección de información, fueron dos cuestionarios aplicados a los administrativos y los obreros así como el análisis documental para rescatar características esenciales. Se halló como resultado relevante la inconsistencia en el destino de residuos de materia prima utilizados para la producción. Como conclusión principal se obtuvo que el costeo adecuando para la empresa es de costos por órdenes de producción, pues este permite la optimización de los insumos durante la producción.

Por otro lado en Nicaragua, Córdova (2016) en su investigación "*Distribución de costos en la producción de puros de la empresa Tabacalera El*

Buen Sabor S.A. Estelí, durante el año 2014". Planteó como principal objeto estudiar el destino de los costos incurridos durante la producción en la empresa en un determinado periodo, trabajando un estudio de caso de tipo explicativo con un alcance descriptivo de corte transversal, donde la población fue la empresa Tabacalera El Buen Sabor S, A. y la muestra el área de contabilidad de costo de la empresa.

Se tomó en cuenta como instrumentos, la entrevista y análisis documental, aplicado al personal y a los documentos contables respectivamente, así como también la guía de observación en el área de producción. Como resultado relevante, se obtuvo que existe inconsistencias en el manejo de materiales para la producción, puesto a que no existe un sistema de costeo adecuado, esto sumado al escaso de control de los insumos. Y se concluyó que la falta de control es el área de producción afecta la determinación de costo total de los productos, lo que trae consigo la toma de decisiones con datos no reales.

En el marco nacional, Guillen e Infanzón (2019) en su tesis "*El sistema de costeo por órdenes y su impacto en la situación financiera en las empresas de servicios de arquitectura de Lima, año 2018*", en el mismo que se presentó como objetivo principal estudiar el efecto de la adaptación del sistema de costos por órdenes en la empresas de servicios, llevándolo a cabo con una investigación de diseño mixto, siendo la población el conjunto de empresas registradas en la Cámara Peruana de Construcción CAPECO y la muestra sólo las empresas inmobiliarias.

Por consiguiente, los instrumentos aplicados para el estudio fueron las entrevistas a especialistas en temas de costos, así también encuestas para los trabajadores de las empresas. Teniendo como resultado relevante que la aplicación del sistema de costos por órdenes surte efecto en la situación financiera de las organizaciones. Del mismo modo, se concluye que es importante atribuir un sistema de costos para productos y otro para servicio, de manera que los resultados sean óptimos.

Por otro lado, Tafur y Rosales (2016) en su tesis "*Sistema de costos por órdenes de producción en la fabricación de muebles de comedor y su incidencia*

en la utilidad de la empresa Muebles y Diseños S.A.C. distrito de Trujillo”, trimestre Julio- Setiembre 2016, en el que se desarrolló como principal objetivo explicar la repercusión del sistema de costo por órdenes de producción en la utilidad final de la empresa. Se llevó a cabo bajo un diseño pre-experimental, siendo su población la empresa Muebles y Diseños S.A.C y su muestreo sólo el área de producción.

Los instrumentos necesarios para la colección de datos, fueron cuestionario, guía de entrevista y hoja de registro de datos, los cuales fueron aplicados a los jefes de área, operarios y estados financieros respectivamente. Se obtuvo como resultado relevante, la deficiencia en el control de insumos para la producción y por ende el escaso sistema de costeo. De ese modo, se concluyó que la aplicación de este sistema de costos, es pertinente para mejorar el uso de insumos de producción que a la larga mejora la utilidad de la empresa.

Así mismo, Chávez y Chávez (2016) en su tesis *“Sistema de costos por orden de producción y rentabilidad del Hotel Amaneces en el Sol 2014-2015, Cusco 2016”*, se presentó como objetivo relevante identificar cuan influyente es el sistema de costos por orden de producción en la rentabilidad de la empresa, cuyo tipo de investigación fue descriptiva de diseño correlacional no experimental. Para lo cual la población está dada por las diferentes áreas administrativas del hotel y la muestra el gerente, contador, administrador y supervisor.

Los instrumentos para la respectiva obtención de datos fueron encuestas aplicadas a su muestra para determinar el resultado de ambas variables. Con lo que obtuvo con resultado relevante que pese a que se cuenta con el sistema de costos por órdenes de producción, no existe un control adecuado de costos y gastos, por ende la rentabilidad no es favorable. Por ello se concluyó que la correlación obtenida entre ambas variables propuestas es 0.962, considerado como muy alto.

Desde el punto de vista regional, Rojas (2019) en su investigación *“Propuesta de un sistema de costos por órdenes de trabajo para determinar la rentabilidad por producto en la empresa de alimentos balanceados San Juan – Chiclayo, 2015”*. El mismo que tuvo como objetivo principal decretar la

rentabilidad que se obtendría después de adaptar el sistema de costos por órdenes de trabajo, siendo una investigación de tipo descriptivo y aplicativo de diseño no experimental, tomando como población el conjunto de procesos que comprende la empresa, siendo los procesos en el área de producción la muestra.

Para la ejecución de estudio, los instrumentos que se aplicaron fueron, la ficha resumen, textuales y bibliográficas, mientras que como técnicas utilizaron entrevista, observación y revisión documental. Se obtuvo como principal resultado que la ejecución del sistema de costos por órdenes de trabajo, da un resultado positivo en la rentabilidad de la empresa, puesto optimiza los principales recursos. Rescatando que el tanto el área productiva como administrativa deben tener conocimiento del proceso de costos y gastos, de tal manera que sean conscientes en la toma de decisiones.

Mientras tanto, Becerra y Merino (2019) en su tesis *“Propuesta de diseño de un sistema de costos por órdenes de producción para mejorar la toma de decisiones de las empresa del sector restaurantes de la ciudad de Chiclayo”*. La misma que tiene por objetivo general elaborar y proponer un sistema de costos por órdenes de producción, de manera que permita la mejor toma de decisiones. Para lo cual se llevó sobre una investigación descriptiva- propositiva, en la que la población estuvo conformada por 152 restaurantes formales de Chiclayo y se tomó como muestra 10 restaurantes más representativos.

Los instrumentos con los que llevó a cabo la recolección de datos fue, la guía de observación en el área de producción, el cuestionario a los operarios del área y la guía de entrevista a los gerentes y administradores de cada empresa. Entre los resultado obtenidos, se rescató que el 80% de las empresas costean sus platos de manera empírica. En conclusión, la ejecución del sistema de costos antes mencionado, permite obtener resultados óptimos y concretos para la toma de decisiones.

Así también, Cajusol (2017) en su investigación *“Sistema de costeo por órdenes de trabajo para mejorar los resultados financieros en el sector MYPE – caso de la Empresa de Transportes de Carga Pesada Chota S.A.C”*. Lambayeque 2017, planteó como principal objetivo establecer un sistema de costos por

órdenes de trabajo de manera que permita perfeccionar los resultados financieros de la empresa. Siendo un estudio de tipo cuantitativa, con un nivel descriptivo y un diseño no experimental- descriptivo. La población estaba conformada por las empresas formales del sector MYPE, y se tomó como muestra la empresa de transporte de carga pesada Chota S.A.C.

Los instrumentos utilizados fueron la guía de entrevista aplicada al contador y dueño de la empresa, y el análisis documental a los formatos de control de la empresa. Es así, que se obtuvo como resultado que la empresa no tiene un sistema de costos establecida. Dando por conclusión, que al establecer este sistema de costos en la empresa de transportes, este permite determinar los costos por cada orden de servicio.

Dada a la naturaleza de esta investigación, se describirán las variables como parte del marco teórico. En ese sentido, Chiliquinga y Vallejos (2017) definen los costos como un sistema contable, el cual se encarga de procesar minuciosamente información de uso fundamental para gerentes en la toma de decisiones, puesto a que este sistema les permite conocer cada uno de los elementos que incurren en la producción de un bien/servicio, de tal manera que puedan determinar el costo por unidad y así delimitar precios de ventas y utilidades. Esto sin minimizar las normas legales adecuadas para llevar a cabo el proceso contable.

Por consiguiente Koleva, Gjorgieva y Miteva (2018) afirman que la contabilidad de costos cubre los cálculos de costos sistémicos y efectos, la cual presenta solo una parte de la contabilidad de la empresa y pertenece al campo donde se calcula en todas las demás partes del funcionamiento de la organización. Esta contabilidad presenta una estimación del proceso de producción y de las actividades funcionales internas. Su campo comienza desde ese lugar donde el proceso de producción y la inversión de bienes en la producción comienzan mientras termina en ese punto cuando los efectos están listos para la venta.

En relación a ello, el sistema de costos por órdenes de trabajo o producción se define como el proceso de costear un producto o servicio de

acuerdo a la orden y/o pedido del cliente, que por lo general suelen utilizarse cantidades distintas de recursos por cada pedido. Esto quiere decir que, comúnmente este costeo es usado cuando las producciones son mínimas, desde una unidad. Cabe señalar que, este sistema de costeo acumula los costos de productos y servicios de manera independiente (Charles, Srikant y Madhav, 2012).

Así mismo, Sinisterra (2006) señala que el sistema de costos por órdenes de trabajo tiene una figura favorable que hace factible la aplicación en ciertas ocasiones, pues es de fácil comprensión, permite conocer a detalle y precisión los costos de artículos procesados y el contenido de las hoja de costos facilitan la presentación del valor de productos en procesos, sin acudir a promedios de terminación. Pero también presenta una figura desfavorable, pues no es posible definir costos para entregas parciales, es un poco complejo aplicar costos indirectos a las órdenes, generalmente se hacen procedimientos arbitrarios y las variaciones entre costos indirectos se acumulan en las cuentas del mayor, puesto que es imposible ser acumuladas en las distintas órdenes.

De manera que este sistema de costos presenta diversas características:

- Es provechoso para aquellas empresas en la que su producción no es homogénea.
- Las órdenes de trabajo son numeradas, a fin de reconocer la hoja de costos, la misma en la que se controlan los tres elementos de producción.
- El costo total de producción terminada es la suma de la acumulación de costos en las hojas de costos.
- Los costos indirectos se acopian en la hoja de costos, de acuerdo a mecanismos arbitrarios que aplican la predeterminación de una tasa de aplicación.
- Las variaciones, son la diferencia entre los costos indirectos reales y los costos registrados en la hoja de costos. Dichas variaciones, se llevan al costo de ventas, de tal manera que se ajuste al existente, para efectos de preparación y presentación de estados financieros.

- Los costos primos, exigen un control especial para su acumulación en la hoja de costos.

En tal sentido, el costo tiene componentes que dan paso a suministrar información detallada y necesaria para fijar un costo total. Es así que Ramírez, García y Pantoja (2010) mencionan que los insumos que se utilizan para llegar al producto terminado, en los que se generan los costos en el argot económico y contable se les denomina elementos del costo, siendo estos; materia prima, mano de obra directa y costos indirectos.

Materia prima, son aquellos insumos, los cuales son sometidos a todo un proceso de transformación que finalmente dará como resultado del mismo, un nuevo producto. En su mayoría, no es posible identificar los materiales que intervinieron para la elaboración del producto final; no obstante, son considerados materiales directos, aquellos que pueden palpase e identificarse a simple vista. De manera que, aquellos materiales cuyo uso no es posible cargarlo en algún proceso, forman parte de los materiales indirectos.

Desde el aspecto económico, la materia prima demanda de mucha importancia, por ello las empresas deben tener en cuenta que, es necesario hacer una cotización previa a la compra, a fin de adquirir mejor calidad a bajo costo; así mismo, tener en cuenta las calidades, de manera que sean óptimas para que las mermas sean mínimas. Por otro lado, es importante rescatar que, tener un sistema de costos computarizado permite manejar un control minucioso de la materia ingresada, solicitada, procesada y terminada.

En cuanto al control de materia prima, Robles (2012) señala que se requieren de la participación de una serie de departamentos, antes de que esta sea transformada, tales como compras, producción, almacén de materiales y contabilidad. En tal sentido, el departamento de compras, carga con la responsabilidad de adquirir los productos necesarios para la producción que tengan las características de los insumos que son solicitados. Mientras que al departamento de almacén de materiales se le encomienda la función de custodiar y salvaguardar la materia prima, para lo cual es importante que el personal

encargado sea cuidadoso, pues este departamento representa una cuantiosa inversión.

Así mismo, en el departamento de producción se desarrollan las actividades de producción, donde el elemento principal a intervenir es la materia prima, la cual durante el proceso es transformada. Por otro lado, el departamento de contabilidad es quien se encarga de ofrecer información de los movimientos económicos que suceden durante el proceso de producción, determinando el costo unitario a través de los registros contables.

Así también, otro importante elemento es la mano de obra, el cual está dado por la remuneración percibida por los trabajadores que intervienen directamente en la tarea propia de modificación de la materia prima empleada para la elaboración del producto terminado. No obstante, los pagos remunerativos no atribuidos a algún proceso de producción, es considerado como mano de obra indirecta.

Para controlar el tiempo que cada trabajador emplea en cada uno de los procesos, existen muchos mecanismos, como las tarjetas u otros sistemas computarizados, que las empresas puedan adoptar a fin de llevar un control estricto y objetivo del tiempo que labores directas de cada uno de los operarios que intervienen en el proceso de producción.

Como costo de mano de obra, entra a tallar la remuneración, pues es el abono en dinero que percibe el trabajador por parte del empleador como efecto de la prestación de sus servicios en un vínculo laboral dentro de un determinado periodo (Pasco, 1986). Cabe señalar que esta contraprestación en algunos casos se da por cantidades fijas como también variables, es decir, la retribución al trabajador es de acuerdo a las unidades producidas o por las horas trabajadas, lo cual va a estar delimitado mediante un contrato previo. Así mismo Roussel (2000), menciona la remuneración como uno de principales factores de motivación y desarrollo laboral, pues lo asocia con la satisfacción laboral, que tienden a provocar sentimiento en el desarrollo personal.

Por otro lado, los costos indirectos llamados también carga fabril, es el tercer elemento más complicado e indispensable, puesto que su contribución en

el valor de la producción es considerablemente predominada por diferentes factores como el tamaño de la estructura con la que se lleva a cabo la producción, por la disposición funcional y operativa. Estos costos, se originan por la voluminosa variedad de recursos que intervienen en los procesos de producción, entre ellos suministros, usos de instalaciones y diversos equipos, los cuales no son de fácil percepción en el producto final, pero sí necesario para llegar a él.

Dentro de los costos indirectos de producción y de hecho el más común en casi todos los restaurantes es el costo por arrendamiento, de acuerdo a lo señalado por el Ministerio de Economía y Finanzas (MEF, 1997), es un pacto entre el arrendador y arrendatario, por un desembolso dinerario ya sea único o cuotas, a cambio de hacer uso un activo en un determinado tiempo (párr. 4). Para los restaurantes, este desembolso suele ser parte del costo, pues el local es indispensable para llevar a cabo sus actividades. En el caso que el local donde se desarrolla la empresa sea propio, la depreciación forma parte del costo.

Sánchez (2002), señala que rentabilidad es todo aquel conocimiento que se atribuye a la acción económica en la que interceden recursos humanos, financieros y materiales, a fin de adquirir resultados favorables. Mientras que en la literatura económica, rentabilidad es la medida de rendimiento que producen los capitales utilizados durante un periodo concreto. Es decir, la diferencia entre la renta generada y los recursos que se utilizaron para obtenerla. Esto permitirá tomar decisiones, evaluando eficiencia de los recursos y acciones utilizadas.

Existen una variedad de medidas de rentabilidad, cuyo objeto de todas es mostrar a los profesionales índices, con los cuales puedan evaluar las utilidades de una empresa respecto a sus ventas, activo e inversiones, no obstante, si los resultados fueran negativos, la empresa no será atractiva para los inversionistas externos. Es así que los indicadores de rentabilidad, quedan definidos como, razones que analizan las utilidades obtenidas, respecto a la inversión que se hizo para obtenerlas, para lo cual se puede considerar el activo total o el capital contable. Es importante evaluar este indicador, puesto que la razón de ser de una empresa en el mercado, es generar utilidades, teniendo en cuenta que para ello, es necesario subsanar las deficiencias que existen y se ven reflejadas, en estos indicadores(De la Hoz, Ferrer y De la Hoz, 2008).

En tal sentido, la rentabilidad económica como la financiera, son ratios necesarios que han empleado las empresas a fin de evaluar la suficiencia en cuanto a la generación de resultados, realizando una comparación entre el resultado final con una medida de dimensión. Sin embargo, existe la duda en que la aplicación de estos ratios convencionales puedan emplearse como un mejor instrumento para determinar la situación de las empresas, o el contrario puedan tomarse la fluctuación del valor de las acciones en el mercado como disposición alternativa. (Sánchez, 1994)

Por su parte Gitman y Zutter (2012), señalan que la rentabilidad económica o también conocida como rentabilidad sobre activos totales, es el ratio que evalúa la eficacia integral que puede tener la administración de una empresa para generar utilidades en la misma, con los activos que dispone. Mientras mayor sea el rendimiento sobre los activos, será favorable para la empresa. Es así que, en el que el numerador es el indicador del beneficio neto total y el denominador la variable descriptiva de los bienes disponibles en la empresa.

Por otro lado, la rentabilidad financiera o también llamada rendimiento sobre el patrimonio, este ratio busca medir la rentabilidad obtenida sobre la inversión en la empresa, dada por los accionistas comunes de la misma. Por tanto, mientras mayor sea el rendimiento obtenido, mejor será para los propietarios, puesto a que percibirán más ganancias. Esta razón está dada por el resultado neto del periodo sobre el patrimonio. (Gitman y Zutter, 2012)

Aching (2005), menciona que el margen neto, también denominado neto de utilidad o rentabilidad sobre ventas, es la razón que se relaciona a la utilidad neta con el nivel de ventas netas. Dicho de otro modo, con este ratio se pretende calcular la porción que representa cada unidad de medida de las ventas que queda, después de la deducción de costo, gastos e impuestos. Será un resultado favorable para la empresa, siempre que este margen de utilidad neta sea mayor.

III. METODOLOGÍA

3.1. Tipo de Investigación

Al llevar a cabo esta investigación, se pretendió conocer todos los costos incurridos para la elaboración de los platos, de tal manera que se pueda establecer un sistema de costos adecuado para mejorar la rentabilidad en el Restaurante de Chiclayo.

3.1.1 Según su enfoque

La investigación fue cuantitativa puesto que busca explicar las cualidades de un grupo mediante instrumentos pertinentes, cuyo resultado será estadístico, que son traducidas en tablas, gráficos con resultados porcentuales. (Fidias, 2006).

3.1.2 Según el diseño

La presente investigación fue no experimental Pues se analizará los fenómenos tal y como suceden en su naturalidad, sin manipular las variables. Sólo se explicará y se hará una propuesta. (Hernández, 2014).

3.1.3 Según su alcance

Es una investigación descriptiva-propositiva, debido a que la situación se muestra en un contexto real, tanto como el tiempo y el espacio. (Rojas, 2015). Así mismo, es propositiva porque se presentará una propuesta de aplicación de un sistema de costo que le permitirá mejorar la rentabilidad al Restaurante de Chiclayo.

