



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES

ESCUELA PROFESIONAL DE CONTABILIDAD

Costo estándar y su relación con la determinación de los costos en las empresas de servicio de restaurantes en la Av. Angamos, San Borja, Año 2017

TESIS PARA OBTENER EL TÍTULO PROFESIONAL DE:

Contador Público

AUTORA:

Condor Reyes, Vilma (ORCID: [0000-0003-3117-1104](https://orcid.org/0000-0003-3117-1104))

ASESOR:

Dr. García Céspedes, Ricardo (ORCID: [0000-0001-6301-4950](https://orcid.org/0000-0001-6301-4950))

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN:

Finanzas

Lima - Perú

2017

Dedicatoria

El presente trabajo está dedicado, en primer lugar a Dios por darme un día más vida y la fortaleza en todo momento, también va dedicado con todo mi cariño a mis padres por motivarme hacer una mejor persona y lograr mis metas a seguir adelante.

Agradecimiento

Agradezco principalmente a Dios, por haberme acompañado y guiado en el transcurso de mi vida, por ser mi motor, mi fortaleza y mi paz en los momentos difíciles.

Agradezco a mi hijo por haberme tenido paciencia en todos estos años, y por ser la razón principal de esforzarme por ser una mejor persona y por alegrarme cada día mi vida.

ÍNDICE

CARÁTULA.....	i
DEDICATORIA.....	ii
AGRADECIMIENTO.....	iii
ÍNDICE DE TABLAS	vi
ÍNDICE DE FIGURAS	vii
RESUMEN.....	viii
ABSTRACT	ix
I. INTRODUCCIÓN.....	1
II. MARCO TEÓRICO.....	3
III. METODOLOGÍA.....	7
3.1. Tipo y diseño de investigación.....	7
3.2. Variables y Operacionalización	8
3.3. Población, muestra y muestreo.....	9
Población	9
Muestra	9
Muestreo	10
3.4 Técnicas e instrumentos de recolección de datos	10
3.4.1 Técnicas.....	10
3.4.2 Validación y confiabilidad del instrumento	10
3.4.2.1 Validez	10
3.4.2.2 Confiabilidad	11
3.5 Procedimiento	11
3.6 Método de análisis de datos	11
3.7 Aspectos éticos	12
IV. RESULTADOS	12
4.1. Resultados descriptivos	12
4.2. Resultados inferenciales.....	20
4.2.1. Prueba de hipótesis general.....	20

4.2.2. Prueba de hipótesis específica.....	21
V. DISCUSIÓN	25
VI. CONCLUSIONES	27
VII. RECOMENDACIONES.....	28
REFERENCIAS.....	30
ANEXOS	32

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1 Niveles de Escala de likert.	8
Tabla 2 Detalle de la muestra.....	9
Tabla 3 Principales técnicas de Instrumentos de investigación.....	10
Tabla 4 Validadores	11
Tabla 5 Escala del Alfa de Cronbach	11
Tabla 6 Estadísticas de fiabilidad de la variable 1	12
Tabla 7 Estadísticas de fiabilidad de la variable 2.....	12
Tabla 8 Se realiza una planeación de producción.....	13
Tabla 9 Se compra la materia prima necesaria para la producción establecida ..	14
Tabla 10 Existe un monitoreo constante de la producción	15
Tabla 11 Realizan comparación entre la producción estimada con la producción real	16
Tabla 12 Se reconoce correctamente el costo directo de servicio	17
Tabla 13 Se Existe un control de inventarios	18
Tabla 14 Existe un control de producción que permite monitorear la producción de posibles diferencias.....	19
Tabla 15 Se Resultado de la Prueba no paramétrica s	20
Tabla 16 Se Resultado de la Prueba no paramétrica s	22
Tabla 17 Se Resultado de la Prueba no paramétrica s	24

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1 Se realiza una planeación de producción.....	13
Figura 2 Se compra la materia prima necesaria para la producción establecida .	14
Figura 3 Existe un monitoreo constante de la producción.....	15
Figura 4 Realizan comparación entre la producción estimada con la producción real	16
Figura 5 Se reconoce correctamente el costo directo de servicio	17
Figura 6 Existe un control de inventarios	18
Figura 7 Existe un control de producción que permite monitorear la producción de posibles diferencias.....	19
Figura 8 Distribucion de hipótesis general	21
Figura 9 Distribución de hipótesis específica 1	23
Figura 10 Distribución de hipótesis específica 2	25

RESUMEN

El presente trabajo de investigación tiene como objetivo determinar que el costo estándar se relaciona con la determinación de los costos en las empresas de servicio de restaurantes. La importancia de este estudio radica en la necesidad implementar el costo estándar para mejorar el control en la producción, estandarizando todo el proceso de producción para luego ser medidos con los resultados reales, y de tal manera poder analizar las variaciones que se puedan dar en el proceso, por el cual, estos resultados podrán ser justificados razonablemente o por lo contrario corregirlos oportunamente. La investigación se trabajó con las teorías de Colin, Pavon y Cuevas prestigiosos Economistas y especialistas en la materia de costos, que realizan un aporte científico, donde analizan de manera completa el costo estándar, sus beneficios para tener un mejor control, un mejor método, la mejor condición o el mejor conjunto de detalles que se puede idear en un momento determinado y obtener el mejor grado de eficiencia. El tipo de investigación es correlacional, el diseño de la investigación es no experimental transversal correlacional, con una población de 45 personas en 9 restaurantes, la muestra está compuesta por un total de 40 personas del área contable, recursos humanos, almacén y finanzas. La técnica que se usó es la encuesta y el instrumento de recolección de datos, el cuestionario fue aplicado a los restaurantes. Para la validez de los instrumentos se utilizó el criterio de juicios de expertos y además está respaldado por el uso del Alfa de Cronbach; la comprobación de las hipótesis realizó con la prueba Rho Spearman. En la presente investigación se llegó a la conclusión que el costo estándar tiene relación con la determinación de costos en las empresas de servicio de restaurantes, Av. Angamos, San Borja, año 2017.

Palabras claves: Predeterminado, Estándar, Sobre-Costos.

ABSTRACT

The objective of this research work is to determine that the standard cost is related to the determination of costs in restaurant service companies. The importance of this study lies in the need to implement the standard cost to improve control in production, standardizing the entire production process to then be measured with actual results, and in such a way to analyze the variations that may occur in the process, by which these results may reasonably be justified or, on the contrary, corrected in a timely manner. The research was worked with the theory of Colin, Pavon and Cuevas prestigious Economists and specialists in the matter of costs, who make a scientific contribution, where they analyze completely the standard cost, its benefits to have a better control, a better method, the best condition or the best set of details that can be devised at a given time and obtain the best degree of efficiency. The type of research is correlational, the research design is cross-correlative non-experimental, with a population of 45 people in 9 restaurants, the sample is composed of a total of 40 people from the accounting area, human resources, warehouse and finance. The technique that was used is the survey and the data collection instrument, the questionnaire was applied to the restaurants. For the validity of the instruments the criterion of expert judgments was used and it is also supported by the use of Cronbach's Alpha; the test of the hypothesis was made with the Rho spearman test. In the present investigation it was concluded that the standard cost is related to the determination of costs in the restaurant service companies, Av. Angamos, San Borja, year 2017.

Keywords: Default, Standard, Over-Costs.

I. INTRODUCCIÓN

En la mayoría de restaurantes en México, después de haber realizado un estudio, lo habitual es minimizar la importancia de los costos, ocasionando que se limiten en detallar el proceso llevado a cabo o describir el método al cual recurrir para definir costos de manera correcta y evitar cualquier fuga. Por ello, Cuevas (2011) afirma que “la clave del éxito de las grandes compañías y de las cadenas de restaurantes es el control, ya que, sin él, la empresa resulta negocio para los proveedores, trabajadores y el gobierno, pero nunca para el empresario” (p.22). Por lo tanto, para mejorar la gestión es importante reconocer los costes de las empresas de servicios, por lo que es necesario cumplir procesos, diseñar métodos donde es importante conocer todas las operaciones que se encuentran involucradas. Entre ellas podemos mencionar: al personal, la mercadería, los materiales utilizados en la producción y otros elementos utilizados para mantener el servicio activo. Además, Colin (2014) mencionó que “existe la necesidad de relacionar el costo estándar y la determinación de los costos en los restaurantes porque ayudara a reconocer el origen de cada proceso permitiendo contar con una información previa ante los resultados esperados” (p.190).

Los restaurantes ubicados en la Avenida Angamos-San Borja, han ido evolucionando con el paso del tiempo, convirtiéndose más populares y concurridos, también se les caracteriza por la calidad del servicio que brinda al cliente, como también la calidad del producto final, pero no necesariamente se puede decir que se determina el precio correcto de cada plato, ya que estos pueden estar por encima de su valor de venta. Por ello, esta investigación tiene como propósito principal determinar de la forma correcta el costo estándar en las empresas de servicio, permitiendo que los restaurantes tomen la decisión en diseñar un sistema para mejorar el proceso en la determinación de sus costos, así evitando fugas y sobre-costos que ocasionan distorsión de la información “económica” de la compañía.

El problema general de esta investigación es: ¿De qué manera el Costo estándar se relaciona con el costo de servicio en las empresas de servicio de restaurantes en la Av. Angamos, San Borja, Año 2017?, los problemas específicos expresan lo siguiente: ¿De qué manera el Costo estándar se relaciona con el costo de servicio en las empresas de servicio de restaurantes de la Av. Angamos, San Borja, Año

2017? y finalmente: ¿De qué manera el Costo estándar se relaciona con el seguimiento de información en las empresas de servicio de restaurantes en la Av. Angamos, San Borja, Año 2017?. Por consiguiente, la justificación que generó para realizar este proyecto, es por la falta de práctica de un control correcto, que parte de la cotización de la mercadería, el proceso de la elaboración de los platillos, y hasta ser servidos al cliente, el cual puede generar como consecuencia evasión de información necesaria para el cálculo del precio final. Así mismo se implementó el costo estándar para tener un mejor control e identificación de estos, que permitirá tomar mejores decisiones para el restaurante. Por este motivo Colín (2014) afirma que “la gestión eficaz facilita la elaboración de presupuestos y la gestión del seguimiento empresarial ante los costos predeterminados e inteligentes para actividades futuras, teniendo en cuenta las herramientas necesarias proporcionadas por la dirección. Como la adquisición de nuevos artículos y la salida de otros, la mecanización de ciertos procesos que llevan a la empresa a dar un mejor rumbo sobre la información que brinda, así permitiendo tomar mejores decisiones” (p.193). Lo más importante de este proceso, es el reconocimiento del costo y del gasto que pueden incurrir la empresa. Además, Chambergó (2014) sostiene lo siguiente: “La agregación de información veraz que determina de manera proactiva el proceso de producción establece cómo, dónde, cuándo, cuánto se produce, asimismo, todo el seguimiento de cada desarrollo y control continuo establecido, de modo que, el costo total se ajusta al comportamiento que pueda ocasionar, así también identificar al responsable del por qué surgen ciertas discrepancias, y se rectifique rápidamente cualquier daño o impacto observado. Esto permite a las empresas lograr un mejor desempeño financiero y comercial al priorizar las ganancias para la mejora continua” (p.68).

