



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES

ESCUELA PROFESIONAL DE CONTABILIDAD

Evaluación de costos en el restaurante “El Profe”, Nuevo Chimbote -
2020

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

AUTORES:

Alvarado Aguirre, Lenin Mijail (ORCID: 0000-0001-6716-1405)

Chauca Arellano, Paola Stephany (ORCID: 0000-0002-7319-9722)

ASESOR

Dr. MUCHA PAITÁN Ángel Javier (ORCID: 0000-0003-1411-8096)

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN

Finanzas

CHIMBOTE – PERÚ

2020

DEDICATORIA

En primer lugar a Dios, por todas las bendiciones que me ha dado y a mis padres, por su amor, esfuerzo y dedicación, por sus consejos que se convierten en mi guía más importante, por ser mi gran admiración, pero sobre todo por enseñarme a ser una persona de bien. A mi hijo, por su cariño y compañía, por brindarme los días más felices. Porque es mi motivación para seguir adelante.

En primer lugar a mis queridos padres Hedy y Javier, quienes les debo todo y que me acompañaron en este largo y duro camino en cada noche y desvelada. A mi hermano Javier por enseñarme el significado de la perseverancia. Y por último a Sergio por ser un gran amigo y hermano, que Dios te tenga en su gloria, si se pudo friki.

AGRADECIMIENTO

A la universidad Cesar Vallejo – Nuevo. Chimbote y todo el equipo humano de la Facultad de Ciencias Empresariales, por haber sido parte de mi formación; por la transmisión de sus conocimientos y experiencias, mostrándome además de ello valores, gran parte además de docentes entre otros cargos, amigos.

Al Dr. Ángel Javier Mucha Paitan por su paciencia, tiempo y compromiso, por enseñarnos uno de los valores más importantes en la formación de un humano que fue la responsabilidad, por ser un buen amigo que nos enseñó el significado de estar siempre unidos entre compañeros; y por sus palabras dedicadas en cada clase que nos superemos buscando nuevas aspiraciones en la vida profesional.

ÍNDICE

Carátula	i
Dedicatoria	ii
Agradecimiento	iii
Índice	iv
Resumen	v
Abstract	vi
I. INTRODUCCIÓN	1
II. MARCO TEÓRICO	3
III. METODOLOGÍA	8
3.1. Tipo y diseño de Investigación	8
3.2. Variables y Operacionalización	8
3.3. Población, muestra, muestreo, unidad de analisis	9
3.4. Técnicas e instrumentos de recolección de datos	9
3.5. Procedimiento	10
3.6. Método de análisis de datos	11
3.7. Aspectos Éticos	11
IV. RESULTADOS	12
V. DISCUSIÓN	18
VI. CONCLUSIONES	21
VII. RECOMENDACIONES	22
VIII. PROPUESTA	23
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS	25
ANEXOS	29

RESUMEN

El presente trabajo tiene como objetivo general evaluar los costos del restaurante “El Profe” en la ciudad de Nuevo Chimbote – 2020 y para lograrlo se planteó como objetivos específicos; identificar los elementos del costo de producción que intervienen en la elaboración de los platos ofrecidos, analizar los costos manejados por el restaurante y diseñar un sistema de costos por órdenes de producción que permita llevar un control de los costos de los platos de comida del restaurante.

El tipo de investigación es descriptiva adoptando el diseño descriptivo con variante propositiva. Por otra parte, la población conforma los documentos que utilizó el Restaurante “El Profe” para asignar sus costos desde el inicio de su funcionamiento hasta a la actualidad, para la muestra solo se requirió los documentos de los costos del primer trimestre del 2020.

Los instrumentos utilizados para la recolección de información fueron la guía de análisis documental y la guía de entrevista. De los resultados obtenidos se concluye que la empresa no identifica los costos de la mano de obra y los costos indirectos de fabricación en la preparación de los potajes, por ello los costos reflejados no son reales debido que solo se hacen de forma empírica.

Palabras clave: Costos, material directo, mano de obra directa, costos indirectos de fabricación.

ABSTRACT

The present objective of the work is to evaluate the costs of the restaurant "El Profe" in the city of Nuevo Chimbote - 2020 and to achieve this, specific objectives were identified to identify the elements of production cost involved in the preparation of the dishes offered, analyze the costs handled by the restaurant and design a cost system for production orders that allows to control the costs of the restaurant's food dishes.

The type of research is descriptive, adopting the descriptive design with a Proactive variant. On the other hand, the population forms the documents that the "El Profe" Restaurant uses to assign their costs from the beginning of its operation to the present day, for the sample only the cost documents of the first quarter of 2020 were required.

The instruments used to collect information were the document analysis guide and the interview guide. From the results obtained, it is concluded that the company does not identify the labor costs and the indirect manufacturing costs in the preparation of the stews, therefore the reflected costs are not real because they are only made empirically.

Keywords: Costs, direct material, direct labor, indirect manufacturing costs.

I. INTRODUCCIÓN

Como realidad problemática tenemos a Mejía, Guzmán, & Hernández (2015), quienes infirieron que la determinación de los costos en los todos restaurantes de la ciudad de San Lorenzo, fue de suma importancia debido a que esto ayudará a tener un mejor conocimiento contable de sus negocios, así como también conocer los métodos que se utilizan al determinar el precio de un producto final y así poder calcular la diferencia entre sus costos totales y sus ingresos. (p.36)

Por su parte Coronel (2016), afirmó que existen diversos inconvenientes al momento supervisar los costos de un restaurante, ya que por más pequeño que sea este, los costos se dan desde el momento de la compra de víveres, almacenamiento, recepción, hasta la transformación de los alimentos y es aquí donde las utilidades se ven afectadas y muchas veces disminuidas, debido a que no existe un correcto manejo contable ya sea por falta de conocimiento o por desinterés ya que creen que la ganancia del día es líquida, lo que incide directamente con el futuro del negocio que puede según el manejo que se le da, este puede crecer o cerrar. (p.150)

Peralta (2015), señala que para el dueño del Restaurant J&L S.A.C ubicado en la ciudad de Bagua, lo primordial es siempre el control de sus costos ya que el mismo observa que sus utilidades no están acorde al esfuerzo que él le brinda a su negocio, esto debido a que uno de sus principales problemas siempre ha sido el precio de su producto muchas veces valorizados con la intención de seguir en competencia con los de su mismo rubro. (p.58)

Según Fenco (2013), indica que el restaurante Sabe a Perú, cuenta con problemas de técnicas de costeo debido que a lo largo de su funcionamiento en ningún momento se planteó hacer seguimientos de sus costos de producción y este tiene repercusión en el financiamiento del negocio y se piensa que con un sistema de costeo adecuado se podrá saber si sus repercusiones en las ganancias o presupuestos podrán ser contrarrestadas y así pueda llegar a sus metas organizacionales. (p.130)

En el contexto local, el Restaurant “El Profe” al momento de establecer sus costos de producción omite los elementos del costo y sólo basa sus precios de forma empírica, colocando el precio de sus platillos en base a la competencia, sólo por parecer más atractivos hacia los comensales donde en muchas temporadas se ha visto afectado el negocio por la falta de liquidez probablemente por solo incluir los insumos de primera necesidad y excluir otros costos, ocasionado una falsa expectativa de margen de ganancia, creyendo que perciben un 50% de ganancias por cada plato vendido, cuando en realidad no puede ser calculado, puesto que no llevan un control de costos o estas son muy escasas al no tener conocimiento donde se detallen una estimación real de su costo y por último el precio de venta.

Para la formulación del problema, planteamos la siguiente interrogante: ¿Cómo se determinaron los costos del restaurante “El Profe” en el distrito de Nuevo Chimbote, periodo 2020?

En cuanto a nuestra justificación del estudio, hemos considerado tres aspectos importantes, la primera es la justificación teórica, pues en la presente investigación se recolectó y seleccionó información respecto a su definición, características e importancia con bases bibliográficas. Continuamos con la justificación práctica, ya que esta investigación analizó a profundidad la situación en la que se encuentran los costos del restaurante “El Profe” y plantea un sistema de costos que proporcionará información básica que permitirá la determinación de los costos y la fijación del precio de venta. Después tenemos la justificación metodológica, pues la envergadura metodológica de la presente investigación, reside en que se elaboró instrumentos de investigación para las variables de estudio y que serán de utilidad para futuras investigaciones. Esta investigación permitió la elaboración de instrumentos de recolección de datos tales como la guía de observación y el cuestionario, los cuales sirvieron de sustento para las variables de estudio.

En el presente informe de investigación Hernández, Fernández, & Baptista (2014), nos indican que en las investigaciones cuantitativas no siempre se formulan hipótesis debido a que su formulación depende del alcance inicial del estudio. (p.66)

Así mismo tenemos dos tipos de objetivos, el primero de ellos es el objetivo general, el cual fue planteado de la siguiente manera: Evaluar los costos del restaurante “El Profe” en la ciudad de Nuevo Chimbote – 2020. Y también los objetivos específicos, que se establecieron en el siguiente orden; el primero de ellos es, identificar los elementos del costo de producción que intervienen en la elaboración de los platos ofrecidos. Segundo, analizar los costos manejados por el restaurante. Tercero, diseñar un sistema de costos por órdenes de producción que permita llevar un control de los costos de los platos de comida del restaurante.

II. MARCO TEÓRICO

Como parte de los trabajos previos tenemos a Alcivar (2015), quien halló un esquema contable que al acoplarse a las necesidades de un restaurante pudo direccionar el costeo de cada tipo de plato elaborado. Así mismo indicó que el dueño del restaurante sólo contaba con un detalle general del servicio a brindar más no con conocimientos contables que pudiera utilizar para incrementar sus utilidades. (p.102)

Por su parte Cajusol & Seminario (2013), dedujeron que los restaurantes manejados por personas que no cuentan con conocimientos contables acerca del costo, fijan precios de venta empíricamente basados en la competencia establecida, por lo que al no tomar en cuenta los elementos del costo ven afectadas sus utilidades negativamente, ya que en muchos casos no percibirán las correctas utilidades debido al costo real de cada plato vs el costo fijado para la venta. (p.69)

De igual manera Fernández (2018), señaló que al iniciar su trabajo de investigación sobre costos en un restaurante, observó que estos estaban fijados en base al precio de venta promedio de la competencia, por lo que al implementar un sistema de costos que satisfaga las necesidades del restaurante, obtuvo resultados favorables evidenciándose los costos variables unitarios reales de cada plato. Dicho sistema fue elaborado para que cualquier trabajador de la empresa pudiese comprenderlo y manejarlo sin ninguna complicación. (p.104)

Por su parte Robles (2015), concluyó que para dar con el valor de venta de los productos estrella de una empresa, se deberían de tomar en cuenta los gastos administrativos y de ventas, el margen de utilidad y el impuesto, ya que de no ser considerados cualquier empresa podría obtener pérdidas significativas al comparar el precio de venta actual con el que debería tener. (p.22)

Al establecer los costos en la elaboración de los platillos del restaurante “El Profe”, observamos que pasaron por alto muchos puntos de vista contables, es por ello que se diseñó un sistema de costos ajustado a la forma en la cual la empresa realiza sus operaciones.

Como parte de la teoría relacionada al tema, Latorre (2016) quien concuerda con Cartier & Yardin (1988), indica que la contabilidad contiene entre las fases de su procedimiento a la contabilidad de costos, debido a que esta última se encarga de registrar, analizar e interpretar cada minucia de los costos de materia prima, mano de obra y costos indirectos de fabricación, vitales en la elaboración de un bien o servicio. (p.28)

El costo en la contabilidad según Khan (2017) y Mohr, Ringa & Douglassa (2018), se da en el instante en que una empresa invierte dinero en la producción de un bien o servicio. (p.114)

En lo referido a la variable costo (Morillo Moreno, 2013), coincide al definirlo como un desembolso necesario en la elaboración de un producto, vendría a ser cualquier salida de dinero realizada por una entidad para la obtención de un bien o servicio del cual se esperan beneficios futuros. (p.89)

Para Moreno (2003) y Cevallos (2016), la importancia del costo radica en la forma en la que ayuda a controlar los bienes que posee una empresa, ya que según Molina, Augusto y Villarreal (2013), conociendo los costos intervinientes en la elaboración de un producto lograremos fijarle a este un precio razonable que traerá consigo utilidades significativas a la empresa en cuestión. (p.11)

Según Bragg y Ringelstein (2018), los elementos del costo están constituidos por la materia prima, la mano de obra directa y los costos indirectos de fabricación. Para Piper y Torres (2017), la materia prima es aquella que se transforma e integra en un producto final. Así mismo Averkamp (2019), define a la mano de obra directa como todo aquel personal que trabaja directamente en los productos del fabricante el costo laboral incluye más que los sueldos y salarios que se paga al personal; y el costo de mano de obra puede crecer fuera de control si no se entiende por completo todos los gastos que entran en juego.