3.2. Variables y operacionalización de variables

3.2.1. Variable independiente

Sistema de costos por órdenes de producción. Es el proceso de costear un producto o servicio de acuerdo a la orden y/o pedido del cliente, que por lo general suelen utilizarse cantidades distintas de recursos por cada pedido. Esto quiere decir que, comúnmente este

costeo es usado cuando las producciones son mínimas, desde una unidad. Cabe señalar que, este sistema de costeo acumula los costos de productos y servicios de manera independiente (Charles, Srikant y Madhav, 2012).

3.2.2. Variable dependiente

Rentabilidad. Sánchez (2002), señala que es todo aquel conocimiento que se aplica a la acción económica en la que interceden recursos financieros, materiales y humanos, a fin de obtener resultados favorables. La tabla de operacionalización de las variables de investigación se encuentra en el Anexo 01.

3.3. Población, muestra y muestreo

Kumar (2011), señala que la población de estudio, es la fuente de donde se obtiene la información requerida que respuestas a sus preguntas de investigación. A medida que estreche el problema de investigación, es necesario identificar de manera muy específica y clara quién constituye la población de estudio, a fin de seleccionar los encuestados apropiados.

Para el desarrollo del presente de estudio, la población estuvo comprendida por todos los trabajadores del restaurante de Chiclayo, así también la información cantable.

Mientras tanto, Kothari (1990) señala que se le denomina muestra a los encuestados seleccionados más representativos de la población total. Esta selección de solo unos pocos elementos, permite obtener una mayor precisión en los resultados de la investigación (p.55).

Debido a que el personal involucrado en ello fue mínimo, la muestra estuvo conformada por el gerente y el contador de la empresa, así mismo como parte de la unidad de análisis, están comprendidos los estados financieros con sus respectivos anexos, como también la planilla de

remuneraciones, comprobantes de pago y documentos de datos generales de la empresa.

Por otra parte Scharager (2001) señala que para el muestro no probabilístico, la selección de los factores no depende de la probabilidad, sino más bien de la situación que posibilitan realizar el muestreo. De ese modo, el muestreo de esta investigación es no probabilístico dado a que no todos tienen la posibilidad de ser partícipe de la población.

3.4. Técnicas e instrumentos de recolección de datos

Técnicas: Para llevar a cabo la investigación, se aplicaron las siguientes técnicas:

a. Entrevista.

Mediante esta técnica se pudo tener contacto directo con las personas seleccionadas que brindaron la información. Esta técnica, se caracteriza por comprender un conjunto de preguntas preparadas a fin de obtener información más espontánea y abierta, de las personas involucradas en el objeto de estudio (Bernal, 2010).

Para obtener información referente a la variable independiente, se aplicaron dos entrevistas, las mismas que estuvieron dirigidas al gerente y contador del Restaurante de Chiclayo.

b. Observación.

Bernal (2010), dice que esta técnica es de mayor credibilidad, pues se obtiene información confiable y directa, del comportamiento de las personas en su centro de labores y/o del objeto a estudiar (p.194).

Para obtención de información más certera del proceso de costeo, se aplicó la técnica de observación en el área de cocina, de manera que se pueda complementar y abalar la información obtenida mediante la entrevista.

c. Análisis documental.

Consiste en el estudio de material impreso, es decir, todos aquellos documentos que abalen información necesaria que permitan cumplir los objetivos planteados. Así mismo, es usado a lo largo de todo el marco teórico (Bernal, 2010).

Esta técnica, permitió adjuntar información de la variable dependiente, pues se pretendió analizar la rentabilidad de los dos últimos periodos, esto mediante el Estado de Situación Financiera y el Estado de resultado.

Instrumentos: Teniendo en cuenta las técnicas a utilizar, es necesario ejecutarlas con los siguientes instrumentos:

a. Guía de entrevista.

Se aplicaron dos entrevistas, una dirigida al gerente y la otra al contador del restaurante de Chiclayo, con un total de 12 y 10 preguntas respectivamente, las mismas que se desarrollaron tomando en cuenta los objetivos planteados (Anexo 02).

b. Guía documental.

Mediante este instrumento se buscó recolectar información sobre datos generales de la empresa, así también identificar el personal encargado directamente de la preparación de platos y cuánto es el costo real y la rentabilidad que se obtiene actualmente. Estos datos se obtendrán de los Estados Financieros (Estado de Resultados y Estados de Situación Financiera), con sus respectivas notas (Anexo 02).

c. Guía de observación.

Este instrumento permitió conocer el proceso de costeo de sus platos y el manejo de los insumos incurridos durante la preparación (Anexo 02).

Validez: Se tomó en cuenta las críticas de profesionales Contadores Público Colegiados con grado de Magísteres, expertos en el tema para la respectiva validación de los instrumentos de medición (Anexo 03).

Confiabilidad: Para Pilodoro, Dos Santos, Caretta y Brito (2014), definen la confiabilidad como aspectos indispensables que muestran medidas acorde a la realidad. Esta puede analizarse respecto a la correlación entre dos situaciones diferentes que se encuentran en una misma escala, aplicándose el mismo instrumento en paralelo (p. 599).

3.5. Procedimientos

Para el desarrollo de la investigación, se aplicaron dos entrevistas que permitieron medir la variable independiente, la cual se dirigió al gerente del restaurante y el contador, a fin de recolectar datos importantes que nos permitan dar un resultado óptimo de la mencionada variable. Por otro lado, se analizó la rentabilidad mediante ratios, con los datos de obtenidos de los estados financieros que nos proporcionó el contador de la empresa, previa autorización del gerente.

Del mismo modo, mediante una carta de autorización el gerente del restaurante permitió tomar la información para asuntos netamente académicos, así como para la publicación en el repositorio de la universidad. No obstante, restringió dicha autorización para no mostrar el nombre de la empresa (Anexo 04).

3.6. Métodos de análisis de datos

Esta parte de la investigación refiere al análisis que se hará sobre los datos obtenidos, si bien por la naturaleza de los instrumentos dichos datos no serán procesados. Pero se interpretarán las respuestas de tal manera que se puedan dar un resultado a cada uno de los objetivos.

Así mismo, para el procesamiento de las entrevistas se interpretaron las respuestas, de tal manera que sea coherente y poder describir la variable independiente. Por otro lado, para determinar la rentabilidad, se

hizo uso del Excel, para mostrar mediante porcentajes las variaciones de periodo a periodo, así también que tanto corresponde el costo del total de ingresos netos.

3.7. Aspectos éticos

Se tomaron en cuenta los siguientes aspectos éticos, para llevar a cabo la investigación:

Criterio de Confidencialidad: A lo largo de la investigación, se aseguró no mostrar la razón social de la empresa. No, obstante, si se mostró los datos imprescindibles para llevar a cabo la investigación.

Criterio de Objetividad: Esta investigación se realizó basándose en hechos reales, los mismos que han sido estudiados en algún momento según los antecedentes encontrados.

Criterio de originalidad: Pese a que no se mostró la razón social de la empresa, la información fue propia de la misma. Dichos datos fueron recogidos de las entrevistas aplicadas al gerente y contador del restaurante. Así mismo, se tomó en cuenta los trabajos de diferentes autores.

IV. RESULTADOS

En este capítulo se redactan los resultados obtenidos mediante los instrumentos de recolección de datos. La información que se presenta a continuación dará respuesta los objetivos previamente planteados. Se detallará la realidad del manejo de costos de los platos en el restaurante, así mismo, cuanto rentable puede llegar a ser este.

A. Diagnostico el actual sistema de costos que emplea el Restaurante de Chiclayo

En cuanto al desarrollo del primero objetivo específico, teniendo en cuenta las dimensiones consideradas según el cuadro de operacionalización, se aplicaron dos entrevistas a la contadora y al gerente respectivamente.

Resultado de la entrevista dirigida al gerente y al contador

Dimensión 1: Materia prima

Se aplicó una entrevista al Gerente titular del restaurante y al contador, de manera que se pudo tener información el control de los insumos que utiliza para la preparación de sus platos, así también, que tanto le puede costar ello.

Tabla 1

Entrevista dirigida al gerente respecto a la Dimensión 1

Preguntas	Respuestas
¿Cuáles son los principales insumos que utiliza para la elaboración de sus platos? Detalle	Se utiliza todos los insumos necesarios para cocina, pero en su mayoría mariscos, pescados, carnes, arroz, condimentos, legumbres y todo tipo de verdura. También considero como insumos, licores, pues muy aparte de los que el restaurante ofrece al cliente, se compran algunos licores, como la sangría para ser utilizados en la preparación de los platos.

<p>¿Con que frecuencia compra sus insumos para la elaboración de sus platos?</p>	<p>Antes de la coyuntura del COVID 19, se ha comprado productos casi diario (cada 2 o 3 días), dependiendo de que tanto se consumía y también porque los productos que se utilizan son perecibles, entonces eran muy constantes, hasta ahora lo son, pero se compra se compra en mayor cantidad, con menos frecuencia (2 a 3 veces por semana).</p>
<p>¿Cómo determina el costo de los insumos en el costo de un producto?</p>	<p>Se ofrece platos a la carta, por lo mismo estos deben estar bien “presentables”, ello demanda de costo. Para se toma en cuenta los insumos que incurren en la preparación de los platos, se le estima un margen de ganancia y se le agrega el IGV (el margen de ganancia esperada es entre el 50 y 80%). No obstante, se tienen en cuenta el número de porciones que puede rendir la cantidad de insumos utilizados.</p>
<p>Del total de sus compras semanales ¿Cuánto representa el costo de materia prima?</p>	<p>La materia prima es un 80% aproximadamente o quizás más casi todas las compras son por materia prima (arroz, carnes, mariscos, agua, etc.).</p>

Fuente: Elaboración propia

Análisis e Interpretación:

Se evidencia que no se lleva un control de la materia prima, así mismo, tampoco se diferencia. Si bien se sabe que para dar un precio a los platos es necesario determinar el costo, sin embargo el gerente señala que los precios están determinado a competencia del mercado, pues determina de manera

aleatoria el costos, de acuerdo a la cantidad que utiliza y las porciones que rinde, a ello se asigna un margen de ganancia estimado que asemeja el precio al de la competencia. Él considera como materia prima, todos los insumos involucrados en la preparación de los platos.

Por otro lado, el restaurante también ofrece bebidas, parte de ella son compradas, y otras son preparadas, los productos que intervienen en la elaboración de los tragos, también son consideradas como materia prima, indicó el gerente. No obstante, señala que gran parte de sus compras semanales corresponden a la materia prima, pues son los productos que se utiliza a diario para la preparación de los platos.

Tabla 2

Entrevista dirigida al contador respecto a la Dimensión 1

Preguntas	Respuestas
¿Cómo identifica los costos de materia prima en la empresa?	Contablemente el costo está dado por materia prima, mercadería, suministros e insumos, en el que la materia prima son las carnes y mariscos, mercadería se registran todos los licores, como suministros se consideran todos los descartables, mientras que en insumos se registran arroz, menestras, condimentos y demás ingredientes.
¿Se lleva un control de existencia periódicamente?	No, aunque debería llevarse un control, pero dado a que la persona que maneja todo los movimientos de la empresa, es el mismo dueño, entonces él sólo no puede ver tanto, y como tampoco hay obligación de presentar libros electrónicos ni kardex, no se lleva control estricto de ello.
¿Cómo identifica la materia prima y costos indirectos?	Como materia prima de la preparación de los platos, se consideran las carnes

y todos aquellos insumos que son necesarios para la preparación de los platos. Mientras que para la preparación de las bebidas, los licores (mercadería) son considerados materia prima.

Fuente: Elaboración propia

Análisis e Interpretación:

Por otro lado, en contabilidad se lleva un control no muy detallado respecto a la materia prima, pues las compras de los insumos son ingresados en la cuenta 60, de los cuales en sus divisionarias consideran como mercadería a todos los licores y bebidas; en materia prima se considera todas las carnes y mariscos; en suministros consideran los envases y descartables y finalmente en insumos consideran los demás ingredientes (distinto de carnes y mariscos) que intervienen en la preparación de los platos y los postres.

Por otro lado, dado a que la empresa no está obligada tributariamente a llevar libros electrónicos, no se lleva un control de las existencias, por lo que todo lo registrado como mercadería que son los licores y bebidas, no tienen un registro contable de producción. En cambio lo que se considera materia prima, insumos y suministros, contablemente son registrados con las partidas de producción los mismos que al final tienen un costo como producto terminado.

Dimensión 2: Mano de Obra

Para identificar la determinación de la mano de obra durante la preparación de los platos, en la entrevista aplicada al gerente y al contador, se delimitaron preguntas respecto a esta dimensión.

Tabla 3

Entrevista dirigida al gerente respecto a la Dimensión 2

Preguntas	Respuestas
¿Considera usted a la mano de obra como parte del costo del producto?	En realidad como no llevo un control de costos, no podría decir que es lo que considero como tal y que no, aunque

	debería hacerlo porque es lo correcto, pero no lo considero.
¿Cuántos trabajadores se encargan de la preparación de los platos?	Hasta antes de la pandemia eran 5 personas encargadas sólo de cocina, desde julio que se reiniciaron las actividades sólo 3 trabajadores apoyan en cocina.
¿Cómo determina el costo de mano de obra?	No considero el costo de mano de obra, pero supongo que es lo que se les paga (su remuneración) y también todo lo que se gasta en ellos (seguros, uniformes)
¿Cómo se le paga al personal encargado de la preparación de los platos?	Las personas encargadas de cocina no están en planilla. Pero se les paga semanalmente S/250.00, muy aparte de sus almuerzos y sus adicionales que se les otorga por fiestas.
¿De qué manera controla el horario de los trabajadores?	Como todo trabajador, todos cumplen con un horario de 8 horas, ya establecido de 9:00am a 5:00pm o a las 6:00pm (excepcionalmente), porque se hace el aseo respectivo para el siguiente día.
Del total de pago por planilla ¿Cuánto corresponde al costo?	No hay personal de cocina en planilla, pero la persona encargada de preparar las bebidas si están en planilla con el sueldo mínimo (930.00) y sus beneficios correspondientes. El resto lo maneja contabilidad.

¿Qué otros desembolsos considera usted para determinar el costo de mano de obra?	No sé qué desembolsos se considera, debe ser todos gastos que tiene que ver directamente con los trabajadores (sólo supone).
--	--

Fuente: Elaboración propia

Análisis e Interpretación

Pese a que es un restaurante reconocido, no sólo por la zona en la que se ubica, sino también en por el servicio y los platos que ofrece, existe parte de informalidad, esto delimita de alguna manera que se lleve un control muy claro. Por su parte, el gerente no considera este elemento en la determinación del costo total, sin embargo sabe que es necesario y tiene un conocimiento no muy claro de lo que en realidad debe considerar como costo.

La mano de interviene durante toda la preparación del plato, por ello el cálculo del costo no es totalmente real. No obstante, el restaurante ofrece bebidas, cuya preparación está a cargo de una persona, la misma que formalmente es parte del personal del restaurante mediante un contrato. Vale decir que el cocinero principal es el dueño de la empresa, el mismo que también está en planilla.

Tabla 4

Entrevista dirigida al contador respecto a la Dimensión 2

Preguntas	Respuestas
¿Cómo determina el costo de mano de obra en planilla?	Se considera el 25% del total de planilla como costo de producción, el 15% como gasto administrativo y el 60% como gasto de ventas. Se realiza esa distribución dado a que sólo son 5 trabajadores: 1 cajera, 2 azafatas, 1 barman y el gerente.
Del total de pago por planilla ¿Cuánto corresponde al costo?	A la cuenta de costo por producción se considera el 25% del total de planilla mensual. Pero realmente el personal

	de cocina no está en planilla, por lo que no habría como sustentar esas salidas de dinero.
¿Toma en cuenta algunos otros desembolsos para determinar el costo de mano de obra?	Claro, el seguro de vida ley, el seguro de ESSALUD, la condición de trabajo (almuerzo) y también los beneficios sociales que percibe el trabajador. Dado a que la empresa es una pequeña empresa dentro del régimen MYPE tributario.

Fuente: Elaboración propia

Análisis e Interpretación

Respecto a esta dimensión, el contador señala que el total de desembolso por planilla está destinado en tres partidas, el costo de producción, gastos administrativos, y gastos por ventas, de los cuales la mayor parte de dicho desembolso corresponde a gasto por ventas. Esta distribución está dada por que más del 50% de los trabajadores están encargados de la atención al cliente y pese a que en planilla no existe trabajador alguno con el cargo de cocinero, se considera el 25% del desembolso de planilla como costos de producción, mensualmente.

Así mismo, los demás salidas de dinero que estén relacionadas directamente como los trabajadores, sean seguros, beneficios sociales, la condición de trabajo, son registradas en la cuenta de gastos por el personal, teniendo la misma distribución de destinos, antes mencionada.

Dimensión 3: Costos indirectos

En cuanto a los costos indirectos, se formularon preguntas que permitan conocer que insumos como parte de la preparación, consideran como costos indirectos en la producción de los platos. Para esta dimensión fue necesaria aplicar entrevista al gerente y contadora.

Tabla 5*Entrevista dirigida al gerente respecto a la Dimensión 3*

Preguntas	Respuestas
¿Considera usted otros elementos al costo de un producto, aparte de la materia prima y mano de obra?	Yo no considero nada más, porque no llevo un control minucioso, pero en contabilidad, seguro sí.
¿Cuáles son los costos indirectos considera para determinar el costo de sus platos?	Los ingredientes que se utilizan en menor cantidad, en la preparación, como son los condimentos, sal, pimienta.
Del total de costos de servicios básicos y alquileres, ¿Cuánto representa el costo y cuanto el gasto?	No intervienen directamente en la preparación, es por ello que no es considerado en el costo.
Teniendo en cuenta la pregunta anterior, ¿De qué manera determina dichos costos y gastos?	Yo no determino, solo envío toda la información (facturas, comprobantes) a contabilidad y ellos se encargan de lo demás.
¿Qué otros costos considera? Detalle	Los descartables, y todos aquellos productos que se necesitan para brindarles el servicio a los clientes.

*Fuente: Elaboración propia***Análisis e Interpretación**

En cuanto a esta dimensión, el gerente señala que según el costeo que maneja, los costos indirectos de fabricación son aquellos ingredientes que intervienen en menor proporción, como son los condimentos. Por otro lado, indicó que los servicios básicos no intervienen directamente en la preparación de los platos, por eso no son considerados en el costo.

En tanto, se puede decir que no tiene claro cómo identificar la proporción que representa como costo y gasto de los servicios básicos, alquileres, y otros desembolsos que indirectamente intervienen en la elaboración de los platos que ofrece a sus clientes. Pues cree conveniente que eso se encarga el área de contabilidad.