La presente investigación se plantea como objetivo general el determinar la forma como el Costo estándar está relacionada con la determinación de los costos totales entre las empresas que ofrecen el servicio de restaurantes en la Av. San Borja, Año 2017. Nuestros objetivos específicos son: determinar de qué manera el Sistema de Costo estándar se relaciona con el costo de servicio en las empresas de servicio de restaurantes de la Av. Angamos, San Borja, Año 2017, finalmente determinar de qué manera el costo estándar se relaciona con el seguimiento de información en las empresas de servicios de restaurantes de la Angamos, San

Borja, Año 2017. Como hipótesis general; El Costo estándar se relaciona con la determinación de los costos totales en las empresas de servicio de restaurantes de la Av. Angamos, San Borja, Año 2017, de la misma manera, El Costo estándar se relaciona con el costo de servicio de las empresas de servicio de restaurantes de la Av. Angamos-San Borja, Año 2017, finalmente, El Costo estándar se relaciona con el seguimiento de información en las empresas de servicio de restaurantes de la Av. Angamos, San Borja, Año 2017.

II. MARCO TEÓRICO

Se encontraron las siguientes tesis que fueron de gran aporte: Crus y Eymundo (2016) el título de su tesis fue: “Sistema de Costo Estándar en el Control de Recursos y Fijación de Precio de la Empresa Geelva Kids”, para adquirir el “Título de Contador Público en la Universidad Privada Leonardo da Vinci Trujillo-Perú”. El estudio se basó en una investigación básica, de tipo descriptivo correlacional, con diseño no experimental y de tipo transaccional, indicando como objetivo principal; “Proporcionar el alcance de un sistema de cálculo de costo estándar para determinar los costos de materiales directos, costos de mano de obra directa y costos de fabricación indirectos, y comparar los precios reales con el sistema para investigar las fluctuaciones de costos y precios”. Ellos concluyeron lo siguiente; “Con un sistema de costos estándar, la empresa que establece un margen para cada rango de tamaño conocerá el precio de venta final por su precisión. Ésta es la tasa de adquisición esperada”. Por otra parte, Hernández (2016) presentó la tesis “Sistema de Costos de Producción y su Influencia en la Determinación del Costo y Precio de las Comidas de la Empresa el Paisa E.I.R.L., Distrito de Cusco, Período Agosto-October del 2016” para conseguir el “Título de Contador Público en la Universidad Privada Antenor Orrego-Perú”, Este estudio planteó una investigación aplicada, correlacional y con un diseño cuasi-experimental. Su objetivo general fue; “Identificar cuál fue el costo y precio establecido con el sistema de costo de producción mediante la realización de un diagnóstico que nos permita obtener una progresión continua”. Ante ello, el autor concluyo “Con la información obtenida de los costos y precios de los platillos del restaurante EL PAISA E.I.R.L., se permitió cruzar información real y necesaria para así retroalimentarse y obtener una disminución de su gastos operativos”.

Además, Quispe (2015) presentó la tesis titulada “Propuesta de implementación de un Sistema de Costos Estándar para Generar Información Económica de Calidad en el Molino espiga del norte E.I.R.L Año 2014”, para alcanzar el “Título Profesional de Contador Público en la Universidad Nacional de Trujillo-Perú”. Se trató de una investigación descriptiva, aplicada y de diseño no experimental. Es por ello que su objetivo general estuvo vinculado con “Determinar de qué manera será el impacto de la adaptación del sistema del costo estándar, permitiendo obtener mejores resultados económicos a la empresa molinera”, por lo tanto, finalizan su investigación concluyendo “Que la empresa ha adoptado la propuesta de implementar un sistema de costo estándar, donde puede obtener información económica de alta calidad de su negocio. Esto es para organizar, ordenar, clasificar y pronosticar datos relevantes del costo y gasto que se empleara para la elaboración del bien”. También, Roperó (2016) presento su tesis titulada “Implementación de un Sistema de Costos para el Restaurante el Huerto de la Ciudad de Ocaña”, para conseguir el “Título de Contador Público, en la Universidad Francisco de Paula Santander – Colombia”, con tipo de investigación descriptiva, enfoque cualitativa, señalo que el objetivo principal es “Optar con un sistema para poder identificar el origen de cada proceso y clasificarlos por su centro de costo”. El cual, concluyo que “La contabilidad de costo es un área general de extensión o enlace contable. A tal efecto que permite proporcionar información necesaria a los gerentes, así rastrear rápidamente los datos relacionados con los costos de producción o ventas de cada plato, por lo que es un conjunto de decisiones de gestión dependientes que facilitan la producción de informes del área contable, pero también significa la mejor manera de utilizar los mismos recursos para mantener costosas energías”. Finalmente, Flores y Oshiro (2015) exhiben su tesis titulada “El sistema de costos por procesos y su influencia en la determinación del costo objetivo para las entidades generadoras de carne”, realizado para lograr conseguir el “Título de Contador Público de la Universidad Privada Antenor Orrego Trujillo-Perú”, con diseño descriptivo de corte transversal, sostuvo que su principal objetivo fue “Estudiar el proceso de la determinación de costos y su impacto al alcanzar sus objetivo de las entidades de productoras de carne, Así mismo, concluye que “Las materias primas y los gastos generales provienen del mismo proveedor que manejó el precio. Asimismo se establece que

el sistema de cálculo de costes utilizado por la empresa no proporciona detalles sobre los precios unitarios, para determinar posteriormente un precio de venta”.

Las teorías que definen la primera variable son las siguientes: Costo Estándar Colin (2014) afirma que el “El costo estándar es la identificación del origen del costo y la verificación de los procesos que determinarán una anticipada planeación para alcanzar el diseño adecuado que reúna todas las características necesarias” (p.190). Por lo tanto, los Estándares materiales “Se debe identificar por el valor de los materiales que se necesita y clasificarlos según su precio estándar y la cantidad estándar” (Pavón, 2012, p. 264). Así mismo, los Estándares de precio de materiales Pabón (2012) indica que “La determinación del precio-estándar se podrá elaborar en un corto plazo, y esto dependerá de su comportamiento e influencia de la economía, y un trabajo continuo de las áreas responsables como; logística, producción, finanzas y mercadeo” (p. 264). También, es importante definir el Estándar de cantidades de materiales Pabón (2012) menciona que “El estándar de cantidad de material representa la cantidad de insumos que se debe consumir para hacer un producto. Después de completar esta investigación de mercado, luego de analizar el volumen de ventas de la mercancía en los últimos meses o años, será la base para establecer los patrones, moldes o matrices que determinaran la proporción de material que se requiere” (p. 267). Además, con respecto a los estándares de Mano de Obra Pabón (2012) sostiene que “Para determinar los costos de mano de obra estándar, debe establecer un precio estándar y un estándar de cantidad, tal como lo haría para los materiales. En el caso de que la mano de obra sea el segundo factor básico de los costos de producción, la norma de precio podría ser la norma de salario y la norma de cantidad podría ser una medida del tiempo de producción.” (p. 267). Inclusive, los Estándares de costos Indirectos de Fabricación CIF Colin (2014) nos recuerda que “Como sabemos, este es el tercer factor en el costo de producción y no necesariamente se aplica precisamente a la politización del producto. La depreciación de la mano de obra y el equipo está determinada por sus acciones. Estos pueden ser firmes o inestables porque dependerán del requerimiento de cada área. En consecuencia, si la producción asciende según la demanda del mercado, el precio de cada producto reducirá o platillo, pero el precio unitario fijo aumentará por una mínima producción. A

diferencia de los costos variables, que se expresan en términos de producción y por lo tanto son necesarios para determinarlos, estableciendo así el valor final de cada producto elaborado.” (p. 192). Finalmente, la Ventajas de costo estándar “Permite adquirir información necesaria para dinamizar el proceso de toma de decisiones, perfecciona el nivel de oportunidades, obtienen resultados fidedigno, optimiza la rentabilidad de cada producto, así agilizando y economizando el proceso” (Pabón, 2012, p. 225).

Teorías que definen la segunda variable son las siguientes; Determinación de costos, el cual Polimeni, Fabozzi, Adelberg (1997) mencionan lo siguiente:

A principios de la era de la "revolución industrial" para mejorar sus procesos de operaciones fue fundamental determinar el costo de cada producto. Midiendo la evolución del desempeño de los obreros y gerentes en todas sus fases, evolucionando así, de la producción manual a la producción industrial, fue el inicio y la necesidad de generar un óptimo control de la mercancía, utilizado para la producción y las herramientas que se requieren para determinar el costo. (p. 23)

Los enfoques conceptuales de la siguiente investigación son los siguientes: Determinación del Costo, Rodríguez (2012) detalla lo siguiente: “Cualquier actividad comercial o empresarial que se produzca un intercambio de bienes o servicios a cambio de un beneficio económico o de interés, su gestión comienza con la planificación, identificación, y el monitoreo constante del proceso, con el fin de garantizar que el producto en venta se muestre razonable y eficiente” (p.68).

Por ello Rodríguez (2012) sostiene que “Los costos directos del restaurante y partes relacionadas que aparecen en alimentos, bebidas, y los suministros físicos que se suman al costo primario, de los cuales la mano de obra es un valor clave e importante, pero este valor es relevante porque se identifica como base económica o material de los costos, según la evidencia de los bienes y servicios producidos o de los servicios prestados.” (p.19).

Además, los Controles internos de producción son importantes ya que permite identificar todo el proceso de productividad, por ello Cuevas (2011) menciona lo siguiente “Se trata de una serie de formatos que deberán ser elaborados diariamente (la cual se debería realizar en la mayoría de casos) y que sirven para

determinar el destino de la producción y algunos casos para determinar diferencias. Se podrá controlar prácticamente todo dentro de las empresas y de los controles dependerá el aprovechamiento de los recursos” (p. 90).

Pavón 2012 indica que “El Estándar” “Perfecciona todas las características de un proceso construyendo un molde que permitirá que los resultados sean más efectivos” (p.262).

Las mermas son desperdicios injustificados de materiales, las cuales no pudieran ser utilizadas para otras preparaciones. (Cueva, 2012, p.97)

Recetas Estándar Rodríguez (2012) indica que “Es básicamente instrucciones esenciales que deben tener en cuenta para la elaboración de cualquier platillo” (p.225).

Costo predeterminado o también denominado “costo a priori” significa, por lo expuesto precedentemente, que es un costo que se calcula previo a su proceso fabril. (Laporta, 2016, p. 45)

Por su parte Cueva (2012) sostiene “Que el concepto de sobre costo es toda diferencias que sobrepasa a lo proyectado, el cual, no permite aprovechar sus resultados, por ello, es importante identificar el exceso de insumos de cada receta que se requiere para la preparación de los platos” (p.51).

Finalmente, con respecto a los Inventarios, Chambergo (2014) refiere de que “Este aspecto incluye optimizar la adquisición, como la manipulación de la mercancía que se requiere para la producción, con el fin de alcanzar los resultados proyectados” (p.64).

III.METODOLOGÍA

3.1. Tipo y diseño de investigación

Tipo de investigación

Este trabajo se trata de una investigación aplicada, porque su objetivo permite detallar y darle solución al problema, buscando la consolidación del conocimiento para su aplicación.

Diseño de investigación

Esta investigación recurre a un diseño no experimental, usualmente es usada para investigaciones “descriptivos correlacionales”, pocas veces tienen a cambiar las variables independientes con el fin de observar fenómenos que suelen darse

en su espacio natural, después de trabajarlos. También, es considerada “Transversal Correlacional”.

3.2. Variables y Operacionalización

Variable 1 independiente: Costo Estándar

Es la unión de procesos y pautas que determinan el valor de un producto; es decir determinar el costo estándar, paralelamente es catalogada como soporte al área de gestión que tiene como base darle seguimiento al desarrollo del proceso, además, fomenta mejoras en la toma de decisiones administrativas. Cuando se refiere al sistema de costo estándar al producto final se le estima lo que se espera que serán su costos, de esta forma, se fija un costo de la mercancía vendida estándar (CMV estándar). (Pavón, 2012, p.75)

Variable 2 dependiente: Determinación del costo

Es la determinación de cualquier transacción de intercambio de bienes y servicio por dinero entre individuos y entidades. Toda operación inicia con un valor de costo y este va evolucionando, aumentando su valor y cantidad, mientras su ejecución se emplea con una rigurosa objetividad o según el comportamiento que defina en el camino para así reclutar información certera y confiable, con el fin, de hallar el precio de venta correcto e ideal. (Rodríguez, 2012, p.132)

Indicadores

Los indicadores que muestran el comportamiento de las variables cuantitativas son: “Estándares de Materiales, Estándares de Mano de Obra, Estándares de Materia Primas, Estándares de Precio de Materiales, Estándares de Cantidad de Materiales, Variación de Precio, Variación de Cantidad y Planilla del costo Estándar”.