Por otro lado Murillo (2017) y Palacio (2018), indican que los costos indirectos de fabricación son aquellos que se relacionan de manera indirecta con el producto y según Gutiérrez y Duque (2014) se encuentran dentro del proceso productivo del mismo. (p.55)

Para Bragg (2019), están constituidos por los materiales indirectos, la mano de obra indirecta y otros costos indirectos de fabricación. Los materiales indirectos son definidos por Armas, Panchi, Chasi, Albuquerque y Evangelista (2017) como necesarios pero que a su vez no ameritan ser controlados. (p.98)

De acuerdo con Pacheco, Wanderley y Frezatti (2014) la mano de obra indirecta es el costo de los colaboradores que respaldan el proceso productivo y que se encuentran indirectamente relacionados a ella. (p.223)

Cherednychenko (2019), afirma que los costos intervinientes en la producción, tienen que pasar por diversas fases de producción y utilizar diversos recursos para poder brindar un producto final y que a su vez brinde información completa acerca de la situación de una empresa. Es por ello que al formar una empresa es de suma importancia manejar la contabilidad de costos, ya que según Rincón y Sánchez (2009), permitirá llevar adecuadamente la gestión de una empresa además de asegurar su viabilidad económica en un futuro. (p115)

Horngrén, Datar, Rajan (2015), definen a la contabilidad de costos como un sistema de datos que determina el precio incurrido en el desarrollo productivo y el modo en que es generado por cada actividad desarrollada en la producción, también afirma que es un sistema empleado para dar a conocer todo lo referente a los costos generados en la producción, entrega, financiamiento y administración. (p.165)

Para Pleis, Díaz, Díaz, y Cárdenas (2016), la contabilidad de costos es importante ya que permite a la empresa cuantificar el valor de fabricación de un producto o prestación de un servicio, permitiéndole así tomar decisiones sin margen de error. (p.145)

Por su parte Chacon (2007), afirma que la contabilidad de costos tienen como objetivos: planificar y controlar los costos dentro de una empresa; segundo, informar sobre los costos de los bienes y existencias halladas en el inventario de la empresa; y por último, analizar y tomar decisiones acertadas. (p.16)

Según Saidi, Fazlollahtbar, Molina, Molina y Laje (2019), para que una empresa pueda evaluar su desempeño en el mercado, esta debería implementar un sistema contable que le permita conocer a detalle todas las actividades que puedan ser costadas y que de alguna manera afectan directa o indirectamente en sus utilidades. (p.123)

De acuerdo con Carreón, Núñez (2016), la creación de un sistema contable surge de la necesidad de información como parte del componente empresarial lo que se constituye como una estructura ordenada y coherente, de donde se escoge toda la información necesaria de una entidad como resultado de sus actividades operacionales también indica que los sistemas de costos son mecanismos que proveen informes claros y precisos de gran valor en la toma de decisiones, proporcionan a la gerencia financiera información valiosa respecto a la determinación de ingresos. (p.17)

Blanco (2017), nos indica de sus objetivos principales los cuales son: la identificación de los costos intervinientes como directos e indirectos, la

elección de las bases de distribución de los costos indirectos, el establecimiento de una correcta estructura de costos y el cálculo del factor de distribución de los costos indirectos a los productos. (p.166)

Según López & Gómez (2018) indica que se clasifican según la forma en la que son producidas, la fecha en la que son determinadas, el método de costo aplicado y según el tratamiento de sus costos indirectos. (p.22)

Para Barraza (2009) Indica que según la forma de producir, esta se presenta por la forma en como está elaborado un producto o como se presta un servicio, los costos pueden ser: por órdenes, ya que se da en empresas que operan sobre pedidos especiales de clientes y se conoce el destino del producto, por procesos, utilizado en empresas productoras en serie y en forma continua y por ensambles, que son las empresas cuya función es armar un producto sin realizar ninguna transformación. (p.85)

Por otro lado para Ramos y Suárez (2015), la fecha de cálculo, aquí hablamos del momento en que se determinan los costos, pueden ser: históricos, es llamado real ya que primero es producido o prestado el servicio y luego calculado su costo y por último el predeterminado el cual es todo lo contrario ya que primero se realiza su costo para proceder a ser producido el bien o prestado el servicio. (p.118)

Chávez (2014), Nos dice que según el método de costo tenemos al costo real, que es aquel en el cual los elementos del costo son registrados en su valor real ya sea al crédito o débito, al costo normal en el cual la mano de obra y los materiales son registrados de forma real mientras que los costos indirectos de fabricación son en base a presupuesto de la empresa y por último tenemos el costo estándar que no es más que el registro de los tres elementos basados en un patrón de valores para la producción. (p.152)

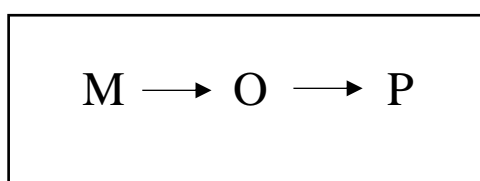
En el restaurante El Profe, se elaboró un sistema de costos por órdenes de producción basándonos en Jiambalvo (2013) quien indica que en una empresa las operaciones de costeo por órdenes inician cuando se elabora un producto específico o en respuesta a un pedido personalizado, ya que es

la forma en la que se elaboran los platillos en el restaurante según los pedidos de los propios comensales.

III. METODOLOGÍA

3.1. Tipo y diseño de investigación:

Es un estudio de investigación con enfoque cuantitativo, además siendo el tipo de investigación descriptivo, adoptando el diseño descriptivo con variante Propositiva.



M = El restaurante “El Profe”

O = Los costos del restaurante “El Profe”.

P = Propuesta de un sistema de costos.

3.2. Variables y Operacionalización:

En el presente informe de investigación tenemos como variable los costos que se definirán conceptual y operacionalmente así como se mencionaran cuáles son sus indicadores.

Definición conceptual:

Conceptualmente Fernández (2018), definió a los costos como gran parte de las inversiones relacionadas a la producción de un servicio o bien del cual se piensa alcanzar un beneficio futuro. (p.92)

Definición operacional:

El costo es definido operacionalmente como todo lo invertido que puede ser efectivo o equivalente a este del cual se espera beneficios que aumenten el capital comúnmente este beneficio se verá reflejado en el futuro.

Indicadores:

La variable en mención está constituida por los indicadores como son los costos indirectos de fabricación, la materia prima y la mano de obra directa.

Escala de Medición:

Es escala nominal.

3.3. Población, muestra y muestreo:

Población: Constituida por los documentos de costo desde su apertura hasta la actualidad del restaurante El Profe.

- Criterios de inclusión: Todos los costos representados en los platos que son elaborados en el restaurante El Profe.
- Criterios de exclusión: Son todos aquellos platos que no se están costeadando dentro del informe de investigación.

Muestra: Constituida por todos los documentos de costos del primer trimestre del 2020 del restaurante El Profe.

Muestreo: Se utilizó el muestreo no probabilístico utilizando los criterios de conveniencia, accesibilidad y cercanía.

Unidad de Análisis: Restaurante El Profe

3.4. Técnicas e instrumentos de recolección de datos:**I. Técnicas:**

Se utilizaron dos tipos de técnicas las cuales estuvieron representadas con sus respectivos instrumentos:

A. Análisis documental:

Según Clausó (1993), lo definió como un proceso que permite reproducir un documento de forma distinta a la original para poder restablecerla en un futuro. (p.33)

B. Entrevista:

Kent & Sessions (2017), lo definieron como una conversación en la cual se realiza preguntas y escuchan las respuestas. (p.78)

II. Instrumentos:

A. Guía de análisis documental:

Se recolectó información necesaria a través del personal encargado del restaurante, del cual obtuvimos los costos intervinientes en la preparación de los platos.

B. Guía de entrevista:

Se recabó información de costos de servicio y los resultados de la aplicación de los costos del restaurante “El Profe”.

III. Validez y confiabilidad:

Se utilizó el juicio de expertos, el cual consistió en 2 personas conocedoras del tema, que validaron los instrumentos de guía de análisis documental y guía de entrevista.

3.5. Procedimientos:

1. Elaboración de los instrumentos para la recolección de datos (cuestionarios y guía de análisis documental)
2. Se alcanzaron los instrumentos para la validación a través del juicio de expertos.
3. Se aplicaron los instrumentos para la recolección de datos.
4. Se recogió la información y se procesó a través de cuadros y gráficos.
5. Se analizó e interpretó toda la información recolectada a través de los instrumentos.
6. A partir de la interpretación se llegó a las conclusiones y recomendación del tema de investigación planteado.

3.6. Método de análisis de datos:

Se utilizó la estadística descriptiva, de las cuales obtuvimos resultados de porcentajes, representados en cuadros y porcentajes.

3.7. Aspectos éticos:

Como parte de los aspectos éticos consideramos: la autoría de las citas, la discreción de los datos proporcionados, el no afectar al medio ambiente y la colocación de datos reales facilitados por la empresa, sin adulterar ni manipular dicha información que pudieran favorecer a los investigadores y a la profesión contable.

IV. RESULTADOS:

El restaurante “El Profe” es un proyecto que surgió de la señora Hedy Aguirre Alvarado y de su esposo Javier Alvarado Gutiérrez, dedicado al servicio de comida en base a pescados y mariscos, para su ejecución emplearon S/.4000, el cual se utilizó en la compra de mesas, sillas e implementos necesarios en la preparación de los platillos. Es así como el 24 de junio del 2000 el restaurante “El Profe” apertura sus actividades y constituyéndose como la segunda generación dedicada a este rubro.

OBJETIVO ESPECÍFICO NUMERO 01: Identificar los elementos del costo de producción que intervienen en la elaboración de los platos ofrecidos.

Análisis de los costos:

El restaurante “El Profe” cuenta con una variedad de potajes, la cual sus precios están planteados solo de una forma empírica tomando como ejemplos a restaurantes del rubro similar que está a sus alrededores, a continuación, se verán detallados los platos que se tomaron como muestra:

Cuadro N° 01: Costos de insumos para la elaboración del ceviche

INGREDIENTES PARA LA PREPARACIÓN DEL CEVICHE MIXTO					
MATERIA PRIMA	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO POR U.M.		COSTO TOTAL
PESCADO (CABRILLA)	12.5	KG	18	S/	225.00
MARISCO	4	KG	30	S/	120.00
LIMONES	300	UNIDADES	10	S/	30.00
CEBOLLA	3	KG	3.5	S/	10.50
AJI LIMO	0.5	KG	3	S/	1.50
CULANTRO	0.5	KG	2.5	S/	1.25
SAL	0.5	KG	1.3	S/	0.65
CANCHA	2.5	KG	5	S/	12.50
YUCA	7.5	KG	2.5	S/	18.75
MOTE	2	KG	4	S/	8.00
SARANDAJA	3	KG	4	S/	12.00
LECHUGA	2	UNIDADES	1	S/	2.00
Total				S/	442.15
CEVICHE MIXTO					

En el cuadro anterior se encuentra detalladamente los insumos requeridos para la elaboración del plato entre ellos el peso que el cocinero utiliza para la elaboración de 50 platos todo esto en conjunto hace un monto total de s/.442.15 soles.

Cuadro N° 2: Costos de insumos para la elaboración de la jalea

INGREDIENTES PARA LA PREPARACIÓN DE LA JALEA				
MATERIA PRIMA	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO POR U.M.	COSTO TOTAL
PESCADO (CACHEMA)	13.5	KG	S/. 15.00	S/ 202.50
CALAMAR	4.5	KG	S/. 5.00	S/ 22.50
YUCA	9	KG	S/. 2.50	S/ 22.50
MOTE	2.25	KG	S/. 4.00	S/ 9.00
CANCHA	2.25	KG	S/. 5.00	S/ 11.25
SARANDAJA	2.25	KG	S/. 4.00	S/ 9.00
CEBOLLA	3.6	KG	S/. 3.50	S/ 12.60
LECHUGA	2	UNIDAD	S/. 1.00	S/ 2.00
LIMON	0.27	UNIDAD	S/. 10.00	S/ 2.70
ACEITE	0.9	LITROS	S/. 7.50	S/ 6.75
CONCHAS DE AVANICO	180	UNIDAD	S/. 0.50	S/ 90.00
CHIFLES	67.00	PAQUETE	S/. 1.00	S/ 67.00
TOTAL				S/ 457.80
JALEA				

En el cuadro anterior se muestra los insumos para la elaboración de 45 jaleas junto con ellos su peso respectivo para la elaboración todo esto suma un total de S/. 457.80 soles.