Tabla 6:

Entrevista dirigida al contador respecto a la Dimensión 3

Preguntas	Respuestas
¿Cuáles son los costos indirectos considera para determinar el costo total?	No se lleva un manejo de los elementos del costo.
Del total de costos de servicios básicos y alquileres, ¿Cuánto representa el costo y cuanto el gasto?	No hay parte de costos, todo es considerado como gasto pero el 30% es considerado como gasto administrativo y el 70% como gasto de ventas.
Teniendo en cuenta la pregunta anterior, ¿De qué manera determina dichos costos y gastos?	Por lógica se considera la menos parte al gasto administrativo, porque solo hay una oficina en la que el dueño ve los temas administrativos, por así decirlo. Mientras que el resto del local es exclusivamente para servicios al cliente, junto a los gastos por servicios públicos.
¿Existe variación de costos? ¿Con que frecuencia?	Existe variación como en toda empresa, pero no significativa, pues el restaurante tiene como ingresos netos aproximadamente 60,000 o 70,000, algunas veces un poco más o un poco menos. Ahora dada la coyuntura se está vendiendo menos.

Fuente: Elaboración propia

Análisis e Interpretación

Es evidente que contablemente no se identifica los elementos del costo, al menos este último elemento no menos importante. Pues el contador señala que, se paga un derecho por recetas, también que el local en el que se desarrollan las actividades es arrendado, por los que existen contratos debidamente legalizados,

sin embargo, estos desembolsos no son considerados como parte del costo, tampoco se toma en cuenta la depreciación ni los servicios básicos.

En cuanto al destino que le da a dichos desembolsos, toma en cuenta que no existe un área netamente administrativo, pues dado a que gran parte del local, por no decir todo es ocupado para la atención del cliente, es así que es el 70% de los gastos se estiman como gastos de ventas.

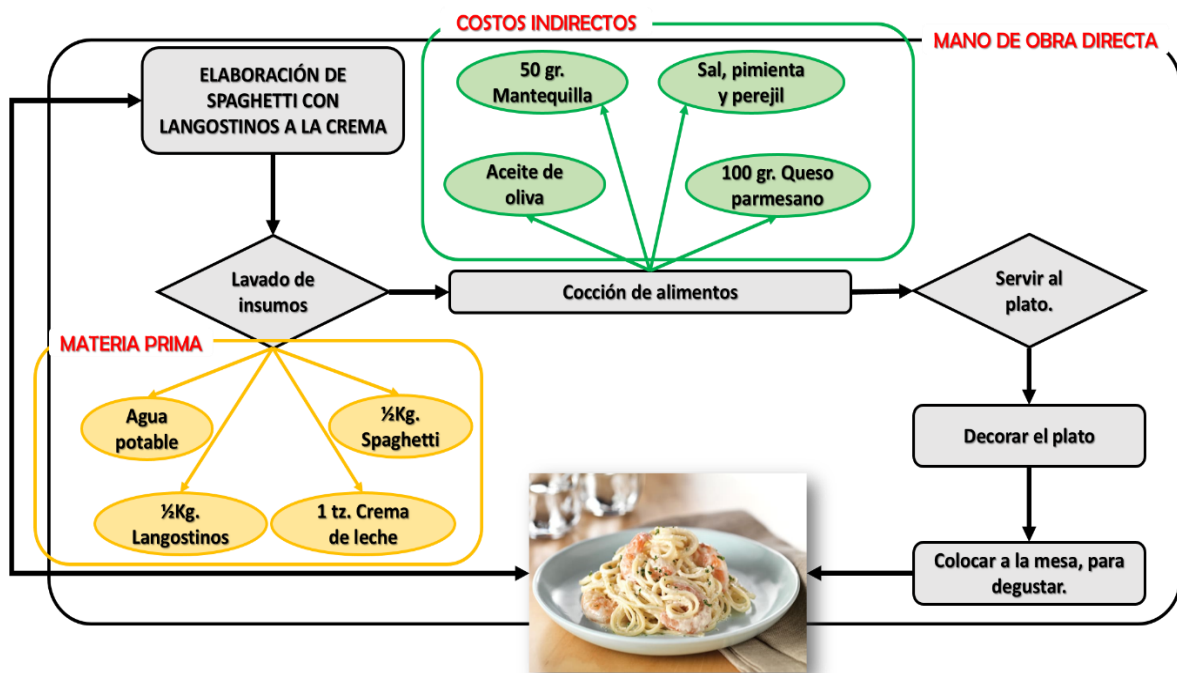
Por otro lado, respecto a la variación de costos, podría observarse en el estado de resultados, los mismo que van a variar de acuerdo a que tanto puedan comprar en el periodo.

Resultado de la guía de observación

Mediante la guía de observación, la misma que se aplicó en el área de cocina, se determinó cuánto es el valor que se le da a cada plato preparado, así mismo, se identificaron los elementos del costo y los insumos que incurrieron en la preparación de un plato.

Figura 1

Diagrama de flujo de proceso de producción



Análisis e Interpretación

En el diagrama de flujo, se presenta los productos que incurren y el proceso por el que pasan para la elaboración de uno de los principales platos a la carta. Del mismo modo, se identifica los insumos que fueron necesarios para la elaboración del plato. Por otro lado, se observó que la mano de obra es el elemento con mayor demanda en esta área, seguido de la materia prima, puesto que los principales insumos fueron considerados como tal, debido no pueden ser reemplazados por otros, así lo señaló el cocinero.

Tal y como indicaba el cocinero durante la preparación, considera como costos indirectos los condimentos y algunos otros insumos utilizados en menor cantidad, pues señala que algunos de esos insumos pueden ser reemplazados por otros similares, mientras que los que considera como materia prima, no habría forma de ser reemplazados, puesto a que perdería el sentido del nombre, en el caso de este plato. Cabe señalar que todos los platos son hechos con recetas, las mismas por las que paga un derecho mensualmente.

Resultado de análisis documental

Dimensión 1 y 2: Materia Prima y Costos indirectos

Para la obtención de datos más certeros y detallado de los costos por materia prima y costos indirectos de fabricación que son asignados a los platos, se aplicó el análisis documental a la receta, para ello también fue necesario complementarlo con la observación.

Tabla 7

Costeo del plato preparado

Cantidad	Ingredientes	Precio por		Costo
		Kg.	Lt.	
1/2	Langostinos	S/ 42.00		S/ 21.00
1/2	Spaghetti	S/ 3.50		S/ 1.75
1 tz	Crema de leche		S/ 14.90	S/ 3.73
50 gr	Mantequilla	S/ 12.49		S/ 0.62
100 gr	Queso parmesano	S/ 65.00		S/ 6.50
5 crd.	Aceite de oliva		S/ 19.90	S/ 1.20
1/2 crd.	Sal	S/ 1.90		S/ 0.30

1/8 crd.	Pimienta	S/ 10.00	S/ 0.20
1/8	Perejil	S/ 2.73	S/ 0.34
TOTAL			S/35.64

Fuente: Elaboración propia

Tabla 8

Determinación de costo unitario

Costo total	Porciones	Costo por plato	Precio	Valor venta	Margen de Ganancia
S/ 35.64	3	S/ 11.88	S/ 16.00	S/ 13.56	1.68

Análisis e interpretación:

En la tabla 7, se muestra a detalle los ingredientes a utilizar para la elaboración de plato preparado durante la visita al local, así también el precio al que son comprados cada uno de los insumos y un aproximado de costo, según las cantidades utilizadas. La preparación fue para 3 porciones, las cantidades, son utilizadas de acuerdo a como se indica en las recetas. De la misma manera se calculan los costos de los demás platos, señaló el cocinero. No obstante, claro está que no se toma en cuenta el costeo la mano de obra, para el costo total del plato.

Por otro lado, en la tabla 8 se muestra el costo unitario, y a ello le adiciona el margen de ganancia, que según la entrevista aplicada al gerente, es el 50%, también le adiciona el IGV (18%), obteniendo así el precio que les ofrece a sus clientes, mismo que fue observado en la carta. De esta manera se evidencia que el coste que se realiza, no es el correcto pues de está dejando de lado el costo de mano de obra, así mismo, no se consideran los costos indirectos correctos.

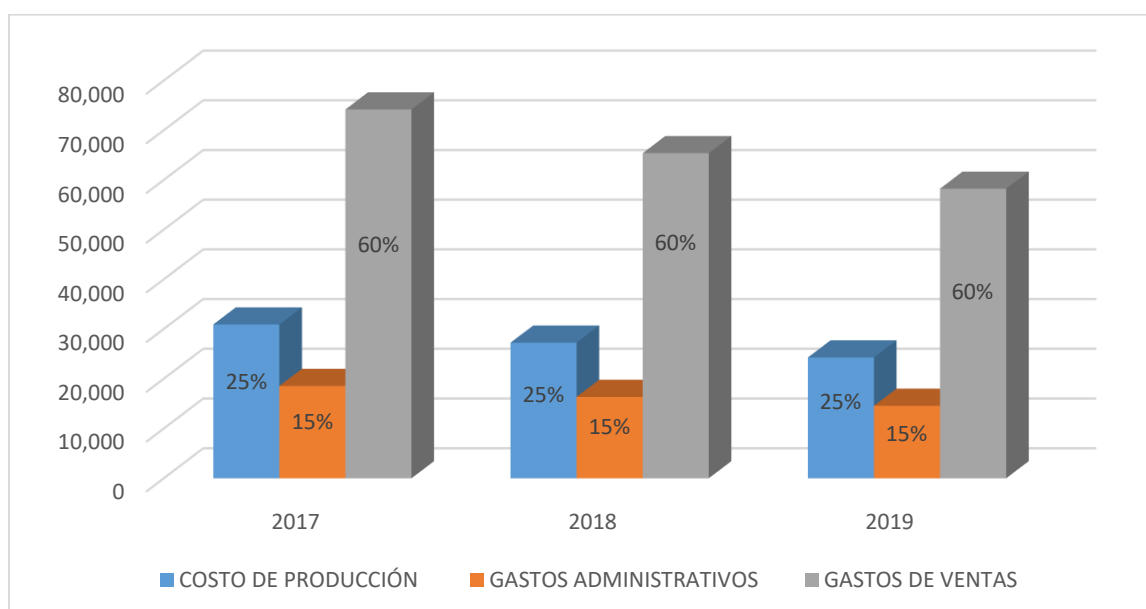
Dimensión 1: Mano de obra

Entre los documentos que se cotejaron para determinar el costo de mano de obra, fue el estado de resultados y sus notas, los mismos en el que se detalla el destino que se dio al gasto por planilla.

Tabla 9*Distribución de Planilla*

	%	2017	2018	2019
Costo de Producción	25	30,914	27,246	24,264
Gastos Administrativos	15	18,549	16,348	14,559
Gastos de Ventas	60	74,194	65,391	58,234
Total		123,657	108,984	97,057

Fuente: Elaboración propia

Figura 2*Desembolsos por planilla***Análisis e interpretación:**

Teniendo en cuenta lo señalado por la contadora en la entrevista, el total de desembolso por planilla, es destinado: 25% es destinado como costo de producción, 15% al gasto administrativo y el 60% es considerado como gasto de ventas. El criterio para el costo es la razonabilidad y causalidad, pues no hay persona alguna que tenga el cargo de chef o cocinero, lo cual se confirmó con la revisión de T-registro – Clave Sol.

Sin embargo, durante la observación se apreció que varias personas son las encargadas de la preparación de los platos. Es importante señalar que todos

los platos son preparados bajo recetas, por las cuales se paga un derecho y el respectivo impuesto.

En cuanto a la figura, se evidencia, que año a año ha ido descendiendo el desembolso por planilla. Pese a que las ventas han aumentado, contablemente el porcentaje del total de planilla que tiene por destino costo de producción, se ha mantenido como tal.

Por otro lado, para obtener información detallada del desembolso por planilla, se tomó en cuenta el monto consignado en la cuenta de gastos por personal en los tres periodos. El descenso, se debe principalmente a que el personal ha ido disminuyendo, esto se debe a que unos presentaron su renuncia porque se les presentaban mejor res oportunidades, y otros simplemente por término de contrato.

Mientras tanto, pese a que la mano de obra interviene en todo el proceso de preparación de los platos, este no es considerado como tal para el costeo, en la realidad. No obstante, en la contabilidad, se considera incluso más del 50% menos que el gasto por ventas.

B. Evaluación del nivel de rentabilidad

Para el desarrollo de este objetivo, se utilizó como instrumento el análisis documental, el mismo que fue aplicado a los estados financieros, tales como Estado de situación Financiera y Estado de Resultados, correspondientes a los tres últimos años.

Resultado del análisis documental

Teniendo en cuenta las fórmulas de cada uno de los indicadores de rentabilidad, es que se obtuvieron los siguientes datos.

Dimensión 1: Rentabilidad sobre Ventas

Mediante el análisis documental a los estados financieros de los 3 últimos años del restaurante. Teniendo en cuenta la utilidad neta después de impuestos y las ventas totales, se determinará la rentabilidad obtenida por las ventas.

Tabla 10

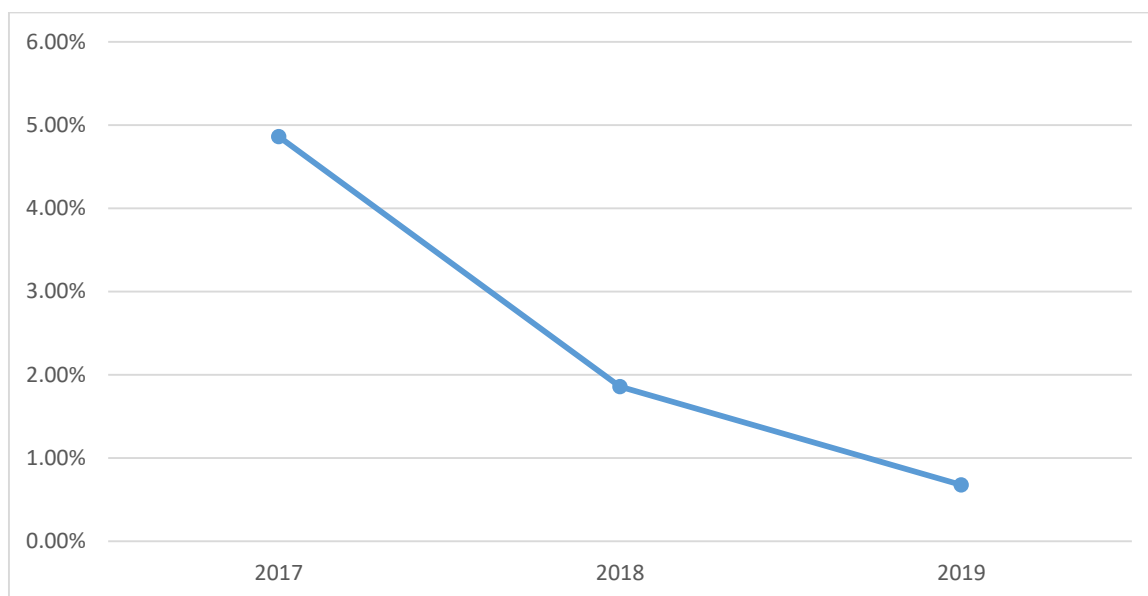
Rentabilidad sobre ventas

		2017	2018	2019
Rentabilidad Sobre Ventas	$\frac{\text{Utilidad Neta Despues de Impuestos}}{\text{Ventas Totales}}$	35,872	14,641	5,740
		738,299	787,154	850,134
		4.86%	1.86%	0.68%

Fuente: Elaboración propia

Figura 3

Rentabilidad Sobre Ventas



Análisis e interpretación:

Según los datos obtenidos de los estados financieros, se obtuvo que las curvas de rentabilidad han ido disminuyendo durante últimos años.

En tanto la rentabilidad sobre las ventas, en el año 2017, el 4.86% representa la rentabilidad que se obtuvo por cada S/ 1 de venta. Por otro lado, pese a que las ventas aumentaron para el año 2018, la rentabilidad sufrió una caída del 3%, debido a que la utilidad disminuyó un poco más del 50%, respecto al año anterior. Así mismo, en el año 2019, cada S/1 de ventas ha tenido una rentabilidad menor al 1%.

La disminución de la rentabilidad sobre las ventas, ha sido principalmente por la considerable caída de la utilidad neta, pese a que las ventas han ido en aumento. Esto a causa del incremento no proporcional del costo de ventas respecto a las ventas, pues si bien es cierto por razonabilidad si las ventas aumentan, los costos debería también aumentar, siempre proporcionalmente.

Dimensión 2: Rentabilidad sobre Patrimonio

Tabla 11

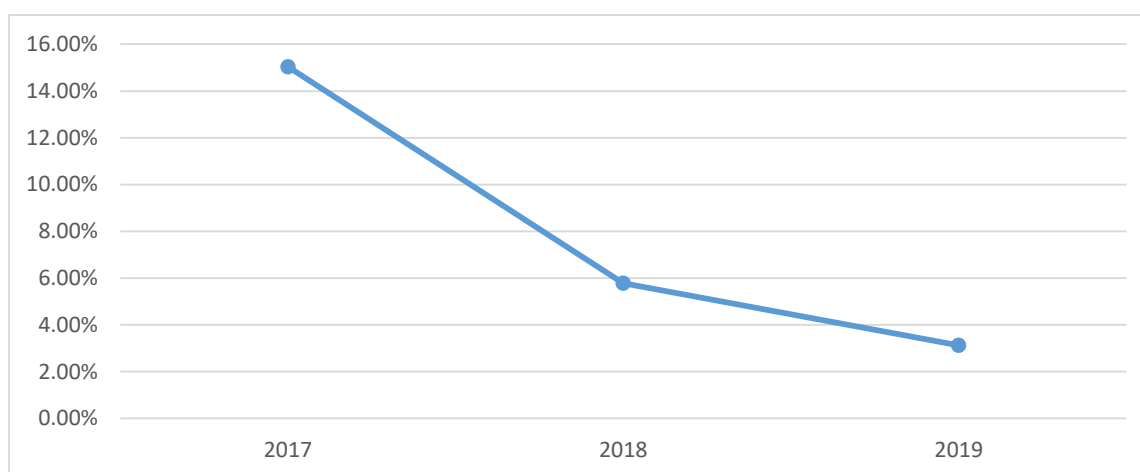
Rentabilidad sobre Patrimonio

		2017	2018	2019
Rentabilidad Sobre Patrimonio	Utilidad Neta Despues de Impuestos	35,872	14,641	5,740
	Patrimonio	238,528	253,169	183,723
		15.04%	5.78%	3.12%

Fuente: Elaboración propia

Figura 4

Rentabilidad sobre Patrimonio



Análisis e interpretación

De acuerdo a los resultados obtenidos, hace tres años la rentabilidad financiera era mucho mejor al que el del año pasado, lo que significa que el rendimiento de la empresa para el propietario no ha sido favorable, pues si en año 2017 por cada S/1 de patrimonio se obtuvo 15.04%, para el periodo 2019 la rentabilidad descendió significativamente a un 3.12% por cada S/1 invertido.

Según los datos obtenidos de los estados financieros, en el año 2017 la rentabilidad del patrimonio fue favorable. Mientras que para el 2018, la rentabilidad llegó a ser hasta la tercera parte de lo que fue el año anterior, pese a que los resultados del periodo anterior se acumularon, la caída de la utilidad neta influyó considerablemente en este resultado. Por consiguiente, para el 2019, adicionalmente a la baja utilidad, los resultados acumulados disminuyeron por distribución de utilidades.