Las escalas de medición tipo Likert son cinco niveles de respuesta:

Tabla 1

Niveles escala Likert

Nunca	Casi Nunca	A veces	Casi siempre	Siempre
1	2	3	4	5

Fuente: Elaboración propia

3.3. Población, muestra y muestreo

Población

Esta investigación recurre a una población compuesta por un total de 45 personas que laboran en los restaurantes de la avenida Angamos-San Borja, aquellos colaboradores que su función se relaciona directamente con la determinación de costo.

Criterios de inclusión: La población que se incluyó son a todos los colaboradores que se encuentran en el proceso de la elaboración de los platillos de los restaurantes de la avenida Angamos-San Borja.

Criterios de exclusión: se dejó fuera de la población, a los trabajadores que no estaban implicados, ni formaban parte de la determinación de los costos totales.

Muestra

Se determinó realizar la muestra por conveniencia a 40 trabajadores de 5 restaurantes que están involucrados directamente a la determinación del costo.

La muestra utilizada por esta investigación será determinada mediante el uso de la siguiente Fórmula:

$$n = \frac{45 \cdot 1.96^2 \cdot 0.5 \cdot 0.5}{0.5^2(45 - 1) + 1.96^2 \cdot 0.5 \cdot 0.5}$$

$$n = 40$$

Tabla 2

Detalle de la muestra

N°	Datos de la Empresa	Ubicación	Recursos Humanos	Finanzas	Almacén	Contabilidad
1	El Tío Dario	Av. Angamos 2655 Este	3 personas	3 personas	1 personas	2 personas
2	Koko Lucho's	Av. Angamos 2637 Este	3 personas	3 personas	1 personas	2 personas
3	La Bistecca	Av. Primavera 545	3 personas	3 personas	1 personas	2 personas
4	Punto Azul	Av. Joaquín de la Madrid 253 San Borja,	3 personas	3 personas	1 personas	2 personas
5	Panchita Chacarilla	Av. Primavera 557, Lima 15037	1 personas	1 personas	1 personas	1 personas

Fuente: Elaboración propia

Muestreo

Esta investigación empleó el método probabilístico conocido también “Muestreo Aleatoria Estratificado.

3.4 Técnicas e instrumentos de recolección de datos

3.4.1 Técnicas

Como técnica se ha recurrido a la recolección de datos, conocida por el nombre de “encuesta” por consiguiente, se realizó a 40 personas que trabajan en el rubro de restaurantes.

Hernández y Rolando (2012) indica de que “Inicia a partir de varias respuestas que requieras para el proyecto que realices, por ello, se debe clasificar según a quienes te dirigirás y este individuo esté dispuesto aportar información” (p.80).

Se empleó como instrumento la recopilación de datos, conocido también como cuestionario, con una medición de los 5 niveles de la escala de likert, Para lograr acercarnos cuantitativamente a nuestras variables, se utilizado un instrumento con 20 afirmaciones. De esta manera, podremos identificar su comportamiento mediante el uso de estas variables.

Tabla 3

Principales técnicas de Instrumentos de investigación

Técnicas	Instrumentos
Observación	Formatos de observación
Encuesta	Cuestionario de encuesta

Fuente: Elaboración propia

3.4.2 Validación y confiabilidad del instrumento

3.4.2.1 Validez

Hemos utilizado como validadores el juicio de algunos expertos en su materia, quienes son: dos metodólogos, dos temático y un estadista.

Tabla 4*Validadores*

NOMBRE DEL VALIDADOR	GRADO	PORCENTAJE
1- Mg. Juan Carlos Aguilar Culquicóndor	Magister	97%
2- Jose Luis Fernandez Davila Villafuerte	Sociologo- Metodologo	92%
3- Mg. Medina Guevara Maria Elena	Magister	95%
Total		94.67%

*Fuente: Elaboración propia***3.4.2.2 Confiabilidad**

La información recopilada mediante el instrumento fue procesada por software estadístico SPSS.

Porcentaje de confiabilidad:

Tabla 5

Escala del Alfa de Cronbach

Criterio	Rango
Muy Alta	0,81 a 1,00
Alta	0,61 a 0,80
Moderada	0,40 a 0,60
Baja	0,21 a 0,40
Muy Baja	0,01 a 0,20

*Fuente: Elaboración propia***3.5 Procedimiento**

Mediante información recogida de fuentes confiable como libros, páginas web, revistas y etc. Permitiendo sustentar la problemática encontrada en este trabajo de investigación, se pudo concretar a través del desarrollo de un cuestionario a 5 restaurantes de la avenida Angamos-San Borja ejecutándolo a 40 personas, luego se ingresaron las respuestas en una tabla de Excel (baremos) y esta información se exportó al programa estadístico SPSS, con el que se obtuvo la confiabilidad, en base al Alfa de Cronbach y todos los resultados estadísticos.

3.6 Método de análisis de datos

El objetivo es “determinar de qué manera el Costo estándar se relaciona con la determinación de los costos en las empresas de servicios de restaurantes en la

avenida Angamos-San Borja, 2017”, se practicó una investigación cuantitativa, además, se probó la hipótesis por medio de la recolección de datos, el cual, se logró cuantificar el nivel de confiabilidad mediante Alfa de Cronbach.

3.7 Aspectos éticos

Este estudio se desarrolló amparado en la ética de la investigación, es decir respetando la confidencialidad, originalidad, objetividad y veracidad.

Considerando en su redacción la guía de investigación de la universidad según lo establecido por el departamento de investigación, así mismo, empleando en este proyecto las Normas APA vigente según la edición N° 6 y 7.

IV. RESULTADOS

4.1. Resultados descriptivos

Análisis de confiabilidad de instrumento costo estándar

Estadísticas de fiabilidad

Tabla 6

Estadísticas de fiabilidad de la variable 1

Alfa de Cronbach	N de elementos
,902	10

Fuente: Elaboración propia

En relación a esta variable, el instrumento se encuentra constituido por un total de 10 ítems y una muestra compuesta de 40 encuestados. La confiabilidad se encuentra en 0.902 según Alfa de Cronbach. En ese sentido, se concluye que es confiable el instrumento utilizado para medir el costo estándar.

Análisis de confiabilidad de instrumento determinación de los costos

Estadísticas de fiabilidad

Tabla 7

Estadísticas de fiabilidad de la variable 2

Alfa de Cronbach	N de elementos
,926	10

Fuente: Elaboración propia

Para nuestra variable número dos, el instrumento se encuentra constituido por 10 ítems y una muestra compuesta por 40 encuestados. La confiabilidad se encuentra en 0.926 según Alfa de Cronbach. En ese sentido, se concluye que es confiable el instrumento utilizado para medir el costo estándar.

Tabla 8

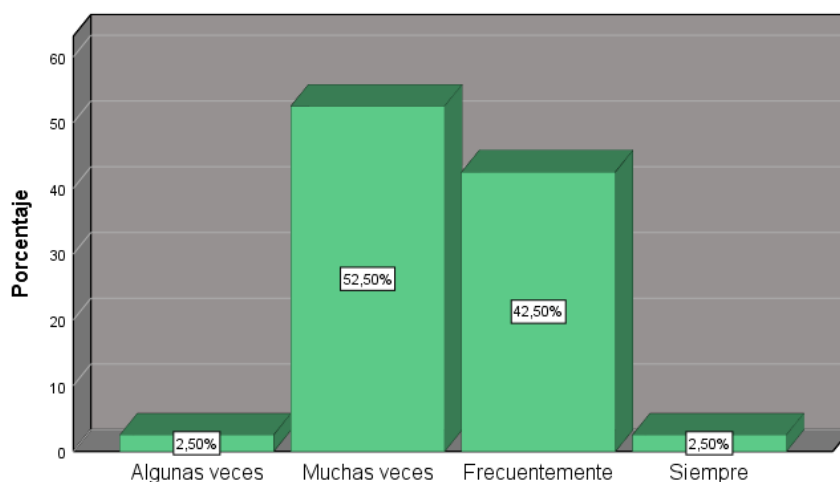
Se realiza una planeación de producción.

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Algunas veces	1	2,5	2,5	2,5
	Muchas veces	21	52,5	52,5	55,0
	Frecuentemente	17	42,5	42,5	97,5
	Siempre	1	2,5	2,5	100,0
	Total	40	100,0	100,0	

Fuente: Elaboración propia

Figura 1

Se realiza una planeación de producción



Interpretación:

Con los resultados de la encuesta se pudo establecer algunas características de los restaurantes ubicados en Av. Angamos distrito de san Borja, año 2017 se encontró que un 52,50% mencionó que muchas veces realizan una planeación de producción ya que permite solicitar la mercancía necesaria para dicha producción, el 42,50% mencionaron que frecuentemente realizan una planeación porque es importante ya que les permite tener una información anticipa, el 2,50% siempre aplica y el 15% de los encuestados mencionaron que algunas veces lo emplean.

Tabla 9

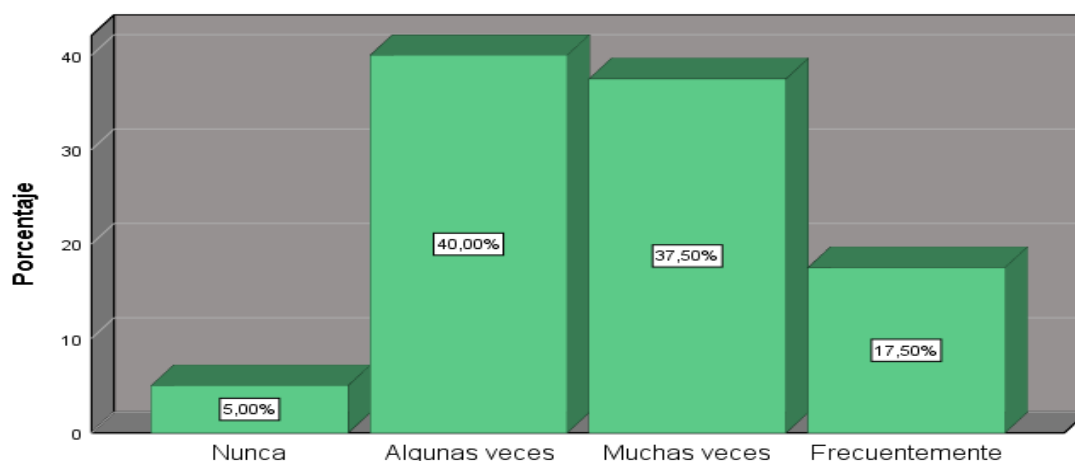
Se lleva un control de precios al momento de adquirir la materia prima.