Cuadro N° 03: Costos de insumos para la elaboración del jugoso

INGREDIENTES PARA LA PREPARACIÓN DEL JUGOSO				
MATERIA PRIMA	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO POR U.M.	COSTO TOTAL
PESCADO (CONGRIO)	9	KG	24	S/ 216.00
MARISCOS	6	KG	30	S/ 180.00
AJI AMARILLO	1.5	KG	2	S/ 3.00
ROCOTO	1.5	KG	2	S/ 3.00
AJO	1.5	KG	6	S/ 9.00
CEBOLLA	3	KG	3.5	S/ 10.50
CULANTRO	0.3	KG	2.5	S/ 0.75
SAL	0.3	KG	1.3	S/ 0.39
PIMIENTA	0.06	KG	3	S/ 0.18
TOMATE	8	KG	2.5	S/ 20.00
ACEITE	0.6	LITROS	7.5	S/ 4.50
CHICHA DE JORA	0.3	LITROS	4	S/ 1.20
YUCA	6	KG	2.5	S/ 15.00
MOTE	2	KG	4	S/ 8.00
CANCHA	3	KG	5	S/ 15.00
SARANDAJA	3	KG	4	S/ 12.00
TOTAL				S/ 498.52
JUGOSO				

En el cuadro anterior se encuentra detalladamente los insumos requeridos para la elaboración del plato entre ellos el peso que el cocinero utiliza en cada plato todo esto en conjunto hace un monto total de S/.498.52 soles.

DISTRIBUCIÓN DE MOD Y MOI

MANO DE OBRA DIRECTA				
CANTIDAD	CARGO	REMUNERACIÓN	HORAS TRABAJADAS AL DIA	COSTO POR HORA
1	COCINERO	S/ 40.00	8	S/ 5.00
1	AYUDANTE DE COCINA	S/ 31.00	8	S/ 3.88
TOTAL		S/ 71.00		S/ 8.88

MANO DE OBRA INDIRECTA				
CANTIDAD	CARGO	REMUNERACIÓN	HORAS TRABAJADAS AL DIA	COSTO POR HORA
1	CAJERO	S/ 31.00	8	S/ 3.88
2	MESEROS	S/ 31.00	8	S/ 7.75
TOTAL		S/ 93.00		S/ 11.63

Se puede observar en el cuadro anterior el salario que se le paga a cada colaborador, al encargado de la cocina se le paga la remuneración diaria de S/. 40.00 la cual contiene solo el salario sin ningún tipo de beneficio social, a los dos ayudantes de turno se les paga una remuneración diaria de S/.31.00 al igual que al cocinero no se considera ningún tipo de beneficio social. Según aclaraciones del propietario se considera el pago similar tanto al ayudante de la cocina como el cajero u al mesero no por la cantidad de producción que esta tiene sino por la cantidad de horas de trabajo, es un salario ya propuesto antes de ser contratados por el dueño.

DISTRIBUCIÓN POR PLATO DE LA MANO DE OBRA DIRECTA

DISTRIBUCIÓN POR PLATO DE LA MANO DE OBRA DIRECTA DIARIA				
PLATOS	CANTIDAD	%	MOD DIARIO	
CEVICHE	50	29%	S/	20.88
JALEA	45	26%	S/	18.79
JUGOSO	30	18%	S/	12.53
OTROS PLATOS	45	26%	S/	18.79
TOTAL		170	100%	S/ 71.00

Se puede visualizar en los cuadros anteriores, la distribución de la mano de obra directa que se refleja en porcentajes y unidades monetarias de la siguiente manera: La empresa produce 50 platos de ceviche de la cual tiene un costo de mano de obra directa de S/. 20.88, lo cual representa el 29%, para la jalea que se produce 45 platos diarios y que tiene un costos directo de S/. 18.79, representando el 26%, para el jugoso un 18% lo cual equivale a S/.12.53 de mano de obra.

DISTRIBUCIÓN DE LA MANO DE OBRA INDIRECTA

DISTRIBUCIÓN POR PLATO DE LA MANO DE OBRA INDIRECTA DIARIA			
PLATOS	CANTIDAD	%	MOI DIARIO
CEVICHE	50	29%	S/ 27.35
JALEA	45	26%	S/ 24.62
JUGOSO	30	18%	S/ 16.41
OTROS PLATOS	45	26%	S/ 24.62
TOTAL	170	100%	S/ 93.00

Se puede visualizar en los cuadros anteriores, la distribución de la mano de obra indirecta que se refleja en porcentajes y unidades monetarias de la siguiente manera: La empresa produce 50 platos de ceviche de la cual tiene un costo de mano de obra indirecta de S/. 27.35, lo cual representa el 29%, para la jalea que se produce 45 platos diarios y que tiene un costos indirecto de S/. 24.62, representando el 26%, para el jugoso un 18% lo cual equivale a S/.16.41 de mano de obra indirecta.

DISTRIBUCIÓN DE LOS COSTOS INDIRECTOS

CIF MENSUAL		CIF DIARIO	
Consumo de agua	S/ 35.00	S/ 1.17	
Consumo de luz	S/ 60.00	S/ 2.00	
Movilidad para las compras	S/ 30.00	S/ 1.00	
Consumo de gas	S/ 72.00	S/ 2.40	
Mano de obra indirecta	S/ 2,790.00	S/ 93.00	
TOTAL	S/ 2,987.00	S/ 99.57	

En el siguiente se puede observar la totalidad de los costos indirectos de fabricación que asignó la empresa, el cual será asignado dicho costo a cada tipo de plato mediante porcentajes de producción durante el día. El total de costos indirectos que se ven reflejados suman un total de S/. 99.57.

COSTOS SEGÚN EL RESTAURANTE

COSTO POR LOS PLATOS ELABORADOS	
CEVICHE	
MATERIAL DIRECTO	S/442.15
MANO DE OBRA DIRECTA	S/20.88
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN	S/29.28
PLATOS PREPARADOS	50
COSTO UNITARIO	S/9.85
JALEA	
MATERIAL DIRECTO	S/457.80
MANO DE OBRA DIRECTA	S/18.79
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN	S/26.36
PLATOS PREPARADOS	45
COSTO UNITARIO	S/11.18
JUGOSO	
MATERIAL DIRECTO	S/498.52
MANO DE OBRA DIRECTA	S/12.53
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN	S/17.57
PLATOS PREPARADOS	30
COSTO UNITARIO	S/17.62

Como se observa en el cuadro se identificó el total de los tres elementos del costo de producción para luego dividir entre la cantidad de platos que se produce durante el día para finalmente tener el costo unitario de cada plato elaborado; entre ellos el ceviche tiene un costo unitario de S/. 9.85, la jalea un S/. 11.18 el jugoso S/. 17.62.

OBJETIVO ESPECÍFICO NÚMERO 2: Analizar los costos manejados por el restaurante.

PLATOS	UNIDADES	COSTOS SEGÚN EL RESTAURANTE		SISTEMA DE COSTEO	
		COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
CEVICHE	50	S/ 9.85	S/ 492.32	S/ 9.83	S/ 491.29
JALEA	45	S/ 11.18	S/ 502.95	S/ 11.37	S/ 511.86
JUGOSO	30	S/ 17.62	S/ 528.62	S/ 18.75	S/ 562.41
TOTALES			S/ 1,523.89		S/ 1,565.56

Como se observa en el cuadro se pasó a elaborar el cuadro comparativo de los costos totales de producción, nos refiriéndonos a los 3 elementos del costo que son material directo, mano de obra directa y costos indirectos de fabricación según el costo que asigna la empresa y el costeo realizado según los investigadores, Según la empresa obtiene como costo total S/. 1,523.89 y la determinación del costo real realizado por los investigadores un costo de S/. 1,565.56

V. DISCUSIÓN

Luego de haber aplicado los instrumentos en el presente trabajo titulado Evaluación de costos en el restaurante “El Profe”, Nuevo Chimbote – 2020 se procederá a discutir las principales problemáticas que se detectaron de los resultados obtenidos durante la investigación.

En el ítem número 1 de la guía de entrevista nos indica que la empresa emplea un sistema de costos demasiado básico omitiendo muchos pasos para poder llevar un costeo con más exactitud, donde Fernández (2018), señaló que:

Al iniciar su trabajo de investigación sobre costos en un restaurante, observo que estos estaban fijados en base al precio de venta promedio de la competencia, por lo que al implementar un sistema de costos que satisfaga las necesidades del restaurante, obtuvo resultados favorables evidenciándose los costos variables unitarios reales de cada plato. Dicho sistema fue elaborado para que cualquier trabajador de la empresa pudiese comprenderlo y manejarlo sin ninguna complicación

De lo anteriormente mencionado podemos expresar que implementar el sistema de costos va a ayudar al dueño de la empresa a tener un mayor orden y control de su materia prima como de la mano de obra, se puede decir también que ayudara en la toma de decisiones, que el dueño tenga a futuro con respecto a su empresa, saber los costos será una forma de conocer los alcances financieros.

En el Ítem número 2 de la guía de entrevista y en la guía de análisis documental en los cuadros 1, 2, 3 nos indica que el control de materia prima solo es parcial, se cree que los materiales directos e indirectos son los mismos por el cual no se diferencian y son calculados por conjunto. Donde Latorre (2016) quien concuerda con Cartier & Yardin (1988) indica lo siguiente:

La contabilidad contiene entre las fases de su procedimiento a la contabilidad de costos, debido a que esta última se encarga de registrar, analizar e interpretar cada minucia de los costos de materia prima ya que es vital en la elaboración de un bien o servicio.

Tomando en cuenta la definición anterior podemos expresar que la delimitación e identificación de sus materiales son partes fundamentales para el proceso del costeo, es importante porque puede ayudar a la empresa a controlar con una mayor precisión el costo unitario de cada plato.

En el ítem número 4 de la guía de entrevista indica que el empleador solo supervisa las horas de entrada y salida de su personal pero no cuenta con algún método o sistema que valide las horas trabajadas. Donde Chávez (2014), Nos dice que:

Según el método de costo tenemos al costo real, que es aquel en el cual los elementos del costo son registrados en su valor real al costo normal en el cual la mano de obra y los materiales son registrados de forma real

Con lo manifestado podemos mencionar que al tener un registro más detallado de productividad de sus colaboradores al empleador le permitirá tener un mayor control de sus salarios, esto le permitirá tener un costeo más al detalle.

En el ítem número 5 de la guía de entrevista los colaboradores indican lo que no se encuentran en planilla, que el desembolso del salario mensual solo se considera saldos sin obtención, del algún beneficio social. Sin embargo Averkamp (2019) señala lo siguiente:

Define a la mano de obra directa como todo aquel personal que trabaja directamente en los productos del fabricante, el costo laboral incluye más que los sueldos y salarios que se paga al personal; y el costo de mano de obra puede crecer fuera de control si no se entiende por completo todos los gastos que entran en juego

Con lo mencionado en las líneas anteriores manifestamos que tener a tu personal en planilla permitirá al empleador calcular las remuneraciones de acuerdo a su eficiencia laboral, tomando en cuenta que también son parte del costo que influirá en cada plato esto llevara tener un mayor control al igual que gestión en la empresa.

En el ítem número 6 de la guía de entrevista nos indica que no son delimitados los costos tanto directos como indirectos, debido a la falta de conocimiento para realizar dicho pasó en la cual se determinara el costo de un plato. En base a blanco (2017) señala que:

La identificación de los costos intervinientes como directos e indirectos, la elección de las bases de distribución de los costos indirectos, el establecimiento de una correcta estructura de costos y el cálculo del factor de distribución de los costos indirectos a los productos

Con lo nombrado expresamos que al identificar los costos directos o indirectos erróneamente repercutirá en el cálculo del costo de cada producto generando un análisis equivocado y muchas veces en contra de la empresa.

En el Ítem número 10 de la guía de entrevista indica que la empresa no realiza ningún método de costeo por la falta de asesorías o de conocimiento, frente a esto Fenco (2013) sustenta que:

Una empresa que no cuenta con un sistema de costeo adecuado se puede saber si las repercusiones de costo en las ganancias o presupuestos podrán ser contrarrestadas y así pueda llegar a sus metas organizacionales.

De lo anterior podemos afirmar que un sistema de costos sería idóneo para la empresa debido a que esta sería una herramienta donde podrá tener un adecuado manejo de los recursos y un correcto control de sus costos.

VI. CONCLUSIONES

Tras la presentación de los resultados del trabajo de investigación, se llega a las siguientes conclusiones:

- Se identificó los costos del restaurante “El Profe”, la cual era realizada según la experiencia del dueño de la empresa, como consecuencia no se lleva una correcta asignación de costos, el cual puede llevar riesgos para la empresa en un futuro, al no saber si verdaderamente los platos que se producen y venden son rentables. Entre los platos producidos por la empresa, el ceviche tiene un costo unitario de S/.9.85, la jalea un S/. 11.18 y el jugoso S/. 17.62.
- Se analizó los costos de producción del restaurante “El Profe”, donde se tuvo como costo total la cantidad de S/. 1,523.89 con respecto a los cálculos realizados por el dueño del restaurante y S/. 1,565.56 con respecto a los cálculos realizados por los investigadores, la variación es debido a que el dueño del restaurante obviaba en el cálculo de su costeo pasos que son fundamentales como por ejemplo la planilla de sus trabajadores, la delimitación de los costos indirectos y directos en la fabricación de sus platos, omitía la suma de sus costos indirectos de fabricación.
- Se planteó el sistema de costos en el restaurante “El Profe”, donde se calculó los costos unitarios de los platos que se vende; considerando los tres elementos del costo de producción que viene a ser la materia prima, mano de obra directa y costos indirectos de fabricación, teniendo como costo unitario lo siguiente: el ceviche tiene un costo unitario de S/. 9.83, la jalea un costo unitario de S/. 11.37 y el jugoso un costo unitario de S/. 18.75.