Dimensión 3: Rentabilidad sobre Activos

Tabla 12

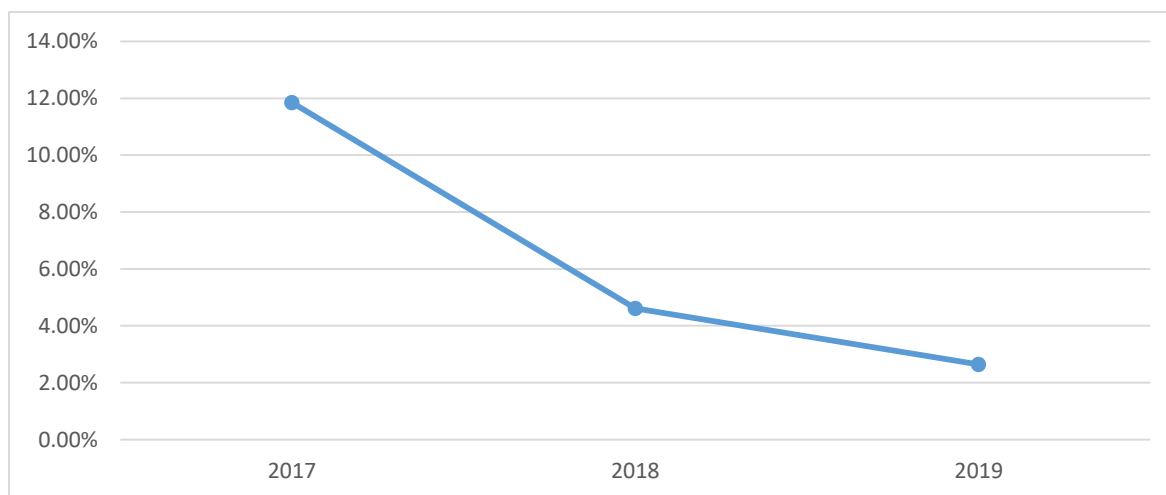
Rentabilidad sobre Activos

		2017	2018	2019
Rentabilidad Sobre Activos	$\frac{\text{Utilidad Neta Despues de Impuestos}}{\text{Activo total}}$	35,872	14,641	5,740
		302,788	317,913	217,269
		11.85%	4.61%	2.64%

Fuente: Elaboración propia

Figura 5

Rentabilidad sobre Activos



Análisis e interpretación

Respecto a los índices porcentuales que se obtuvo después de aplicar la respectiva fórmula, se obtuvo que por cada S/1 invertido en los activos de la empresa en el periodo 2017 se generó una rentabilidad 11.85%, esto indica que los recursos con lo que cuenta la empresa era regularmente favorables. Sin

embargo, para el periodo 2018 la rentabilidad generada por los activos disminuyeron en un 7.24% en relación al año anterior.

De igual manera, en el periodo 2019 esta rentabilidad continuó descendiendo a un 2.64%, este resultado no fue tan significativo como el del periodo anterior, pues para el periodo 2018 se le otorgó un préstamo al gerente, el mismo que fue cobrado, sólo una parte, en el año siguiente, pero pese a ello el efectivo equivalente de efectivo disminuyó respecto a los años anteriores.

Resultado del Análisis Vertical

Tabla 13

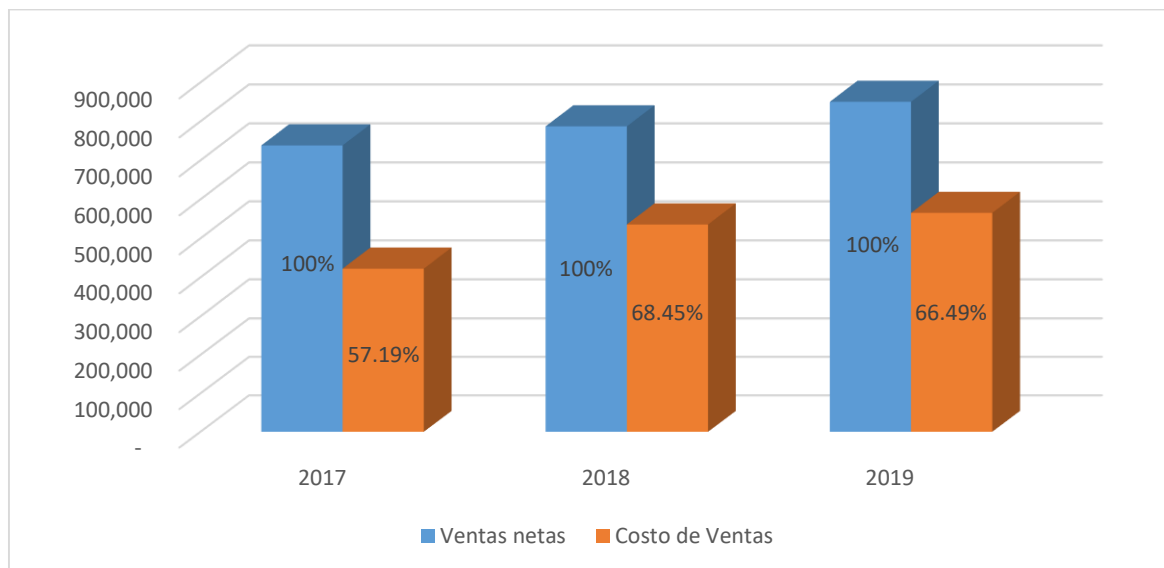
Análisis vertical

	2017	2018	2019
Ventas netas	738,299	787,154	850,134
Costo de Ventas	422,257	535,619	565,273

Fuente: Elaboración propia

Figura 6

Análisis Vertical



Análisis e interpretación

Después de realizar el análisis vertical, se obtuvo que el costo de ventas es la partida con mayor proporción respecto a las ventas, pues es evidente que el

aumento de ventas cuesta, sin embargo dicho costo no ha sido proporcional a las ventas en los dos primeros años.

A pesar que en la entrevista, el gerente señaló que el margen de ganancia establecido es el 50% del costo del producto, en el gráfico se muestra que el costo de ventas es más de la mitad de las ventas, lo que significa no se está determinando correctamente los costos, por lo que la ganancia no es la esperada y que probablemente algunos costos estén sobre el precio de los platos y bebidas.

C. Diseño de un sistema de costos por órdenes de producción para mejorar la rentabilidad de un Restaurante de Chiclayo.

Dada la problemática de la investigación y habiéndose identificado la deficiencia que presenta el restaurante de Chiclayo en su producción, respecto al costeo de sus platos y como éste afectó considerablemente en la rentabilidad durante los tres últimos años, se presenta como propuesta el diseño de un sistema de costos por órdenes de producción de manera que permitirá mejorar la rentabilidad del Restaurante.

Es así que, se va a mejorar el cálculo de los tres elementos del costo de producción, de manera que se tome en cuenta todos los desembolsos que incurren en la preparación e identificar a que elemento corresponde. Teniendo en cuenta que, el sistema de costos por órdenes de producción se adecua a la actividad de la empresa, pues este sistema de costos es utilizado para producciones pequeñas, puesto a que la producción es al gusto del cliente.

3.1. Objetivos de la propuesta

Objetivo Principal

El objetivo principal de esta propuesta es diseñar un sistema de costos por órdenes de producción para mejorar la rentabilidad del Restaurante de Chiclayo.

Objetivos Específicos

- d. Identificar los elementos del costo.
- e. Elaborar cuadro de costos de cada insumo que interviene en la preparación.

- f. Diseñar una hoja costos.
- g. Determinar el costo total de producción.

3.2. Generalidades de la empresa

A. Breve reseña histórica

A inicios del año 2007, surgió la idea del hacer un restaurante, en ese entonces la gastronomía era el boom en la economía del país. En un principio, la idea era ubicar este restaurante en Pimentel, pero este podría ser visitado con mayor demanda en verano, en invierno podría ser un poco más difícil. Es así que se buscó la zona más recorrida de Chiclayo, entonces se alquiló un local en la Urbanización Santa Victoria en Chiclayo y en Setiembre del Mismo año, el Restaurante abrió sus puertas, para la atención al público y poco a poco ha ido deleitando los paladares de los Chiclayanos.

Desde entonces, el Restaurante ha marcado un buen rumbo en la gastronomía en la provincia, habiendo contado con chefs que han aportados las especialidades que hasta hoy reúne la carta. En un comienzo, se ofrecía platos típicos del departamento para mantener siempre la cultura norteña pero con la finalidad de tener satisfechos a los clientes a los clientes se ha tratado de ampliar la carta, ofreciendo platos a la carta en los que la especialidad son los mariscos.

B. Misión y visión

Misión

“Es un restaurante reconocida en la Ciudad de Chiclayo por ofrecer una variada carta de comidas y bebidas de la cocina peruana, especializada en pescados y mariscos, elaborados con productos frescos y de óptima calidad, así también un excelente servicio, en un ambiente acogedor y cálido”.

Visión

“Superar las expectativas de nuestros clientes y ser reconocidos como un restaurante original, sólido y profesional, con una calidad humana de excelencia y ser partícipe del desarrollo económico y social del Perú”.

3.3. Desarrollo de la propuesta

El diseño del sistema de costos por órdenes de producción, pretende determinar eficientemente los costos incurridos en la preparación de los platos, de manera que se sinceren los precios, logrando la ganancia esperada y costos reales, que se reflejarán en los estados financieros.

Objetivo 01: Identificar los elementos del Costo

Teniendo en cuenta la actividad principal de la empresa y el sistema de costos adecuado a ello, se clasificarán los insumos correctamente, de manera que facilite la identificación de cada uno de los elementos del costo.

Materia Prima

Para el cálculo de materia prima incurrida, se toma en cuenta todos aquellos insumos que son fácilmente de identificar en el plato terminado. Así mismo, aquellos insumos que son indispensables e irremplazables para que el plato quede como tal, es decir, aquellos productos que no se observan a simple vista, pero pueden ser percibidos con el gusto. Se asignarán los costos a los insumos que detallan en las recetas.

Tabla 14

Detalle de materia prima

Carnes	Pescados y mariscos
	Carne de pollo
	Carne de pato
	Lomo
	Pechuga
	Tocino
Verduras	Papas
	Tomates
	Cebolla
	Limonas
	Zapallo
	Zanahoria
	Berenjena
	Champiñones
Condimentos	Lechuga, apio, perejil
	Sal
	Pimienta

	Comino Aji-nomoto Vinagre Aceite Vegetal Aceite de Oliva
Otros ingredientes	Arroz Azúcar Leche Crema de leche Mantequilla Queso parmesano Espagueti Galletas Mayonesa Huevos Frejoles

Fuente: Elaboración propia

Mano de Obra Directa

Para determinar el costo de mano de obra, se considera el monto que perciben las personas involucradas en la preparación de los platos. Dicho monto será dividido entre las horas trabajadas, y el tiempo aproximado que les toma la preparación de un plato, se tomará en cuenta otros gastos incurridos a favor de los trabajadores.

Tabla 15

Detalle de Mano de Obra

Mano de Obra	Remuneración Condición de trabajo Es salud Seguro de Vida Ley CTS Gratificación
--------------	--

Fuente: Elaboración propia

Costos indirectos de Fabricación

En este elemento se considera todos aquellos insumos que intervienen en la preparación de los platos, pero no son inidentificables a simple vista. Muchas veces estos otros costos, suelen ser indispensables, sin embargo siguen siendo secundarios.

Tabla 16*Detalle de Costos Indirectos*

Costos Indirectos de Fabricación	Depreciación
	Servicios básicos (Luz, Agua, Teléfono)
	Alquiler del local
	Remuneración de Cajera, azafatas.
	Contador externo
	Mantenimiento de cocina
	Envases, descartables
	Recetas

Fuente: *Elaboración propia*

Objetivo 02: Elaborar cuadro de costos de cada insumo que interviene en la preparación.

A fin de obtener costos con mayor exactitud, es importante reconocer los costos de todos los ingredientes que intervienen para la elaboración de todos los platos. Es decir, tener una especie de base de datos de todo lo que se adquiere para llevar a cabo la preparación de los platos. Es importante tener estos datos a detalle, puesto a que permite una rápida identificación de costo de materia, de este modo pueda consignarse con mayor facilidad en la hoja de costos.

Se sabe que los precios de los productos en el mercado varían con frecuencia media y tener este cuadro actualizado permitirá una mejor determinación de costo, sin embargo dado a que los platos se ofrecen de acuerdo a la carta, estos no pueden variar contantemente. Es así que estos datos pueden ser actualizados semanalmente a fin de conocer las fluctuaciones que pueden ocurrir en los costos de materia prima, pero los costos de los platos deber ser renovados mensualmente, de esta manera se podrá comparar los costos de un periodo a otro y se asignaran nuevos precios, de ser necesario.

Tabla 17*Detalle de Costo de Materia Prima*

INGREDIENTES	CANTIDAD	UM	PRECIO
Tollo	1	kg	S/ 18.00
Langostinos	1	kg	S/ 42.00
Anillas de calamar	1	kg	S/ 19.99
Pechuga de pollo	1	kg	S/ 15.49

Carne de pato	1	kg	S/	26.00
Lomo	1	kg	S/	12.99
Tocino	1	kg	S/	34.00
Papas	1	kg	S/	3.00
Tomates	1	kg	S/	2.50
Cebolla	1	kg	S/	3.00
Yuca	1	kg	S/	3.00
Limonos	1	kg	S/	5.00
Pimientos	1	kg	S/	5.80
Zapallo	3.5	kg	S/	5.50
Zanahoria				
Berenjena				
Champiñones	1	kg	S/	31.95
Lechuga			S/	2.29
Sal	1	kg	S/	1.79
Pimienta	4	kg	S/	25.29
Comino	1	kg	S/	15.00
Aji-nomoto	1	kg	S/	10.97
Sazonador	500	gr	S/	8.02
Vinagre	1	lt	S/	4.09
Aceite Vegetal	5	lt	S/	26.89
Aceite de Oliva	500	ml	S/	27.90
Sillao	5	lt	S/	22.99
Arroz	10	kg	S/	33.00
Azúcar	5	kg	S/	15.69
Leche	1	lt	S/	3.19
Crema de leche	1	lt	S/	15.68
Mantequilla	1	kg	S/	12.98
Queso parmesano	1	kg	S/	59.79
Espagueti	1	kg	S/	3.00
Galletas	6	und	S/	2.40
Mayonesa	950	gr	S/	11.29
Mostaza	200	gr	S/	2.69
Ketchup	397	gr	S/	4.50
Huevos	90	und	S/	27.25
Frejoles	1	kg	S/	7.50
Aceituna	1.8	kg	S/	14.49

Fuente: *Elaboración propia*

Objetivo 03: Diseñar una hoja de costos

El manejo de una hoja de costos, permitirá llevar un control detallado de cada uno de los elementos por cada plato. Dado que existen platos que son preparados para un determinado número de porciones, en dicha hoja se detalla en nombre del plato, el número de porciones, así también cada uno de los ingredientes que intervengan en el plato con la cantidad y el costo. El total de materia prima (en soles), irá en una celda, al igual que el costo por mano de obra directa y los costos indirectos, los mismos que luego se sumarán para obtener el costo total, éste será dividido entre el número de porciones para obtener el costo unitario por plato, de ser el caso.

Tabla 18

Propuesta de Hoja de Costos

HOJA DE COSTOS		
Plato:		N° Porciones:
Materia prima		
Cantidad	Ingredientes	Costo
Total Materia prima		S/
Mano de Obra		S/
Costos indirectos de Fabricación		S/
COSTO TOTAL		S/
Costo Unitario (CT/ N° de porciones)		S/
Margen de Ganancia (50% CT)		S/
IGV (18%)		S/
PRECIO DE VENTA UNITARIO		S/

Fuente: Elaboración propia

Objetivo 04: Determinar el costo total de producción

Para la determinación de costo total mediante la hoja de costos, se tomará en cuenta los cinco platos con mayor demanda. En la hoja de costos será por cada plato preparado, se detalla los insumos incurridos en la preparación con la respectiva cantidad y el costo de cada uno; también se le adicionará el costo de mano de obra, la cual está calculada según la panilla mensual; y por último se le sumará a ello los costos indirectos de fabricación (Anexo 07).

Es importante recalcar que, en el caso de la preparación de un plato sea para más de una porción, es necesario consignar el número de porciones, para que al final el costo total sea dividido entre el número de porciones.

Tabla 19

Hoja de costos de Spaguetti con Langostinos a la crema

HOJA DE COSTOS			
Plato:	Spaguetti con Langostinos a la crema	N° Porciones:	3
Materia prima			
Cantidad	Ingredientes	Costo	
1/2	Langostinos	S/	21.00
1/2	Spaghetti	S/	1.75
1 tz	Crema de leche	S/	3.92
50 gr	Mantequilla	S/	0.62
100 gr	Queso parmesano	S/	6.98
5 crd.	Aceite de oliva	S/	1.20
1/2 crd.	Sal	S/	0.30
1/8 crd.	Pimienta	S/	0.20
1/8	Perejil	S/	0.34
Total Materia prima		S/	36.32
Mano de Obra		S/	1.29
Costos indirectos de Fabricación		S/	11.88
COSTO TOTAL		S/	49.49
Costo Unitario (CT/ N° de porciones)		S/	16.50
Margen de Ganancia (50% CT)		S/	8.25
IGV (18%)		S/	4.45
PRECIO DE VENTA UNITARIO		S/	29.20

Fuente: Elaboración propia

Por otra parte, se comparó el costeo de los cinco platos con un sistema de costos y sin el sistema de costos, de manera que permitiera identificar cuanto es la variación monetaria porcentual. Dado a que actualmente se costea considerando sólo insumos, la variación monetaria respecto al costeo con sistema de costo es igual para todos los platos.

Tabla 20

Variación de Costos

PLATOS	CON SISTEMA DE COSTOS			SIN SISTEMA DE COSTOS			VARIACIÓN	VARIACIÓN %
	Costo Unitario de Producción	Margen 80%	Valor de Venta	Costo Unitario de Producción	Margen	Valor de Venta		
Spaguetti con Langostinos a la crema	16.50	13.20	29.69	12.11	1.45	13.56	4.39	36.27%
Arroz con Pato	15.84	12.67	28.52	11.45	3.80	15.25	4.39	38.34%
Ceviche	13.66	10.93	24.59	9.27	0.90	10.17	4.39	47.36%
Ronda Mixta	29.18	23.34	52.52	24.79	0.63	25.42	4.39	17.71%
Lomo Saltado	13.22	10.58	23.80	8.83	2.19	11.02	4.39	49.72%
TOTAL	88.40	70.72	159.11	66.45	8.98	75.42	21.95	

Fuente: Elaboración propia

Análisis e interpretación

Con el sistema de costos, se considera el costo de mano de obra y los costos indirectos de fabricación, es por ello que la variación monetaria es igual para todos los platos; sin embargo, la variación porcentual varía de acuerdo al cuan mayor o menor haya sido el costo que se considera sin tener en cuenta un sistema de costos. Esta variación significa que actualmente se estén asignados costos de hasta un 50% menor que el costo real.