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Nunca	2	5,0	5,0	5,0
	Algunas veces	16	40,0	40,0	45,0
	Muchas veces	15	37,5	37,5	82,5
	Frecuentemente	7	17,5	17,5	100,0
	Total	40	100,0	100,0	

Fuente: Elaboración propia

Figura 2

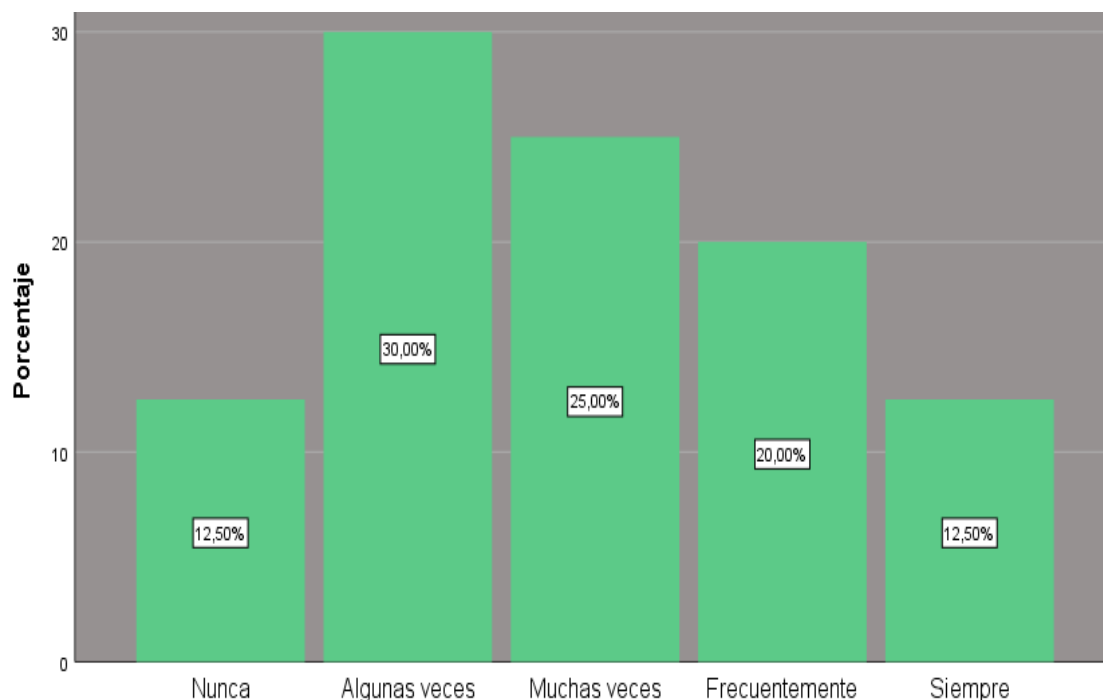
Se lleva un control de precios al momento de adquirir la materia prima.

**Interpretación:**

Con los resultados de la encuesta se pudo establecer algunas características de los restaurantes ubicados en Av. Angamos distrito de san Borja, año 2017 se pudo identificar que el 40% indicó que algunas veces monitorean los precios a la hora de adquirir los insumos principales ya que existe una dependencia del proveedor por deudas pasadas pendientes, el 37,5% mencionaron que mucha veces realizan este tipo de control de precios, porque el precio de la mercadería principal suelen ser muy variantes, el 17,50% mencionaron que frecuentemente realizan porque son políticas del restaurante, y el 5% de los encuestados mencionaron que nunca emplean este tipo de control por desconocimiento.

Tabla 10*Existe un monitoreo constante de la producción.*

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Nunca	5	12,5	12,5	12,5
	Algunas veces	12	30,0	30,0	42,5
	Muchas veces	10	25,0	25,0	67,5
	Frecuentemente	8	20,0	20,0	87,5
	Siempre	5	12,5	12,5	100,0
	Total	40	100,0	100,0	

*Fuente: Elaboración propia***Figura 3***Existe un monitoreo constante de la producción***Interpretación:**

Con los resultados de la encuesta se pudo establecer algunas características de los restaurantes ubicados en Av. Angamos distrito de san Borja, año 2017 se identificó que el 30% seleccionó como opción que algunas veces monitorean la producción ya que no se cuenta con personal que se encargue del tema, el 25% mencionaron que mucha veces ejecutan el monitoreo de producción, el 20% mencionaron que frecuentemente lo realiza por temas de procedimientos de

costeo que exigen un mayor control, el 12,50% menciona que siempre lo practica, y el 12,5% de los encuestados mencionaron que nunca se realizan este tipo de monitoreo por ser restaurantes pequeños.

Tabla 11

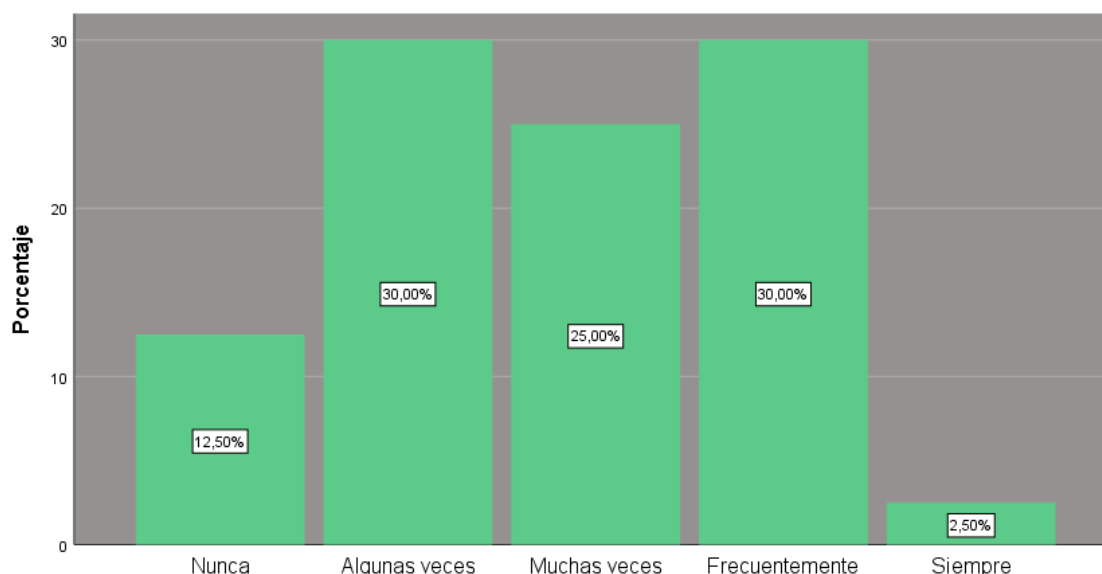
Realizan comparación entre la producción estimada con la producción real.

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Nunca	5	12,5	12,5	12,5
	Algunas veces	12	30,0	30,0	42,5
	Muchas veces	10	25,0	25,0	67,5
	Frecuentemente	12	30,0	30,0	97,5
	Siempre	1	2,5	2,5	100,0
	Total	40	100,0	100,0	

Fuente: Elaboración propia

Figura 4

Realizan comparación entre la producción estimada con la producción real



Interpretación:

Con los resultados de la encuesta se pudo establecer algunas características de los restaurantes ubicados en Av. Angamos distrito de san Borja, año 2017. Se identificó que el 30% mencionó que algunas veces suelen comparar la producción estimada con la real, el 30% mencionaron que frecuente lo realizan por temas de control de producción, el 25% mencionaron que muchas veces realizan las

comparaciones por políticas del restaurante, el 12,50% menciona que nunca lo realizan por no tener control de costos y el 2,5% de los encuestados mencionaron que siempre se realizan este tipo de comparaciones ya que son necesario e importantes.

Tabla 12

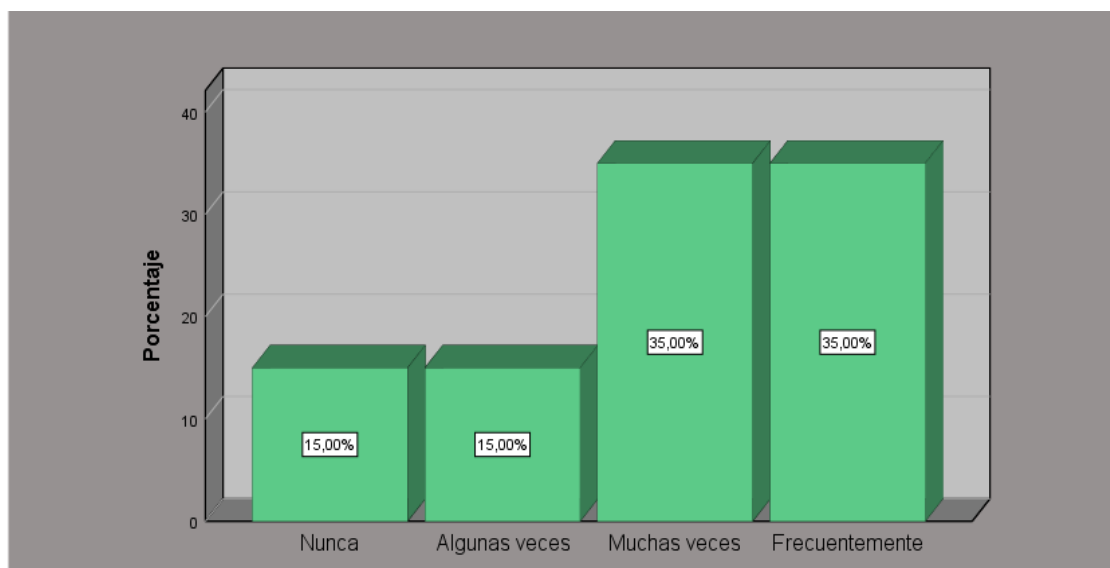
Se reconoce correctamente el costo directo de servicio.

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Nunca	6	15,0	15,0	15,0
	Algunas veces	6	15,0	15,0	30,0
	Muchas veces	14	35,0	35,0	65,0
	Frecuentemente	14	35,0	35,0	100,0
	Total	40	100,0	100,0	

Fuente: Elaboración propia

Figura 5

Se reconoce correctamente el costo directo de servicio



Interpretación:

Con los resultados de la encuesta se pudo establecer algunas características de los restaurantes ubicados en Av. Angamos distrito de san Borja, año 2017 se obtuvo que el 35% mencionaron que muchas veces se determina el costo directo correctamente, el 35% mencionaron que frecuente suelen reconocer el costo directo de servicio, el 15% mencionaron que algunas veces se reconoce

correctamente el costo directo, y el 15% de los encuestados mencionaron que nunca reconocen correctamente el costo directo ya que no maneja ningún sistema costos, por el cual, desconocen del tema.

Tabla 13

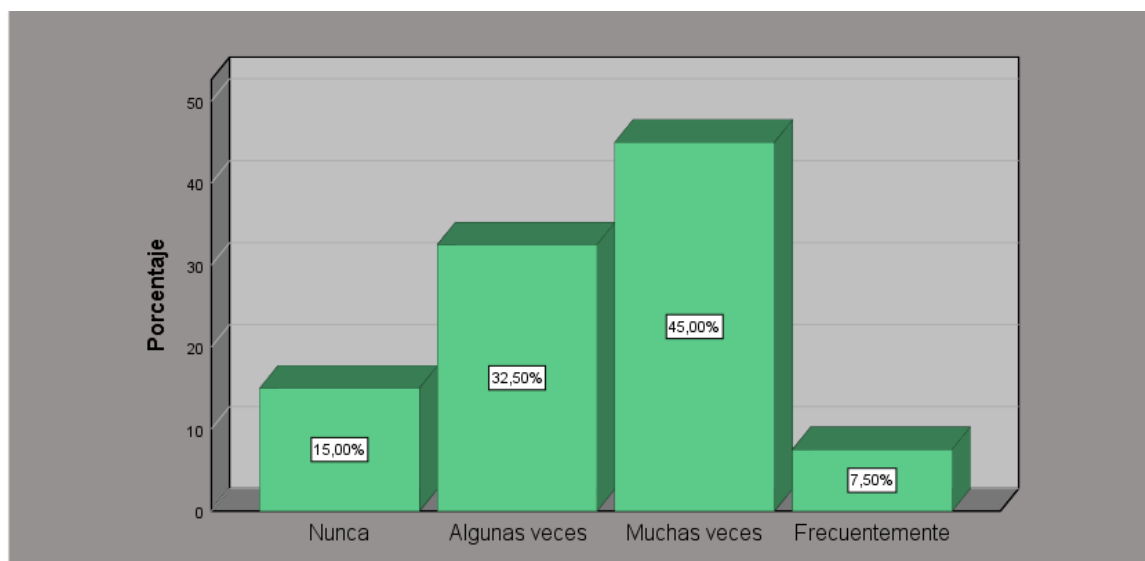
Existe un control de inventarios.