VII. RECOMENDACIONES

Después de las conclusiones que se llegaron con la investigación, se sugiere las siguientes recomendaciones:

- Se aconseja a los dueños del Restaurante “El Profe”, incluir e identificar dentro del costo de producción de cada orden, los costos indirectos de fabricación.
- Se recomienda a los dueños identificar y delimitar el material directo del indirecto dentro del costo de producción de cada orden
- Se sugiere a los dueños del restaurante “El Profe”, implementar el uso de la planilla e incorporar a sus trabajadores en ella, para evitar multas tributarias y administrativas, además que reflejara el costo real de la mano de obra.
- Se propone a los dueños del restaurante “El Profe” implementar un Sistema de Costeo con el fin de poder identificar el costo de las órdenes del día, permitiendo tomar decisiones para la fijación de sus precios, además de ayudar a mantener un control adecuado de los elementos del costo.

VIII.PROPUESTA

7.1. Definición:

Según Frezatti (2014) indica que el sistema de costeo por órdenes específicas radica en la fabricación de un lote de productos iguales, donde la acumulación de los elementos del costo (materia prima o insumos, mano de obra directa y los CIF) se encuentran identificada en una orden de producción, servicio o lote específico. Con este sistema se comienza a producir a partir de una orden de producción, y los costos incurridos durante la producción son reflejados en una hoja de costos para cada orden. Para liquidar la hoja de costos, solo se necesita determinar el costo total, el cual será dividido entre las unidades producidas en la orden y se tendrá como resultado el costo unitario.

7.2. Fundamento:

El sistema de costos propuesto para la empresa se basa en la teoría de los siguientes autores:

Según Suárez (2015) nos sustenta sobre el coste por órdenes especifica lo siguiente: El costeo por órdenes de trabajo se usa en aquellas situaciones de producción en las que muchos productos, diferentes trabajos u órdenes de producción se efectúan en cada período. Las empresas que usan el costeo por órdenes de trabajo incluyen las imprentas, las empresas de fabricación de herramientas, y algunas empresas de servicios. Estas organizaciones requieren un sistema de costeo en el cual los costos pueden asignarse por separado y de manera independiente de acuerdo con cada orden, o por grupos de productos y con costos unitarios distintos determinados para cada ítem separado.

Mientras Jiambalvo (2013) afirman que: Este sistema de costeo por órdenes cada producto que se fabrica es de acuerdo con las especificaciones del cliente, para que funcione apropiadamente, se debe identificar físicamente cada orden y separar sus costos relacionados en diferentes formatos o documentos que faciliten el cálculo tanto en producción como en contabilidad.

Finalmente, Baptista (2014) menciona que la importancia de este método radica en que ayuda a determinar los costos en que se incurre y así poder establecer el precio de venta de manera precisa.

7.3. IMPORTANCIA

El sistema de costeo por órdenes específicas, ayudara al restaurante “El Profe” a tener una estructura adecuada de sus costos, además de poder identificarlos en cada orden de producción, permitiéndole tomar decisiones acerca del precio. Para el desarrollo de la propuesta ver anexo 7.

VIII. BIBLIOGRAFÍA

- Augusto C., & Villarreal, F. (2013). *Contabilización del cuarto elemento del costo*. Retrieved from Entramado: <https://revistas.unilibre.edu.co/index.php/entramado/article/view/3337/2729>
- Albuquerque, L., & Evangelista, G. (2017). *Implementación de un sistema de costo basado en el tiempo invertido por actividad para mejorar la productividad en Fabricaciones CJL SAC*. Retrieved from Revista ciencia y tecnología: <http://revistas.unitru.edu.pe/index.php/PGM/article/view/1844>
- Alcivar T. M. (2015). *Estimacion del costo real del consorcio andino S.A*. Tesis, Universidad Politecnica Salesiana, Guayaquil.
- Armas I. R., Panchi V. P., & Chasi B. F. (2017). *LOS INVENTARIOS Y EL COSTO DE PRODUCCIÓN EN LAS EMPRESAS INDUSTRIALES*. Retrieved from Roca. Revista Científico-Educacional de la provincia Granma: <https://revistas.udg.co.cu/index.php/roca/article/view/288/456>
- Averkamp, H. (2019). *Accounting Coach*. Retrieved from <https://www.accountingcoach.com/blog/what-is-direct-labor?fbclid=IwAR0ptPnC8rqxMWp07UVMHLJSRUF8WdFaOddvP8w6HtAq-1IFAnFhZOKndqs>
- Averkamp, H. (2019). *Accounting Coach*. Retrieved from https://www.accountingcoach.com/blog/what-are-indirect-manufacturing-costs?fbclid=IwAR19aw_G08BaWYGX-TKFJoL761IJ93JYugm-SILz_Q94Aw_rG50KywZNYOQ
- Blanco, L. A. (2017). *El costeo objetivo en el proceso de planeación*. Retrieved from Cofin Habana: https://redib.org/Record/oai_articulo1393599-el-costeo-objetivo-en-el-proceso-de-planeaci%C3%B3n-target-costing-planning-process
- Bragg, S. (2018). *Accounting Tools*. Retrieved from <https://www.accountingtools.com/articles/what-is-factory-cost.html>
- Bragg, S. (2019). *Accounting Tools*. Retrieved from https://www.accountingtools.com/articles/2017/5/12/indirect-labor?fbclid=IwAR03CXJJVCr9YAegROH8YOWBq8donWJWcw9kgqNXjlmvqlwz1H9_V5mTWIU
- Cajusol J. A., & Seminario S. M. (2013). *"Propuesta de un sistema de costos de producción para mejorar la rentabilidad en el Restaurante El Cholito, Chiclayo - 2013"*. Tesis, Universidad Señor de Sipan, Chiclayo.
- Carreón M. J., & Núñez J. E. (2016). *Costos de producción y rentabilidad de la crianza de trucha en la empresa multiservicios freydana de la laguna de yaurihuirí –ayacucho, 2016*. Retrieved from Revista de investigación en contabilidad: <http://revistas.upsc.edu.pe/journal/index.php/RIC/article/view/13/3>

- Cartier, E., & Yardin, A. (1988). *Revista española de financiación y contabilidad*. Retrieved from <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=43963>
- Cevallos M. V. (2016). *Competitividad y Costos*. Retrieved from Revista Publicando:
https://revistapublicando.org/revista/index.php/crv/article/view/258/pdf_135
- Clausó, A. (1993). Análisis documental: el análisis formal. *Revista General de Información y Documentación*, 12.
- Coronel A. L. (2016). *La contabilidad de costos en las pequeñas organizaciones de restaurantes*. TESIS, UNIVERSIDAD LAICA VICENTE ROCAFUERTE DE GUAYAQUIL, GUAYAQUIL, Colombia.
- Chacon, G. (2007). *Actualidad Contable Faces*. Retrieved from La Contabilidad de costos, los sistemas de control de gestión y la rentabilidad empresarial:
<https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=25701504>
- Cherednychenko, M. (2019). *Place of Production Costs System Analysis in System Analysis*. Retrieved from USV Annals of Economics & Public Administration:
<http://web.b.ebscohost.com/ehost/pdfviewer/pdfviewer?vid=1&sid=309f863c-8d3d-4a7c-a47c-904396c45a1e%40pdc-v-sessmgr06>
- Diaz M. V., Diaz J. C., & Cárdenas S. M. (2016). *Vision contable*. Retrieved from Normas para contabilidad de costos:
<https://publicaciones.unaula.edu.co/index.php/VisionContable/article/view/95/89>
- Fenco H. F. (2013). *Estudio de Costo y presupuesto del restaurant "sabe a Peru"*. Chiclayo: Universidad Católica Santo Toribio de Mogrovejo.
- Fernández O. A. (2018). *"Sistema de costos por ordenes de pedido para establecer el precio de venta de la microempresa Bar Restaurante Cristal, Ferreñafe - 2016"*. Pimentel: Universidad Señor de Sipán.
- Gutiérrez B. E., & Duque M. I. (2014). *Costos indirectos de fabricacion: propuesta para su tratamiento ante los cambion normativos que enfrenta colombia*. Retrieved from
<http://www.scielo.org.co/pdf/cuco/v15nspe39/v15nspe39a07.pdf>
- Hernández R., Fernández C., & Baptista M. (2014). *Metodología de la Investigación* (Vol. Sexta edición). (M. G. Education, Ed.) México.
- Horngren, T. C., Datar, M. S., & Rajan, V. M. (2015). *Cost Accounting A Managerial Emphasis*. New Jersey: Pearson Education.
- Jiambalvo, J. (2013). *Managerial Accounting*. Washington: Wiley Editorial.
- Kent, N., & Sessions Y. (2017). *The Sage Handbook of Qualitative Research*. Londres: Sage.

- Khan, A. (2017). *Cost and Optimization in Government: An Introduction to Cost Accounting, Operations Management, and Quality Control, Second Edition*. New York: Routledge editorial.
- Latorre, F. L. (2016). *Estado del Arte de la Contabilidad de Costos*. Retrieved from Revista Publicando:
https://revistapublicando.org/revista/index.php/crv/article/view/317/pdf_188
- López, M. B., & Gómez, X. (2018). *Gestión de costos y precios* (Primera Edición ed.). México: Patria Educación.
- Mejía, E. D., Guzmán, N. A., & Hernández, R. I. (2015). *Costos de producción de servicios en los restaurantes de la ciudad de San Lorenzo Departamento de Boaco, en el II semestre del año 2015*. UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE NICARAGUA, Juigalpa. Nicaragua: Universidad Nacional Autónoma de Nicaragua.
- Mohr, T. Z., Ringa, R., & Douglass, W. J. (2018). *Is Cost Accounting Used with Other NPM Practices?* Retrieved from Public Performance & Management:
<http://web.b.ebscohost.com/ehost/pdfviewer/pdfviewer?vid=1&sid=3bf7e47f-97fa-49d9-a50d-1968d871c614%40pdc-v-sessmgr04>
- Molina, K. D., Molina, P. A., & Laje, J. S. (2019). *La contabilidad de costos y su relación en el ámbito de aplicación de las entidades manufactureras o industriales*. Retrieved from Journal of Science and Research:
<https://revistas.utb.edu.ec/index.php/sr/article/view/510/465>
- Molina, O. R. (2013). *El Presupuesto y la relación costo- volumen- utilidad*. Retrieved from Revista Visión Gerencial:
<http://erevistas.saber.ula.ve/index.php/visiongerencial/article/view/818>
- Moreno, M. M. (2003). *La Contabilidad de Costos y El Diseño de Mezcla de Productos*. Retrieved from Contabilidad Contable Faces:
<https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=25700607>
- Morillo, M. C. (2013). *Contabilidad de costos en el marco de la ley de costos y precio justo*. Retrieved from Revista Visión Gerencial:
<http://erevistas.saber.ula.ve/index.php/visiongerencial/article/view/5426>
- Murillo, S. P. (2017). *Inconsistencias del deterioro del valor de activos y la normatividad contable internacional*. Retrieved from
<http://www.scielo.org.co/pdf/cuco/v19n48/0123-1472-cuco-19-48-00115.pdf>
- Pacheco, R. R. (2014). *Costos por actividad*. Retrieved from Pensamiento crítico:
https://redib.org/Record/oai_articulo2000920-activity-based-cost
- Palacio, M. D. (2018). *La contabilidad de costos en la producción de bienes y servicios*. Retrieved from En Contexto:
<https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=551857283010>
- Peralta, D. M. (2015). *Aplicación de un sistema de costos para mejorar la rentabilidad en el restaurante J&L S.A.C., Bagua - 2015*. Pimentel: Universidad Señor de Sipan.