Tabla 21*Variación de Margen*

PLATOS	CON SISTEMA DE COSTOS			SIN SISTEMA DE COSTOS			VARIACIÓN	VARIACIÓN %
	Costo Unitario de Producción	Margen 80%	Valor de Venta	Costo Unitario de Producción	Margen	Valor de Venta		
Spaguetti con Langostinos a la crema	16.50	13.20	29.69	12.11	1.45	13.56	11.74	97.01%
Arroz con Pato	15.84	12.67	28.52	11.45	3.80	15.25	8.87	77.46%
Ceviche	13.66	10.93	24.59	9.27	0.90	10.17	10.03	108.18%
Ronda Mixta	29.18	23.34	52.52	24.79	0.63	25.42	22.71	91.61%
Lomo Saltado	13.22	10.58	23.80	8.83	2.19	11.02	8.39	95.01%
TOTAL	88.40	70.72	159.11	66.45	8.98	75.42	61.74	

Fuente: Elaboración propia

Análisis e interpretación

El costeo que actualmente, no permite tener el margen de utilidad esperado por plato; si bien es cierto en la entrevista dirigida al gerente, indicó que esperaba obtener entre un 50% a 100% como margen de utilidad esperado. Es de este modo se le asigna un 80% como margen para determinar la variación de éste con y sin un sistema de costo, obteniendo que la variación puede llegar a ser hasta en más del 100% respecto al margen de utilidad que actualmente se está percibiendo.

Tabla 22

Margen Bruto por plato obtenido con Sistema de Costos

	Spagueti con Langostinos a la crema	Arroz con Pato	Ceviche	Ronda Mixta	Lomo Saltado	TOTAL	ANALISIS VERTICAL
Cantidad (Q)	63	81	123	105	79		
Valor de Venta (P)	29.69	28.52	24.59	52.52	23.80		
Ventas Netas (P*Q)	1,870.56	2,309.72	3,024.32	5,515.02	1,879.88	14,599.50	100%
Costo de Venta	-1,039.20	-1,283.18	-1,680.18	-3,063.90	-1,044.38	-8,110.84	55.56%
UTILIDAD BRUTA	831.36	1,026.54	1,344.14	2,451.12	835.50	6,488.67	44.44%
Gastos de Ventas	-430.23	-531.23	-695.59	-1268.45	-432.37	-3,357.89	23.00%
Gastos Administrativos	-168.35	-207.87	-272.19	-496.35	-169.19	-1,313.96	9.00%
UTILIDAD OPERATIVA	232.78	287.43	376.36	686.31	233.94	1,816.83	12.44%
Otros Gastos	-18.71	-23.10	-30.24	-55.15	-18.80	-146.00	1.00%
UTILIDAD ANTES DE IMPUESTO	214.08	264.33	346.12	631.16	215.14	1,670.83	11.44%

Fuente: Elaboración propia

Análisis e interpretación

Se tomó como referencia el número de platos de mayor demanda vendidos en un mes (siendo diciembre 2019 el periodo de referencia), así mismo el valor de venta obtenido del costeo con sistema de costo y un margen de utilidad de 80%. Es así que se simuló un estado de resultados considerando la misma cantidad de unidades vendidas de los cinco platos con mayor demanda, de esta manera se obtuvo que el costo puede representar un 55.56% respecto a las ventas, así mismo la utilidad bruta puede llegar a ascender en un 44% aproximadamente, por ende la utilidad neta. Concluyendo que el sistema de costos permite determinar un óptimo costo, mejorando la rentabilidad de la empresa.

3.4. Cronograma

Tabla 23

Cronograma de la propuesta

	Diciembre 2020				Enero 2021				Febrero 2021			
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
Sustentación de propuesta.		X										
Estudio de propuesta				X								
Aprobación de la propuesta						X						
Elaboración de detalle de costo de insumos									X			
Preparación de hoja de costos									X			
Ejecutar la propuesta de sistema de costos										X		
Determinación de costos total												X

Fuente: Elaboración propia

3.5. Presupuesto de la Propuesta

Tabla 24

Presupuesto de la Propuesta

Descripción	Cantidad	Costo Unitario	Costo total
Papel Bond	1	10.50	10.50
Tinta	1	40.00	40.00
Lapicero	2	0.50	1.00
TOTAL			51.50

Fuente: Elaboración propia

V. DISCUSIÓN

Los resultados mostrados en la investigación, se obtuvieron de entrevistas aplicadas al gerente y contador del restaurante, las mismas que validadas por tres expertos con grado de Magister, tomándose en cuenta algunas preguntas adicionales que uno de los expertos sugirió a fin de obtener resultados más precisos. Así mismo, se realizó visitas al local para observar cómo se lleva a cabo la elaboración de los platos y que insumos incurren para ello. Por otro lado, se realizó un análisis documental a los estados financieros de los tres últimos periodos. Como evidencia de lo descrito, se registran las entrevistas con sus respectivas respuestas, fotografías, ratios y análisis vertical.

Por otra parte, se presentaron limitaciones para la aplicación de entrevistas y la observación, puesto que dada la coyuntura actual es un poco difícil reunirse, sin embargo, en coordinaciones con el gerente y la contadora, se logró programar un día para la visita al local y otros días para realizar las entrevistas. De igual manera, el tiempo fue otra limitación, dado que a la actualidad la mayoría de las empresas han reiniciado sus actividades, como colaboradora de una empresa, debo cumplir con un horario de trabajo ya establecido, por lo que dedicaba las horas de la noche para realizar este trabajo de investigación.

Los resultados obtenidos, responden al área de producción, por lo que puede generalizarse en empresas que tengas producciones mínimas y exclusivas, es decir, empresas en las que la producción se realiza a pedido del cliente, como son las empresas textiles, empresas madereras. En las que la diferencia sería el producto a producir y los recursos primarios que se utilizan. Por otro lado, no podría ser aplicables a empresas productoras cuyo principal recurso es obtenido de la naturaleza, esto dado a que el proceso productivo es más amplio, en el que el costeo se determina por cada departamento de producción.

Respecto al primer objetivo, en el que concierne el diagnóstico del sistema de actual de costos en el Restaurante de Chiclayo, se delimita como resultado que el costeo que se determina es muy empírico, puesto que no se identifican correctamente los elementos del costo que intervienen durante la producción, así mismo se exime del costo, el elemento indispensable para la preparación de los

platos, como lo es la mano de obra. No obstante, tampoco se considera aquellos costos que se involucran indirectamente en el proceso de preparación de los alimentos.

En el trabajo de investigación que llevó a cabo Murillo y Quintero (2019), aborda el diseño de un sistema de costos por órdenes de producción, dado que los resultados obtenidos responden a un costeo no estructurado, pues la falta de eficacia que muestran los inventarios es evidente, notándose las deficiencias y poca credibilidad en la optimización de recursos. En ese sentido, al comparar con los resultados obtenidos en el Restaurante de Chiclayo, se haya una similitud en cuanto a la falta de una estructura de costos, sin embargo, dado a la naturaleza de sus actividades los recursos son adecuadamente, pero no se consideran todos como parte del costo.

Por otro lado, en cuanto al segundo objetivo específico en el que refiere a la evaluación del nivel de rentabilidad, de acuerdo a los resultados obtenidos se evidencia que la rentabilidad sobre ventas, activos fijos y patrimonio ha ido descendiendo durante los tres últimos periodos, esto dado a que el principal factor de la variación obtenida en cada uno de los ratios ha sido la utilidad después de impuestos, pues este ha disminuido de año a año.

Mientras tanto Chávez y Chávez (2016), en su trabajo de investigación obtienen como resultado que la rentabilidad de la empresa no es el esperado dado al deficiente trabajo que realiza el personal de la empresa. En tal sentido se discrepa radicalmente con los resultados de los autores, dado que sólo lo evidencia con cuestionarios aplicados a los colaboradores, en los que el factor de la variación de rentabilidad está dada por aspectos administrativos. Mientras que en esta investigación, los resultados son evidenciados con análisis documental y aplicación de ratios de rentabilidad con datos verídicos obtenidos de los estados financieros.

Por consiguiente, respecto al tercer objetivo específico, en el que se expone el diseño de un sistema de costos por órdenes de producción para mejorar la rentabilidad del Restaurante de Chiclayo, el mismo con el que se pretende determinar el costo total incurrido en la producción, con mayor exactitud.

De manera que una vez identificados los elementos de costos, con ayuda de una base de datos de todos los insumos que son necesarios para la elaboración de todos sus platos, se calcule por receta el total de costo que conlleva preparar un plato, adicionando a ello el margen de ganancia e IGV, ello mediante la hoja de costos.

Así mismo Rojas (2019) en su investigación, propone un sistema de costos por órdenes de trabajo, en el que se determina los costos total por cada clase de alimento producido, obteniendo una mejor rentabilidad por cada producto, no obstante, tuvo en cuenta los precios actuales, por lo que al menos un productos no es rentable. De esta manera, se concuerda con el autor, puesto que si los precios son establecidos de acuerdo a los costos obtenidos de la aplicación del sistema de costos, tendría una mejor una mejor utilidad bruta, a la cual se le deducirán los gastos, obteniendo finalmente la utilidad neta esperada.

VI. CONCLUSIONES

Respecto al primer objetivo específico; diagnosticar el sistema de costos actual del restaurante, se concluyó que los costos consignados son calculados de manera empírica, puesto que no cuenta con sistema de costos debidamente estructurado de los platos que ofrece, de este modo los precios asignados no les garantizan obtener la rentabilidad esperada, dado que el costo real está por encima del costo que se está tomando como base para determinar el margen de ganancia y los precios.

Por otro lado, para el segundo objetivo específico; evaluar la rentabilidad en el Restaurante de Chiclayo, se concluyó que durante los tres últimos periodos ésta ha ido descendiendo, dado a que el factor para determinar los indicadores de rentabilidad está dado por la utilidad neta, la misma que año a año ha sido menor. Si bien es cierto, las ventas han ido aumentando, lo costos también; sin embargo, dicho aumento no ha sido proporcional, dado a que el costo aumentó pero el costo por producto se mantuvo, por lo que no ha permitido que el margen bruto sea el esperado.

En tal sentido, en el tercer objetivo específico, se propone el diseño de un sistema de costos por órdenes de producción a fin de obtener la rentabilidad esperada, se concluyó que este sistema de costeo determina un costo más exacto y completo a diferencia del empírico que hoy se maneja. De manera que le permitirá a la empresa fijar sus precios basándose en costos reales, logrando los ingresos sean proporcional a las ventas. Ello se verá reflejado en el estado de resultados, pues obtendrá una mejor utilidad bruta, por ende la utilidad neta esperada.

VII. RECOMENDACIONES

Se recomienda al gerente, organizar la información de sus compras y gastos que realice periódicamente, de manera que le permitan diferenciar y tener acceso rápido al detalle de los costos que incurren en el proceso de preparación, separando el costo del gasto.

Al gerente se le sugiere, tomar en cuenta la posibilidad de que la contabilidad se desarrolle dentro de la empresa y no de forma externa como actualmente se maneja. Esto a fin de tener un apoyo en cuanto a la organización de la información, dado a que esto optimizará el desarrollo contable respecto a los costos. También es importante que evalúe la posibilidad de contratar a una persona que se encargue netamente de la administración de la empresa, esto le permitirá el manejo eficiente de la información respecto a las compras y gastos que se lleven a cabo en la empresa.

Por otro lado, se les recomienda al gerente y a la persona encargada de contabilidad, que mantengan una comunicación constante y eficiente, a fin de consolidar la información que se maneja respecto a compras y gastos que se realicen en la empresa. Esto ayudará a que los movimientos que se manejen en la empresa, se vean reflejados en los estados financieros, es decir que los datos sean exactos.

Se le sugiere al gerente llevar a cabo la propuesta de sistema de costos por órdenes de producción, pues esto le permitirá mejorar el manejo de todos los costos que incurren en la preparación de sus platos y de esta manera ayudará en la determinación de los precios para obtener el margen de ganancia esperado.

Se recomienda a los estudiantes y profesionales futuros, analizar minuciosamente e identificar los problemas existentes en una empresa de servicios, en cuanto al costo y al sistema que utilizan para determinar éste, de manera que les permita desarrollar posibles soluciones que permitan mitigar las deficiencias, logrando así adoptar nuevos conocimientos y de alguna manera experiencia para el campo laboral.

REFERENCIAS

- Aching, G. C. (2005). *Guía rápida Ratios financieros y matemáticas de la mercadotecnia*. Prociencia y Cultura S.A. http://perfeccionate.urp.edu.pe/econtinua/FINANZAS/LIBRO_RATIOS%20FINANCIEROS_MAT_DE_LA_MERCADOTECNIA.pdf
- Andina. (2016, 12 de mayo). Lambayeque combate informalidad en prestación de servicios turísticos. <https://andina.pe/agencia/noticia-lambayeque-combate-informalidad-prestacion-servicios-turisticos-612248.aspx>
- Ayuso, S. (2020). Los Chefs estrellas franceses lanzan un grito de alarma por el sector de la restauración. *Diario El País*. <https://elpais.com/economia/2020-04-20/los-chefs-estrella-franceses-lanzan-un-grito-de-alarma-por-el-sector-de-la-restauracion.html>
- Becerra, M. P. y Merino, C. M. (2019). *Propuesta de diseño de un sistema de costos por órdenes de producción para mejorar la toma de decisiones de las empresas del sector restaurantes de la ciudad de Chiclayo*. [Tesis para obtener el título profesional de Contador Público, Universidad Nacional Pedro Ruiz Gallo]. Repositorio Institucional UNPRG. <http://repositorio.unprg.edu.pe/bitstream/handle/UNPRG/4846/BC-TES-3632%20BECERRA%20MANAYAY-MERINO%20CORONEL.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Bernal, A. C. (2010). *Metodología de la Investigación administración, economía, humanidades y ciencias sociales* (3.^a ed.). Pearson Educación. <http://abacoenred.com/wp-content/uploads/2019/02/EI-proyecto-de-investigaci%C3%B3n-F.G.-Arias-2012-pdf.pdf>
- Burgos, G. (2017, 3 de marzo). Chile: Ventas de restaurantes y bares suman US\$ 4.700 mills. *América Retail*. <https://www.america-retail.com/sin-categoria/chile-ventas-de-restaurantes-y-bares-suman-us-4-700-mills/>
- Cajusol, D. J. (2017). *Sistema de costeo por órdenes de trabajo para mejorar los resultados financieros en el sector MYPE – caso de la Empresa de Transporte de Carga Pesada Chota S.A.C.* [tesis para optar el título

profesional de contador público, Universidad Católica los Ángeles
Chimbote]. Repositorio Institucional ULADECH.
[http://repositorio.uladech.edu.pe/bitstream/handle/123456789/4175/COSTE
O_POR_ORDENES_CAJUSOL_DAMIAN_JOSE_Y SMAEL.pdf?sequence=
4](http://repositorio.uladech.edu.pe/bitstream/handle/123456789/4175/COSTE_O_POR_ORDENES_CAJUSOL_DAMIAN_JOSE_Y SMAEL.pdf?sequence=4)

Charles, T. H., Srikant, M. D. y Madhav, V. R. (2012). *Contabilidad de Costos Un
enfoque Gerencial* (14° ed.). Pearson Educación. [https://profefily.com
/wp-content/uploads/2017/12/Contabilidad-de-costos-Charles-T.-Horngr
en.pdf](https://profefily.com/wp-content/uploads/2017/12/Contabilidad-de-costos-Charles-T.-Horngr
en.pdf)

Chávez, Q. N. y Chávez, Q. E. (2017). *Sistema de costos por orden de producción
y rentabilidad del Hotel Amanecer en el Sol 2014-2015, Cusco 2016*. [Tesis
para obtener le grado de Contador Público, Universidad Peruana Austral de
Cuzco]. Repositorio Institucional AUSTRAL. [http://repositorio.uaus
tral.edu.pe/handle/UAUSTRAL/6](http://repositorio.uaus
tral.edu.pe/handle/UAUSTRAL/6)

Chiarella, R. (2016, 29 de marzo). Bembos: la fast food peruana es cada vez
menos rentable. *Semana Económica*.
[https://semanaeconomica.com/sectores-empresas/comercio/183636-
bembos-la-fast-food-peruana-es-cada-vez-menos-rentable](https://semanaeconomica.com/sectores-empresas/comercio/183636-
bembos-la-fast-food-peruana-es-cada-vez-menos-rentable)

Chiliqinga, J. M. y Vallejos, O.H. (2017). *COSTOS Modalidad Órdenes de
Producción*. Editorial UTN. Ibarra- Ecuador.
[http://repositorio.utn.edu.ec/bitstream/123456789/7077/1/LIBRO%20Costos
.pdf](http://repositorio.utn.edu.ec/bitstream/123456789/7077/1/LIBRO%20Costos
.pdf)

Córdova, P. X. (2016). *Distribución de costos en la producción de puros de la
empresa Tabacalera El Buen Sabor S, A. Estelí, durante el año 2014*.
[Tesis para optar al título de Máster en Contabilidad con Énfasis en
Auditoría, Universidad Nacional Autónoma de Nicaragua, Managua].
<https://core.ac.uk/download/pdf/80117879.pdf>

De la Hoz, S. B., Ferrer, M. A. y De la Hoz, S. A. (2008). Indicadores de
rentabilidad: herramientas para la toma decisiones financieras en hoteles
de categoría media ubicados en Maracaibo. *Revista de Ciencias Sociales*.