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Nunca	6	15,0	15,0	15,0
	Algunas veces	13	32,5	32,5	47,5
	Muchas veces	18	45,0	45,0	92,5
	Frecuentemente	3	7,5	7,5	100,0
	Total	40	100,0	100,0	

Fuente: Elaboración propia

Figura 6

Existe un control de inventarios



Interpretación:

Con los resultados de la encuesta se pudo establecer algunas características de los restaurantes ubicados en Av. Angamos distrito de san Borja, año 2017 se identificó que el 45% mencionó que muchas veces se realiza el control de costos ya que valoraran la importancia de los inventarios en el almacén, el 32,50% mencionaron que algunas veces existe un control de inventarios porque lo suelen hacer una vez al año, el 15% mencionaron que nunca se realiza este tipo de controles porque no hay una persona que pueda asumir esta responsabilidad , y

el 7.50% de los encuestados mencionaron que frecuentemente se realiza por ser políticas del restaurante.

Tabla 14

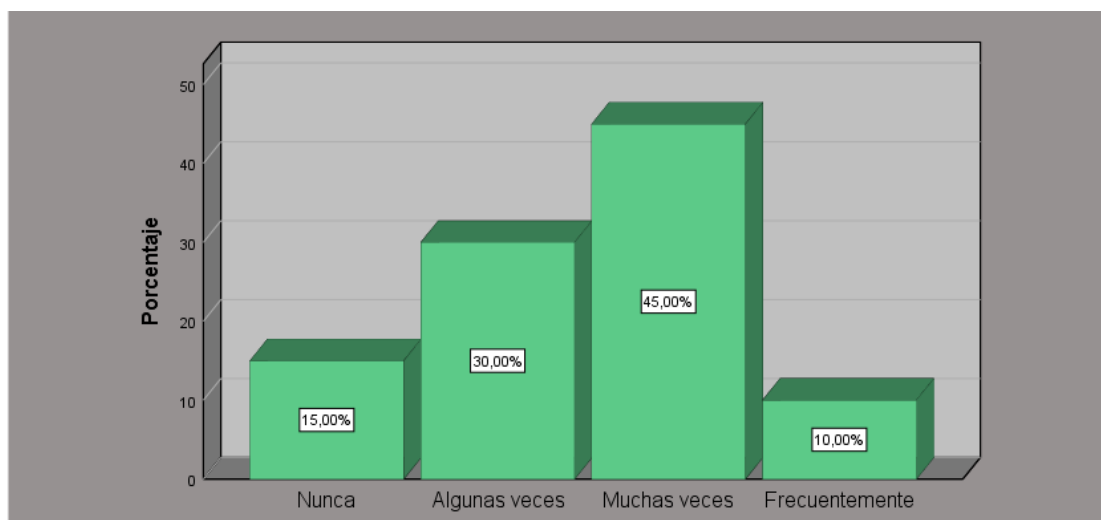
Existe un control de producción que permite monitorear la producción de posibles diferencias.

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Nunca	6	15,0	15,0	15,0
	Algunas veces	12	30,0	30,0	45,0
	Muchas veces	18	45,0	45,0	90,0
	Frecuentemente	4	10,0	10,0	100,0
	Total	40	100,0	100,0	

Fuente: Elaboración propia

Figura 7

Existe un control de producción que permite monitorear la producción de posibles diferencias



Interpretación:

Con los resultados de la encuesta se pudo establecer algunas características de los restaurantes ubicados en Av. Angamos distrito de san Borja, año 2017 se identificó que el 45% mencionó que muchas veces se controla la producción por que el mismo sistema de costos lo requieren, el 30% mencionaron que algunas veces lo emplean este control de la producción para evitar posibles pérdidas, el 15% mencionaron nunca existe estos tipos de controles porque no lo ven necesario, y el 10% de los encuestados mencionaron que frecuentemente lo

realizan.

4.2. Resultados inferenciales

4.2.1. Prueba de hipótesis general

Hipótesis:

Ho: El costo estándar no se relaciona con la determinación de los costos de las empresas de servicios de restaurantes en la Av. Angamos, San Borja, Año 2017.

Ha: El costo estándar se relaciona con la determinación de los costos de las empresas de servicios de restaurantes en la Av. Angamos, San Borja, Año 2017.

Regla de decisión:

Si el p-valor (sig.) > 0.05, se acepta la hipótesis nula.

Si el p-valor (sig.) < 0.05 se rechaza la hipótesis nula y se acepta la hipótesis alterna.

Resultados:

Tabla 15

Resultado de la Prueba no paramétrica aplicando Rho de Spearman para determinar la Relación entre costo estándar (V1) y determinación de costo (V2).

				Costo estándar	Determinación de los costos
Rho de Spearman	Costo estándar	Coeficiente de correlación	de	1,000	,726**
		Sig. (bilateral)		.	,000
		N		40	40
	Determinación de los costos T	Coeficiente de correlación	de	,726**	1,000
		Sig. (bilateral)		,000	.
		N		40	40

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

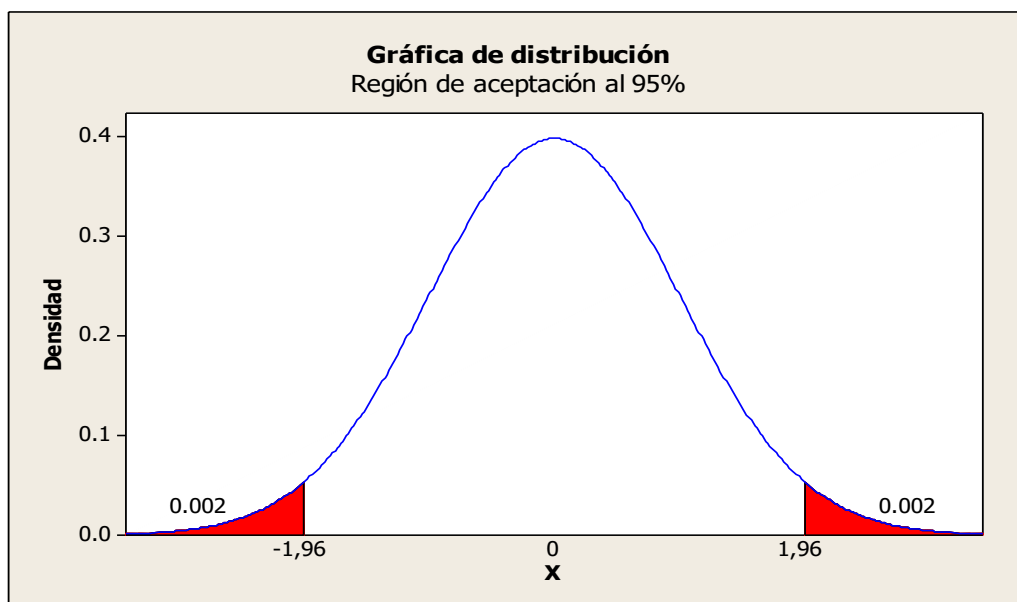
Interpretación:

La *Tabla 20*, evidencia un p-valor (Sig.) de $0,000 < 0,05$, con ello se rechaza la hipótesis nula y se acepta la hipótesis alterna. Además, se debe indicar que se presenta un coeficiente de correlación que es igual a 0,726, esto significa que existe una relación poco elevada pero directa. Es por ello que se puede deducir lo

siguiente: Al encontrarse relación directa y un poco elevada entre el costo estándar y la determinación de los costos de las empresas de servicios de restaurantes en la Av. Angamos, San Borja, Año 2017.

Figura 8

Distribucion de Hipótesis General



$$X^2t = 3,057$$

$$X^2c = 4,835$$

$$p = 0.089 > 0.05$$

$$X^2t = 3,057 < X^2c = 4,835$$

4.2.2. Prueba de hipótesis específica

4.2.2.1. Hipótesis Específica 1

Hipótesis:

H0: No existe relación entre el costo estándar y la determinación de los costos de las empresas de servicios de restaurantes en la Av. Angamos, San Borja, Año 2017.

H1: Existe relación entre el costo estándar y la determinación de los costos de las empresas de servicios de restaurantes en la Av. Angamos, San Borja, Año 2017.

Regla de decisión:

Si el p-valor (sig.) > 0.05, se acepta la hipótesis nula.

Si el p-valor (sig.) < 0.05 se rechaza la hipótesis nula y se acepta la hipótesis alterna.

Resultados:

Tabla 16

Resultado de la Prueba no paramétrica aplicando Rho de Spearman para determinar la Relación entre costo estándar (V1) y determinación de costo (D1V2).

			Costo estándar	Costo de servicios
Rho de Spearman	Costo estándar	Coeficiente de correlación	1,000	,675**
		Sig. (bilateral)	.	,000
		N	40	40
	Costo de servicios	Coeficiente de correlación	,675**	1,000
		Sig. (bilateral)	,000	.
		N	40	40

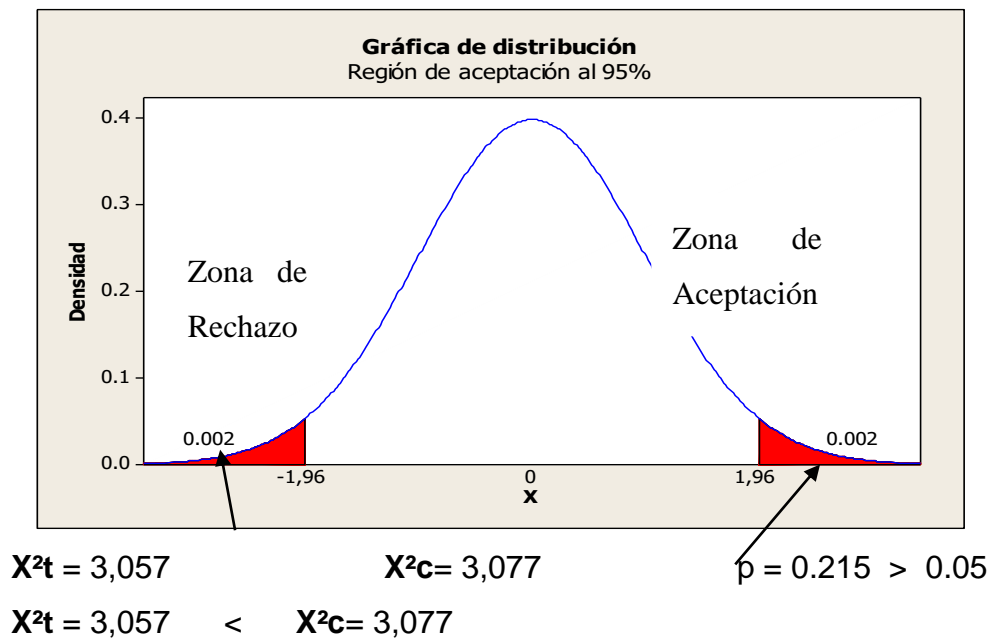
** . La correlación es significativa en el nivel 0,01 (bilateral).

Interpretación:

La *Tabla 13*, evidencia la existencia de un p-valor (Sig.) de $0,000 < 0,05$, con ello se rechaza la hipótesis nula y se acepta la hipótesis alterna. Además, se debe indicar que se presenta un coeficiente de correlación que es igual 0,675, esto significa que existe una relación moderada y directa. Es por ello que concluimos que: Existe relación directa y moderada entre el costo estándar y la determinación de los costos de las empresas de servicios de restaurantes en la Av. Angamos, San Borja, Año 2017.