- Piper, M. (2017). *Cost Accounting Made Simple*. CreateSpace Independent Publishing Platform.
- Pleis, L. M. (2016). *Linking Necessary Concepts*. Retrieved from Business Education Innovation Journal:
<http://web.b.ebscohost.com/ehost/pdfviewer/pdfviewer?vid=1&sid=441a2052-758f-4f28-9230-e07c8f9eee5b%40sessionmgr103>
- Rincón, C. A., & Sánchez, X. (2009). *Auditoría de costos*. Retrieved from <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=6586802>
- Ringelstein, D. (2018). *Time-Driven Activity-Based Cost Accounting: A Critical Review*. Retrieved from Journal of New Business Ideas & Trends:
<http://web.b.ebscohost.com/ehost/pdfviewer/pdfviewer?vid=1&sid=73686058-5d06-4cfc-bd88-e934ef55a95f%40pdc-v-sessmgr02>
- Robles, P. V. (2015). *Análisis de los costos y propuesta de un sistema de coste ABC para la empresa panadería y pastelería productos Ottone S.A.C., Chimbote - 2015*. Tesis, Universidad Cesar Vallejo, Ancash, Nuevo Chimbote.
- Rodríguez, A. (2014). *Reconocimientos de costos de producción en la empresa: Clasificación y Normas*. Retrieved from Quipukamayoc:
<https://revistasinvestigacion.unmsm.edu.pe/index.php/quipu/article/view/10087/8828>
- Rodríguez, Y. C., & Martínez Suárez, G. (2015). *Clasificación, registro y cálculo de los costos de calidad en una empresa productora*. Retrieved from Cofin-Habana: <http://www.cofinhab.uh.cu/index.php/RCCF/article/view/167/166>
- Saidi-Mehrabad, M., & Fazlollahi, H. (2019). *Cost Engineering and Pricing in Autonomous Manufacturing Systems*. Bingley: Emerald Publishing.
- Sánchez, B. J. (2009). *Problemática de Conceptos de Costos y Clasificación de Costos*. Retrieved from Quipukamayoc:
<https://revistasinvestigacion.unmsm.edu.pe/index.php/quipu/article/view/4827/3892>
- Torres, J. (2017). *Cost allocation in wholesale drug trade*. Retrieved from Revista Perspectiva Empresarial:
<https://revistas.ceipa.edu.co/index.php/perspectiva-empresarial/article/view/100/69>
- Wanderley, C., & Frezatti, F. (2014). *Accounting in Latin America*. United Kingdom: Emerald Group Publishing Limited.

ANEXO 1



FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES
ESCUELA PROFESIONAL DE CONTABILIDAD

Declaratoria de Originalidad del Autor

Yo, LENIN MIJAIL ALVARADO AGUIRRE estudiante de la FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES y Escuela Profesional de CONTABILIDAD de la UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO, declaro bajo juramento que todos los datos e información que acompañan a la Tesis titulado: "EVALUACIÓN DE COSTOS EN EL RESTAURANTE "EL PROFE", NUEVO CHIMBOTE - 2020", es de mi autoría, por lo tanto, declaro que la Tesis:

1. No ha sido plagiado ni total, ni parcialmente.
2. He mencionado todas las fuentes empleadas, identificando correctamente toda citatextual 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.

Apellidos y Nombres del Autor	Firma
LENIN MIJAIL ALVARADO AGUIRRE DNI: 70293809 ORCID 0000-0001-8716-1405	Firmado digitalmente por: LALVARADOAG el 28 Jul 2020 11:40:03

Código documento Trilce: 38726

ANEXO 2



FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES
ESCUELA PROFESIONAL DE CONTABILIDAD

Declaratoria de Originalidad del Autor

Yo, STEPHANY PAOLA CHAUCA ARELLANO estudiante de la FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES y Escuela Profesional de CONTABILIDAD de la UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO, declaro bajo juramento que todos los datos e información que acompañan a la Tesis titulado: "EVALUACIÓN DE COSTOS EN EL RESTAURANTE "EL PROFE", NUEVO CHIMBOTE - 2020", es de mi autoría, por lo tanto, declaro que la Tesis:

1. No ha sido plagiado ni total, ni parcialmente.
2. He mencionado todas las fuentes empleadas, identificando correctamente toda citatextual o de paráfrasis proveniente de otras fuentes.
3. No ha sido publicado ni presentado anteriormente para la obtención de otro grado académico otítulo 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 lo dispuesto en las normas académicas vigentes de la Universidad César Vallejo.

Apellidos y Nombres del Autor	Firma
STEPHANY PAOLA CHAUCA ARELLANO DNI: 70001338 ORCID 0000-0002-7319-9722	Firmado digitalmente por: PCHAUCA el 28-07- 2020 3:17:10

Código documento Trilce: TRI - 0041306



FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES
ESCUELA PROFESIONAL DE CONTABILIDAD

Acta de Sustentación de Tesis

Siendo las 20:00 horas del 20 de julio de 2020, el jurado evaluador se reunió para presenciar el acto de sustentación de Tesis titulado: "EVALUACIÓN DE COSTOS EN EL RESTAURANTE "EL PROFE", NUEVO CHIMBOTE - 2020", Presentado los autores LENIN MIJAIL ALVARADO AGUIRRE, PAOLA STEPHANY CHAUCA ARELLANO estudiantes de la Escuela Profesional de CONTABILIDAD.

Concluido el acto de exposición y defensa de Tesis, el jurado luego de la deliberación sobre la sustentación, dictaminó:

Autor	Dictamen
LENIN MIJAIL ALVARADO AGUIRRE	Unanimidad

Se firma la presente para dejar constancia de lo mencionado:

Firmado digitalmente por: SOLANOMK el 28 Jul 2020
14:59:37

MARIANELA KARINA SOLANO CAMPOS
PRESIDENTE

Firmado digitalmente por: AMUCHAP el 29 Jul 2020
17:04:44

ANGEL JAVIER MUCHA PAITAN
SECRETARIO

Firmado digitalmente por: AJIMENEZDU el 29 Jul 2020
20:59:48

AMPARO RAQUEL JIMENEZ DUVAL
VOCAL (ASESOR)



Acta de Sustentación de Tesis

Siendo las 20:00 horas del 20 de julio de 2020, el jurado evaluador se reunió para presenciar el acto de sustentación de Tesis titulado: "EVALUACIÓN DE COSTOS EN EL RESTAURANTE "EL PROFE", NUEVO CHIMBOTE - 2020", Presentado los autores PAOLA STEPHANY CHAUCA ARELLANO, LENIN MIJAIL ALVARADO AGUIRRE estudiantes de la Escuela Profesional de CONTABILIDAD.

Concluido el acto de exposición y defensa de Tesis, el jurado luego de la deliberación sobre la sustentación, dictaminó:

Autor	Dictamen
PAOLA STEPHANY CHAUCA ARELLANO	Unanimidad

Se firma la presente para dejar constancia de lo mencionado:

Firmado digitalmente por: SOLANOMK el 28 Jul 2020
14:59:51

MARIANELA KARINA SOLANO CAMPOS
PRESIDENTE

Firmado digitalmente por: AMUCHAP el 29 Jul 2020
17:10:08

ANGEL JAVIER MUCHA PAITAN
SECRETARIO

Firmado digitalmente por: AJIMENEZDU el 29 Jul 2020
20:59:27

AMPARO RAQUEL JIMENEZ DUVAL
VOCAL (ASESOR)

Anexo 5



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

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

AUTORIZACIÓN DE PUBLICACIÓN EN REPOSITORIO INSTITUCIONAL

Nosotros, ALVARADO AGUIRRE LENIN MIJAIL y CHAUCA ARELLANO PAOLA STEPHANY, identificados con DNI N° 70293809, 70001336, respectivamente, egresados de la Facultad de Ciencias Empresariales y Escuela Profesional de Contabilidad de la Universidad César Vallejo, autorizamos (x), no autorizamos () la divulgación y comunicación pública de nuestro Trabajo de Tesis: Evaluación de costos en el restaurante "El Profe", Nuevo Chimbote - 2020.

En el Repositorio Institucional de la Universidad César Vallejo (<http://repositorio.ucv.edu.pe/>), según lo estipulada en el Decreto Legislativo 822, Ley sobre Derecho de Autor, Art. 23 y Art. 33.

Fundamentación en caso de NO autorización:

.....
.....
Chimbote 21 de Julio del 2020

Apellidos y Nombres del Autor: Alvarado Aguirre, Lenin Mijail	
DNI: 70293809	Firmado digitalmente por : LALVARADOAG el 27-07-2020 02:34:40
ORCID: 0000-0001-6716-1405	
Apellidos y Nombres del Autor: Chauca Arellano, Paola Stephany	
DNI: 70001336	Firmado digitalmente por : PCHAUCA el 27-07-2020 11:41:26
ORCID: 0000-0002-7319-9722	

Código documento Trilce: TRI – 0040115
Código documento Trilce: TRI - 0038724



ANEXO 6



FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES
ESCUELA PROFESIONAL DE CONTABILIDAD

Declaratoria de Autenticidad del Asesor

Yo, MUCHA PAITAN ANGEL JAVIER, docente de la FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES y Escuela Profesional de CONTABILIDAD de la UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO, asesor Tesis titulada: "EVALUACIÓN DE COSTOS EN EL RESTAURANTE "EL PROFE", NUEVO CHIMBOTE - 2020", de los autores ALVARADO AGUIRRE LENIN MIJAIL, PAOLA STEPHANY CHAUCA ARELLANO, constato que la investigación cumple con el índice de similitud establecido, y verificable en el reporte de originalidad del programa Turnitin, el cual ha sido realizado sin filtros, ni exclusiones.

He revisado dicho reporte y concluyo que cada una de las coincidencias detectadas no constituyen plagio. A mi leal saber y entender que la Tesis cumple con todas las normas para el uso de citas y referencias establecidas por la Universidad César Vallejo.

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.

Chimbote, 27 de julio de 2020

Apellidos y Nombres del Asesor:	Firma
MUCHA PAITAN ANGEL JAVIER DNI: 17841314 ORCID 0000-0003-1411-8096	Firmado digitalmente por: AMUCHAP el 29 Jul 2020 17:05:31

Código documento Trilce: 38725

ANEXO 7

OPERACIONALIZACIÓN DE LAS VARIABLES

VARIABLE	DEFINICIÓN CONCEPTUAL	DEFINICIÓN OPERACIONAL	INDICADORES	ESCALA DE MEDICIÓN
COSTOS	Luján (2009), asegura que los costos son la gran parte de gastos e inversiones relacionados a la producción de un servicio o bien del cual se piensa alcanzar un beneficio futuro.	Es todo lo invertido puede ser efectivo o equivalente a este y de ello se espera beneficios que aumenten el capital comúnmente este beneficio se vera reflejado en el futuro.	Costos Indirectos de Fabricación Materia Prima Mano de Obra Directa	Nominal

ANEXO 8

GUIA DE ENTREVISTA

ITEM	DUEÑO	COCINERO	ASISTENTE DE COCINA	MESERO	CAJERO	ANALISIS
1. ¿La empresa emplea una hoja de costos por cada tipo de plato?	Se anotan algunos costos como el valor de los insumos pero por su totalidad no por plato.	Solo se anotan el costo total de los insumos pero no son detallados por cada tipo de plato que preparamos.	En el restaurante solo llevamos un registro de lo que son los costos de los insumos pero de manera general más no específica.	Tengo entendido que no ya que solo son apuntados de manera general.	Entiendo que solo son apuntados los costos en general pero nunca por cada plato.	De las respuestas anteriores por unanimidad coinciden que no existe una hoja de costos donde indique el costo para la preparación de cada potaje.
2. ¿Existe algún control de la materia prima por parte de la empresa?	Los ingredientes primarios como el pescado y mariscos se guardan en porciones, los demás ingredientes son utilizados de acuerdo a lo requerido para la preparación.	Solo controlamos el pescado y mariscos en porciones, mientras de los demás ingredientes no tenemos el control.	Solo son controlados el pescado y los mariscos los demás insumos no.	Tengo entendido que solo el pescado, el marisco y algunos otros insumos son controlados por su costo los demás ingredientes no.	Solo los productos que tienen más valor como el marisco, los otros ingredientes desconozco si son o no controlados.	De los repuestos preliminares se puede determinar que los ingredientes primarios como el pescado y el marisco son controlados, mientras los secundarios son manejados de acuerdo a lo requerido en el plato.