Vol 14. http://ve.scielo.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1315-95182008000100008

El Comercio. (2020, 02 de abril). Restaurantes en incertidumbre ante la crisis: ¿Cuántas pérdidas generan durante la cuarentena? <https://elcomercio.pe/economia/peru/coronavirus-peru-restaurantes-en-incertidumbre-ante-la-crisis-cuantas-perdidas-generan-durante-la-cuarentena-covid-19-cuarentena-noticia/?ref=ecr>

Gestión. (2017, 14 de setiembre). Restaurantes peruanos podrían ser 9% más rentables si gestionaran su basura. <https://gestion.pe/tu-dinero/restaurantes-peruanos-9-rentables-gestionaran-basura-143485-noticia/?ref=gesr>

Gitman, L. J. y Zutter, C.J. (2012). *Principios de la Administración Financiera*. (12^o ed.). Pearson Educación. <https://educativopracticas.files.wordpress.com/2014/05/principios-de-administracion-financiera.pdf>

Guillen, G. C. e Infanzón, C. L. (2019). *El sistema de costeo por órdenes y su impacto en la situación financiera en las empresas de servicios de arquitectura de Lima, año 2018*[tesis para optar por el título de Contador Público, Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas]. Repositorio Académico UPC. https://repositorioacademico.upc.edu.pe/bitstream/handle/10757/625862/guillen_gc.pdf?sequence=3&isAllowed=y

Hernández, S. R. (2014). *Metodología de la Investigación*. (6.^a ed.). Mc Graw Hill Education. <https://www.uca.ac.cr/wp-content/uploads/2017/10/Investigacion.pdf>

Kothari, C. R. (1990). *Research Methodology Methods & Techniques*. (2^o. Ed). New Age International (P) Ltd., Publishers. <https://upla.edu.pe/wp-content/uploads/2017/12/4-UPLA-Kothari-Reserach-Methodology.pdf>

Kumar, R. (2011). *Research Methodology a step-by-step guide for beginners* (3.^a Ed.). SAGE Publications. <http://www.sociology.kpi.ua/wp->

content/uploads/2014/06/Ranjit_Kumar-Research_Methodology_A_Step-by-Step_G.pdf

La industria. (2019, 11 de Octubre). En Lambayeque existe demanda insatisfecha de carne de cuy. <https://www.laindustriadechiclayo.pe/noticia/1571087594-en-lambayeque-existe-demanda-insatisfecha-de-carne-de-cuy>

Mena, F., Galárraga, E. (2018). Control de costos de alimentos y bebidas en mipymes hosteleras: caso de estudio Quito – Ecuador. *Revista de la Agrupación Joven Iberoamericana de Contabilidad y Administración de Empresas (AJOICA)*, 18-2018, 160-182.http://elcriterio.com/revista/contenidos_18/12.pdf

Ministerio de Economía y Finanzas. (1997). Normas Internacionales de Contabilidad 17. *Arrendamientos*. https://www.mef.gob.pe/contenidos/conta_public/con_nor_co/vigentes/nic/17_NIC.pdf

Murillo, A. I. y Quintero, A. Y. (2019). *Diseño de una herramienta de costos por órdenes de producción para el Restaurante y Hostal El Paraíso* [tesis de Contador Público, Universidad Autónoma de Occidente]. Repositorio Institucional UAO. <https://red.uao.edu.co/bitstream/10614/10950/6/T08496.pdf>

Pasco, C. M. (1986). El salario: Su protección y Garantía. *Revista Dialnet*. (214-242)

Polidoro, D. A., Dos Santos, A. D., Caretta, O. H. y Brito, G. E. (2014). Validez y confiabilidad de un instrumento de clasificación de pacientes pediátricos. *Revista Latino-Am. Enfermagem*, 22(4), 598-603. https://www.scielo.br/pdf/rlae/v22n4/es_0104-1169-rlae-22-04-00598.pdf

Ramírez, M. C., García, B. M. y Pantoja, A. C (2010). *Fundamentos y técnicas de Costos*. Editorial Universidad Libre, Sede Cartagena. http://www.unilibre.edu.co/cartagena/pdf/investigacion/libros/ceac/FUNDAMENTOS_Y_TECNICAS%20DE%20COSTO.pdf

- Robles, R. C. (202). *Costos históricos*. Red tercer Milenio. http://www.aliat.org.mx/BibliotecasDigitales/economico_administrativo/Costos_historicos.pdf
- Rojas, C. M. (2015). Tipos de Investigación científica: Una simplificación de la complicada incoherente nomenclatura y clasificación. *Revista electrónica de Veterinaria*, 16(1). 1-14. <https://www.redalyc.org/pdf/636/63638739004.pdf>
- Rojas, P. R. (2019). *Propuesta de un sistema de costos por órdenes de trabajo para determinar la rentabilidad por producto en la empresa de alimentos balanceados San Juan – Chiclayo, 2015*. [Tesis para optar por el título de Contador Público, Universidad Católica Santo Toribio de Mogrovejo]. Repositorio Institucional USAT. http://tesis.usat.edu.pe/bitstream/20.500.12423/2479/1/TL_RojasPerezRuth.pdf
- Roussel, P. (2000). La motivation au travail – concept et Théories. *Toulouse*, Note n°326. <http://www.lesclesdelamotivation.fr/Documents%20li%E9s/motivationrousseil.pdf>
- Sánchez, B. J. (2002). *Análisis de Rentabilidad de la empresa*. *5campus.com*. Consultado el 15 de mayo del 2020. <https://cibercont.a.unizar.es/leccion/anarenta/analisisR.pdf>
- Sánchez, S. A. (1994). La rentabilidad económica y financiera de la gran empresa española. Análisis de los factores determinantes. *Revista Dialnet*, (78), 159-179.
- Scharager, J. (2001). Metodología de la investigación para las Ciencias Sociales. *Pontificia Universidad Católica de Chile*. https://d1wqtxts1xzle7.cloudfront.net/31715755/muestreo.pdf?1376397424=&response-content-disposition=inline%3B+filename%3DMetodologia_de_la_Investigacion_Escuela.pdf&Expires=1606973623&Signature=UTMwv53ddu9ZXprSv0G-GtH-clX40sh24QOfVL7HtA2xJXc-

Tq1J3~gOeGSZGwizl8BaLrA~V7ZKeMDx3JZdm8CZHRDS6qdAgg2LAgp
MxiZm1e-
C0CcW2uWwAMaJRXqzWPDEtnrvvIaDHLJBtKvHCRG3fzIJmPAHSAK5A
FaegZ855lCiopZi2E297fUGYCFjrpIGF9TPdNRAYI98GufYwc6AVm2RI8i~fS
UTPWP4Eg3XZ9tsMmYxe4fXXh3lwvpuBiTtS2~njP4CL6zyFQhBgiy-
qA9KIg27RfCO~MXHGI55RXYor92h7ui33BLNgMCHFGPeqzknq3nZitwp-
OQA5g__&Key-Pair-Id=APKAJLOHF5GGSLRBV4ZA.

Sevilla, A. (2020). *Margen Bruto*. Econopedia.
<https://economipedia.com/definiciones/margen-bruto.html>

Sinisterra, G. (2006). *Contabilidad de costos*. Ecoe Ediciones. Bogotá

Tafur, M. C. y Rosales, C. A. (2016). *Sistema de costos por órdenes de producción en la fabricación de muebles de comedor y su incidencia en la utilidad de la empresa Muebles y Diseños S.A.C. distrito de Trujillo, trimestre Julio-Setiembre 2016*. [Tesis para obtener el Título profesional de Contador Público, Universidad Privada Antenor Orrego]. Repositorio Institucional UPAO. http://repositorio.upao.edu.pe/bitstream/upaorep/3255/1/RE_CONT_CHRISS.TAFUR_CAROLYN.ROSALES_SISTEMA.DE.COSTOS.POR.ORDENES_DATOS.PDF

Triviño, O. X. y Holguin, B.J. (2016). *Diseño de un sistema de costos por órdenes de producción empresa CORPTAMA S.A.* [tesis presentada como requisito para optar el título de Contador Público Autorizado, Universidad de Guayaquil]. Repositorio Nacional en Ciencias y Tecnología. <http://repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/19845/1/TESIS.pdf>

Koleva, B., Gjorgieva, O. y Miteva, E. (2018). Proceedings of the Multidisciplinary Academic Conference., p53-60. 8p.

**ANEXOS
ANEXO 01**

Matriz de operacionalización

Tabla 25

Operacionalización de variables: variable independiente

Variables	Definición conceptual	Definición operacional	Dimensión	Indicadores	Ítems	Escala
Sistema de costos por órdenes de trabajo	El proceso de costear un producto o servicio de acuerdo a la orden y/o pedido del cliente, que por lo general suelen utilizarse cantidades distintas de recursos por cada pedido.(Charles, Srikant y Madhav, 2012).	En tal sentido, el costo tiene componentes que dan paso a suministrar información detallada y necesaria para fijar un costo total. Es así que Ramírez, García y Pantoja (2010)	Materia prima	Control	¿Cuáles son los principales insumos que utiliza para la elaboración de sus platos? Detalle	
				Costo	¿Con que frecuencia compra sus insumos para la elaboración de sus platos? ¿Cómo determina el costo de los insumos en el costo de un producto? Del total de sus compras semanales ¿Cuánto representa el costo de materia prima?	
				Remuneraciones	¿Considera usted a la mano de obra como parte del costo del producto? ¿Cuántos trabajadores se encargan de la preparación de los platos? ¿Cómo determina el costo de mano de obra? ¿Cómo se le paga al personal encargado de la preparación de los platos? ¿De qué manera controla el horario de los trabajadores? Del total de pago por planilla ¿Cuánto corresponde al costo?	
				Beneficios Sociales	¿Qué otros desembolsos considera usted para determinar el costo de mano de obra?	

	Servicios Básicos	¿Considera usted otros elementos al costo de un producto, aparte de la materia prima y mano de obra?
Costos Indirectos	Alquileres	¿Cuáles son los costos indirectos considera para determinar el costo de sus platos? Del total de costos de servicios básicos y alquileres, ¿Cuánto representa el costo y cuanto el gasto? Teniendo en cuenta la pregunta anterior, ¿De qué manera determina dichos costos y gastos?
	Otros costos de producción	¿Qué otros costos considera? Detalle

Nota 1: Contabilidad de Costos Un enfoque Gerencial (14° ed.). Charles, T. H., Srikant, M. D. y Madhav, V. R. (2012). <https://profefily.com/wp-content/uploads/2017/12/Contabilidad-de-costos-Charles-T.-Horngren.pdf>

Tabla 26

Operacionalización de variables: variable dependiente

Variables	Definición conceptual	Definición operacional	Dimensión	Indicadores	Ítems	Escala
Rentabilidad	Es todo aquel conocimiento que se aplica a la acción económica en la que interceden recursos financieros, materiales y humanos, a fin de obtener resultados favorables. (Sánchez, 2002).	Son razones que analizan las utilidades obtenidas, respecto a la inversión que se hizo para obtenerlas, para lo cual se puede considerar el activo total o el capital contable.	Indicadores de Rentabilidad	Rentabilidad sobre ventas	$\text{Rentabilidad sobre ventas} = \frac{\text{Utilidad Neta Despues de Impuestos}}{\text{Ventas Totales}}$	
				Rentabilidad sobre Patrimonio	$\text{Rentabilidad sobre Capital} = \frac{\text{Utilidad Neta Despues de Impuestos}}{\text{Capital Contable}}$	
				Rentabilidad sobre Activo	$\text{Rentabilidad sobre Activos} = \frac{\text{Utilidad Neta Despues de Impuestos}}{\text{Activos totales}}$	

Nota 1: Análisis de Rentabilidad de la empresa. Sánchez, B. J. (2002). 5campus.com. <https://ciberconta.unizar.es/leccion/anarenta/analisisR.pdf>

ANEXO 02

Instrumentos de recolección de datos

Entrevista dirigida al gerente del Restaurante de Chiclayo.

Objetivo: Diagnosticar el actual sistema de costos que emplea el Restaurante de Chiclayo

1. ¿Cuáles son los principales insumos que utiliza para la elaboración de sus platos? Detalle

2. ¿Con que frecuencia compra sus insumos para la elaboración de sus platos?

3. Del total de sus compras semanales ¿Cuánto representa el costo de materia prima?

4. ¿Cuántos trabajadores se encargan de la preparación de los platos?

5. Del total de pago por planilla ¿Cuánto corresponde al costo?

6. ¿Cómo determina el costo de mano de obra?

7. ¿De qué manera controla el horario de los trabajadores?

8. ¿Qué otros desembolsos considera usted para determinar el costo de mano de obra?

9. ¿Cuáles son los costos indirectos considera para determinar el costo de sus platos?

10. Del total de costos de servicios básicos y alquileres, ¿Cuánto representa el costo y cuanto el gasto?

11. Teniendo en cuenta la pregunta anterior, ¿De qué manera determina dichos costos y gastos?

12. ¿Qué otros costos considera? Detalle

Entrevista dirigida al contador del Restaurante de Chiclayo.

Objetivo: Diagnosticar el actual sistema de costos que emplea el Restaurante de Chiclayo

1. ¿Cómo identifica los costos de materia prima en la empresa?

2. ¿Se lleva un control de existencia periódicamente?

3. ¿Cómo identifica la materia prima y costos indirectos?

4. ¿Cómo determina el costo de mano de obra en planilla?

5. Del total de pago por planilla ¿Cuánto corresponde al costo?

6. Teniendo en cuenta la pregunta anterior, ¿De qué manera determina dichos costos y gastos?

7. ¿Toma en cuenta algunos otros desembolsos para determinar el costo de mano de obra?

8. ¿Cuáles son los costos indirectos considera para determinar el costo total?

9. Del total de costos de servicios básicos y alquileres, ¿Cuánto representa el costo y cuanto el gasto?

10. ¿Existe variación de costos? ¿Con que frecuencia?

Ficha de observación

OBJETIVO:

- Diagnosticar el actual sistema de costos que emplea el Restaurante de Chiclayo.
- Evaluar el nivel de rentabilidad del Restaurante de Chiclayo

Tabla 27

Ficha de observación

FICHA DE OBSERVACIÓN	
Fecha:	
Área:	
Objetivos:	
<ul style="list-style-type: none">• Diagnosticar el actual sistema de costos que emplea el Restaurante de Chiclayo.• Evaluar el nivel de rentabilidad del Restaurante de Chiclayo.	
SE OBSERVÓ	COMENTARIO

Fuente: Elaboración propia

Ficha Documental

OBJETIVO:

- Evaluar el nivel de rentabilidad del Restaurante de Chiclayo

Tabla 28

Ficha documental

FICHA DOCUMENTAL			
Fecha:			
Objetivo: Evaluar el nivel de rentabilidad del Restaurante de Chiclayo			
DOCUMENTOS	FÍSICO		OBSERVACIÓN
	SI	NO	
Ficha RUC			
Balance de comprobación			
Estado de Situación Financiera			
Estado de Resultados			
Planilla de Remuneraciones			
Facturas de Principales proveedores			
Comprobantes de Servicios básicos			
Comprobantes de compras de materia prima			
Contrato de arrendamiento			

Fuente: Elaboración propia

ANEXO 03:

Validación de Instrumentos

CERTIFICADO DE VALIDEZ DE CONTENIDO DEL INSTRUMENTO QUE MIDE: SISTEMA DE COSTOS POR ÓRDENES DE TRABAJO

Nº	DIMENSIONES / ítems	Pertinencia ¹		Relevancia ²		Claridad ³		Sugerencias
		Si	No	Si	No	Si	No	
	DIMENSIÓN 1: Materia Prima							
1	¿Cuáles son los principales insumos que utiliza para la elaboración de sus platos? Detalle	X		X		X		
2	¿Con que frecuencia compra sus insumos para la elaboración de sus platos?	X		X		X		
3	Del total de sus compras semanales ¿Cuánto representa el costo de materia prima?	X		X		X		
	DIMENSIÓN 2: Mano de Obra							
4	¿Cuántos trabajadores se encargan de la preparación de los platos?	X		X		X		
5	¿Cómo determina el costo de mano de obra?	X		X		X		
6	¿De qué manera controla el horario de los trabajadores?	X		X		X		
7	Del total de pago por planilla ¿Cuánto corresponde al costo?	X		X		X		
8	¿Qué otros desembolsos considera usted para determinar el costo de mano de obra?	X		X		X		

	DIMENSIÓN 3: Costos Indirectos	Si	No	Si	No	Si	No	
9	¿Cuáles son los costos indirectos considera para determinar el costo de sus platos?	X		X		X		
10	Del total de costos de servicios básicos y alquileres, ¿Cuánto representa el costo y cuanto el gasto?	X		X		X		
11	Teniendo en cuenta la pregunta anterior, ¿De qué manera determina dichos costos y gastos?	X		X		X		
12	¿Qué otros costos considera? Detalle	X		X		X		

Observaciones:

NINGUNA OBSERVACION PUEDE APLICARSE EL INSTRUMENTO

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

Chiclayo 14 de Setiembre del 2020.

Apellidos y nombres del juez evaluador:

MG. CPC. HUGO YVAN COLLANTES PALOMINO.

DNI: 16734957.


Especialidad del evaluador CONTADOR PÚBLICO CON MAESTRIA EN TRIBUTACION NACIONAL E INTERNACIONAL Y AUDITOR INDEPENDIENTE

¹**Pertinencia:**El ítem corresponde al concepto teórico formulado.

²**Relevancia:** El ítem es apropiado para representar al componente o dimensión específica del constructo

³**Claridad:** Se entiende sin dificultad alguna el enunciado del ítem, es conciso, exacto y directo

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



Hugo Yván Collantes Palomino
CONTADOR PUBLICO COLEGIADO
MATRICULA 04-1677

CERTIFICADO DE VALIDEZ DE CONTENIDO DEL INSTRUMENTO QUE MIDE: SISTEMA DE COSTOS POR ÓRDENES DE TRABAJO

Nº	DIMENSIONES / ítems	Pertinencia ¹		Relevancia ²		Claridad ³		Sugerencias
		Si	No	Si	No	Si	No	
	DIMENSIÓN 1: Materia Prima							
1	¿Cómo identifica los costos de materia prima en la empresa?	X		X		X		
2	¿Se lleva un control de existencia periódicamente?	X		X		X		
3	¿Cómo identifica la materia prima y costos indirectos?	X		X		X		
	DIMENSIÓN 2: Mano de Obra							
4	¿Cómo determina el costo de mano de obra en planilla?	X		X		X		
5	Del total de pago por planilla ¿Cuánto corresponde al costo?	X		X		X		
6	¿Toma en cuenta algunos otros desembolsos para determinar el costo de mano de obra?	X		X		X		
	DIMENSIÓN 3: Costos Indirectos							
7	¿Cuáles son los costos indirectos considera para determinar el costo total?	X		X		X		
8	Del total de costos de servicios básicos y alquileres, ¿Cuánto representa el costo y cuanto el gasto?	X		X		X		
8	Teniendo en cuenta la pregunta anterior, ¿De qué manera determina dichos costos y gastos?	X		X		X		
10	¿Existe variación de costos? ¿Con que frecuencia?	X		X		X		

Observaciones:

NINGUNA OBSERVACION PUEDE APLICARSE EL INSTRUMENTO

Opinión de aplicabilidad: Aplicable [X]

Aplicable después de corregir []

No aplicable []

Chiclayo 14 de Setiembre del 2020

Apellidos y nombres del juez evaluador:

MG. CPC. HUGO YVAN COLLANTES PALOMINO.

DNI: 16734957.

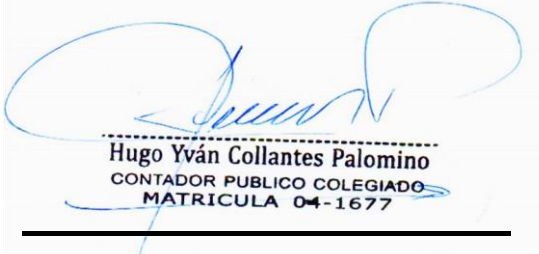
Especialidad del evaluador CONTADOR PÚBLICO CON MAESTRIA EN TRIBUTACION NACIONAL E INTERNACIONAL Y AUDITOR INDEPENDIENTE

¹**Pertinencia:** El ítem corresponde al concepto teórico formulado.