Figura 9

Distribucion de Hipótesis Específica 1



4.2.2.2. Hipótesis Específica 2

Hipótesis:

H₀: No existe relación entre el costo estándar y el seguimiento de información en los restaurantes de tres tenedores Angamos-San Borja, 2017.

H₁: Existe relación entre costo estándar y el seguimiento de información en las empresas de servicios de restaurantes en la Av. Angamos, San Borja, Año 2017.

Regla de decisión:

Si el p-valor (sig.) > 0.05, se acepta la hipótesis nula.

Si el p-valor (sig.) < 0.05 se rechaza la hipótesis nula y se acepta la hipótesis alterna.

Resultados:

Tabla 17

Resultado de la Prueba no paramétrica aplicando Rho de Spearman para determinar la Relación entre costo estándar (V1) y seguimiento de información (V2D2).

			Costo estándar	Seguimiento de información
Rho de Spearman	Costo estándar	Coefficiente correlación	de 1,000	,571**
		Sig. (bilateral)	.	,000
		N	40	40
	Seguimiento información	de Coeficiente correlación	de ,571**	1,000
		Sig. (bilateral)	,000	.
		N	40	40

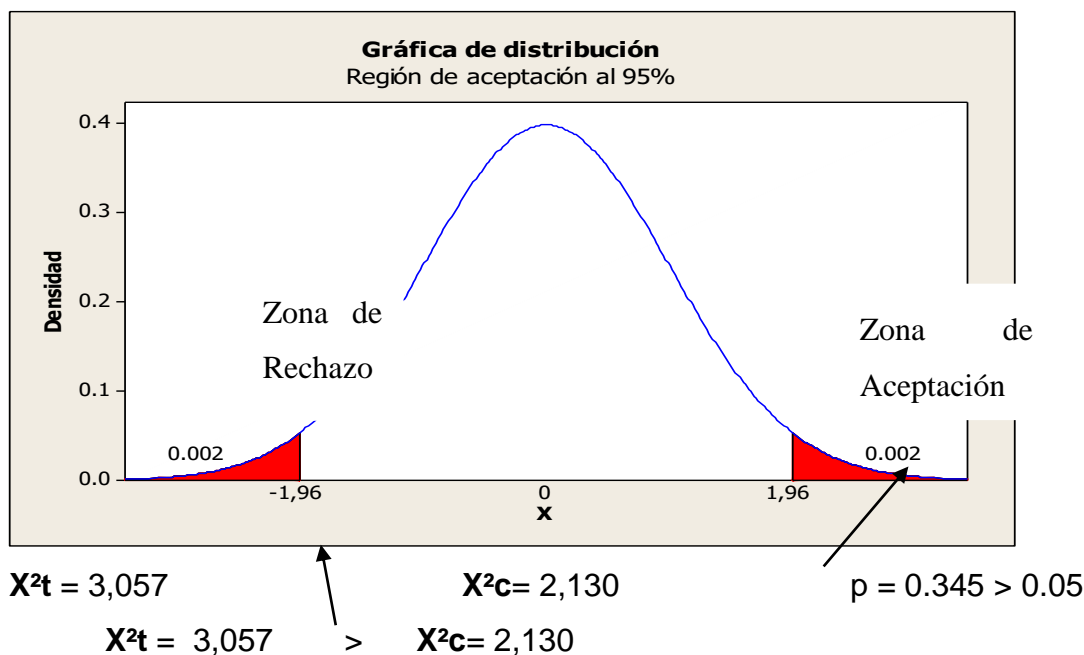
** . La correlación es significativa en el nivel 0,01 (bilateral).

Interpretación:

La *Tabla 13*, evidencia la existencia de un p-valor (Sig.) de $0,000 < 0,05$, con ello se rechaza la hipótesis nula y se acepta la hipótesis alterna. Además, se debe indicar que se presenta un coeficiente de correlación que es igual a 0,571, esto significa que existe una relación directa y moderada. Es por ello que se puede concluir que: Existe relación directa y moderada entre la determinación de costos y el procedimiento de costeo en las empresas de servicio de restaurantes en la Av. Angamos, San Borja, Año 2017.

Figura 10

Distribucion de Hipótesis Específica 2



V. DISCUSIÓN

Con estos resultados se puede establecer una discusión e interpretación particular. Sin embargo, antes de especificarla debemos recordar nuestro objetivo principal que fue establecer que “El costo estándar se relaciona con determinación de los costos en las empresas de servicio de restaurantes en la Av. Angamos, San Borja, Año 2017.”

Por esta razón, según los efectos estadísticos obtenidos; el costo estándar y la determinación de los costos en las empresas de servicio de restaurantes en la Av. Angamos, San Borja, Año 2017, muestran que la hipótesis general p-valor (sig.) < 0.05 , por lo tanto, no se debe considerar la hipótesis nula y aceptar la hipótesis alterna. Ya que se ha tomado en cuenta un grado de confiabilidad del 95%. De esta manera, se evidencia que el costo estándar está relacionado con la determinación de los costos en las empresas de servicios de restaurantes en la Av. Angamos, San Borja, Año 2017. Además, debemos precisar que estos resultados han confirmado las conclusiones del estudio que fue ejecutado por Marco Paul de Jesús Arévalo Santa María (2015) quienes señalan que “Implementar un sistema de costos estándar mejora la situación económica del restaurante osaki 2 en la ciudad de Trujillo año 2015”, gracias a este sistema de

costo estándar permite mejorar la determinación correcta del costo, acceder a un mejor control que permite a la empresa a minimizar posibles fugas que se puedan producir, por un mal manejo del proceso del costeo.

Además, para conseguir una información más confiable se requiere determinar estándares de cantidades y precio con los elementos del costo que permitirá evaluar cierta diferencia, y estas, se puedan corregir en el proceso. Este sistema del costo estándar como lo menciona Arévalo, su control inicia desde el momento en que se selecciona al proveedor de la materia prima y hasta llegar el plato al cliente, para así evaluar y tomar decisiones, conduciendo así a mejorar económicamente y eficientemente en todas las operaciones del negocio.

Finalmente permite evaluar la situación real del negocio y proponer estrategias para llevar un mejor proceso de control del costo.

En relación a los resultados alcanzados según la hipótesis específica N°1, se obtiene que el p-valor (sig.) < 0.05 , nos permite suprimir la hipótesis nula y aceptar la hipótesis, donde se ha considerado un nivel de confiabilidad del 95%. De tal manera, que esta prueba nos permite señalar que el costo estándar está relacionado con los costos en las empresas de servicios de restaurantes en la Av. Angamos, San Borja, Año 2017. Además, las conclusiones de este estudio obtenidas por Crus, Eymundo (2016) confirman que “Invertir en un sistema de costo estándar, permite identificar los costos directos e indirectos. También retroalimentarse si en el futuro lo requiera, en el caso que existiera variaciones en los resultados, direcciona a la compañía en mejorar su proceso, y obtener datos más exactos.”

Así mismo, esto conlleva a tener una mejor información del costo total y de esta forma poder establecer su precio final.

En cuanto a los resultados logrados por la hipótesis específica N°2, se obtiene que el p-valor (sig.) < 0.05 indicando a no considerar la hipótesis nula y aceptar la hipótesis, donde se ha considerado un nivel de confiabilidad del 95%. De esta manera, estos resultados permiten identificar que la determinación de los costos totales está relacionada con el procedimiento de costeo. Además, estos resultados nos permiten alcanzar las mismas conclusiones de la investigación de Hernández (2016), quien señala que “Para determinar los precios correctos de los platos de comida del restaurante norteño “El Paisa”, ubicados en el distrito

Cusco, por los meses de agosto a octubre del año 2016, se empleó el sistema de costo estándar, permitiendo mostrar un diagnóstico actual del restaurante, esto influye a monitorear a las áreas que requieren apoyo constante para mejorar en el control de sus costos y sus indicadores si estos fueran negativos o positivos.” Además, el autor menciona que “una óptima determinación del costo permite comparar de forma correcta el costo verdadero ante el costo proyectado a corto plazo, permitiendo mejorar la producción en la elaboración de los platos, así como disminución del tiempo y la pérdida de insumos que puede darse durante la elaboración”.

Ante los resultados alcanzados por la hipótesis específica N° 3, se obtiene que el p-valor (sig.) < 0.05 nos permite rechazar la hipótesis nula y se acepta la hipótesis, donde se ha considerado un nivel de confiabilidad del 95%. Por lo tanto, esta demostración permite expresar que el costo estándar está relacionado con el seguimiento de información. Además, estos resultados nos permiten alcanzar las conclusiones de la investigación de Quispe (2015), quien señala lo siguiente: “Permite identificar los resultados de la implementación de un sistema de costo estándar, obteniendo información económica de importancia para la compañía, accediendo a tomar decisiones fundamentales, como definir el valor correcto cada producto”.

Por otro lado, el autor detalla que este sistema de costo estándar permite un mejor control en el proceso de producción esto implica monitorear todas las áreas que involucra la elaboración de los platos por tal motivo se requiere de una buena comunicación de una área hacia otra, obteniendo una información de calidad.

VI. CONCLUSIONES

Para terminar, después de realizar todo lo necesario para la elaboración de este proyecto de investigación, nos muestra las siguientes conclusiones:

Conforme al objetivo general propuesto, se demostró certificar e inclusive comprobar con pruebas efectivas, el costo estándar se relaciona con la determinación de los costos en las empresas de servicios de restaurantes en la Av. Angamos, San Borja, Año 2017, se llegó a la conclusión que la mayoría de restaurante tiene como dificultad en determinar sus costos por motivos de no planificar el proceso de producción y no contar con un control constante durante

todo el proceso, trayendo como consecuencia sobre costos, fugas injustificadas en las áreas, así como un mal manejo de información que se deriva al departamento de contabilidad distorsionando dicha información, así como determinar incorrectamente el costo de una receta que realmente podría estar sobre su precio venta, por la cual podrían traer problemas económicos a los restaurantes.

Entre las conclusiones alcanzadas tenemos al primer objetivo específico planteado y validado, pues el costo estándar está relacionado con los costos en las empresas de servicios de restaurantes en la Av. Angamos, San Borja, Año 2017, se determinó que hay una carencia de manejo de información por parte del personal con todo relacionado al costo, al no colaborar con el control de la producción, como no informar problemas que se puede presentar durante el proceso.

Se ha determinado a través de la segundo objetivo específico, que la determinación del costo está relacionada con el procedimiento de costeo en las empresas de servicios de restaurantes en la Av. Angamos, San Borja, Año 2017, también se encontró que existen problemas en el departamento de compra, al trabajar con proveedores que no respetan las fechas de entregas de la materia prima trayendo como consecuencia atraso a la producción, además, se observó que no hay un control de los servicios que genera el restaurante por tal motivo se produce gastos innecesarios para la empresa.

Finalmente, con respecto al tercer objetivo, concluimos que el costo estándar está relacionado con el seguimiento de información en las empresas de servicios de restaurantes en la Av. Angamos, San Borja, Año 2017, debido a que la mayoría de restaurantes no realizan inventarios, esto quiere decir que no hay o no existe un adecuado control al almacén, siendo así la razón principal de la pérdida de la mercadería, además, al no emplear formatos donde especifique el traslado de la mercadería esto también sería una razón más de los inconvenientes de la falta de productos.