<p>3. ¿Cuántas personas laboran en el área de producción del restaurante?</p>	<p>Las personas que laboran en el área de producción solo son 2 el cocinero y su asistente.</p>	<p>En la producción me encuentro yo en mi función de cocinero y mi compañero que es el asistente de cocina.</p>	<p>Nos encontramos solo 2 personas el cocinero y mi persona que cumpla el rol de asistente de cocina.</p>	<p>En dicha área solo laboran 2 personas que son el cocinero y su asistente.</p>	<p>Solo contamos con dos personas que son el cocinero y el asistente de cocina.</p>	<p>Las respuestas muestran en forma parcial que solo existen 2 personas encargadas de dicha área el cocinero y el asistente de cocina.</p>
<p>4. ¿Existe algún control de la mano de obra?</p>	<p>Controlo la entrada y salida del trabajador, superviso de manera diaria como realizan sus actividades, pero no contamos con formatos para su control.</p>	<p>Nos controlan la hora de ingreso y salida.</p>	<p>Controlan a qué hora llegamos y a qué hora dejamos las instalaciones del restaurante.</p>	<p>Supervisan nuestro ingreso y salida del local.</p>	<p>Se fijan en la hora en que llegamos y salimos, así como también como nos desempeñamos con los clientes.</p>	<p>De las respuestas anteriores se puede determinar que el control a los trabajadores es mediante el cumplimiento de sus horarios y actividades, sin el uso de formatos de asistencias a su personal</p>
<p>5. ¿Todo el personal de la empresa se encuentra en planilla?</p>	<p>No</p>	<p>No estamos en planilla nos pagan por horas</p>	<p>Creo que ninguno se encuentra en planilla.</p>	<p>No estamos en planilla.</p>	<p>No</p>	<p>Por unanimidad de los entrevistados contestaron que el personal no se encuentra registrado en planilla.</p>

<p>6. ¿La empresa distribuye los costos indirectos de forma específica (por plato) o de forma general?</p>	<p>No sabemos cómo distribuir los costos de dicha manera.</p>	<p>Desconozco como se pudieran distribuir dichos costos.</p>	<p>No tengo conocimientos de cómo realizar dicha distribución.</p>	<p>Desconozco si se realiza dicha distribución.</p>	<p>No creo que se distribuyan los costos porque no contamos con conocimientos de cómo hacerlo.</p>	<p>Por lo respondido por los intervinientes en la entrevista podemos inferir que no sabrían cómo realizar una distribución de los costos debido a la falta de conocimiento contable.</p>
<p>7. ¿La empresa cuenta con algún método para depreciar sus activos?</p>	<p>No tomo en consideración a la depreciación, lo realizo de manera general.</p>	<p>No, lo sacamos de manera global</p>	<p>No</p>	<p>Según tengo entendido no</p>	<p>No</p>	<p>De las respuestas anteriores se deduce que los dueños no consideran nada más que el precio de los competidores a la hora de fijar los precios a cada plato.</p>
<p>8. ¿Cómo establece la empresa los precios de venta de cada plato?</p>	<p>Basamos el precio de nuestros platos en base a los precios en que son ofrecidos por otros competidores.</p>	<p>Tengo entendido que el dueño coloca los precios basándose en los precios de la competencia.</p>	<p>Los precios se colocan de acuerdo a los precios que ofrecen en otros restaurantes de la zona.</p>	<p>Creo que solo son colocados para poder competir con otros restaurantes de la zona no creo que consideren algo más.</p>	<p>El precio de cada plato está colocado para competir con los precios de otros locales cercanos.</p>	<p>De las respuestas preliminares se afirma que, los costos indirectos no son diferenciados ni distribuidos por cada potaje, por parte de los dueños.</p>

<p>9. ¿Han variado los precios establecidos para cada plato durante estos últimos meses?</p>	<p>Mantuvimos los precios para que nuestros clientes no vayan a la competencia.</p>	<p>No, mantuvimos los precios.</p>	<p>Los precios se han mantenido.</p>	<p>Los precios se mantienen.</p>	<p>No, han mantenido los precios.</p>	<p>Las respuestas muestran que los dueños que manteniendo los precios mantendrán sus clientes.</p>
<p>10. ¿La empresa aplica algún sistema de costos de acuerdo a las actividades que realiza? Y de no existir ¿Cuáles has sido las razones para no implementarla?</p>	<p>No, la razón principal es porque no cuento con la asesoría de un especialista.</p>	<p>No, porque no tenemos el conocimiento para realizarlo y no contamos con un especialista.</p>	<p>No, no sabemos como</p>	<p>No, por falta de conocimientos</p>	<p>no del todo, tengo entendido que el dueño solo saca algunos cálculos pero como si todo fueran gastos, no sabe la diferencia entre costo y gasto</p>	<p>Por unanimidad coinciden que en la empresa no se usa ningún sistema de costeo, debido a la falta de conocimiento de los dueños.</p>
<p>11. ¿Le gustaría que propusiéramos un sistema de costos que se adapte al restaurante?</p>	<p>Claro que sí, porque sé que me permitirá llevar un control adecuado de mis ingresos y gastos, además de saber la distribución correcta de mis costos por cada plato.</p>	<p>Se debería implementar dicho sistema, para así tener un costo real de los platos y poder formar estrategias con el precio.</p>	<p>Sería muy interesante ya que quizá el restaurante pueda incrementar sus ganancias.</p>	<p>Ayudaría mucho al cálculo del precio de los platos y pudiera incrementar las utilidades del restaurante.</p>	<p>Sería de mucha ayuda para el dueño un sistema que le permita conocer realmente cuando está ganando y que precio debería colocar a cada plato.</p>	<p>Las respuestas muestran el total apoyo a que se debe desarrollar un Sistema de Costeo por órdenes específicas, pues les ayudaría a conocer realmente sus costos para fijar precios y saber sus ganancias.</p>

JUICIO DE EXPERTO SOBRE LA PERTINENCIA DEL INSTRUMENTO

INSTRUCCIONES:

Coloque en cada casilla la letra correspondiente al aspecto cualitativo que le parece que cumple cada Ítem y alternativa de respuesta, según los criterios que a continuación se detallan.

A= Excelente / B= Bueno / C= Mejorar / D= Eliminar / E= Cambiar

Las categorías a evaluar son: Redacción, contenido, congruencia y pertinencia. En la casilla de observaciones puede sugerir el cambio o correspondencia.

PREGUNTAS		ALTERNATIVAS					OBSERVACIONES
Nº	Item	A	B	C	D	E	
1	¿La empresa emplea una hoja de costos por cada tipo de plato?		X				
2	¿Existe algún control de la materia prima por parte de la empresa?		X				
3	¿Cuántas personas laboran en el área de producción del restaurante?		X				
4	¿Existe algún control de la mano de obra?		X				
5	¿Todo el personal de la empresa se encuentra en planilla?		X				
6	¿La empresa distribuye los costos indirectos de forma específica (por plato) o de forma general?		X				
7	¿La empresa cuenta con algún método para depreciar sus activos?		X				
8	¿Cómo establece la empresa los precios de venta de cada plato?		X				
9	¿Han variado los precios establecidos por cada plato durante estos últimos meses?		X				
10	¿El restaurante aplica algún sistema de costos de acuerdo a las actividades que realiza en el restaurante? Y de no existir ¿Cuáles han sido las razones para no implementarla?		X				
11	¿Le gustaría que propusiéramos un sistema de costos que se adapte al restaurante?		X				

Evaluado por:

Nombre y Apellido: **Judit Giovanny Inga Flores**

D.N.I.: **33826742**

Firma: _____



CONSTANCIA DE VALIDACIÓN

Yo, Judit Giovanny Inga Flores, titular del DNI. N° 33826742, de profesión Contador, ejerciendo actualmente como Docente Universitario a tiempo Parcial, en la Institución Privada “Universidad Cesar Vallejo SAC”

Por medio de la presente hago constar que he revisado con fines de Validación del Instrumento (cuestionario), a los efectos de su aplicación al personal que labora en _____.

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

	DEFICIENTE	ACEPTABLE	BUENO	EXCELENTE
Congruencia de Ítems			X	
Amplitud de contenido			X	
Redacción de los Ítems			X	
Claridad y precisión			X	
Pertinencia			X	

En Chimbote, a los 15 días del mes de mayo del 2020



Firma

JUICIO DE EXPERTO SOBRE LA PERTINENCIA DEL INSTRUMENTO

INSTRUCCIONES:

Coloque en cada casilla la letra correspondiente al aspecto cualitativo que le parece que cumple cada Ítem y alternativa de respuesta, según los criterios que a continuación se detallan.

A= Excelente / B= Bueno / C= Mejorar / D= Eliminar / E= Cambiar

Las categorías a evaluar son: Redacción, contenido, congruencia y pertinencia. En la casilla de observaciones puede sugerir el cambio o correspondencia.

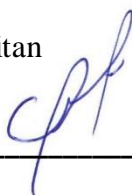
PREGUNTAS		ALTERNATIVAS					OBSERVACIONES
Nº	Item	A	B	C	D	E	
1	¿La empresa emplea una hoja de costos por cada tipo de plato?		X				
2	¿Existe algún control de la materia prima por parte de la empresa?		X				
3	¿Cuántas personas laboran en el área de producción del restaurante?		X				
4	¿Existe algún control de la mano de obra?		X				
5	¿Todo el personal de la empresa se encuentra en planilla?		X				
6	¿La empresa distribuye los costos indirectos de forma específica (por plato) o de forma general?		X				
7	¿La empresa cuenta con algún método para depreciar sus activos?		X				
8	¿Cómo establece la empresa los precios de venta de cada plato?		X				
9	¿Han variado los precios establecidos por cada plato durante estos últimos meses?		X				
10	¿El restaurante aplica algún sistema de costos de acuerdo a las actividades que realiza en el restaurante? Y de no existir ¿Cuáles han sido las razones para no implementarla?		X				
11	¿Le gustaría que propusiéramos un sistema de costos que se adapte al restaurante?		X				

Evaluado por:

Nombre y Apellido: Dr. Angel Mucha Paitan

D.N.I.: 17841314

Firma: _____



CONSTANCIA DE VALIDACIÓN

Yo, Dr. Angel Mucha Paitan, titular del DNI. N° 17841314, de profesión Contador, ejerciendo actualmente como Docente Universitario a tiempo Parcial, en la Institución Privada “Universidad Cesar Vallejo SAC”

Por medio de la presente hago constar que he revisado con fines de Validación del Instrumento (cuestionario), a los efectos de su aplicación al personal que labora en

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

	DEFICIENTE	ACEPTABLE	BUENO	EXCELENTE
Congruencia de Ítems			X	
Amplitud de contenido			X	
Redacción de los Ítems			X	
Claridad y precisión			X	
Pertinencia			X	

En Chimbote, a los 2 días del mes de Julio del 2020



Firma

ANEXO 9

Feedback Studio - Google Chrome
ev.turnitin.com/app/carta/es/?s=1&o=1353021085&ro=103&u=1088032488&lang=es

feedback studio Evaluación de costos en el restaurante "El Profe", Nuevo Chimbote - 2020 67 de 72

UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO
FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES
ESCUELA PROFESIONAL DE CONTABILIDAD

INFORME DE INVESTIGACIÓN
Evaluación de costos en el restaurante "El Profe", Nuevo Chimbote - 2020

AUTORES:
Alvarado Aguirre, Lenin Mijail (ORCID: 0000-0001-6716-1405)
Chauca Arellano, Paola Stephany (ORCID: 0000-0002-7319-9722)

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

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN

Página: 1 de 27 Número de palabras: 7156 Text-only Report High Resolution Activado

Resumen de coincidencias **26 %**

Se están viendo fuentes estándar
Ver fuentes en inglés (Beta)

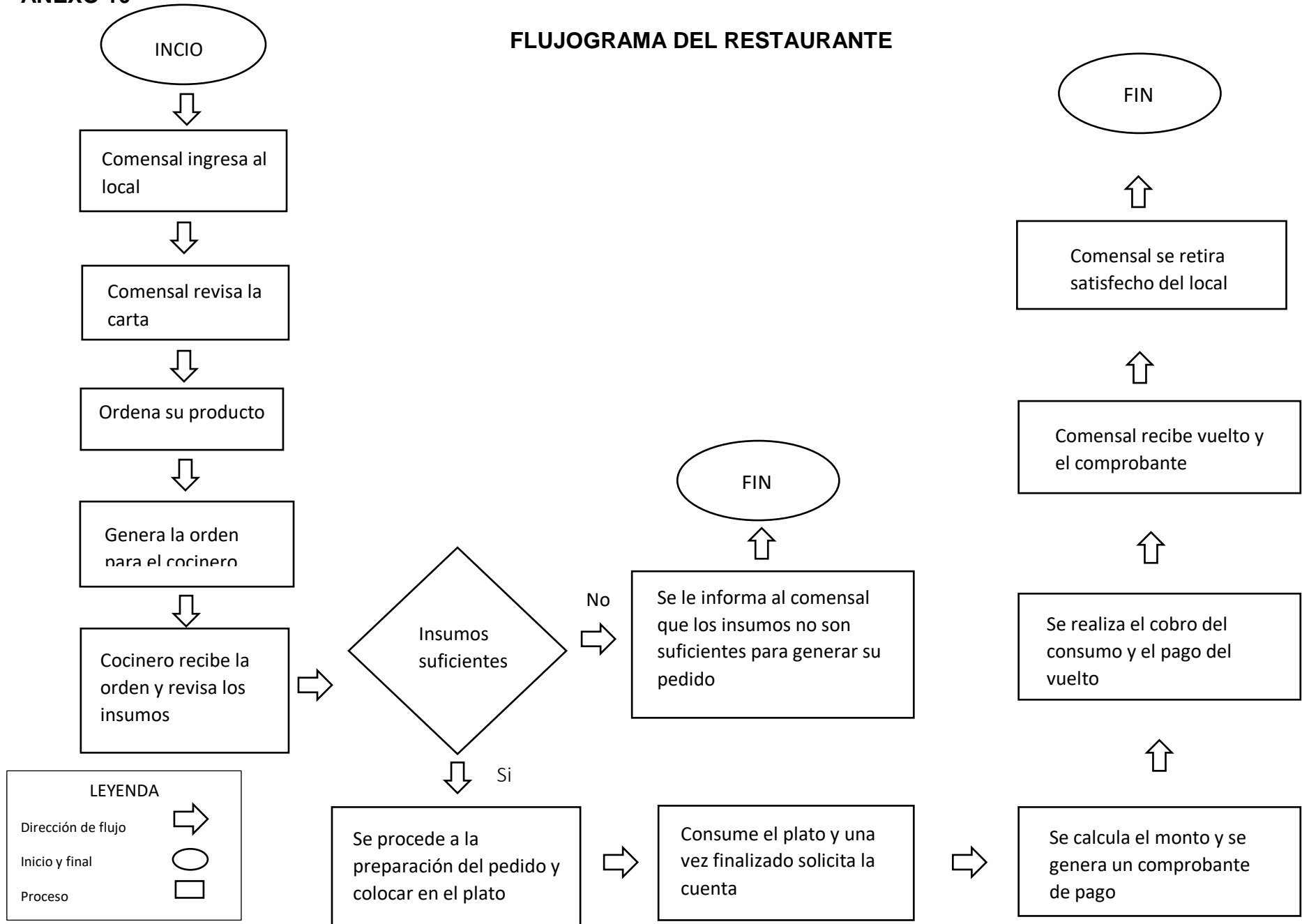
Coincidencias

Número	Fuente	Porcentaje
1	repositorio.ucv.edu.pe Fuente de Internet	16 %
2	Entregado a Universida... Trabajo del estudiante	1 %
3	Entregado a Universida... Trabajo del estudiante	1 %
4	repo.uta.edu.ec Fuente de Internet	1 %
5	es.scribd.com Fuente de Internet	1 %
6	hdl.handle.net	1 %

9:04 a. m.
3/07/2020

ANEXO 10

FLUJOGRAMA DEL RESTAURANTE




ANEXO 11

DESARROLLO DE LA PROPUESTA


Para el desarrollo del sistema de costeo del restaurante “El Profe” se utilizaron formatos que nos ayudaran a identificar los elementos del costo en cada orden, y de los cuales nos permitirán hallar el costo unitario real de cada uno de sus platos.