²**Relevancia:** El ítem es apropiado para representar al componente o dimensión específica del constructo

³**Claridad:** Se entiende sin dificultad alguna el enunciado del ítem, es conciso, exacto y directo

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



Hugo Yván Collantes Palomino
CONTADOR PUBLICO COLEGIADO
MATRICULA 04-1677

CERTIFICADO DE VALIDEZ DE CONTENIDO DEL INSTRUMENTO QUE MIDE: SISTEMA DE COSTOS POR ÓRDENES DE TRABAJO

Nº	DIMENSIONES / ítems	Pertinencia ¹		Relevancia ²		Claridad ³		Sugerencias
		Si	No	Si	No	Si	No	
	DIMENSIÓN 1: Materia Prima	Si	No	Si	No	Si	No	
1	¿Cuáles son los principales insumos que utiliza para la elaboración de sus platos? Detalle	X		X		X		
2	¿Con que frecuencia compra sus insumos para la elaboración de sus platos?	X		X		X		
4	¿Como determina el costo de los insumos en el costo de un producto?							
4	Del total de sus compras semanales ¿Cuánto representa el costo de materia prima?	X		X		X		
	DIMENSIÓN 2: Mano de Obra	Si	No	Si	No	Si	No	
6	¿Considera usted a la mano de obra como parte del costo del producto?	X		X		X		
6	Cuántos trabajadores se encargan de la preparación de los platos?							
7	¿Cómo determina el costo de mano de obra?	X		X		X		
8	¿Como se le paga al personal encargado de la preparación de los platos?							
9	¿De qué manera controla el horario de los trabajadores?	X		X		X		
10	Del total de pago por planilla ¿Cuánto corresponde al costo?	X		X		X		
	DIMENSIÓN 3: Costos Indirectos	Si	No	Si	No	Si	No	

11	¿Considera usted otros elementos al costo de un producto, aparte de la materia prima y mano de obra?	X		X		X	
12	¿Cuáles son los costos indirectos considera para determinar el costo de sus platos?						
13	Del total de costos de servicios básicos y alquileres, ¿Cuánto considera como Costo de producción y cuanto al gasto?	X		X		X	
14	Teniendo en cuenta la pregunta anterior, ¿De qué manera determina dichos costos y gastos?	X		X		X	
15	¿Qué otros costos considera? Detalle	X		X		X	

Observaciones (precisar si hay suficiencia): _____

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

19 de Setiembre del 2020.

Apellidos y nombres del juez evaluador:

WALDEMAR RAMON GARCIA VERA

DNI: 16464113

Especialidad del evaluador: **CONTADOR PUBLICO**



¹**Pertinencia:**El ítem corresponde al concepto teórico formulado.

²**Relevancia:** El ítem es apropiado para representar al componente o dimensión específica del constructo

³**Claridad:** Se entiende sin dificultad alguna el enunciado del ítem, es conciso, exacto y directo

Mgtr. CPC. Waldemar Ramón García Vera
Mat. 364

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

CERTIFICADO DE VALIDEZ DE CONTENIDO DEL INSTRUMENTO QUE MIDE: SISTEMA DE COSTOS POR ÓRDENES DE TRABAJO

Nº	DIMENSIONES / ítems	Pertinencia ¹		Relevancia ²		Claridad ³		Sugerencias
		Si	No	Si	No	Si	No	
	DIMENSIÓN 1: Materia Prima							
1	¿Cómo identifica los costos de materia prima en la empresa?	X		X		X		
2	¿Se lleva un control de existencia periódicamente?	X		X		X		
3	¿Cómo identifica la materia prima y costos indirectos?	X		X		X		
	DIMENSIÓN 2: Mano de Obra							
4	¿Cómo determina el costo de mano de obra en planilla?	X		X		X		
5	Del total de pago por planilla ¿Cuánto corresponde al costo?	X		X		X		
6	¿Toma en cuenta algunos otros desembolsos para determinar el costo de mano de obra?	X		X		X		
	DIMENSIÓN 3: Costos Indirectos							
7	¿Cuáles son los costos indirectos considera para determinar el costo total?	X		X		X		
8	Del total de costos de servicios básicos y alquileres, ¿Cuánto representa el costo y cuanto el gasto?	X		X		X		
8	Teniendo en cuenta la pregunta anterior, ¿De qué manera determina dichos costos y gastos?	X		X		X		
10	¿Existe variación de costos? ¿Con que frecuencia?	X		X		X		

Observaciones (precisar si hay suficiencia): _____

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

19 de Setiembre del 2020.

Apellidos y nombres del juez evaluador:

WALDEMAR RAMON GARCIA VERA

DNI: 16464113

Especialidad del evaluador: CONTADOR PUBLICO

¹**Pertinencia:**El ítem corresponde al concepto teórico formulado.

²**Relevancia:** El ítem es apropiado para representar al componente o dimensión específica del constructo

³**Claridad:** Se entiende sin dificultad alguna el enunciado del ítem, es conciso, exacto y directo

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



Mgtr. CPC. Waldemar Ramón García Vera
Mat. 364

CERTIFICADO DE VALIDEZ DE CONTENIDO DEL INSTRUMENTO QUE MIDE: SISTEMA DE COSTOS POR ÓRDENES DE TRABAJO

Nº	DIMENSIONES / ítems	Pertinencia ¹		Relevancia ²		Claridad ³		Sugerencias
		Si	No	Si	No	Si	No	
	DIMENSIÓN 1: Materia Prima							
1	¿Cuáles son los principales insumos que utiliza para la elaboración de sus platos? Detalle	X		X		X		ninguna
2	¿Con que frecuencia compra sus insumos para la elaboración de sus platos?	X		X				ninguna
3	Del total de sus compras semanales ¿Cuánto representa el costo de materia prima?	X		X		X		ninguna
	DIMENSIÓN 2: Mano de Obra	Si	No	Si	No	Si	No	
4	¿Cuántos trabajadores se encargan de la preparación de los platos?	X		X		X		ninguna
5	¿Cómo determina el costo de mano de obra?	X		X		X		ninguna
6	¿De qué manera controla el horario de los trabajadores?	X		X		X		ninguna
7	Del total de pago por planilla ¿Cuánto corresponde al costo?	X		X		X		ninguna
8	¿Qué otros desembolsos considera usted para determinar el costo de mano de obra?	X		X		X		ninguna
	DIMENSIÓN 3: Costos Indirectos	Si	No	Si	No	Si	No	
9	¿Cuáles son los costos indirectos que considera para determinar el costo de sus platos?	x		x		x		ninguna
10	Del total de costos de servicios básicos y alquileres, ¿Cuánto representa el costo y cuanto el gasto?	x		x		x		ninguna
11	Teniendo en cuenta la pregunta anterior, ¿De qué manera	x		x		x		ninguna

	determina dichos costos y gastos?						
12	¿Qué otros costos considera? Detalle	x		x		x	ninguna

Observaciones (precisar si hay suficiencia): Ninguna

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

22 de Septiembre del 2020.

Apellidos y nombres del juez evaluador:

GILES SAAVEDRA DAGMAR GIANNINA

DNI: 43899380

Especialidad del evaluador: GESTIÓN EMPRESARIAL Y FINANZAS PRIVADAS



¹**Pertinencia:** El ítem corresponde al concepto teórico formulado.

²**Relevancia:** El ítem es apropiado para representar al componente o dimensión específica del constructo

³**Claridad:** Se entiende sin dificultad alguna el enunciado del ítem, es conciso, exacto y directo

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

Mg. CPC. Dagmar Giannina Giles Saavedra
Mat. 04 - 2962

CERTIFICADO DE VALIDEZ DE CONTENIDO DEL INSTRUMENTO QUE MIDE: SISTEMA DE COSTOS POR ÓRDENES DE TRABAJO

Nº	DIMENSIONES / ítems	Pertinencia ¹		Relevancia ²		Claridad ³		Sugerencias
		Si	No	Si	No	Si	No	
	DIMENSIÓN 1: Materia Prima							
1	¿Cómo identifica los costos de materia prima en la empresa?	X		X		X		ninguna
2	¿Se lleva un control de existencia periódicamente?	X		X		X		ninguna
3	¿Cómo identifica la materia prima y costos indirectos?	X		X		X		ninguna
	DIMENSIÓN 2: Mano de Obra							
4	¿Cómo determina el costo de mano de obra en planilla?	X		X		X		ninguna
5	Del total de pago por planilla ¿Cuánto corresponde al costo?	X		X		X		ninguna
6	¿Toma en cuenta algunos otros desembolsos para determinar el costo de mano de obra?	X		X		X		ninguna
	DIMENSIÓN 3: Costos Indirectos							
7	¿Cuáles son los costos indirectos considera para determinar el costo total?	X		X				ninguna
8	Del total de costos de servicios básicos y alquileres, ¿Cuánto representa el costo y cuanto el gasto?	X		X		x		ninguna
8	Teniendo en cuenta la pregunta anterior, ¿De qué manera determina dichos costos y gastos?	x		x		x		ninguna
10	¿Existe variación de costos? ¿Con que frecuencia?	x		x		x		ninguna

Observaciones (precisar si hay suficiencia): Ninguna

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

22 de Septiembre del 2020.

Apellidos y nombres del juez evaluador:

GILES SAAVEDRA DAGMAR GIANNINA

DNI: 43899380

Especialidad del evaluador: GESTIÓN EMPRESARIAL Y FINANZAS PRIVADAS

¹**Pertinencia:** El ítem corresponde al concepto teórico formulado.

²**Relevancia:** El ítem es apropiado para representar al componente o dimensión específica del constructo

³**Claridad:** Se entiende sin dificultad alguna el enunciado del ítem, es conciso, exacto y directo

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



Mg. CPC. Dagmar Giannina Giles Saavedra
Mat. 04 - 2962

ANEXO 04

Estados Financieros

RESTAURANTE DE CHICLAYO
Estado de Situación Financiera
Al 31 de Diciembre del 2017

Activo	Dic-17
Activo Corriente	
Efectivo y Equivalentes de efectivo	284,060
Inversiones Financieras	
- Activos Financieros al VR cambios en Ganancias y Pérdidas	
- Activos Financieros Disponibles para la Venta	
- Activos Financieros mantenidos hasta el Vencimiento	
- Activos por Instrumentos Financieros Derivados	
Cuentas por Cobrar Comerciales (neto)	
Cuentas por Cobrar a Gerente (neto)	
Cuentas Por Cobrar Terceros	
Otras Cuentas por Cobrar (neto)	0
Existencias (neto)	
Activos Biológicos	
Activos no Corrientes mantenidos para la Venta	
Otros Activos	
Total Activo Corriente	284,060
Activo No Corriente	
Inversiones Financieras	
- Activos Financieros Disponibles para la Venta	
- Activos Financieros mantenidos hasta el Vencimiento	
- Activos por Instrumentos Financieros Derivados	
- Inversiones al Método de Participación	
- Otras Inversiones Financieras	
Cuentas por Cobrar Comerciales	
Otras Cuentas por Cobrar a Partes Relacionadas (neto)	
Otras Cuentas por Cobrar	
Existencias (neto)	
Activos Biológicos	
Inversiones Inmobiliarias	
Inmuebles, Maquinaria y Equipo (neto)	18,729
Activos Intangibles (neto)	
Activo por Impuesto a la Renta y Participaciones Diferidos	
Crédito Mercantil	
Otros Activos	
Total Activo No Corriente	18,729
TOTAL ACTIVO	302,788

Pasivo y Patrimonio	Dic-17
Pasivo Corriente	
Sobregiros Bancarios	
Obligaciones Financieras	
Cuentas por Pagar Comerciales	1776
Otras Cuentas por Pagar a Partes Relacionadas (neto)	
Impuesto a la Renta, IGV, Contribuciones y Participaciones Corrientes	42,484
Cuentas por Pagar Diversas - Terceros	20000
Provisiones	
Pasivos mantenidos para la Venta	
Total Pasivo Corriente	64,260
Pasivo No Corriente	
Obligaciones Financieras	
Cuentas por Pagar Comerciales	
Cuentas por Pagar a Partes Relacionadas	
Pasivo por Impuesto a la Renta y Participaciones Diferidos	
Otras Cuentas por Pagar	
Provisiones	
Ingresos Diferidos (netos)	
Total Pasivo No Corriente	
TOTAL PASIVO	64,260

Patrimonio Neto	
Capital	74214
Acciones de Inversión	
Capital Adicional	
Resultados no Realizados	
Excedente de Revaluación	
Reservas Legales	
Otras Reservas	
Resultados Acumulados	128,442
Resultado del Ejercicio	35,872
Total Patrimonio Neto	238,528
TOTAL PASIVO Y PATRIMONIO NETO	302,788

RESTAURANTE DE CHICLAYO
Estado de Resultados
Al 31 de Diciembre del 2017

	2017
Ventas Netas (ingresos operacionales)	738,299
Otros Ingresos Operacionales	
Total de Ingresos Operacionales	738,299
Costo de Ventas (Operacionales)	(422,257)
Total Costos Operacionales	
Utilidad Bruta	316,042
Gastos de Producción	
Gastos de Ventas	(179,475)
Gastos de Administración	(96,555)
Ganancia (Pérdida) por Venta de Activos	
Otros Ingresos	
Otros Gastos	
Utilidad Operativa	40,012
Ingresos Financieros	
Gastos Financieros	
Diferencias de Cambio neto	
Participación Resultados Partes Relacionadas Método de Participación	
Ganancia (Pérdida) por Instrumentos Financieros Derivados	
Resultado antes de Participaciones y del Impuesto a la Renta	40,012
Participación de los trabajadores	
Impuesto a la Renta	(4,140)
Utilidad (Pérdida) Neta de Actividades Continuas	
Ingreso (Gasto) Neto de Operaciones en Discontinuación	
Utilidad (Perdida) Neta del Ejercicio	35,872

RESTAURANTE DE CHICLAYO
Estado de Situación Financiera
Al 31 de Diciembre del 2018

Activo	Dic-18
Activo Corriente	
Efectivo y Equivalentes de efectivo	77,315
Inversiones Financieras	
- Activos Financieros al VR cambios en Ganancias y Pérdidas	
- Activos Financieros Disponibles para la Venta	
- Activos Financieros mantenidos hasta el Vencimiento	
- Activos por Instrumentos Financieros Derivados	
Cuentas por Cobrar Comerciales (neto)	22,400
Cuentas por Cobrar a Gerente (neto)	148,449
Cuentas Por Cobrar Terceros	
Otras Cuentas por Cobrar (neto)	-
Existencias (neto)	50,763
Activos Biológicos	
Activos no Corrientes mantenidos para la Venta	
Otros Activos	3,574
Total Activo Corriente	302,501
Activo No Corriente	
Inversiones Financieras	
- Activos Financieros Disponibles para la Venta	
- Activos Financieros mantenidos hasta el Vencimiento	
- Activos por Instrumentos Financieros Derivados	
- Inversiones al Método de Participación	
- Otras Inversiones Financieras	
Cuentas por Cobrar Comerciales	
Otras Cuentas por Cobrar a Partes Relacionadas (neto)	
Otras Cuentas por Cobrar	
Existencias (neto)	
Activos Biológicos	
Inversiones Inmobiliarias	
Inmuebles, Maquinaria y Equipo (neto)	15,412
Activos Intangibles (neto)	
Activo por Impuesto a la Renta y Participaciones Diferidos	
Crédito Mercantil	
Otros Activos	
Total Activo No Corriente	15,412
TOTAL ACTIVO	317,913

Pasivo y Patrimonio	Dic-18
Pasivo Corriente	
Sobregiros Bancarios	
Obligaciones Financieras	11,946
Cuentas por Pagar Comerciales	508
Otras Cuentas por Pagar a Partes Relacionadas (neto)	
Impuesto a la Renta, IGV, Contribuciones y Participaciones Corrientes	65,302
Cuentas por Pagar Diversas - Terceros	
Provisiones	
Pasivos mantenidos para la Venta	
Total Pasivo Corriente	77,756
Pasivo No Corriente	
Obligaciones Financieras	30,915
Cuentas por Pagar Comerciales	
Cuentas por Pagar a Partes Relacionadas	
Pasivo por Impuesto a la Renta y Participaciones Diferidos	
Otras Cuentas por Pagar	
Provisiones	
Ingresos Diferidos (netos)	
Total Pasivo No Corriente	30,915
TOTAL PASIVO	108,671

Patrimonio Neto	
Capital	74,214
Acciones de Inversión	
Capital Adicional	
Resultados no Realizados	
Excedente de Revaluación	
Reservas Legales	
Otras Reservas	
Resultados Acumulados	164,314
Resultado del Ejercicio	14,641
Total Patrimonio Neto	253,169
TOTAL PASIVO Y PATRIMONIO NETO	361,840

RESTAURANTE DE CHICLAYO
Estado de Resultados
Al 31 de Diciembre del 2018

	2018
Ventas Netas (ingresos operacionales)	787,154
Otros Ingresos Operacionales	
Total de Ingresos Operacionales	787,154
Costo de Ventas (Operacionales)	(535,619)
Total Costos Operacionales	
Utilidad Bruta	251,535
Gastos de Producción	
Gastos de Ventas	(174,670)
Gastos de Administración	(64,502)
Ganancia (Pérdida) por Venta de Activos	
Otros Ingresos	11,232
Otros Gastos	
Utilidad Operativa	23,595
Ingresos Financieros	
Gastos Financieros	(6,098)
Diferencias de Cambio neto	
Participación Resultados Partes Relacionadas Método de Participación	
Ganancia (Pérdida) por Instrumentos Financieros Derivados	
Resultado antes de Participaciones y del Impuesto a la Renta	17,497
Participación de los trabajadores	
Impuesto a la Renta	(2,856)
Utilidad (Pérdida) Neta de Actividades Continuas	
Ingreso (Gasto) Neto de Operaciones en Discontinuación	
Utilidad (Perdida) Neta del Ejercicio	14,641

RESTAURANTE DE CHICLAYO
Estado de Situación Financiera
Al 31 de Diciembre del 2019

Activo	Dic-19
Activo Corriente	
Efectivo y Equivalentes de efectivo	73,999
Inversiones Financieras	
- Activos Financieros al VR cambios en Ganancias y Pérdidas	
- Activos Financieros Disponibles para la Venta	
- Activos Financieros mantenidos hasta el Vencimiento	
- Activos por Instrumentos Financieros Derivados	
Cuentas por Cobrar Comerciales (neto)	
Cuentas por Cobrar a Gerente (neto)	116,969
Cuentas Por Cobrar Terceros	
Otras Cuentas por Cobrar (neto)	
Existencias (neto)	
Activos Biológicos	
Activos no Corrientes mantenidos para la Venta	
Otros Activos	11,164
Total Activo Corriente	202,132
Activo No Corriente	
Inversiones Financieras	
- Activos Financieros Disponibles para la Venta	
- Activos Financieros mantenidos hasta el Vencimiento	
- Activos por Instrumentos Financieros Derivados	
- Inversiones al Método de Participación	
- Otras Inversiones Financieras	
Cuentas por Cobrar Comerciales	
Otras Cuentas por Cobrar a Partes Relacionadas (neto)	
Otras Cuentas por Cobrar	
Existencias (neto)	
Activos Biológicos	
Inversiones Inmobiliarias	
Inmuebles, Maquinaria y Equipo (neto)	15,137
Activos Intangibles (neto)	
Activo por Impuesto a la Renta y Participaciones Diferidos	
Crédito Mercantil	
Otros Activos	
Total Activo No Corriente	15,137
TOTAL ACTIVO	217,269