VII. RECOMENDACIONES

Esta investigación nos ha permitido señalar las siguientes recomendaciones:

Implementar el costo estándar en su proceso de producción, permitiendo

predeterminar la información del costo para así compararlo con lo real, y poder analizar ciertas variaciones que se puedan encontrar durante el proceso. Además, es importante mencionar que permite tomar decisiones, como, conocer el por qué ocurren dichas variaciones, a fin de corregirlas oportunamente las fallas o defectos observados. Así mismo, toda decisión que abarca al costo de producción dependerá de los resultados.

Por esta razón, es recomendable que los restaurantes de la Av. Angamos, mejoren su determinación de sus costos, implementando capacitaciones al personal que trabajen directamente con el proceso de producción, para que así todo lo planificado se pueda cumplir y así mismo se pueda manejar una información más eficiente, por otro lado al predeterminar el costo deseado, es importante diferenciar el costos del gastos que pueda generar el restaurante al elaborar su platillos, por este motivo, se sugiere codificarlos contablemente ya que permitirá identificar el origen y su naturaleza.

En cuanto al procedimiento de costeo es necesario definir estándares de precios, cantidad de mercadería, fuerza laboral y CIF. De igual importancia, medir cada elemento que constituye el costo con los resultados de los costos reales en un tiempo determinado, si los resultados presentaran variaciones estarán sustentadas por los diferentes componentes del costo estándar, para así tener un mejor control de ellos, de tal manera alcanzar un mejor nivel de eficiencia, permitiendo a los gestores innovar con talleres de reducción de costos y por ende un mejor seguimiento a las áreas que se encuentren de por debajo de los resultados esperados.

Para realizar el seguimiento de la información del proceso del costo es esencial iniciar realizando inventarios mensualmente para tener un mejor control de los productos, así mismo monitorear todas las áreas que comprenden todo el proceso, por eso es importante manejar formatos donde podrán sustentar el traslado de la mercancía, la producción realizada, la baja de productos y retiro de la mercancía del almacén permitiendo así tener un mejor orden y control la cual agilizará enormemente la determinación de los costos.

REFERENCIAS

- ASESORIA EMPRESARIAL. (s.f.). Plan Contable General Empresarial Aplicacion por Sectores. Empresas Industriales. *Revista de Asesoría Especializada*.
- Beltrán, R. (2014). Diseño de un sistema de costos para un empresa agroindustrial de Colarante Naturales -Achiote. UNMSAM.
- Calleja, F. (2013). *Costos* (2da ed.). México: Pearson Educación y Universidad de Sonora .
- Cecely, T. (2005). *Contabilidad de costos tradicciones e innovaciones*. México.
- Chambergó, I. (2014). *CONTABILIDAD DE COSTOS PARA LA TOMA DE DECISIONES - Aplicación Práctica* (Instituto Pacífico S.A.C. ed.). Actualidad Empresarial.
- Colin, G. (2014). *CONTABILIDAD DE COSTOS*. DELEGACION ÀLVARO OBREGÒN: INTERAMERICANA EDITORES S.A. DE C.V.
- García, J. (2008). *Contabilidad de Costos* (3ra ed.). McGrawhill.
- García, J. Arias, A. Pérez, A. García, B, Machado, A. & Rodríguez, P. (2013). *Cáculo, Análisis y Gestión de Costes :Guia practica para su aplicación en la empresa*. México: DELTA PUBLICACIONES.
- Gerbert, M. & Gerstman, R. (2006). *El Empaque Visionario*. Compañía Continental.
- Gomez, N. Ofelia. (2010). Los costos y proceso de produccion , opción estratègica de productividad y competitividad en la industria de confecciones infantiles de Bucaramaga.
- Jiménez, W. (2010). *Contabilidad de Costos*. Bogotá: Fundacion para la Educación Superior San Mateo.
- Lazo, M. (2013). *Contabilidad de Costos II*. Lima-Perú: PROESAD.
- Mongilardi, M. (05 de Enero de 2017). Crecimiento del PBI en 2017 será 4,2%. *El Diario La República*. Obtenido de <http://larepublica.pe/economia/836916-ccl-crecimiento-del-pbi-en-2017-sera-42>
- Ortiz, F. (2016). *Metodología de la Investigación. El Proceso y sus Técnicas*. México: Limusa.
- Ospina, F. (2015). *Costos y Procesos de Costeo Basado en una Orden de Producción en MACHU PICCHU FOODS SAC*.
- Parra, J. (2009). *Costos Históricos*. Sonora: Instituto Tecnológico de Agua Prieta.

- Polemini, R. Fabozzi, F. Adelberg, A. Kole, M. (1998). *CONTABILIDAD DE COSTOS. Conceptos y Aplicaciones para la toma de decisiones Gerenciales* (Tercera Edición ed.). Colombia, Bogotá: McGRAW-HILL.
- Rivero, J. (2013). *Costos y Presupuestos. Reto de todos los días*. Peru: UPC.
- Sampieri, R. Fernandez, C. & Baptista, M. (2014). *Metodología de la Investigación*. México: Mc-GrawHill.
- Udolkín, S. (2014). *Contabilidad de costos y de gestión*. Lima: Universidad del Pacífico.
- Valencia, G. (2011). *Contabilidad de Costos*. Bogotá: Eco Ediciones.
- Vizcaíno, V. (2015). *Sistema de costos por ordenes de producción para la fábrica "Morán Textil" de la ciudad de Tulcán. Tesis de grado previo a la obtención del título de Ingeniera en Contabilidad Superior, Auditoría Finanzas, CPA*.
- Zans, W. (2014). *Contabilidad de Costos 1*. Lima: San Marcos E.I.R.L.
- Zevallos, E. (2012). EL DILEMA DE LOS COSTOS EN LAS EMPRESAS DE SERVICIOS. *QUIPUKAMAYOC Revista de la Facultad de Ciencias Contables*, 14.

ANEXOS

Anexo N° 1: Matriz de consistencia

PROBLEMA GENERAL	OBJETIVO GENERAL	HIPÓTESIS GENERAL	VARIABLES E INDICADORES	METODOLOGÍA
¿De qué manera el Costo estándar se relaciona con la determinación de los costos en las empresas de servicio de restaurantes en la Av. Angamos, San Borja, Año 2017?	Determinar de qué manera el Costo estándar se relaciona con la determinación de los costos en las empresas de servicio de restaurantes en la Av. Angamos, San Borja, Año 2017.	El Costo estándar se relaciona con la determinación de los costos en las empresas de servicio de restaurantes en la Av. Angamos, San Borja, Año 2017.	Variable independiente (x) Costo estándar Indicadores: Estándares Materia prima Estándares Mano de obra Estándares de costos de Ventajas del costo estándar Variación de Precio Variación de Cantidad Análisis de variación Plantilla del costo Estándar	1. Tipo de investigación: Investigación Correlacional 2. Diseño de investigación: Diseño no experimental transversal Correlacional. 3. Población: 31 Restaurantes 4. Técnicas de recolección de datos: Encuesta al personal contable, finanzas, recursos humanos y al personal del área de almacén del restaurante. 5. Instrumento: Cuestionario elaborado por el investigador
PROBLEMAS ESPECÍFICOS	OBJETIVOS ESPECÍFICOS	HIPÓTESIS ESPECÍFICOS		
¿De qué manera el Costo estándar se relaciona con el costo de servicio en las empresas de servicios de restaurantes en la Av. Angamos, San Borja, Año 2017?	Determinar de qué manera el Costo estándar se relaciona con el costo de servicio en las empresas de servicios de restaurantes en la Av. Angamos, San Borja, Año 2017.	El Costo estándar se relaciona con el costo de servicio en las empresas de servicios de restaurantes en la Av. Angamos, San Borja, Año 2017.	Variable Dependiente (y) Determinación de los costos Indicadores: Costo Directo Servicio Costo Indirecto Servicio Costos Fijos Servicio Costos Variables Servicio Control de Almacén Requisiciones Internas Control de Producción	
De qué manera el Costo estándar se relaciona con el seguimiento de información en las empresas de servicios de restaurantes en la Av. Angamos, Año 2017.	Determinar de qué manera el estándar se relaciona con el seguimiento de información en las empresas de servicios de restaurantes en la Av. Angamos, Año 2017.	El Costo estándar se relaciona con el seguimiento de información en las empresas de servicios de restaurantes en la Av. Angamos, San Borja, Año 2017. de San Isidro, año 2016.	Transferencia Interdepartamental	

Anexo N° 2: Opinión de expertos



INFORME DE OPINIÓN DE EXPERTOS DEL INSTRUMENTO DE INVESTIGACIÓN

I. DATOS GENERALES:

- I.1. Apellidos y nombres del informante: Juan Luis Aguilar Pulgarcander
 I.2. Especialidad del Validador: Contador - Tecnólogo
 I.3. Cargo e Institución donde labora: DTP UCV - Lima Pte.
 I.4. Nombre del instrumento motivo de la evaluación: _____
 I.5. Autor del instrumento: **Cóndor Reyes Vilma**

II. ASPECTOS DE VALIDACIÓN E INFORME:

INDICADORES	CRITERIOS	Deficiente 0-20%	Regular 21-40%	Bueno 41-60%	Muy bueno 61-80%	Excelente 81-100%
CLARIDAD	Esta formulado con lenguaje apropiado					97%
OBJETIVIDAD	Esta expresado de manera coherente y lógica					97%
PERTINENCIA	Responde a las necesidades internas y externas de la investigación					97%
ACTUALIDAD	Esta adecuado para valorar aspectos y estrategias de las variables					97%
ORGANIZACIÓN	Comprende los aspectos en calidad y claridad.					97%
SUFICIENCIA	Tiene coherencia entre indicadores y las dimensiones.					97%
INTENCIONALIDAD	Estima las estrategias que responda al propósito de la investigación					97%
CONSISTENCIA	Considera que los ítems utilizados en este instrumento son todos y cada uno propios del campo que se está investigando.					97%
COHERENCIA	Considera la estructura del presente instrumento adecuado al tipo de usuario a quienes se dirige el instrumento					97%
METODOLOGÍA	Considera que los ítems miden lo que pretende medir.					97%
PROMEDIO DE VALORACIÓN						97%

III. OPINIÓN DE APLICACIÓN:

¿Qué aspectos tendría que modificar, incrementar o suprimir en los instrumentos de investigación?

< Es aplicable >

IV. PROMEDIO DE VALORACIÓN:

97%

San Juan de Lurigancho, 30 de Octubre del 2017.

Firma de experto informante

DNI: 09567956

Teléfono: 985625237

INFORME DE OPINIÓN DE EXPERTOS DEL INSTRUMENTO DE INVESTIGACIÓN
I. DATOS GENERALES:

- I.1. Apellidos y nombres del informante: Mg. Medina Casanova Maica Elena
 I.2. Especialidad del Validador: Tributación
 I.3. Cargo e Institución donde labora: OTC - UCV
 I.4. Nombre del Instrumento motivo de la evaluación: Cuestionario
 I.5. Autor del instrumento: **Cóndor Reyes Vilma**

II. ASPECTOS DE VALIDACIÓN E INFORME:

INDICADORES	CRITERIOS	Deficiente 0-20%	Regular 21-40%	Buena 41-60%	Muy buena 61-80%	Excelente 81-100%
CLARIDAD	Esta formulado con lenguaje apropiado					✓
OBJETIVIDAD	Esta expresado de manera coherente y lógica					✓
PERTINENCIA	Responde a las necesidades internas y externas de la investigación					✓
ACTUALIDAD	Esta adecuado para valorar aspectos y estrategias de las variables					✓
ORGANIZACIÓN	Comprende los aspectos en calidad y claridad.					✓
SUFICIENCIA	Tiene coherencia entre indicadores y las dimensiones.					✓
INTENCIONALIDAD	Estima las estrategias que responda al propósito de la investigación					✓
CONSISTENCIA	Considera que los ítems utilizados en este instrumento son todos y cada uno propios del campo que se está investigando.					✓
COHERENCIA	Considera la estructura del presente instrumento adecuado al tipo de usuario a quienes se dirige el instrumento					✓
METODOLOGÍA	Considera que los ítems miden lo que pretende medir.					✓
PROMEDIO DE VALORACIÓN						✓

III. OPINIÓN DE APLICACIÓN:

¿Qué aspectos tendría que modificar, incrementar o suprimir en los instrumentos de investigación?