PASO 1: FORMATO PARA EL REQUERIMIENTO DE LA MATERIA PRIMA

 Del mar a tu paladar		REQUERIMIENTO DE MATERIA PRIMA		
ORDEN DE PEDIDO Nº:	_____			
RESPONSABLE:	_____			
OCUPACIÓN:	_____			
DNI:	_____			
NOMBRE DEL PLATO A PREPARAR				
MATERIA PRIMA DIRECTA	CANTIDAD	U.MEDIDA	PRECIO POR U.M.	COSTO TOTAL
MATERIA PRIMA INDIRECTA	CANTIDAD	U.MEDIDA	PRECIO POR U.M.	COSTO TOTAL
TOTAL				

RECIBIDO CORRECTAMENTE				

En los siguientes cuadros se puede observar la distribución de los ingredientes para la elaboración de los 3 platos investigados (ceviche, jalea y jugoso), este formato permitirá la fácil identificación de la materia prima con el material indirecto.

 Del mar a tu paladar		REQUERIMIENTO DE MATERIA PRIMA		
ORDEN DE PEDIDO Nº:	_____ 1			
RESPONSABLE:	_____ JANETH MIRANDA QUISPE CARDENAS			
OCUPACIÓN:	_____ COCINERA			
DNI:	_____ 21883504			
CEVICHE MIXTO				
MATERIA PRIMA DIRECTA	CANTIDAD	U.MEDIDA	PRECIO POR U.M.	COSTO TOTAL
PESCADO (CABRILLA)	12,5	KG	S/ 18,00	S/ 225,00
MARISCO	4	KG	S/ 30,00	S/ 120,00
LIMONES	300	UNIDADES	S/ 10,00	S/ 30,00
CEBOLLA	3	KG	S/ 3,50	S/ 10,50
AJI LIMON	0,5	KG	S/ 3,00	S/ 1,50
CULANTRO	0,5	KG	S/ 2,50	S/ 1,25
SAL	0,5	KG	S/ 1,30	S/ 0,65
MATERIA PRIMA INDIRECTA	CANTIDAD	U.MEDIDA	PRECIO POR U.M.	COSTO TOTAL
CANCHA	2,5	KG	S/ 5,00	S/ 12,50
YUCA	7,5	KG	S/ 2,50	S/ 18,75
MOTE	2	KG	S/ 4,00	S/ 8,00
SARANDAJA	3	KG	S/ 4,00	S/ 12,00
LECHUGA	2	UNIDADES	S/ 1,00	S/ 2,00
TOTAL				S/ 442,15

RECIBIDO CORRECTAMENTE				



**RESTAURANTE
EL
PROFE**

Del mar a tu paladar

REQUERIMIENTO DE MATERIA PRIMA

ORDEN DE PEDIDO N°:

2

RESPONSABLE:

JANETH MIRANDA QUISPE CARDENAS

OCUPACIÓN:

COCINERA

DNI:

21883504

JALEA				
MATERIA PRIMA DIRECTA	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO POR U.M.	COSTO TOTAL
PESCADO (CACHEMA)	13.5	KG	S/. 15.00	202.50
CALAMAR	4.5	KG	S/. 5.00	22.50
CEBOLLA	3.6	KG	S/. 3.50	12.60
ACEITE	0.9	LITROS	S/. 7.50	6.75
CONCHAS DE AVANICO	180	UNIDADES	S/. 0.50	90.00
MATERIA PRIMA INDIRECTA	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO POR U.M.	COSTO TOTAL
YUCA	9	KG	S/. 2.50	22.50
MOTE	2.25	KG	S/. 4.00	9.00
CANCHA	2.25	KG	S/. 5.00	11.25
SARANDAIA	2.25	KG	S/. 4.00	9.00
LECHUGA	2	UNIDADES	S/. 1.00	2.00
LIMON	0.27	UNIDADES	S/. 10.00	2.70
CHIFLES	67.00	PAQUETE	S/. 1.00	67.00
TOTAL				S/ 457.80

RECIBIDO CORRECTAMENTE



**RESTAURANTE
EL
PROFE**

Del mar a tu paladar

REQUERIMIENTO DE MATERIA PRIMA

ORDEN DE PEDIDO N°:

3

RESPONSABLE:

JANETH MIRANDA QUISPE CARDENAS

OCUPACIÓN:

COCINERA

DNI:

21883504

JUGOSO				
MATERIA PRIMA DIRECTA	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO POR U.M.	COSTO TOTAL
PESCADO (CONGRIO)	9	KG	S/ 24.00	216.00
MARISCO	6	KG	S/ 30.00	180.00
AJO	1.5	KG	S/ 6.00	9.00
CEBOLLA	3	KG	S/ 3.50	10.50
CULANTRO	0.3	KG	S/ 2.50	0.75
SAL	0.3	KG	S/ 1.30	0.39
PIMIENTA	0.06	KG	S/ 3.00	0.18
TOMATE	8	KG	S/ 2.50	20.00
ACEITE	0.6	LT	S/ 7.50	4.50
MATERIA PRIMA INDIRECTA	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO POR U.M.	COSTO TOTAL
AJI AMARILLO	1.5	KG	S/ 2.00	3.00
ROCOTO	1.5	KG	S/ 2.00	3.00
CHICHA DE JORA	0.3	LT	S/ 4.00	1.20
YUCA	6	KG	S/ 2.50	15.00
MOTE	2	KG	S/ 4.00	8.00
CANCHA	3	KG	S/ 5.00	15.00
SARANDAIA	3	KG	S/ 4.00	12.00
TOTAL				S/ 498.52

RECIBIDO CORRECTAMENTE

PASO N°2: DETERMINACION DE LA MERMA EN EL RESTAURANTE




**RESTAURANTE
EL
PROFE**
Del mar a tu paladar

ESTIMACION DE LA MERMA EN EL RESTAURANTE "EL PROFE"

		PESO ANTES DE LAVADO	PESO DESPUES DE LAVADO	MERMA	PORCENTAJE DE MERMA	PRECIO POR U.M.	COSTO DE MERMA
JUGOSO	30						
PESCADO (CONGRIO)		9	8.700	0.300	3.3%	S/ 24.00	7.20
MARISCO		6	5.950	0.050	0.8%	S/ 30.00	1.50
CEBOLLA		3	2.900	0.100	3.3%	S/ 3.50	0.35
JALEA	45						
PESCADO (CACHEMA)		13.5	13.100	0.400	3.0%	S/ 15.00	6.00
CALAMAR		4.5	4.440	0.060	1.3%	S/ 5.00	0.30
CEBOLLA		3.6	3.550	0.050	1.4%	S/ 3.50	0.18
CEVICHE	50						
PESCADO (CABRILLA)		12.5	12.150	0.350	2.8%	S/ 18.00	6.30
MARISCO		4	3.950	0.050	1.3%	S/ 30.00	1.50
CEBOLLA		3	2.900	0.100	3.3%	S/ 3.50	0.35
TOTAL							23.68

En el cuadro anterior se puede observar el cálculo de la merma en la materia prima de cada uno de sus platos, si bien es cierto alguno autores lo determinan a la merma como un gasto otros lo consideran como parte del costo, sin embargo es la pérdida que se produce en el proceso de producción y que se debe a causas inherentes al proceso de la elaboración; por lo cual sus costos deben ser absorbidos por las unidades procesadas. Por ejemplo este tipo de mermas pueden ser pérdidas por evaporación, cortes, etc.

PASO 3: FORMATO PARA EL CONTROL DE ASISTENCIA DE COLABORADORES




**RESTAURANTE
EL PROFE**
Del mar a tu paladar

REGISTRO DE ASISTENCIA DEL PERSONAL

ASISTENCIA DEL PERSONAL							
MANO DE OBRA DIRECTA							
DÍA	TRABAJADOR	DNI	CARGO	HORA DE INGRESO	FIRMA	HORA DE SALIDA	FIRMA
MANO DE OBRA INDIRECTA							
DÍA	TRABAJADOR	DNI	CARGO	HORA DE INGRESO	FIRMA	HORA DE SALIDA	FIRMA

En el siguiente formato se observa la elaboración de un registro para el mayor control de sus colaboradores, este formato le servirá para que el gerente pueda ver la productividad, al tener un registro más detallado al empleador le permitirá tener un mayor control de sus salarios, esto le permitirá tener un costeo más al detalle.




**RESTAURANTE
EL PROFE**
Del mar a tu paladar

REGISTRO DE ASISTENCIA DEL PERSONAL

ASISTENCIA DEL PERSONAL							
MANO DE OBRA DIRECTA							
DÍA	TRABAJADOR	DNI	CARGO	HORA DE INGRESO	FIRMA	HORA DE SALIDA	FIRMA
1/01/2020	JANETH MIRTHA QUISPE CARDEANAS	21883504	COCINERA	9:00 a. m.		6:00 p. m.	
1/01/2020	PABLO GILBERTO SANCHEZ ESPINO	70283703	AYUDANTE	9:00 a. m.		6:00 p. m.	
MANO DE OBRA INDIRECTA							
DÍA	TRABAJADOR	DNI	CARGO	HORA DE INGRESO	FIRMA	HORA DE SALIDA	FIRMA
1/01/2020	MANUEL MARTIN SUERO LEVANO	21865746	CAJERO	9:00 a. m.		6:00 p. m.	
1/01/2020	JULIO MOISES SANCHEZ CAHUAMA	21870203	MESERO	9:00 a. m.		6:00 p. m.	
1/01/2020	MARIA ZOILA GUERRA AGUILAR	21884191	MESERO	9:00 a. m.		6:00 p. m.	

PASO 4: ELABORACIÓN DE LA PLANILLA DE REMUNERACIONES



**RESTAURANTE
EL
PROFE**
Del mar a tu paladar


PLANILLA DE REMUNERACIONES

MES:

PLANILLA DE REMUNERACIONES											
CANTIDAD	CARGO	REMUNERACIÓN MENSUAL	ASIGNACIÓN FAMILIAR	TOTAL REMUNERACIÓN	ONP	REMUNERACIÓN POR PAGAR	ESSALUD	TOTAL	REMUNERACIÓN DIARIA	ALIMENTACIÓN	TOTAL
TOTAL											

ELABORADO POR

REVISADO POR



**RESTAURANTE
EL
PROFE**
Del mar a tu paladar

PLANILLA DE REMUNERACIONES

MES: ENERO


PLANILLA DE REMUNERACIONES											
CANTIDAD	CARGO	REMUNERACIÓN MENSUAL	ASIGNACIÓN FAMILIAR	TOTAL REMUNERACIÓN	ONP	REMUNERACIÓN POR PAGAR	ESSALUD	TOTAL	REMUNERACIÓN DIARIA	ALIMENTACIÓN	TOTAL
1	COCINERO	S/ 1,200.00	S/ 93.00	S/ 1,293.00	S/ 168.09	S/ 1,124.91	S/ 116.37	S/ 1,316.37	S/ 40.00	S/ 5.00	S/ 45.00
1	AYUDANTE DE COCINA	S/ 930.00		S/ 930.00	S/ 120.90	S/ 809.10	S/ 83.70	S/ 1,013.70	S/ 31.00	S/ 5.00	S/ 36.00
1	CAJERO	S/ 930.00	S/ 93.00	S/ 1,023.00	S/ 132.99	S/ 890.01	S/ 92.07	S/ 1,022.07	S/ 31.00	S/ 5.00	S/ 36.00
2	MESERO	S/ 1,860.00		S/ 1,860.00	S/ 241.80	S/ 1,618.20	S/ 167.40	S/ 2,027.40	S/ 62.00	S/ 5.00	S/ 67.00
TOTAL											S/ 184.00

ELABORADO POR

REVISADO POR


Actualmente el restaurante “El Profe” cuenta con 5 trabajadores dentro de su establecimiento, dentro de ellos está el cocinero, ayudante de cocina, cajero y 2 meseros, consideramos la remuneración base que el dueño del restaurante ofrecía a sus colaboradores con la diferencia que ahora siendo más formal metiéndolos en planilla, aquí tendrán un costo diario mayor debido a que montos como por la alimentación, el aumento de asignación familiar, ESSALUD y el descuento de la ONP debido a que estos montos influirán en el costo unitario final.