Pasivo y Patrimonio	Dic-19
Pasivo Corriente	
Sobregiros Bancarios	
Obligaciones Financieras	4017
Cuentas por Pagar Comerciales	1318
Otras Cuentas por Pagar a Partes Relacionadas (neto)	
Impuesto a la Renta, IGV, Contribuciones y Participaciones Corrientes	16682
Cuentas por Pagar Diversas - Terceros	
Provisiones	
Pasivos mantenidos para la Venta	
Total Pasivo Corriente	22017
Pasivo No Corriente	
Obligaciones Financieras	11529
Cuentas por Pagar Comerciales	
Cuentas por Pagar a Partes Relacionadas	
Pasivo por Impuesto a la Renta y Participaciones Diferidos	
Otras Cuentas por Pagar	
Provisiones	
Ingresos Diferidos (netos)	
Total Pasivo No Corriente	11,529
TOTAL PASIVO	33,546

Patrimonio Neto	Dic-19
Capital	74214
Acciones de Inversión	
Capital Adicional	
Resultados no Realizados	
Excedente de Revaluación	
Reservas Legales	
Otras Reservas	
Resultados Acumulados	103768
Resultado del Ejercicio	5740
Total Patrimonio Neto	183723
TOTAL PASIVO Y PATRIMONIO NETO	217,269

RESTAURANTE DE CHICLAYO
Estado de Resultados
Al 31 de Diciembre del 2019

	2019
Ventas Netas (ingresos operacionales)	850,134
Otros Ingresos Operacionales	
Total de Ingresos Operacionales	850,134
Costo de Ventas (Operacionales)	(565,273)
Total Costos Operacionales	
Utilidad Bruta	284,861
Gastos de Producción	
Gastos de Ventas	(193,197)
Gastos de Administración	(78,248)
Ganancia (Pérdida) por Venta de Activos	
Otros Ingresos	7
Otros Gastos	
Utilidad Operativa	13,423
Ingresos Financieros	
Gastos Financieros	(5,530)
Diferencias de Cambio neto	
Participación Resultados Partes Relacionadas Método de Participación	
Ganancia (Pérdida) por Instrumentos Financieros Derivados	
Resultado antes de Participaciones y del Impuesto a la Renta	7,893
Participación de los trabajadores	
Impuesto a la Renta	(2,153)
Utilidad (Pérdida) Neta de Actividades Continuas	
Ingreso (Gasto) Neto de Operaciones en Discontinuación	
Utilidad (Perdida) Neta del Ejercicio	5,740

ANALISIS VERTICAL DEL ESTADO DE SITUACIÓN FINANCIERA

Activo	Dic-19	%	Dic-18	%	Dic-17	%
Activo Corriente						
Efectivo y Equivalentes de efectivo	73,999	34.06%	77,315	24.32%	284,060	93.81%
Inversiones Financieras						
- Activos Financieros al VR cambios en Ganancias y Pérdidas						
- Activos Financieros Disponibles para la Venta						
- Activos Financieros mantenidos hasta el Vencimiento						
- Activos por Instrumentos Financieros Derivados						
Cuentas por Cobrar Comerciales (neto)			22,400	7.05%		
Cuentas por Cobrar a Gerente (neto)	116,969	53.84%	148,449	46.69%		
Cuentas Por Cobrar Terceros						
Otras Cuentas por Cobrar (neto)			-		0	
Existencias (neto)			50,763	15.97%		
Activos Biológicos						
Activos no Corrientes mantenidos para la Venta						
Otros Activos	11,164	5.14%	3,574	1.12%		
Total Activo Corriente	202,132	93.03%	302,501	95.15%	284,060	93.81%
Activo No Corriente						
Inversiones Financieras						
- Activos Financieros Disponibles para la Venta						
- Activos Financieros mantenidos hasta el Vencimiento						
- Activos por Instrumentos Financieros Derivados						
- Inversiones al Método de Participación						
- Otras Inversiones Financieras						
Cuentas por Cobrar Comerciales						
Otras Cuentas por Cobrar a Partes Relacionadas (neto)						
Otras Cuentas por Cobrar						
Existencias (neto)						
Activos Biológicos						
Inversiones Inmobiliarias						
Inmuebles, Maquinaria y Equipo (neto)	15,137	6.97%	15,412	4.85%	18,729	6.19%
Activos Intangibles (neto)						
Activo por Impuesto a la Renta y Participaciones Diferidos						
Crédito Mercantil						
Otros Activos						
Total Activo No Corriente	15,137	6.97%	15,412	4.85%	18,729	6.19%
TOTAL ACTIVO	217,269	100%	317,913	100%	302,788	100%

Pasivo y Patrimonio	Dic-19	%	Dic-18	%	Dic-17	%
Pasivo Corriente						
Sobregiros Bancarios						
Obligaciones Financieras	4017	1.85%	11,946	3.30%		
Cuentas por Pagar Comerciales	1318	0.61%	508	0.14%	1776	0.59%
Otras Cuentas por Pagar a Partes Relacionadas (neto)						
Impuesto a la Renta, IGV, Contribuciones y Participaciones Corrientes	16682	7.68%	65,302	18.05%	42,484	14.03%
Cuentas por Pagar Diversas - Terceros					20000	6.61%
Provisiones						
Pasivos mantenidos para la Venta						
Total Pasivo Corriente	22017	10.13%	77,756	21.49%	64,260	21.22%
Pasivo No Corriente						
Obligaciones Financieras	11529	5.31%	30,915	8.54%		
Cuentas por Pagar Comerciales						
Cuentas por Pagar a Partes Relacionadas						
Pasivo por Impuesto a la Renta y Participaciones Diferidos						
Otras Cuentas por Pagar						
Provisiones						
Ingresos Diferidos (netos)						
Total Pasivo No Corriente	11,529	5.31%	30,915	8.54%		
TOTAL PASIVO	33,546	15.44%	108,671	30.03%	64,260	21.22%
Patrimonio Neto						
Capital	74214	34.16%	74,214	20.51%	74214	24.51%
Acciones de Inversión						
Capital Adicional						
Resultados no Realizados						
Excedente de Revaluación						
Reservas Legales						
Otras Reservas						
Resultados Acumulados	103768	47.76%	164,314	45.41%	128,442	42.42%
Resultado del Ejercicio	5740	2.64%	14,641	4.05%	35,872	11.85%
Total Patrimonio Neto	183723	84.56%	253,169	69.97%	238,528	78.78%
TOTAL PASIVO Y PATRIMONIO NETO	217,269	100%	361,840	100%	302,788	100%

ANALISIS VERTICAL DEL ESTADO DE RESULTADOS

RESTAURANTE DE CHICLAYO Estado de Resultados

	2019	%	2018	%	2017	%
Ventas Netas (ingresos operacionales)	850,134	100%	787,154	100%	738,299	100%
Otros Ingresos Operacionales						
Total de Ingresos Opreacionales	850,134		787,154		738,299	
Costo de Ventas (Operacionales)	(565,273)	66.49%	(535,619)	68.05%	(422,257)	57.19%
Total Costos Operacionales						
Utilidad Bruta	284,861	33.51%	251,535	31.95%	316,042	42.81%
Gastos de Producción						
Gastos de Ventas	(193,197)	-22.73%	(174,670)	-22.19%	(179,475)	-24.31%
Gastos de Administración	(78,248)	-9.20%	(64,502)	-8.19%	(96,555)	-13.08%
Ganancia (Pérdida) por Venta de Activos						
Otros Ingresos	7	0.00%	11,232	1.43%		
Otros Gastos						
Utilidad Operativa	13,423	1.58%	23,595	3.00%	40,012	5.42%
Ingresos Financieros						
Gastos Financieros	(5,530)	-0.65%	(6,098)	-0.77%		
Diferencias de Cambio neto						
Participación Resultados Partes Relacionadas						
Método de Participación						
Ganancia (Pérdida) por Instrumentos						
Financieros Derivados						
Resultado antes de Participaciones y del						
Impuesto a la Renta	7,893	0.93%	17,497	2.22%	40,012	5.42%
Participación de los trabajadores						
Impuesto a la Renta	(2,153)	-0.25%	(2,856)	-0.36%	(4,140)	-0.56%
Utilidad (Pérdida) Neta de Actividades						
Continuas						
Ingreso (Gasto) Neto de Operaciones en						
Discontinuación						
Utilidad (Pérdida) Neta del Ejercicio	5,740	0.68%	14,641	1.86%	35,872	4.86%

ANEXO 05

CÁLCULO DE MANO DE OBRA Y COSTOS INDIRECTOS DE FABRICAICÓN

PLANILLA MENSUAL

TRABAJADORES	INGRESOS DEL TRABAJADOR					REM. BRUTA	RETENCIONES				DESCUENTO	REM. NETA	ESSALUD	TOTAL RECIBIDO
	REM. BASICA	ASIG. FAM.	GRAT	BONIF.	VAC.		COMISIÓN	PRIMA	AP. OBLIG.					
COCINERO	S/ 1,300.00				S/ 54.17	S/ 1,300.00	Habitat	S/ 2.11	S/ 15.84	S/ 117.33	S/ 135.29	S/ 1,164.71	S/ 117.00	S/ 1,300.00
MESERO 1	S/ 930.00				S/ 38.75	S/ 930.00	Profuturo Mixta	S/ 6.65	S/ 13.39	S/ 99.20	S/ 119.24	S/ 810.76	S/ 83.70	S/ 930.00
MESERO 2	S/ 930.00				S/ 38.75	S/ 930.00	Prima Mixta	S/ 1.79	S/ 13.39	S/ 99.20	S/ 114.38	S/ 815.62	S/ 83.70	S/ 930.00
MESERO 3	S/ 930.00	S/ 93.00			S/ 38.75	S/ 1,023.00					S/ -	S/ 1,023.00	S/ 92.07	S/ 1,023.00
CAJERA	S/ 1,000.00				S/ 41.67	S/ 1,000.00	Integra	S/ 16.53	S/ 14.40	S/ 106.67	S/ 137.60	S/ 862.40	S/ 90.00	S/ 1,000.00
GERENTE	S/ 1,000.00	S/ 93.00			S/ 41.67	S/ 1,093.00	Integra Mixta	S/ -	S/ 15.66	S/ 115.97	S/ 131.62	S/ 961.38	S/ 98.37	S/ 1,093.00
TOTAL												S/ 564.84	S/ 6,276.00	

MANO DE OBRA DIRECTA

TRABAJADORES	INGRESOS DEL TRABAJADOR					REM. BRUTA	RETENCIONES				DESCUENTO	REM. NETA	ESSALUD	TOTAL RECIBIDO
	REM. BASICA	ASIG. FAM.	GRAT	BONIF.	VAC.		COMISIÓN	PRIMA	AP. OBLIG.					
COCINERO	S/ 1,300.00				S/ 54.17	S/ 1,300.00	Habitat	S/ 2.11	S/ 15.84	S/ 117.33	S/ 135.29	S/ 1,164.71	S/ 117.00	S/ 1,300.00
TOTAL MANO DE OBRA DIRECTA												S/ 117.00	S/ 1,300.00	

MOD	26	8	480	30
Mensual	diario	hora	minutos	1 palto
S/ 1,417.00	54.50	6.81	0.0142	0.426

MANO DE OBRA INDIRECTA

TRABAJADORES	INGRESOS DEL TRABAJADOR					REM. BRUTA	RETENCIONES				DESCUENTO	REM. NETA	ESSALUD	TOTAL RECIBIDO
	REM. BASICA	ASIG. FAM.	GRAT	BONIF.	VAC.		COMISIÓN	PRIMA	AP. OBLIG.					
MESERO 1	S/ 930.00				S/ 38.75	S/ 930.00	Profuturo Mixta	S/ 6.65	S/ 13.39	S/ 99.20	S/ 119.24	S/ 810.76	S/ 83.70	S/ 930.00
MESERO 2	S/ 930.00				S/ 38.75	S/ 930.00	Prima Mixta	S/ 1.79	S/ 13.39	S/ 99.20	S/ 114.38	S/ 815.62	S/ 83.70	S/ 930.00
MESERO 3	S/ 930.00	S/ 93.00			S/ 38.75	S/ 1,023.00					S/ -	S/ 1,023.00	S/ 92.07	S/ 1,023.00
CAJERA	S/ 1,000.00				S/ 41.67	S/ 1,000.00	Integra	S/ 16.53	S/ 14.40	S/ 106.67	S/ 137.60	S/ 862.40	S/ 90.00	S/ 1,000.00
GERENTE	S/ 1,000.00	S/ 93.00			S/ 41.67	S/ 1,093.00	Integra Mixta	S/ -	S/ 15.66	S/ 115.97	S/ 131.62	S/ 961.38	S/ 49.19	S/ 1,093.00
TOTAL DE MANO DE OBRA INDIRECTA												S/ 398.66	S/ 4,976.00	

COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN

		MENSUAL	DIARIO	HORA	X MINUTO	X25 MIN
Depreciación	S/	165.34	5.511	1.837	0.0038	0.1148
Mantenimiento en el área de cocina	S/	678.78	22.626	7.542	0.0052	0.1571
Agua potable	S/	279.15	9.305	3.102	0.0022	0.0646
Energía eléctrica	S/	935.62	31.187	10.396	0.0072	0.2166
Gas	S/	1,427.06	47.569	15.856	0.0110	0.3303
Teléfono	S/	294.92	9.831	3.277	0.0023	0.0683
Alquiler del local	S/	3,500.00	116.667	38.889	0.0270	0.8102
Recetas (REGALIAS)	S/	3,000.00	100.000	33.333	0.0231	0.6944
Envases descartables	S/	164.87	5.496	1.832	0.0013	0.0382
Contador externo	S/	800.00	26.667	8.889	0.0062	0.1852
Fungación	S/	150.00	5.000	1.667	0.0012	0.0347
Mano de Obra Indirecta	S/	5,374.66	179.155	59.718	0.0415	1.2441
TOTAL CIF	S/	16,770.40	S/ 559.01	S/ 186.34	S/ 0.13	S/ 3.96

DEPRECIACIÓN MENSUAL

DEPRECIACIONES	VALOR	SALDO INI. AL 2019	DEP. MENSUAL
EDIFICACIONES PARA PRODUCC	10786.73	1078.67	44.94
MAQUINARIA Y EQUIPO	4140.66	2558.74	34.51
UNIDADES DE TRANSPORTE	0.00	0.00	0.00
MUEBLES Y ENSERES	3785.71	3219.42	31.55
EQUIPOS DIVERSOS	2710.17	414.92	22.58
EQUIPOS PROCESAMIENTO DE	1524.58	539.96	31.76
TOTAL	22947.85	7811.70	165.34

ANEXO 06

PROPUESTA DE COSTO DE LOS PLATOS CON MAYOR DEMANDA

Tabla 29

Hoja de costos de Arroz con Pato

HOJA DE COSTOS			
Plato: Arroz con Pato		N° Porciones: 3	
Materia prima			
Cantidad	Ingredientes	Costo	
1 k	arroz	S/	3.30
3/4	pato	S/	19.50
1 bot	cerveza negra	S/	6.00
500 gr	arvejas	S/	1.75
1 und.	zanahoria	S/	0.50
1 gr.	pimienta	S/	0.30
1 und	pimiento	S/	0.60
	comino	S/	0.30
	ajo	S/	0.38
	culantro	S/	0.50
1/2 taza	aceite	S/	0.58
1 und.	cebolla	S/	0.50
	sal	S/	0.15
Total Materia prima		S/	34.36
Mano de Obra		S/	0.43
Costos indirectos de Fabricación		S/	3.96
COSTO TOTAL		S/	38.75
Costo Unitario (CT/ N° de porciones)		S/	12.92
Margen de Ganancia (50% CT)		S/	6.46
IGV (18%)		S/	3.49
PRECIO DE VENTA UNITARIO		S/	22.86

Tabla 30*Hoja de costos de Ceviche*

HOJA DE COSTOS			
Plato:	Ceviche	N° Porciones: 1	
Materia prima			
Cantidad	Ingredientes	Costo	
250 gr	Pescado (tollo)	S/	4.50
2 und	Cebolla	S/	1.00
8 und	Limonos	S/	1.60
	Sal	S/	0.15
	Culantro	S/	0.35
1/2 und	pimiento	S/	0.30
	choclo	S/	0.80
3 und	camote	S/	0.57
Total Materia prima		S/	9.27
Mano de Obra		S/	0.43
Costos indirectos de Fabricación		S/	3.96
COSTO TOTAL		S/	13.66
Costo Unitario (CT/ N° de porciones)		S/	13.66
Margen de Ganancia (50% CT)		S/	6.83
IGV (18%)		S/	3.69
PRECIO DE VENTA UNITARIO		S/	24.18

Tabla 31*Hoja de costos de Ronda mixta*

HOJA DE COSTOS			
Plato:	Ronda Mixta	N° Porciones: 1	
Materia prima			
Cantidad	Ingredientes	Costo	
1/2k	Papa	S/	1.50
200g	pollo	S/	3.10
	choclo	S/	0.60
1 und	galleta	S/	0.25
	lechuga	S/	0.26
1 und	palta	S/	2.50
200gr	anillas de calamar	S/	4.00
200gr	langostinos	S/	8.40
6 und	limón	S/	1.20
1 und	cebolla	S/	0.50
1 und	tomate	S/	0.45
1 und	pimiento	S/	0.60
60gr	mayonesa	S/	0.71
	sal	S/	0.15
	pimienta	S/	0.15
	cebolla china	S/	0.42
Total Materia prima		S/	24.79
Mano de Obra		S/	0.43
Costos indirectos de Fabricación		S/	3.96
COSTO TOTAL		S/	29.18
Costo Unitario (CT/ N° de porciones)		S/	29.18
Margen de Ganancia (50% CT)		S/	14.59
IGV (18%)		S/	7.88
PRECIO DE VENTA UNITARIO		S/	51.65

Tabla 32*Hoja de costos de Lomo Saltado*

HOJA DE COSTOS			
Plato:		Lomo Saltado	N° Porciones: 1
Materia prima			
Cantidad	Ingredientes	Costo	
250gr	Lomo de Res	S/	3.25
	Aceite	S/	0.58
	ajo	S/	0.25
	pimienta	S/	0.30
2 und	cebolla	S/	1.00
2 und	tomate	S/	0.90
1un	ají amarillo	S/	0.30
	sal	S/	0.15
	vinagre	S/	0.07
	culantro	S/	0.45
250 gr	papas	S/	0.75
250gr	arroz	S/	0.83
Total Materia prima		S/	8.83
Mano de Obra		S/	0.43
Costos indirectos de Fabricación		S/	3.96
COSTO TOTAL		S/	13.22
Costo Unitario (CT/ N° de porciones)		S/	13.22
Margen de Ganancia (50% CT)		S/	6.61
IGV (18%)		S/	3.57
PRECIO DE VENTA UNITARIO		S/	23.40