Aplica

IV. PROMEDIO DE VALORACIÓN:

85%

San Juan de Lurigancho, 30 de Octubre del 2017.

Firma de experto informante

DNI: 09 1266 17

Teléfono: 9763 848046

INFORME DE OPINIÓN DE EXPERTOS DEL INSTRUMENTO DE INVESTIGACIÓN
I. DATOS GENERALES:

- I.1. Apellidos y nombres del informante: Juan Luis Aguilar Quijicandar
 I.2. Especialidad del Validador: Contador - Gerencial
 I.3. Cargo e Institución donde labora: DTP UCV - Lima Este.
 I.4. Nombre del Instrumento motivo de la evaluación: _____
 I.5. Autor del instrumento: **Cóndor Reyes Vilma**

II. ASPECTOS DE VALIDACIÓN E INFORME:

INDICADORES	CRITERIOS	Deficiente 0-20%	Regular 21-40%	Bueno 41-60%	Muy bueno 61-80%	Excelente 81-100%
CLARIDAD	Esta formulado con lenguaje apropiado					97%
OBJETIVIDAD	Esta expresado de manera coherente y lógica					97%
PERTINENCIA	Responde a las necesidades internas y externas de la investigación					97%
ACTUALIDAD	Esta adecuado para valorar aspectos y estrategias de las variables					97%
ORGANIZACIÓN	Comprende los aspectos en calidad y claridad.					97%
SUFICIENCIA	Tiene coherencia entre indicadores y las dimensiones.					97%
INTENCIONALIDAD	Estima las estrategias que responda al propósito de la investigación					97%
CONSISTENCIA	Considera que los ítems utilizados en este instrumento son todos y cada uno propios del campo que se está investigando.					97%
COHERENCIA	Considera la estructura del presente instrumento adecuado al tipo de usuario a quienes se dirige el instrumento					97%
METODOLOGÍA	Considera que los ítems miden lo que pretende medir.					97%
PROMEDIO DE VALORACIÓN						97%

III. OPINIÓN DE APLICACIÓN:

¿Qué aspectos tendría que modificar, incrementar o suprimir en los instrumentos de investigación?

.....
< Es aplicable >

IV. PROMEDIO DE VALORACIÓN:

97%

San Juan de Lurigancho, 30 de Octubre del 2017.



Firma de experto informante

DNI: 07567956

Teléfono: 985625237

Anexo N° 3: Reactivo del instrumento

V. PERTINENCIA DE ÍTEM O REACTIVOS DEL INSTRUMENTO:

Variable 1: Costo estándar

INSTRUMENTO	SUFICIENTE	MEDIANAMENTE SUFICIENTE	INSUFICIENTE
El área de producción realiza el pedido de la materia prima en las fechas adecuadas.	✓		
Para determinar los sueldos del personal se toma como base de promedios históricos de periodos anteriores.	✓		
Se reconoce correctamente todos los costos indirectos de fabricación.	✓		
Se realiza una planeación de producción.	✓		
Existe un control del consumo de los servicios.	✓		
Se lleva un control de precios a la hora de adquirir la materia prima.	✓		
Se compra la materia prima necesaria para la producción establecida.	✓		
Existe un monitoreo constante de la producción.	✓		
Se registran los resultados de la producción que realiza cada área.	✓		
Realizan comparación entre la producción estimada con la producción real.	✓		



Firma de experto informante

DNI: 09567956

Teléfono: 987625237

V. PERTINENCIA DE ÍTEM O REACTIVOS DEL INSTRUMENTO:

Variable 2: Determinación de los costos

INSTRUMENTO	SUFICIENTE	MEDIANAMENTE SUFICIENTE	INSUFICIENTE
Se reconoce correctamente el costo directo de servicio.	✓		
Se reconoce correctamente el costo indirecto de servicio.	✓		
Se reconoce correctamente el costo fijo de servicio.	✓		
Se reconoce correctamente el costo variable de servicio.	✓		
Se diferencia correctamente entre un costo y gasto que genera la empresa.	✓		
Existe un control de inventarios	✓		
Se emplean formatos de requisiciones internas que permiten el traslado de la mercancía del almacén hacia cualquier otra área.	✓		
Existe un control de producción que permite monitorear la producción de posibles diferencias.	✓		
Se emplean formatos de transferencia interdepartamentales de mercancías la cual permite controlar las cantidades que solicita cada área de otra.	✓		
Se respetan la política de inventarios.	✓		



Firma de experto informante

DNI: 09567956

Teléfono: 987625237

V. PERTINENCIA DE ÍTEM O REACTIVOS DEL INSTRUMENTO:

Variable 1: Costo estándar

INSTRUMENTO	SUFICIENTE	MEDIANAMENTE SUFICIENTE	INSUFICIENTE
El área de producción realiza el pedido de la materia prima en las fechas adecuadas.	✓		
Para determinar los sueldos del personal se toma como base de promedios históricos de periodos anteriores.	✓		
Se reconoce correctamente todos los costos indirectos de fabricación.	✓		
Se realiza una planeación de producción.	✓		
Existe un control del consumo de los servicios.	✓		
Se lleva un control de precios a la hora de adquirir la materia prima.	✓		
Se compra la materia prima necesaria para la producción establecida.	✓		
Existe un monitoreo constante de la producción.	✓		
Se registran los resultados de la producción que realiza cada área.	✓		
Realizan comparación entre la producción estimada con la producción real.	✓		

.....
Firma de experto informante

DNI: 06582225

Teléfono: 974943773

V. PERTINENCIA DE ÍTEM O REACTIVOS DEL INSTRUMENTO:

Variable 2: Determinación de los costos

INSTRUMENTO	SUFICIENTE	MEDIANAMENTE SUFICIENTE	INSUFICIENTE
Se reconoce correctamente el costo directo de servicio.	✓		
Se reconoce correctamente el costo indirecto de servicio.	✓		
Se reconoce correctamente el costo fijo de servicio.	✓		
Se reconoce correctamente el costo variable de servicio.	✓		
Se diferencia correctamente entre un costo y gasto que genera la empresa.	✓		
Existe un control de inventarios	✓		
Se emplean formatos de requisiciones internas que permiten el traslado de la mercancía del almacén hacia cualquier otra área.	✓		
Existe un control de producción que permite monitorear la producción de posibles diferencias.	✓		
Se emplean formatos de transferencia interdepartamentales de mercancías la cual permite controlar las cantidades que solicita cada área de otra.	✓		
Se respetan la política de inventarios.	✓		

Firma de experto informante

DNI: 06582225

Teléfono: 974943773

V. PERTINENCIA DE ÍTEM O REACTIVOS DEL INSTRUMENTO:

Variable 2: Determinación de los costos

INSTRUMENTO	SUFICIENTE	MEDIANAMENTE SUFICIENTE	INSUFICIENTE
Se reconoce correctamente el costo directo de servicio.	✓		
Se reconoce correctamente el costo indirecto de servicio.	✓		
Se reconoce correctamente el costo fijo de servicio.	✓		
Se reconoce correctamente el costo variable de servicio.	✓		
Se diferencia correctamente entre un costo y gasto que genera la empresa.	✓		
Existe un control de inventarios	✓		
Se emplean formatos de requisiciones internas que permiten el traslado de la mercancía del almacén hacia cualquier otra área.	✓		
Existe un control de producción que permite monitorear la producción de posibles diferencias.	✓		
Se emplean formatos de transferencia interdepartamentales de mercancías la cual permite controlar las cantidades que solicita cada área de otra.	✓		
Se respetan la política de inventarios.	✓		

Firma de experto informante

DNI: 09 866 17

Teléfono: 9763 848046

V. PERTINENCIA DE ÍTEM O REACTIVOS DEL INSTRUMENTO:

Variable 1: Costo estándar

INSTRUMENTO	SUFICIENTE	MEDIANAMENTE SUFICIENTE	INSUFICIENTE
El área de producción realiza el pedido de la materia prima en las fechas adecuadas.	✓		
Para determinar los sueldos del personal se toma como base de promedios históricos de periodos anteriores.	✓		
Se reconoce correctamente todos los costos indirectos de fabricación.	✓		
Se realiza una planeación de producción.	✓		
Existe un control del consumo de los servicios.	✓		
Se lleva un control de precios a la hora de adquirir la materia prima.	✓		
Se compra la materia prima necesaria para la producción establecida.	✓		
Existe un monitoreo constante de la producción.	✓		
Se registran los resultados de la producción que realiza cada área.	✓		
Realizan comparación entre la producción estimada con la producción real.	✓		



Firma de experto informante

DNI: 09567976

Teléfono: 987625237

Teléfono: 963848046

Anexo N°4: Cuadro de Operacionalización de variables

Costo estándar y su relación con la determinación de los costos en las empresas de servicio de restaurantes en la Av. Angamos, San Borja, Año 2017			
Variable 1	Definición Conceptual	Dimensiones	Indicadores
Costos Estándar	Pavon, B. (2012), Es un conjunto de procedimientos y normas que permiten cuanto debería costar un producto; es decir determinar el costo estándar, al tiempo que constituye una herramienta de apoyo en el control y toma de decisiones administrativas. En el sistema de costo estándar al producto se le carga lo que se espera sean los costos; de esta forma, se obtiene un costo de la mercancía vendida estándar (CMV estándar).	Procedimientos de costeo	Estándares Materia prima Directa
			Estándares Mano de obra Directa
			Estándares de costos de indirectos de fabricación
			Ventajas del costo estándar
		Herramienta de control	Variación de Precio
			Variación de Cantidad
			Análisis de variación
			Plantilla del costo Estándar
Variable 2	Definición Conceptual	Dimensiones	Indicadores
Determinación de costos	Rodríguez, V. (2012), Es toda actividad de intercambio de bienes y servicio por dinero o por canje recíproco entre personas y compañías, existe un costo inicial. A medidas que las tracciones aumentan su volumen, el registro, sistema de control y seguimiento a la información se hace más rigurosa, para mantener el máximo de confiabilidad a determinar el precio de venta como objetivo primordial del costo.	Costos de servicios	Costo Directo Servicio
			Costo Indirecto Servicio
			Costos Fijos Servicio
			Costos Variables Servicio
		Seguimiento de información	Control de Almacén
			Requisiciones Internas
			Control de Producción
			Transferencia Interdepartamental




Declaratoria de Originalidad del Autor/ Autores

Yo, **Condor Reyes Vilma**, egresado de la Facultad de Ciencias Empresariales de la Escuela de Contabilidad de la Universidad César Vallejo (Lima Este), declaro bajo juramento que todos los datos e información que acompañan al Trabajo de Tesis titulada: **“Costo estándar y su relación con la determinación de los costos en las empresas de servicio de restaurantes en la Av. Angamos, San Borja, Año 2017”** es de mi autoría, por lo tanto, declaro que el Trabajo de Tesis:

1. No ha sido plagiado ni total, ni parcialmente.
2. He mencionado todas las fuentes empleadas, identificando correctamente toda cita textual o de paráfrasis proveniente de otras fuentes.
3. No ha sido publicado ni presentado anteriormente para la obtención de otro grado académico o título profesional.
4. Los datos presentados en los resultados no han sido falseados, ni duplicados, ni copiados.

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

Lima, 06 de diciembre de 2017

Apellidos y Nombres del Autor Condor Reyes, Vilma	
DNI: 47667187	Firma 
ORCID: 0000-0003-3117-1104	