PASO 5: DISTRIBUCIÓN DE LA MANO DE OBRA DIRECTA

				
DISTRIBUCION DE LA MANO DE OBRA DIRECTA				
PREPARACIÓN DE LOS PLATOS				
COSTO HORA HOMBRE			S/	10.13
COSTO MINUTO HOMBRE			S/	0.17
PLATOS	CANTIDAD	MINUTOS	COSTO	
CEVICHE	50	100	S/	16.88
JALEA	45	110	S/	18.56
JUGOSO	30	130	S/	21.94
OTROS PLATOS	45	110	S/	18.56
MANO DE OBRA INIDRECTA (LIMPIEZA)		30	S/	5.06
		480	S/	81.00

Uno de los costos a detallar será el valor de hora hombre lo cual se dividirá el costo diario final de la planilla que es s/.45 y s/. 36 los cuales vienen a ser el del cocinero y ayudante de cocina considerándose la mano de obra directa, esos dos montos lo dividimos entre 8 que son las horas que se trabaja al día, el costo minuto hombre sale dividiendo el resultado obtenido entre 60 lo cual será como resultado 0.17 que es el valor del costo minuto hombre, la limpieza se consideró en forma general debido a que todo el personal lo hace en aproximadamente media hora antes de empezar las labores por lo tanto se considera mano de obra indirecta porque es fuera de la producción, serán minutos que estarán empelados en otras actividades y no directamente con la producción.

PASO 7: DISTRIBUCIÓN DEL VALOR DE TERRENO




DISTRIBUCIÓN DEL VALOR TOTAL DEL TERRENO			
ÁREA	m2	%	VALOR
ADMINISTRACIÓN	49 m2	30%	S/ 45,000.00
PRODUCCIÓN	77 m2	70%	S/ 105,000.00
	126 m2	100%	S/ 150,000.00

El restaurante “El Profe” es propio con un valor de S/. 150,000.00 nuevos soles, donde la vivienda consta de 2 pisos, el 30% de ella que equivale a S/. 45,000.00 está destinada para el restaurante y los otros 70% restante lo utilizan como vivienda lo cual tiene un valor de S/. 105,000.00.

PASO 8: COSTOS DE LA ENERGIA ELECTRICA Y SUMINISTRO DE AGUA POTABLE UTILIZADOS EN EL RESTAURANTE

COSTO DE ENERGIA ELECTRICA



COSTO DE ENERGÍA ELECTRICA					
ARTICULO	WATS/HORA	TIEMPO DE USO	KW	COSTO KW/H	COSTO
Equipo de sonido	100	8	0.1	S/ 0.62	S/ 0.50
Refrigerador	300	24	0.3	S/ 0.62	S/ 4.46
Licuada	90	1	0.09	S/ 0.62	S/ 0.06
TOTAL					S/ 5.02

Como se observa en el cuadro anterior se procedió a identificar los artefactos que consumen energía eléctrica para después investigar los watts por hora que consumen cada uno de los artefactos y luego convertirlo a kilowatt sabiendo que cada Kw consume 1000 watts por hora, seguidamente se pasó a medir el tiempo de uso de cada artefacto para luego multiplicarlo por los S/ 0.62 que cuesta cada Kwh (información obtenida por el recibo de luz), para posteriormente obtener el costo de Kwm.

COSTO DE AGUA POTABLE

RESTAURANTE EL PROFE					
<small>Del mar a tu paladar</small>					
COSTO DE AGUA POTABLE					
	LITROS	M3	COSTO POR M3	COSTO	
LIMPIEZA DEL PESCADO	80	0.08	S/ 0.75	S/	0.06
LIMPIEZA DE LOCAL	20	0.02	S/ 0.75	S/	0.02
TOTAL					S/ 0.08


De igual manera de la energía eléctrica para el agua utilizada en el restaurante se considera la limpieza de pescado donde utilizan un aproximado de 80 litros y la limpieza del local que se utiliza 20 litros aproximadamente, tiene un costo total de 0.08 que repercutirá en el costo total del plato

PASO 9: COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN TOTALES

RESTAURANTE EL PROFE	
<small>Del mar a tu paladar</small>	
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN	
CONCEPTO	VALOR DIARIO
CONSUMO DE AGUA	S/ 0.08
CONSUMO DE LUZ	S/ 5.02
MOVILIDAD PARALAS COMPRAS	S/ 1.00
COMSUMO DE GAS	S/ 2.40
DETERGENTE	S/ 2.00
PLATOS DESCARTABLES	S/ 5.00
MANO DE OBRA INDIRECTA	S/ 103.00
DEPRECIACIÓN	S/ 21.72
BOLSAS	S/ 5.00
TOTAL	S/ 145.21

En el cuadro anterior se agregaron elementos que no consideraba el gerente del restaurante, al considerarse montos nuevos el costo real aumentara entre los más significativos tenemos a la mano de obra indirecta y la depreciación.


PASO 10: FACTOR DE DISTRIBUCIÓN DE LOS COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN CON EL MÉTODO DEL TIEMPO DE PREPARACIÓN


FACTOR DE DISTRIBUCIÓN DE LOS CIF CON EL MÉTODO DEL TIEMPO DE PREPARACIÓN

$$\frac{\text{COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN DIARIOS}}{\text{TOTAL TIEMPO DE PRODUCCIÓN}} = \text{S/} \frac{145.21}{450} = \mathbf{0.32}$$

Este factor es fundamental para poder distribuir los costos indirectos de fabricación a cada plato, se realiza dividiendo los costos indirectos de fabricación totales que equivale a 145.21 entre el total tiempo de producción que son 450 no se considera los 480 debido a que 30 minutos serán utilizados para limpiar el local.

PASO 11: DISTRIBUCIÓN DE LOS COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN




PLATOS PREPARADOS	CANTIDAD	%	MINUTOS PARA PRODUCIR	FACTOR DISTRIBUCIÓN	COSTO
CEVICHE	50	29%	100	0.32	S/ 32.27
JALEA	45	26%	110	0.32	S/ 35.50
JUGOSO	30	18%	130	0.32	S/ 41.95
OTROS PLATOS	45	26%	110	0.32	S/ 35.50
TOTAL		100%	450	0.32	S/ 145.21

En el siguiente cuadro se puede observar la distribución de los costos indirectos de fabricación para cada plato, estos montos individualmente sumados con los materiales indirectos serán el total de los costos indirectos de fabricación.

PASO 12: HOJA RESUMEN DE COSTOS DE FABRICACIÓN

HOJA DE COSTOS

 RESTAURANTE EL PROFE Del mar a tu paladar	RESTAURANTE "EL PROFE" HOJA DE COSTOS ORDEN DE PRODUCCIÓN		
DATOS SOBRE EL PLATO A PREPARAR:			
PLATO:	_____	CANTIDAD:	_____
FECHA:	_____	FECHA DE CULMINACIÓN:	_____
PEDIDO N°:	_____	ESPECIFICACIONES:	_____
RESUMEN DEL TOTAL DE COSTOS			
MATERIAL DIRECTO:		+	
MANO DE OBRA DIRECTA:			
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN:			
TOTAL COSTOS:			
PLATOS PREPARADOS:			
COSTO UNITARIO:			
OBSERVACIONES:			
_____	_____	_____	_____
ELABORADO POR		REVISADO POR	

 RESTAURANTE EL PROFE Del mar a tu paladar	RESTAURANTE "EL PROFE" HOJA DE COSTOS ORDEN DE PRODUCCIÓN		
DATOS SOBRE EL PLATO A PREPARAR:			
PLATO:	CEVICHE	CANTIDAD:	1
FECHA:	01.01.2020	FECHA DE CULMINACIÓN:	01.01.2020
PEDIDO N°:	1	ESPECIFICACIONES:	MIXTO
RESUMEN DEL TOTAL DE COSTOS			
MATERIAL DIRECTO:	S/	388.90	+
MANO DE OBRA DIRECTA:	S/	16.88	
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN:		85.52	
TOTAL COSTOS:		491.3	
PLATOS PREPARADOS:		50	
COSTO UNITARIO:		9.83	
OBSERVACIONES:			
_____	_____	_____	_____
ELABORADO POR		REVISADO POR	

RESTAURANTE "EL PROFE"

HOJA DE COSTOS ORDEN DE PRODUCCIÓN

DATOS SOBRE EL PLATO A PREPARAR:

PLATO:	<u>JALEA</u>	CANTIDAD:	<u>1</u>
FECHA:	<u>01.01.2020</u>	FECHA DE CULMINACIÓN:	<u>01.01.2020</u>
PEDIDO N°:	<u>2</u>	ESPECIFICACIONES:	<u></u>

RESUMEN DEL TOTAL DE COSTOS

MATERIAL DIRECTO:	S/	334.35 +
MANO DE OBRA DIRECTA:	S/	18.56
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN:		158.95

TOTAL COSTOS:	511.8625
PLATOS PREPARADOS:	45
COSTO UNITARIO:	11.37

OBSERVACIONES:

ELABORADO POR

REVISADO POR

RESTAURANTE "EL PROFE"

HOJA DE COSTOS ORDEN DE PRODUCCIÓN

DATOS SOBRE EL PLATO A PREPARAR:

PLATO:	<u>JUGOSO</u>	CANTIDAD:	<u>1</u>
FECHA:	<u>01.01.2020</u>	FECHA DE CULMINACIÓN:	<u>01.01.2020</u>
PEDIDO N°:	<u>3</u>	ESPECIFICACIONES:	<u></u>

RESUMEN DEL TOTAL DE COSTOS

MATERIAL DIRECTO:	S/	441.32 +
MANO DE OBRA DIRECTA:	S/	21.94
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN:		99.15

TOTAL COSTOS:	562.4075
PLATOS PREPARADOS:	30
COSTO UNITARIO:	18.75

OBSERVACIONES:

ELABORADO POR

REVISADO POR

Una vez identificado y distribuido el costo de la materia prima, mano de obra directa y costos indirectos de fabricación en cada orden, se procederá a incluir dichos montos en las hojas de costos, y con esto último procedimiento se concluiría la metodología del sistema de costeo por órdenes específicas.



Declaratoria de Originalidad del Autor

Yo, LENIN MIJAIL ALVARADO AGUIRRE estudiante de la FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES y Escuela Profesional de CONTABILIDAD de la UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO, declaro bajo juramento que todos los datos e información que acompañan a la Tesis titulado: "EVALUACIÓN DE COSTOS EN EL RESTAURANTE "EL PROFE", NUEVO CHIMBOTE - 2020", es de mi autoría, por lo tanto, declaro que la Tesis:

1. No ha sido plagiado ni total, ni parcialmente.
2. He mencionado todas las fuentes empleadas, identificando correctamente toda citatextual 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.

Apellidos y Nombres del Autor	Firma
LENIN MIJAIL ALVARADO AGUIRRE DNI: 70293809 ORCID 0000-0001-6716-1405	Firmado digitalmente por: LALVARADOAG el 28 Jul 2020 11:40:03

Código documento Trilce: 38726



Declaratoria de Originalidad del Autor

Yo, STEPHANY PAOLA CHAUCA ARELLANO estudiante de la FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES y Escuela Profesional de CONTABILIDAD de la UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO, declaro bajo juramento que todos los datos e información que acompañan a la Tesis titulado: "EVALUACIÓN DE COSTOS EN EL RESTAURANTE "EL PROFE", NUEVO CHIMBOTE - 2020", es de mi autoría, por lo tanto, declaro que la Tesis:

1. No ha sido plagiado ni total, ni parcialmente.
2. He mencionado todas las fuentes empleadas, identificando correctamente toda citatextual o de paráfrasis proveniente de otras fuentes.
3. No ha sido publicado ni presentado anteriormente para la obtención de otro grado académico otítulo 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.

Apellidos y Nombres del Autor	Firma
STEPHANY PAOLA CHAUCA ARELLANO DNI: 70001336 ORCID 0000-0002-7319-9722	Firmado digitalmente por: PCHAUCA el 28-07- 2020 3:17:10

Código documento Trilce: TRI - 0041306